HENDI

Tools for Chefs | 2020

Gastroproces

ul. Pabianicka 163/165
93-490 Łódź
tel. 42 676 75 40

GARNKI I PATELNIE
POJEMNIKI GN
PRZYBORY
CUKIERNIA
OBRÓBKA MECHANICZNA
OBRÓBKA TERMICZNA
PIZZA, KEBAB
PIECE K-P
CHŁODNICTWO
TERMOSY I MEBLE
HIGIENA
BAR
KAWA I HERBATA
ARTYKUŁY STOŁOWE
ARTYKUŁY BUFETOWE
GRILLE I LAMPY

HENDI

Tools for Chefs

Profesjonalny sprzęt gastronomiczny

KATALOG **2020**

HENDI

Tools for Chefs

DIAMENTY MIESIĘCZNIKA Forbes

Nieprzewidywalność sytuacji w ostatnich miesiącach pokrzyżowała nam wszystkim plany na 2020 rok. Wiosna 2020 stała się szczególnie trudna dla branży gastronomicznej. Jednak to nas nie złamało. Nie chowamy głowy w piasek. Podejmujemy wyzwania. Nadal wyznaczamy trendy. Jesteśmy razem, wspieramy się nawzajem!

GRUPA HENDI od 86 lat produkuje i dostarcza profesjonalny sprzęt gastronomiczny w całej Europie. Mamy oddziały w Holandii, Polsce, Austrii, Rumunii, Włoszech, Grecji oraz Hong Kongu.

W Polsce HENDI od 15 lat tworzy i rozbudowuje silny system dystrybucji i odnosi sukcesy na rynkach eksportowych. Dostarczamy nasze produkty poprzez szeroką sieć firm dystrybutorskich, sieci typu cash&carry oraz wychodząc naprzeciw potrzebom rynku rozwijamy własne sklepy firmowe.

Nasza praca została doceniona – w 2019 i 2020 roku wyróżniono nas tytułem Diamentów Forbes, co oznacza, że HENDI znalazło się na liście najprężniej rozwijających się firm w Polsce. Dynamiczny rozwój firmy wymaga także zwiększenia wydajności operacyjnej, dlatego w 2020 r. powstanie nowoczesne Centrum Logistyczne w Robakowie pod Poznaniem, w sąsiedztwie autostrady A2 oraz drogi ekspresowej S11.

Produkty HENDI charakteryzuje wysoka jakość oraz innowacyjność. Dzięki międzynarodowemu doświadczeniu asortyment HENDI jest nieustannie rozszerzany o nowe rozwiązania. Nasza oferta powstaje na bazie badań rynku, analizy trendów, rozwoju technologii oraz zapotrzebowania restauratorów i szefów kuchni. Większość naszych produktów świetnie sprawdza się również w domowych warunkach.

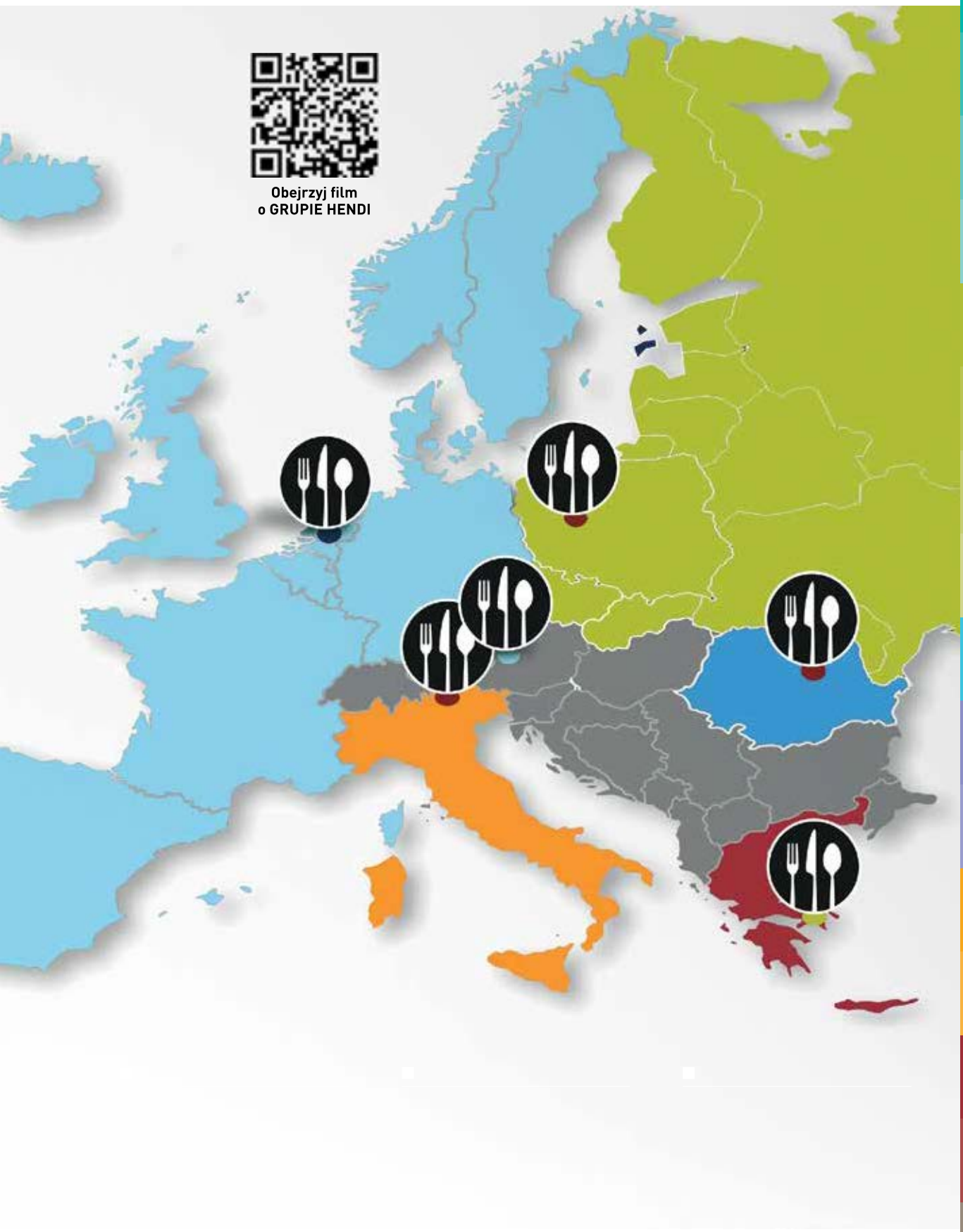
Ten rok jest dla nas szczególny. Stawiamy na nowoczesne wzornictwo i wprowadzamy na rynek linię produktów zaprojektowanych przez znanego holenderskiego projektanta przemysłowego – Roberta Bronwassera. Dzięki tej współpracy powstało wiele innowacyjnych urządzeń: warniki, zaparzacze, płyty indukcyjne i wiele innych.

HENDI przywiązuje ogromną wagę także do ekologii i ochrony środowiska. Nasz asortyment chłodniczy charakteryzuje się wyższą klasą efektywności energetycznej oraz nowymi czynnikami chłodniczymi R290 i R600a, zgodnymi z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE).

W tym wyjątkowym roku HENDI pomaga także zachować najwyższe standardy bezpieczeństwa i higieny w gastronomii. Poszerzyliśmy naszą ofertę o płyny i żele antywirusowe, osłony z plexi oraz inne produkty służące do naszej ochrony.

Cieszymy się, że kolejny rok będziemy wspólnie tworzyli nową jakość gastronomii!

Maksymilian Kultys
Prezes Zarządu HENDI Polska


Obejrzyj film
o GRUPIE HENDI

Nowy design produktów HENDI

Ponad rok temu zaprosiliśmy do współpracy jednego z najlepszych w Holandii projektantów wzornictwa przemysłowego – Roberta Bronwassera, autora wielu nagradzanych projektów, m.in. dla firm Heineken czy Lipton.

Robert Bronwasser rozpoczął pracę od analizy potrzeb szefów kuchni. Wyniki były jednoznaczne: „Szefowie kuchni chcą mieć kontrolę nad swoimi narzędziami pracy, chcą widzieć ustawienia urządzeń z drugiego końca kuchni. Urządzenia w kuchni muszą być praktyczne. Zamiast przycisków na ekranach dotykowych, szefowie kuchni wolą pokrętła oraz włączniki, przy czym konieczna jest możliwość ich obsługi mokrymi rękoma. Szefowie kuchni zwracają uwagę na design, ale uważają, że zawsze powinien być on funkcjonalny".

Efektem pracy Roberta Bronwassera są innowacyjne i dynamiczne projekty, które przyciągają uwagę. Pokrętło – dotychczas najbardziej rozpoznawalny element naszych urządzeń - stało się bardziej stonowane, a jego nowa powierzchnia zyskała teksturę ułatwiającą obsługę nawet mokrymi rękoma. Zaprojektowanie wyrazistej linii w kolorze limonkowym na wskaźnikach sprawiło, że ustawienie urządzenia jest zawsze widoczne i czytelne nawet z dużej odległości.

Poza funkcjonalnością, produkty zaprojektowane przez Roberta Bronwassera wyróżniają się eleganckim, nowoczesnym designem. Głęboki kolor matowej czerni w połączeniu ze szlachetną stalą i kolorowymi akcentami jest cechą charakterystyczną nowej linii naszych produktów.

W katalogu 2020 prezentujemy pierwsze innowacyjne i designerskie produkty zaprojektowane przez Roberta Bronwasserwa. Znajdziecie je Państwo oznaczone specjalną ikoną „design by Robert Bronwasser".

rb design by Robert Bronwasser

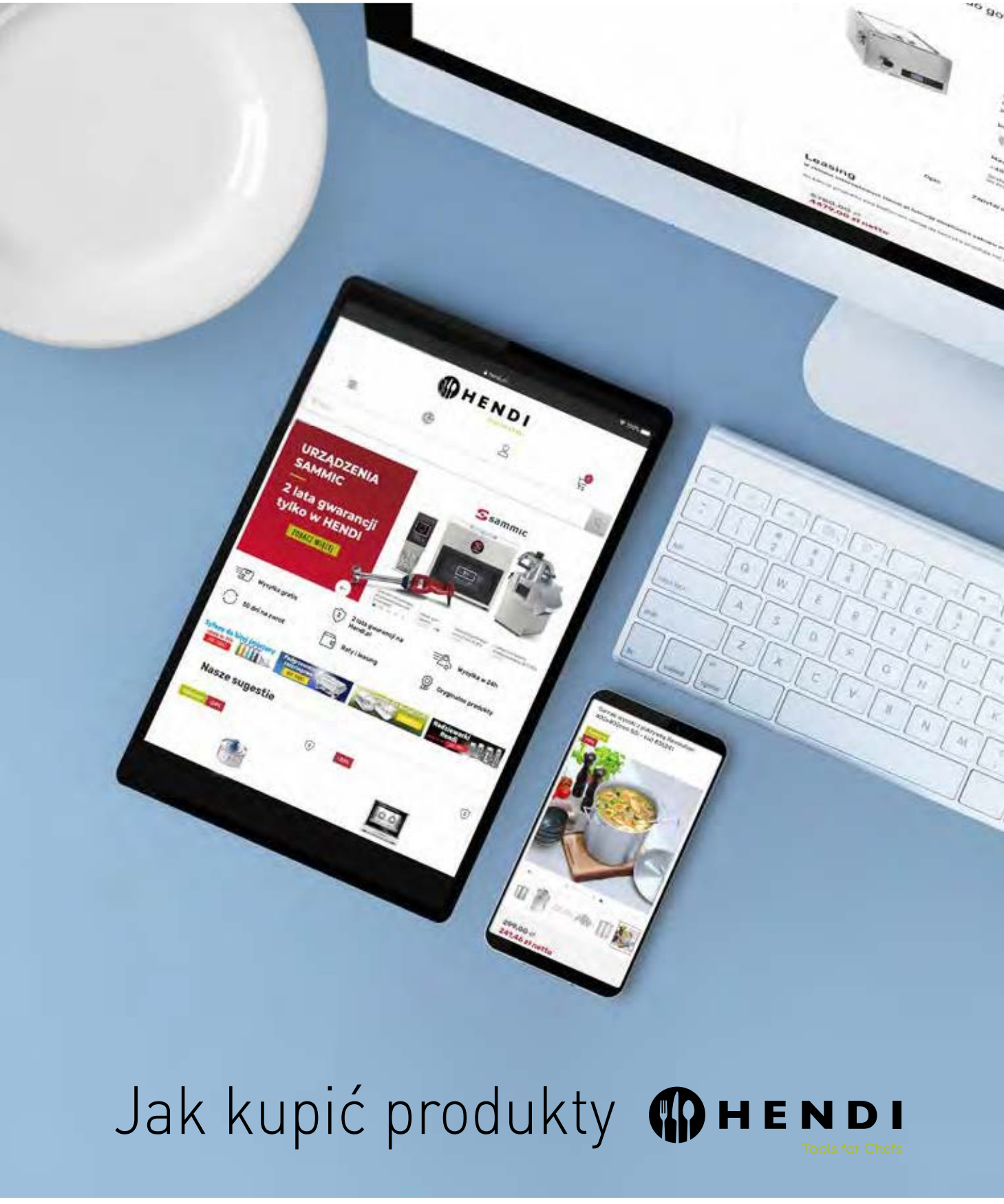
Palnik Szefa Kuchni
strona 141

Mikser ręczny
strona 199

Zaparzacze i warniki Concept Line matowa czerń
strona 510

Zaparzacze i warniki
Concept Line
strona 511

Kuchenki indukcyjne
Black Line
strona 245



Jak kupić produkty HENDI

Tools for Chefs

Wysyłka gratis

30 dni na zwrot

2 lata gwarancji
– tylko na www.hendi.pl

Raty i leasing

Wysyłka w 24h

Oryginalne produkty

zamów:

42 676 75 40

HENDI
Tools for Chefs

HENDI

HENDI

HENDI

Tools for Chefs

SERWIS

Centra serwisowe w całej Polsce

Profesjonalna obsługa posprzedażowa

2 3 9 11 12 12

GARNKI I PATELNIE

18 26 27 28 31 36

POJEMNIKI GN

38 42 74 86 94 98

PRZYBORY

108 114 120 130 138 141

CUKIERNIA

168 171 182 187 193 199

OBRÓBKA MECHANICZNA

232 244 259 263 264 269

OBRÓBKA TERMICZNA

290 304 314 316 320 322

PIZZA, KEBAB

327 330 341 342 357 360

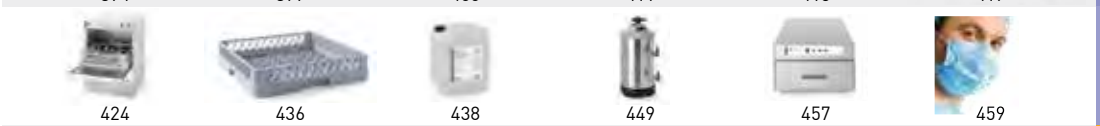
PIECE K-P

362 368 369 374 377 392

CHŁODNICTWO

394 399 400 411 415 417

TERMOSY I MEBLE



424 436 438 449 457 459

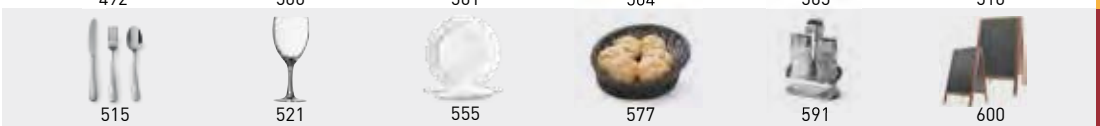
HIGIENA

464 470 473 476 489 490

BAR

492 500 501 504 505 510

KAWA I HERBATA



515 521 555 577 591 600

ARTYKUŁY STOŁOWE

604 614 616 620 626 641

ARTYKUŁY BUFETOWE

648 652 654 655 656 659

GRILLE I LAMPY

NOWOŚCI w katalogu 2020

GARNKI I PATELNIE

Garnek do szparagów XL
strona 5

GARNKI I PATELNIE

Rondel z płaszczem wodnym
strona 7

GARNKI I PATELNIE

Naczynia miedziane Induction
strona 12

POJEMNIKI GN

Pojemnik Profi Line GN 2/1
strona 18

PRZYBORY

Torba na noże
strona 45

PRZYBORY

Rękawice antyprzecięciowe
strona 63

PRZYBORY

Nóż do ostryg prosty
strona 63

PRZYBORY

Otwieracz do puszek bezpieczny
strona 67

PRZYBORY

Termometr cyfrowy HACCP na podczerwień z sondą
strona 98

PRZYBORY

Kopułka szklana z otworem wentylacyjnym
strona 107

CUKIERNIA

Palnik szefa kuchni design by Robert Bronwasser
strona 141

OBRÓBKA MECHANICZNA

Mikser ręczny design by Robert Bronwasser
strona 199

NEW

OBRÓBKA MECHANICZNA

Kutry i Emulgatory
strona 207

OBRÓBKA TERMICZNA

Kuchnia gazowa 4-palnikowa
strona 232

OBRÓBKA TERMICZNA

Kuchenka indukcyjna podwójna Black Line
strona 245

OBRÓBKA TERMICZNA

Suszarka do żywności Kitchen Line
strona 256

OBRÓBKA TERMICZNA

Cyrkulator zanurzeniowy do gotowania Sous Vide SmartVide 5
strona 267

PIZZA, PASTA & KEBAB

Miesiarka spiralna do ciasta z 2 prędkościami i unoszoną głowicą
strona 306

PIZZA, PASTA & KEBAB

Łopaty do pizzy kwadratowa
strona 308

PIZZA, PASTA & KEBAB

Maszyna do produkcji makaronu
strona 324

PIECE K-P

Piece konwekcyjno-parowe NANO MAX z ekranem dotykowym
strona 337

CHŁODNICTWO

Stół chłodniczy i mroźniczy Profi Line – linia 700
strona 365

CHŁODNICTWO

Szafy do sezonowania mięsa
strona 391

TERMOSY I MEBLE

Wózek 3-półkowy spawany
strona 396

NOWOŚCI w katalogu 2020

TERMOSY I MEBLE

Pojemnik termoizolacyjny z funkcją podgrzewania – cateringowy 2x GN 1/1 200

strona 401

TERMOSY I MEBLE

Okap przyścienny, skośny, z filtrami labiryntowymi i króćcem Ø150 mm

strona 422

HIGIENA

Bateria umywalkowa z wyciąganym prysznicem

strona 431

HIGIENA

Filtr z głowicą do kostkarek 9.0

strona 443

HIGIENA

Sterylizator do noży HENDI 30

strona 457

HIGIENA

Lampa owadobójcza 150 m²

strona 462

HIGIENA

Wózek hotelowy na pranie

strona 453

HIGIENA

Płyn antywirusowy do dezynfekcji rąk i powierzchni

strona 458

BAR

Wiadro do piwa

strona 467

BAR

Pojemnik do lodu - podwójne ścianki

strona 473

BAR

Kruszarka do lodu

strona 486

KAWA I HERBATA

Zaparzacz do kawy Concept Line matowa czerń design by Robert Bronwasser

strona 510

rb
design by
Robert Bronwasser

NEW

ARTYKUŁY STOŁOWE

Kieliszek do wina – linia Oenologue Expert
strona 526

ARTYKUŁY STOŁOWE

Koszyk miniaturowy do smażonych przekąsek
strona 568

ARTYKUŁY STOŁOWE

Stojak z koszami
strona 579

ARTYKUŁY STOŁOWE

Koszyk do owoców czarny
strona 584

ARTYKUŁY STOŁOWE

Termos
strona 585

ARTYKUŁY STOŁOWE

Skrzynka na karty menu i sztućce
strona 596

ARTYKUŁY STOŁOWE

Tablica z podstawą
strona 601

ARTYKUŁY STOŁOWE

Podgrzewacz indukcyjny GN 2/3
strona 612

ARTYKUŁY STOŁOWE

Fontanna do czekolady 6-poziomowa
strona 625

ARTYKUŁY BUFETOWE

Taca bankietowa GN 1/1
strona 637

ARTYKUŁY BUFETOWE

Wózek do transportu stołów
strona 644

GRILLE I LAMPY

Rękawice ochronne – skórzane
strona 656

EXCLUSIVE HENDI DESIGN

18/10 stainless steel · ceramic · electro · gas · induction · wash

GARNKI PROFI LINE Z POKRYWKAMI - DNO „SANDWICH"

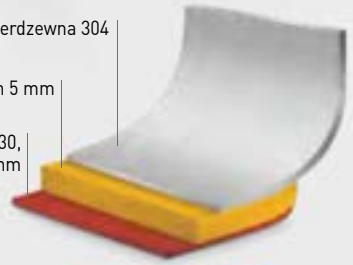
- Wyjątkowo masywna, najwyższej jakości kwasoodporna stal nierdzewna
- Wielowarstwowe dno typu „sandwich" (stal nierdzewna/aluminium/stal nierdzewna) łączy w sobie właściwości aluminium w zakresie rozprowadzania ciepła z trwałością i właściwościami magnetycznymi stali nierdzewnej umożliwiającymi gotowanie indukcyjne
- Dno formowane w technologii IMPACT BONDING zapewnia idealne łączenie warstw, gwarantując odporność na korozję i optymalne przewodzenie ciepła
- Powierzchnia zewnętrzna satynowana z polerowanym rantem
- Masywne, ergonomiczne nienagrzewające się uchwyty ze stali nierdzewnej przytwierdzone wielopunktowo
- Wszystkie pokrywki wykonane ze stali nierdzewnej o grubości 1 mm z otworami do uwalniania pary

30% OSZCZĘDNOŚCI ENERGII

Zobacz film

od 75,00

TWÓJ ZYSK



GARNEK WYSOKI – Z POKRYWKĄ

kod	poj. (l)	ścianka (mm)	mm	cena
832004	3	0.7	ø160x(H)150	90,00
832202	6	0.7	ø200x(H)190	120,00
832400	10	0.7	ø240x(H)220	151,00
832509	16	0.7	ø280x(H)260	212,00
832608	24	0.8	ø320x(H)300	303,00
832707	37	1	ø360x(H)360	455,00
832806	50	1	ø400x(H)400	607,00

GARNEK ŚREDNI – Z POKRYWKĄ

kod	poj. (l)	ścianka (mm)	mm	cena
831007	2	0.7	ø160x(H)110	82,00
831205	4	0.7	ø200x(H)130	105,00
831403	7	0.7	ø240x(H)150	136,00
831502	10	0.7	ø280x(H)170	189,00
831601	15	0.8	ø320x(H)190	257,00
831700	23.5	1	ø360x(H)230	379,00

GARNEK NISKI – Z POKRYWKĄ

kod	poj. (l)	ścianka (mm)	mm	cena
830000	1.5	0.7	ø160x(H)75	75,00
830208	2.8	0.7	ø200x(H)90	98,00
830406	4.8	0.7	ø240x(H)105	136,00
830505	7.5	0.7	ø280x(H)120	174,00
830604	12	0.8	ø320x(H)150	250,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

DNO WIELOWARSTWOWE SANDWICH

Garnek zimny

Garnek gorący

- Perfekcyjne zespolenie - formowanie dna w technologii Impact Bonding zapewnia idealne łączenie warstw
- Odporność na korozję
- Oszczędność energii do 30% - dużo szybsze rozprowadzanie ciepła - szybsze gotowanie
- Optymalne rozprowadzanie ciepła na całej powierzchni dna – równomierne gotowanie bez przywierania i przypalania
- Dno sandwich kute metodą uderzeniową Impact Bonding pod ciężarem 2500 ton
- Czystość aluminium 95%
- Ponad 99% skuteczności związania 3 warstw

TWÓJ ZYSK

830048
830055
830154
830253

RONDEL – BEZ POKRYWKI

od **44,00**

- Długi, niewypełniony, nienagrzewający się uchwyt ze stali nierdzewnej
- Do rondli pasuje pokrywka stosowana przy garnkach Profi Line

kod	poj. (l)	ścianka (mm)	mm	cena
830048	1	0.7	ø140x(H)70	44,00
830055	1.5	0.7	ø160x(H)75	52,00
830154	2	0.7	ø180x(H)80	60,00
830253	3	0.7	ø200x(H)90	75,00

TWÓJ ZYSK

830352
830376

RONDEL DO SMAŻENIA – BEZ POKRYWKI

od **44,00**

- Długi, niewypełniony, nienagrzewający się uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	poj. (l)	ścianka (mm)	mm	cena
830352	0.9	0.7	ø160x(H)60	44,00
830376	1.5	0.7	ø200x(H)60	60,00

TWÓJ ZYSK

835432
835531
835630

PATELNIA – BEZ POKRYWKI

od **67,00**

- Długi, niewypełniony, nienagrzewający się uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	ścianka (mm)	mm	cena
835432	0.7	ø240x(H)45	67,00
835531	0.7	ø280x(H)50	82,00
835630	0.7	ø320x(H)55	105,00

TWÓJ ZYSK

835401
835500
835609

PATELNIA NIEPRZYWIERAJĄCA – BEZ POKRYWKI

od **90,00**

- Z powłoką Teflon® Platinum Plus
- Długi, niewypełniony, nienagrzewający się uchwyt ze stali nierdzewnej mocowany przy użyciu nitów

kod	ścianka (mm)	mm	cena
835401	0.7	ø240x(H)45	90,00
835500	0.7	ø280x(H)50	120,00
835609	0.7	ø320x(H)55	151,00

839997

NAKŁADKA NA RUSZT KUCHENNY

24,00

- Do umieszczania małych garnków na dużych rusztach kuchennych

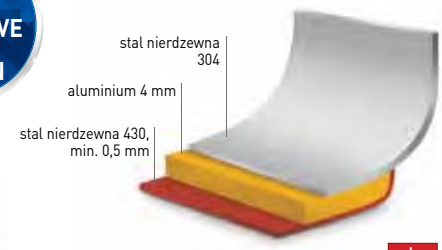
kod	mm	cena
839997	255x255x(H)25	24,00

GARNKI KITCHEN LINE Z POKRYWKAMI – DNO KAPSUŁOWE

18/10 stainless steel | ceramic | electro | gas | induction | wash

- Kapsułowe dno wielowarstwowe łączy w sobie właściwości aluminium w zakresie rozprowadzania ciepła z trwałością i właściwościami magnetycznymi stali nierdzewnej umożliwiającymi gotowanie indukcyjne
- Nienagrzewające się, ergonomiczne uchwyty ze stali nierdzewnej przytwierdzone wielopunktowo
- Powierzchnia zewnętrzna w całości satynowana
- Wszystkie pokrywki wykonane ze stali nierdzewnej z otworami do uwalniania pary

EXCLUSIVE HENDI DESIGN



Zobacz film

TWÓJ ZYSK

15% OSZCZĘDNOŚCI ENERGII

od 55,00

GARNEK WYSOKI – Z POKRYWKĄ

do -24%

kod	poj. (l)	ścianka (mm)	mm	stara cena	nowa cena
837108	2.8	0.6	ø160x(H)140		60,00
837207	4.7	0.6	ø200x(H)160	~~101,00~~	77,00
837306	9	0.6	ø240x(H)200	~~128,00~~	113,00
837405	13.5	0.7	ø280x(H)220	~~162,00~~	149,00
837603	20	0.8	ø320x(H)270	~~234,00~~	209,00

GARNEK ŚREDNI – Z POKRYWKĄ

do -28%

kod	poj. (l)	ścianka (mm)	mm	stara cena	nowa cena
836101	1.7	0.6	ø160x(H)95	~~60,00~~	47,00
836200	3.5	0.6	ø200x(H)115	~~82,00~~	59,00
836309	5.5	0.6	ø240x(H)135	~~107,00~~	78,00
836408	9	0.7	ø280x(H)155	~~133,00~~	107,00
836507	15	0.8	ø320x(H)190	~~201,00~~	158,00

GARNEK NISKI – Z POKRYWKĄ

do -32%

kod	poj. (l)	ścianka (mm)	mm	stara cena	nowa cena
836002	1.5	0.6	ø160x(H)75		60,00
836019	2.8	0.6	ø200x(H)95	~~75,00~~	55,00
836026	5	0.6	ø240x(H)115	~~92,00~~	75,00
836033	7.4	0.7	ø280x(H)120	~~120,00~~	97,00
836040	12	0.8	ø320x(H)150	~~212,00~~	145,00

TWÓJ ZYSK

od 31,00

838105
838204
838303

RONDEL – BEZ POKRYWKI

- Długi, niewypełniony, nienagrzewający się uchwyt ze stali nierdzewnej

do -35%

kod	poj. (l)	ścianka (mm)	mm	stara cena	nowa cena
838105	1.5	0.6	ø160x(H)75	~~48,00~~	31,00
838204	3	0.6	ø200x(H)95	~~60,00~~	44,00
838303	5	0.6	ø240x(H)115	~~82,00~~	58,00

TWÓJ ZYSK

39,00

839409

RONDEL DO SMAŻENIA – BEZ POKRYWKI

- Długi, niewypełniony, nienagrzewający się uchwyt ze stali nierdzewnej

-20%

kod	poj. (l)	ścianka (mm)	mm	stara cena	nowa cena
839409	1.6	0.6	ø200x(H)75	~~49,00~~	39,00

TWÓJ ZYSK

od 46,00

838501
838600
838617

PATELNIA – BEZ POKRYWKI

- Długi, niewypełniony, nienagrzewający się uchwyt ze stali nierdzewnej

do -32%

kod	ścianka (mm)	mm	stara cena	nowa cena
838501	0.6	ø240x(H)45	~~60,00~~	46,00
838600	0.6	ø280x(H)50	~~82,00~~	56,00
838617	0.7	ø320x(H)55	~~113,00~~	78,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

Zobacz film

Z podwójną zawieszką do odsączania

833506

WKŁAD DO GOTOWANIA MAKARONU

149,00

- Odpowiedni do garnka Ø 360 mm - kod: 831700
- Z dodatkową zawieszką do odsączania

kod	poj. (l)	mm	cena
833506	1.5	160x160x(H)230	149,00

NEW

99,00

833100

GARNEK DO SZPARAGÓW XL

- Model umożliwia gotowanie bardzo długich szparagów
- Idealny do gotowania na parze warzyw, ryb, makaronu, utrzymywania w cieple parówek do hot-dogów itp.
- W zestawie garnek, wkład do gotowania na parze i pokrywka

-54%

kod	poj. (l)	mm	stara cena	nowa cena
833100	5.5	ø160x(H)280	~~214,92~~	99,00

ZESTAW GARNKÓW – KURT SCHELLER EDITION

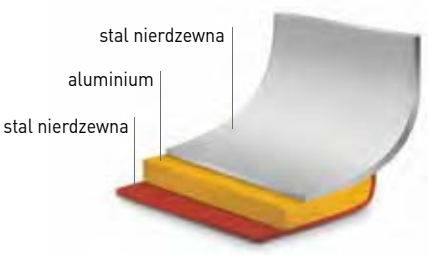
- Kapsułowe dno wielowarstwowe (stal nierdzewna/aluminium/stal nierdzewna) łączy w sobie właściwości aluminium w zakresie rozprowadzania ciepła z trwałością i właściwościami magnetycznymi stali nierdzewnej
- Powierzchnia zewnętrzna satynowana z polerowanym rantem
- Nienagrzewające się, ergonomiczne uchwyty ze stali nierdzewnej
- Wszystkie pokrywki wykonane ze stali nierdzewnej z otworami do uwalniania pary

KURT SCHELLER EDITION HENDI FOOD SERVICE EQUIPMENT

18/10 stainless steel · ceramic · electro · gas · induction · wash

TWÓJ ZYSK

EXCLUSIVE HENDI DESIGN



Zobacz film

369,00

ZESTAW GARNKÓW – 9-ELEMENTOWY

- Garnek z pokrywką – 3 l, ø190x(H)120 mm
- Garnek z pokrywką – 4,5 l, ø250x(H)120 mm
- Garnek z pokrywką – 6 l, ø230x(H)170 mm
- Rondel z pokrywką – 2 l, ø170x(H)110 mm
- Patelnia bez pokrywki – 1 l, ø250x(H)60 mm

kod	cena
839232	369,00

Kapsułowe dno wielowarstwowe

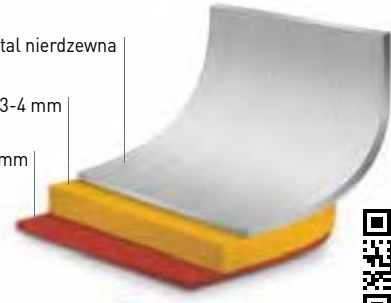
Otwory do uwalniania pary

839232

GARNKI BUDGET LINE Z POKRYWKAMI – DNO „SANDWICH”

S.S. stainless steel | ceramic | electro | gas | induction | wash

- Konstrukcja dna typu „sandwich” (stal nierdzewna/aluminium/stal nierdzewna 18/0) łączy w sobie właściwości aluminium w zakresie rozprowadzania ciepła z trwałością i właściwościami magnetycznymi stali nierdzewnej
- Powierzchnia zewnętrzna w całości satynowana
- Nienagrzewające się, ergonomiczne uchwyty ze stali nierdzewnej mocowane przy pomocy nitów
- Wszystkie pokrywki z otworami do uwalniania pary



EXCLUSIVE HENDI DESIGN

TWÓJ ZYSK

Zobacz film

od 105,00

GARNEK WYSOKI – Z POKRYWKĄ

do -16%

kod	poj. (l)	ścianka (mm)	mm	stara cena	nowa cena
832882	17	0.8	ø280x(H)280	~~134,00~~	122,00
832899	21	0.8	ø300x(H)280		169,00
834206	22	0.8	ø320x(H)280	~~184,00~~	159,00
834404	36	0.8	ø360x(H)360	~~269,00~~	234,00
834701	50	0.8	ø400x(H)400	~~339,00~~	285,00
834909	71	1	ø450x(H)450	~~429,00~~	418,00
835104	98	1	ø500x(H)500	~~527,00~~	482,00

GARNEK ŚREDNI – Z POKRYWKĄ

do -10%

kod	poj. (l)	ścianka (mm)	mm	stara cena	nowa cena
832820	9	0.8	ø250x(H)180	~~112,00~~	105,00
832837	14	0.8	ø300x(H)200	~~169,00~~	155,00
832844	24	0.8	ø360x(H)240	~~207,00~~	186,00
832851	32	0.8	ø400x(H)260	~~279,00~~	257,00

Wielowarstwowe dno typu „sandwich”

Solidne nitowane uchwyty

Nienagrzewające się uchwyty

do cen należy doliczyć VAT 23%

833032

50,00

Zobacz film

TWÓJ ZYSK

RONDEL Z PŁASZCZEM WODNYM

NEW

S.S. stainless steel

- Całość ze stali nierdzewnej
- Podwójne ścianki ze zbiornikiem na wodę pomiędzy nimi tworzą tzw. system podgrzewania pośredniego. Zapobiega to przypalaniu się podgrzewanej czekolady i innych płynów
- Nienagrzewający się uchwyt
- Wygodny lejek do uzupełniania wody

-49%

kod	poj. (l)	mm	stara cena	nowa cena
833032	1	330x160x(H)95	~~99,00~~	50,00

508527

S.S. stainless steel

BRYTFANNA

- Z uchwytami
- Nadaje się tylko do piekarników, unikać bezpośredniego kontaktu ze źródłem ognia

od 49,00

kod	mm	cena
508503	315x245x(H)50	49,00
508510	385x275x(H)60	59,00
508527	430x310x(H)60	69,00

836057

Perforowany wkład do odsączania i wyjmowania ryby z garnka

Zobacz film

169,00

-32%

S.S. stainless steel | ceramic | electro | gas | oven | induction

BRYTFANNA DO RYB I ROLAD 60 CM

- Z wewnętrznym rusztem do wyjmowania ryby
- Łatwy do mycia i konserwacji

kod	mm	stara cena	nowa cena
836057	674x188x(H)125	~~249,00~~	169,00

ceramic | electro | gas | induction | wash

629932

NEW

TWÓJ ZYSK

od 149,00

PATELNIA ŻELIWNA DO GRILLOWANIA

-25%

- Rączka wykonana z żeliwa

kod	mm	stara cena	nowa cena
629925	510x274x(H)94		249,00
629932	230x370x(H)25	~~199,00~~	149,00

ceramic | electro | gas | induction | wash

629949

TWÓJ ZYSK

149,00

-25%

PATELNIA ŻELIWNA UNIWERSALNA

NEW

- Rączka wykonana z żeliwa

kod	mm	stara cena	nowa cena
629949	ø260x400x(H)44	~~199,00~~	149,00

PATELNIA DO PAELLI

Grille Fiesta na stronie 654

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

do -30%

od 39,00

gas only | wash

kod	Odpowiednie do	mm	stara cena	nowa cena
622100		ø340x (H)40		39,00
622308		ø460x (H)40		59,00
622407	grilli Fiesta 146002	ø600x (H)40	~~179,00~~	129,00
622605	grilli Fiesta 146804	ø800x (H)50	~~429,00~~	299,00

PATELNIE Z ODLEWU ALUMINIUM „TITANIUM PROFESSIONAL" INDUCTION

SAVE ENERGY

aluminium | ceramic | electro | gas | induction | wash

- Profesjonalne patelnie wykonane z twardego odlewu aluminium, odpowiednie do wszystkich typów kuchni
- Można używać w piecach (do 250°C)
- Aluminiowy korpus doskonale przewodzi ciepło, zapewnia jego szybkie i równomierne rozprowadzanie, dzięki czemu patelnia jest gotowa do użytku w krótkim czasie
- Długie, niewypełnione, nienagrzewające się uchwyty ze stali nierdzewnej 18/10
- Powłoka Whitford® Xylan zapobiegająca przywieraniu, charakteryzuje się odpornością na wysoką temperaturę (do 250°C). Zastosowanie warstwy tytanu pomiędzy aluminium, a powłoką nieprzywierającą poprawia przyczepność powłoki. Taka podwójna warstwa wydłuża żywotność powierzchni i zapewnia dodatkową odporność na zarysowania
- Bardzo łatwe mycie

Zobacz film

30% OSZCZĘDNOŚCI ENERGII

od 109,00

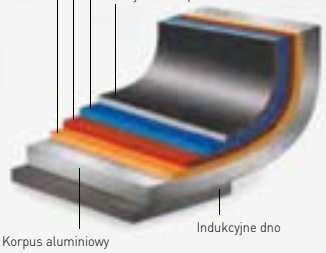
PATELNIA INDUCTION Z ODLEWU ALUMINIUM

do -31%

kod	dno (mm)	mm	stara cena	nowa cena
629154	ø190	ø250x (H)50	~~157,00~~	109,00
629253	ø220	ø290x (H)55	~~177,00~~	123,00
629345	ø240	ø320x (H)60	~~219,00~~	169,00

TWÓJ ZYSK

629154
629253
629345



Indukcyjne dno

Solidny uchwyt ze stali nierdzewnej

Kuchenki indukcyjne na stronach 250

75,00

ceramic | electro | gas | induction

-23%

TACA RYFLOWANA INDUCTION

- Można używać na kuchenkach indukcyjnych
- Wykonana z odlewu aluminium z nieprzywierającą powłoką Teflonową®

kod	mm	stara cena	nowa cena
629130	390x260x(H)35	~~98,00~~	75,00

TWÓJ ZYSK

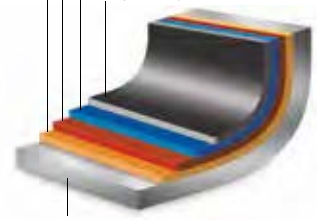
do cen należy doliczyć VAT 23%

PATELNIE Z ODLEWU ALUMINIUM „TITANIUM PROFESSIONAL"

- Profesjonalne patelnie wykonane z twardego odlewu aluminium, odpowiednie do wszystkich typów kuchni z wyjątkiem indukcyjnych
- Można używać w piecach (do 250°C)
- Aluminiowy korpus doskonale przewodzi ciepło, zapewnia jego szybkie i równomierne rozprowadzanie, dzięki czemu patelnia jest gotowa do użytku w krótkim czasie
- Długie, niewypełnione, nienagrzewające się uchwyty ze stali nierdzewnej 18/10
- Powłoka Whitford® Xylan zapobiegająca przywieraniu, charakteryzuje się odpornością na wysoką temperaturę (do 250°C). Zastosowanie warstwy tytanu pomiędzy aluminium, a powłoką nieprzywierającą poprawia przyczepność powłoki. Taka podwójna warstwa wydłuża żywotność powierzchni i zapewnia dodatkową odporność na zarysowania
- Bardzo łatwe mycie

Al aluminium | ceramic | electro | gas | wash | induction

SAVE ENERGY



30% OSZCZĘDNOŚCI ENERGII

od 96,00

629109
629307
629390

TWÓJ ZYSK

PATELNIA

do -30%

kod	dno (mm)	mm	stara cena	nowa cena
629109	ø180	ø230x (H)55	~~137,00~~	96,00
629208	ø220	ø260x (H)55	~~157,00~~	113,50
629307	ø260	ø320x (H)55	~~177,00~~	126,00
629352	ø300	ø360x (H)55	~~259,00~~	199,00
629390	ø340	ø400x (H)55	~~299,00~~	227,00

NEW

839010

181,00

-13%

PATELNIA WOK

kod	dno (mm)	mm	stara cena	nowa cena
839010	ø157	ø320x(H)100	~~209,00~~	181,00

Zobacz film

TWÓJ ZYSK

629505

144,00

-24%

PATELNIA GŁĘBOKA

kod	dno (mm)	mm	stara cena	nowa cena
629505	ø225	ø280x(H)85	~~189,00~~	144,00

Zobacz film

136,00

TWÓJ ZYSK

629802

PATELNIA DO GRILLOWANIA – RYFLOWANA

-24%

kod	dno (mm)	mm	stara cena	nowa cena
629802	ø220	280x280x(H)55	~~179,00~~	136,00

Zobacz film

159,00

TWÓJ ZYSK

629604

PATELNIA OWALNA DO RYB

-24%

kod	dno (mm)	mm	stara cena	nowa cena
629604	ø175	400x275x(H)35	~~209,00~~	159,00

Zobacz film

144,00

TWÓJ ZYSK

629413

PATELNIA DO NALEŚNIKÓW

-24%

kod	dno (mm)	mm	stara cena	nowa cena
629413	ø260	ø320x(H)20	~~189,00~~	144,00

PATELNIE ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ „MARBLE PROFESSIONAL" INDUCTION

- Wykonane z twardego odlewu aluminium, odpowiednie do wszystkich typów kuchni
- Można używać w piecach
- Aluminiowy korpus zapewnia szybkie i równomierne rozprowadzanie ciepła, dzięki czemu patelnia jest gotowa do użytku w krótkim czasie
- Uchwyty wykonane z epoksydowanej stali
- Powłoka „marmurkowa" zapobiegająca przywieraniu charakteryzuje się odpornością na wysoką temperaturę (do 260°C). Powłoka nakładana jest w trzech warstwach, co zwiększa jej odporność na zużycie
- Bardzo łatwe mycie

aluminium | ceramic | electro | gas | induction | wash

EXCLUSIVE HENDI DESIGN

TWÓJ ZYSK

Zobacz film

od 41,00

627600
627624
627655

PATELNIA INDUCTION

do -28%

kod	ścianka (mm)	dno (mm)	mm	stara cena	nowa cena
627600	4	ø140	ø200x(H)40	~~49,00~~	41,00
627617	4	ø180	ø240x(H)42	~~69,00~~	50,00
627662	4	ø200	ø260x(H)45	~~79,00~~	61,00
627624	4	ø220	ø280x(H)50	~~89,00~~	65,00
627631	4	ø260	ø320x(H)50	~~109,00~~	83,00
627648	4	ø280	ø360x(H)50	~~139,00~~	109,00
627655	4	ø300	ø390x(H)50	~~169,00~~	129,00

od 84,00

TWÓJ ZYSK

627747

do -23%

PATELNIA WOK INDUCTION

kod	ścianka (mm)	dno (mm)	mm	stara cena	nowa cena
627730	4	ø210	ø280x(H)75	~~109,00~~	84,00
627747	4	ø210	ø320x(H)100	~~139,00~~	109,00

od 52,50

TWÓJ ZYSK

627686

do -34%

PATELNIA DO NALEŚNIKÓW INDUCTION

kod	ścianka (mm)	dno (mm)	mm	stara cena	nowa cena
627679	4	ø240	ø280x(H)25	~~79,00~~	52,50
627686	4	ø280	ø320x(H)20	~~99,00~~	70,00

129,00

TWÓJ ZYSK

627716

-24%

PATELNIA DO RYB INDUCTION – OWALNA

kod	ścianka (mm)	dno (mm)	mm	stara cena	nowa cena
627716	4	ø185	280x400x(H)55	~~169,00~~	129,00

PATELNIE ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ „PLATINUM PROFESSIONAL"

- Wykonane z twardego odlewu aluminium, odpowiednie do wszystkich typów kuchni
- Nie można używać w piecach
- Aluminiowy korpus zapewnia szybkie i równomierne rozprowadzanie ciepła, dzięki czemu patelnia jest gotowa do użytku w krótkim czasie
- Uchwyt ze stali nierdzewnej pokryty antypoślizgowym silikonem zapewnia wygodne trzymanie
- Powłoka Teflon® Platinum Plus zapobiegająca przywieraniu charakteryzuje się odpornością na wysoką temperaturę (do 260°C). Powłoka nakładana jest w trzech warstwach, co zwiększa odporność na zużycie i sprawia, że patelnia nadaje się idealnie do intensywnego użytkowania
- Bardzo łatwe mycie

aluminium | ceramic | electro | gas | induction | wash

TWÓJ ZYSK

Zobacz film

Izolowany, antypoślizgowy uchwyt

od 75,00

PATELNIA Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

do -24%

kod	ścianka (mm)	dno (mm)	mm	stara cena	nowa cena
621103	4	ø140	ø200x(H)44	~~99,00~~	75,00
621110	4	ø180	ø240x(H)50	~~119,00~~	92,00
621127	4	ø200	ø260x(H)52	~~129,00~~	109,00
621134	4	ø200	ø280x(H)52	~~149,00~~	114,00
621158	4	ø215	ø320x(H)60	~~179,00~~	139,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

PATELNIE PROFI LINE ZE STALI WALCOWANEJ INDUCTION

ceramic | electro | gas | induction | wash

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

od 49,00

TWÓJ ZYSK

628591
628614
628713

PATELNIA UNIWERSALNA INDUCTION

do -17%

kod	ścianka (mm)	dno (mm)	mm	stara cena	nowa cena
628591	3	ø150	ø200x(H)45		49,00
628638	3	ø180	ø240x(H)45	~~69,00~~	58,00
628607	3	ø190	ø250x(H)50	~~79,00~~	69,00
628614	3	ø220	ø280x(H)50	~~89,00~~	74,00
628706	3	ø240	ø300x(H)50	~~94,00~~	78,00
628621	3	ø260	ø320x(H)50	~~99,00~~	92,00
628713	3	ø280	ø370x(H)55	~~139,00~~	129,00

Zobacz film

45,00

TWÓJ ZYSK

628805

-24%

PATELNIA DO NALEŚNIKÓW INDUCTION – PŁYTKA

kod	ścianka (mm)	dno (mm)	mm	stara cena	nowa cena
628805	2.5	ø190	ø230x(H)25	~~59,00~~	45,00

29,00

TWÓJ ZYSK

628850

-26%

PATELNIA INDUCTION – MAŁA

kod	ścianka (mm)	dno (mm)	mm	stara cena	nowa cena
628850	2.5	ø100	ø140x(H)35	~~39,00~~	29,00

PRZYGOTOWANIE PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Krok 1
Rozgrzej patelnię z olejem. Wrzuć obierki od ziemniaków i dużo soli, a następnie smaż przez kilka minut.

Krok 2
Za pomocą ręcznika papierowego ostrożnie przetrzyj mieszaniną wnętrze patelni.

Krok 3
Po dokładnym przetarciu opróżnij patelnię. Pozostaw na niej resztki obierek ziemniaków.

Krok 4
Wsyp dużą ilość soli na patelnię i ponownie przetrzyj ręcznikiem papierowym, aby usunąć resztki obierek. Uwaga! Nie wykonuj tej czynności na włączonej kuchence.

Krok 5
Usuń brudną sól, wytrzyj dokładnie patelnię i wlej ponownie niewielką ilość oleju.

Krok 6
Rozprowadź olej na patelni czystym ręcznikiem papierowym. Patelnia jest gotowa do pierwszego użycia lub przechowywania.

Al aluminium | ceramic | electro | gas | induction | wash

41,00

TWÓJ ZYSK

PATELNIA SMAKOSZA

- Nieprzywierająca powierzchnia
- Idealna do podawania jajecznicy, krewetek czy innych małych dań na gorąco
- Uchwyt z żywicy fenolowej

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena
110126	2	ø140x(H)30	41,00

NACZYNIA MIEDZIANE INDUCTION

- 3-warstwowa konstrukcja o grubości 2,5 mm, składająca się ze stali nierdzewnej (0,4 mm), aluminium (1,5 mm) i miedzi (0,4 mm)
- Ergonomiczny, niewypełniony, nienagrzewający się uchwyt ze stali nierdzewnej mocowany przy pomocy nitów

NEW

aluminium | ceramic | electro | gas | induction | wash

TWÓJ ZYSK

168,00

607060

PATELNIA INDUCTION

kod	ścianka (mm)	mm	nowa cena
607060	2.5	ø240x(H)50	**168,00**

135,00

TWÓJ ZYSK

607053

RONDEL INDUCTION

- bez pokrywki

kod	poj. (l)	ścianka (mm)	mm	nowa cena
607053	1.5	2.5	ø160x(H)80	**135,00**

GARNKI DO MULI I SOSÓW

gas only | wash

625002

625057

od 44,00

GARNEK DO MULI – Z POKRYWKĄ

- Wykończony czarną emalią
- Rant ze stali nierdzewnej

kod	poj. (kg)	poj. (l)	mm	cena
625002	1.2	2.3	ø190x(H)190	**44,00**
625057	1.6	3	ø210x(H)200	**49,00**
625101	2.4	5	ø225x(H)210	**64,00**

625606

625804

625705

GARNEK DO SOSÓW – Z POKRYWKĄ

- Wykończony czarną emalią
- Rant ze stali nierdzewnej

34,00

kod	poj. (l)	mm	cena
625606	0.8	ø125x(H)145	**34,00**

GARNEK DO ZUP I SOSÓW Z POKRYWKĄ

- Wykończony emalią
- Rant ze stali nierdzewnej
- Niska pokrywka

od 34,00

kod	kolor	poj. (l)	mm	cena
625804	niebieski	0.3	ø120x(H)95	**34,00**
625705	czarny	0.6	ø135x(H)103	**36,00**

194,00

TWÓJ ZYSK

ceramic | electro | gas | induction | wash

PATELNIA WOK 3-PLY – BEZ POKRYWKI

- Szybko się nagrzewa, doskonale rozprowadza ciepło
- Wysoka odporność na ścieranie
- Długi, niewypełniony, nienagrzewający się uchwyt ze stali nierdzewnej
- Płaskie dno o średnicy 145 mm
- Można używać w piecach w temp. max. do 250°C

kod	mm	cena
839003	ø360x(H)90	194,00

PATELNIE DO PAELLI

NEW

od 194,00

TWÓJ ZYSK

PATELNIA DO PAELLI DZIELONA EMALIOWANA

- Podział patelni umożliwia jednoczesne przygotowanie i serwowanie różnych potraw

kod	mm	cena
622759	ø430x(H)47	194,00
622766	ø430x(H)47	219,00

od 27,00

od 22,00

MISKA DO PAELLI EMALIOWANA

- Model głęboki, z dwoma wygodnymi uchwytami
- Wykonana z emaliowanej stali

kod	mm	cena
622810	ø145x(H)40	27,00
622827	ø170x(H)40	29,00
622834	ø185x(H)43	33,00
622841	ø205x(H)57	36,00
622858	ø245x(H)70	34,00

PATELNIA DO SERWOWANIA

- Z dwoma wygodnymi uchwytami
- Wykonana z emaliowanej stali

kod	mm	cena
622704	ø100x(H)20	22,00
622711	ø120x(H)25	23,00
622728	ø150x(H)27	25,00
622735	ø200x(H)36	30,00
622742	ø240x(H)40	33,00

Pojemniki GN

	POJEMNIKI GN STALOWE PROFI LINE	POJEMNIKI GN STALOWE KITCHEN LINE	POJEMNIKI GN STALOWE BUDGET LINE	POJEMNIKI GN Z TRITANU BPA FREE	POJEMNIKI GN Z GRILAMIDU DO WYSOKICH TEMPERATUR
PRZEZNACZENIE:					
Piece konwekcyjne i konwekcyjno-parowe	✔	✔	✔		
Bemary	✔	✔	✔		✔
Podgrzewacze	✔	✔	✔		✔
Urządzenia chłodnicze i mroźnicze	✔	✔	✔	✔	✔
Do przechowywania żywności	✔	✔	✔	✔	✔
Mycie w zmywarkach	✔	✔	✔	✔	✔
WŁAŚCIWOŚCI:					
Zakres temperatury	-40°C / 300°C	-40°C / 300°C	-40°C / 300°C	-40° / 90°C	-40°C / 150°C
Możliwość piętrowania	✔	✔	✔	✔	✔
BUDOWA:					
Materiał	AISI 304	AISI 201	AISI 201	tritan	grilamid
Grubość ścianki (mm)	0,6–0,8	0,6–0,7	0,6–0,7	2–3	2–2,9
Dostępne wysokości (mm)	20–200	20–200	20–200	65–200	65–200
AKCESORIA:					
Pojemniki perforowane	✔	✔			
Pokrywki	✔	✔	✔	✔	✔
Pokrywki z uszczelką silikonową	✔	✔	✔		
Pokrywki z wycięciem na chochlę	✔	✔			
Ociekacz		✔		✔	
Listwa wspornikowa	✔	✔	✔		
DODATKOWE INFORMACJE					
Łatwe do czyszczenia	✔	✔	✔	✔	✔
Oznaczenie rozmiaru GN		✔		✔	✔
Oznaczenie pojemności				✔	✔
Nie wchłaniają zapachów i smaków	✔	✔	✔	✔	✔
	Zgodne z najbardziej restrykcyjnymi przepisami dot. kontaktu z żywnością (np. do szpitali) • Doskonała odporność na korozję • Bardzo mocne i trwałe	Bardzo stabilne dzięki wzmocnionym narożnikom • Odporne na korozję przy prawidłowym użytkowaniu	Odporne na korozję przy prawidłowym użytkowaniu	Wysoka odporność na uderzenia, bardzo wytrzymałe • Doskonała przezroczystość	Można stosować w bemarach i podgrzewaczach • Odporne na wysokie temperatury, możliwość sterylizacji w 134°C > 200 cykli • Wysoka odporność na uderzenia, bardzo wytrzymałe
STRONA:	18	22	24	27	26

POJEMNIKI GN Z PRZEZROCZYSTEGO POLIWĘGLANU	**POJEMNIKI GN Z CZARNEGO/BIAŁEGO POLIWĘGLANU**	**POJEMNIKI GN Z POLIPROPYLENU**	**POJEMNIKI GN HACCP Z POLIPROPYLENU**	**POJEMNIKI GN Z PORCELANY**
				✔
✔	✔	✔	✔	✔
✔	✔	✔	✔	
✔	✔	✔	✔	✔
-40°C / 110°C	-40°C / 110°C	-40°C / 80°C	-40°C / 80°C	do 600°C
✔	✔	✔	✔	✔
poliwęglan	poliwęglan	polipropylen	polipropylen	porcelana
2–3	2–3	2–2,9	2–2,9	
65–200	65–150	100–200	65–200	20–65
✔	✔	✔	✔	
		✔		
✔				
✔	✔			✔
✔	✔	✔	✔	
✔	✔	✔	✔	
✔	✔	✔	✔	✔
Wysoka odporność na uderzenia, bardzo wytrzymałe • Doskonała przezroczystość	Idealne do prezentacji • Wysoka odporność na uderzenia, bardzo wytrzymałe	Przezroczysty materiał	Wtopiona w tworzywo etykieta HACCP do monitorowania procesu przechowywania żywności • Przezroczysty materiał • Pokrywki i kolorowe klipsy do oznakowania magazynowanych produktów zgodnie z HACCP (sprzedawane oddzielnie)	Specjalny, najbardziej wytrzymały rodzaj porcelany dostępnej na rynku • Najwyższa odporność na zadrapania, obtłuczenia i szok termiczny • Niezwykle czysta, biała barwa • Idealne do prezentacji
30	28-31	31	34	17

SYSTEM NORMY GASTRONOMICZNEJ – GN

- Oznaczenie standardowych rozmiarów pojemników wykorzystywanych w gastronomii określone w normie PN-EN 631-1:1996
- Standaryzacja wymiarów pojemników ułatwia ich wykorzystanie w różnych urządzeniach gastronomicznych, które są projektowane z uwzględnieniem tych wymiarów: np. w piecach, pojemnikach termoizolacyjnych, szafach chłodniczych, bemarach, wózkach do transportu

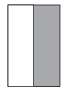
wysokość (mm)

20 40 65 100 150 200

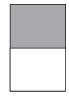
ROZMIARY POJEMNIKÓW GN:

GN 1/1
530x325

GN 2/3
354x325

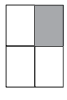


GN 2/4
530x162

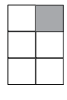


GN 1/2
325x265

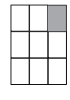
GN 1/3
325x176



GN 1/4
265x162



GN 1/6
176x162



GN 1/9
176x108

POJEMNIKI GN I TACE Z PORCELANY

porcelain | temp <600°C | micro | wash | stackable

- Najbardziej wytrzymały typ porcelany na rynku
- Odporna na wstrząs termiczny, wytrzymuje ekstremalne zmiany temperatury
- Wysoka odporność na oddziaływania fizyczne
- Biała błyszcząca porcelana

GN

TWÓJ ZYSK

169,00

-29%

POJEMNIK GN 1/1

kod	rozmiar	mm	stara cena	nowa cena
783009	GN 1/1	530x325x(H)65	~~239,00~~	169,00

783009

TWÓJ ZYSK

120,00

-29%

POJEMNIK GN 2/3

kod	rozmiar	mm	stara cena	nowa cena
783061	GN 2/3	354x325x(H)65	~~169,00~~	120,00

783061

TWÓJ ZYSK

63,00

-29%

POJEMNIK GN 1/2

kod	rozmiar	mm	stara cena	nowa cena
783016	GN 1/2	325x265x(H)65	~~89,00~~	63,00

783016

TWÓJ ZYSK

38,00

-25%

POJEMNIK GN 1/3

kod	rozmiar	mm	stara cena	nowa cena
783023	GN 1/3	325x176x(H)65	~~51,00~~	38,00

783023

od 17,00

do -30%

TACA BANKIETOWA GN Z MELAMINY

kod	rozmiar	mm	stara cena	nowa cena	
566008	GN 1/1	530x325x(H)20	~~74,00~~	52,00	
566015	GN 1/2	325x265x(H)20	~~39,00~~	28,00	
566060	GN 1/2	325x265x(H)65	~~64,00~~	45,00	
566022	GN 1/3	325x177x(H)20	~~39,00~~	28,00	
566077	GN 1/3	325x177x(H)65	~~54,00~~	38,00	
566046	GN 1/4	265x152x(H)20	~~24,00~~	17,00	
566053	GN 2/4	530x163x(H)20	~~59,00~~	42,00	
566930	GN 2/3	354x325x(H)20		48,00	NEW

TWÓJ ZYSK

M melamine | temp -20°C 70°C | wash | micro

566008

POJEMNIKI GN PROFI LINE

18/10 stainless steel | -40°C 300°C temp | wash | stackable

- Mogą być stosowane w piecach konwekcyjnych, lodówkach, bemarach i podgrzewaczach
- Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej 18/10 (AISI 304)
- Bardzo solidna konstrukcja
- Zaokrąglone krawędzie pozwalające utrzymać czystość

TWÓJ ZYSK

MADE IN EU

Bardzo mocne i trwałe

Odporność termiczna -40°C / 300°C

Doskonała odporność na korozję

Zmniejszony wewnętrzny promień zwiększa pojemność maksymalną

od 26,00

GN 2/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
650x530 mm	530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm

NEW

POJEMNIK GN 2/1

kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	cena
801109	58	0.8	200	249,00
801116	43	0.8	150	219,00
801123	30	0.8	100	149,00
801130	19	0.8	65	129,00
801147	11	0.8	40	109,00
801154	5.5	0.8	20	119,00

801222

-23%

POJEMNIK GN 1/1

kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	stara cena	nowa cena
801208	28	0.8	200	~~168,00~~	129,00
801215	21	0.8	150	~~148,00~~	114,00
801222	14	0.8	100	~~111,00~~	85,00
801239	9	0.8	65	~~78,00~~	60,00
801246	5	0.8	40	~~78,00~~	60,00
801253	2.5	0.8	20	~~69,00~~	53,00

801314

do -23%

POJEMNIK GN 2/3

kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	stara cena	nowa cena
801307	18	0.8	200	~~136,00~~	105,00
801314	13	0.8	150	~~124,00~~	95,00
801321	9	0.7	100	~~84,00~~	65,00
801338	5.5	0.7	65	~~68,00~~	53,00
801345	3	0.7	40	~~56,00~~	43,00
801352	1.5	0.7	20	~~50,00~~	39,00

801666

do -23%

POJEMNIK GN 2/4

kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	stara cena	nowa cena
801840	8.6	0.7	150	~~134,00~~	103,00
801666	5.8	0.7	100	~~98,00~~	75,00
801857	4	0.7	65	~~72,00~~	56,00
801864	2.5	0.7	40	~~66,00~~	51,00
801871	1.2	0.7	20	~~54,00~~	42,00

801420

do -23%

POJEMNIK GN 1/2

kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	stara cena	nowa cena
801406	12.5	0.8	200	~~119,00~~	92,00
801413	9.5	0.7	150	~~94,00~~	72,00
801420	6.5	0.7	100	~~64,00~~	49,00
801437	4	0.7	65	~~54,00~~	42,00
801444	2	0.7	40	~~44,00~~	34,00
801451	1	0.7	20	~~39,00~~	30,00

801529

do -24%

POJEMNIK GN 1/3

kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	stara cena	nowa cena
801505	7.8	0.8	200	~~98,00~~	76,00
801512	5.7	0.7	150	~~74,00~~	57,00
801529	4	0.7	100	~~54,00~~	42,00
801536	2.5	0.7	65	~~39,00~~	30,00
801543	1.5	0.7	40	~~39,00~~	30,00
801550	0.8	0.7	20	~~34,00~~	26,00

801628

POJEMNIK GN 1/4

do -24%

kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	stara cena	nowa cena
801604	5.5	0.8	200	~~84,00~~	65,00
801611	4	0.7	150	~~68,00~~	53,00
801628	2.8	0.7	100	~~49,00~~	38,00
801635	1.8	0.7	65	~~39,00~~	30,00
801642	1.7	0.7	40	~~39,00~~	30,00
801659	0.9	0.7	20	~~34,00~~	26,00

801727

POJEMNIK GN 1/6

do -24%

kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	stara cena	nowa cena
801703	3.4	1	200	~~109,00~~	84,00
801710	2.4	0.8	150	~~64,00~~	50,00
801727	1.6	0.7	100	~~39,00~~	30,00
801734	1	0.7	65	~~34,00~~	26,00

801826

TWÓJ ZYSK

POJEMNIK GN 1/9

do -24%

kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	stara cena	nowa cena
801826	1	0.7	100	~~49,00~~	38,00
801833	0.6	0.7	65	~~34,00~~	26,00

POJEMNIKI GN PROFI LINE PERFOROWANE

TWÓJ ZYSK

od 30,00

802236

POJEMNIK GN 1/1 – PERFOROWANY

– Średnica perforacji 3 mm
– Perforowane dno i ścianki

do -34%

kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	stara cena	nowa cena
802205	28	0.8	200	~~237,00~~	182,00
802212	21	0.8	150	~~209,00~~	176,00
802229	14	0.8	100	~~124,00~~	95,00

– Perforowane dno

kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	stara cena	nowa cena
802236	9	0.8	65	~~97,00~~	92,00
802243	5	0.8	40	~~87,00~~	61,00
802168	2.5	0.8	20	~~82,00~~	54,00

802328

POJEMNIK GN 2/3 – PERFOROWANY

– Średnica perforacji 3 mm
– Perforowane dno i ścianki

do -23%

kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	stara cena	nowa cena
802328	9	0.7	100	~~98,00~~	75,00

– Perforowane dno

kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	stara cena	nowa cena
802335	5.5	0.7	65	~~68,00~~	53,00
802342	3	0.7	40	~~66,00~~	52,00

802427

POJEMNIK GN 1/2 – PERFOROWANY

– Średnica perforacji 3 mm
– Perforowane dno i ścianki

do -23%

kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	stara cena	nowa cena
802427	6.5	0.7	100	~~76,00~~	59,00

– Perforowane dno

kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	stara cena	nowa cena
802434	4	0.7	65	~~54,00~~	42,00
802441	2	0.7	40	~~48,00~~	37,00

802526

POJEMNIK GN 1/3 – PERFOROWANY

– Średnica perforacji 3 mm
– Perforowane dno i ścianki

do -32%

kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	stara cena	nowa cena
802502	7.8	0.7	200	~~139,00~~	95,00
802519	5.7	0.7	150	~~99,00~~	74,00
802526	4	0.7	100	~~69,00~~	50,00

– Perforowane dno

kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	stara cena	nowa cena
802533	2.5	0.7	65	~~49,00~~	38,00
802540	1.2	0.7	40	~~39,00~~	30,00

808153

808108

LISTWA WSPORNIKOWA

– Do łączenia mniejszych pojemników GN w bemarach, podgrzewaczach itp.

do -33%

kod	rozmiar	mm	stara cena	nowa cena
808153	GN 1/1	532x20	~~12,00~~	8,00
808108	GN 1/2	325x20	~~10,00~~	6,80

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

od 6,80

POJEMNIKI GN Z CHOWANYMI UCHWYTAMI

od 92,00

TWÓJ ZYSK

803202

803301

803400

POJEMNIK GN 1/1 Z CHOWANYMI UCHWYTAMI -23%

kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	stara cena	nowa cena
803202	28	0.8	200	~~219,00~~	168,00

POJEMNIK GN 2/3 Z CHOWANYMI UCHWYTAMI -23%

kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	stara cena	nowa cena
803301	18	0.8	200	~~189,00~~	145,00

POJEMNIK GN 1/2 Z CHOWANYMI UCHWYTAMI -23%

kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	stara cena	nowa cena
803400	12.5	0.8	200	~~149,00~~	115,00

803509

803608

803707

POJEMNIK GN 1/3 Z CHOWANYMI UCHWYTAMI -23%

kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	stara cena	nowa cena
803509	7.8	0.8	200	~~139,00~~	107,00

POJEMNIK GN 1/4 Z CHOWANYMI UCHWYTAMI -23%

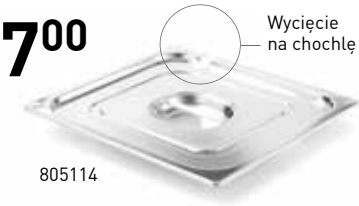
kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	stara cena	nowa cena
803608	5.5	0.8	200	~~129,00~~	99,00

POJEMNIK GN 1/6 Z CHOWANYMI UCHWYTAMI -23%

kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	stara cena	nowa cena
803707	3.4	0.8	200	~~119,00~~	92,00

od 27,00

804100



805114

802601

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

- Pasuje również do pojemników GN z poliwęglanu

do -30%

kod	grubość (mm)	rozmiar	mm	stara cena	nowa cena
804100	0.8	GN 1/1	530x325	~~74,00~~	56,00
804117	0.7	GN 2/3	354x325	~~56,00~~	39,00
804179	0.8	GN 2/4	530x162	~~56,00~~	41,00
804124	0.7	GN 1/2	265x325		65,00
804131	0.7	GN 1/3	325x176		53,00
804148	0.7	GN 1/4	265x162		46,00
804155	0.7	GN 1/6	176x162		38,00
804162	0.7	GN 1/9	176x108		34,00

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z WYCIĘCIEM NA CHOCHLĘ

- Pasuje również do pojemników GN z poliwęglanu

do -41%

kod	grubość (mm)	rozmiar	mm	stara cena	nowa cena
805107	0.7	GN 1/1	530x325		102,00
805114	0.7	GN 2/3	354x325		93,00
805121	0.7	GN 1/2	265x325		86,00
805138	0.7	GN 1/3	325x176	~~46,00~~	27,00
805145	0.7	GN 1/4	265x162	~~42,00~~	29,00
805152	0.7	GN 1/6	176x162	~~36,00~~	27,00

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z USZCZELKĄ SILIKONOWĄ

- Silikonowa uszczelka zapewnia szczelne zamykanie
- Odpowiednia tylko do pojemników GN Profi Line
- Hermetyczna konstrukcja pokrywki pomaga zachować świeżość żywności i zapobiega przeciekaniu podczas transportu

do -24%

kod	rozmiar	mm	stara cena	nowa cena
802601	GN 1/1	530x325	~~210,00~~	161,00
802618	GN 2/3	354x325	~~169,00~~	129,00
802625	GN 1/2	265x325	~~159,00~~	122,00
802632	GN 1/3	325x176	~~129,00~~	99,00
802649	GN 1/4	265x162	~~109,00~~	84,00
802656	GN 1/6	176x162	~~99,00~~	76,00

804209

804308

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW Z WYCIĘCIEM NA UCHWYTY

do -29%

kod	rozmiar	mm	stara cena	cena
804209	GN 1/1	530x325		153,00
804216	GN 2/3	354x325	~~69,00~~	49,00
804223	GN 1/2	265x325	~~59,00~~	44,00
804230	GN 1/3	325x176	~~49,00~~	36,00
804247	GN 1/4	265x162	~~44,00~~	32,00
804254	GN 1/6	176x162	~~39,00~~	29,00

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z USZCZELKĄ SILIKONOWĄ I Z WYCIĘCIEM NA UCHWYTY

do -43%

kod	rozmiar	mm	stara cena	nowa cena
804308	GN 1/1	530x325	~~199,00~~	139,00
804315	GN 2/3	354x325	~~189,00~~	119,00
804322	GN 1/2	265x325	~~179,00~~	109,00
804339	GN 1/3	325x176	~~149,00~~	89,00
804346	GN 1/4	265x162	~~129,00~~	74,00
804353	GN 1/6	176x162	~~119,00~~	69,00

od 61,00

TWÓJ ZYSK

18/10 stainless steel | oven | -40°C 300°C temp | wash | stackable

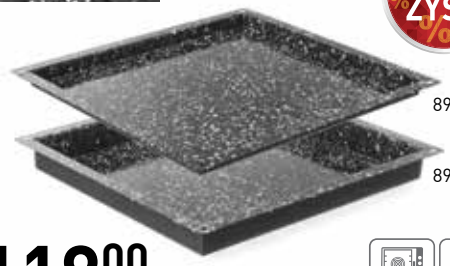
do -30%

TACA PROFI LINE GN 1/1

kod	rozmiar	mm	stara cena	nowa cena
809242	GN 1/1	530x325x(H)40	~~89,00~~	62,00
809259	GN 1/1	530x325x(H)20	~~79,00~~	61,00

Nieprzywierająca powierzchnia umożliwia komfortowe pieczenie

TWÓJ ZYSK



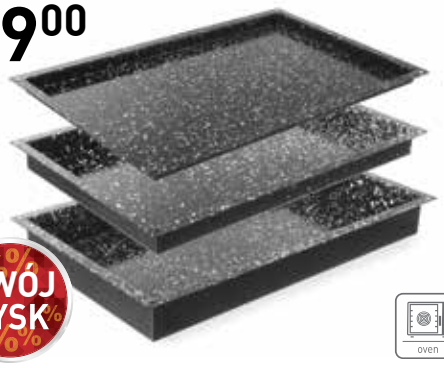
od 119,00

oven | <800°C temp

POJEMNIK GN 2/3 „KONWEKTOMAT"

kod	rozmiar	mm	cena
890349	GN 2/3	345x325x(H)40	139,00
890356	GN 2/3	345x325x(H)20	119,00

od 139,00



TWÓJ ZYSK

oven | <800°C temp

POJEMNIK GN 1/1 „KONWEKTOMAT"

kod	rozmiar	mm	cena
890233	GN 1/1	530x325x(H)60	164,00
890240	GN 1/1	530x325x(H)40	149,00
890257	GN 1/1	530x325x(H)20	139,00

TWÓJ ZYSK

145,00

18/10 stainless steel | oven | -40°C 300°C temp | wash | stackable

-23%

TACA PROFI LINE GN 2/1

kod	rozmiar	mm	stara cena	nowa cena
809150	GN 2/1	650x530x(H)20	~~189,00~~	145,00

TWÓJ ZYSK

od 86,00

Al aluminium | oven

do -29%

POJEMNIK ALUMINIOWY GN 1/1 Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

kod	rozmiar	mm	stara cena	nowa cena
805534	GN 1/1	530x325x(H)65	~~142,00~~	101,00
805541	GN 1/1	530x325x(H)40	~~120,00~~	92,00
805558	GN 1/1	530x325x(H)20	~~112,00~~	86,00

POJEMNIKI GN KITCHEN LINE ZE WZMOCNIONYMI NAROŻNIKAMI

S.S. stainless steel | -40°C 300°C temp | wash | stackable

- Mogą być stosowane w piecach konwekcyjnych, lodówkach, bemarach i podgrzewaczach
- Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 201
- Gładkie krawędzie pozwalające utrzymać czystość
- Bardzo stabilne dzięki wzmocnionym narożnikom
- Oznaczenie rozmiaru GN na narożnikach

TWÓJ ZYSK

EXCLUSIVE HENDI DESIGN

Stabilne dzięki wzmocnionym narożnikom

Odporność termiczna -40°C / 300°C

Odporne na korozję (przy prawidłowym użytkowaniu)

Grubość ścianki 0,6-0,7 mm

GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm

od 9,00

806142

POJEMNIK GN 1/1

do -33%

kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	stara cena	nowa cena
806159	26.4	0.7	200	~~104,00~~	74,00
806142	19.8	0.7	150	~~96,00~~	68,00
806135	13.2	0.6	100	~~62,00~~	44,00
806128	8.6	0.6	65	~~52,00~~	35,00
806111	5.3	0.6	40	~~46,00~~	32,00
806104	2.6	0.6	20	~~42,00~~	28,00

806241

POJEMNIK GN 2/3

do -31%

kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	stara cena	nowa cena
806258	15.5	0.7	200	~~102,00~~	73,00
806241	11.6	0.7	150	~~74,00~~	52,00
806234	7.7	0.6	100	~~54,00~~	37,00
806227	5	0.6	65	~~38,00~~	27,00
806210	3	0.6	40	~~38,00~~	27,00
806203	1.5	0.6	20	~~36,00~~	25,00

806340

POJEMNIK GN 1/2

do -34%

kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	stara cena	nowa cena
806357	11.2	0.7	200	~~76,00~~	52,00
806340	8.4	0.7	150	~~60,00~~	42,00
806333	5.6	0.6	100	~~38,00~~	25,00
806326	3.6	0.6	65	~~30,00~~	21,00
806319	2.2	0.6	40	~~28,00~~	19,00
806302	1.1	0.6	20	~~24,00~~	16,00

806449

POJEMNIK GN 1/3

do -33%

kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	stara cena	nowa cena
806456	6.8	0.7	200	~~52,00~~	37,00
806449	5.1	0.7	150	~~47,00~~	32,00
806432	3.4	0.6	100	~~32,00~~	22,00
806425	2.2	0.6	65	~~26,00~~	18,00
806418	1.3	0.6	40	~~24,00~~	16,00
806401	0.6	0.6	20	~~20,00~~	14,00

806548

POJEMNIK GN 1/4

do -33%

kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	stara cena	nowa cena
806555	5.5	0.7	200	~~52,00~~	37,00
806548	4.1	0.7	150	~~42,00~~	28,00
806531	2.7	0.6	100	~~27,00~~	19,00
806524	1.8	0.6	65	~~24,00~~	16,90

806647

POJEMNIK GN 1/6

do -33%

kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	stara cena	nowa cena
806654	3.2	0.7	200	~~42,00~~	29,00
806647	2.4	0.7	150	~~30,00~~	21,00
806630	1.6	0.6	100	~~22,00~~	15,00
806623	1	0.6	65	~~18,00~~	12,00

TWÓJ ZYSK

806739

POJEMNIK GN 1/9

do -36%

kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	stara cena	nowa cena
806739	1	0.7	100	~~22,00~~	14,00
806722	0.6	0.6	65	~~13,00~~	9,00

od 6,80

808153

808108

LISTWA WSPORNIKOWA

– Do łączenia mniejszych pojemników GN w bemarach, podgrzewaczach itp.

do -33%

kod	GN	mm	stara cena	nowa cena
808153	GN 1/1	532x20	~~12,00~~	8,00
808108	GN 1/2	325x20	~~10,00~~	6,80

TWÓJ ZYSK

od 17,00

806197

do -23%

OCIEKACZ DO POJEMNIKÓW GN

kod	rozmiar	stara cena	nowa cena
806197	GN 1/1	~~58,00~~	45,00
806296	GN 2/3	~~48,00~~	40,00
806395	GN 1/2	~~44,00~~	34,00
806494	GN 1/3	~~34,00~~	27,00
806593	GN 1/4	~~28,00~~	22,00
806692	GN 1/6	~~22,00~~	17,00

POJEMNIKI GN KITCHEN LINE PERFOROWANE

TWÓJ ZYSK

od 25,00

807132

807224

807330

POJEMNIK GN 1/1 – PERFOROWANY

– Średnica perforacji 4 mm

do -32%

kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	stara cena	nowa cena
807132	13.2	0.6	100	~~68,00~~	48,00
807125	8.6	0.6	65	~~62,00~~	42,00
807118	5.3	0.6	40	~~54,00~~	38,00

POJEMNIK GN 2/3 – PERFOROWANY

– Średnica perforacji 4 mm

-33%

kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	stara cena	nowa cena
807224	5	0.6	65	~~54,00~~	36,00

POJEMNIK GN 1/2 – PERFOROWANY

– Średnica perforacji 4 mm

do -36%

kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	stara cena	nowa cena
807330	5.6	0.6	100	~~50,00~~	32,00
807323	3.6	0.6	65	~~38,00~~	25,00

TWÓJ ZYSK

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

804032

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z USZCZELKĄ SILIKONOWĄ

– Silikonowa uszczelka zapewnia szczelne zamykanie

– Posiada wentyl odpowietrzający (nie dotyczy 804018)

do -32%

kod	grubość (mm)	rozmiar	mm	stara cena	nowa cena
804001	1	GN 1/1	530x325	~~127,00~~	86,00
804018	0.8	GN 2/3	354x325	~~102,00~~	73,00
804025	0.7	GN 1/2	265x325	~~88,00~~	64,00
804032	0.7	GN 1/3	325x176	~~64,00~~	46,00
804049	0.7	GN 1/4	265x162	~~59,00~~	44,00
804056	0.7	GN 1/6	176x162	~~54,00~~	38,00

TWÓJ ZYSK

od 7,00

806845

806968

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

do -45%

kod	grubość (mm)	rozmiar	mm	stara cena	nowa cena
806814	0.7	GN 1/1	530x325	~~41,00~~	28,00
806821	0.7	GN 2/3	354x325	~~35,00~~	19,40
806838	0.7	GN 1/2	265x325	~~26,00~~	18,00
806845	0.7	GN 1/3	325x176	~~20,00~~	13,50
806852	0.7	GN 1/4	265x162	~~17,00~~	12,00
806869	0.7	GN 1/6	176x162	~~14,00~~	9,00
806876	0.7	GN 1/9	176x108	~~11,00~~	7,00

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z WYCIĘCIEM NA CHOCHLĘ

do -31%

kod	grubość (mm)	rozmiar	mm	stara cena	nowa cena
806913	0.7	GN 1/1	530x325	~~42,00~~	33,00
806920	0.7	GN 2/3	354x325	~~36,00~~	25,00
806937	0.7	GN 1/2	265x325	~~28,00~~	22,00
806944	0.7	GN 1/3	325x176	~~22,00~~	17,00
806951	0.7	GN 1/4	265x162	~~20,00~~	16,00
806968	0.7	GN 1/6	176x162	~~14,00~~	11,00
806975	0.7	GN 1/9	176x108	~~12,00~~	10,00

POJEMNIKI GN BUDGET LINE

S.S. stainless steel | -40°C 300°C temp | wash | stackable

- Mogą być stosowane w piecach konwekcyjnych, lodówkach, bemarach i podgrzewaczach
- Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 201
- Bardzo solidna konstrukcja
- Zaokrąglone krawędzie pozwalające utrzymać czystość

TWÓJ ZYSK

Odporność termiczna -40°C / 300°C

Odporne na korozję (przy prawidłowym użytkowaniu)

Grubość ścianki 0,6-0,7 mm

GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm

od 8,00

800133

POJEMNIK GN 1/1

kod	poj. (l)	wys. (mm)	stara cena	nowa cena
800157	28	200	~~52,00~~	50,00
800140	21	150	~~44,00~~	43,00
800133	14	100	~~28,00~~	27,00
800126	9	65	~~21,90~~	21,00
800119	5	40	~~20,90~~	20,00
800102	2.5	20	~~17,90~~	17,00

800232

POJEMNIK GN 2/3

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena
800249	13	150	44,00
800232	9	100	28,00
800225	5.5	65	22,00
800218	3	40	21,00

800331

POJEMNIK GN 1/2

kod	poj. (l)	wys. (mm)	stara cena	nowa cena
800355	12.5	200	~~34,00~~	32,50
800348	9.5	150	~~26,00~~	25,00
800331	6.5	100	~~19,00~~	18,00
800324	4	65	~~13,00~~	12,50
800317	2	40	~~12,00~~	11,50
800300	1	20	~~10,00~~	9,50

800430

POJEMNIK GN 1/3

kod	poj. (l)	wys. (mm)	stara cena	nowa cena
800454	7.8	200	~~32,00~~	31,00
800447	5.7	150	~~23,00~~	22,00
800430	4	100	~~18,50~~	18,00
800423	2.5	65	~~12,00~~	11,50
800416	1.5	40	~~11,00~~	10,50
800409	0.6	20	~~10,50~~	10,00

800539

do -7%

POJEMNIK GN 1/4

kod	poj. (l)	wys. (mm)	stara cena	nowa cena
800553	5.5	200	~~27,00~~	26,00
800546	4	150	~~22,00~~	21,00
800539	2.8	100	~~15,00~~	14,00
800522	1.8	65		11,00

800638

POJEMNIK GN 1/6

kod	poj. (l)	wys. (mm)	stara cena	nowa cena
800652	3.4	200	~~25,00~~	24,00
800645	2.4	150	~~19,00~~	18,00
800638	1.6	100	~~13,00~~	12,50
800621	1	65		9,00

TWÓJ ZYSK

800737

POJEMNIK GN 1/9

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena
800737	1	100	11,00
800720	0.6	65	8,00

od 5,50

800812

do -8%

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

kod	rozmiar	mm	stara cena	nowa cena
800812	GN 1/1	530x325	~~21,00~~	20,00
800829	GN 2/3	354x325		21,00
800836	GN 1/2	265x325	~~11,00~~	10,50
800843	GN 1/3	325x176		9,00
800850	GN 1/4	265x162		8,00
800867	GN 1/6	176x162	~~7,00~~	6,50
800874	GN 1/9	176x108	~~6,00~~	5,50

TWÓJ ZYSK

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

804032

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z USZCZELKĄ SILIKONOWĄ

- Silikonowa uszczelka zapewnia szczelne zamykanie
- Posiada wentyl odpowietrzający (nie dotyczy 804018)

do -32%

kod	grubość (mm)	rozmiar	mm	stara cena	nowa cena
804001	1	GN 1/1	530x325	~~127,00~~	86,00
804018	0.8	GN 2/3	354x325	~~102,00~~	73,00
804025	0.7	GN 1/2	265x325	~~88,00~~	64,00
804032	0.7	GN 1/3	325x176	~~64,00~~	46,00
804049	0.7	GN 1/4	265x162	~~59,00~~	44,00
804056	0.7	GN 1/6	176x162	~~54,00~~	38,00

POJEMNIKI GN BUDGET LINE Z UCHWYTAMI

TWÓJ ZYSK

od 34,00

817148

do -9%

POJEMNIK GN 1/1

kod	poj. (l)	wys. (mm)	stara cena	nowa cena
817155	28	200	~~78,00~~	72,00
817148	21	150	~~67,00~~	61,00

817247

do -10%

POJEMNIK GN 2/3

kod	poj. (l)	wys. (mm)	stara cena	nowa cena
817254	17	200	~~67,00~~	62,00
817247	13	150	~~59,00~~	53,00

817346

do -9%

POJEMNIK GN 1/2

kod	poj. (l)	wys. (mm)	stara cena	nowa cena
817353	12.5	200	~~52,00~~	49,00
817346	9.5	150	~~44,00~~	40,00

817445

do -11%

POJEMNIK GN 1/3

kod	poj. (l)	wys. (mm)	stara cena	nowa cena
817452	7.8	200	~~47,00~~	42,00
817445	5.7	150	~~37,00~~	34,00

TWÓJ ZYSK

817810

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z WYCIĘCIEM NA UCHWYTY

-10%

kod	rozmiar	mm	stara cena	nowa cena
817810	GN 1/1	530x325	~~29,00~~	26,00
817827	GN 2/3	354x325		29,00
817834	GN 1/2	325x265	~~21,00~~	19,00
817841	GN 1/3	325x176		14,00

POJEMNIKI GN Z GRILAMIDU DO WYSOKICH TEMPERATUR

BPA free · -40°C 150°C temp · wash · stackable

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

MADE IN EU

Zobacz film

Rozmiar GN na narożniku

Podziałka na pojemniku

BPA FREE

Pojemniki wykonane z grilamidu – wysokiej jakości tworzywa, które nie zawiera rakotwórczego biosfenolu A

od 32,00

GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm

869277

POJEMNIK GN 1/1

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena
869277	13.3	100	**249,00**
869284	9	65	**189,00**

869369

POJEMNIK GN 1/2

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena
869369	9	150	**169,00**
869376	6.1	100	**131,00**
869383	4	65	**114,00**

869475

POJEMNIK GN 1/3

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena
869468	5.5	150	**128,00**
869475	3.8	100	**108,00**
869482	2.5	65	**84,00**

869567

POJEMNIK GN 1/4

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena
869567	3.8	150	**100,00**
869574	2.6	100	**79,00**
869581	1.7	65	**67,00**

869673

POJEMNIK GN 1/6

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena
869666	2.3	150	**77,00**
869673	1.6	100	**60,00**
869680	1	65	**47,00**

869772

POJEMNIK GN 1/9

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena
869772	0.9	100	**38,00**
869789	0.6	65	**32,00**

869949

Wysoka odporność termiczna – mogą być stosowane w bemarach, kuchenkach mikrofalowych i podgrzewaczach

od 21,00

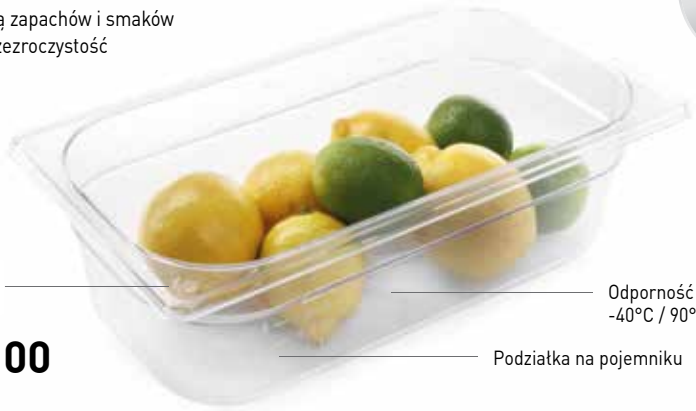
POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

kod	rozmiar	mm	cena
869949	GN 1/1	530x325	**169,00**
869956	GN 1/2	265x325	**79,00**
869963	GN 1/3	325x176	**57,00**
869970	GN 1/4	265x162	**45,00**
869987	GN 1/6	176x162	**36,00**
869994	GN 1/9	176x108	**21,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

POJEMNIKI GN Z TRITANU BPA FREE

- Wykonane z tritanu – wysokiej jakości tworzywa nowej generacji
- Nie zawierają rakotwórczego bisfenolu A (BPA-FREE)
- Duża odporność na uderzenia
- Nie wchłaniają zapachów i smaków
- Doskonała przezroczystość



od 19,00

GN 2/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
650x530 mm	530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm

Pojemniki wykonane z tritanu – wysokiej jakości tworzywa, które nie zawiera rakotwórczego biosfenolu A

NEW

869154

POJEMNIK GN 2/1

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena
869154	58	200	**209,00**

869215

POJEMNIK GN 1/1

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena
869208	28	200	**131,00**
869215	21	150	**109,00**
869222	14	100	**88,00**
869239	9	65	**75,00**

869314

POJEMNIK GN 1/2

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena
869307	12.5	200	**79,00**
869314	9.5	150	**64,00**
869321	6.5	100	**48,00**
869338	4	65	**39,00**

869413

POJEMNIK GN 1/3

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena
869406	7.8	200	**62,00**
869413	5.7	150	**48,00**
869420	4	100	**40,00**
869437	2.5	65	**33,00**

869505

POJEMNIK GN 1/4

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena
869505	5.5	200	**55,00**
869512	4	150	**42,00**
869529	2.8	100	**36,00**
869536	1.8	65	**28,00**

869611

POJEMNIK GN 1/6

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena
869604	3.4	200	**36,00**
869611	2.4	150	**29,00**
869628	1.6	100	**24,00**
869635	1	65	**23,00**

869727

POJEMNIK GN 1/9

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena
869727	1	100	**22,00**
869734	0.6	65	**19,00**

869819

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

kod	rozmiar	mm	cena
869871	GN 2/1	650x530	**129,00** N
869819	GN 1/1	530x325	**56,00**
869826	GN 1/2	265x325	**32,00**
869833	GN 1/3	325x176	**24,00**
869840	GN 1/4	265x162	**23,00**
869857	GN 1/6	176x162	**21,00**
869864	GN 1/9	176x108	**15,00**

869918

OCIEKACZ

kod	rozmiar	mm	cena
869918	GN 1/1	530x325	**44,00**
869925	GN 1/2	265x325	**27,00**

od 15,00

POJEMNIKI GN Z CZARNEGO POLIWĘGLANU

PC polycarbonate | -40°C 110°C temp | wash | stackable

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

Zobacz film

MADE IN EU

od 11,00

GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm

862209

POJEMNIK GN 1/1

kod	poj. (l)	wys. (mm)	stara cena	nowa cena
862216	21	150	~~82,00~~	80,50
862223	14	100	~~68,00~~	67,00
862209	9	65	~~57,00~~	54,00

862421

POJEMNIK GN 1/2

kod	poj. (l)	wys. (mm)	stara cena	cena
862407	12.5	200		59,00
862414	9.5	150	~~41,00~~	39,00
862421	6.5	100	~~27,00~~	26,50
862438	4	65	~~25,00~~	24,50

862513

POJEMNIK GN 1/3

kod	poj. (l)	wys. (mm)	stara cena	cena
862506	7.8	200		28,00
862513	5.7	150	~~35,00~~	34,50
862520	4	100	~~22,00~~	21,50
862537	2.5	65	~~20,00~~	19,50

862629

POJEMNIK GN 1/4

kod	poj. (l)	wys. (mm)	stara cena	nowa cena
862612	4	150	~~28,00~~	27,50
862629	2.8	100	~~18,00~~	17,50
862636	1.8	65	~~15,00~~	14,50

862711

do -8%

POJEMNIK GN 1/6

kod	poj. (l)	wys. (mm)	stara cena	nowa cena
862704	3.4	200	~~26,00~~	24,50
862711	2.4	150	~~21,00~~	20,50
862728	1.6	100	~~15,00~~	14,50
862735	1	65	~~12,00~~	11,00

862827

-8%

POJEMNIK GN 1/9

kod	poj. (l)	wys. (mm)	stara cena	nowa cena
862827	1	100	~~12,00~~	11,00

862902

od 11,00

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

kod	rozmiar	mm	stara cena	nowa cena
862902	GN 1/1	530x325	~~37,00~~	36,00
862926	GN 1/2	325x265	~~19,00~~	18,50
862933	GN 1/3	325x176	~~19,00~~	18,00
862940	GN 1/4	265x162	~~18,00~~	17,50
862957	GN 1/6	176x162		11,00

POJEMNIKI GN Z BIAŁEGO POLIWĘGLANU

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

GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm

od **11,00**

862285

POJEMNIK GN 1/1

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena
862285	9	65	**55,00**

862476

POJEMNIK GN 1/2

kod	poj. (l)	wys. (mm)	stara cena	nowa cena
862476	6.5	100	~~34,00~~	**33,00**
862483	4	65	~~23,00~~	**22,50**

862575

POJEMNIK GN 1/3

kod	poj. (l)	wys. (mm)	stara cena	cena
862568	5.7	150		**30,00**
862575	4	100	~~21,00~~	**20,50**
862582	2.5	65	~~18,00~~	**17,50**

862674

do -13%

POJEMNIK GN 1/4

kod	poj. (l)	wys. (mm)	stara cena	nowa cena
862674	2.8	100	~~14,00~~	**13,80**
862681	1.8	65	~~16,00~~	**14,00**

862773

do -8%

POJEMNIK GN 1/6

kod	poj. (l)	wys. (mm)	stara cena	nowa cena
862766	2.4	150	~~20,00~~	**19,50**
862773	1.6	100	~~12,00~~	**11,90**
862780	1	65	~~12,00~~	**11,00**

od **8,50**

862964

do -6%

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

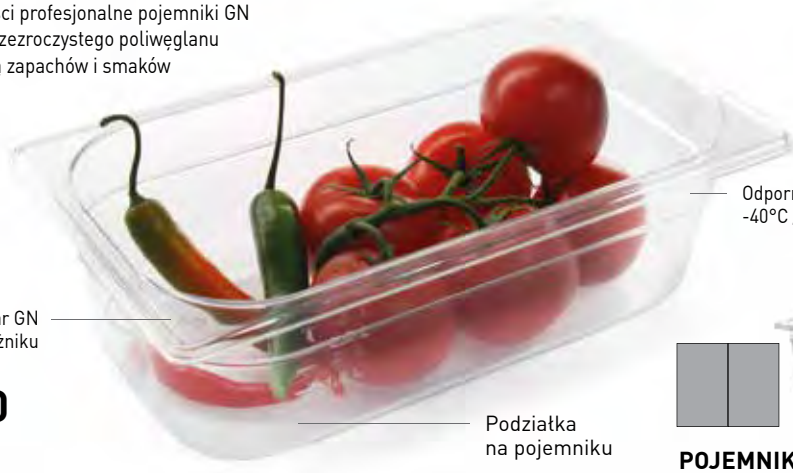
kod	rozmiar	mm	stara cena	nowa cena
862919	GN 1/1	530x325	~~31,00~~	**30,50**
862964	GN 1/2	265x325		**17,00**
862971	GN 1/3	325x176		**13,00**
862988	GN 1/4	265x162		**11,00**
862995	GN 1/6	176x162	~~9,00~~	**8,50**

POJEMNIKI GN Z POLIWĘGLANU

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

PC polycarbonate | -40°C 110°C temp | wash | stackable

MADE IN EU



od 8,50

GN 2/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
650x530 mm	530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm

NEW

861196

POJEMNIK GN 2/1

kod	poj. (l)	wys. (mm)	stara cena	cena
861196	58	200		159,00

861202

POJEMNIK GN 1/1

kod	poj. (l)	wys. (mm)	stara cena	nowa cena
861202	28	200	~~91,00~~	89,00
861219	21	150	~~69,00~~	67,50
861226	14	100	~~59,00~~	58,00
861233	9	65	~~49,00~~	48,00

861424

POJEMNIK GN 1/2

kod	poj. (l)	wys. (mm)	stara cena	nowa cena
861400	12.5	200	~~45,00~~	44,00
861417	9.5	150	~~42,00~~	41,00
861424	6.5	100	~~31,00~~	30,50
861431	4	65	~~25,00~~	24,50

861523

do -13%

POJEMNIK GN 1/3

kod	poj. (l)	wys. (mm)	stara cena	nowa cena
861509	7.8	200	~~39,00~~	38,00
861516	5.7	150	~~31,00~~	30,50
861523	4	100	~~23,00~~	22,50
861530	2.5	65	~~23,00~~	20,00

861622

do -6%

POJEMNIK GN 1/4

kod	poj. (l)	wys. (mm)	stara cena	nowa cena
861608	5.5	200	~~28,00~~	27,50
861615	4	150	~~23,00~~	22,00
861622	2.8	100	~~20,00~~	19,50
861639	1.8	65	~~17,00~~	16,00

861721

POJEMNIK GN 1/6

kod	poj. (l)	wys. (mm)	stara cena	nowa cena
861707	3.4	200	~~23,00~~	22,00
861714	2.4	150	~~19,00~~	18,50
861721	1.6	100	~~16,00~~	15,50
861738	1	65	~~11,00~~	10,50

861820

do -6%

POJEMNIK GN 1/9

kod	poj. (l)	wys. (mm)	stara cena	nowa cena
861820	1	100	~~12,00~~	11,50
861837	0.6	65	~~9,00~~	8,50

864104

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z POLIWĘGLANU

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

do -17%

kod	rozmiar	mm	stara cena	nowa cena
864098	GN 2/1	650x530		89,00 N
864104	GN 1/1	530x325	~~36,00~~	34,50
864128	GN 1/2	265x325	~~21,00~~	20,50
864135	GN 1/3	325x176	~~14,00~~	13,50
864142	GN 1/4	265x162	~~12,00~~	11,50
864159	GN 1/6	176x162		11,50
864166	GN 1/9	176x108	~~9,00~~	7,50

od 5,50

868522

do -9%

OCIEKACZ

kod	rozmiar	mm	stara cena	nowa cena
868522	GN 1/1	530x325	~~23,00~~	21,00
868546	GN 1/2	325x265	~~13,00~~	12,00
868553	GN 1/3	325x176		9,00
868577	GN 1/6	172x162	~~6,00~~	5,50

NEW

od 49,00

864203

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z POLIWĘGLANU Z WYCIĘCIEM NA SOUS VIDE

- Z wycięciem na cyrkulator zanurzeniowy do gotowania Sous-Vide 222645 lub 222997
- Pasuje również do pojemników GN Profi Line ze stali nierdzewnej

kod	odpowiednie do	rozmiar	mm	cena
864203	222645	GN 1/1	530x325	69,00
864210	222645	GN 1/2	265x325	55,00
864227	222997	GN 1/1	530x325	66,00
864234	222997	GN 1/2	265x325	49,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

POJEMNIKI GN Z POLIPROPYLENU

– Nie wchłaniają zapachów i smaków

PP polypropylene | -40°C 80°C temp | wash | stackable

MADE IN EU

GN

Odporność termiczna -40°C / 80°C

Podziałka na pojemniku

od 9,00

GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm

880012

POJEMNIK GN 1/1

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena
880005	28	200	**46,00**
880012	21	150	**38,00**
880029	14	100	**33,00**

880111

POJEMNIK GN 1/2

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena
880104	12.5	200	**24,00**
880111	9.5	150	**23,00**
880128	6.5	100	**17,00**

880210

POJEMNIK GN 1/3

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena
880203	7.8	200	**23,00**
880210	5.7	150	**19,00**
880227	4	100	**16,00**

880319

POJEMNIK GN 1/4

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena
880302	5.5	200	**19,00**
880319	4	150	**16,00**
880326	2.8	100	**13,00**

880418

-11%

POJEMNIK GN 1/6

kod	poj. (l)	wys. (mm)	stara cena	nowa cena
880401	3.4	200	~~18,00~~	**16,00**
880418	2.4	150		**14,00**
880425	1.6	100		**10,00**

880524

POJEMNIK GN 1/9

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena
880524	1	100	**9,00**

od 5,00

880609

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

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

kod	rozmiar	mm	cena
880609	GN 1/1	530x325	**19,00**
880616	GN 1/2	325x265	**12,00**
880623	GN 1/3	325x176	**9,00**
880630	GN 1/4	265x162	**7,00**
880647	GN 1/6	176x162	**5,00**
880654	GN 1/9	176x108	**5,00**

881811

SIL silicone

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z POLIPROPYLENU Z USZCZELKĄ

– Pokrywa z hermetyczną uszczelką silikonową, zapobiega przeciekaniu w czasie transportu i gdy pojemnik jest przechylony

– Z rantem, ułatwiającym odpowietrzenie i otwieranie

kod	rozmiar	mm	cena
881804	GN 1/1	530x325	**48,00**
881811	GN 1/2	325x265	**34,00**
881828	GN 1/3	325x176	**28,00**

POJEMNIKI GN HACCP Z POLIPROPYLENU – BEZ POKRYWEK

PP polypropylene | -40°C 80°C temp | wash | stackable

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

EXCLUSIVE HENDI DESIGN

MADE IN EU

Zobacz film

od 8,00

GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm

880050

880159

POJEMNIK GN 1/1

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena
880050	28	200	**47,00**
880067	21	150	**42,00**
880074	14	100	**38,00**
880036	9	65	**34,00**

POJEMNIK GN 1/2

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena
880159	12.5	200	**29,00**
880166	9.5	150	**24,00**
880173	6.5	100	**21,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

880258

POJEMNIK GN 1/3

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena
880258	7.8	200	**26,00**
880265	5.7	150	**22,00**
880272	4	100	**19,00**
880289	2.5	65	**16,00**

880371

POJEMNIK GN 1/4

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena
880357	5.5	200	**21,00**
880364	4	150	**19,00**
880371	2.8	100	**15,00**
880388	1.8	65	**13,00**

880456

POJEMNIK GN 1/6

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena
880456	3.4	200	**17,00**
880463	2.4	150	**15,00**
880470	1.6	100	**12,00**
880487	1	65	**10,00**

880555

POJEMNIK GN 1/9

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena
880555	1	100	**10,00**
880562	0.6	65	**8,00**

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

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

kod	rozmiar	mm	cena
880609	GN 1/1	530x325	**19,00**
880616	GN 1/2	325x265	**12,00**
880623	GN 1/3	325x176	**9,00**
880630	GN 1/4	265x162	**7,00**
880647	GN 1/6	176x162	**5,00**
880654	GN 1/9	176x108	**5,00**

od 5,00

880623

KLIPSY DO POJEMNIKÓW GN HACCP Z POLIPROPYLENU

- Zestaw 12 sztuk w blistrze

17,00

-15%

kod	kolor	ilość szt. w opak.	stara cena	nowa cena
880661	Czerwony	12	~~20,00~~	**17,00**
880678	Zielony	12	~~20,00~~	**17,00**
880685	Żółty	12	~~20,00~~	**17,00**
880692	Niebieski	12	~~20,00~~	**17,00**
880869	Fioletowy	12	~~20,00~~	**17,00**

FLAMASTRY HORECA

- Zestaw 2 sztuk w blistrze
- Do opisywania pojemników do przechowywania produktów spożywczych
- Zmywalne

34,00

-6%

kod	ilość szt. w opak.	stara cena	nowa cena
871546	2	~~36,00~~	**34,00**

871546

DLA ALERGIKÓW

Choroby o podłożu alergicznym występują w obecnych czasach na masową skalę. Prawdopodobieństwo, że wśród gości restauracji znajdzie się osoba cierpiąca na alergię pokarmową, jest coraz większe. Zjedzenie dania zawierającego alergen może spowodować nietolerancję pokarmową, a w przypadku silnej alergii może dojść do zagrażającego życiu wstrząsu anafilaktycznego.
Przygotowując żywność dla klientów z alergiami pokarmowymi ważne jest, aby zapobiec zanieczyszczeniu krzyżowemu. Wprowadzenie nowego fioletowego koloru do funkcjonujących już kolorów HACCP i dodanie do oferty HENDI produktów w tym kolorze, np. fioletowych noży, desek i klipsów do pojemników do przechowywania żywności daje teraz możliwość bezpiecznego przygotowywania posiłków dla alergików.

Zobacz film

od 8,00

PP polypropylene | -40°C 80°C temp | wash | stackable

880050

POJEMNIK GN 1/1

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena
880050	28	200	**47,00**
880067	21	150	**42,00**
880074	14	100	**38,00**
880036	9	65	**34,00**

880159

POJEMNIK GN 1/2

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena
880159	12.5	200	**29,00**
880166	9.5	150	**24,00**
880173	6.5	100	**21,00**

880258

POJEMNIK GN 1/3

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena
880258	7.8	200	**26,00**
880265	5.7	150	**22,00**
880272	4	100	**19,00**
880289	2.5	65	**16,00**

880371

POJEMNIK GN 1/4

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena
880357	5.5	200	**21,00**
880364	4	150	**19,00**
880371	2.8	100	**15,00**
880388	1.8	65	**13,00**

880456

POJEMNIK GN 1/6

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena
880456	3.4	200	**17,00**
880463	2.4	150	**15,00**
880470	1.6	100	**12,00**
880487	1	65	**10,00**

880555

POJEMNIK GN 1/9

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena
880555	1	100	**10,00**
880562	0.6	65	**8,00**

17,00

171882

SZCZYPCE DO SERWOWANIA

S.S. stainless steel

– Uchwyt pokryty kolorowym tworzywem PVC

kod	kolor	długość (mm)	cena
171882	Fioletowy	250	17,00

od 7,00

881705

PP polypropylene | -40°C 80°C temp | micro | wash | stackable

POKRYWKA FIOLETOWA DO POJEMNIKÓW GN

– Odpowiednia dla wszystkich pojemników z polipropylenu, również dla pojemników GN HACCP

kod	rozmiar	mm	cena
881705	GN 1/1	530x325	21,00
881712	GN 1/2	325x265	13,00
881729	GN 1/3	325x176	11,00
881736	GN 1/4	265x162	9,00
881743	GN 1/6	176x162	8,00
881750	GN 1/9	176x108	7,00

826164

826065

od 24,00

TWÓJ ZYSK

HDPE polyethylene | HACCP compliant

DESKI DO KROJENIA HACCP

do -32%

– Jedna strona gładka, druga strona z wycięciem
– Mycie wyłącznie w cyklu krótkim w profesjonalnych zmywarkach

kod	kolor	mm	stara cena	nowa cena
826065	Fioletowy	GN 1/1 – 530x325x(H)15	~~69,00~~	47,00
826164	Fioletowy	GN 1/2 – 265x325x(H)12	~~34,00~~	24,00

825570

825662

TWÓJ ZYSK

od 23,00

do -37%

HDPE polyethylene | HACCP compliant

DESKI DO KROJENIA HACCP

– Dwustronna: gładka
– Mycie wyłącznie w cyklu krótkim w profesjonalnych zmywarkach

kod	kolor	mm	stara cena	nowa cena
825662	Fioletowy	600x400x(H)18	~~119,00~~	75,00
825570	Fioletowy	450x300x(H)12,7	~~34,00~~	23,00

ALLERGEN FREE DAIRY FREE

ALLERGEN FREE GLUTEN FREE

ALLERGEN FREE EGG FREE

ALLERGEN FREE PEANUT FREE

17,00

880869

KLIPSY DO POJEMNIKÓW GN HACCP Z POLIPROPYLENU

-15%

– Zestaw 12 sztuk w blistrze

kod	kolor	ilość szt. w opak.	stara cena	nowa cena
880869	Fioletowy	12	~~20,00~~	17,00

842775

PP polypropylene | S.S. stainless steel | HACCP compliant | wash

NÓŻ KUCHARSKI

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	stara cena	nowa cena
842676	2.5	180	320		29,00
842775	2.5	240	385	~~29,00~~	28,00

842270

842171

14,00

PP polypropylene | S.S. stainless steel | HACCP compliant | wash

NÓŻ UNIWERSALNY

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość noża (mm)	cena
842270	1.2	90	190	14,00
842171	1.2	100	205	14,00

21,00

842478

PP polypropylene | S.S. stainless steel | HACCP compliant | wash

NÓŻ RZEŹNICZY

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość noża (mm)	cena
842478	2.5	150	280	21,00

NAKLEJKI FOOD SAFETY

– Samoprzylepne naklejki ułatwiające oznaczenie półproduktów i produktów gotowych tak, aby spełniały gastronomiczne normy bezpieczeństwa

32,00

850008 850015 850022 850039

850046 850053 850060

NAKLEJKI FOOD SAFETY NA KAŻDY DZIEŃ TYGODNIA – JEDNORAZOWE

- Idealne do naklejenia na jednorazowe pojemniki, woreczki foliowe oraz opakowania wykonane z papieru lub plastiku
- Każdy dzień tygodnia oznaczony innym kolorem
- Etykieta w trzech językach: polskim, angielskim oraz rosyjskim
- Ilość naklejek w rolce: 2000 szt.

kod	ilość	mm	typ	cena
850008	2000 szt. w rolce	ø19	Poniedziałek	**32,00**
850015	2000 szt. w rolce	ø19	Wtorek	**32,00**
850022	2000 szt. w rolce	ø19	Środa	**32,00**
850039	2000 szt. w rolce	ø19	Czwartek	**32,00**
850046	2000 szt. w rolce	ø19	Piątek	**32,00**
850053	2000 szt. w rolce	ø19	Sobota	**32,00**
850060	2000 szt. w rolce	ø19	Niedziela	**32,00**

38,00

850077 850084 850091 850107

850114 850121 850138

NAKLEJKI FOOD SAFETY NA KAŻDY DZIEŃ TYGODNIA – WIELORAZOWE

- Łatwo zdejmowalne z powierzchni wykonanych z tworzyw sztucznych, metali oraz szkła
- Każdy dzień tygodnia oznaczony jest innym kolorem
- Etykieta w trzech językach: polskim, angielskim oraz rosyjskim
- Miejsce na wpisanie dodatkowych oznaczeń
- Ilość naklejek w rolce: 1000 szt.
- Przed myciem pojemników naklejkę należy odkleić

kod	ilość	mm	typ	cena
850077	1000 szt. w rolce	ø25	Poniedziałek	**38,00**
850084	1000 szt. w rolce	ø25	Wtorek	**38,00**
850091	1000 szt. w rolce	ø25	Środa	**38,00**
850107	1000 szt. w rolce	ø25	Czwartek	**38,00**
850114	1000 szt. w rolce	ø25	Piątek	**38,00**
850121	1000 szt. w rolce	ø25	Sobota	**38,00**
850138	1000 szt. w rolce	ø25	Niedziela	**38,00**

127,00 850190

PODAJNIK NA NAKLEJKI FOOD SAFETY NA KAŻDY DZIEŃ TYGODNIA

- Podajnik na 7 rolek naklejek Food Safety o wymiarach ø19 mm
- Zewnętrzna obudowa wykonana z polipropylenu, natomiast wnętrze z polistyrenu
- **Sprzedawany bez naklejek**

kod	mm	cena
850190	184x142x(H)108	**127,00**

850183 **127,00**

PODAJNIK NA NAKLEJKI FOOD SAFETY NA KAŻDY DZIEŃ TYGODNIA

- Podajnik na 7 rolek naklejek Food Safety o wymiarach ø19 mm oraz ø25 mm
- Zewnętrzna obudowa wykonana z ABS i polipropylenu, natomiast wnętrze z polistyrenu
- **Sprzedawany bez naklejek**

kod	mm	cena
850183	230x107x(H)95	**127,00**

PODAJNIK Z ZESTAWEM NAKLEJEK FOOD SAFETY NA KAŻDY DZIEŃ TYGODNIA

- **Zestaw** zawiera:
  - podajnik na 7 rolek naklejek
  - 7000 szt. etykiet Food Safety – po 1000 szt. na każdy dzień tygodnia
- Podajnik wykonany z tworzywa PET
- Naklejki do wielokrotnego użytku, łatwo zdejmowalne z powierzchni wykonanych z tworzyw sztucznych, metali oraz szkła
- Każdy dzień tygodnia oznaczony jest innym kolorem
- Etykieta w trzech językach: polskim, angielskim oraz rosyjskim

kod	mm	cena
850169	184x142x(H)108	**259,00**

259,00

850169

850152

48,00

NAKLEJKA FOOD SAFETY – „SPOŻYĆ W PIERWSZEJ KOLEJNOŚCI"

- Do wielokrotnego użytku
- Łatwo zdejmowalna z powierzchni wykonanych z tworzyw sztucznych, metali oraz szkła
- Etykieta w trzech językach: polskim, angielskim oraz rosyjskim
- Ilość naklejek w rolce: 500 szt.
- Przed myciem pojemników naklejkę należy odkleić

kod	ilość	mm	cena
850152	500 szt. w rolce	ø50	**48,00**

850176

68,00

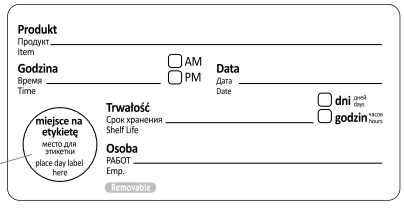
PODAJNIK NA NAKLEJKI FOOD SAFETY – POJEDYNCZY

- Podajnik na jedną rolkę naklejek Food Safety o wymiarach ø25 mm lub ø50 mm
- Zewnętrzna obudowa wykonana z ABS i polipropylenu, natomiast wnętrze z polistyrenu
- **Sprzedawany bez naklejek**

kod	mm	cena
850176	70x140x(H)114	**68,00**

850206

Miejsce na etykietę 850008-850060



NAKLEJKA FOOD SAFETY – „DATA PRZYDATNOŚCI"

- Do wielokrotnego użytku
- Łatwo zdejmowalna z powierzchni wykonanych z tworzyw sztucznych, metali oraz szkła
- Etykieta w trzech językach: polskim, angielskim oraz rosyjskim
- Miejsce na wpisanie daty, godziny, dodatkowych informacji
- Ilość naklejek w rolce: 500 szt.
- Przed myciem pojemników naklejkę należy odkleić

kod	ilość	mm	cena
850206	500 szt. w rolce	100x(H)50	**79,00**

85014

92,00

NAKLEJKA FOOD SAFETY – „SPOŻYĆ PRZED"

- Do wielokrotnego użytku
- Łatwo zdejmowalna z powierzchni wykonanych z tworzyw sztucznych, metali oraz szkła
- Etykieta w trzech językach: polskim, angielskim oraz rosyjskim
- Miejsce na wpisanie daty, godziny, dodatkowych informacji
- Ilość naklejek w rolce: 500 szt.
- Przed myciem pojemników naklejkę należy odkleić

kod	ilość	mm	cena
850145	500 szt. w rolce	ø50	**92,00**

189,00

NEW

PLOMBA ZABEZPIECZAJĄCA OTWÓR NA SŁOMKĘ – ZESTAW 2 ROLEK

- Ilość 2x 250 szt.

kod	mm	cena
850220	25x175	**189,00**

850220

89,00

850213

NEW

PLOMBA SAMOPRZYLEPNA ZABEZPIECZAJĄCA OPAKOWANIE I POJEMNIKI – ZESTAW 2 ROLEK

- Ilość 2x 250 szt.

kod	mm	cena
850213	25x75	**89,00**

Zobacz film

DESKI DO KROJENIA HACCP

HDPE polyethylene | HACCP compliant

- Wykonane z polietylenu HDPE 500
- Zgodne z normami HACCP
- Dwustronne
- Mycie wyłącznie w cyklu krótkim w profesjonalnych zmywarkach

TWÓJ ZYSK

BARDZO TWARDY POLIETYLEN

od 23,00

-37%

DESKA DO KROJENIA HACCP 600X400

kod	kolor	mm	grubość (mm)	stara cena	cena
825600	Biały	600x400	18		75,00
825617	Czerwony	600x400	18		75,00
825624	Niebieski	600x400	18		75,00
825631	Zielony	600x400	18		75,00
825648	Brązowy	600x400	18		75,00
825655	Żółty	600x400	18		75,00
825662	Fioletowy	600x400	18	~~119,00~~	75,00

-32%

DESKA DO KROJENIA HACCP 450X300

kod	kolor	mm	grubość (mm)	stara cena	cena
825518	Biały	450x300	13		23,00
825525	Czerwony	450x300	13		23,00
825532	Niebieski	450x300	13		23,00
825549	Zielony	450x300	13		23,00
825556	Brązowy	450x300	13		23,00
825563	Żółty	450x300	13		23,00
825570	Fioletowy	450x300	13	~~34,00~~	23,00

69,00

826201

STOJAK NA DESKI

-7%

- Na 6 desek o max. grubości 20 mm

kod	mm	stara cena	nowa cena
826201	303x211x(H)205	~~74,00~~	69,00

S.S. stainless steel | wash

do cen należy doliczyć VAT 23%

DESKI DO KROJENIA HACCP

HDPE polyethylene | HACCP compliant

- Wykonane z polietylenu HDPE 500
- Zgodne z normami HACCP
- Dwustronne
- Mycie wyłącznie w cyklu krótkim w profesjonalnych zmywarkach

Zobacz film

TWÓJ ZYSK

BARDZO TWARDY POLIETYLEN

DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/1

-32%

– Jedna strona gładka, druga strona z wycięciem

kod	kolor	mm	grubość (mm)	stara cena	cena
826003	Biały	530x325	15		47,00
826010	Czerwony	530x325	15		47,00
826027	Niebieski	530x325	15		47,00
826034	Zielony	530x325	15		47,00
826041	Brązowy	530x325	15		47,00
826058	Żółty	530x325	15		47,00
826065	Fioletowy	530x325	15	~~69,00~~	47,00

od 24,00

DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/2

-29%

– Jedna strona gładka, druga strona z wycięciem

kod	kolor	mm	grubość (mm)	stara cena	cena
826102	Biały	265x325	12		24,00
826119	Czerwony	265x325	12		24,00
826126	Niebieski	265x325	12		24,00
826133	Zielony	265x325	12		24,00
826140	Brązowy	265x325	12		24,00
826157	Żółty	265x325	12		24,00
826164	Fioletowy	265x325	12	~~34,00~~	24,00

Wycięcie zapobiega wyciekaniu soków

BARDZO TWARDY POLIETYLEN

Wytłoczona miarka na powierzchni deski ułatwia krojenie na idealnie równe kawałki

TWÓJ ZYSK

EXCLUSIVE HENDI DESIGN

HDPE polyethylene | HACCP compliant

DESKA DO KROJENIA PERFECT CUT

37,00

-10%

- Wykonana z polietylenu HDPE
- Zgodna z normami HACCP
- Z miarką 0-40 cm
- Mycie wyłącznie w cyklu krótkim w profesjonalnych zmywarkach

kod	kolor	mm	stara cena	nowa cena
826409	Biały	500x380x(H)12	~~41,00~~	37,00
826416	Czerwony	500x380x(H)12	~~41,00~~	37,00
826423	Niebieski	500x380x(H)12	~~41,00~~	37,00
826430	Zielony	500x380x(H)12	~~41,00~~	37,00
826447	Brązowy	500x380x(H)12	~~41,00~~	37,00
826454	Żółty	500x380x(H)12	~~41,00~~	37,00

PP polypropylene | HACCP compliant | wash

Elastyczne

826300

od **36,00**

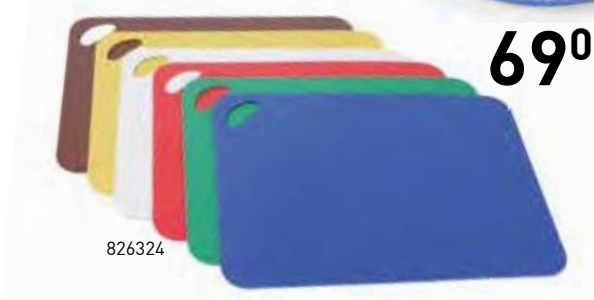
PODKŁADKI DO KROJENIA – ZESTAW 6 SZT.

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

kod	mm	grubość (mm)	cena
826300	380x305	1	49,00
826331	300x200	1	36,00

PP polypropylene | HACCP compliant | wash

Dolna powierzchnia antypoślizgowa



826324

69,00

PODKŁADKI DO KROJENIA ANTYPOŚLIZGOWE – ZESTAW 6 SZT.

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

kod	mm	grubość (mm)	cena
826324	305x455	2	69,00

DESKI DO KROJENIA UNIWERSALNE

HDPE polyethylene | wash

od **59,00**

826379

TWÓJ ZYSK

DEASKA DO KROJENIA UNIWERSALNA

do -22%

- Wykonana z polietylenu HDPE
- Antypoślizgowe nóżki

kod	mm	stara cena	nowa cena
826379	450x300x(H)20	~~76,00~~	59,00
826386	500x350x(H)18	~~96,00~~	79,00
826393	600x400x(H)20	~~149,00~~	119,00

39,00

826362

TWÓJ ZYSK

DESKA DO KROJENIA UNIWERSALNA Z WYCIĘCIEM

-13%

- Wykonana z polietylenu HDPE
- Antypoślizgowe nóżki

kod	mm	stara cena	nowa cena
826362	355x250x(H)15	~~45,00~~	39,00

od **8,00**

826485

826348

TWÓJ ZYSK

DESKA DO KROJENIA UNIWERSALNA Z UCHWYTEM

do -38%

- Wykonana z polietylenu HDPE
- Dwustronna, gładka

kod	kolor	mm	grubość (mm)	stara cena	nowa cena
826348	Biały	250x150	10	~~13,00~~	8,00
826478	Czarny	250x150	10		12,00
826355	Biały	300x200	10	~~22,00~~	17,00
826485	Czarny	300x200	10		19,00

DESKA DREWNIANA

- Wykonana z klejonego drewna kauczukowego
- Z uchwytami

od 89,00

kod	rozmiar	mm	cena
506912	GN 1/2	265x325x(H)45	**89,00**
506905	GN 1/1	530x325x(H)45	**169,00**

MATA ANTYPOŚLIZGOWA

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

12,00 -25%

kod	mm	stara cena	nowa cena
598047	1500x300x(H)	~~16,00~~	**12,00**

NEW

TWÓJ ZYSK

69,00

DESKA DO KROJENIA CHLEBA Z WYJMOWANĄ KRATKĄ

- Deska z wkładką ażurową
- Wykonana z buku parzonego, olejowana

kod	mm	cena
505151	480x325x(H)25	**69,00**

NEW

DESKA DO KROJENIA

- Deska wykonana z drewna bukowego
- Wygodne uchwyty od spodu

56,00

kod	mm	cena
561096	360x210	**56,00**

DESKA DWUSTRONNA

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

kod	mm	grubość (mm)	cena
505403	530x325	18	**79,00**

DESKA DO KROJENIA

- Wykonana z drewna bukowego
- Z wycięciem

kod	mm	grubość (mm)	cena
505205	390x230	16	**32,00**

DESKA DO KROJENIA CHLEBA

- Wykonana z drewna bukowego

kod	mm	grubość (mm)	cena
505007	340x200	14	**26,00**

DESKA DO KROJENIA Z UCHWYTEM

- Wykonana z drewna bukowego

kod	mm	grubość (mm)	cena
505106	390x160	13	**24,00**

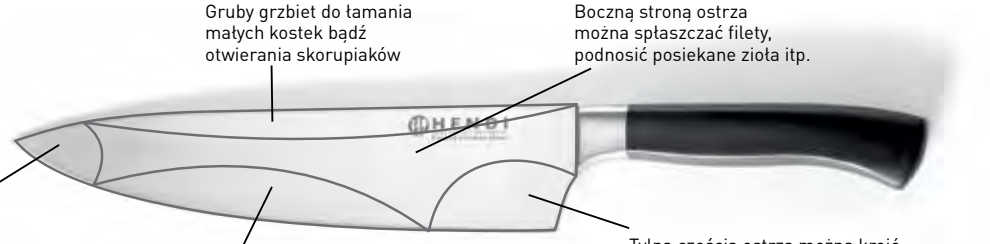
NOŻE PROFI LINE

German Steel X50CrMoV15 | POM POM plastic

od 41,00

TWÓJ ZYSK

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



NÓŻ KUCHARSKI -28%

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	stara cena	nowa cena
844205	3.3	250	385	~~129,00~~	93,00

NÓŻ KUCHARSKI -25%

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	stara cena	nowa cena
844212	3.3	200	335	~~119,00~~	89,00

NÓŻ UNIWERSALNY -20%

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	stara cena	nowa cena
844250	2	150	265	~~99,00~~	79,00

NÓŻ RZEŹNICZY -26%

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	stara cena	nowa cena
844311	2.7	250	380	~~107,00~~	79,00

NÓŻ RZEŹNICZY -31%

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	stara cena	nowa cena
844304	2.6	200	330	~~129,00~~	89,00

NÓŻ DO FILETOWANIA -32%

– Giętki

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	stara cena	nowa cena
844267	2	150	270	~~92,00~~	63,00

NÓŻ DO OBIERANIA -33%

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	stara cena	nowa cena
844236	1.9	90	195	~~61,00~~	41,00

OSTRZAŁKA DIAMENTOWA
- Owalna
- Nadaje się do japońskich noży TSUKI z bardzo twardej stali DAMASK

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	cena
844403	310	445	139,00

NÓŻ DO SZYNKI I ŁOSOSIA
-34%

- Giętki

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	stara cena	nowa cena
844328	2.6	300	430	~~149,00~~	99,00

NÓŻ DO CHLEBA
-31%

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	stara cena	nowa cena
844298	2.4	215	340	~~109,00~~	75,00

NÓŻ DO CHLEBA
-31%

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	stara cena	nowa cena
844281	2.4	215	340	~~129,00~~	89,00

TASAK
-38%

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	stara cena	nowa cena
844342	4	170	295	~~169,00~~	105,00

TASAK
-41%

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	stara cena	nowa cena
844335	2.5	170	295	~~179,00~~	105,00

NÓŻ SANTOKU
-28%

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	stara cena	nowa cena
844274	3	180	310	~~129,00~~	93,00

WIDELEC DO MIĘSA
-46%

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	stara cena	nowa cena
844229	9	150	285	~~109,00~~	59,00

112,00

856277

TORBA NA NOŻE
- 10 przegródek na noże (o maksymalnej długości 450 mm).
- Noże chronione za pomocą dodatkowych osłon
  - zapobiegają stykaniu się noży po złożeniu torby
- 1 kieszeń na notatnik, 4 małe na wizytówki oraz 3 przegródki na drobne akcesoria lub długopisy
- Długość paska na ramię można regulować w zakresie od 770 mm do 1270 mm
- **Sprzedawana bez noży**

-16%

kod	mm	stara cena	nowa cena
856277	510x50x(H)170	~~130,00~~	112,00

PMMA plexiglas | S.S. stainless steel

TWÓJ ZYSK

649,00

Zobacz film

STERYLIZATOR DO NOŻY
- Idealny do sterylizacji noży, pojemność do 14 szt.
- Wykonany ze stali nierdzewnej, drzwi z pleksi
- Wyposażony w uchwyt na noże ze stali nierdzewnej
- Dezynfekcja za pomocą bakteriobójczego promieniowania UV
- Mikrowyłącznik zabezpiecza przed włączeniem lamp przy otwartych drzwiach
- Wbudowany timer z regulacją do 60 minut

kod	V	W	mm	cena
281246	230	25	510x160x(H)610	649,00

281246

NOŻE KITCHEN LINE

POM POM plastic | S.S. stainless steel | wash

od 24,00

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

NÓŻ KUCHARSKI

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	cena
781319	200	340	**58,00**

NÓŻ KUCHARSKI

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	cena
781357	150	295	**43,00**

NÓŻ RZEŹNICZY

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	cena
781340	200	330	**42,00**

NÓŻ DO FILETOWANIA

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	cena
781371	150	285	**34,00**

NÓŻ DO CHLEBA

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	cena
781333	200	345	**43,00**

NÓŻ DO JARZYN

-17%

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	stara cena	nowa cena
781388	125	240	~~29,00~~	**24,00**

NÓŻ DO OBIERANIA

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	cena
781395	90	200	**24,00**

NOŻYCE DO DROBIU

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	cena
781401	140	250	**49,00**

WIDELEC DO MIĘS

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	cena
781364	175	290	**41,00**

TASAK

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	cena
781302	180	300	**79,00**

NÓŻ DO SZYNKI I ŁOSOSIA

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	cena
781326	215	380	**43,00**

OSTRZAŁKA

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	cena
781418	230	360	**24,00**

NEW

110,00

6 noży
(max dł. 400 mm)

856383

TORBA NA NOŻE

- Pasuje do 6 noży (o maksymalnej długości 400 mm)
- Noże znajdują się w elastycznych przegródkach
- Torba wzmocniona tworzywem sztucznym dla zapewnienia solidnej konstrukcji
- Wymiary otwartej torby: 450x400 mm
- **Sprzedawane bez noży**

kod	mm	cena
856383	450x70x(H)110	**110,00**

NEW

219,00

17 noży
(max dł. 450 mm)

856390

TORBA NA NOŻE

- Pasuje do 4 noży o maksymalnej długości do 450 mm i 13 mniejszych narzędzi
- Kompaktowa torba z 17 przegródkami
- Dzielnik wzmocniony tworzywem sztucznym
- Noże i narzędzia przytrzymane są za pomocą elastycznej taśmy
- Wymiary rozłożonej torby: 500x510 mm
- Z paskiem na ramię
- **Sprzedawane bez noży**

kod	mm	cena
856390	500x120x(H)225	**219,00**

112,00

10 noży
(max dł. 450 mm)

856277

TORBA NA NOŻE

- Pasuje do 10 noży o maksymalnej długości 450 mm
- Noże chronione za pomocą dodatkowych osłon – zapobiegają stykaniu się noży po złożeniu torby
- 1 kieszeń na notatnik, 4 małe na wizytówki oraz 3 przegródki na drobne akcesoria lub długopisy
- Długość paska na ramię można regulować w zakresie od 770 mm do 1270 mm
- **Sprzedawana bez noży**

-16%

kod	mm	stara cena	nowa cena
856277	510x50x(H)170	~~130,00~~	**112,00**

LISTWA MAGNETYCZNA Z HACZYKAMI

- 2 magnetyczne paski
- Cena nie obejmuje noży

kod	ilość haczyków	mm	cena
820209	3	300	**29,00**
820308	5	450	**39,00**
820407	6	600	**49,00**

od 29,00

NOŻE VICTORINOX

- Noże Victorinox łączą w sobie ponad 135-letnią tradycję, szwajcarską jakość i innowacyjne rozwiązania
- Idealny zestaw do doskonalenia umiejętności szefów kuchni
- Wyprodukowane w Szwajcarii
- Bardzo ostre, idealne do krojenia, porcjowania i siekania
- Modele wyposażone w ergonomiczną rękojeści ostrze ze stali nierdzewnej

VICTORINOX

NEW

LINIA VICTORINOX FIBROX

- Stal walcowana nierdzewna
- Rękojeść z poliamidu

kod	lp.	nazwa	dł. ostrza (mm)	stara cena	cena
5.2003.15	1	Nóż kuchenny, szerokie ostrze	150		69,00
5.2003.19	2	Nóż kuchenny, szerokie ostrze	190		97,00
5.2003.25	3	Nóż kuchenny, szerokie ostrze	250	~~131,00~~	130,00
5.2063.20	4	Nóż szefa kuchni	200		121,00
5.2533.21	5	Nóż do chleba, ząbkowany			89,00
5.2933.26	6	Nóż cukierniczy, ząbkowany	260		119,00

kod	lp.	nazwa	dł. ostrza (mm)	cena
5.3703.16	7	Nóż do filetowania	160	72,00
5.3763.20	8	Nóż do filetowania, wąskie ostrze	200	87,00
5.3813.18	9	Nóż do filetowania, bardzo giętki	180	97,00
5.6303.15	10	Trybownik	150	69,00
7.8033	11	Ostrzałka stalowa, okrągła	230	46,00
5.4063.18	12	Nóż Szefa kuchni, styl chiński	180	175,00

LINIA VICTORINOX FORGED GRAND MAITRE

- Noże kute z jednego kawałka stali
- Rękojeść z tworzywa POM o dużej wytrzymałości, twardości i odporności na ścieranie
- Odporne na temperatury do 130 °C

VICTORINOX

NEW

od 190,00

TWÓJ ZYSK

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

kod	lp.	nazwa	dł. ostrza (mm)	cena
7.7203.08G	1	Kuty nóż do jarzyn, wąski	80	195,00
7.7203.12G	2	Kuty nóż do steków, gładki	120	208,00
7.7203.12WG	3	Kuty nóż do steków, ząbkowany	120	213,00
7.7203.15G	4	Kuty nóż kuchenny, wąski	150	274,00
7.7213.20G	5	Kuty nóż do filetowania, giętki	200	316,00
7.7223.26G	6	Kuty nóż do plastrowania, ryflowany	260	399,00

kod	lp.	nazwa	dł. ostrza (mm)	cena
7.7233.15G	7	Kuty widelec szefa kuchni	150	265,00
7.7303.08G	8	Kuty nóż do jarzyn, zagięty	80	190,00
7.7303.15G	9	Kuty nóż do trybowania, wąski	150	270,00
7.7303.17G	10	Kuty nóż Santoku	170	340,00
7.7403.20G	11	Kuty nóż szefa kuchni, szeroki	170	375,00
7.7433.23G	12	Kuty nóż do chleba, ząbkowany	230	357,00

LINIA VICTORINOX SWISS CLASSIC

- Stal walcowana nierdzewna
- Rękojeść z polipropylenu

TWÓJ ZYSK

od 13,00

VICTORINOX

NEW

STERYLIZACJA DO 100 °C

wash

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11

kod	lp.	nazwa	dł. ostrza (mm)	cena
6.8003.19B	1	Nóż do siekania	190	103,00
6.8063.20B	2	Nóż do siekania	200	130,00
6.8503.17B	3	Nóż Santoku	170	110,00
6.8523.17B	4	Nóż Santoku z karbowaną krawędzią	170	142,00
6.8633.21B	5	Nóż do chleba	210	99,00
6.8633.26B	6	Nóż do ciasta	260	130,00

kod	lp.	nazwa	dł. ostrza (mm)	cena
6.7403	7	Nóż do obierania, czarny	80	13,00
6.7433	8	Nóż do obierania, ząbkowane ostrze, czarny	80	13,00
6.7863.13B	9	Nóż do masła i sera, czarny	130	65,00
5.6603.15	10	Nóż do trybowania, czarny	150	66,00
5.6413.15	11	Nóż do trybowania z zagiętym ostrzem, czarny	150	66,00

LINIA VICTORINOX SWISS CLASSIC

od 13,00

TWÓJ ZYSK

VICTORINOX

NEW

wash

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25

kod	lp.		kolor	dł. ostrza (mm)	cena
6.7501	1	Nóż do jarzyn, zagięty	czerwony	60	13,00
6.7503	2		czarny	60	13,00
6.7601	3	Nóż do jarzyn, gładki	czerwony	80	13,00
6.7603	4		czarny	80	13,00
6.7606.L114	5		zielony	80	13,00
6.7606.L118	6		żółty	80	13,00
6.7636.L114	7	Nóż do jarzyn, ząbkowany	zielony	80	13,00
6.7636.L118	8		żółty	80	13,00
6.7701	9	Nóż do jarzyn, gładki	czerwony	100	17,00
6.7703	10		czarny	100	17,00
6.7706.L114	11		zielony	100	17,00
6.7706.L118	12		żółty	100	17,00

kod	lp.		kolor	dł. ostrza (mm)	cena
6.7731	13	Nóż do jarzyn, ząbkowany	czerwony	100	17,00
6.7733	14		czarny	100	17,00
6.7736.L4	15		zielony	100	17,00
6.7736.L8	16		żółty	100	17,00
6.7831	17	Nóż do pomidorów, zaokrąglony czubek, ząbkowany	czerwony	110	17,00
6.7833	18		czarny	110	17,00
6.7836.L114	19		zielony	110	17,00
6.7836.L118	20		żółty	110	17,00
6.7861	21	Nóż do sera i kiełbasy, ostrze ząbkowane	czerwony	110	18,00
6.7863	22		czarny	110	18,00
6.7936.12L4	23	Nóż do steków i pizzy, ząbkowany, ostry czubek	zielony	120	25,00
6.7936.12L8	24		żółty	120	25,00
6.7933.12B	25		czarny	120	47,00

1 2 3 4 5 6

TWÓJ ZYSK

NEW

od 15,00

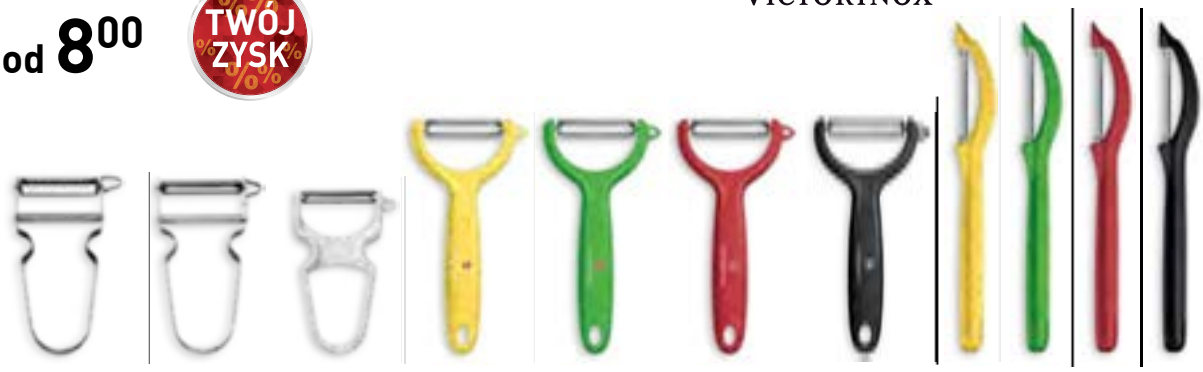
kod	lp.	nazwa	mm	cena
7.6344	1	Nożyce do drobiu, czarne	250	143,00
7.6350	2	Nożyce ze stali nierdzewnej	250	319,00
7.6363.3	3	Nożyce kuchenne	200	54,00
7.6857.3	4	Otwieracz do butelek i puszek	200	49,00
7.6912.3	5	Otwieracz PET	200	15,00
7.6924	6	Korkociąg z nożykiem do folii	200	47,00

VICTORINOX

NEW

od 8,00

TWÓJ ZYSK



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11

kod	lp.	nazwa	cena
7.6072	1	J-star Obieraczka aluminiowa	18,00
7.6070	2	Rex obieraczka aluminiowa	11,00
7.6070.7	3	Rapid obieraczka aluminiowa	8,00
7.6079.8	4	Obieraczka uniwersalna, pozioma, żółta	17,00
7.6079.4	5	Obieraczka uniwersalna, pozioma, zielona	17,00
7.6079.1	6	Obieraczka do pomidorów i kiwi, ząbkowane ostrze, czerwona	17,00

kod	lp.	nazwa	cena
7.6079	7	Obieraczka do pomidorów i kiwi, ząbkowane ostrze, czarna	17,00
7.6075.8	8	Obieraczka uniwersalna, ząbkowane ostrze, żółta	17,00
7.6075.4	9	Obieraczka uniwersalna, ząbkowane ostrze, zielona	17,00
7.6075.1	10	Obieraczka uniwersalna, ząbkowane ostrze, czerwona	17,00
7.6075	11	Obieraczka uniwersalna, ząbkowane ostrze, czarny	17,00

NEW

79,00

od 12,00

1 2 3 4

NEW

841280

NEW

841457

50,00

NOŻE DO OBIERANIA OWOCÓW

– Ostrze wykonane jest ze stali nierdzewnej DIN 1.4116, twardość 54 ±1 stopni HRC

kod	lp.	nazwa	mm	cena
841242	1		90x15x(H)19	13,00
841259	2	ząbkowany	90x15x(H)19	15,00
841266	3	ząbkowany, ostrze spiczaste	90x15x(H)19	12,00
841273	4	ząbkowany, ostrze spiczaste	90x15x(H)19	15,00

ZESTAW 4 NOŻY DO OBIERANIA WARZYW I OWOCÓW

– Ostrze wykonane jest ze stali nierdzewnej DIN 1.4116

kod	cena
841280	79,00

ZESTAW 4 NOŻY DO CARWINGU

– Noże wykonane ze stali nierdzewnej DIN 1.4301 /54 ± 1 HrC wg DIN 1.4116
– Uchwyt z polipropylenu

kod	mm	cena
841457	90, 55, 80, 65	50,00

11,00

NEW

841181

NÓŻ DO OBIERANIA WARZYW I OWOCÓW

– Ostrze wykonane jest ze stali nierdzewnej DIN 1.4116, twardość 54 ±1 stopni HRC

kod	mm	cena
841181	60x15x(H)16	11,00

841198

NEW

NÓŻ DO OBIERANIA POMIDORÓW

– Ostrze wykonane jest ze stali nierdzewnej DIN 1.4116, twardość 54 ±1 stopni HRC

15,00

kod		mm	cena
841198	ząbkowany	110x15x(H)19	15,00

NOŻYKI HACCP DO OBIERANIA, ZESTAW 6 SZT.

– Uchwyt wykonany z polipropylenu, zgodnie z normami HACCP.

842003

NOŻYKI DO OBIERANIA

– Zestaw 6 sztuk w kolorze: białym, czerwonym, niebieskim, zielonym, czarnym i żółtym
– Wykonane ze stali walcowanej

54,00

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	cena
842003	75	175	**54,00**

842010

NOŻYKI DO OBIERANIA

– Zestaw 6 sztuk w kolorze: białym, czerwonym, niebieskim, zielonym, czarnym i żółtym
– Wykonane ze stali walcowanej

59,00

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	cena
842010	90	185	**59,00**

13,00

841105 841112 841129 841136

NOŻYKI DO OBIERANIA

– Wysoka jakość wykonania
– Wyprodukowano w Niemczech

NOŻYK DO OBIERANIA

kod	-	długość ostrza (mm)	długość (mm)	cena
841105	prosty	75	180	**13,00**
841112	spiczasty	87	190	**13,00**
841129	z wygiętym ostrzem	60	165	**13,00**

NOŻYK DO POMIDORÓW

– Uchwyt z polipropylenu

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	cena
841136	110	210	**14,00**

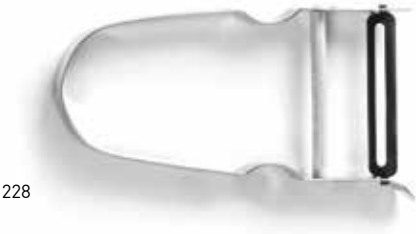
16,00

841020

NOŻYK DO OBIERANIA

– Drewniany uchwyt

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	cena
841020	60	165	**16,00**



841228

10,00

OBIERAK

– Model poprzeczny

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	cena
841228	50	110	**10,00**

9,00

841235

OBIERAK

– Posiada ruchome ostrze

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	cena
841235	50	150	**9,00**

NOŻE PROFI

– Noże wykonane ze stali chromowo-molibdenowo-wanadowej (x50CrMoV15), o twardości od 54 do 55 stopni HRC
– Uchwyt z poliacetalu POM, mocowany na 3 aluminiowe nity

od 54,00 **NEW**

wash

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	cena
840238	1	nóż do krojenia chleba, ząbkowany	2.5	225	**59,00**
840252	2	nóż do mięsa	3	165	**56,00**
840269	3	nóż do mięsa	3	190	**58,00**
840276	4	nóż do mięsa	3	210	**59,00**
840245	5	nóż do mięsa	3	145	**54,00**

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	cena
840337	6	nóż kucharski	3	300	**102,00**
840320	7	nóż kucharski, szlif kulowy	3	230	**94,00**
840306	8	nóż kucharski, szlif kulowy	3	210	**89,00**
840313	9	nóż kucharski	3	230	**87,00**
840290	10	nóż kucharski	3	210	**84,00**
840283	11	nóż kucharski	3	190	**79,00**

NOŻE GASTRO

– Noże wykonane ze stali francuskiej, chromowo-molibdenowo-wanadowej, twardość od 54 do 56 stopni HRC
– Uchwyt z wtryskiwanego polipropylenu, bez nitów

od 54,00 **NEW**

wash

1 2 3 4 5 6 7 1 2 3 4 5 6 7 8

kod	lp.	nazwa	kolor	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	cena
840368	1	nóż do krojenia mięsa		3	190	**58,00**
840344	2	nóż do krojenia mięsa		3	145	**54,00**
840351	3	nóż do krojenia mięsa		3	165	**56,00**
840375	4	nóż do krojenia mięsa		3	210	**60,00**
840382	5	nóż do krojenia mięsa, szlif kulowy		3	210	**66,00**
840399	6	nóż do trybowania i filetowania mięsa, zakrzywiony		3	210	**74,00**
840405	7	nóż do trybowania i filetowania mięsa, zakrzywiony		3	210	**84,00**

kod	lp.	nazwa	kolor	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	cena
840436	1	nóż kucharski, szlif kulowy		3	210	**87,00**
840412	2	nóż kucharski		3	190	**74,00**
840429	3	nóż kucharski		3	210	**79,00**
840443	4	nóż kucharski		3	230	**85,00**
840450	5	nóż kucharski, szlif kulowy		3	230	**94,00**
840467	6	nóż kucharski		3	300	**102,00**
840474	7	nóż kucharski, Santoku		3	180	**69,00**
840481	8	nóż kucharski, Santoku, szlif kulowy		3	180	**79,00**

NOŻE DUO

- Noże wykonane ze stali chromowo-molibdenowo-wanadowej (x50CrMoV15)
- Ręcznie ostrzone, twardość 56 stopni HRC
- Uchwyt z kopolimeru PPC z plastyczną powierzchnią z TPE, bez nitów

NEW

wash

od 26,00

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	cena
840504	1	nóż do obierania uniwersalny	1.5	90	**26,00**
840511	2	nóż do obierania uniwersalny	1.5	120	**29,00**
840498	3	nóż do obierania warzyw	1.5	130	**29,00**
840528	4	nóż kuchenny	2	155	**34,00**
840535	5	nóż kuchenny	2	175	**37,00**
840658	6	nóż kucharski	3	230	**79,00**
840641	7	nóż kucharski	3	210	**72,00**
840573	8	nóż do trybowania	3	125	**49,00**
840580	9	nóż do trybowania	3	165	**54,00**
840597	10	nóż do trybowania	3	165	**56,00**
840603	11	nóż do krojenia mięsa	3	210	**59,00**
840610	12	nóż do krojenia	2.5	160	**49,00**

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	cena
840627	13	nóż do krojenia	2.5	220	**52,00**
840634	14	nóż do krojenia	2.5	250	**54,00**
840702	15	nóż do szynki, ząbkowany	3	360	**119,00**
840665	16	nóż do filetowania ryb	1.5	240	**49,00**
840696	17	nóż do ryb	2	350	**79,00**
840672	18	nóż do produktów delikatesowych	2	300	**79,00**
840689	19	nóż do produktów delikatesowych	2	350	**89,00**
840566	20	nóż do sera	2	175	**37,00**
840542	21	nóż do krojenia chleba, ząbkowany	2	175	**49,00**
840559	22	nóż do krojenia chleba, ząbkowany	2	230	**58,00**
840719	23	tasak		210	**119,00**

NOŻE SUPERIOR

- Noże wykonane ze stali molibdenowo-wanadowej o grubości 3 mm (T5MoV), twardość od 54 do 55 stopni HRC
- Uchwyt z ABS z aluminiowymi nitami

NEW

wash

od **44,00**

1 2 3 4 5 6

7 8 9 10 11 12

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	cena
841358	1	nóż kucharski	3	190	**69,00**
841365	2	nóż kucharski	3	210	**72,00**
841372	3	nóż kucharski	3	230	**75,00**
841310	4	nóż do krojenia mięsa	3	190	**51,00**
841327	5	nóż do krojenia mięsa	3	210	**54,00**
841334	6	nóż do krojenia mięsa	3	250	**69,00**

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	cena
841297	7	nóż do krojenia mięsa	3	145	**44,00**
841303	8	nóż do krojenia mięsa	3	165	**47,00**
841341	9	nóż do krojenia mięsa	3	300	**76,00**
841402	10	nóż do kebabu, gładki	3	550	**119,00**
841396	11	nóż do kebabu, gładki	3	500	**107,00**
841389	12	nóż do kebabu, gładki	3	450	**103,00**

349,00

NEW

841440

ZESTAW 5 NOŻY Z POKROWCEM

kod	cena
841440	**349,00**

NEW

wash

od **147,00**

1 2 3

OSTRZAŁKA DO NOŻY MASATLAR

- Uchwyt z polipropylenu
- Zawieszka

kod	-	długość ostrza (mm)	cena
820018	okrągła	300	**147,00**
820001	owalna	300	**190,00**
820025	płaska	300	**214,00**

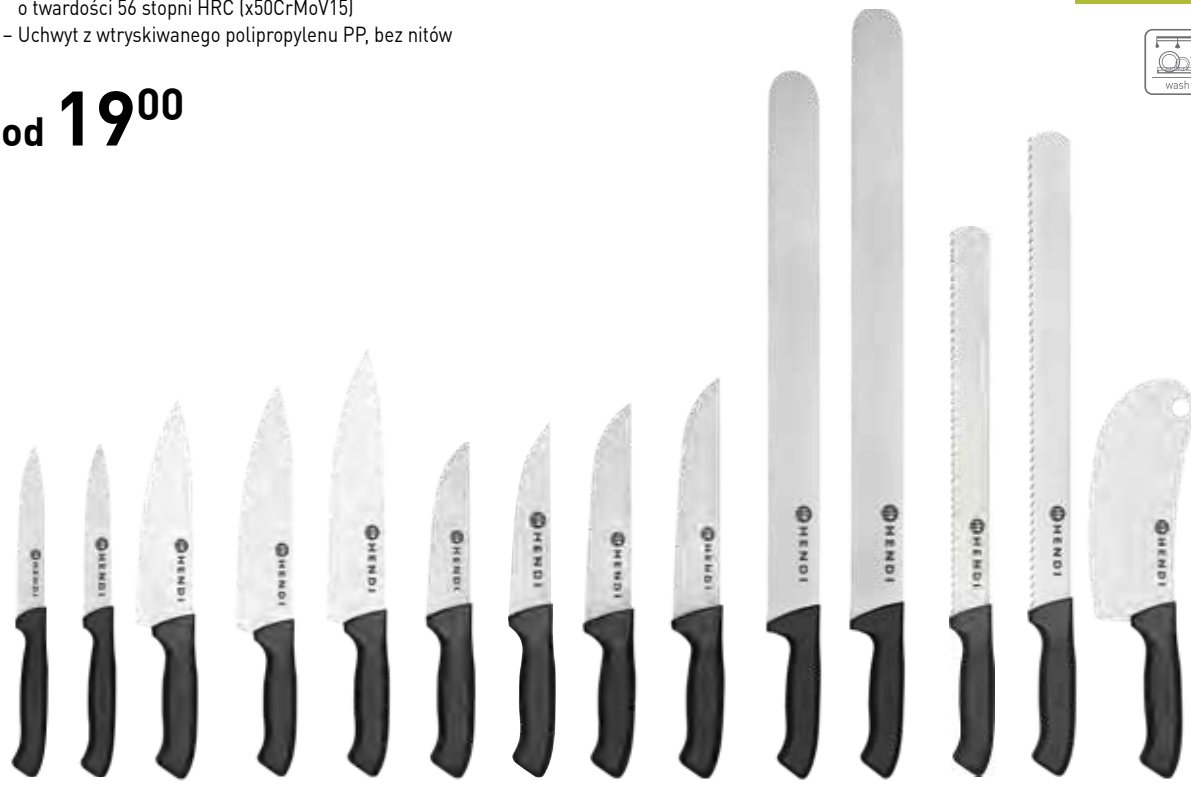
NOŻE ECCO

- Noże wykonane ze stali chromowo-molibdenowo-wanadowej, o twardości 56 stopni HRC (x50CrMoV15)
- Uchwyt z wtryskiwanego polipropylenu PP, bez nitów

NEW

wash

od 19,00



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	cena
840726	1	nóż uniwersalny	1.5	120	**19,00**
840733	2	nóż do steków, ząbkowany	1.5	120	**23,00**
840788	3	nóż kuchenny	2.5	190	**42,00**
840795	4	nóż kuchenny	2.5	210	**44,00**
840801	5	nóż kuchenny	2.5	230	**48,00**
840740	6	nóż do krojenia mięsa	2	145	**29,00**
840757	7	nóż do krojenia mięsa	2	165	**31,00**

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	cena
840764	8	nóż do krojenia mięsa	2	190	**33,00**
840771	9	nóż do krojenia mięsa	2.5	210	**36,00**
840849	10	nóż do kebabu	2	500	**89,00**
840856	11	nóż do kebabu	2	550	**94,00**
840825	12	nóż do szynki, ząbkowany	2	300	**64,00**
840832	13	nóż do szynki, ząbkowany	2	350	**66,00**
840818	14	nóż do cebuli	2	190	**42,00**

1 2 3 4 5

NEW

wash

od 43,00

NOŻE RZEŹNICZE

- Noże wykonane ze stali niemieckiej, chromowo-molibdenowo-wanadowej, twardość 56 stopni HRC
- Uchwyt z polipropylenu PP bez nitów

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	cena
840122	1	nóż do trybowania i filetowania mięsa, zakrzywiony	3	120	**55,00**
840139	2	nóż do trybowania i filetowania mięsa, zakrzywiony	3	150	**59,00**
840146	3	nóż do trybowania i filetowania mięsa	3	135	**43,00**
840177	4	nóż do trybowania i filetowania mięsa	3	260	**85,00**
840184	5	nóż do trybowania i filetowania mięsa, zakrzywiony	3	250	**85,00**

S.S. stainless steel | non slip | food contact

199,00

W poręcznym etui

ZESTAW NOŻY – 9-ELEMENTOWY

- Noże wykonane z jednego kawałka stali nierdzewnej 3CR14
- Uchwyt ze stali nierdzewnej 430 z powłoką antypoślizgową gumowaną
- Najwyższa jakość wykonania sprawia, że noże są bardzo trwałe i wyjątkowo odporne na korozję, a ostrze zachowuje długo żywotność
- Bezpieczna wyprofilowana rękojeść
- W zestawie:
  1 – Widelec do mięsa – 320 mm
  2 – Ostrzałka – 340 mm
  3 – Nóż Santoku – 336 mm
  4 – Nóż kucharski – 370 mm
  5 – Nóż kucharski – 333 mm
  6 – Nóż do szynki – 331 mm
  7 – Nóż do chleba – 333 mm
  8 – Nóż do oddzielania kości – 285 mm
  9 – Nóż do obierania – 193 mm
  10 - Poręczne etui

KURT SCHELLER EDITION
HENDI FOOD SERVICE EQUIPMENT

TWÓJ ZYSK

Zobacz film

kod	mm	cena
975770	445x260x(H)65	199,00

Al aluminium

TWÓJ ZYSK

513705

Zobacz film

LISTWA DO BONÓW

-27%

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

kod	mm	stara cena	nowa cena
513705	600	~~37,00~~	27,00
513712	915	~~66,00~~	48,00

od 27,00

NOŻE GREEN LINE

S.S. stainless steel | PP polypropylene | wash

MADE IN EU

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

od 26,00

NÓŻ DO OBIERANIA Z WYGIĘTYM OSTRZEM

kod	długość ostrza/noża (mm)	cena
843802	70/175	28,00

NÓŻ DO OBERANIA Z ZĄBKOWANYM OSTRZEM

kod	długość ostrza/noża (mm)	cena
843352	100/205	26,00

NÓŻ DO STEKÓW

kod	długość ostrza/noża (mm)	cena
843819	120/220	29,00

NÓŻ DO WARZYW

kod	długość ostrza/noża (mm)	cena
843826	110/215	29,00

NÓŻ KUCHENNY

kod	długość ostrza/noża (mm)	cena
843833	140/260	46,00

NÓŻ KUCHENNY

kod	długość ostrza/noża (mm)	cena
843840	160/280	48,00

NÓŻ KUCHENNY

kod	długość ostrza/noża (mm)	cena
843857	180/305	54,00

NÓŻ KUCHENNY

kod	długość ostrza/noża (mm)	cena
843864	200/325	58,00

NÓŻ RZEŹNICZY

kod	długość ostrza/noża (mm)	cena
843338	200/335	72,00

NÓŻ DO CHLEBA

kod	długość ostrza/noża (mm)	cena
843314	230/355	58,00

NÓŻ DO CHLEBA

kod	długość ostrza/noża (mm)	cena
843888	260/380	58,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

NÓŻ DO CHLEBA

kod	długość ostrza/noża (mm)	cena
843895	300/415	64,00

NÓŻ DO PIECZENI

kod	długość ostrza/noża (mm)	cena
843901	230/345	58,00

NÓŻ DO SZYNKI WĄSKI

kod	długość ostrza/noża (mm)	cena
843345	290/415	68,00

NÓŻ DO SZYNKI I ŁOSOSIA

kod	długość ostrza/noża (mm)	cena
843918	280/415	64,00

NÓŻ DO CIASTA

kod	długość ostrza/noża (mm)	cena
843925	240/360	78,00

TASAK

-12%

kod	długość ostrza/ noża (mm)	stara cena	nowa cena
843932	200/325	~~129,00~~	113,00

NÓŻ SZEFA KUCHNI

kod	długość ostrza/noża (mm)	cena
843307	220/360	74,00

NÓŻ SZEFA KUCHNI

kod	długość ostrza/noża (mm)	cena
843949	260/400	88,00

NÓŻ DO KROJENIA

kod	długość ostrza/noża (mm)	cena
843956	260/400	98,00

NÓŻ DO KROJENIA

kod	długość ostrza/noża (mm)	cena
843963	300/440	108,00

NÓŻ DO ODDZIELANIA KOŚCI

kod	długość ostrza/noża (mm)	cena
843987	130/255	56,00

NÓŻ DO ODDZIELANIA KOŚCI

kod	długość ostrza/noża (mm)	cena
843994	160/380	58,00

NÓŻ DO FILETOWANIA RYB – GIĘTKI

kod	długość ostrza/noża (mm)	cena
843321	210/330	62,00

NAJWYŻSZA JAKOŚĆ

od 124,00

od 75,00

Zobacz film

1 2 3 4

1 2 3 4

NOŻE TITAN EAST

S.S. stainless steel · wash

- Noże w stylu azjatyckim
- Stal nierdzewna
- Uchwyt z drzewa różanego

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	cena
840191	1	nóż kucharski	3	160	**124,00**
841419	2	nóż do warzyw	3	160	**124,00**
841433	3	nóż do sushi	3	300	**169,00**
841426	4	nóż do sushi	3	230	**146,00**

NOŻE JAPOŃSKIE

S.S. stainless steel · wash

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

do -25%

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	długość (mm)	stara cena	nowa cena
845059	1	nóż „Sashimi"	4	210	340	~~119,00~~	**89,00**
845042	2	nóż „Sashimi"	4	240	370	~~129,00~~	**99,00**
845028	3	nóż „Nakiri"	4	180	325	~~129,00~~	**99,00**
845035	4	nóż „Santoku"	4	165	295	~~89,00~~	**75,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

NOŻE STANDARD – UNIWERSALNE, W KOLORZE CZARNYM

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

od 12,00

PP polypropylene | S.S. stainless steel | HACCP compliant | wash

NÓŻ UNIWERSALNY

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	cena
842201	1.2	90	190	**13,00**

NÓŻ UNIWERSALNY

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	cena
842102	1.2	100	205	**12,00**

NÓŻ DO MIĘSA

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	cena
842409	2.5	150	285	**19,00**

NÓŻ KUCHARSKI

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	cena
842607	2.5	180	320	**24,00**

NÓŻ KUCHARSKI

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	cena
842706	2.5	240	385	**29,00**

NÓŻ DO SZYNKI I KEBABA

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	cena
842904	1.7	350	490	**38,00**

NÓŻ DO CHLEBA

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	cena
843000	1.5	250	385	**24,00**

NÓŻ DO CHLEBA

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	cena
843109	1.5	300	430	**25,00**

NÓŻ RZEŹNICZY

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	cena
844427	2.5	200	330	**25,00**

NÓŻ RZEŹNICZY

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	cena
844410	2.5	250	380	**27,00**

NÓŻ DO ODDZIELANIA KOŚCI

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	cena
844441	1.8	150	280	**21,00**

NÓŻ DO FILETOWANIA

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	cena
844434	1.8	150	260	**21,00**

OSTRZAŁKA

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	cena
781418	230	360	**24,00**

NOŻE HACCP W KOLORZE BRĄZOWYM – DO WĘDLIN I GOTOWANYCH MIĘS

– Wykonane ze stali 3CR13, uchwyt z polipropylenu, zgodnie z normami HACCP
– Każdy nóż jest w osobnym estetycznym blistrze

PP polypropylene | S.S. stainless steel | HACCP compliant | wash

kod		nazwa	długość ostrza/noża (mm)	grubość (mm)	cena
842669	1	Nóż kucharski	180/320	2,5	**24,00**
842799	2	Nóż kucharski	240/385	2,5	**28,00**
842966	3	Nóż do szynki i łososia	350/490	1,7	**38,00**

SZLIF KULOWY – krojenie bez przywierania

od 24,00

ANTY-POŚLIZGOWY ERGONOMICZNY UCHWYT

Zobacz film

NOŻE HACCP W KOLORZE CZERWONYM – DO SUROWEGO MIĘSA

– Wykonane ze stali 3CR13, uchwyt z polipropylenu, zgodnie z normami HACCP
– Każdy nóż jest w osobnym estetycznym blistrze

kod		nazwa	długość ostrza/noża (mm)	grubość (mm)	cena
842423	1	Nóż rzeźniczy	150/290	2,5	**19,00**
842522	2	Nóż do filetowania	150/300	0,9	**17,00**
842621	3	Nóż kucharski	180/320	2,5	**23,00**
842720	4	Nóż kucharski	240/385	2,5	**28,00**
842928	5	Nóż do szynki i łososia	350/490	1,7	**38,00**

SZLIF KULOWY – krojenie bez przywierania

od 17,00

ANTY-POŚLIZGOWY ERGONOMICZNY UCHWYT

Zobacz film

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

NOŻE HACCP W KOLORZE ŻÓŁTYM – DO DROBIU

– Wykonane ze stali 3CR13, uchwyt z polipropylenu, zgodnie z normami HACCP
– Każdy nóż jest w osobnym estetycznym blistrze

PP polypropylene | S.S. stainless steel | HACCP compliant | wash

kod		nazwa	długość ostrza/noża (mm)	grubość (mm)	cena
842539	1	Nóż do filetowania	150/300	0,9	**17,00**
842638	2	Nóż kucharski	180/320	2,5	**23,00**
842737	3	Nóż kucharski	240/385	2,5	**28,00**

od 17,00

ANTY-POŚLIZGOWY ERGONOMICZNY UCHWYT

Zobacz film

NOŻE HACCP W KOLORZE NIEBIESKIM – DO RYB

– Wykonane ze stali 3CR13, uchwyt z polipropylenu, zgodnie z normami HACCP
– Każdy nóż jest w osobnym estetycznym bistrze

kod		nazwa	długość ostrza/noża (mm)	grubość (mm)	cena
842546	1	Nóż do filetowania	150/300	0,9	**17,00**
842645	2	Nóż kucharski	180/320	2,5	**23,00**
842744	3	Nóż kucharski	240/385	2,5	**28,00**

od 17,00

ANTY-POŚLIZGOWY ERGONOMICZNY UCHWYT

Zobacz film

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

– Wykonane ze stali 3CR13, uchwyt z polipropylenu, zgodnie z normami HACCP
– Każdy nóż jest w osobnym estetycznym blistrze

PP polypropylene | S.S. stainless steel | HACCP compliant | wash

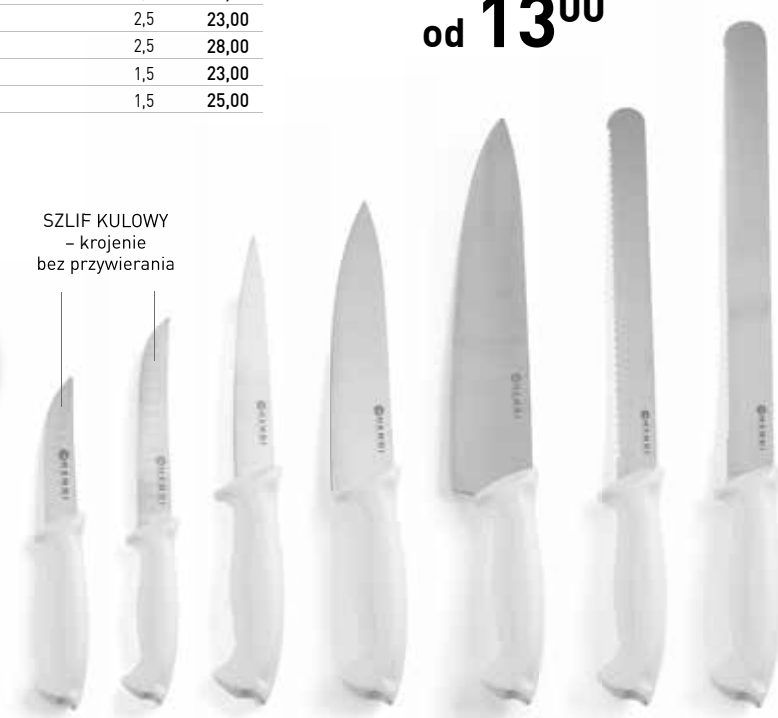
kod		nazwa	długość ostrza/noża (mm)	model	grubość (mm)	cena
842256	1	Nóż uniwersalny	90/190	krótki	1,2	**13,00**
842355	2	Nóż uniwersalny	130/230	długi	1,2	**15,00**
842553	3	Nóż do filetowania	150/300		0,9	**18,00**
842652	4	Nóż kucharski	180/320		2,5	**23,00**
842751	5	Nóż kucharski	240/385		2,5	**28,00**
843055	6	Nóż do chleba	250/385		1,5	**23,00**
843154	7	Nóż do chleba	300/430		1,5	**25,00**

od 13,00

Zobacz film

ANTY-POŚLIZGOWY ERGONOMICZNY UCHWYT

SZLIF KULOWY – krojenie bez przywierania



1 2 3 4 5 6 7

NOŻE HACCP W KOLORZE ZIELONYM – DO WARZYW I OWOCÓW

– Wykonane ze stali 3CR13, uchwyt z polipropylenu, zgodnie z normami HACCP
– Każdy nóż jest w osobnym estetycznym blistrze

-12%

kod		nazwa	długość ostrza/noża (mm)	model	grubość (mm)	stara cena	nowa cena
842218	1	Nóż uniwersalny	90/190	krótki	1,2		**13,00**
842119	2	Nóż uniwersalny	100/205	ząbkowany	1,2	~~13,00~~	**11,50**
842317	3	Nóż uniwersalny	130/230	długi	1,2		**15,00**
842614	4	Nóż kucharski	180/320		2,5		**23,00**
842713	5	Nóż kucharski	240/385		2,5		**28,00**

od 11,50

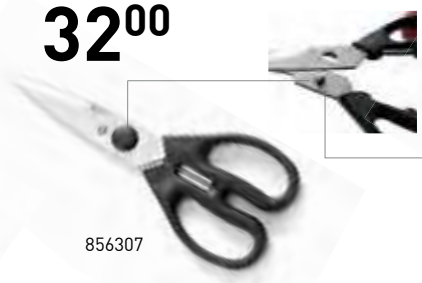
Zobacz film

ANTY-POŚLIZGOWY ERGONOMICZNY UCHWYT

SZLIF KULOWY – krojenie bez przywierania

1 2 3 4 5

do cen należy doliczyć VAT 23%



PP polypropylene | S.S. stainless steel

NOŻYCE DO DROBIU
- Stal węglowa
- Miękki uchwyt

kod	mm	cena
856314	240	**49,00**

NOŻYCE KUCHENNE – UNIWERSALNE
- Rozkładane na dwie części
- Miękki uchwyt
- Łatwe w czyszczeniu

kod	mm	cena
856307	195	**32,00**

NOŻYCE KUCHENNE Z MIĘKKIM UCHWYTEM
- Rozkładane – łatwe w czyszczeniu
- Z miękkim uchwytem

kod	mm	cena
856284	220	**39,00**

RĘKAWICE ANTYPRZECIĘCIOWE
- Zapewniają ochronę podczas krojenia i wymiany ostrych elementów w urządzeniach tnących w profesjonalnej kuchni
- Dzięki połączeniu włókien HPPE, poliestru i nylonu rękawice są trwałe i wygodne
- Odporność na przecięcie – poziom 4
- Odporność na ścieranie – poziom 3

kod	ilość szt. w opak.	cena
556641	2	**59,00**

RĘKAWICE ANTYPRZECIĘCIOWE
- Zestaw składa się z 2 rękawic: bawełnianej rękawicy wewnętrznej i zewnętrznej rękawicy odpornej na przecięcia wykonanej ze stali nierdzewnej, dopuszczonej do kontaktu z żywnością
- Pasuje do prawej i lewej ręki

kod	rozmiar	mm	cena
556665	M	305	**132,00**
556672	L	330	**132,00**

POM POM plastic | S.S. stainless steel

24,00

NÓŻ DO OSTRYG

kod	mm	cena
781913	170	**24,00**

POM POM plastic | S.S. stainless steel

12,00

NÓŻ DO OSTRYG PROSTY

kod	mm	cena
781920	160	**12,00**

POM POM plastic | S.S. stainless steel

17,00

NÓŻ DO OSTRYG DŁUGI

kod	mm	cena
844458	215	**17,00**

Zobacz film

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

-9%

NÓŻ DEKORACYJNY DO CYTRUSÓW

kod	mm	stara cena	nowa cena
856031	155	~~23,00~~	21,00

NÓŻ DO CYTRUSÓW

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	cena
856185	110	215	29,00

WYDRĄŻACZ DO WARZYW

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	cena
856086	110	220	24,00

-21%

NÓŻ DO OBIERANIA CYTRUSÓW

kod	mm	stara cena	nowa cena
856055	180	~~24,00~~	19,00

NÓŻ DEKORACYJNY DO KULEK – POJEDYNCZY OWALNY

kod	ø	długość (mm)	cena
856017	26	165	24,00

-21%

NÓŻ DEKORACYJNY DO KULEK – POJEDYNCZY KARBOWANY

kod	ø	długość (mm)	stara cena	nowa cena
856024	22	155	~~24,00~~	19,00

-21%

NÓŻ DEKORACYJNY DO KULEK – PODWÓJNY

kod	-	mm	stara cena	nowa cena
856000	ø 22-25 mm	165	~~34,00~~	27,00

-25%

NÓŻ DEKORACYJNY KANAŁOWY

kod	mm	stara cena	nowa cena
856048	150	~~24,00~~	18,00

-18%

WYDRĄŻACZ DO JABŁEK

kod	ø	długość (mm)	stara cena	nowa cena
856079	20	215	~~22,00~~	18,00

-16%

RADEŁKO DO CIASTA – FALOWANE OSTRZE

kod	ø	długość (mm)	stara cena	nowa cena
856154	60	180	~~25,00~~	21,00

NÓŻ DEKORACYJNY DO MASŁA

– Ząbkowane ostrze

kod	mm	cena
856192	200	25,00

NÓŻ DO SMAROWANIA – ZĄBKOWANY

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	cena
855768	95	225	19,00

-29%

OBIERAK

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	stara cena	nowa cena
856178	65	175	~~21,00~~	15,00

NÓŻ DEKORACYJNY

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	cena
856062	90	200	29,00

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

NOŻYK DO POMIDORÓW

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	cena
856253	110	230	29,00

TWÓJ ZYSK

-30%

RADEŁKO DO PIZZY

kod	mm	stara cena	nowa cena
617007	ø100x240	~~15,00~~	10,50

ŁOPATKA DO SERA

kod	mm	cena
856208	205	29,00

ŁOPATKA DO MIĘKKICH SERÓW

kod	mm	cena
856215	160	29,00

TARKA DO SERA

kod	mm	cena
856222	170	29,00

Zobacz film

NÓŻ DO MIĘKKICH SERÓW

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	cena
856246	160	270	29,00

NÓŻ DO TWARDYCH SERÓW

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	cena
856239	130	260	29,00

129,00

856291

TWÓJ ZYSK

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

ZESTAW NOŻY DEKORACYJNYCH – 6 SZT.

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

kod	mm	cena
856291	280x100x(H)50	129,00

Zobacz film

559,00

224403

OSTRZAŁKA ELEKTRYCZNA DO NOŻY

ABS plastic

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

kod	V	W	mm	cena
224403	230	50	310x110x(H)110	559,00
224410	papier ścierny – 2 szt.		50x200	26,00

TWÓJ ZYSK

44,00

229569

Spieki ostrzące wykonane z węglika wolframu, jednego z najtwardszych znanych materiałów, który wykazuje bardzo niewielkie oznaki zużycia

NEW

OSTRZAŁKA DO NOŻY

PP polypropylene

- Z zabezpieczenie palców

kod	mm	cena
229569	140	44,00

ABS plastic

39,00

820612

OSTRZAŁKA DO NOŻY

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

kod	mm	cena
820612	200x46x(H)75	39,00

CERAMIC [ceramiczne]: do ostrzenia noży ceramicznych

COARSE [szorstki]: do uzyskania precyzyjnej krawędzi

FINE [dokładne]: do profesjonalnego wygładzania krawędzi tnącej

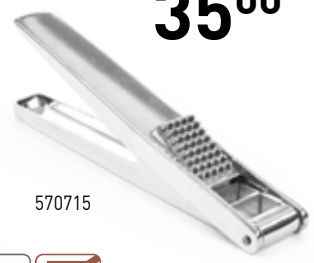
219,00

690000

OTWIERACZ DO PUSZEK KITCHEN LINE
- Posiada mocowanie do blatu
- Otwiera puszki do 335 mm wysokości

kod	mm	cena
690000	550	219,00

35,00



570715

WYCISKACZ DO CZOSNKU

kod	mm	cena
570715	175x30	35,00

39,00

856123

WYCISKACZ DO CZOSNKU
- Łatwy w czyszczeniu
- Dwa wyjmowane elementy

kod	mm	cena
856123	180x25	39,00

36,00

856116

OTWIERACZ DO PUSZEK

-8%

kod	mm	stara cena	nowa cena
856116	180	~~39,00~~	36,00

40,00

856161

OTWIERACZ DO PUSZEK BEZPIECZNY
- Wieczko można ponownie nałożyć na puszkę
- Otwieracz nacina wieczko z boku bez pozostawienia ostrych krawędzi
- Mechanizm tnący działa przez cięcie boku tuż pod pokrywką

kod	mm	cena
856161	190	40,00

NEW

35,00

570104

KRAJALNICA DO JAJEK – PROSTOKĄTNA

kod	mm	cena
570104	130x85x(H)30	35,00

35,00

570012

KRAJALNICA DO JAJEK – OWALNA

kod	mm	cena
570012	120x115x(H)35	35,00

56,00

556719

ŚCIERECZKA DO FILTROWANIA
- Lniana
- Można prać w temperaturze do 95°C

kod	mm	cena
556719	700x700	56,00

49,00

Laserowo ostrzone, ekstremalnie ostre

od 39,00

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

Zobacz film

856352 856369 856376 856321 856338 856345

TARKI

– Laserowo ostrzone, ekstremalnie ostre

kod		długość ostrza (mm)	mm	cena
856352	bardzo drobne	220	35x390	**49,00**
856369	średnie	220	35x390	**49,00**
856376	płatki	220	35x390	**49,00**

TARKI

– Laserowo ostrzone, ekstremalnie ostre

kod		długość ostrza (mm)	mm	cena
856321	średnie	135	65x315	**39,00**
856338	płatki	135	65x315	**39,00**
856345	plastry	135	65x315	**40,00**

S.S. stainless steel | wash

31,00

443002

TARKA 4-STRONNA

kod	mm	cena
443002	90x65x(H)200	**31,00**

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

od 49,00

Zobacz film

844366

844359

NÓŻ DO SIEKANIA ZIÓŁ

kod		mm	cena
844359	pojedyncze ostrze	230	**49,00**
844366	podwójne ostrze	230	**79,00**

139,00

PP polypropylene | ABS plastic | S.S. stainless steel | wash

TWÓJ ZYSK

Zobacz film

SZATKOWNICA RĘCZNA DO WARZYW - TYP V Z PODWÓJNYM OSTRZEM

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

-26%

kod	mm	stara cena	nowa cena
222676	530x165x(H)203	~~189,00~~	139,00

222676

SZATKOWNICA RĘCZNA DO WARZYW – TYP V

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

TWÓJ ZYSK

Zobacz film

-43%

85,00

kod	mm	stara cena	nowa cena
222614	130x335x(H)75	~~149,00~~	85,00

Główne ostrze tnące w kształcie litery V

222614

SZATKOWNICA RĘCZNA DO WARZYW - MANDOLINA

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

kod	mm	cena
222652	395x125x(H)200	219,00

219,00

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

TWÓJ ZYSK

222652

Zobacz film

Do krojenia dużych ilości miękkich warzyw

570166

TWÓJ ZYSK

359,00

KRAJALNICA DO POMIDORÓW

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

-22%

kod	mm	stara cena	nowa cena
570166	360x300x(H)380	~~459,00~~	359,00

TWÓJ ZYSK

S.S. stainless steel

570159

Mocowanie do blatu za pomocą przyssawek

Zobacz film

Zabezpieczenie dłoni

KRAJALNICA DO POMIDORÓW

- Tylko do krojenia pomidorów lub miękkich warzyw i owoców
- Grubość plastra: ± 5 mm
- Łatwa w czyszczeniu
- Nóżki z przyssawkami
- Narzędzia do dokręcania, takie jak klucz nasadowy nie są dołączone do urządzenia

399,00

-18%

kod	mm	stara cena	nowa cena
570159	432x202x(H)210	~~489,00~~	399,00

Al die-cast | S.S. stainless steel | wash

Specjalna płyta umożliwia łatwy i szybki demontaż oraz czyszczenie

TWÓJ ZYSK

Zobacz film

630402

499,00

MASZYNKA DO KROJENIA ZIEMNIAKÓW

- Noże ze stali nierdzewnej
- Zawiera 3 kratownice: 6x6, 9x9 i 13x13 mm oraz ostrze do krojenia na 8 części
- Możliwość mocowania do ściany lub blatu
- Uchwyt pokryty tworzywem sztucznym dla wygodnej obsługi
- Specjalna płyta umożliwia łatwy i szybki demontaż oraz czyszczenie
- Nóżki z przyssawkami gwarantują stabilność podczas korzystania z urządzenia ustawionego na stole

kod	mm	cena
630402	430x168x(H)290	499,00

Ręczna maszynka do ziemniaków na stronie 221

Mocowanie do blatu za pomocą przyssawek

11 □ 11

49,00

630419

OSTRZE DO KROJENIA FRYTEK 11 MM DO MASZYNKI DO KROJENIA ZIEMNIAKÓW

- Do maszynki do krojenia ziemniaków 630402
- Element dociskowy w zestawie

kod	cena
630419	49,00

KLOC MASARSKI DREWNIANY NA PODSTAWIE DREWNIANEJ

od 449,00

- Wykonany z drewna bukowego
- Wysokość całkowita kloca z podstawą: 850 mm
- Kloc zespolony jest z podstawą za pomocą rzepów

kod	mm	cena
506011	500x400x(H)200	799,00
505694	500x400x(H)150	679,00
505625	400x400x(H)150	529,00
505618	400x400x(H)110	449,00

KLOC MASARSKI Z POLIETYLENU NA PODSTAWIE

od 299,00

- Wykonany z polietylenu HDPE500, grubość 80 mm
- Wzmocniona podstawa wykonana ze stali nierdzewnej

kod	-	mm	cena	
505687	zestaw	500x400x(H)800	599,00	
505663	kloc masarski	500x400x(H)80	449,00	
505656	kloc masarski	500x400x(H)50	299,00	
505670	podstawa	500x400x(H)750	459,00	
505144	zestaw 505663 + 505670	500x400x(H)830	799,00	NEW

Powierzchnia robocza zaimpregnowana tłuszczem naturalnym

od 539,00

KLOC MASARSKI DREWNIANY BEZ PODSTAWY

- Wykonany z drewna bukowego

kod	mm	cena
505649	500x400x(H)200	699,00
505632	500x400x(H)150	539,00

NEW

22,00

SZNUREK WĘDLINIARSKI

-35%

- Szpulka z 200 g sznurka
- Wykonany z bawełny i poliestru

kod	długość (m)	stara cena	nowa cena
559239	132	~~34,00~~	22,00

SZNUREK WĘDLINIARSKI

od 17,00

- Szpulka ze 100 g sznurka
- Wykonany z surowej bawełny

kod	długość (m)	stara cena	cena	
559208	70		17,00	
559222	140		28,00	NEW

HAKI RZEŹNICZE – ZESTAW 4 SZT. od 17,00

kod	mm	max. obciążenie	cena
513538	90x4	do 30 kg	17,00
513545	110x5	do 40 kg	19,00
513552	130x5	do 40 kg	21,00
513569	150x6	do 55 kg	27,00

513538

TŁUCZKI I MASZYNKI DO ZMIĘKCZANIA MIĘSA

EXCLUSIVE HENDI DESIGN

TWÓJ ZYSK

Al aluminium

wash

Zobacz film

513002

26,00

TŁUCZEK DO MIĘSA

- Uchwyt z otworem do zawieszenia
- Powierzchnia z piramidkami do rozbijania wołowiny i wieprzowiny
- Gładka powierzchnia do rozbijania delikatnych mięs

kod	mm	cena
513002	260	26,00

TŁUCZEK SZEFA KUCHNI

- Połączenie maszynki do zmiękczania mięsa z tradycyjnym tłuczkiem
- Doskonale rozbija mięso, zmiękcza masę włóknistą i jednocześnie spłaszcza mięso
- Posiada 60 ostrzy, w 4 rzędach po 15 ostrzy, wykonanych ze stali nierdzewnej
- Ostrza o szerokości 2,6 mm i maksymalnej głębokości nacięcia ok. 18 mm
- Waga: 350 g

kod	ilość noży	mm	cena
513071	60	57x280x(H)70	103,00

NEW

103,00

559208

MASZYNKA DO ZMIĘKCZANIA MIĘSA EASYCHEF-45

- Nowoczesna i najskuteczniejsza technologia uszlachetniania, rozmiękczania oraz polepszania jakości i smaku mięsa
- Maszynka łączy w sobie metodę głębokiego nacinania włókien mięsnych przy jednoczesnym delikatnym jego rozbijaniu
- Dzięki maszynce skraca się czas marynowania, gotowania, smażenia i grillowania zmiękczonego mięsa
- Podczas uderzania ostrza wprowadzają przyprawy i sosy w głąb mięsa
- Miękkie sprężyny, łatwiejsza praca, lepszy efekt kulinarny
- 3 rzędy po 15 ostrzy
- Łącznie 45 ostrzy o szerokości 2,3 mm i maksymalnej głębokości nacięcia 25 mm

kod	kolor	mm	cena
513088	biały	150x46x(H)104	46,00
513095	czerwony	150x46x(H)104	46,00

NEW

513088

46,00

513095

od 99,00

wielkość oczka:
7,5x7,5 mm

PA polyamide | S.S. stainless steel | wash

ŁYŻKA CEDZAKOWA
- Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z poliamidu
- Głęboki nabierak

kod	mm	cena
640913	ø240x600	**99,00**
640920	ø260x600	**109,00**

od 36,00

wielkość oczka:
5x5 mm

S.S. stainless steel | wash

ŁYŻKA CEDZAKOWA
- Wzmocniony, druciany uchwyt

kod	mm	stara cena	nowa cena
640401	ø160x450		**36,00**
640500	ø180x470		**40,00**
640609	ø200x510	~~43,00~~	**42,00**
640708	ø220x540		**62,00**
640807	ø240x550		**71,00**

od 29,00

wielkość oczka:
5x5 mm

S.S. stainless steel | wash

ŁYŻKA CEDZAKOWA
- Z drucianym uchwytem

kod	mm	cena
640104	ø100x330	**29,00**
640203	ø125x420	**34,00**

37,00

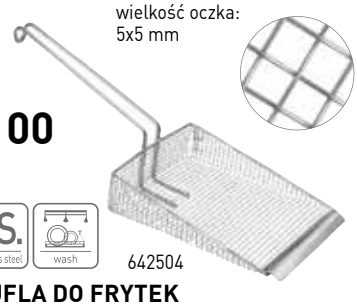
PC polycarbonate

SZUFELKA DO NAKŁADANIA FRYTEK
- Szerokość wlotu: 70 mm
- Dla osób prawo- i leworęcznych

kod	mm	cena
642566	205x233	**37,00**

91,00

wielkość oczka:
5x5 mm



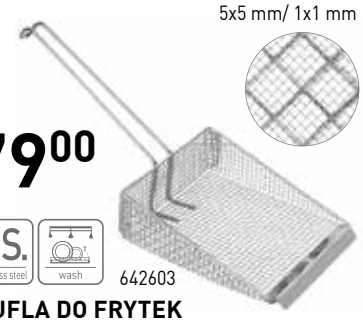
S.S. stainless steel | wash

SZUFLA DO FRYTEK
- Druciany uchwyt o długości 150 mm

kod	mm	cena
642504	210x160	**91,00**

wielkość oczka:
5x5 mm/ 1x1 mm

79,00



S.S. stainless steel | wash

SZUFLA DO FRYTEK
- Druciany uchwyt o długości 225 mm
- Podwójna siatka

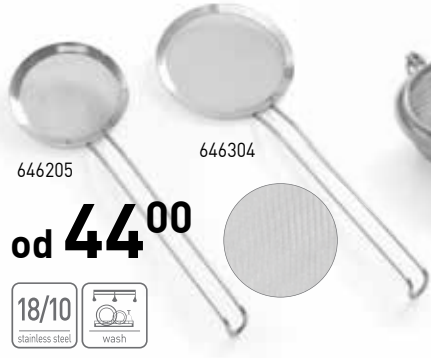
kod	mm	cena
642603	225x175	**79,00**

59,00

S.S. stainless steel

SZUFELKA DO NAKŁADANIA FRYTEK
- Ze zdejmowanymi uchwytami
- Szerokość wlotu: 75 mm
- Dla osób prawo- i leworęcznych

kod	mm	cena
642559	230x200	**59,00**



od 44,00

18/10 stainless steel | wash

SITO DO TŁUSZCZU - GĘSTE
- Z drucianym uchwytem

kod	mm	cena
646205	ø125x350	**44,00**
646304	ø150x430	**48,00**

Zobacz film

49,00

18/10 stainless steel | wash

SITO DO FORMOWANIA "PTASIEGO GNIAZDA"
- Druciany uchwyt z pierścieniem zamykającym

kod	mm	cena
646601	ø100x395	**49,00**

89,00

Al aluminium | wash

SITO DO SOLENIA FRYTEK
– Stałe dno z wyjmowanym sitkiem

kod	mm	cena
630006	ø400x(H)170	89,00

139,00

S.S. stainless steel | wash

SITO DO SOLENIA FRYTEK
– Wykonane w całości ze stali nierdzewnej
– Z uchwytem ze stali nierdzewnej
– Ze zdejmowanym dnem

kod	mm	cena
630808	ø410x(H)170	139,00

Zobacz film

od 17,00

S.S. stainless steel | wash

PIEPRZNICZKA I SOLNICZKA
– Z odkręcanym wieczkiem

kod	-	mm	cena
630136	solniczka	ø80x(H)175	39,00
630235	pieprzniczka	ø63x(H)100	17,00

od 17,00

Al aluminium | wash

PIEPRZNICZKA I SOLNICZKA
– Z odkręcanym wieczkiem

kod	-	mm	cena
630105	solniczka	ø80x(H)195	39,00
630204	pieprzniczka	ø65x(H)105	17,00

84,00

TACA NA MIĘSO I FRYTKI

Al aluminium | wash

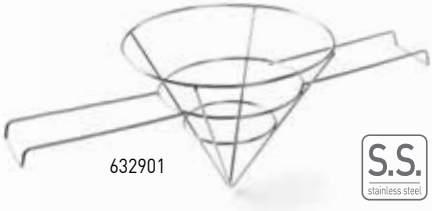
kod	mm	cena
630303	470x310x(H)75	84,00

79,00

FILTR DO FRYTURY
– Wykonany z wiskozy (syntetycznego jedwabiu)
– Odporność termiczna do 200 °C

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena
632802	50	254x254	79,00

54,00



S.S. stainless steel

UCHWYT NA FILTR DO FRYTURY

kod	mm	cena
632901	ø250x(H)200	54,00

20,00

PP polypropylene

Zobacz film

WIADRO
– Z pokrywką
– Odpowiednie do przechowywania frytury i sosów

kod	poj. (l)	mm	cena
196007	11.5	ø290x(H)220	20,00

CZAJNIK ELEKTRYCZNY

- Obudowa oraz grzałka wykonane ze stali nierdzewnej
- Uchwyt, pokrywka oraz podstawa z polipropylenu
- Grzałka umieszczona pod dnem zabezpieczona przed zakamienieniem, zwiększa żywotność czajnika
- Lampka kontrolna informująca o włączeniu grzałki
- Wewnętrzny wskaźnik maksymalnego poziomu wody
- Automatyczne wyłączanie po zagotowaniu wody
- Podwójna ochrona przed włączeniem na sucho

PP polypropylene | 18/8 stainless steel

99,00

209998

59,00

209981

CZAJNIK ELEKTRYCZNY BEZPRZEWODOWY 4,2 L

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena
209998	4.2	230	2000	340x234x(H)290	99,00

CZAJNIK ELEKTRYCZNY BEZPRZEWODOWY 1,8 L

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena
209981	1.8	230	1800	221x163x(H)249	59,00

139,00

624302

CZAJNIK Z POKRYWKĄ

S.S. stainless steel | gas only | wash

kod	poj. (l)	mm	cena
624302	6	ø245x(H)290	139,00

S.S. stainless steel

od 46,00

516713

-18%

POKRYWKA DO WIADRA Z PIERŚCIENIEM

kod	-	mm	stara cena	nowa cena
516690	516683	ø280x (H)25	~~56,00~~	46,00
516713	516706	ø300x (H)25		59,00
516737	516720	ø305x (H)25		64,00

516683 516720

WIADRO Z PIERŚCIENIEM

- Podziałka wewnątrz wiadra
- Wzmocniona podstawa

od 99,00 | do -18%

kod	poj. (l)	mm	stara cena	nowa cena
516676	7	ø230x(H)245	~~121,00~~	99,00
516683	10	ø280x(H)270	~~124,00~~	109,00
516706	12	ø300x(H)310	~~147,00~~	129,00
516720	15	ø305x(H)330	~~157,00~~	139,00

119,00

516744

S.S. stainless steel

WIADRO

kod	poj. (l)	mm	cena
516744	12	ø310x(H)300	119,00

Zobacz film

PA polyamide | PP polypropylene | wash

222560

od 319,00

Wyjmowany kosz wewnętrzny

TWÓJ ZYSK

WIRÓWKA DO SAŁATY

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

kod	poj. (l)	mm	stara cena	nowa cena
222553	12	ø335x(H)430	~~329,00~~	319,00
222560	25	ø430x(H)530	~~399,00~~	349,00

do -13%

32,00

TWÓJ ZYSK

570906

-18%

OKULARY DO KROJENIA CEBULI

- Noszenie okularów podczas krojenia cebuli zapobiega łzawieniu

kod	mm	stara cena	nowa cena
570906	150x160x(H)45	~~39,00~~	32,00

od 4,00

518700

462904

567616

22,00

S.S. stainless steel | wash

LEJEK Z RĄCZKĄ

-8%

kod	mm	stara cena	nowa cena
518700	ø120x(H)115	~~24,00~~	22,00

27,00

S.S. stainless steel | wash

DYSPENSER DO OLIWY

- Z uchylną pokrywką

kod	poj. (l)	mm	cena
462904	0.3	ø70x(H)115	27,00

PP polypropylene | wash

LEJEK

kod	mm	cena
567616	ø100x(H)130	4,00
567630	ø127x(H)170	5,00
567654	ø150x(H)200	8,00

od 7,00

567104 567302 567500

PP polypropylene | <110°C temp

MIARKA Z POLIPROPYLENU

do -7%

kod	poj. (l)	mm	stara cena	cena
567104	0.5	ø90x(H)140		7,00
567203	1	ø110x(H)170	~~14,00~~	13,00
567302	2	ø140x(H)215	~~19,00~~	18,00
567401	3	ø160x(H)240	~~25,00~~	24,00
567500	5	ø190x(H)270		39,00

od 6,00

Możliwość piętrowania miarek

567821 567838 567845 567852

PP polypropylene

MIARKA Z POLIPROPYLENU PIĘTROWALNA

– Podziałka na boku miarki
– Kształt uchwytu umożliwia piętrowanie miarek

kod	poj. (l)	mm	stara cena	cena
567814	0.5	ø95x(H)136		6,00 NEW
567821	1	ø124x(H)170		11,00
567838	2	ø160x(H)205		16,00
567845	3	ø181x(H)233		20,00
567852	5	ø210x(H)270		32,00

od 49,00

516102 516201 516300

18/10 stainless steel

MIARKA STALOWA – Z PODZIAŁKĄ

– Wysoka jakość

-17%

kod	poj. (l)	mm	stara cena	nowa cena
516102	0.5	ø90x(H)110	~~59,00~~	49,00
516201	1	ø120x(H)135		69,00
516300	2	ø140x(H)175		109,00

od 12,00

521304 521502

Al aluminium | wash

SZUFELKA ALUMINIOWA

do -20%

kod	poj. (l)	mm	stara cena	nowa cena
521205	0.125	180	~~15,00~~	12,00
521304	0.2	205	~~16,00~~	13,50
521403	0.3	245		18,00
521502	0.5	265		30,00
521601	0.65	310	~~34,00~~	32,00
521809	2	390		69,00

od 9,00

562000 562017 562079

PP polypropylene

SZUFELKA Z POLIPROPYLENU

-8%

kod	poj. (l)	mm	stara cena	cena
562000	0.125	185		9,00
562017	0.25	250	~~13,00~~	12,00
562079	0.65	345		26,00

od 11,00

680025

PĘSETA

do -14%

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

kod	mm	stara cena	nowa cena
680018	300	~~22,00~~	19,00
680025	230		19,00
680032	215	~~12,00~~	11,00
680049	160		14,00

od 15,00

680063

PĘSETA ZAKRZYWIONA

kod	mm	cena
680056	305	24,00
680063	240	19,00
680070	160	15,00

Zobacz film

18,00

680124

PĘSETA Z OKRĄGŁYMI KOŃCÓWKAMI

kod	mm	cena
680124	150	18,00

od 15,00

680087

PĘSETA DO SUSHI

kod	mm	cena
680087	210	16,00
680094	160	15,00

27,00

680131

NEW

PĘSETA UNIWERSALNA POWLEKANA

– Z czarną powłoką naniesioną metodą PVD
– Wysoka jakość i trwałość

kod	mm	cena
680131	300	27,00

od 9,00

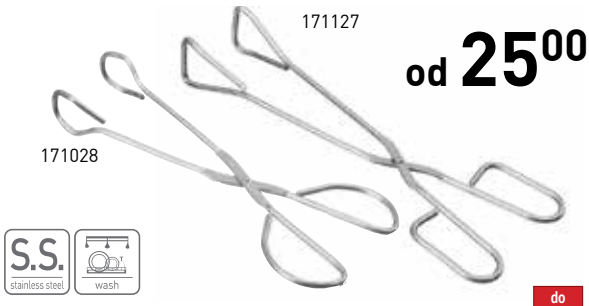
680100

680117

-10%

PĘSETA DO USUWANIA OŚCI

kod	mm	stara cena	nowa cena
680117	120	~~10,00~~	9,00
680100	130		18,00



od 25,00

S.S. stainless steel | wash

do -11%

SZCZYPCE DO SERWOWANIA

kod	mm	stara cena	nowa cena
171028	240	~~28,00~~	25,00
171127	300	~~34,00~~	32,00

od 12,00

S.S. stainless steel | wash

SZCZYPCE DO SERWOWANIA

kod	długość (mm)	cena
171400	240	12,00
171509	300	14,50

SIL silicone | 18/0 stainless steel | wash

od 24,00

SZCZYPCE UNIWERSALNE – SILIKONOWANE

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

kod	mm	cena
171301	267	24,00
171318	345	26,00
171325	400	29,00

524008

31,00

SZCZYPCE UNIWERSALNE

- Z klamrą
- Rozkładane

Al aluminium | ~~wash~~

kod	mm	cena
524008	280	31,00

34,00

524039

SZCZYPCE UNIWERSALNE Z POWŁOKĄ TEFLONOWĄ

- Z klamrą

kod	mm	cena
524039	280	34,00

17,00

Zobacz film

SZCZYPCE DO SERWOWANIA
– Uchwyt pokryty kolorowym tworzywem PVC

kod	kolor	długość (mm)	cena
171837	Czerwony	250	17,00
171844	Niebieski	250	17,00
171875	Zielony	250	17,00
171882	Fioletowy	250	17,00
171899	Żółty	250	17,00

SZCZYPCE DO SERWOWANIA
NEW

– Uchwyt pokryty kolorowym tworzywem PVC

kod	kolor	długość (mm)	cena
171721	Czerwony	300	19,00
171738	Niebieski	300	19,00
171745	Zielony	300	19,00
171783	Fioletowy	300	19,00
171790	Żółty	300	19,00

od 19,00

SZCZYPCE DO SERWOWANIA
– Uchwyt pokryty kolorowym tworzywem PVC

kod	kolor	długość (mm)	cena
171752	Czarny	250	19,00
171851	Czarny	300	20,00

od 10,00

SZCZYPCE UNIWERSALNE

kod	kolor	długość (mm)	cena	
657669	Czarny	250	13,00	NEW
657676	Czarny	300	14,00	NEW
657607	Czarny	230	11,00	
657621	Transparentny	230	10,00	

do cen należy doliczyć VAT 23%

od 10,00

SOLIDNA WZMOCNIONA KONSTRUKCJA – GRUBOŚĆ 1 MM

SZCZYPCE UNIWERSALNE

- Wyposażone w blokadę
- Solidna wzmocniona konstrukcja

S.S. stainless steel | wash

kod	mm	cena
171707	250	**10,00**
171806	300	**11,00**
171905	400	**17,00**

20,00

<270°C temp | wash

563366

CHOCHLA

kod	mm	cena
563366	100x80x250	**20,00**

19,00

wash

525142

SZPATUŁA

- Wykonana z drewna

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	cena
525142	4	300	**19,00**

658000

od 59,20

PA polyamide | <200°C temp | wash

SZPATUŁA DO SMAŻENIA

kod	mm	cena
658000	280	**19,00**

659601

48,00

PA polyamide | <200°C temp | wash

SZPATUŁA KĄTOWA

kod	mm	cena
659601	320	**48,00**

659502

44,00

<200°C temp | wash

SZPATUŁA

- Z otworami
- Wykonana z tworzywa Exoglass

kod	mm	cena
659502	300	**44,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Zobacz film

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

24,00

SZPACHELKA

kod	długość ostrza (mm)	mm	cena
855713	120	100x251	**24,00**

S.S. stainless steel | ~~wash~~

17,00

SZPACHELKA
– Z drewnianym uchwytem

kod	długość ostrza (mm)	mm	cena
855119	118	100x251	**17,00**

S.S. stainless steel | <200°C temp | ~~wash~~

od 25,00

-9%

SZPATUŁA KĄTOWA DO STEKÓW
– Drewniany uchwyt

kod	długość ostrza (mm)	mm	stara cena	cena
855508	280	75x120		**25,00**
855607	150	150x305	~~32,00~~	**29,00**

od 30,00

SZPATUŁA KĄTOWA DO HAMBURGERÓW – SZEROKA

kod	długość ostrza (mm)	mm	cena
855676	100	76x270	**30,00**
855652	140	105x308	**44,00**

od 30,00

SZPATUŁA KĄTOWA – GIĘTKA

kod	grubość (mm)	mm	cena
855669	1.2	95x325	**31,00**
855737	1	73x360	**30,00**

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

30,00

SZPATUŁA KĄTOWA GIĘTKA – PERFOROWANA

-6%

kod	grubość (mm)	mm	stara cena	nowa cena
855720	1	73x370	~~32,00~~	**30,00**

PP polypropylene | S.S. stainless steel

od 21,00

SZPATUŁA – WĄSKA
– Do masy cukierniczej
– Gładkie elastyczne ostrze

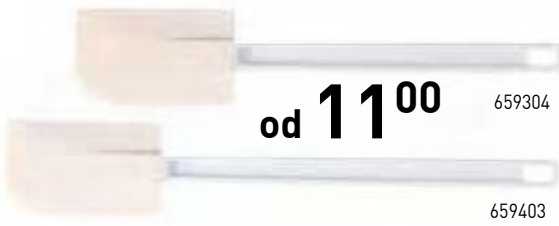
kod	długość ostrza (mm)	mm	cena
855706	106	17x215	**21,00**
855690	204	34x325	**26,00**
855744	254	39x375	**34,00**

Zobacz film

od 24,00

SZPATUŁA KĄTOWA – WĄSKA
– Elastyczne ostrze

kod	długość ostrza (mm)	mm	cena
855775	110	19x220	**24,00**
855782	200	32x300	**29,00**
855683	254	37x370	**36,00**



WYBIERAK DO CIASTA

- Uchwyt wykonany z tworzywa ABS
- Łopatka wykonana z syntetycznej gumy

ABS plastic | <110°C temp | wash

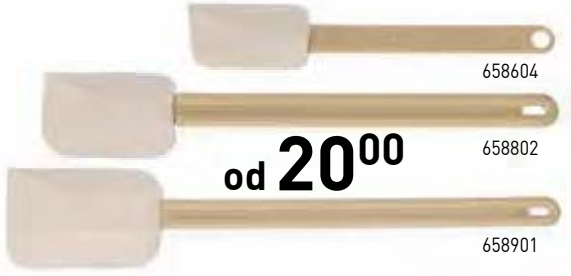
kod	długość łopatki (mm)	mm	cena
659205	90	52x257	**11,00**
659304	116	70x358	**17,00**
659403	116	70x410	**22,00**

WYBIERAK DO CIASTA

- Uchwyt wykonany z tworzywa ABS
- Silikonowa łopatka

ABS plastic | SIL silicone | -60°C 260°C temp | wash

kod	długość łopatki (mm)	mm	stara cena	nowa cena
659014	90	55x265	~~16,00~~	**15,00**
659007	105	70x350		**32,00**
659106	105	70x420	~~31,00~~	**26,00**

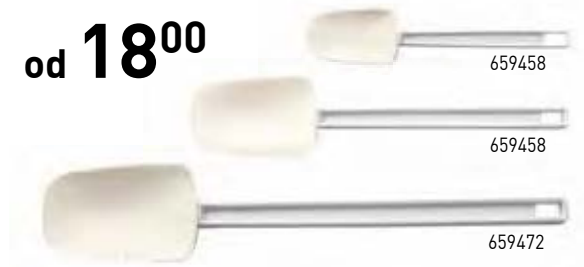


WYBIERAK DO CIASTA

- Uchwyt wykonany ze wzmocnionego włóknem szklanym
- Łopatka wykonana z naturalnej gumy
- Nie nadaje się do gorących potraw

wash

kod	długość łopatki (mm)	mm	cena
658604	90	55x250	**20,00**
658703	90	55x320	**38,00**
658802	90	55x420	**42,00**
658901	150	100x520	**69,00**



WYBIERAK DO CIASTA W KSZTAŁCIE ŁYŻKI

- Uchwyt wykonany z tworzywa ABS
- Łopatka wykonana z syntetycznej gumy

ABS plastic | <110°C temp | wash

kod	długość łopatki (mm)	mm	cena
659458	88	57x254	**18,00**
659465	117	75x357	**26,00**
659472	117	75x408	**28,00**

ŁYŻKA KUCHENNA

-40°C 220°C temp | micro | wash

kod	mm	cena
563007	380x70	**21,00**
563106	450x80	**29,00**
563205	600x105	**46,00**

ŁYŻKA Z TWORZYWA

- Wykonana z tworzywa Exoglass

<200°C temp | wash

kod	mm	cena
659700	300	**34,00**
659809	380	**48,00**

520628 od 82,00 NEW

MIESZADŁA DREWNIANE

- Do mieszania dużych ilości zup oraz innych płynnych i półpłynnych potraw w garnkach, kotłach warzelnych, patelniach
- Wykonane z jednego kawałka surowego drewna bukowego, dzięki czemu nie rozwarstwiają się jak produkty drewniane klejone
- Charakteryzuje się wyjątkową trwałością i dużą twardością

kod	mm	cena
520604	700x95	**82,00**
520611	1000x95	**84,00**
520628	1250x95	**112,00**

ŁYŻKA KUCHENNA – ZESTAW 3 SZT.

- Wykonana z drewna

wash

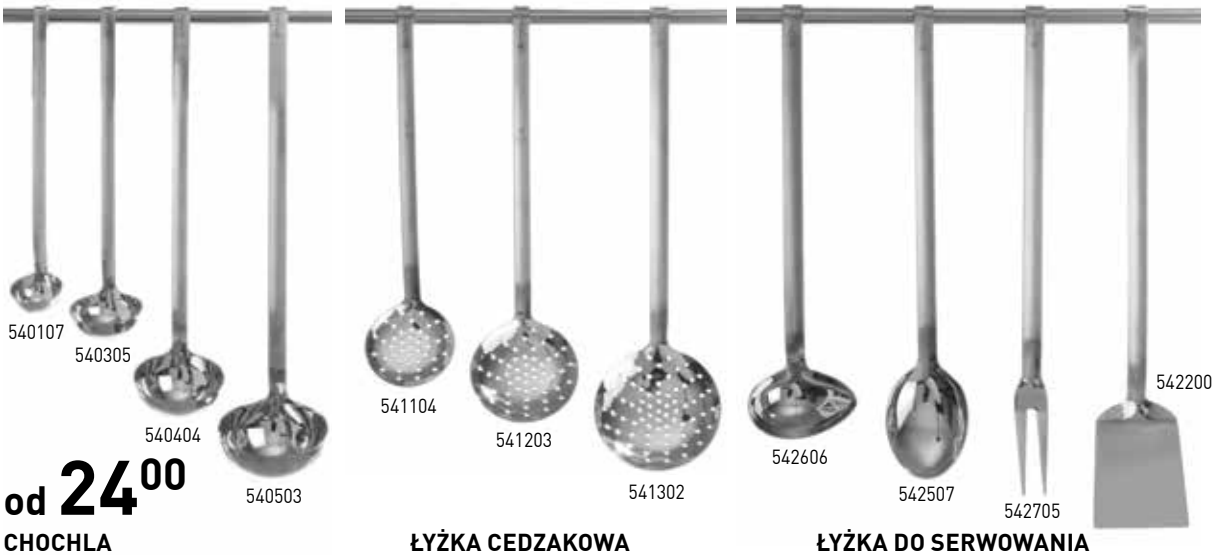
kod	mm	cena
525005	300-350-400	**18,00**

PRZYBORY MONOBLOK PROFI LINE

- Profesjonalne, pozbawione spawów i zagięć, wykonane z jednego kawałka stali, dzięki czemu spełniają normy higieny HACCP
- Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Grubość uchwytu: 2,7 mm

2.7 MM
GRUBOŚĆ

S.S. stainless steel | wash



od **24,00**

CHOCHLA

- Wywinięty brzeg zapobiega kapaniu podczas nalewania

kod	poj. (l)	mm	cena
540107	0.05	ø60x320	**24,00**
540305	0.125	ø80x390	**34,00**
540404	0.25	ø100x430	**39,00**
540503	0.35	ø120x470	**54,00**
540602	0.75	ø145x440	**62,00**
540701	1	ø165x480	**74,00**

ŁYŻKA CEDZAKOWA

kod	mm	cena
541104	ø80x390	**24,00**
541203	ø100x400	**28,00**
541302	ø120x460	**33,00**
541500	ø160x530	**54,00**

CHOCHLA DO SERWOWANIA

kod	mm	cena
542606	430x100	**43,00**

ŁYŻKA DO SERWOWANIA

kod	mm	cena
542507	480x65	**43,00**

WIDELEC DO MIĘS

kod	mm	cena
542705	350	**28,00**

SZPATUŁA

kod	mm	cena
542200	510x100	**48,00**

PRZYBORY MONOBLOK KITCHEN LINE

1.5 MM
GRUBOŚĆ

od **14,00**

CHOCHLA

kod	poj. (l)	mm	cena
527108	0.05	ø60x300	**14,00**
527207	0.18	ø90x360	**16,00**
527306	0.21	ø100x380	**19,00**

ŁYŻKA CEDZAKOWA

kod	mm	cena
528105	ø90x370	**14,00**
528204	ø115x430	**18,00**

SZPATUŁA CEDZAKOWA

kod	mm	cena
526118	340	**15,00**

SZPATUŁA

kod	mm	cena
526101	340	**14,00**

WIDELEC DO MIĘS

kod	mm	cena
526200	350x35	**15,00**

ŁYŻKA DO SERWOWANIA

kod	mm	cena
526309	325	**14,00**

RÓZGI

29,00

DO MIESZANIA

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

856109

RÓZGA SPIRALNA

kod	mm	cena
856109	160	29,00

NEW

DO MIESZANIA

509487

7,00

RÓZGA SPIRALNA Z UCHWYTEM STALOWYM

kod	mm	cena
509487	260	7,00

509470

NEW

DO MIESZANIA

1 MM GRUBOŚĆ

7,00

RÓZGA DO MIESZANIA

- Rózga twarda
- Grubość wrzeciona 1 mm

kod	mm	cena
509470	280	7,00

S.S. stainless steel | wash — 2.2 MM GRUBOŚĆ

RÓZGA DO MIESZANIA – 8 WRZECION

- 8 twardych wrzecion
- Uchwyt ze stali nierdzewnej z zawieszką
- Grubość wrzeciona: 2,2 mm

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash — 2 MM GRUBOŚĆ

RÓZGA DO MIESZANIA – 8 WRZECION Z UCHWYTEM Z POLIPROPYLENU

- 8 twardych wrzecion
- Uchwyt z polipropylenu z zawieszką
- Grubość wrzeciona: 2 mm

510100

510209

510308

Zobacz film

509104

509203

509302

DO MIESZANIA

Twarde wrzeciona

od 17,00

kod	mm	cena
510001	250	17,00
510100	300	17,50
510209	350	22,00
510308	400	23,00
510407	450	26,00
511503	500	27,00
511701	600	28,00

DO MIESZANIA

Twarde wrzeciona

od 17,00

kod	mm	cena
509012	230	17,00
509005	250	18,00
509104	300	24,00
509203	350	25,00
509302	400	29,00
509401	450	32,00

S.S. stainless steel | wash | 1.4 MM GRUBOŚĆ

RÓZGA DO UBIJANIA – 7 WRZECION

- 7 miękkich wrzecion
- Uchwyt ze stali nierdzewnej z zawieszką
- Grubość wrzeciona: 1,4 mm

S.S. stainless steel | wash | 1.4 MM GRUBOŚĆ

RÓZGA DO UBIJANIA – 12 WRZECION

- 12 elastycznych wrzecion
- Uchwyt ze stali nierdzewnej z zawieszką
- Grubość wrzeciona: 1,4 mm

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash | 1.4 MM GRUBOŚĆ

RÓZGA DO UBIJANIA – 12 WRZECION

- 12 elastycznych wrzecion
- Uchwyt z polipropylenu z zawieszką
- Grubość wrzeciona: 1,4 mm

Bardzo elastyczne wrzeciona idealne do ubijania

Bardzo elastyczne wrzeciona idealne do ubijania

Bardzo elastyczne wrzeciona idealne do ubijania

kod	mm	cena
532003	200	15,00
532102	250	16,00
532201	300	18,00
532300	350	20,00

kod	mm	stara cena	nowa cena
511718	250	~~17,00~~	16,00
511725	300		17,00
511732	350		20,00
511749	400		22,00
511756	450		24,00

kod	mm	stara cena	nowa cena
509418	230	~~19,00~~	17,00
509425	250	~~27,00~~	20,00
509432	300	~~31,00~~	21,00
509449	350	~~33,00~~	26,00
509456	400	~~35,00~~	30,00
509463	450	~~38,00~~	35,00

MISKI

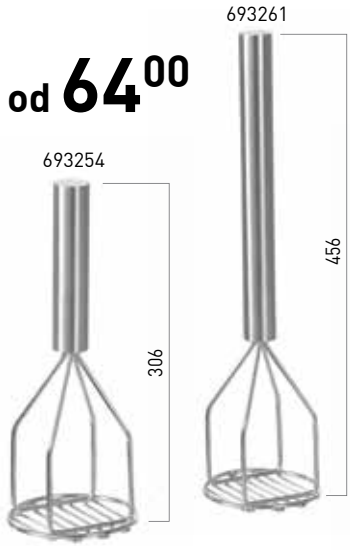
MISKA KUCHENNA

kod	poj. (l)	mm	stara cena	cena
530108	0.8	ø160x(H)63		8,00
530207	1.3	ø205x(H)70		10,00
530306	1.6	ø225x(H)83	~~12,00~~	11,00
530405	2.3	ø250x(H)84	~~16,00~~	15,50
530504	3.1	ø280x(H)99		23,00
530603	5	ø315x(H)108		29,50
530702	6	ø345x(H)118	~~36,00~~	35,00

MISKA DO MIKSOWANIA – Z ZAOKRĄGLONYM DNEM

kod	poj. (l)	mm	stara cena	cena
517109	0.7	ø158x(H)55		9,00
517208	1.4	ø197x(H)68		11,00
517307	2.3	ø240x(H)88		17,00
517406	3.3	ø259x(H)92		19,00
517604	4.9	ø300x(H)118	~~24,00~~	21,00

od 64,00

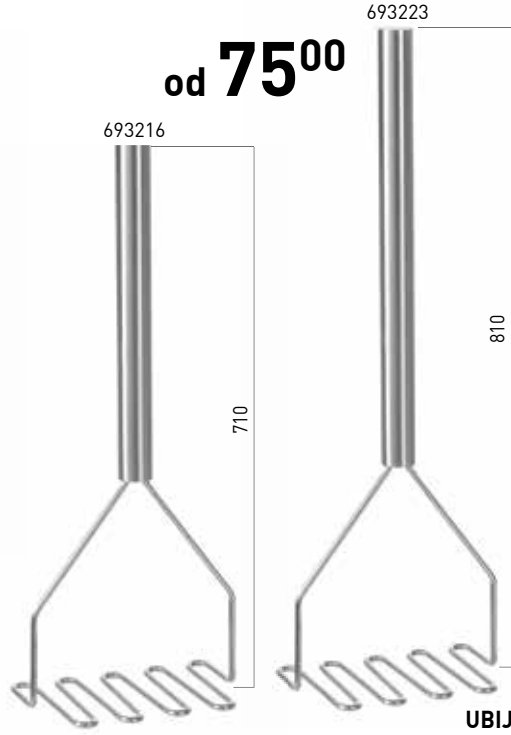


S.S. stainless steel | wash

UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW
– Solidna konstrukcja

kod	mm	cena
693254	ø118x(H)306	64,00
693261	ø118x(H)456	69,00

od 75,00



UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW
– Solidna konstrukcja

S.S. stainless steel | wash

kod	mm	cena
693216	200x130x(H)610	75,00
693223	200x130x(H)810	84,00

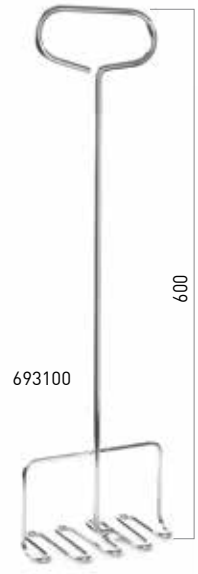
PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

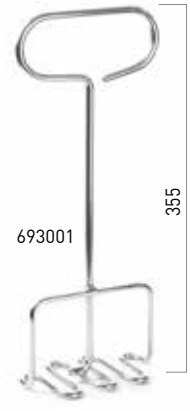
34,00

UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW
– Solidna konstrukcja
– Wygodna rączka z polipropylenu

kod	mm	cena
856147	ø95x(H)230	34,00

od 109,00





119,00

TWÓJ ZYSK

S.S. stainless steel | wash

515105 -30%

WYCISKACZ DO PUREE

kod	mm	stara cena	nowa cena
515105	300x110	~~169,00~~	119,00

UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW
– Solidna konstrukcja

S.S. stainless steel | wash

kod	mm	cena
693001	130x85x(H)355	109,00
693100	180x85x(H)600	119,00
693209	180x85x(H)770	139,00

od 44,00

wielkość oczka: 0,5x0,5 mm

18/10 stainless steel

SITO CHIŃSKIE SIATKOWE - GĘSTE

– Z drucianym uchwytem

kod	mm	cena
647516	ø160x355	44,00
647509	ø180x395	54,00

od 109,00

wielkość oczka: 0,5x0,5 mm

18/10 stainless steel

SITO CHIŃSKIE STOŻKOWE Z SIATKĄ

– Gęste

kod	mm	cena
647554	ø205x460	109,00
647561	ø245x475	129,00

od 39,00

S.S. stainless steel

wielkość oczka: ø2 mm

SITO CHIŃSKIE

kod	mm	cena
547304	ø185x350	39,00
547502	ø235x395	55,00

647592

69,00

18/10 stainless steel

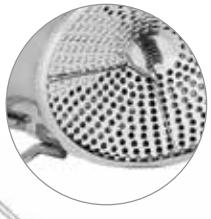
SITO DO PRZECIERANIA WARZYW, SIATKOWE

– Gęsta siatka i drewniany przecierak

– Z 2 zawieszkami i drucianym uchwytem

kod	mm	cena
647592	380x200x(H)170	69,00

Zobacz film



2 struny zbierające przecier z sitka

TWÓJ ZYSK

515501

-26%

125,00

18/10 stainless steel

SITO DO PRZECIERANIA WARZYW

– Idealne do przygotowywania zup–kremów i przecieru pomidorowego

– 2 tarcze w zestawie (ø140mm): gruba i drobna

kod	mm	stara cena	nowa cena
515501	400x215x(H)175	~~169,00~~	125,00

wielkość oczka:
1x1 mm

od 7,00

Sn tin plated | wash

SITO Z RĄCZKAMI KITCHEN LINE
– Z drucianym uchwytem

kod	mm	cena
635001	ø120x280	7,00
635155	ø160x320	11,00
635209	ø180x340	13,00
635308	ø200x360	15,00
635407	ø230x400	19,00
635605	ø250x435	24,00

wielkość oczka:
4x4 mm/1,5x1,5 mm

od 69,00

Sn tin plated | wash

SITO Z PODWÓJNĄ SIATKĄ
– Z drewnianym uchwytem
– Wspornik wzmacniający

kod	mm	stara cena	nowa cena
639009	ø260x570		69,00
639016	ø310x800		83,00
639023	ø360x860	~~109,00~~	108,00

wielkość oczka:
0,5x0,5 mm

od 17,00

18/10 stainless steel | wash

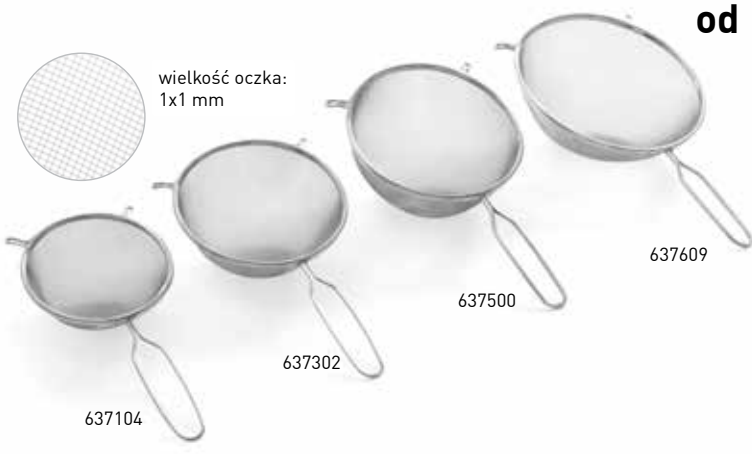
do -11%

SITO GĘSTE
– Z drucianym uchwytem

kod	mm	stara cena	nowa cena
638309	ø100x250	~~19,00~~	17,00
638507	ø150x345	~~21,00~~	20,00
638705	ø200x400		29,00
638903	ø250x455		48,00

wielkość oczka:
1x1 mm

od 22,00



18/10 stainless steel | wash

SITO Z RĄCZKAMI PROFI LINE
– Z drucianym uchwytem

kod	mm	cena
637104	ø160x305	22,00
637203	ø180x325	26,00
637302	ø200x360	32,00
637401	ø220x380	39,00
637500	ø240x410	45,00
637609	ø260x440	49,00

WANNY CEDZAKOWE

od **94,00**

S.S. stainless steel | wash

WANNA CEDZAKOWA PROFI LINE
– 2 uchwyty przytwierdzone nitami i podstawa

do -50%

kod	mm	stara cena	nowa cena
535509	ø325x(H)175	~~189,00~~	94,00
535516	ø365x(H)185	~~229,00~~	119,00
535523	ø415x(H)210	~~259,00~~	149,00

535516

od **26,00**

535424

535417

535400

WANNA CEDZAKOWA - PERFOROWANA
– 2 uchwyty i podstawa

S.S. stainless steel | wash

kod	mm	cena
535295	ø160x(H)65	26,00
535400	ø235x(H)85	34,00
535417	ø285x(H)115	49,00
535424	ø315x(H)120	59,00

535301

od **19,00**

535103

535202

WANNA CEDZAKOWA KITCHEN LINE
– 2 uchwyty i podstawa

S.S. stainless steel | wash

kod	mm	cena
535103	ø240x(H)110	19,00
535202	ø280x(H)135	29,00
535301	ø340x(H)160	39,00

535271

od **35,00**

WANNA CEDZAKOWA KWADRATOWA
– Model kwadratowy
– 2 uchwyty i podstawa

S.S. stainless steel

kod	mm	cena
535271	169x169x(H)55	35,00
535288	218x218x(H)70	45,00

535431

od **51,00**

WANNA CEDZAKOWA - PERFOROWANA
– 2 uchwyty i podstawa

S.S. stainless steel | wash

kod	mm	cena
535431	ø180x(H)90	51,00
535448	ø220x(H)110	74,00
535455	ø260x(H)140	97,00

WAGI KUCHENNE

129,00

Zobacz film

580233

S.S. stainless steel

WAGA GASTRONOMICZNA DO 15 KG

- Pomiar do 15 000 g z dokładnością do ± 1 g – waga minimalna 2 g
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej bez spawów, obudowa wykonana z polistyrenu (HIPS) z wbudowanym wyświetlaczem
- Precyzyjny czujnik tensometryczny umożliwia dokładny pomiar
- Odczyt w gramach
- Panel dotykowy, sterowanie za pomocą przycisków on-off i tara
- Automatyczne zerowanie, powiadomienie o przeciążeniu i niskim poziomie baterii
- Automatyczne wyłączenie, zasilanie: 3 bateriami AAA (nie są załączone)

kod	zakres kg	mm	cena
580233	15	266x269x(H)34	129,00

TWÓJ ZYSK

89,00

580226

S.S. stainless steel

WAGA O DUŻEJ DOKŁADNOŚCI DO 5 KG

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

kod	zakres kg	mm	cena
580226	5	200x151x(H)11	89,00

159,00

TWÓJ ZYSK

580004

Zobacz film

WAGA GASTRONOMICZNA CYFROWA DO 5 KG

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

ABS plastic S.S. stainless steel

kod	zakres kg	mm	cena
580004	5	170x215x(H)55	159,00

S.S. stainless steel

TWÓJ ZYSK

980033

159,00

WAGA GASTRONOMICZNA Z SZALKĄ

-16%

- W zestawie szalka ø200 mm

kod	zakres kg	mm	stara cena	nowa cena
980033	2	210x140x(H)255	~~190,00~~	159,00

WAGA MAGAZYNOWA Z LEGALIZACJĄ

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

949,00

TWÓJ ZYSK

580332

kod	zakres	dokładność	W	mm	cena
580332	400 g – 150 kg	20 g	20	360x580x(H)765	**949,00**

Zobacz film

580301

349,00

TWÓJ ZYSK

S.S. stainless steel

WAGA CYFROWA DO 100 KG

- Pomiar wagi do 100 kg (220 lb)
- Dokładność do 50 g (2 oz)
- Odczyt w kg lub lb
- Precyzyjny pomiar dzięki zaawansowanej technologii, z funkcją tarowania
- Platforma ze stali nierdzewnej
- Operowanie poprzez oddzielny wyświetlacz cyfrowy z 4 przyciskami
- Wyświetlacz LCD oszczędny w zużyciu energii, ze wskaźnikiem baterii
- Na 2 baterie AAA (załączone)

kod	zakres kg	mm	cena
580301	100	300x255x(H)42	**349,00**

TWÓJ ZYSK

689,00

580295

WAGA Z LEGALIZACJĄ

- Nowy model małej, lekkiej i łatwej w użyciu wagi kontrolnej
- Dwudziałkowa, dzięki automatycznej zmianie działki pomiarowej, zależnej od obciążenia szalki, waga zapewnia większą dokładność ważenia towarów o małej masie
- Funkcjonalność oraz wykonanie szalki i górnej części obudowy ze stali nierdzewnej sprawiają, że znajduje ona szerokie zastosowanie jako waga kontrolna w handlu, gastronomii, przemyśle spożywczym i gospodarce magazynowej
- Duży jednostronny wyświetlacz LCD, 5 cyfrowy, o wymiarach 91x36 mm, zapewnia łatwy odczyt masy ważonego towaru
- Funkcja uśredniania odczytu idealna do ważenia towaru zachowującego się niestabilnie jak np. woda, zwierzęta
- Funkcja tarowania, pozwalająca na ważenie towaru bez wagi opakowania
- Wbudowane gniazdo na baterie 6x AA 1,5 A zapewnia pracę w dowolnym miejscu (baterie w zestawie)
- Czas pracy baterii: alkalicznych – ok. 250 godzin, manganowych – ok. 50 godzin
- Technologia One Chip Module zapewnia długi czas pracy wagi przy zasilaniu bateryjnym, czyniąc urządzenie nowoczesnym, o wysokiej dokładności i niezawodności
- Możliwość indywidualnego określenia czasu, po którym nastąpi wyłączenie wagi pozwala na dłuższe korzystanie z baterii
- W zestawie zasilacz 230 V
- Parametry wagi 580271 pozwalają na wykorzystywanie jej w aptekach
- Zakres temperatury pracy: od -10˚C do 40˚C gwarantuje poprawną pracę wagi zarówno w zimie jak i gorące lato
- Wymiary szalki: 222x151 mm
- Klasa dokładności III
- Waga: 1,65 kg

kod	zakres	dokładność	W	mm	cena
580271	2 kg	0,5/1 g	0,25	239x227x(H)66	**689,00**
580288	5 kg	1/2 g	0,25	239x227x(H)66	**689,00**
580295	10 kg	2/5 g	0,25	239x227x(H)66	**689,00**

569,00

TWÓJ ZYSK

580424

tylny panel

WAGA KUCHENNA Z LEGALIZACJĄ

- Do stosowania w handlu, gastronomii, przemyśle spożywczym i gospodarce magazynowej
- Dwudziałkowa, z funkcjami ZERO, TARA, HOLD
- Posiada funkcje liczenia sztuk oraz limitów wagowych i ilościowych, które są niezbędne przy prowadzeniu inwentaryzacji w magazynach
- Dzięki automatycznej zmianie działki pomiarowej, zależnie od obciążenia szalki, może być stosowana w aptekach (dotyczy tylko modelu 580448)
- Wbudowane gniazdo baterii 3x LR-20
- Czas pracy baterii: alkalicznych: ok. 600 h, zwykłych ok. 300 h, w zestawie zasilacz AC 230 V
- Szalka ze stali nierdzewnej: 226x187 mm
- Gumowe nóżki zapobiegające przesuwaniu się wagi
- Dwustronny, 5-cyfrowy wyświetlacz dla obsługi i klienta z podświetleniem ułatwiającym pracę w pomieszczeniach o niskim natężeniu światła, podświetlana klawiatura
- Wbudowana poziomica
- Waga: 2 kg

kod	zakres	dokładność	W	mm	cena
580448	3 kg	0,5/1 g	0,3	250x280x(H)112	**569,00**
580431	15 kg	2/5 g	0,3	250x280x(H)112	**569,00**
580424	30 kg	5/10 g	0,3	250x280x(H)112	**569,00**

TWÓJ ZYSK

WAGA KUCHENNA, WODOODPORNA Z LEGALIZACJĄ

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

kod	zakres	dokładność	W	mm	cena
580363	10 g – 2 kg	0,5/1 g	0,2	278x317x(H)141	**699,00**
580370	40 g – 10 kg	2/5 g	0,2	278x317x(H)141	**709,00**
580387	100 g – 30 kg	5/10 g	0,2	278x317x(H)141	**719,00**

od 699,00

tylny panel

580363

WAGA KALKULACYJNA Z LEGALIZACJĄ

- Ekonomiczne rozwiązanie dla małych sklepów, handlu obwoźnego oraz lokali gastronomicznych
- Dwudziałkowa, z funkcjami ZERO, TARA
- Zapis danych towarów, tzw. PLU do 7 pozycji
- Wbudowane gniazdo na baterie 3x LR-20 zapewnia pracę w dowolnym miejscu (baterie nie są dostarczane w zestawie)
- Czas pracy baterii: alkalicznych ok. 600 h, zwykłych ok. 300 h
- Czas pracy akumulatora - ok. 150 h
- W zestawie zasilacz AC 230 V oraz akumulator
- Szalka ze stali nierdzewnej: 333x235 mm
- Gumowe nóżki zapobiegające przesuwaniu się wagi
- Dwustronny, 5-cyfrowy panel dla obsługi i klienta z podświetleniem ułatwiającym pracę w pomieszczeniach o niskim natężeniu światła (3x LCD z obu stron)
- Wyświetlacze wskazują:
  - masę – 5 cyfr
  - cenę – 5 cyfr
  - należność – 6 cyfr
- Wbudowana poziomica
- Waga: 3,31 kg (bez akumulatora)

kod	zakres	dokładność	W	mm	cena
580417	15 kg	2/5 g	0,3	335x380x(H)105	**668,00**

668,00

TWÓJ ZYSK

580417

WAGA KALKULACYJNA Z LEGALIZACJĄ Z WYSIĘGNIKIEM

- Ekonomiczne rozwiązanie dla małych sklepów, handlu obwoźnego oraz lokali gastronomicznych
- Dwudziałkowa, z funkcjami ZERO, TARA
- Zapis danych towarów, tzw. PLU do 7 pozycji
- Wbudowane gniazdo na baterie 3x LR-20 zapewnia pracę w dowolnym miejscu (baterie nie są dostarczane w zestawie)
- Czas pracy baterii: alkalicznych ok. 600 h, zwykłych ok. 300 h
- Czas pracy na akumulatorze: ok. 150 h
- W zestawie zasilacz AC 230 V oraz akumulator
- Szalka ze stali nierdzewnej: 333x235 mm
- Gumowe nóżki zapobiegające przesuwaniu się wagi
- Dwustronny, 5-cyfrowy panel dla obsługi i klienta z podświetleniem ułatwiającym pracę w pomieszczeniach o niskim natężeniu światła (3x LCD z obu stron)
- Wyświetlacze wskazują:
  - masę – 5 cyfr
  - cenę – 5 cyfr
  - należność – 6 cyfr
- Wbudowana poziomica
- Waga: 3,62 kg (bez akumulatora)

kod	zakres	dokładność	W	mm	cena
580455	15 kg	2/5 g	0,3	335x435x(H)475	**739,00**

739,00

TWÓJ ZYSK

580455

Termometry

	Termometr bezdotykowy	Termometr cyfrowy HACCP na podczerwień z sondą	Termometr cyfrowy z sondą odporny na wstrząsy	Termometr cyfrowy z sondą
Kod	271148	271254	271407	271230
Jednostka pomiaru	°C / °F	°C / °F	°C / °F	°C / °F
Czas reakcji	szybki	szybki	średni	szybki
Temperatura minimalna	-32°C	-60°C	-50°C	-50°C
Temperatura maksymalna	400°C	350°C	300°C	350°C
Dokładność	±1,5°C	±1,5°C	±1°C	±0,8°C
Stopniowanie	0,1°C	0,2°C	0,1°C	0,1°C
Funkcja HOLD	✔	✔	✔	✔
Długość sondy			213 mm	130 mm
Sonda wykonana z			stal nierdzewna	stal nierdzewna
Odpowiedni do stosowania w piecach				
Wodoszczelność			odporny na zachlapania	✔
Automatyczne wyłączanie	✔	✔	✔	✔
Baterie w zestawie	✔	✔	✔	✔
Dodatkowe informacje	Stosunek odległości pomiaru do mierzonej powierzchni 12:1 • Wskaźnik laserowy dla dokładnego pomiaru	Stosunek odległości pomiaru do mierzonej powierzchni 8:1	Funkcja temperatury Max./Min. • Z podstawką, zawiera futerał ochronny	Wodoszczelny – stopień ochrony IP65 • Z pokrywą ochronną sondy

Termometr cyfrowy ze składaną sondą	**Termometr cyfrowy z sondą**	**Termometr cyfrowy z sondą**	**Termometr do pieczenia z sondą z funkcją timera**
271308	271209	271162	271162
°C / °F	°C / °F	°C / °F	°C / °F
średni	średni	średni	wolny
-50°C	-40°C	-50°C	-50°C
300°C	200°C	300°C	250°C
±1°C	±1°C	±1°C	±1°C
0,1°C	0,1°C	0,1°C	1°C
✔	✔	✔	✔
110 mm	65 mm	120 mm	150 mm
stal nierdzewna	stal nierdzewna	stal nierdzewna	stal nierdzewna
			tylko sonda
		✔	✔
✔	✔	✔	✔
✔	✔	✔	✔
Funkcja temperatury Max./Min.	Z pokrywą ochronną sondy	Pomiar temperatury w ciągu jednej sekundy • Z pokrywą ochronną sondy i ergonomicznym uchwytem	Z funkcją timera • Sygnał dźwiękowy osiągnięcia zadanej temperatury

	Termometr z sondą	**Termometr do steków**	**Termometr uniwersalny do pieców i piekarników**	**Termometr do mroźni i lodówek**	**Termometr do mroźni i lodówek**	**Termometr do mroźni i lodówek**	**Termometr do mleka**
Kod	271216	271339	271179	271186	271117	271124	271247
Jednostka pomiaru	°C	°C / °F	°C	°C	°C	°C	°C
Czas reakcji	średni	wolny	wolny	wolny	wolny	wolny	wolny
Temperatura min.	0°C		50°C	-50°C	-40°C	-50°C	-10°C
Temperatura maks.	100°C		300°C	25°C	40°C	50°C	110°C
Stopniowanie	1°C		10°C	10°C	1°C	1°C	1°C
Długość sondy	127 mm	50 mm					140 mm
Sonda wykonana z	stal nierdzewna	stal nierdzewna					stal nierdzewna
Odpowiedni do stosowania w piecach		✔	✔				
Dodatkowe informacje	Osłona sondy z klipsem	Wskazuje zakres: surowy - średnio wypieczony - - wypieczony	Ze specjalną zawieszką oraz stopką • Czytelna tarcza	Ze specjalną zawieszką oraz stopką • Czytelna tarcza	Z zawieszką	Z zawieszką	Posiada klips mocowania do dzbanka

88,00

271308

TERMOMETR CYFROWY ZE SKŁADANĄ SONDĄ

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

kod	zakres	mm	stara cena	nowa cena
271308	-50/300°C	160x40x(H)25	~~93,00~~	**88,00**

271346

69,00

TERMOMETR DO PIECZENIA Z SONDĄ I FUNKCJĄ TIMERA

- Funkcja timera ze wstecznym odliczaniem
- Zakres pomiaru: od -50°C do 250°C
- Jednostka temperatury °C lub °F
- Stopniowanie 1°C
- Możliwość ciągłego monitorowania temperatury
- Funkcja temperatury Min./Max.
- Z sygnałem dźwiękowym osiągnięcia zadanej temperatury
- Sonda ze stali nierdzewnej 150 mm (żaroodporna), można ją pozostawić w piekarniku podczas pieczenia
- Bateria AAA w zestawie

kod	zakres	mm	cena
271346	-50/250°C	65x70x(H)17	**69,00**

279,00

TWÓJ ZYSK

NEW

271254

S.S. stainless steel

TERMOMETR CYFROWY HACCP NA PODCZERWIEŃ Z SONDĄ

- Pomiar temperatury za pomocą podczerwieni lub składanej sondy
- Funkcja kontroli HACCP, natychmiastowa sygnalizacja bezpiecznych/niebezpiecznych temperatur za pomocą lampek kontrolnych i podświetlenia ekranu
- Zakres pomiaru: od -60° do 350°C
- Stopniowanie: 0,2°C
- Dokładność przy pomiarze bezdotykowym: -60/65°C ±1°C, 65/350°C ±1,5%
- Dokładność przy pomiarze sondą: -60/-5°C ±1°C, -5/65°C ±0,5°C, 65/350°C ±1%
- Stosunek odległości pomiaru do mierzonej powierzchni (D:S) 8:1
- Automatyczne wyłączanie po 15 sekundach
- Bateria: 2xAAA (nie są załączone)

kod	zakres	mm	cena
271254	-60/350°C	39x53x(H)158	**279,00**

TWÓJ ZYSK

149,00

271148

TERMOMETR BEZDOTYKOWY

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

Zobacz film

kod	zakres	mm	cena
271148	-32/400°C	37x70x(H)150	**149,00**

229,00

TWÓJ ZYSK

271407

TERMOMETR CYFROWY Z SONDĄ ODPORNY NA WSTRZĄSY

- Odporny na zachlapania
- Zakres pomiaru: od -50°C do 300°C
- Jednostka pomiaru °C lub °F
- Stopniowanie 0,1°, dokładność 1°C między -30°C i 150°C
- Funkcja „lock mode" do ciągłego monitorowania temperatury
- Funkcja temperatury Max./Min.
- Wyjmowana sonda ze stali nierdzewnej 213 mm, z przewodem o długości 1,5 m
- Automatyczne wyłączanie
- Z podstawką, zawiera ochronny futerał z tworzywa
- Baterie AAA w zestawie

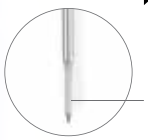
kod	zakres	mm	cena
271407	-50/300°C	195x85x(H)45	**229,00**

TWÓJ ZYSK

271230

Zobacz film

179,00



Zapewnia szybkie i dokładne odczyty temperatury

TERMOMETR CYFROWY Z SONDĄ

PC polycarbonate | S.S. stainless steel

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

kod	zakres	mm	cena
271230	-50/350°C	204x42x(H)20	**179,00**

64,00

271209

TERMOMETR CYFROWY Z SONDĄ

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

kod	zakres	mm	cena
271209	-40/200°C	150x20x(H)15	**64,00**

69,00

271162

TERMOMETR CYFROWY Z SONDĄ

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

kod	zakres	mm	cena
271162	-50/300°C	290x48x(H)40	**69,00**

17,00

271247

TERMOMETR DO MLEKA

- Posiada klips mocowania do dzbanka
- Zielone oznakowanie wskazuje idealną temperaturę spienionego mleka do cappuccino itp.
- Zakres temperatury: od -10°C do 110°C
- Stopniowanie co 1°C
- Sonda ze stali nierdzewnej, osłona z klipsem
- Czytelna tarcza

kod	zakres	mm	cena
271247	-10/110°C	ø44x(H)140	**17,00**

17,00

271216

TERMOMETR Z SONDĄ

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

kod	zakres	mm	cena
271216	0/100°C	ø44.5x(H)140	**17,00**

39,00

271339

TERMOMETR DO STEKÓW

S.S. stainless steel

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

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena
271339	4	ø25x(H)70	**39,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

S.S. stainless steel

20,00

271179

TERMOMETR UNIWERSALNY DO PIECÓW I PIEKARNIKÓW

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

kod	zakres	mm	cena
271179	50/300°C	60x40x(H)70	20,00

S.S. stainless steel

14,00

271186

TERMOMETR DO MROŹNI I LODÓWEK

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

kod	zakres	mm	cena
271186	-50/25°C	60x40x(H)70	14,00

13,00

271124

TERMOMETR DO MROŹNI I LODÓWEK

- Z zawieszką
- Zakres temperatury: od -50°C do 50°C
- Stopniowanie 1°C
- Czytelna tarcza

kod	zakres	mm	cena
271124	-50/50°C	ø72x(H)21	13,00

13,00

271261

NEW

TERMOMETR DO MROŹNI I LODÓWEK

- Model poziomy, z zawieszką
- Zakres temperatury: od -40°C do 20°C
- Stopniowanie 1°C

kod	zakres	mm	cena
271261	-40/20°C	123x30x(H)19	13,00

9,00

271117

TERMOMETR DO MROŹNI I LODÓWEK

- Model pionowy, z zawieszką
- Zakres temperatury: od -40°C do 40°C
- Łatwy odczyt danych
- Stopniowanie 1°C

kod	zakres	mm	cena
271117	-40/40°C	150x23x(H)9	9,00

271155

23,00

Z funkcjonalnym klipsem

Mocowanie na magnes

TIMER KUCHENNY – CYFROWY

- Z funkcjonalnym klipsem
- Odliczanie: 99 min 59 s
- Bateria AAA w zestawie

ABS plastic

kod	mm	cena
271155	67x20x(H)67	23,00

582022

36,00

TIMER KUCHENNY – CYFROWY

- Z funkcjonalną stopką i mocowaniem na magnes
- Odliczanie: 99 min 59 s

kod	mm	cena
582022	65x70x(H)17	36,00

582015

TIMER KUCHENNY – ANALOGOWY

40,00

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

kod	mm	cena
582015	ø80x(H)30	40,00

551813

139,00

3 końcówki (ø4 mm, ø5 mm i ø6 mm)

S.S. stainless steel | wash

PISTOLET DO SOSÓW KITCHEN LINE

- Z ergonomicznym uchwytem, konstrukcja zaworu zamykającego gwarantuje szczelność
- 3 końcówki (ø4 mm, ø5 mm, ø6 mm)
- Przeznaczony do dozowania sosów o różnej konsystencji oraz do dekoracji potraw i wyrobów cukierniczych
- Stojak w zestawie

-33%

TWÓJ ZYSK

kod	poj. (l)	mm	stara cena	nowa cena
551813	1.5	270x195x(H)270	~~209,00~~	139,00

Komfortowa praca - antypoślizgowa powlekana rączka

Zobacz film

199,00

TWÓJ ZYSK

551806

3 końcówki (ø2 mm, ø4 mm i ø6 mm)

S.S. stainless steel | wash

PISTOLET DO SOSÓW PROFI LINE

- Ergonomiczny uchwyt wykonany z polipropylenu
- Dzięki konstrukcji zaworu zamykającego gwarantuje szczelność w pozycji zamkniętej
- 3 końcówki (ø2 mm, ø4 mm, ø6 mm)
- Stojak oraz naczynie ociekowe w zestawie
- Przeznaczony do dozowania sosów o różnej konsystencji, płynnej czekolady oraz do dekoracji potraw i wyrobów cukierniczych

-13%

kod	poj. (l)	mm	stara cena	nowa cena
551806	1.5	ø195x(H)220	~~229,00~~	199,00

DYSPENSERY DO ZIMNYCH SOSÓW

- Butelka wykonana z polietylenu, zatyczka z polipropylenu
- Zatyczka umożliwia zachowanie czystości
- Dzięki zatyczce sos dłużej zachowuje świeżość

Zobacz film

PE polyethylene | wash

od 3^{20}

558003 | 558010 | 558027 | 557808 | 557815 | 557822 | 557907 | 557914 | 557921

DYSPENSERY DO ZIMNYCH SOSÓW

kod	ilość szt. w opak.	kolor	poj. (l)	mm	cena
558003	1	Żółty	0.2	ø50x(H)185	**3,20**
558010	1	Czerwony	0.2	ø50x(H)185	**3,20**
558027	1	Transparentny	0.2	ø50x(H)185	**3,20**
557808	1	Żółty	0.35	ø55x(H)205	**3,50**
557815	1	Czerwony	0.35	ø55x(H)205	**3,50**
557822	1	Transparentny	0.35	ø55x(H)205	**3,50**
557907	1	Żółty	0.7	ø70x(H)240	**5,30**
557914	1	Czerwony	0.7	ø70x(H)240	**5,30**
557921	1	Transparentny	0.7	ø70x(H)240	**5,30**

DYSPENSERY DO ZIMNYCH SOSÓW

kod	ilość szt. w opak.	kolor	poj. (l)	mm	cena
558034	3	Żółty	0.2	ø50x(H)185	**9,40**
558041	3	Czerwony	0.2	ø50x(H)185	**9,40**
558058	3	Transparentny	0.2	ø50x(H)185	**9,40**
557839	3	Żółty	0.35	ø55x(H)205	**10,40**
557846	3	Czerwony	0.35	ø55x(H)205	**10,40**
557853	3	Transparentny	0.35	ø55x(H)205	**10,40**
557938	3	Żółty	0.7	ø70x(H)240	**15,50**
557945	3	Czerwony	0.7	ø70x(H)240	**15,50**
557952	3	Transparentny	0.7	ø70x(H)240	**15,50**

72^{00}

630648

18/0 stainless steel

EKSPOZYTOR DO HOT-DOGÓW I DYSPENSERÓW

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

kod	mm	cena
630648	260x110x(H)118	**72,00**

DYSPENSERY DO ZIMNYCH SOSÓW

- Butelka wykonana z polietylenu, zatyczka z polipropylenu
- Ergonomiczny kształt butelki i wykonanie z elastycznego materiału umożliwiają dozowanie bez wysiłku
- Zatyczka pozwala zachować czystość i świeżość
- Mały otwór zapobiega wyciekaniu sosu przy odwróconej butelce

od 5,50

Z elastycznego materiału umożliwiają dozowanie bez wysiłku

558324 558386 558447

od 16,00

558355

DYSPENSER DO ZIMNYCH SOSÓW EASY SQUEEZE

kod	ilość szt. w opak.	kolor	poj. (l)	mm	cena
558324	1	Transparentny	0.2	ø60x(H)170	**5,50**
558386	1	Transparentny	0.3	ø65x(H)190	**6,50**
558447	1	Transparentny	0.6	ø75x(H)240	**8,50**

DYSPENSER DO ZIMNYCH SOSÓW EASY SQUEEZE

kod	ilość szt. w opak.	kolor	poj. (l)	mm	cena
558355	3	Transparentny	0.2	ø60x(H)170	**16,00**
558416	3	Transparentny	0.3	ø65x(H)190	**18,00**
558478	3	Transparentny	0.6	ø75x(H)240	**26,00**

630655

557969

od 49,00

EKSPOZYTOR DO DYSPENSERÓW DO SOSÓW

18/0 stainless steel

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

-13%

kod		mm	stara cena	nowa cena
557969	3 otwory każdy ø 50 mm	209x80x(H)78		**49,00**
557976	3 otwory każdy ø57 mm	229x90x(H)78		**59,00**
557983	3 otwory każdy ø70 mm	274x102x(H)98	~~79,00~~	**69,00**
630655	3 otwory każdy ø70 mm	530x110x(H)118		**129,00**

od 27,00

NEW

429457

429440

S.S. stainless steel

STOJAK NA KANAPKI

kod		mm	cena
429440	2 przegródki	135x115x(H)50	**27,00**
429457	4 przegródki	225x115x(H)50	**40,00**

GRAFEN
RESTAURANT EQUIPMENT

ul. Magazynowa 5, 62-023 Gądki
tel. 61 658 70 52, fax 61 658 70 01
e-mail: info@grafen.com, www.grafen.com

od 11,00

512135 512104 512302

Zobacz film

18/0 stainless steel | wash

PIERŚCIEŃ KUCHARSKO-CUKIERNICZY

– Idealny do kształtowania ciast i potraw

kod	mm	cena
512135	ø60x(H)45	**11,00**
512104	ø70x(H)45	**12,00**
512302	ø90x(H)45	**15,00**

od 9,00

512203 512210 512142 512159

18/0 stainless steel | wash

od 9,00

512227 512234 512166 512173

PIERŚCIEŃ KUCHARSKO-CUKIERNICZY

– Idealny do kształtowania ciast i potraw

kod		mm	cena
512142	pierścień	ø80x(H)45	**12,50**
512159	pierścień	ø100x(H)45	**16,00**
512203	dociskacz	ø80x(H)55	**9,00**
512210	dociskacz	ø100x(H)55	**10,00**

FORMA KUCHARSKO-CUKIERNICZA KWADRATOWA

– Idealna do kształtowania ciast i potraw

kod		mm	cena
512166	forma	65x65x(H)45	**15,00**
512173	forma	80x80x(H)45	**17,00**
512227	dociskacz	65x65x(H)55	**9,00**
512234	dociskacz	80x80x(H)55	**10,00**

Zobacz film

PolyScience®

TWÓJ ZYSK

499,00

Zobacz film

199985

77,00

TWÓJ ZYSK

Zobacz film

199961

PISTOLET WĘDZARNICZY SMOKING GUN PRO – WERSJA SAGE PROFESJONALNA

- Pistolet wędzarniczy Smoking gun pro umożliwia wzbogacenie różnych potraw i napojów naturalnymi aromatami dymu wędzarniczego, np. z jabłoni albo orzesznika bez ich podgrzewania
- Zdejmowana komora spalania ze stali nierdzewnej oraz dysza są odporne na zastosowanie z palnikiem i uniemożliwiają odkładanie się żywicy
- Elastyczny przewód o długości 50 cm pozwala na łatwą instalację i demontaż
- Wytrzymały, zdejmowany wentylator nie stopi się nawet w wysokiej temperaturze. Wentylator można zdemontować do czyszczenia za pomocą dołączonego klucza imbusowego
- Urządzenie wyposażono w wydajny, cichy silnik z pokrętłem regulacji przepływu powietrza
- Zasilany 4 bateriami AA (w zestawie)
- Zawiera dwa opakowania aromatów PolyScience® Hickory i Apple Wood ok. 14 g

kod	mm	cena
199985	150x80x(H)165	499,00

PISTOLET WĘDZARNICZY

- Korpus aluminiowy pełniący funkcję radiatora - schładza dym przed jego wypuszczeniem
- Zrębki zapachowe nie wymagają wcześniejszego namoczenia przed paleniem
- Do palenia można zastosować również herbatę lub przyprawy
- Zdejmowana komora spalania z wbudowanym filtrem
- Elastyczny gumowy przewód (o długości 30 cm) ułatwiający dozowanie dymu do zamykanych strunowo woreczków i pojemników
- Kompaktowy i lekki – łatwy w użyciu jedną ręką
- Możliwość stosowania do miękkich owoców i warzyw – pistolet nie wpływa na zmianę ich tekstury
- Zasilany 2 bateriami AA, baterie nie są dołączone
- Zestaw nie obejmuje zrębków zapachowych ani ziół do palenia

-22%

kod	mm	stara cena	nowa cena
199961	ø68x(H)158	~~99,00~~	77,00

KOPUŁKA SZKLANA Z OTWOREM WENTYLACYJNYM

NEW

- Wykonane ze szkła borokrzemianowego, wyposażone w silikonowy otwór do wężyka doprowadzającego dym
- Idealny do stosowania w połączeniu z pistoletem wędzarniczym
- Pozwala stworzyć spektakularny sposób prezentowania potraw klientom

kod	mm	cena
199664	ø260x(H)174	**169,00**
199657	ø130x(H)282	**88,00**

KOPUŁKA SZKLANA

- Idealna do użycia w połączeniu z pistoletem wędzarniczym, umożliwia serwowanie potraw w spektakularny sposób

kod	mm	cena
199978	ø245x(H)150	**69,00**

69,00

ZRĘBKI ZAPACHOWE

- Zrębki zapachowe do palenia na gorąco w dymnicy lub w piecu do opalania
- Naturalne, bez sztucznego aromatu

19,00

kod		waga (kg)	cena
199671	z drewna bukowego	0.25	**19,00**
199688	z drewna olchowego GOLD	0.25	**19,00**
199695	z drewna dębowego	0.25	**19,00**
199701	z drewna czereśni	0.25	**19,00**
199718	z drewna jabłoni	0.25	**19,00**
199725	z drewna śliwy	0.25	**19,00**
199732	z drewna klonu	0.25	**19,00**
199749	z drewna moreli	0.25	**19,00**
199756	z drewna orzecha włoskiego	0.25	**19,00**
199763	z drewna bukowego i olchowego SPECIAL	0.25	**19,00**

SYFONY DO BITEJ ŚMIETANY

S.S. stainless steel | wash

588017

od 199,00

588024

TWÓJ ZYSK

Zobacz film

74,00

589205

SYFON DO BITEJ ŚMIETANY PROFI LINE

- Uniwersalny syfon do przygotowania pysznej bitej śmietany, kremów, musów, czy zimnych sosów
- Idealny do dekorowania cappuccino, kawy, shake'ów czy lodów
- Przygotowany do profesjonalnego użytku
- Możliwość przygotowywania gorących kremów i sosów do temperatury 70°C
- Śmietana przechowywana w lodówce zachowuje świeżość do 14 dni
- W zestawie: 3 końcówki ze stali nierdzewnej oraz szczoteczka
- Do użytku z nabojami (N_2O) do syfonów do bitej śmietany
- **Naboje nie są dołączone do zestawu**

kod	poj. (l)	mm	cena
588017	0.5	ø85x(H)235	199,00
588024	1	ø98x(H)330	229,00

CZĘŚCI ZAMIENNE DO SYFONÓW DO BITEJ ŚMIETANY PROFI LINE I KITCHEN LINE

kod	mm	stara cena	nowa cena
589205	120x30x(H)240	~~69,00~~	74,00

588147

319,00

Zobacz film

TWÓJ ZYSK

S.S. stainless steel | wash

TERMOSYFON

- Uniwersalny syfon do przygotowywania szerokiej gamy gorących i zimnych kremów, pianek, musów, zup itp.
- Przeznaczony do profesjonalnego użytku
- Butelka i głowica wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Butelka o podwójnych izolowanych ściankach utrzymuje ciepłą lub zimną temperaturę zawartości przez wiele godzin
- Można utrzymywać w cieple w wodzie o temperaturze do 70°C
- W zestawie 3 końcówki: 2 ze stali nierdzewnej, 1 z polipropylenu i szczotka do czyszczenia
- Do użytku z nabojami (N_2O) do syfonów do bitej śmietany, naboje nie są dołączone do zestawu

kod	poj. (l)	mm	cena
588147	0.5	ø105x(H)278	319,00

S.S. stainless steel | wash

69,00

KOŃCÓWKI DO DEKOROWANIA I NAPEŁNIANIA

- Idealne do dekoracji, napełniania, nastrzykiwania, marynowania itp.
- Zestaw 4 końcówek ze stali nierdzewnej:
  - 1 długa końcówka ø3x(H)106 mm
  - 1 długa końcówka ø5x(H)106 mm
  - 1 krótka końcówka ø3x(H)40 mm
  - 1 krótka końcówka ø5x(H)40 mm
- Wyłącznie do użytku z syfonami do bitej śmietany HENDI Profi Line

kod	cena
589106	69,00

do kremów

do płynnych sosów

do dekorowania

do dekorowania

S.S. stainless steel | wash

SITO Z LEJKIEM DO SYFONU DO BITEJ ŚMIETANY

- Ułatwia dodawanie przetartych składników do syfonu
- Zestaw składa się z lejka i sita
- Lejek pasuje idealnie do syfonów do bitej śmietany HENDI

kod	mm	cena
589113	175x(H)90x(L)340	159,00

589113

159,00

Al aluminium

wash

od 79,00

Zobacz film

588376 588369 588031

TWÓJ ZYSK

49,00

589007

589007

99,00

TWÓJ ZYSK

588420

SYFON DO BITEJ ŚMIETANY KITCHEN LINE

- Biała aluminiowa butelka, uchwyt na naboje i głowica wykonane z aluminium
- 3 końcówki z polipropylenu i szczoteczka w zestawie
- Nie nadaje się do przygotowania gorących sosów
- Do użytku z nabojami (N_2O) do syfonów do bitej śmietany
- **Naboje nie są dołączone do zestawu**

kod	poj. (l)	mm	cena
588031	0.25	ø80x(H)200	**79,00**
588369	0.5	ø80x(H)260	**99,00**
588376	0.95	ø95x(H)320	**119,00**

CZĘŚCI ZAMIENNE DO SYFONÓW DO BITEJ ŚMIETANY KITCHEN LINE

kod	mm	stara cena	nowa cena
589007	120x30x(H)240	~~45,00~~	**49,00**

wash

SYFON DO BITEJ ŚMIETANY KITCHEN LINE CZARNY

- Butelka, uchwyt na naboje i głowica wykonane z aluminium w kolorze czarnym, matowym
- 3 końcówki z polipropylenu i szczoteczka w zestawie
- Nie nadaje się do przygotowania gorących sosów
- Do użytku z nabojami (N_2O) do syfonów do bitej śmietany
- **Naboje nie są dołączone do zestawu**

kod	poj. (l)	mm	cena
588420	0.5	ø80x(H)260	**99,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Zobacz film

KURT SCHELLER EDITION
HENDI
FOOD SERVICE EQUIPMENT

99,00

TWÓJ ZYSK

SYFON DO BITEJ ŚMIETANY KURT SCHELLER EDITION

- Wykonany w całości z aluminium
- 3 końcówki z polipropylenu i szczoteczka w zestawie
- Nie nadaje się do przygotowania gorących sosów
- Do użytku z nabojami (N_2O) do syfonów do bitej śmietany
- **Naboje nie są dołączone**

kod	kolor	poj. (l)	cena
975893	turkusowy	0.5	99,00
975855	żółty	0.5	99,00
975886	fioletowy	0.5	99,00
975879	zielony	0.5	99,00
975862	niebieski	0.5	99,00

NABOJE DO SYFONU DO BITEJ ŚMIETANY KURT SCHELLER EDITION

- N_2O
- 5 lat przydatności do użycia
- Uwaga: używanie w syfonach Liss, Kidde, ISI i Kaiser nie powoduje utraty gwarancji!

11,00

TWÓJ ZYSK

-31%

kod	ilość szt. w opak.	stara cena	nowa cena
975787	10	~~16,00~~	11,00

975787

588208

588215

586907

od **11,00**

PASUJĄ DO WSZYSTKICH SYFONÓW NA RYNKU

TWÓJ ZYSK

NABOJE DO SYFONU DO BITEJ ŚMIETANY

- N_2O
- 5 lat przydatności do użycia
- Data ważności na nabojach
- Uwaga: używanie w syfonach Liss, Kidde, ISI i Kaiser nie powoduje utraty gwarancji!

do -27%

kod	ilość szt. w opak.	opakowanie zbiorcze	stara cena	nowa cena
588208	10	36	~~15,00~~	11,00
588215	24	25	~~35,00~~	27,50
586907	50	12	~~69,00~~	56,00

AUTOMAT DO BITEJ ŚMIETANY HENDI 2,5

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

8999,00

kod	V	W	mm	cena
290903	230	500	230x400+160(H)430	**8999,00**

290903

Zobacz film

MASZYNA DO LODÓW

- Idealna do przyrządzania lodów, sorbetów i mrożonych jogurtów
- Krótki czas przygotowania do 90 minut
- Pojemnik na lody ze stali nierdzewnej o pojemności 2 l
- Wbudowany kompresor chłodzony powietrzem z zakresem temperatury od -10°C do -35°C
- Funkcja podtrzymania temperatury przez 2 godziny po zakończeniu pracy urządzenia w celu utrzymania konsystencji przygotowanego produktu
- Nie wymaga użycia schłodzonych składników
- Duży, podświetlany wyświetlacz cyfrowy wskazujący czas pracy, temperaturę mrożenia oraz ruch mieszadła
- Łatwa do zamontowania łopatka mieszająca z polipropylenu
- Przezroczysta pokrywa z poliwęglanu z systemem zamykania typu „Twist-Lock" umożliwiająca kontrolę procesu
- Czynnik chłodzący: R600a

1449,00

kod	V	W	mm	cena
274231	230	180	272x315x(H)362	**1449,00**

Łatwy montaż i demontaż

Zobacz film

Wyjmowalny pojemnik na lody o pojemności 2 l

Łatwa w obsłudze

Wyświetlacz cyfrowy wskazujący czas pracy, temperaturę mrożenia oraz ruch mieszadła

Pojemnik na lody o pojemności 2 l

PA polyamide | S.S. stainless steel | wash

TWÓJ ZYSK

74,00

-25%

GAŁKOWNICA PROFI LINE

kod	poj. (l)	mm	stara cena	nowa cena
759233	1/24	ø51	~~99,00~~	**74,00**
759240	1/30	ø49	~~99,00~~	**74,00**
759257	1/36	ø46	~~99,00~~	**74,00**
759264	1/40	ø44	~~99,00~~	**74,00**

S.S. stainless steel | wash

59,00

GAŁKOWNICA KITCHEN LINE

kod	poj. (l)	mm	cena
572016	1/10	ø70	**59,00**
572115	1/12	ø66	**59,00**
572214	1/16	ø59	**59,00**
572313	1/20	ø56	**59,00**
572412	1/24	ø53	**59,00**
572511	1/30	ø50	**59,00**
572610	1/36	ø48	**59,00**
572719	1/40	ø44	**59,00**

S.S. stainless steel | wash

stöckel

GAŁKOWNICA STÖCKEL

- Idealnie sprawdzają się nie tylko do lodów, ale i do nakładania ziemniaków typu puree
- Łatwe zachowanie takich samych wielkości porcji

do -32%

kod	poj. (l)	mm	stara cena	nowa cena
755006	1/4	ø100	~~155,00~~	**125,00**
755013	1/8	ø80	~~155,00~~	**125,00**
755020	1/10	ø70	~~155,00~~	**125,00**
755037	1/12	ø67	~~155,00~~	**105,00**
755044	1/16	ø59	~~155,00~~	**125,00**
755051	1/20	ø56	~~155,00~~	**125,00**
755068	1/24	ø51	~~155,00~~	**125,00**
755075	1/30	ø49	~~145,00~~	**102,00**
755082	1/36	ø47	~~140,00~~	**102,00**
755099	1/40	ø45	~~145,00~~	**102,00**
755105	1/50	ø43	~~150,00~~	**125,00**
755112	1/60	ø40	~~150,00~~	**125,00**
755143	1/100	ø30	~~150,00~~	**125,00**

TWÓJ ZYSK

od 102,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

stöckel

PA polyamide | S.S. stainless steel | wash

TWÓJ ZYSK

od **104,00**

Lepsza identyfikacja porcji

GAŁKOWNICA STÖCKEL

- Nylonowy uchwyt wzmocniony włóknem szklanym
- Lepsza identyfikacja wielkości porcji dzięki kolorowym znacznikom

do -28%

kod	poj. (l)	mm	stara cena	nowa cena
755334	1/12	ø67	~~158,00~~	125,00
755341	1/16	ø59	~~158,00~~	125,00
755358	1/20	ø56	~~158,00~~	125,00
755365	1/24	ø51	~~158,00~~	125,00
755372	1/30	ø49	~~145,00~~	104,00
755389	1/36	ø47	~~148,00~~	104,00
755396	1/40	ø45	~~145,00~~	104,00

GAŁKOWNICA STÖCKEL – OWALNA

-19%

kod	poj. (l)	mm	stara cena	nowa cena
755259	1/20	70x52	~~155,00~~	125,00
755273	1/30	62x43	~~155,00~~	125,00

125,00

TWÓJ ZYSK

S.S. stainless steel | wash

stöckel

NEW

od **879,00**

NEW

TWÓJ ZYSK

144,00

PŁUCZKA DO GAŁKOWNIC PROFI LINE

- Ułatwia dokładne i szybkie mycie gałkownic oraz innych drobnych akcesoriów do lodów
- Pozwala na zachowanie czystości przy niewielkim zużyciu wody
- Bardzo prosta w obsłudze i czyszczeniu
- Wbudowany system myjący uruchamiany poprzez nacisk i zapewniający małe zużycie wody
- Gumowa osłona zabezpiecza rant płuczki oraz rękojeść gałkownic przed mechanicznymi uszkodzeniami
- Płuczka (model 755174) z możliwością instalacji do ściany, blatów i innych płaskich powierzchni
- Dopływ wody 3/8", odpływ Ø20 mm
- Wykonana ze stali nierdzewnej 18/10

TWÓJ ZYSK

kod		mm	cena
755181	do zabudowy	270x110x(H)115	879,00
755174	do montażu na ścianie	220x120x(H)90	929,00

PŁUCZKA DO GAŁKOWNIC KITCHEN LINE

- Ułatwia dokładne i szybkie mycie gałkownic oraz innych drobnych akcesoriów do lodów
- Pozwala na zachowanie czystości przy niewielkim zużyciu wody
- Bardzo prosta w obsłudze i czyszczeniu
- Możliwość montażu do ściany z pomocą elementu 802014, do witryn chłodniczych i urządzeń gastronomicznych
- Dopływ wody 3/8", odpływ 3/4"
- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304

kod	mm	cena
802007	270x111x(H)115	144,00

ELEMENT DO MONTAŻU PŁUCZKI KITCHEN LINE

TWÓJ ZYSK

kod	mm	cena
802014	302x115x(H)122	47,00

20,80

-20%

18/10 stainless steel

SZPATUŁA DO LODÓW Z UCHWYTEM Z TRITANU

kod	kolor	długość (mm)	stara cena	nowa cena
755808	Niebieski	260	~~26,00~~	20,80
755815	Czerwony	260	~~26,00~~	20,80
755822	Żółty	260	~~26,00~~	20,80
755839	Fioletowy	260	~~26,00~~	20,80

99,00 159,00 125,00

stöckel

Al aluminium

wash

PORCJONER STÖCKEL

do -24%

kod	poj. (l)	mm	stara cena	nowa cena
755556	1/20	ø56x120	~~138,00~~	99,00
755563	1/24	ø51x120	~~138,00~~	99,00
755570	1/30	ø49x120	~~129,00~~	99,00

PORCJONER STÖCKEL

- Z powłoką ceramiczną
- Z długim uchwytem

-24%

kod	poj. (l)	mm	stara cena	nowa cena
755686	1/20	ø56x170	~~209,00~~	159,00
755693	1/30	ø49x170	~~209,00~~	159,00

PORCJONER STÖCKEL

- Z długim uchwytem

-21%

kod	poj. (l)	mm	stara cena	nowa cena
755655	1/20	ø56x170	~~159,00~~	125,00
755679	1/30	ø49x170	~~159,00~~	125,00

69,00

759301

Al aluminium

wash

PORCJONER KITCHEN LINE

- Z długim uchwytem wypełnionym olejem – dla lepszego porcjowania lodów
- Olej pod wpływem ciepła dłoni rozgrzewa się, co powoduje, że kulka łatwiej odchodzi od powierzchni porcjonera, co ułatwia i przyspiesza nakładanie lodów

kod	poj. (l)	mm	cena
759301	1/30	ø49x225	69,00

S.S. stainless steel

wash

755730

79,00

STOJAK NA WAFLE DO LODÓW

- Na 3 wafle

kod	mm	cena
755730	200x95x(H)85	79,00

od 37,00

S.S. stainless steel | wash

TWÓJ ZYSK

KUWETA DO LODÓW PROFI LINE

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

do -22%

kod	poj. (l)	mm	stara cena	nowa cena
802021	6.5	360x165x(H)150	~~82,00~~	66,00
802038	5	360x165x(H)120	~~54,00~~	43,00
802045	3.6	360x165x(H)80	~~46,00~~	37,00
802052	5	360x250x(H)80	~~58,00~~	45,00

S.S. stainless steel | wash

TWÓJ ZYSK

KUWETA DO LODÓW KITCHEN LINE

- Wysoka profesjonalna jakość
- Solidna konstrukcja
- Zaokrąglone krawędzie pozwalające utrzymać czystość
- Może być stosowana w lodówkach i mroźniach

-28%

kod	poj. (l)	mm	stara cena	nowa cena
807019	5	360x165x(H)120	~~46,00~~	33,00

od 33,00

PC polycarbonate | wash

-18%

POKRYWKA DO KUWETY DO LODÓW OKRĄGŁA

kod	mm	stara cena	nowa cena
802076	ø190	~~22,00~~	18,00

18,00

TWÓJ ZYSK

S.S. stainless steel | wash

KUWETA DO LODÓW OKRĄGŁA

- Grubość ścianki 3 mm

-38%

kod	poj. (l)	wym. wew. (mm)	stara cena	nowa cena
802083	7.3	ø190x(H)250	~~164,00~~	102,00

102,00

TWÓJ ZYSK

od 26,00

TWÓJ ZYSK

PC polycarbonate | wash

do -17%

KUWETA DO LODÓW Z POLIWĘGLANU

kod	kolor	poj. (l)	mm	stara cena	cena
807026	Transparentny	5	360x165x(H)120		26,00
807033	Czarny	5	360x165x(H)120	~~32,00~~	29,00
807057	Transparentny	5	360x250x(H)80	~~28,00~~	26,00
807071	Czarny	5	360x250x(H)80	~~36,00~~	30,00

Etykieta ze smakami lodów zatopiona w tworzywie - możliwość wielokrotnego oznaczania flamastrem

26,00

802069

TWÓJ ZYSK

PC polycarbonate

-21%

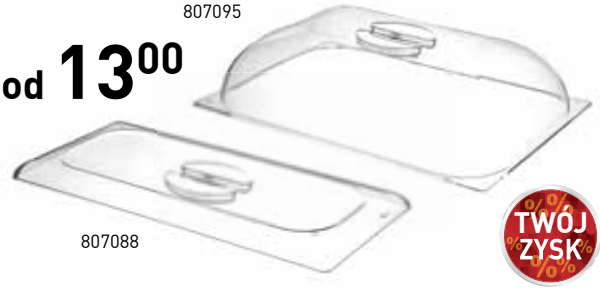
POKRYWKA DO KUWETY DO LODÓW

– Etykieta ze smakami lodów zatopiona w tworzywie
– możliwość wielokrotnego oznaczania flamastrem

kod	mm	stara cena	nowa cena
802069	360x165	~~33,00~~	26,00

807095

od 13,00



TWÓJ ZYSK

PC polycarbonate | wash

do -19%

POKRYWKA DO KUWETY DO LODÓW Z POLIWĘGLANU

– Odpowiednia do kuwet z poliwęglanu

kod	mm	stara cena	nowa cena
807088	360x165	~~16,00~~	13,00
807095	360x250	~~20,00~~	17,00

2969,00

S.S. stainless steel

WITRYNA MROŹNICZA NASTAWNA 77 L

– Ochrona lodów przed rozmrażaniem dzięki trójwartwowej przeszklonej pokrywie
– Pojemność: 4x kuweta do lodów 360x165x(H) max. 120 mm
– Obudowa ze stali nierdzewnej
– Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
– Chłodzenie statyczne, bezpośrednie, z automatycznym rozmrażaniem
– Nóżki z regulowaną wysokością
– Czynnik chłodzący: R600a
– Klasa klimatyczna: 4
– Dostarczana bez kuwet na lody

kod	zakres	V	W	mm	cena
233689	-24/-20°C	230	162	805x666x(H)305	2969,00

550120

550328

550526

od **26,00**

WORKI DO SZPRYCOWANIA KITCHEN LINE

- Do wielokrotnego użytku, możliwość wyparzania
- Wykonane z bawełny, wnętrze pokryte powłoką poliuretanową
- Z zawieszką

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	cena
550120	2	300	**26,00**
550229	2	350	**30,00**
550328	2	400	**36,00**
550427	2	450	**41,00**
550526	2	500	**46,00**

550106

550304

550502

od **19,00**

WORKI DO SZPRYCOWANIA

- Do wielokrotnego użytku, bardzo wytrzymałe
- Wykonane z supernylonu, bez szwów
- Elastyczne i cienkie
- Możliwość użycia w gotującej wodzie
- Z zawieszką

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	cena
550106	1	300	**19,00**
550205	1	350	**20,00**
550304	1	400	**23,00**
550403	1	450	**25,00**
550502	1	500	**27,00**

550113

129,00

TWÓJ ZYSK

S.S. stainless steel

WIESZAK NA WORKI DO SZPRYCOWANIA I KOŃCÓWKI

- Zestaw zawiera:
  - 4 uchwyty na worki,
  - 31 uchwytów na końcówki,
  - 7 haczyków do powieszenia przyborów takich jak np. szpatuły
- małą półkę na drobne akcesoria

-22%

kod	mm	stara cena	nowa cena
550113	495x340x(H)565	~~165,00~~	**129,00**

557143

od **24,00**

NEW

WORKI DO SZPRYCOWANIA

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

do -17%

kod	mm	stara cena	nowa cena
557129	535x300	~~51,00~~	**49,00**
557136	630x330	~~61,00~~	**59,00**
557143	300x200	~~29,00~~	**24,00**

557112

557303

557112

557303

od **39,00**

WORKI DO SZPRYCOWANIA

PE polyethylene

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

kod	mm	cena
557112	445x220	**39,00**
557105	530x285	**49,00**

WORKI DO SZPRYCOWANIA ANTYPOŚLIZGOWE

PE polyethylene

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

kod	mm	cena
557303	515x280	**59,00**

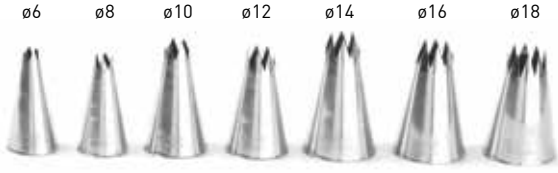
od 30,00

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW KARBOWANE

551790

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW KARBOWANE
– Zestaw 5 końcówek w różnych rozmiarach

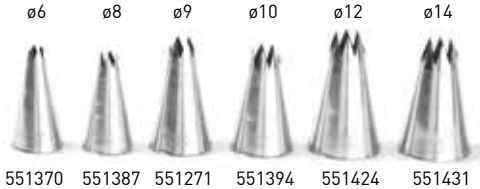
kod	mm	cena
551790	ø6-8-10-12-14	**44,00**



551714

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW KARBOWANE
– Zestaw 7 końcówek w różnych rozmiarach

kod	mm	cena
551714	ø6-8-10-12-14-16-18	**79,00**

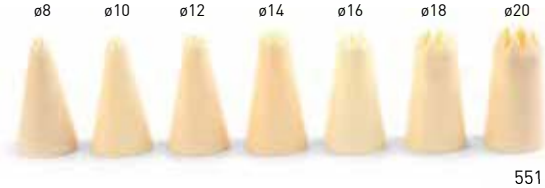


551370 551387 551271 551394 551424 551431

do -21%

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW KARBOWANE

kod	mm	stara cena	nowa cena
551370	ø6	~~7,00~~	**5,50**
551387	ø8	~~7,00~~	**5,50**
551271	ø9		**8,00**
551394	ø10	~~8,00~~	**7,00**
551424	ø12	~~8,00~~	**7,00**
551431	ø14	~~8,00~~	**7,00**



PP polypropylene

551110

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW KARBOWANE
– Zestaw 7 końcówek w różnych rozmiarach

kod	mm	cena
551110	ø 3-5-7-9-11-13-15	**30,00**

od 30,00

S.S. stainless steel

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW PROSTE

551691

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW PROSTE
– Zestaw 5 końcówek w różnych rozmiarach

kod	mm	cena
551691	ø2-4-6-8-10	**44,00**

551615

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW PROSTE
– Zestaw 7 końcówek w różnych rozmiarach

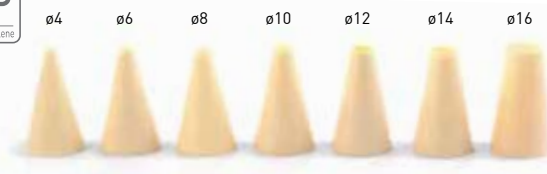
kod	mm	cena
551615	ø4-6-8-10-12-14-16	**79,00**

551325 551295 551332 551349 551356 551264 551363

-21%

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW PROSTE

kod	mm	stara cena	cena
551325	ø2		**7,00**
551295	ø3		**7,00**
551332	ø4	~~7,00~~	**5,50**
551349	ø6	~~7,00~~	**5,50**
551356	ø8		**7,00**
551264	ø9		**8,00**
551363	ø10	~~7,00~~	**5,50**



PP polypropylene

551011

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW PROSTE
– Zestaw 7 końcówek w różnych rozmiarach

kod	mm	cena
551011	ø 5-7-9-11-13-15-17	**30,00**

Zobacz film

45,00

551592

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW RÓŻNE - ZESTAW 5 SZT.

– Zestaw zawiera końcówki do:
- napełniania
- formowania makaroników
- dekorowania (wzór gwiazdka)
- tworzenia „splotu koszyka"
- pisania

– Precyzyjne wzory dzięki ostrym krawędziom

kod	cena
551592	45,00

39,00

551202

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW ZESTAW DO KWIATÓW I PŁATKÓW

– Zestaw zawiera 5 końcówek do dekoracji:
- 2x wzór gwiazdka
- 1x wzór kwiatek
- 1x wzór gwiazdka francuska
- 1x końcówka w kształcie litery „V"

– Precyzyjne wzory dzięki ostrym krawędziom

kod	cena
551202	39,00

5,70

KOŃCÓWKA DO RĘKAWÓW KWIATEK

-19%

kod	mm	stara cena	nowa cena
551219	ø10	~~7,00~~	5,70

7,00

KOŃCÓWKA DO RĘKAWÓW GWIAZDKA FRANCUSKA

kod	mm	cena
551226	ø11	7,00

7,00

KOŃCÓWKA DO RĘKAWÓW W KSZTAŁCIE LITERY "V"

kod	mm	cena
551233	ø14	7,00

od 9,00

KOŃCÓWKA DO RĘKAWÓW DO NAPEŁNIANIA

-31%

kod	mm	stara cena	cena
551240	ø7		13,00
551257	ø4	~~13,00~~	9,00

7,00

KOŃCÓWKA DO RĘKAWÓW WSTĄŻKA

kod	mm	cena
551288	16x2	7,00

74,00

PP polypropylene

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW RÓŻNE

– Zestaw 12 różnych końcówek w pudełku

kod	mm	cena
551400	ø 6-8-10-12	74,00

551400

od 15,00

FORMA DO BABECZEK

kod	rodzaj	mm	cena
689608	z wywiniętym rantem	ø70x(H)68	17,00
689806	z gładkim rantem	ø70x(H)68	15,00

689608

689806

od 36,00

FORMA DO CIAST
– Prostokątna

kod	mm	cena
682104	180x80x(H)60	36,00
682302	260x100x(H)75	48,00
682401	300x110x(H)75	56,00

682104 682302 682401

od 9,00

Zobacz film

od 9,00

od 11,00

Zobacz film

FORMA KUCHARSKO - -CUKIERNICZA KWADRATOWA
– Idealna do kształtowania ciast i potraw

kod		mm	cena
512166	forma	65x65x(H)45	15,00
512173	forma	80x80x(H)45	17,00
512227	dociskacz	65x65x(H)55	9,00
512234	dociskacz	80x80x(H)55	10,00

PIERŚCIEŃ KUCHARSKO- -CUKIERNICZY
– Idealny do kształtowania ciast i potraw

kod		mm	cena
512142	pierścień	ø80x(H)45	12,50
512159	pierścień	ø100x(H)45	16,00
512203	dociskacz	ø80x(H)55	9,00
512210	dociskacz	ø100x(H)55	10,00

PIERŚCIEŃ KUCHARSKO- -CUKIERNICZY
– Idealny do kształtowania ciast i potraw

kod	mm	cena
512135	ø60x(H)45	11,00
512104	ø70x(H)45	12,00
512302	ø90x(H)45	15,00

Zobacz film

29,00

S.S. stainless steel

FORMA DO WYCINANIA MOTYL - ZESTAW

– Zestaw 8 sztuk w różnych rozmiarach

kod	mm	cena
673782	(H)20	**29,00**

39,00

S.S. stainless steel

FORMA DO WYCINANIA - ZESTAW

– Zestaw 9 sztuk w różnych rozmiarach

kod	rodzaj	mm	cena
673744	okrągła	(H)30	**39,00**
673751	kwadratowa	(H)30	**39,00**
673768	gwiazda	(H)30	**39,00**

68,00

S.S. stainless steel

FORMA DO WYCINANIA OWALNA - ZESTAW

– Zestaw 8 sztuk w różnych rozmiarach

kod	rodzaj	mm	cena
673720	gładka	(H)52	**68,00**
673737	karbowana	(H)52	**68,00**

39,00

S.S. stainless steel

FORMA DO WYCINANIA TRÓJKĄTNA - ZESTAW

– Zestaw 6 sztuk w różnych rozmiarach

kod	mm	cena
673775	(H)50	**39,00**

44,00

S.S. stainless steel

-47%

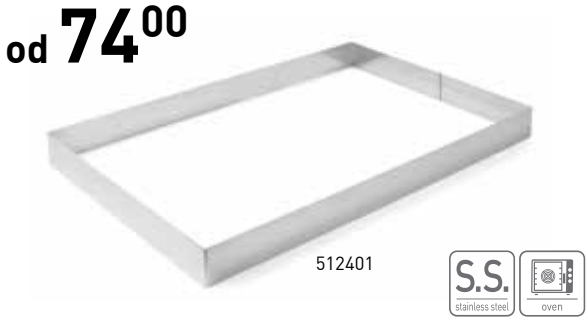
FORMA DO WYCINANIA

– Okrągła

– Zestaw 14 sztuk

kod	rodzaj	mm	stara cena	nowa cena
673416	gładka, ø19-112	(H)35	~~83,00~~	**44,00**
674413	karbowana, ø18-108	(H)35	~~83,00~~	**44,00**

od 74,00



512401

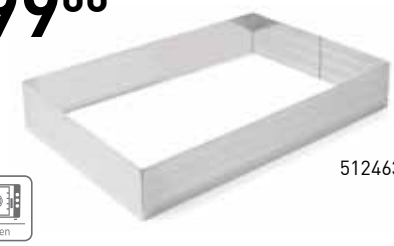
S.S. stainless steel | oven

RANT PIEKARNICZO-CUKIERNICZY PROSTOKĄTNY

– Rant prostokątny ze stali nierdzewnej o grubości 1,5 mm

kod	mm	cena
512401	585x385x(H)50	**99,00**
512418	383x285x(H)50	**74,00**
512425	585x385x(H)60	**99,00**
512432	385x285x(H)60	**79,00**

od 99,00



512463

S.S. stainless steel | oven

RANT PIEKARNICZO-CUKIERNICZY PROSTOKĄTNY

kod	mm	cena
512463	250x350x(H)80	**99,00**
512470	550x350x(H)80	**139,00**

249,00

Zobacz film

x4

512449

S.S. stainless steel | oven

RANT PIEKARNICZO-CUKIERNICZY OKRĄGŁY

– W zestawie 4 ranty okrągłe: ø100, ø200, ø300, ø400 mm

kod	mm	cena
512449	ø400x(H)80	**249,00**

od 24,00

512296

S.S. stainless steel | oven

RANT PIEKARNICZO-CUKIERNICZY OKRĄGŁY

– Rant okrągły ze stali nierdzewnej o grubości 1,5 mm

kod	mm	cena
512241	ø140x(H)50	**24,00**
512258	ø160x(H)50	**32,00**
512265	ø180x(H)50	**32,00**
512272	ø200x(H)50	**32,00**
512289	ø220x(H)50	**36,00**
512296	ø240x(H)50	**36,00**
512340	ø140x(H)60	**28,00**
512357	ø160x(H)60	**34,00**
512364	ø180x(H)60	**36,00**
512371	ø200x(H)60	**34,00**
512388	ø220x(H)60	**38,00**
512395	ø240x(H)60	**39,00**

x4

512456

299,00

S.S. stainless steel | oven

RANT PIEKARNICZO-CUKIERNICZY SERCE

– W zestawie 4 ranty: 150, 250, 350, 450 mm

kod	mm	cena
512456	450x(H)80	**299,00**

S.S. stainless steel

134,00

515044

Zobacz film

189,00

515150

ZNACZNIK ROZSTAWNY JEDNOSTRONNY 5 OSTRZY

-29%

- Łatwa regulacja szerokości cięcia od 13 mm do 125 mm
- 5 gładkich tarcz tnących ze stali nierdzewnej ø55 mm

kod	mm	stara cena	nowa cena
515044	222x56x(H)55	~~189,00~~	**134,00**

ZNACZNIK ROZSTAWNY JEDNOSTRONNY 7 OSTRZY

-34%

- Łatwa regulacja szerokości cięcia od 13 mm do 125 mm
- 7 gładkich tarcz tnących ze stali nierdzewnej ø55 mm

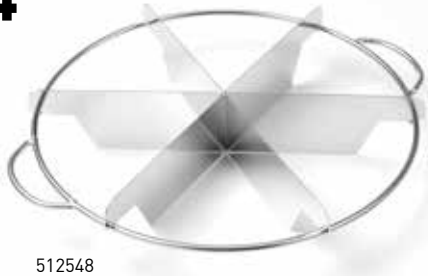
kod	mm	stara cena	nowa cena
515150	80x(L)222	~~285,00~~	**189,00**

od 139,00

512500

Zobacz film

od 84,00



512548

ZNACZNIK DO TORTÓW

– Do wyznaczenia równych porcji przed pokrojeniem tortu

kod	ilość porcji	mm	cena
512500	8 porcji	ø320	**139,00**
512517	12 porcji	ø320	**159,00**
512531	16 porcji	ø320	**189,00**

ZNACZNIK DO TARTY

– Do wyznaczania równych porcji i nacinania ciasta

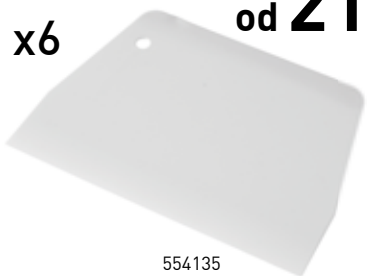
kod	ilość porcji	mm	cena
512548	6 porcji	ø270	**84,00**
512555	8 porcji	ø270	**89,00**

SKROBKI CUKIERNICZE Z POLIPROPYLENU

– Cukiernicze dekoracyjne do ciast, musów, mas i kremów

PP polypropylene | wash

x6 od 21,00



554135

SKROBKA CUKIERNICZO-PIEKARNICZA TRAPEZOWA

– Wykonana z polipropylenu
– W kształcie trapezu

-16%

kod	ilość szt. w opak.	mm	stara cena	cena
554135	6	136x97		25,00
554128	6	155x107	~~25,00~~	21,00
554111	6	194x127	~~25,00~~	21,00

x6 od 21,00

554142

SKROBKA CUKIERNICZO-PIEKARNICZA PÓŁOKRĄGŁA

– Wykonana z białego polipropylenu
– Półokrągła

-16%

kod	ilość szt. w opak.	mm	stara cena	cena
554142	6	104x74		25,00
554159	6	159x103	~~25,00~~	21,00

25,00 x6

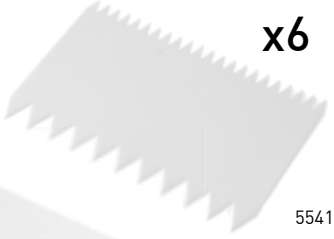
554197

SKROBKA CUKIERNICZA PÓŁOKRĄGŁA

– Wykonana z białego polipropylenu
– Półokrągła

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena
554197	6	130x100	25,00

25,00 x6

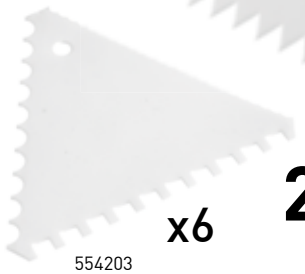


554173

SKROBKA CUKIERNICZA PROSTOKĄTNA GRZEBIEŃ

– Wykonana z białego polipropylenu
– Prostokątna, dwie ząbkowane krawędzie

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena
554173	6	110x72	25,00



554203

x6 25,00

SKROBKA CUKIERNICZA TRÓJKĄTNA GRZEBIEŃ

– Wykonana z białego polipropylenu
– W kształcie trójkąta z ząbkowanymi krawędziami

kod	typ	ilość szt. w opak.	mm	cena
554203	szeroki rozstaw	6	110x110	25,00
554210	wąski rozstaw	6	110x110	25,00

SKROBKA DO CIASTA
– W kształcie trapezu

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena
554432	3	216x128	10,00

SKROBKA DO CIASTA
– W kształcie prostokąta

-13%

kod	ilość szt. w opak.	mm	stara cena	nowa cena
554364	6	120x96	~~20,00~~	17,50

SKROBKA DO CIASTA – GIĘTKA
– Półokrągła

-7%

kod	ilość szt. w opak.	mm	stara cena	nowa cena
554166	6	120x88	~~14,00~~	13,00

SKROBKI CUKIERNICZE ZE STALI NIERDZEWNEJ

S.S. stainless steel | wash

SKROBKA CUKIERNICZA TRÓJKĄTNA GRZEBIEŃ
– Wykonana ze stali nierdzewnej
– Trójkątna, z ząbkowanymi krawędziami

kod	mm	cena
554227	110x110	19,00

SKROBKA CUKIERNICZA PROSTOKĄTNA GRZEBIEŃ
– Wykonana ze stali nierdzewnej
– Prostokątna, z ząbkowanymi krawędziami

kod	mm	cena
554234	102x69	22,00

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

24⁰⁰

NÓŻ DO CIASTA
– Wykonany ze stali nierdzewnej, rączka z polipropylenu

kod	mm	cena
855751	150x110	24,00

S.S. stainless steel | wash

19⁰⁰

NÓŻ DO CIASTA
– Wykonany w całości ze stali nierdzewnej

kod	mm	cena
553404	150x110	19,00

NEW

od 29⁰⁰

SZPATUŁA CUKIERNICZA
– Stal nierdzewna DIN 1.4301, uchwyt z polipropylenu (PP) bez nitów

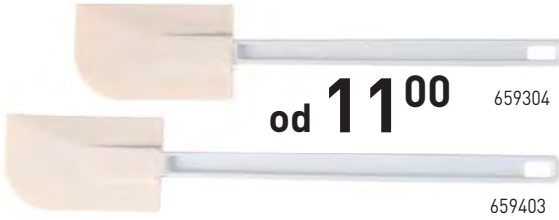
kod	szerokość (mm)	długość ostrza (mm)	cena
850268	85	115	29,00
850275	100	120	32,00
850237	110	125	36,00

NEW

od 39⁰⁰

SZPATUŁA CUKIERNICZA Z PIERŚCIENIEM
– Stal nierdzewna DIN 1.4301, uchwyt z polipropylenu (PP) bez nitów

kod	szerokość (mm)	długość ostrza (mm)	cena
850244	110	125	39,00
850251	125	130	43,00



od 11,00

659304

659403

WYBIERAK DO CIASTA

- Uchwyt z tworzywa ABS
- Łopatka z syntetycznej gumy

ABS plastic | <110°C temp | wash

kod	długość łopatki (mm)	mm	cena
659205	90	52x257	**11,00**
659304	116	70x358	**17,00**
659403	116	70x410	**22,00**

od 15,00

659007

659106

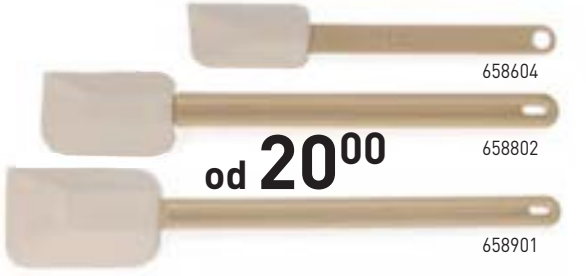
do -16%

WYBIERAK DO CIASTA

- Uchwyt z tworzywa ABS
- Łopatka z silikonu

ABS plastic | SIL silicone | -60°C 260°C temp | wash

kod	długość łopatki (mm)	mm	stara cena	nowa cena
659014	90	55x265	~~16,00~~	**15,00**
659007	105	70x350		**32,00**
659106	105	70x420	~~31,00~~	**26,00**



658604

658802

od 20,00

658901

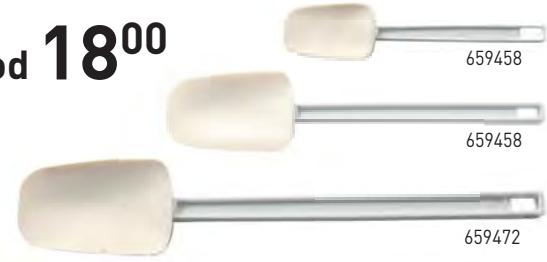
WYBIERAK DO CIASTA

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

wash

kod	długość łopatki (mm)	mm	cena
658604	90	55x250	**20,00**
658703	90	55x320	**38,00**
658802	90	55x420	**42,00**
658901	150	100x520	**69,00**

od 18,00



659458

659458

659472

WYBIERAK DO CIASTA W KSZTAŁCIE ŁYŻKI

- Uchwyt z tworzywa ABS
- Łopatka z syntetycznej gumy

ABS plastic | <110°C temp | wash

kod	długość łopatki (mm)	mm	cena
659458	88	57x254	**18,00**
659465	117	75x357	**26,00**
659472	117	75x408	**28,00**

563007

563106

od 21,00

ŁYŻKA KUCHENNA

-40°C 220°C temp | micro | wash

kod	mm	cena
563007	380x70	**21,00**
563106	450x80	**29,00**
563205	600x105	**46,00**

od 34,00

659700

659809

ŁYŻKA Z TWORZYWA

- Wykonana z tworzywa Exoglass

<200°C temp | wash

kod	mm	cena
659700	300	**34,00**
659809	380	**48,00**

520628

od 82,00

NEW

MIESZADŁO DREWNIANE

- Do mieszania dużych ilości zup oraz innych płynnych i półpłynnych potraw w garnkach, kotłach warzelnych, patelniach
- Wykonane z jednego kawałka surowego drewna bukowego, dzięki czemu nie rozwarstwia się jak produkty drewniane klejone
- Charakteryzuje się wyjątkową trwałością i dużą twardością

kod	mm	cena
520604	700x95	**82,00**
520611	1000x95	**84,00**
520628	1250x95	**112,00**

18,00

525005

ŁYŻKA KUCHENNA – ZESTAW 3 SZT.

- Wykonana z drewna

wash

kod	mm	cena
525005	300-350-400	**18,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

NEW

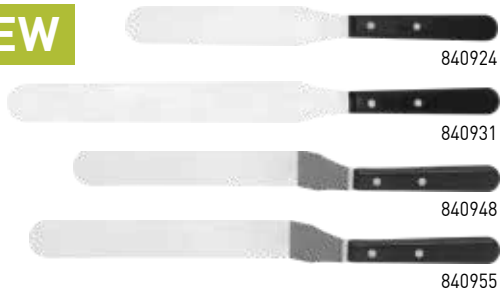
od 21,00

SZPATUŁA DO SMAROWANIA CIASTA CREME

- Stal nierdzewna
- Uchwyt z wtryskiwanego polipropylenu PP, bez nitów

kod		długość ostrza (mm)	cena
840863	płaska	120	**21,00**
840870	płaska	200	**25,00**
840887	płaska	250	**28,00**
840894	płaska	300	**31,00**
840900	płaska	350	**34,00**
840917	płaska, z dwoma uchwytami	300	**37,00**

NEW



SZPATUŁA DO SMAROWANIA CIASTA CREME

- Stal niemiecka, chromowo-molibdenowo-wanadowa
- Uchwyt z ABS, z aluminiowymi nitami

od 39,00

kod		długość ostrza (mm)	cena
840924	płaska, elastyczna	200	**39,00**
840931	płaska, elastyczna	300	**46,00**
840948	kątowa	200	**46,00**
840955	kątowa	300	**49,00**

od 21,00

SZPATUŁA – WĄSKA

- Do masy cukierniczej
- Gładkie elastyczne ostrze

kod	długość ostrza (mm)	mm	cena
855706	106	17x215	**21,00**
855690	204	34x325	**26,00**
855744	254	39x375	**34,00**

od 34,00

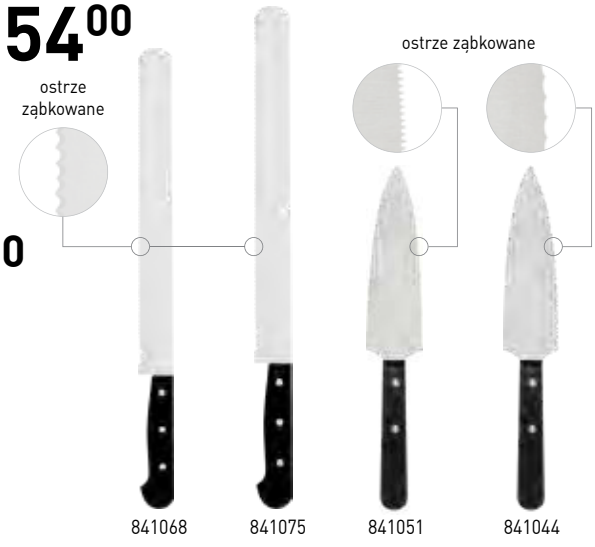
NÓŻ DO CIASTA

NEW

- Stal nierdzewna
- Uchwyt z wtryskiwanego polipropylenu PP, bez nitów

kod		długość ostrza (mm)	cena
840962	płaski	300	**34,00**
840979	płaski	350	**37,00**
841037	ząbkowany z 2 stron	350	**43,00**
840986	ząbkowany z 1 strony	300	**37,00**
840993	ząbkowany z 2 stron	300	**41,00**

54,00



NÓŻ DO CIASTA

NEW

- Stal niemiecka, chromowo-molibdenowo-wanadowa
- Uchwyt z ABS, z aluminiowymi nitami

kod		długość ostrza (mm)	cena
841068	z ząbkami	300	**51,00**
841075	z ząbkami	350	**58,00**

NÓŻ DO SERWOWANIA CIASTA

NEW

- Stal niemiecka, chromowo-molibdenowo-wanadowa
- Uchwyt z ABS, z aluminiowymi nitami

kod		długość ostrza (mm)	cena
841051	z ząbkami	180	**54,00**
841044	z drobnymi ząbkami	180	**54,00**

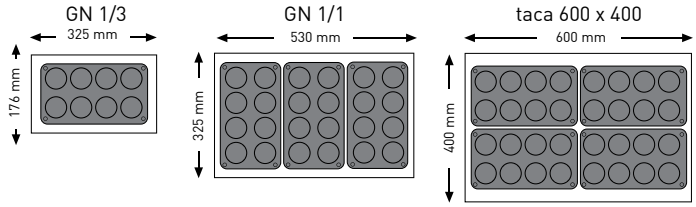
FORMY SILIKONOWE DO PIECZENIA

- Wykonane w 100% z nieprzywierającego silikonu
- Wymiary całkowite form: 176 x 300 mm

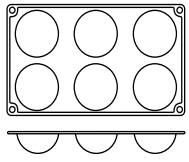
SIL silicone | -60°C 220°C temp | oven | micro | wash

49,00

Przykładowe konfiguracje form GN 1/3



676202

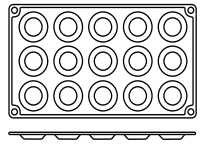


GN 1/3

SEMI-SPHERE Ø70X(H)32

kod	mm	ilość otworów	cena
676202	ø70x(H)32	6	**49,00**

676509

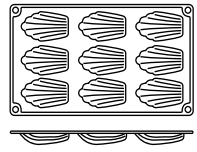


GN 1/3

TARTELETTE Ø50X(H)17

kod	mm	ilość otworów	cena
676509	ø50x(H)17	15	**49,00**

676707

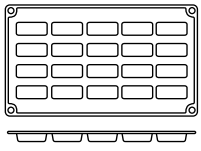


GN 1/3

MADELEINES 70X47X(H)17

kod	mm	ilość otworów	cena
676707	70x47x(H)17	9	**49,00**

676110

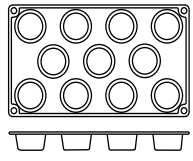


GN 1/3

FINANCIER

kod	mm	ilość otworów	cena
676110	25x47x(H)7	20	**49,00**

676905

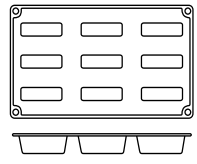


GN 1/3

MINI-MUFFINS Ø53X(H)30

kod	mm	ilość otworów	cena
676905	ø53x(H)30	11	**49,00**

677001

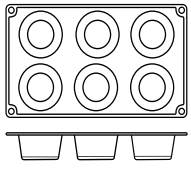


GN 1/3

MINI-CAKE 80X30X(H)33

kod	mm	ilość otworów	cena
677001	80x30x(H)33	9	**49,00**

677209

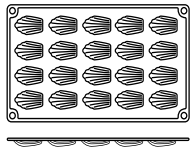


GN 1/3

MUFFINS

kod	mm	ilość otworów	cena
677209	ø69x(H)40	6	**49,00**

677308

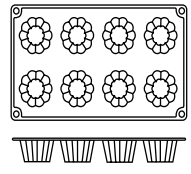


GN 1/3

MINI-MADELEINES

kod	mm	ilość otworów	cena
677308	42x29x(H)11	20	**49,00**

677506



GN 1/3

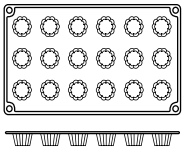
CANNELE BORDELAIS

kod	mm	ilość otworów	cena
677506	ø54x(H)48	8	**49,00**

Zobacz film

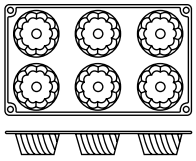
SIL silicone | -60°C 220°C temp | oven | micro | wash

676127

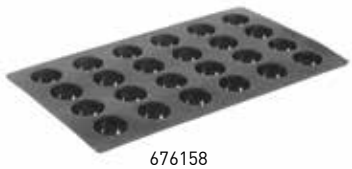


GN 1/3

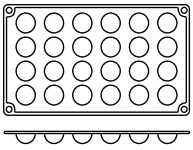
676134



GN 1/3



676158



GN 1/3

MINI CANNELAIS BORDELAIS

kod	mm	ilość otworów	cena
676127	ø35x(H)26	18	**49,00**

SAVARIN MINI

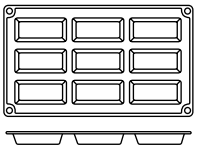
kod	mm	ilość otworów	cena
676134	ø67x(H)31	6	**49,00**

SEMI-SPHERE

kod	mm	ilość otworów	cena
676158	ø31x(H)18	24	**49,00**

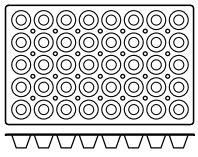
FORMY SILIKONOWE DO PIECZENIA GN 1/1

676141



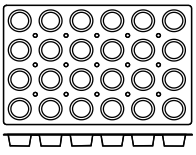
GN 1/3

676356



GN 1/1

676363



GN 1/1

FINANCIER

kod	mm	ilość otworów	cena
676141	85x44x(H)8	9	**49,00**

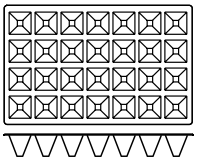
MINI-TARTELETTE

kod	mm	ilość otworów	cena
676356	ø50x(H)18	40	**169,00**

MUFFINS

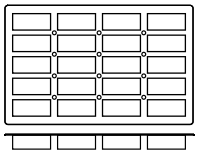
kod	mm	ilość otworów	cena
676363	ø70x(H)40	24	**169,00**

676370



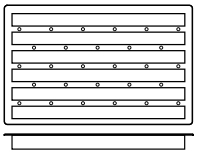
GN 1/1

676387



GN 1/1

676394



GN 1/1

PYRAMIDE

kod	mm	ilość otworów	cena
676370	66x66x(H)40	28	**169,00**

MINI-CAKE

kod	mm	ilość otworów	cena
676387	100x52x(H)31	20	**169,00**

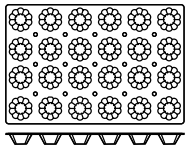
CAKE 6 BARS

kod	mm	ilość otworów	cena
676394	30x500x(H)30	6	**169,00**

FORMY SILIKONOWE DO PIECZENIA 600x400 MM

SIL silicone | -60°C 220°C temp | oven | micro | wash

676165

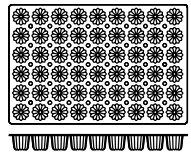


600x400 mm

BRIOCHETTE

kod	mm	ilość otworów	cena
676165	ø78x(H)36	24	**219,00**

676172

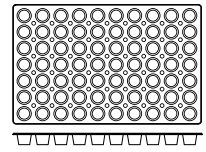


600x400 mm

CANNELE BORDELAIS

kod	mm	ilość otworów	cena
676172	ø58x(H)50	54	**229,00**

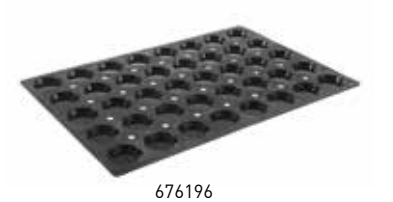
676233



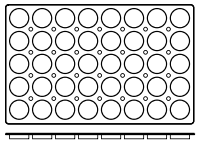
600x400 mm

MINI-MUFFINS

kod	mm	ilość otworów	cena
676233	ø48x(H)31	70	**229,00**



676196

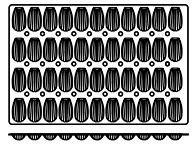


600x400 mm

FLORENTINS

kod	mm	ilość otworów	cena
676196	ø62x(H)12	40	**219,00**

676219

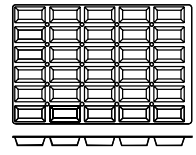


600x400 mm

MADELEINE

kod	mm	ilość otworów	cena
676219	78x45x(H)18	44	**219,00**

676226

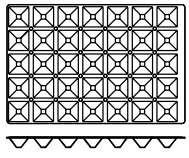


600x400 mm

MINI-CAKE

kod	mm	ilość otworów	cena
676226	100x52x(H)31	30	**229,00**

676264

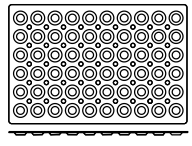


600x400 mm

PYRAMIDE

kod	mm	ilość otworów	cena
676264	65x65x(H)35	35	**219,00**

676240

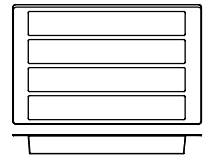


600x400 mm

MINI-TARTELETTE

kod	mm	ilość otworów	cena
676240	ø45x(H)16	60	**219,00**

676318



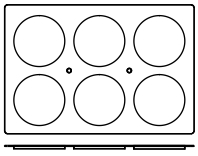
600x400 mm

LONG MOLD

kod	mm	ilość otworów	cena
676318	80x500x(H)66	4	**219,00**

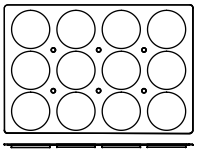
SIL silicone | -60°C 220°C temp | oven | micro | wash

676288



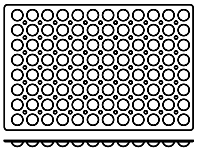
600x400 mm

676295



600x400 mm

676325



600x400 mm

DISC

kod	mm	ilość otworów	cena
676288	ø160x10	6	**219,00**

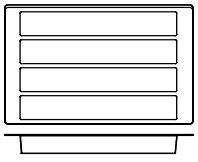
DISC

kod	mm	ilość otworów	cena
676295	ø120x(H)10	12	**219,00**

SEMI-SPHERE

kod	mm	ilość otworów	cena
676325	ø35x(H)17	96	**219,00**

676332



600x400 mm

CAKE 4 BARS

kod	mm	ilość otworów	cena
676332	70x500x(H)70	4	**329,00**

59,00

677018

NEW

SIL silicone

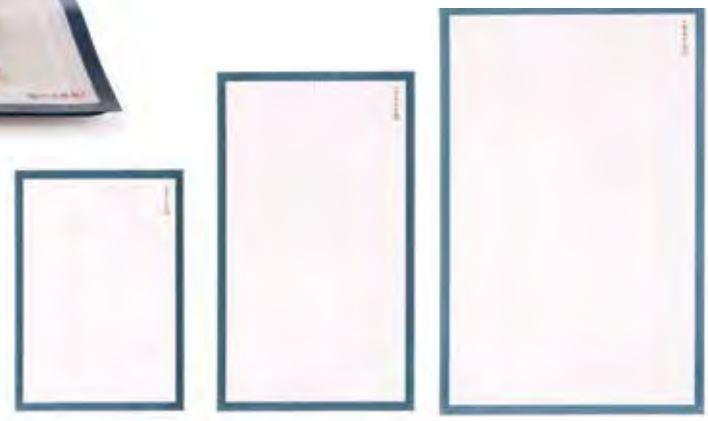
MATA SILIKONOWA DO PIECZENIA NIEPRZYWIERAJĄCA

- Wykonana w 100% z silikonu nieprzywierającego
- Kolor czarny

kod	mm	cena
677018	400x300	**59,00**

MATY I SIATKI DO PIECZENIA I GRILLOWANIA

od **45,00**



677834 677810 677827

temp -40°C 250°C | oven | micro | wash

MATA SILIKONOWA DO PIECZENIA NIEPRZYWIERAJĄCA

do -11%

kod	grubość (mm)	mm	stara cena	cena
677834	0.7	400x300		**45,00**
677810	0.7	325x530	~~68,00~~	**57,00**
677827	0.7	400x600	~~66,00~~	**59,00**

od **26,00**

S.S. stainless steel | wash

PĘDZELEK DRUCIANY Z DREWNIANYM UCHWYTEM

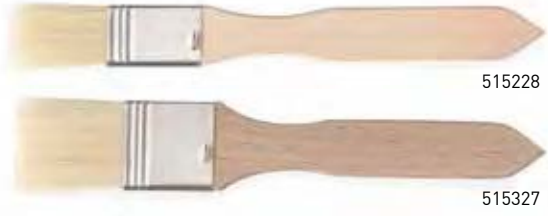
- Włosie ze stali nierdzewnej
- Odporny na wysoką temperaturę

kod	mm	cena
515389	200x25	**26,00**
515396	220x50	**44,00**

515389

515396

od **16,00**



515228

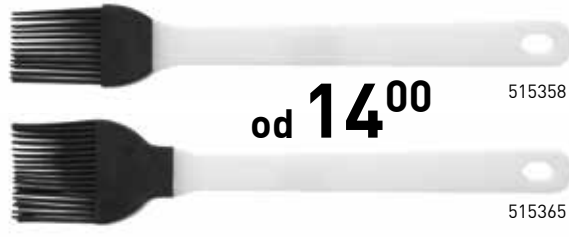
515327

PĘDZELEK CUKIERNICZY – PŁASKI

- Włosie ze szczeciny świńskiej
- Uchwyt z drewna bukowego

wash

kod	mm	cena
515228	210x20	**16,00**
515327	210x40	**30,00**



515358

515365

od **14,00**

PĘDZELEK CUKIERNICZY Z SILIKONU – PŁASKI

- Uchwyt wykonany z polipropylenu

PP polypropylene | <280°C temp | wash

kod	mm	cena
515358	220x32	**14,00**
515365	230x45	**19,00**

FORMY DO PRALIN

- Do produkcji pralin z czekolady
- Wykonane z poliwęglanu
- Wymiary całkowite formy: 275x175x(H)25 mm

76,00

PC polycarbonate

677612

FORMA DO PRALIN – OKRĄGŁA

kod	g	ilość otworów	mm	cena
677612	12	28	ø30x(H)19	**76,00**

677629

FORMA DO PRALIN – OWALNA

kod	g	ilość otworów	mm	cena
677629	9	36	35x23x(H)16	**76,00**

677636

FORMA DO PRALIN – OKRĄGŁA

kod	g	ilość otworów	mm	cena
677636	14	28	ø30x(H)22	**76,00**

677643

FORMA DO PRALIN – SERCE

kod	g	ilość otworów	mm	cena
677643	8	35	34,7x22x(H)16	**76,00**

677650

FORMA DO PRALIN – KWIAT

kod	g	ilość otworów	mm	cena
677650	9	40	ø26x(H)19	**76,00**

677667

FORMA DO PRALIN – MINI TABLICZKA CZEKOLADY

kod	g	ilość otworów	mm	cena
677667	5	16	50x26x(H)3	**76,00**

599,00

Zobacz film

274132

URZĄDZENIE DO TEMPEROWANIA CZEKOLADY

TWÓJ ZYSK

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

kod	V	W	mm	cena
274132	230	60	260x260x(H)160	**599,00**

50,00

NEW

833032

Zobacz film

TWÓJ ZYSK

S.S. stainless steel

RONDEL Z PŁASZCZEM WODNYM

- Całość ze stali nierdzewnej
- Podwójne ścianki ze zbiornikiem na wodę pomiędzy nimi tworzą tzw. system podgrzewania pośredniego. Zapobiega to przypalaniu się podgrzewanej czekolady i innych płynów
- Nienagrzewający się uchwyt
- Wygodny lejek do uzupełniania wody

-49%

kod	poj. (l)	mm	stara cena	nowa cena
833032	1	330x160x(H)95	~~99,00~~	**50,00**

ROLKI DO CIASTA PROFI LINE

S.S. stainless steel | PP polypropylene

64,00

ROLKA DO CIASTA DZIURKUJĄCA
– Szerokość wałka: 70 mm
– Wałek i uchwyt wykonane z polipropylenu

kod	mm	cena
515099	85x210	**64,00**

68,00

ROLKA DO CIASTA DZIURKUJĄCA
– Szerokość wałka: 120 mm
– Wałek i uchwyt wykonane z polipropylenu

kod	mm	cena
515112	140x210	**68,00**

79,00

ROLKA DO CIASTA DZIURKUJĄCA
– Szerokość wałka: 70 mm
– Wałek wykonany ze stali nierdzewnej

kod	mm	cena
515136	80x210	**79,00**

99,00

ROLKA DO CIASTA DZIURKUJĄCA
– Szerokość wałka: 120 mm
– Wałek wykonany ze stali nierdzewnej

kod	mm	cena
515143	140x210	**99,00**

Zobacz film

Solidne ostrza ze stali nierdzewnej
do pracy o dużym natężeniu

99,00

ROLKA TNĄCA DO CIASTA WZÓR SIATKI
– Szerokość wałka: 120 mm
– Ostrza tnące ze stali nierdzewnej

kod	mm	cena
515129	135x200	**99,00**

ROLKI DO CIASTA KITCHEN LINE

PP polypropylene

29,00

ROLKA DO CIASTA DZIURKUJĄCA

- Wałek o szerokości 60 mm z 32 długimi, wytrzymałymi plastikowymi kolcami do nakłuwania ciasta
- Idealna do odpowietrzania ciasta kruchego i ciasta na pizzę
- Zapobiega powstawaniu pęcherzy powietrza i zapewnia lepsze wyniki pieczenia

kod	mm	cena
515037	210x77	**29,00**

21,00

ROLKA DO CIASTA DZIURKUJĄCA

- Wałek o szerokości 120 mm z 32 długimi, wytrzymałymi
- plastikowymi kolcami do nakłuwania ciasta
- Idealna do odpowietrzania ciasta kruchego i ciasta na pizzę
- Zapobiega powstawaniu pęcherzy powietrza i zapewnia lepsze wyniki pieczenia

kod	mm	cena
515082	140x200	**21,00**

20,00

ROLKA TNĄCA DO CIASTA WZÓR SIATKI

- Szerokość wałka: 120 mm

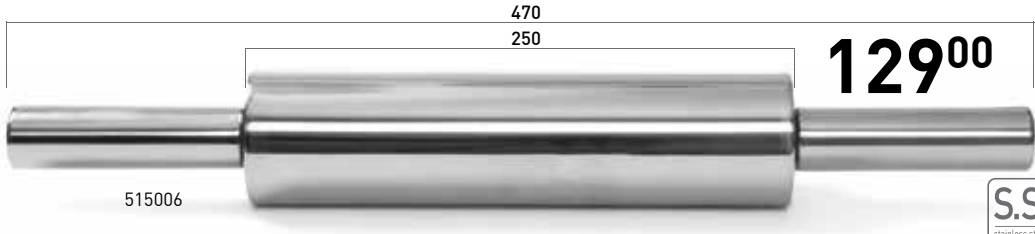
kod	mm	cena
515075	130x200	**20,00**

15,00

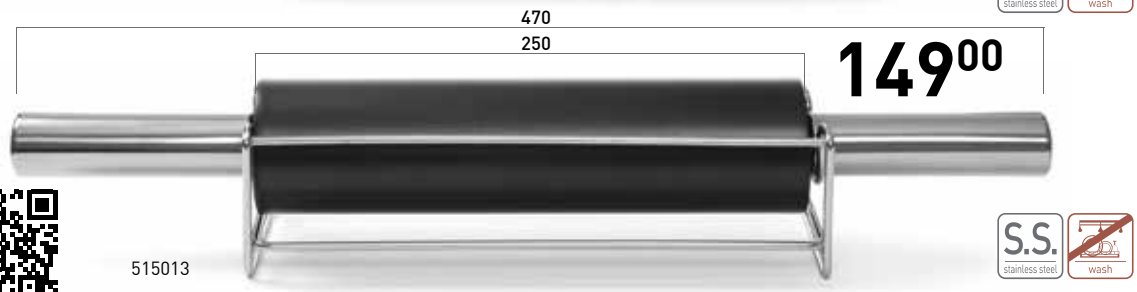
ROLKA TNĄCA DO CIASTA

- Szerokość wałka: 60 mm

kod	mm	cena
515068	80x210	**15,00**



129,00



149,00

Zobacz film

114,00

TWÓJ ZYSK

WAŁEK DO CIASTA
– Na tulejach ślizgowych

kod	mm	cena
515006	ø65x470	**129,00**

WAŁEK DO CIASTA – NIEPRZYWIERAJĄCY
- Powierzchnia wałka pokryta materiałem nieprzywierającym
- Na tulejach ślizgowych
- W zestawie stojak chromowany

kod	mm	cena
515013	ø65x470	**149,00**

WAŁEK DO CIASTA – DREWNIANY
-23%

– Na łożyskach kulkowych

kod	mm	stara cena	nowa cena
515020	ø75x590	~~149,00~~	**114,00**

od 40,00

637791

do cukru pudru: wielkość oczek 0,5x0,5 mm

do mąki: wielkość oczek 1x1 mm

do bułki tartej: wielkość oczek 3x3 mm

od 229,00

NEW

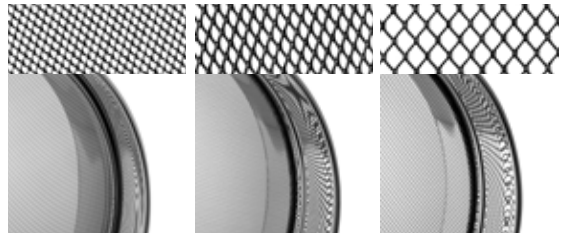
637135

TWÓJ ZYSK

do mąki: wielkość oczek 0,5x0,5 mm

do mąki na chleb: wielkość oczek 1x1 mm

do mąki na ciasto: wielkość oczek 3x3 mm



SITO DO PRZESIEWANIA
– Z zawieszką

kod	przeznaczenie	mm	cena
637791	do cukru pudru	ø250x(H)75	**40,00**
637807	do mąki	ø250x(H)75	**46,00**
637814	do bułki tartej	ø250x(H)75	**46,00**
637821	do cukru pudru	ø410x(H)80	**72,00**
637838	do mąki	ø410x(H)80	**72,00**
637845	do bułki tartej	ø410x(H)80	**72,00**

SITO DO PRZESIEWANIA

kod	przeznaczenie	mm	wielkość oczek (mm)	cena
637135	do mąki	Ø300x(H)100	0,5x0,5	**232,00**
637142	do mąki	Ø350x(H)100	0,5x0,5	**289,00**
637111	do mąki na chleb	Ø300x(H)100	1,5x1,5	**229,00**
637128	do mąki na chleb	Ø350x(H)100	1,5x1,5	**289,00**
637159	do mąki na ciasto	Ø300x(H)100	2,2x2,2	**232,00**
637166	do mąki na ciasto	Ø350x(H)100	2,2x2,2	**289,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

TWÓJ ZYSK

Zobacz film

83,00

198209

TWÓJ ZYSK

49,00

198223

od **5,70**

TWÓJ ZYSK

199046

PALNIK GAZOWY DO CRÈME BRÛLÉE

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

-14%

kod	mm	stara cena	nowa cena
198209	145x70x(H)190	~~96,00~~	83,00

PALNIK GAZOWY DO CRÈME BRÛLÉE

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

-38%

kod	mm	stara cena	nowa cena
198223	115x50x(H)155	~~79,00~~	49,00

WKŁADY Z GAZEM DO PALNIKA

- W zestawie różne końcówki

-29%

kod	ilość szt. w opak.	poj. (l)	stara cena	cena
199046	4	0.2		38,00
199008	1	0.2	~~8,00~~	5,70

ZAPALACZ GAZOWY

- Możliwość wielokrotnego napełniania
- Dostarczany bez gazu

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	cena
198124	2	230	39,00

39,00

198124

783153

783160

783177

od **6,00**

MISECZKA DO ZAPIEKANIA/KOKILA

- Z dekoracyjnymi rowkami

kod	poj. (ml)	mm	cena
783153	70	ø70x(H)35	6,00
783160	75	ø90x(H)48	8,00
783627	175	ø100x(H)25	6,00
783177	320	ø120x(H)55	10,00

EXCLUSIVE HENDI DESIGN

TWÓJ ZYSK

PALNIK SZEFA KUCHNI

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

-28%

kod		mm	stara cena	nowa cena
198230	zestaw: palnik i wkład	190x65x(H)250	~~89,00~~	64,00
198216	palnik	190x35x(H)65	~~79,00~~	57,00

od 57,00

360°

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

Zobacz film

Dostępne w zestawach lub jako oddzielne elementy

Łatwa i bezpieczna wymiana wkładu z gazem

Do kremu brûlée i flambirowania

do cen należy doliczyć VAT 23%

NEW

198247

199039

71,00

198247

29,00

design by
Robert Bronwasser

PALNIK SZEFA KUCHNI DESIGN BY ROBERT BRONWASSER

- Zaprojektowany z myślą o szefach kuchni przez Roberta Bronwassera
- Nowoczesny design w kolorze matowej czerni z zielonym akcentem oraz ergonomicznym uchwytem
- Palnik wytwarza równy płomień we wszystkich pozycjach roboczych, pod dowolnym kątem – również z płomieniem skierowanym do góry
- Łatwa i bezpieczna instalacja palnika na wkład z gazem – po opróżnieniu wkładu wystarczy zamontować palnik na nowy wkład
- Zapalnik piezoelektryczny pozwala na bezproblemowe zapalenie palnika
- Duże pokrętło gazowe umożliwia łatwą regulację wielkości i intensywność płomienia

kod	mm	cena
198247	185x65x(H)100	71,00

199039

WKŁAD Z GAZEM

- Przeznaczony wyłącznie do przenośnej kuchenki gazowej (147610) i palnika do crème-brûlée (198216, 198247)
- Nie stosować do napełniania zapalarek gazowych itp.
- Zestaw 4 sztuk

-15%

kod	ilość szt. w opak.	waga (kg)	opakowanie zbiorcze	stara cena	nowa cena
199039	4	0.227	7	~~34,00~~	29,00

PIECE KONWEKCYJNE HENDI NANO – 4x 450x340 MM – ELEKTRYCZNE, STEROWANIE ELEKTROMECHANICZNE

TWÓJ ZYSK

EXCLUSIVE HENDI DESIGN

NANO

- Idealne rozwiązanie dla piekarni, sklepów oraz wszelkiego typu lokali, chcących poszerzyć swoją ofertę o świeże i smaczne pieczywo
- Niewielkie rozmiary oraz ekonomiczne zużycie energii elektrycznej sprawiają, że można zamontować je praktycznie wszędzie
- 223369 – zamontowany system nawilżania sprawia, że piec przeznaczony jest nawet do najbardziej wyrafinowanych wypieków
- Konwekcja (termoobieg), czyli wymuszony obieg gorącego powietrza, w celu zapewnienia równomiernej temperatury w całej komorze pieczenia. Nagrzane powietrze powraca z obu stron na potrawy znajdujące się w pojemnikach GN lub blachach 450x340 mm umieszczonych na prowadnicach
- Wentylator zaciąga powietrze z komory, a następnie przepuszcza je przez grzałki nagrzewając je
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na grzałki
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie
- Uszczelka drzwi montowana w obudowie pieca, łatwa w demontażu w celu czyszczenia lub wymiany
- Halogenowe oświetlenie komory
- Zasilanie jednofazowe
- Na wyposażeniu 4 blachy aluminiowe 450x340 mm

BLACHA 450x340

od 1799,00

223369

kod	223369	223376
wersja	multifunkcyjny	konwekcyjny
pojemność komory	4x 450x340 mm	4x 450x340 mm
odległość między prowadnicami	75 mm	75 mm
wymiary zewnętrzne	560x595x(H)580 mm	560x595x(H)580 mm
ilość wentylatorów bez autorewersu	**1**	**1**
termostat mechaniczny	do 285°C	do 285°C
timer mechaniczny	0 do 120 min	0 do 120 min
nawilżanie	pośrednie, manualne za pomocą przycisku (natrysk wody na tackę za deflektorem - osłoną wentylatora)	
model multifunkcyjny	4 opcje pieczenia – rozmrażanie, konwekcja, grill, grill z konwekcją	
moc/napięcie	3,1 kW/230 V	2,85 kW/230 V
waga	36 kg	36 kg
cena	**2399,00**	**1799,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECE PIEKARNICZE KONWEKCYJNE Z NAWILŻANIEM HENDI NANO – 4x 600x400 MM, ELEKTRYCZNY, STEROWANIE ELEKTROMECHANICZNE, JEDNOFAZOWY

TWÓJ ZYSK

EXCLUSIVE HENDI DESIGN

NANO

- Idealne rozwiązanie dla piekarni, sklepów oraz wszelkiego typu lokali, chcących poszerzyć swoją ofertę o świeże i smaczne pieczywo
- Niewielkie rozmiary oraz ekonomiczne zużycie energii elektrycznej sprawiają, że można zamontować je praktycznie wszędzie
- Zamontowany system nawilżania sprawia, że piec przeznaczony jest nawet do najbardziej wyrafinowanych wypieków
- Konwekcja (termoobieg), czyli wymuszony obieg gorącego powietrza w celu zapewnienia równomiernej temperatury w całej komorze pieczenia
- Nagrzane powietrze powraca z obu stron na potrawy znajdujące się w pojemnikach GN lub blachach 600x400 mm umieszczonych na prowadnicach
- Wentylator zaciąga powietrze z komory, a następnie przepuszcza je przez grzałki nagrzewając je
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na tackę
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie
- Uszczelka drzwi montowana w obudowie pieca, łatwa w demontażu w celu czyszczenia lub wymiany
- Halogenowe oświetlenie komory

CHEMIA DO PIECÓW
str. 440

1049,00

BLACHA 600x400

kod	223338
pojemność komory	4x 600x400 mm lub 4x GN 1/1
odległość między prowadnicami	75 mm
wymiary zewnętrzne	750x647x(H)552 mm
ilość wentylatorów bez autorewersu	**2**
termostat mechaniczny	od 30°C do 285°C
timer mechaniczny	0 do 120 min
nawilżanie	pośrednie, sterowane manualne za pomocą przycisku natrysk wody na tackę za deflektorem – osłoną wentylatora
moc/napięcie	3,4 kW/230 V
waga	45 kg
cena	~~3799,00~~ / **3799,00**
PODSTAWA	
kod	223673
wymiary	750x560x(H)700 mm
cena	**1049,00**

999,00

TWÓJ ZYSK

AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY

- Odpowiedni do pieców HENDI 225561, 225585, 225073, 225066, 224700 i 224724

-35%

kod	stara cena	nowa cena
224656	~~1529,00~~	**999,00**

224656

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE NANO SCROLL BAKERY, STEROWANIE ELEKTROMECHANICZNE, ELEKTRYCZNE

NEW NANO

- Piece NANO SCROLL zaprojektowane zostały z myślą o cukierniach i piekarniach, dlatego ich komora dostosowana jest do blach 600x400 mm
- Prosty i intuicyjny panel sterujący

PODSTAWOWE METODY GOTOWANIA W PIECACH NANO SCROLL BAKERY:

Gotowanie konwekcyjne w suchym gorącym powietrzu w temperaturze 30-280°C
Metoda idealna szczególnie dla wypieków cukierniczych i piekarniczych

Gotowanie w kombinacji gorącego powietrza i pary w temperaturze 30-230°C
Szczególnie polecana do pieczenia wszelkiego rodzaju mięs i ryb, jak i wypieków piekarniczych co gwarantuje chrupiącą skórkę chleba i bułek

Gotowanie na parze w temperaturze 35-130°C
Metoda idealna do gotowania warzyw, owoców, ryb, pyz wielkopolskich

FUNKCJE I CECHY PIECÓW NANO SCROLL:

Ustawienie czasu
Umożliwia ustawienie pracy pieca do 2 godzin lub pracę trybie NON-STOP dla potraw wymagających dłuższej obróbki termicznej

Bezpośrednie wytwarzanie pary
Para wytwarzana jest poprzez bezpośredni natrysk wody na grzałki.

Wentylatory z auto-rewersem
Auto-rewers, czyli automatyczna zmiana kierunku obrotu wentylatora, gwarantuje jednorodną temperaturę w całej komorze pieca

NANO Technology
Pokrętła, panel sterowania oraz klamka pokryte są farbą zawierającą nanocząsteczki srebra, które niszczą drobnoustroje, bakterie, wirusy i grzyby

POZOSTAŁE CECHY PIECÓW NANO SCROLL:

- Uszczelka drzwi wykonana z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikonu. Łatwa do samodzielnej wymiany
- Izolowana obudowa pieca nie tylko wpływa na oszczędność energii elektrycznej, ale i zwiększa bezpieczeństwo personelu kuchni
- Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie halogenowe ułatwiają obserwację procesów zachodzących w piecu
- Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie
- Łatwe otwieranie wewnętrznej szyby drzwi
- Rynienka pod drzwiami zapobiega kapaniu skondensowanej pary, szczególnie po gotowaniu w cyklu mieszanym i na parze
- Tłoczona komora pieca z zaokrąglonymi narożnikami ułatwia czyszczenie pieca
- Komora wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Drzwi z zawiasem po lewej
- Podłączenie do sieci wodnej: ¾" gwint zewnętrzny, maksymalna temp.: +30°C, 150-200 kPa (2 bary), wyłącznie uzdatniona.

NEW

EXCLUSIVE HENDI DESIGN

TWÓJ ZYSK

od **8499,00**

219287

BLACHA
600x400

	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400	16x 600x400
kod	219324	219300	219287	219263
odległość między prowadnicami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	937x821x(H)715 mm	937x821x(H)875 mm	937x827x(H)1211 mm	1091x938x(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	2	2	3	4
moc/napięcie	10,5 kW/400 V	10,5 kW/400 V	15,7 kW/400 V	28,5 kW/400 V
waga	120 kg	114 kg	149 kg	310 kg
cena	**8499,00**	**8999,00**	**13499,00**	**30999,00**
PODSTAWA				
kod	223659	223659	223642	–
wymiary	930x640x(H)700 mm	930x640x(H)700 mm	930x640x(H)500 mm	
cena	**1049,00**	**1049,00**	**1049,00**	

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE NANO DRIVE BAKERY - ELEKTRYCZNE, STEROWANIE ELEKTRONICZNE

NEW NANO

- Nowa seria pieców NANO DRIVE charakteryzuje się najwyższą wydajnością i elastycznością produkcji, oraz bezpieczeństwem pracy. Dzięki zaawansowanej technologii ich obsługa jest prosta i intuicyjna
- Komora specjalnie dostosowana do blach cukierniczo-piekarniczych 600x400 mm

PODSTAWOWE METODY PIECZENIA W PIECACH NANO DRIVE BAKERY:

Gotowanie konwekcyjne w suchym gorącym powietrzu w temperaturze 30-260°C
Metoda idealna szczególnie dla wypieków cukierniczych i piekarniczych

Gotowanie w kombinacji gorącego powietrza i pary w temperaturze 30-230°C
Szczególnie polecana do pieczenia wszelkiego rodzaju mięs i ryb, jak i wypieków piekarniczych co gwarantuje chrupiącą skórkę chleba i bułek

Gotowanie na parze w temperaturze 35-130°C
Metoda idealna do gotowania warzyw, owoców, ryb, pyz wielkopolskich

Gotowanie z użyciem sondy
Sonda służy do precyzyjnego kontrolowania temperatury wewnątrz potrawy podczas procesu gotowania. Jest automatycznie zatrzymywana po osiągnięciu wymaganego stopnia gotowania

Gotowanie z wykorzystaniem funkcji Delta T
Jest to udoskonalona metoda gotowania z sondą. Szczególnie przydatna przy pieczeniu większych porcji mięsa, takich jak np. szynka. Pozwala na zachowanie takiej samej różnicy temperatury komory pieca oraz wewnątrz gotowanej potrawy przez cały cykl gotowania/pieczenia

FUNKCJE I CECHY PIECÓW NANO DRIVE BAKERY:

Automatic Cooling
System przeznaczony do szybkiego obniżenia temperatury w komorze, w celu dostosowania do potrzeb kolejnej potrawy, wymagającej niższej temperatury niż panująca w komorze

Możliwość zapisania 90 programów, po 4 kroki każdy
Wystarczy wybrać jeden z 90 programów i wcisnąć START. Piec sam rozpocznie pracę, precyzyjnie utrzymując wcześniej zapisane parametry takie jak temperatura w komorze, temperatura wnętrza potrawy, czas gotowania, stopień wilgotności w każdym kroku całego cyklu

Możliwość ustawienia czasu pracy od 1 minuty do aż 999 minut pozwala na gotowanie w trybie nocnym. Piec samoczynnie kontroluje zarówno czas pracy całego cyklu jak i poszczególnych kroków gotowania

Gotowanie nocne
Funkcja szczególnie przydatna do przyrządzania potraw wymagających długiej obróbki termicznej. Piec samodzielnie kontroluje wyznaczone parametry, nie wymagając monitorowania ze strony obsługi. Można ustawić go np. na nocne gotowanie w stałej niskiej temperaturze co zapewni doskonałe dojrzewanie mięsa przy minimalnej utracie wagi i niskim zużyciu energii

Automatycznie otwierany kominek
System pozwala na utrzymanie optymalnych parametrów w komorze pieca. Otwiera kominek przy gotowaniu wymagającym gorącego i suchego powietrza. Zamyka gdy chcemy gotować np. warzywa na parze. Dzięki temu można uzyskać wymaganą soczystość lub chrupkość potraw

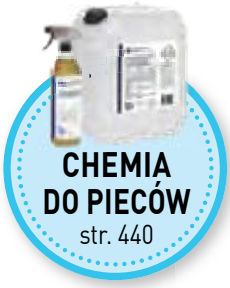
Dwie prędkości wentylatorów 1400/2800 obr./min oraz auto-rewers
Dwustopniowa regulacja prędkości wentylatora wraz z automatycznym rewersem, czyli odwróceniem kierunku obrotu. Zapewnia dostosowanie siły nawiewu do potrzeb gotowania oraz jednorodną temperaturę w całej komorze

NANO Technology
Pokrętła, panel sterowania oraz klamka pokryte są farbą zawierającą nanocząsteczki srebra, które niszczą drobnoustroje, bakterie, wirusy i grzyby

Automatyczny system myjący
Gwarantuje, że piec będzie zawsze czysty. Zadbany piec to długie lata bezawaryjnej pracy. Do wyboru są 3 programy mycia dostosowane do stopnia zabrudzenia komory pieca

POZOSTAŁE CECHY PIECÓW NANO DRIVE BAKERY:
- Para wytwarzana poprzez bezpośredni natrysk wody na grzałki. Natrysk sterowany elektronicznie z 10-cio stopniową regulacja zaparowania co 10%
- Funkcja PRE-HEATING – rozgrzewająca komorę pieca o +30˚C więcej niż temperatura zadana w celu przygotowania pieca na przyjęcie potrawy
- Gniazdo podłączenia sondy na zewnątrz umożliwiające podłączenie innej sondy
- Uszczelka drzwi wykonana z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikonu. Łatwa do samodzielnej wymiany
- Izolowana obudowa pieca wpływa na oszczędność energii elektrycznej
- Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED ułatwiające obserwację procesów zachodzących w piecu
- Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie
- Łatwe otwieranie wewnętrznej szyby drzwi
- Rynienka pod drzwiami zapobiega kapaniu skondensowanej pary, szczególnie po gotowaniu w cyklu mieszanym i na parze
- Tłoczona komora pieca z zaokrąglonymi narożnikami ułatwia czyszczenie pieca
- Komora wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Drzwi z zawiasem po lewej
- Podłączenie do sieci wodnej: ¾" gwint zewnętrzny, maksymalna temp.: +30˚C, 150-200 kPa (2 bary), wyłącznie uzdatniona, zmiękczona maksymalnie do 5˚f

NEW



EXCLUSIVE HENDI DESIGN

TWÓJ ZYSK

od **12499,00**

219270

BLACHA
600x400

	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400	16x 600x400
kod	219317	219294	219270	219256
odległość między prowadnicami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	937x821x(H)715 mm	937x821x(H)875 mm	937x827x(H)1211 mm	1091x938x(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	2	2	3	4
moc/napięcie	10,5 kW/400 V	10,5 kW/400 V	15,7 kW/400 V	28,5 kW/400 V
waga	103 kg	103 kg	151 kg	310 kg
cena	**12499,00**	**12999,00**	**17999,00**	**35999,00**
PODSTAWA				
kod	223659	223659	223642	–
wymiary	930x640x(H)700 mm	930x640x(H)700 mm	930x640x(H)500 mm	
cena	**1049,00**	**1049,00**	**1049,00**	

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE NANO MAX BAKERY, Z EKRANEM DOTYKOWYM, SYSTEMEM MYJĄCYM I SONDĄ - ELEKTRYCZNE

NEW NANO

- Najbardziej zaawansowane technologicznie piece konwekcyjno-parowe serii NANO MAX BAKERY to połączenie tradycji z nowoczesnością
- Komora specjalnie dostosowana do blach cukierniczo-piekarniczych 600x400 mm
- 5-calowy, pojemnościowy, dotykowy panel sterowania oferuje funkcje nie znane do tej pory, a przydatne w każdej kuchni. Umożliwia gotowanie z manualnym nastawianiem parametrów pracy, wybór przepisów z książki kucharskiej zawierającym aż 120 pozycji oraz programy specjalne

PODSTAWOWE METODY GOTOWANIA I PIECZENIA W PIECACH NANO MAX BAKERY:

Gotowanie konwekcyjne w suchym gorącym powietrzu w temperaturze 30-260°C
Metoda idealna szczególnie dla wypieków cukierniczych i piekarniczych

Gotowanie w kombinacji gorącego powietrza i pary w temperaturze 30-230°C
Szczególnie polecana do pieczenia wszelkiego rodzaju mięs i ryb, jak i wypieków piekarniczych co gwarantuje chrupiącą skórkę chleba i bułek

Gotowanie na parze w temperaturze 35-130°C
Metoda idealna do gotowania warzyw, owoców, ryb, pyz wielkopolskich

Gotowanie z użyciem sondy
Sonda służy do precyzyjnego kontrolowania temperatury wewnątrz potrawy podczas procesu gotowania. Jest automatycznie zatrzymywana po osiągnięciu wymaganego stopnia gotowania

Gotowanie z wykorzystaniem funkcji Delta T
Jest to udoskonalona metoda gotowania z sondą. Szczególnie przydatna przy pieczeniu większych porcji mięsa, takich jak np. szynka. Pozwala na zachowanie takiej samej różnicy temperatury komory pieca oraz wewnątrz gotowanej potrawy przez cały cykl gotowania/pieczenia

Gotowanie metodą Sous Vide
Gotowanie potraw w niskich temperaturach np. 63˚C dla piersi kurczaka, czy 75˚C dla mięsa wołowego. Potrawy umieszczone razem z przyprawami w próżniowych woreczkach foliowych podlegają wolnej obróbce termicznej, dzięki czemu zachowują wszystkie wartości odżywcze i aromaty. Tak przygotowane potrawy charakteryzują się niezwykłą delikatnością. Do tego celu przeznaczone jest opcjonalna sonda o średnicy Ø1 mm

GŁÓWNE FUNKCJE I CECHY PIECÓW NANO MAX BAKERY:

Multi Level
Funkcja przydatna przy gotowaniu kilku potraw wymagających takich samych temperatur i stopnia zaparowania, ale różnego czasu obróbki termicznej. Multi Level pozwala gotować jednocześnie wszystkie potrawy, a piec sam poinformuje, którą musimy wyjąć z komory pieca, gdy będzie już gotowa

Multi launguage
Umożliwia zapisanie i odczytywanie nazw potraw w kilku językach. Dostępne języki m.in.: polski, rosyjski, czeski, angielski

Port USB
Rozwiązanie szczególnie zalecane dla kuchni sieciowych. Wystarczy zaprogramować tylko jeden piec. Do pozostałych można wgrać program za pośrednictwem portu USB

WiFi
Umożliwia na odległość sterowanie i odczytywanie parametrów pracy pieca. Dodatkowo, pozwala na pobieranie i wgrywanie nowych przepisów kulinarnych z chmury

Inwerter
Dzięki inwerterowi silniki wentylatorów są praktycznie niezniszczalne. Trwałość i niski poziom hałasu zapewnia bezszczotkowa budowa

Gotowanie nocne
Funkcja szczególnie przydatna do przyrządzania potraw wymagających długiej obróbki termicznej. Piec samodzielnie kontroluje wyznaczone parametry, nie wymagając monitorowania ze strony obsługi. Można ustawić go np. na nocne gotowanie w stałej niskiej temperaturze co zapewni doskonałe dojrzewanie mięsa przy minimalnej utracie wagi i niskim zużyciu energii

Cook & Hold
Czyli GOTUJ i UTRZYMUJ – technologia gotowania i utrzymania potraw przeznaczonych do wydania nawet za kilka godzin. Polega na podawaniu w sposób cykliczny gorącego powietrza z przerwami

Proofing
Funkcja pozwalająca piecowi pełnić rolę komory fermentacyjnej, czyli komory rozrostu

Automatic Cooling
System przeznaczony do szybkiego obniżenia temperatury w komorze, w celu dostosowania do potrzeb kolejnej potrawy, wymagającej niższej temperatury niż panująca w komorze

Możliwość zapisania 120 programów, po 6 kroków każdy
Wystarczy wybrać jeden ze 120 programów i wcisnąć START. Piec sam rozpocznie pracę, precyzyjnie utrzymując wcześniej zapisane parametry takie jak temperatura w komorze, temperatura wnętrza potrawy, czas gotowania, stopień wilgotności w każdym kroku całego cyklu

Ustawienie czasu z dokładnością do 1 minuty
Możliwość ustawienia czasu pracy od 1 minuty do aż 999 minut pozwala na gotowanie w trybie nocnym. Piec samoczynnie kontroluje zarówno czas pracy całego cyklu jak i poszczególnych kroków gotowania

Automatycznie otwierany kominek
Pozwala na utrzymanie optymalnych parametrów w komorze pieca. Kominek otwierany jest w cyklach gotowania w gorącym suchym powietrzu, a zamykany w przypadku np. gotowania warzyw na parze

Dwie prędkości wentylatorów 1400/2800 obr./min oraz auto-rewers
Dwustopniowa regulacja prędkości wentylatora wraz z automatycznym rewersem, czyli odwróceniem kierunku obrotu. Zapewnia dostosowanie siły nawiewu do potrzeb gotowania oraz jednorodną temperaturę w całej komorze

NANO Technology
Pokrętła, panel sterowania oraz klamka pokryte są farbą zawierającą nanocząsteczki srebra, które niszczą drobnoustroje, bakterie, wirusy i grzyby

Automatyczny system myjący
Gwarantuje, że piec będzie zawsze czysty. Zadbany piec to długie lata bezawaryjnej pracy. Do wyboru są 3 programy mycia dostosowane do stopnia zabrudzenia komory pieca

NEW

POZOSTAŁE CECHY PIECÓW NANO BAKERY:

- Para wytwarzana poprzez bezpośredni natrysk wody na grzałki. Natrysk sterowany elektronicznie
- Funkcja PRE-HEATING – rozgrzewanie komory pieca o +30°C więcej niż temperatura zadana w celu przygotowania pieca na przyjęcie potrawy. Można zapisać ją w programie
- Gniazdo podłączenia sondy na zewnątrz umożliwiające podłączenie innej sondy
- Uszczelka drzwi wykonana z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikonu. Łatwa do samodzielnej wymiany
- Izolowana obudowa pieca nie tylko wpływa na oszczędność energii elektrycznej, ale i zwiększa bezpieczeństwo personelu kuchni
- Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED ułatwiające obserwację procesów zachodzących w piecu
- Łatwe otwieranie wewnętrznej szyby drzwi ułatwia jej czyszczenie
- Rynienka pod drzwiami zapobiega kapaniu skondensowanej pary, szczególnie po gotowaniu w cyklu mieszanym i na parze
- Tłoczona komora pieca z zaokrąglonymi narożnikami ułatwia czyszczenie pieca
- Komora wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Drzwi z zawiasem po prawej
- Podłączenie do sieci wodnej: ¾" gwint zewnętrzny, maksymalna temp.: +30°C, 150-200 kPa (2 bary), wyłącznie uzdatniona, zmiękczona maksymalnie do 5°f

EXCLUSIVE HENDI DESIGN

TWÓJ ZYSK

od **14499,00**

BLACHA 600x400

219232

	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400	16x 600x400
kod	219249	219232	219225	219218
odległość między prowadnicami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	937x821x(H)715 mm	937x821x(H)875 mm	937x821x(H)1211 mm	1091x938x(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	2	2	3	4
moc/napięcie	10,5 kW/400 V	10,5 kW/400 V	15,7 kW/400 V	28,5 kW/400 V
waga	105 kg	118 kg	153 kg	310 kg
cena	**14499,00**	**15999,00**	**20499,00**	**40999,00**
PODSTAWA				
kod	223659	223659	223642	–
wymiary	940x640x(H)700 mm	930x640x(H)700 mm	930x640x(H)500 mm	
cena	**1049,00**	**1049,00**	**1049,00**	

PIECE PIEKARNICZE, KONWEKCYJNE Z NAWILŻANIEM HENDI NANO BAKERY 4X 450X340 MM LUB 4X GN 2/3

NEW NANO

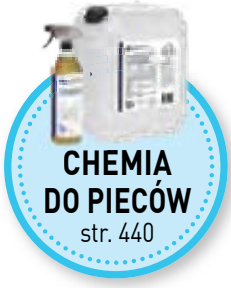
- Ekonomiczne zużycie energii elektrycznej oraz niewielkie rozmiary sprawiają, że piece konwekcyjne NANO można zamontować praktycznie wszędzie
- Stanowią idealne rozwiązanie dla piekarni, sklepów oraz wszelkiego typu lokali, chcących poszerzyć swoją ofertę o świeże pieczywo
- Konwekcja (termoobieg), czyli wymuszony obieg gorącego powietrza w celu zapewnienia równomiernej temperatury w całej komorze pieczenia
- Wentylator zaciąga powietrze z komory, a następnie przepuszcza je przez grzałki nagrzewając je
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Możliwość zapisania 99 programów, każdy do 4 kroków
- 6 przycisków szybkiego wyboru
  Automatyczne nagrzanie komory „PRE-HEATING"
- 2 prędkości wentylatora
- Wentylatory z funkcją autorewersu
- Port USB
- Dodatkowa grzałka grill
- Uszczelka drzwi montowana w obudowie pieca, łatwa w demontażu w celu czyszczenia lub wymiany
- Halogenowe oświetlenie komory
- Drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie
- Obudowa izolowana
- Zasilanie jednofazowe
- Na wyposażeniu 4 blachy aluminiowe 450x340 mm
- Możliwość ustawienia dwóch pieców jeden na drugim

od 2799,00

EXCLUSIVE HENDI DESIGN

TWÓJ ZYSK

BLACHA 450x340 lub GN 2/3



CHEMIA DO PIECÓW
str. 440

219379

	4x 450x340 lub GN 2/3	4x 450x340 lub GN 2/3	4x 450x340 lub GN 2/3
kod	219362	219386	219379
odległość między prowadnicami	75 mm	75 mm	75 mm
wymiary zewnętrzne	560x603x(H)530 mm	560x603x(H)530 mm	560x603x(H)530 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	1	1
regulacja temperatury w trybie konwekcji	30°C – 260°C	30°C – 285°C	30°C – 260°C
regulacja temperatury w trybie z nawilżaniem	90°C – 230°C	90°C – 230°C	
nawilżanie	bezpośrednie, sterowane elektronicznie	bezpośrednie, manualne	bezpośrednie, sterowane elektronicznie
moc/napięcie	3,2 kW/400 V	3,2 kW/400 V	3,1 kW/400 V
waga	41 kg	40 kg	36 kg
cena	**3499,00**	**2799,00**	**2999,00**
PODSTAWA			
kod	223031	223031	223031
wymiary	560x510x(H)700 mm	560x510x(H)700 mm	560x510x(H)700 mm
cena	**699,00**	**699,00**	**699,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIEC KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM, NANO 4X 460X340 MM, 99 PROGRAMÓW, STEROWANIE ELEKTRONICZNE, ELEKTRYCZNY

NEW NANO

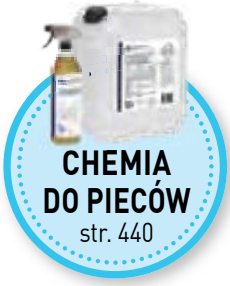
- Idealne rozwiązanie dla barów i małych kuchni a nawet sklepów chcących poszerzyć swoją ofertę o świeże i smaczne pieczywo, zapiekanki i inne małe dania gorące
- Niewielkie rozmiary oraz ekonomiczne zużycie energii elektrycznej
- Elektroniczny panel sterowania
- Czytelne i łatwe do ustawienia parametry gotowania z dokładnością do 1 jednostki temperatury oraz czasu
- Możliwość zapisania aż 99 programów gotowania
- Zamontowany system bezpośredniego nawilżania sterowany elektronicznie
- Dodatkowo wentylator z funkcją autorewersem
- Ilość prędkości wentylatora: 2
- Timer elektroniczny: 0-120 min
- Możliwość zmiany skali temperatury z °C na °F
- Regulacja temperatury w trybie konwekcji: 30°C-260°C
- Regulacja temperatury w trybie z nawilżaniem: 90°C-230°C
- Nawilżanie bezpośrednie, sterowane cyfrowo
- Automatyczne nagrzanie komory „PRE-HEATING"
- 99 programów, po 4 kroki każdy
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej gwarantuje długoletnie użytkowanie
- Drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie
- Wymagane podłączenie do wody i prądu jednofazowego
- Nie posiada odpływu kanalizacyjnego
- Możliwość piętrowania pieców
- W standardowym wyposażeniu 3 tace aluminiowe o wymiarach 460x340 mm (229552)

od 3499,00

EXCLUSIVE HENDI DESIGN

TWÓJ ZYSK

BLACHA 460x340



CHEMIA DO PIECÓW
str. 440

229958

	4x 460x340	4x 460x340
kod	229552	229958
odległość między prowadnicami	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	600x709x(H)577 mm	600x709x(H)577 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	**1**	**1**
wyposażenie	3 tace aluminiowe	–
moc/napięcie	3,53 kW/230 V	3,53 kW/230 V
waga	44 kg	44 kg
cena	**4299,00**	**3499,00**
PODSTAWA		
kod	222621	222621
wymiary	490x615x(H)500 mm	490x615x(H)500 mm
cena	**549,00**	**549,00**

PIECE PIEKARNICZE, KONWEKCYJNE Z NAWILŻANIEM HENDI NANO BAKERY 4X 600X400 MM

NEW NANO

- Idealne rozwiązanie dla piekarni, sklepów oraz wszelkiego typu lokali chcących poszerzyć swoją ofertę o świeże i smaczne pieczywo
- Niewielkie rozmiary oraz ekonomiczne zużycie energii elektrycznej
- Zamontowany system nawilżania
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na grzałki
- Możliwość zapisania aż 99 programów (219348)
- Konwekcja (termoobieg)
- Temperatura w trybie konwekcji 30-260°C
- Temperatura w trybie nawilżania 90-230°C
- Wentylatory z funkcją autorewersu
- Elektroniczny panel sterowania
- Drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie
- Obudowa izolowana
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Wymagane podłączenie do wody i prądu jednofazowego
- Nie posiada odpływu kanalizacyjnego
- Możliwość piętrowania pieców
- Piec dostarczany bez blach

EXCLUSIVE HENDI DESIGN

TWÓJ ZYSK

CHEMIA DO PIECÓW
str. 440

BLACHA 600x400

219348

od **4729,00**

	4x 600x400	4x 600x400
kod	219355	219348
odległość między prowadnicami	75 mm	75 mm
wymiary zewnętrzne	750x673x(H)533 mm	750x673x(H)533 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	2	2
nawilżanie	bezpośrednie, manualne	bezpośrednie, sterowane cyfrowo
programowalny	–	99 programów, po 4 kroki każdy
moc/napięcie	6,7 kW/400 V	6,7 kW/400 V
waga	50 kg	50 kg
cena	**4729,00**	**5499,00**
PODSTAWA		
kod	219485	219485
cena	**1549,00**	**1549,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

KOMORY ROZROSTU DLA PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH HENDI NANO BAKERY

NEW NANO

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Nawilżanie dzięki pojemnikowi na wodę
- Temperatura ustawiana elektromechanicznie do 60˚C

EXCLUSIVE HENDI DESIGN

TWÓJ ZYSK

od 2699,00

219393

	8x 460x340 lub GN 2/3	8x 600x400	12x 600x400 lub GN 1/1	8x 600x400 lub GN 1/1
kod	219423	219416	219393	219409
odległość między prowadnicami	75 mm	75 mm	75 mm	75 mm
wymiary zewnętrzne	600x688x(H)876 mm	800x688x(H)866 mm	935x903x(H)706 mm	935x813x(H)867 mm
moc/napięcie	1,2 kW/230 V	2,4 kW/400 V	2,4 kW/400 V	2,4 kW/400 V
waga	40 kg	50 kg	65 kg	63 kg
cena	**2699,00**	**3499,00**	**4399,00**	**4299,00**

KOMORY ROZROSTU, STEROWANIE ELEKTROMECHANICZNE

- Urządzenia do rozrostu surowego ciasta będące jednocześnie podstawą pod piec
- Modułowy kształt urządzeń pozwala na zestawienie w szeregu większej ilości urządzeń wraz z piecami
- Pozwalają na oszczędność miejsca oraz prezentację świeżo wypiekanego pieczywa
- Ze stali nierdzewnej AISI 430
- Prowadnice na blachy cukiernicze 600x400 mm
- Przeszklone drzwi skrzydłowe
- Temperatura sterowana termostatem, 2 grzałki każda po 1,2 kW
- **Nawilżanie (tylko w modelu 225981) – wymagane podłączenie do wody**

MADE IN EU

TWÓJ ZYSK

od 3809,00

	8x 600x400	12x 600x400
kod	225967	225981
	pasuje do pieców 225516, 225523, 225059	
odległość między prowadnicami	75 mm	75 mm
wymiary zewnętrzne	795x655x(H)835 mm	935x910x(H)800 mm
termostat	30°C do 60°C, elektromechaniczny	30°C do 60°C, elektromechaniczny
nawilżanie	–	pośrednie, ręczne za pomocą przycisku
moc/napięcie	2,4 kW/230 V	2,4 kW/230 V
waga	43,6 kg	57,71 kg
cena	**3809,00**	**5019,00**

NEW

1999,00

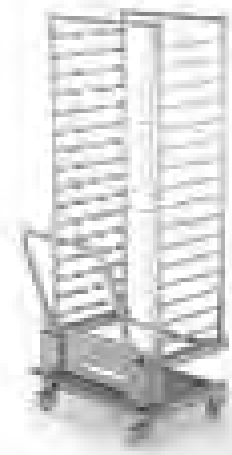
TWÓJ ZYSK

219478

PODSTAWA POD 2 PIECE HENDI NANO 4X 460X340 MM

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- 4 pary prowadnic na blachy 460x340 mm
- Odległość między prowadnicami: 80 mm
- Nóżki do wypoziomowania
- Wymiary: 592x530x(H)600 mm
- Waga: 20 kg
- Konieczny zestaw montażowy

kod	mm	cena
219478	490x615x(H)500	1999,00



NEW

5499,00

TWÓJ ZYSK

219553

WÓZEK Z PROWADNICAMI NA 16X 600X400 MM DLA PIECÓW NANO MAX BAKERY, DRIVE BAKERY SCROLL BAKERY

kod	cena
219553	5499,00

TWÓJ ZYSK

NEW

389,00

ZESTAW DO PIETROWANIA PIECÓW

- Zestaw montażowy do piętrowania dwóch pieców HENDI NANO

kod	odpowiedni do pieców	cena
219652	HENDI NANO BAKERY 4x 600x400 mm	389,00
219645	HENDI NANO 4x 460x340 mm	389,00
219669	HENDI NANO BAKERY 4x 450x340 mm	389,00

NEW

399,00

TWÓJ ZYSK

219638

PRYSZNIC DO RĘCZNEGO MYCIA PIECÓW I INNEGO SPRZĘTU KUCHENNEGO

- Idealny dla każdego Szefa kuchni dbającego o czystość swoich urządzeń gastronomicznych
- Przeznaczony do komór wszelkiego typu pieców: konwekcyjnych, konwekcyjno-parowych, piekarników, ale także komór frytownic, płyt grillowych, blatów stołów roboczych i wszystkich urządzeń i ich części, które mogą być myte otwartym strumieniem wody
- Długi 2-metrowy wąż pozwala dotrzeć do każdego urządzenia znajdującego się w jego zasięgu
- Wygodna rączka z zaworem spustowym idealnie leży w dłoni
- Specjalny uchwyt do montażu za pomocą 3 wkrętów bezpośrednio na obudowie pieca w miejscu wyznaczonym przez serwisanta lub na ścianie
- Strumień rozdzielany na wiele mniejszych za pomocą sitka zwiększa powierzchnię mycia
- Idealny dla wody o temperaturze od 5°C do 85°C
- Maksymalny przepływ wody do 11 l/min przy ciśnieniu 3 bary
- Rekomendowane ciśnienie wody zasilającej: 3 bary
- Ciśnienie robocze wody zasilającej: 0,5–7 barów
- Obudowa wykonana z nylonu PA66, stalowe części pokryte nierdzewiejącym chromem
- Przyłącze do zaworu sieci wodnej: 3/4"

kod	cena
219638	399,00

TWÓJ ZYSK

229477

NEW

2069,00

AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY DO PIECÓW NANO DRIVE, NANO DRIVE I ICH WERSJI BAKERY

kod	cena
229477	2069,00

TWÓJ ZYSK

229460

NEW

699,00

SONDA Ø1 MM DO GOTOWANIA METODA SOUS VIDE

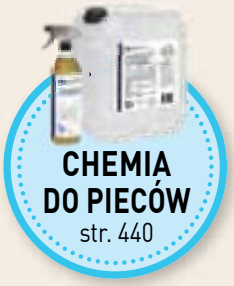
- Tylko do pieców NANO MAX, NANO DRIVE i ich wersji BAKERY

kod	cena
229460	699,00

PIECE STATYCZNE PIEKARNICZO-CUKIERNICZE 600X400 Z ZAPAROWANIEM, STEROWANIE ELEKTRONICZNE, ELEKTRYCZNY

NEW

- Idealne rozwiązanie dla punktów gastronomicznych takich jak pizzerie, restauracje, stołówki, piekarnie lub kuchnie restauracyjne ceniące sobie przygotowywanie produktów cukierniczych, piekarniczych oraz pizzy na najwyższym poziomie z dużą dokładnością w procesie produkcyjnym
- Programowalny – możliwość zapisywania przepisów w pamięci pieca
- Komora o pojemności blachy 600x400 (model 229491) lub o pojemności dwóch blach 600x400 ułożonych na jednej powierzchni (model 229507)
- Prosty w obsłudze i intuicyjny dotykowy panel sterowania
- Regulacja grzałek i termostatów za pośrednictwem dedykowanych przycisków na panelu sterowania
- Timer
- Temperatura maksymalna: 350°C
- Zamontowany system zaparowania sprawia, że piec nadaje się nawet do bardzo dużej ilości wyszukanych rodzajów wypieków
- Komora w całości wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Współczynnik szczelności IPX4



od **8499,00**

BLACHA 600x400

229491

TWÓJ ZYSK

	1x 600x400	2x 600x400
kod	229491	229507
wymiary zewnętrzne	850x980x(H)435 mm	850x1250x(H)435 mm
Ilość grzałek	2	2
moc/napięcie	2,7 kW/230 V	5,4 kW/400 V
waga	65 kg	85 kg
cena	**8499,00**	**9399,00**

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE MILLENIAL SMART BAKERY DLA CUKIERNICTWA I PIEKARNICTWA, STEROWANIE ELEKTRONICZNE, ELEKTRYCZNE

NEW

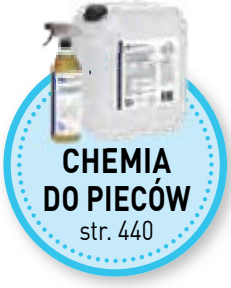
- Seria niezwykle prostych w obsłudze nowych pieców konwekcyjno-parowych MILLENIAL SMART BAKERY na blachy 600x400 mm
- Panel sterowania składa się z 3 pokręteł:
  1. Regulacja czasu w zakresie od 10 do 120 minut lub praca NON-STOP
  2. Regulacja temperatury w zakresie od 100˚C do 275˚C
  3. 5-stopniowa regulacja zaparowania komory
- Para wytwarzana poprzez bezpośredni natrysk wody na grzałki, z 5-stopniową regulacją stopnia zaparowania
- Bezpieczne drzwi – blokada otwarcia przy 60˚, 90 ˚, 120˚ oraz 180˚ zapobiega oparzeniom obsługi poprzez niekontrolowany ruch drzwi po ich otwarciu
- Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED ułatwiają obserwację procesów zachodzących w piecu
- Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie
- Drzwi z zawiasem po prawej
- Łatwe otwieranie wewnętrznej szyby drzwi
- Uszczelka drzwi wykonana z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikony, montowana w obudowie pieca, łatwa do samodzielnej wymiany
- Izolowana obudowa pieca nie tylko wpływa na oszczędność energii elektrycznej, ale i zwiększa bezpieczeństwo personelu kuchni
- Rynienka pod drzwiami zapobiega kapaniu skondensowanej pary, szczególnie po gotowaniu w cyklu mieszanym i na parze
- Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304
- Tłoczona komora pieca z zaokrąglonymi narożnikami ułatwia czyszczenie pieca
- Obudowa w całości ze stali nierdzewnej
- Współczynnik szczelności: IPX 4
- Regulowane nóżki zapewniają idealne wypoziomowanie pieca, co przekłada się bezpośrednio na pracę urządzenia
- Wymagane podłączenie do prądu, wody uzdatnionej, kanalizacji

BLACHA
600x400

NEW

229538

MKF1064S



od **7889,00**

TWÓJ ZYSK

	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400	16x wózek – 600x400
kod	MKF464S	MKF664S	MKF1064S	MKF1664S
wydajność	72-120 dań/dzień	108-180 dań/dzień	180-300 dań/dzień	288-480 dań/dzień
odległość między prowadnicami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	850x1044x(H)700 mm	850x1035x(H)850 mm	850x1035x(H)1130 mm	930x1041x(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3	4
moc/napięcie	7,8 kW/400 V	10,4 kW/400 V	15,5 kW/400 V	31 kW/400 V
waga	92,4 kg	108,2 kg	140,4 kg	247,2 kg
cena	**7889,00**	**9479,00**	**13932,00**	**30419,00**
PODSTAWA				
kod	229538	229538	229538	–
wymiary	850x787x(H)770 mm	850x787x(H)770 mm	850x787x(H)770 mm	
cena	**1039,00**	**1039,00**	**1039,00**	

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE MILLENIAL BLACK MASK BAKERY DLA CUKIERNICTWA ORAZ PIEKARNICTWA, ELEKTRYCZNE, STEROWANE ELEKTRONICZNE

NEW

- Seria nowoczesnych pieców konwekcyjno-parowych MILLENIAL BLACK MASK BAKERY na blachy 600x400 mm. Komora pieczenia jest powiększona specjalnie pod kątem większych blach
- Elektroniczny, 7-calowy, dotykowy panel sterowania umożliwia wygodne i precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania
- Piece MILLENIAL BLACK MASK posiadają dwa opatentowane rozwiązania:
  Airflowlogic™ – to opatentowane i innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (osłony wentylatora). Efektem tego zabiegu jest poprawa cyrkulacji przepływu powietrza
  Humilogic™ – nowy opatentowany system nawilżania polegający na podawaniu wody bezpośrednio z wentylatora. Zapewnia on wysoki poziom wilgoci i znacznie mniejsze zużycie wody

NAJWAŻNIESZE FUNKCJE:

1-punktowa sonda
Dzięki sondzie piec może stale kontrolować i utrzymywać wskazaną temperaturę wewnątrz potrawy. Nieustannie i samoczynnie koryguje parametry, zapewniając doskonałe efekty pieczenia i gotowania.

Automatyczny system myjący
Opcja montowana wyłącznie w fabryce. 4 programy mycia: Eco, Normalny, Instensywny, Płukanie. Dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory. Nowa konstrukcja głowicy myjącej daje aż do 30% oszczędności wody

Pre-Heating
Rozgrzewanie komory pieca o +30°C więcej niż temperatura zadana w celu przygotowania pieca na przyjęcie potrawy

Holding
Utrzymywania potrawy w odpowiednio wysokiej temperaturze, bezpośrednio po zakończeniu cyklu gotowania

Cool Down
Szybkie obniżenie temperatury w komorze, w celu dostosowania do potrzeb kolejnej potrawy, wymagającej niższej temperatury niż panująca w komorze

HACCP
Możliwość sczytania parametrów pracy pieca w celu kontroli poprawnego przebiegu procesów gotowania

Proofer
Funkcja zamienia piec w komorę rozrostu

Holding Cabinet
Piec może pełnić rolę szafy bankietowej – utrzymuje dania w odpowiednio wysokiej temperaturze i nawilżeniu, do momentu wydawania posiłków

Możliwość zapisania 100 programów, po 10 kroków każdy
Wystarczy wybrać jeden ze 100 programów i wcisnąć START. Piec sam rozpocznie pracę, precyzyjnie utrzymując wcześniej zapisane parametry takie jak temperatura w komorze, temperatura wnętrza potrawy, czas gotowania, stopień wilgotności w każdym kroku całego cyklu. Parametry te można modyfikować, zapisywać i usuwać z pamięci

Trzy prędkości wentylatorów od 1500 do 2800 obr./min
Trzystopniowa regulacja prędkości wentylatora zapewnia dostosowanie siły nawiewu do potrzeb gotowania oraz jednorodną temperaturę w całej komorze

Gotowanie z użyciem sondy
Dzięki sondzie piec może stale kontrolować i utrzymywać wskazaną temperaturę wewnątrz potrawy. Nieustannie i samoczynnie koryguje parametry, zapewniając doskonałe efekty pieczenia i gotowania

Gotowanie z wykorzystaniem funkcji Delta T
Jest to udoskonalona metoda gotowania z sondą. Szczególnie przydatna przy pieczeniu większych porcji mięsa, takich jak np. szynka. System samoczynnie utrzymuje niewielką różnicę pomiędzy temperaturą w komorze, a środkiem potrawy.
Dzięki temu potrawa jest równomiernie ugotowana

Port USB
Rozwiązanie szczególnie zalecane dla kuchni sieciowych. Wystarczy zaprogramować tylko jeden piec. Do pozostałych można wgrać program za pośrednictwem portu USB

POZOSTAŁE CECHY PIECÓW MILLENIAL BLACK MASK BAKERY:

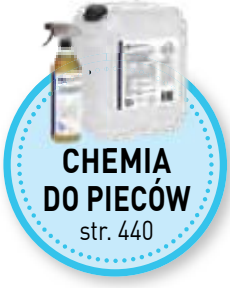
- Regulacja temperatury w zakresie 30-270°C
- Ustawianie czasu pracy do 11 h, 59 min lub praca ciągła NON-STOP
- Opóźnienie automatycznego włączenia się pieca aż do 24 godzin – przydatne w celu przygotowania pieca lub dania przed przyjściem personelu do pracy
- Możliwość zapisania dnia i aktualnej godziny
- Alarm wywołany okapem kondensacyjnym (działa tylko w piecu z podłączonym okapem)
- Para wytwarzana poprzez bezpośredni natrysk wody na grzałki, z 10-cio stopniowa regulacją stopnia zaparowania
- Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED
- Bezpieczne drzwi – blokada otwarcia przy 60°, 90 °, 120° oraz 180° zapobiega oparzeniom obsługi poprzez niekontrolowany ruch drzwi po ich otwarciu
- Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie
- Drzwi z zawiasem po prawej
- Łatwe otwieranie wewnętrznej szyby drzwi
- Uszczelka drzwi wykonana z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikony, montowana w obudowie pieca, łatwa do samodzielnej wymiany
- Izolowana obudowa pieca nie tylko wpływa na oszczędność energii elektrycznej, ale i zwiększa bezpieczeństwo personelu kuchni
- Rynienka pod drzwiami zapobiega kapaniu skondensowanej pary, szczególnie po gotowaniu w cyklu mieszanym i na parze
- Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304
- Tłoczona komora pieca z zaokrąglonymi narożnikami ułatwia czyszczenie pieca
- Obudowa w całości ze stali nierdzewnej
- Współczynnik szczelności: IPX 4
- Regulowane nóżki zapewniają idealne wypoziomowanie pieca
- Wymagane podłączenie do prądu, uzdatnionej wody, kanalizacji

BLACHA
600x400

NEW

229538

MKF1064BM



od 10279,00

TWÓJ ZYSK

	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400	20x wózek – 600x400
kod	MKF464BM	MKF664BM	MKF1064BM	MKF1664BM
wydajność	72-100 dań/dzień	108-180 dań/dzień	180-300 dań/dzień	288-480 dań/dzień
odległość między prowadnicami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	850x970x(H)700 mm	850x970x(H)850 mm	850x970x(H)1130 mm	930x977x(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3	4
moc/napięcie	7,8 kW/400 V	10,4 kW/400 V	15,5 kW/400 V	31 kW/400 V
waga	92,4 kg	108,2 kg	140,4 kg	247,2 kg
cena	**10279,00**	**11869,00**	**16399,00**	**31769,00**
PODSTAWA				
kod	229538	229538	229538	–
wymiary	850x787x(H)770 mm	850x787x(H)770 mm	850x787x(H)770 mm	
cena	**1039,00**	**1039,00**	**1039,00**	

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE MILLENIAL TOUCH SCREEN GASTRO DLA CUKIERNICTWA ORAZ PIEKARNICTWA, Z SYSTEMEM MYJĄCYM, ELEKTRYCZNE, STEROWANE ELEKTRONICZNE

NEW

- Najnowocześniejsze z całej serii piece dla gastronomii
- Elektroniczny, 7-calowy, kolorowy, dotykowy panel sterowania TFT (Thin Film Transistor) umożliwia bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania. Menu sterowania zapisywane jest w 42 językach, m.in. w polskim
- Piece MILLENIAL BLACK MASK posiadają trzy opatentowane rozwiązania:
- **Airflowlogic™ –** to opatentowane i innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (osłony wentylatora). Efektem tego zabiegu jest poprawa cyrkulacji przepływu powietrza
  Humilogic™ – nowy opatentowany system nawilżania polegający na podawaniu wody bezpośrednio z wentylatora. Zapewnia on wysoki poziom wilgoci i znacznie mniejsze zużycie wody
  Drylogic™ – system suszenia komory pieca Drylogic™. Dzięki stałej kontroli zaprogramowanych parametrów piece MILLENIAL mają pełna kontrolą nad zarządzaniem poziomu wilgotności z komorze gotowania

NAJWAŻNIESZE FUNKCJE:

Multi Level
Funkcja przydatna przy gotowaniu kilku potraw wymagających takich samych temperatur i stopnia zaparowania, ale różnego czasu obróbki termicznej. Multi Level pozwala gotować jednocześnie wszystkie potrawy, a piec sam poinformuje, którą musimy wyjąć z komory pieca, gdy będzie już gotowa

1-punktowa sonda
Dzięki sondzie piec może stale kontrolować i utrzymywać wskazaną temperaturę wewnątrz potrawy. Nieustannie i samoczynnie koryguje parametry, zapewniając doskonałe efekty pieczenia i gotowania.

Automatyczny system myjący
Opcja montowana wyłącznie w fabryce. 4 programy mycia: Eco, Normalny, Instensywny, Płukanie. Dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory. Nowa konstrukcja głowicy myjącej daje aż do 30% oszczędności wody

Pre-Heating
Rozgrzewanie komory pieca o +30°C więcej niż temperatura zadana w celu przygotowania pieca na przyjęcie potrawy

Holding
Utrzymywania potrawy w odpowiednio wysokiej temperaturze, bezpośrednio po zakończeniu cyklu gotowania

Cool Down
Szybkie obniżenie temperatury w komorze, w celu dostosowania do potrzeb kolejnej potrawy, wymagającej niższej temperatury niż panująca w komorze

HACCP
Możliwość sczytania parametrów pracy pieca w celu kontroli poprawnego przebiegu procesów gotowania

Proofer
Funkcja zamienia piec w komorę rozrostu

Holding Cabinet
Piec może pełnić rolę szafy bankietowej – utrzymuje dania w odpowiednio wysokiej temperaturze i nawilżeniu, do momentu wydawania posiłków

Możliwość zapisania 500 programów, po 10 kroków każdy
Wystarczy wybrać jeden ze 500 programów i wcisnąć START. Piec sam rozpocznie pracę, precyzyjnie utrzymując wcześniej zapisane parametry takie jak temperatura w komorze, temperatura wnętrza potrawy, czas gotowania, stopień wilgotności w każdym kroku całego cyklu. Parametry te można modyfikować, zapisywać i usuwać z pamięci

Trzy prędkości wentylatorów
Trzystopniowa regulacja prędkości wentylatora zapewnia dostosowanie siły nawiewu do potrzeb gotowania oraz jednorodną temperaturę w całej komorze

Gotowanie z użyciem sondy
Dzięki sondzie piec może stale kontrolować i utrzymywać wskazaną temperaturę wewnątrz potrawy. Nieustannie i samoczynnie koryguje parametry, zapewniając doskonałe efekty pieczenia i gotowania

Gotowanie z wykorzystaniem funkcji Delta T
Jest to udoskonalona metoda gotowania z sondą. Szczególnie przydatna przy pieczeniu większych porcji mięsa, takich jak np. szynka. System samoczynnie utrzymuje niewielką różnicę pomiędzy temperaturą w komorze, a środkiem potrawy. Dzięki temu potrawa jest równomiernie ugotowana

Port USB
Rozwiązanie szczególnie zalecane dla kuchni sieciowych. Wystarczy zaprogramować tylko jeden piec. Do pozostałych można wgrać program za pośrednictwem portu USB

POZOSTAŁE CECHY PIECÓW MILLENIAL TOUCH SCREEN:

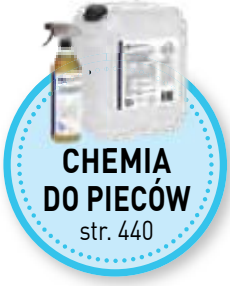
- Regulacja temperatury w zakresie 30-270°C
- Opóźnienie automatycznego załączenia się pieca aż do 24 godzin – przydatne w celu przygotowania pieca, lub dania przed przyjściem personelu do pracy
- Możliwość zapisania dnia i aktualnej godziny
- Alarm wywołany okapem kondensacyjnym (działa tylko w piecu z podłączonym okapem)
- Para wytwarzana poprzez bezpośredni natrysk wody na grzałki, z 10-cio stopniowa regulacją stopnia zaparowania
- Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED
- Bezpieczne drzwi – blokada otwarcia przy 60°, 90 °, 120° oraz 180° zapobiega oparzeniom obsługi poprzez niekontrolowany ruch drzwi po ich otwarciu
- Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie
- Drzwi z zawiasem po prawej
- Łatwe otwieranie wewnętrznej szyby drzwi
- Uszczelka drzwi wykonana z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikony, montowana w obudowie pieca, łatwa do samodzielnej wymiany
- Izolowana obudowa pieca nie tylko wpływa na oszczędność energii elektrycznej, ale i zwiększa bezpieczeństwo personelu kuchni
- Rynienka pod drzwiami zapobiega kapaniu skondensowanej pary, szczególnie po gotowaniu w cyklu mieszanym i na parze
- Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304
- Tłoczona komora pieca z zaokrąglonymi narożnikami ułatwia czyszczenie pieca
- Obudowa w całości ze stali nierdzewnej
- Współczynnik szczelności: IPX 5
- Regulowane nóżki zapewniają idealne wypoziomowanie pieca
- Wymagane podłączenie do prądu, wody uzdatnionej, kanalizacji

BLACHA
600x400

NEW

229538

MKF1064TS



od 15849,00

TWÓJ ZYSK

	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400	16x wózek – 600x400
kod	MKF464TS	MKF664TS	MKF1064TS	MKF1664TS
wydajność	72-120 dań/dzień	108-180 dań/dzień	180-300 dań/dzień	165-220 dań/dzień
odległość między prowadnicami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	850x970x(H)700 mm	850x970x(H)850 mm	850x970x(H)1130 mm	930x977x(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3	4
moc/napięcie	7,8 kW/400 V	10,4 kW/400 V	17 kW/400 V	31 kW/400 V
waga	92,4 kg	108,2 kg	140,4 kg	247,2 kg
cena	**15849,00**	**17839,00**	**20229,00**	**39729,00**
PODSTAWA				
kod	229538	229538	229538	–
wymiary	850x787x(H)770 mm	850x787x(H)770 mm	850x787x(H)770 mm	
cena	**1039,00**	**1039,00**	**1039,00**	

do cen należy doliczyć VAT 23%

AKCESORIA DO PIECY MILLENIAL TOUCH SCREEN I TOUCH SCREEN BAKERY

NEW

PODSTAWA POD PIEC W FORMIE KOMORY ROZROSTU I GAROWNIKA

- Służy do podtrzymywania ugotowanych dań w odpowiednio wysokiej temperaturze do 85˚C
- Temperatura kontrolowana elektronicznie
- Funkcja PRE-HEATING umożliwia szybkie nagrzanie komory
- Komora wykonana z najwyższej jakości stali AISI 430
- Urządzenie na 4 kółkach, w tym 2 z hamulcem dla bezpiecznego ustawienia kolumny piec+komora
- **UWAGA: do połączenia z garownikiem potrzebne dodatkowe elementy łączące – o szczegóły pytaj swojego sprzedawcę**

od 6809,00

TWÓJ ZYSK

12x
GN 1/1

10x
600x400

kod	MKM1211	MKLM1064
przeznaczenie	piece MILLENIAL TOUCH SCREEN 5x GN 1/1, 7x GN 1/1, 11x GN 1/1	piece MILLENIAL TOUCH SCREEN BAKERY 4x 600x400 mm, 6x 600x400 mm, 10x 600x400 mm
odległość między prowadnicami	75 mm	85 mm
wymiary zewnętrzne	730x875x(H)770 mm	850x1030x(H)770 mm
nawilżenie	–	8-stopniowa regulacja z panelu na piecu
temp. garowania	–	20-40
temp. PRE-HEATING dla garowania	–	20
temp. PRE-HEATING dla utrzymania ciepła	65	65
temp. utrzymania ciepła	65-85 ˚C	65-85
moc/napięcie	1,8 kW/230 V	1,8 kW/230 V
waga	70,8 kg	91 kg
cena	**6809,00**	**7359,00**

NEW

OKAPY KONDENSACYNE

- Silnik jednofazowy o jednym kierunku obrotów
- Maksymalny przepływ powietrza: od 400 m³/h do 600 m³/h
- Obudowa wykonana z najwyższej jakości stali AISI 430
- Podłączenie do świeżej wody ¾" o ciśnieniu 100-200 kPa (1,0-2,0 bar)
- Nie wymagają podłączenia do stałego przewodu lub komina wentylacyjnego
- W zestawie:
  - wąż przyłączeniowy do wody z gwintem ¾" o dł. 1,5 m
  - 1 filtr labiryntowy
  - przewód elektryczny o dł. 1,6 m
  - odpływ kanalizacyjny Ø 30 mm

od 3519,00

TWÓJ ZYSK

przeznaczenie	piece MILLENIAL TOUCH SCREEN 5x GN 1/1	piece MILLENIAL TOUCH SCREEN 7x GN 1/1, 11x GN 1/1	piece MILLENIAL TOUCH SCREEN 16x 600x400 mm, 20x GN 1/1	piece MILLENIAL TOUCH SCREEN **COMPACT** 6x GN 1/1, 10x GN 1/1
wymiary zewnętrzne	730x860x(H)308 mm	730x860x(H)308 mm	930x1045x(H)308 mm	500x942x(H)308 mm
moc/napięcie	600 W/230 V	600 W/230 V	600 W/230 V	600 W/230 V
waga	26 kg	26 kg	31,4 kg	19 kg
kod	MKKC5	MKKC711	MKKC1620	MKKC610C
cena	**3519,00**	**3519,00**	**4629,00**	**3269,00**

1199⁰⁰

227060

Zobacz film

1499⁰⁰

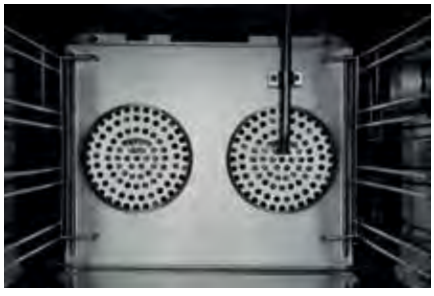
227077

BLACHA
438x315

Dwa wentylatory wysokiej wydajności

TWÓJ ZYSK

Bezpośrednie nawilżanie



PIEC KONWEKCYJNY H90

- Obudowa ze stali nierdzewnej, podwójne przeszklone drzwi
- Drzwi z nienagrzewającą się szybą można łatwo zdjąć do czyszczenia
- Komora częściowo emaliowana, oświetlenie komory
- Ogrzewanie za pomocą dwóch grzałek, 2 wentylatory
- Zakres temperatury: od 50°C do 300°C
- Timer od 0 minut do 120 minut
- Na 4 blachy 438x315 mm, odległość między prowadnicami 70 mm
- 4 blachy 438x315 mm w zestawie

kod	V	W	mm	cena
227060	230	2670	595x595x(H)570	**1199,00**
801970	ruszt		433x338	**69,00**
223468	podstawa pod piec		595x425x(H)700	**839,00**
943380	blacha		435x315x(H)8	**46,00**

PIEC KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM H90S

- Obudowa ze stali nierdzewnej, podwójne przeszklone drzwi
- Drzwi z nienagrzewającą się szybą można łatwo zdjąć do czyszczenia
- Komora częściowo emaliowana, oświetlenie komory
- Ogrzewanie za pomocą dwóch grzałek, 2 wentylatory
- Zakres temperatury: od 50°C do 300°C
- Nawilżanie bezpośrednie, manualne, za pomocą przycisku
- Timer od 0 minut do 120 minut
- Na 4 blachy 438x315 mm, odległość między prowadnicami 70 mm
- 4 blachy 438x315 mm w zestawie

kod	V	W	mm	cena
227077	230	2670	595x595x(H)570	**1499,00**
801970	ruszt		433x338	**69,00**
223468	podstawa pod piec		595x425x(H)700	**839,00**
943380	blacha		435x315x(H)8	**46,00**

4 aluminiowe blachy

Podwójne szklane drzwi, wentylowane grawitacyjnie

Wewnętrzne oświetlenie

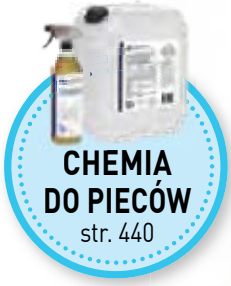
PIECE PIEKARNICZE KONWEKCYJNE Z NAWILŻANIEM

S.S. stainless steel

- Idealne rozwiązanie dla piekarń, sklepów oraz wszelkiego typu lokali chcących poszerzyć swoją ofertę o świeże i smaczne pieczywo
- Niewielkie rozmiary oraz ekonomiczne zużycie energii elektrycznej sprawiają, że można zamontować je praktycznie wszędzie
- Zamontowany system nawilżania sprawia, że piec nadaje się nawet do najbardziej wyrafinowanych wypieków
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie
- System chłodzenia elementów sterujących
- Współczynnik szczelności IPX 3

MADE IN EU

TWÓJ ZYSK



od 3799,00

BLACHA 600x400

225523

do -8%

	4x 600x400x(H)20	4x 600x400x(H)20	4x 600x400x(H)20
kod	225516	225523	225059
typ	jednofazowy	trójfazowy	trójfazowy
sterowanie	elektromechaniczne	elektromechaniczne	elektroniczne, programowalny
odległość między prowadnicami	83 mm	83 mm	83 mm
wymiary zewnętrzne	790x750x(H)635 mm	790x750x(H)635 mm	790x750x(H)635 mm
ilość wentylatorów bez rewersu	**2**	**2**	**2**
termostat	50°C do 300°C elektromechaniczny	50°C do 300°C elektromechaniczny	50°C do 270°C elektroniczny
nawilżanie	pośrednie, manulane, za pomocą przycisku	bezpośrednie, 5-stopniowe, za pomocą przełącznika	bezpośrednie, 10-stopniowe, sterowane elektronicznie
moc/napięcie	3,2 kW/230 V	6,4 kW/400 V	6,4 kW/400 V
waga	50,4 kg	58 kg	58 kg
cena	**3799,00**	**4949,00**	~~5559,00~~ **/ 5099,00**
PODSTAWA			
kod	224434	224434	224434
wymiary	760x520x(H)700 mm	760x520x(H)700 mm	760x520x(H)700 mm
cena	~~798,00~~ **/ 749,00**	~~798,00~~ **/ 749,00**	~~798,00~~ **/ 749,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECE KONWEKCYJNE Z NAWILŻANIEM

S.S. stainless steel

- Idealne rozwiązanie dla małych piekarni, sklepów oraz wszelkiego typu lokali chcących poszerzyć swoją ofertę o świeże i smaczne pieczywo
- Niewielkie rozmiary oraz ekonomiczne zużycie energii elektrycznej sprawiają, że można zamontować je praktycznie wszędzie
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie
- System chłodzenia elementów sterujących
- Współczynnik szczelności IPX 3
- Kabel zasilający z wtyczką w zestawie
- 4 blachy aluminiowe 429x345x(H)9 mm w zestawie

MADE IN EU

TWÓJ ZYSK

str. 440

od 2279,00

Zobacz film

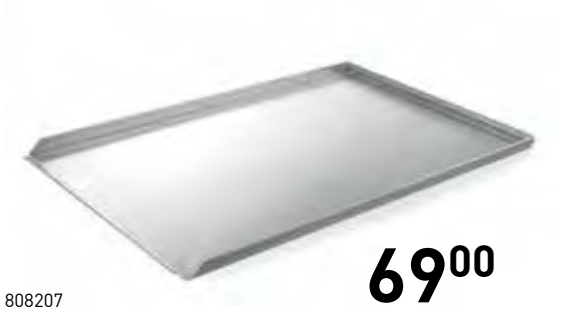
BLACHA 429x345

225165

do -7%

	4x 429x345x(H)9	4x 429x345x(H)9	4x 429x345x(H)9
kod	225028	225035	225165
typ	konwekcyjny	konwekcyjny	konwekcyjny multifunkcyjny
sterowanie	elektromechaniczne	elektroniczne, programowalny	elektromechaniczne
pojemność komory	4 blachy 429x345x(H)9 mm	4 blachy 429x345x(H)9 mm	4 blachy 429x345x(H)9 mm
odległość między prowadnicami	74 mm	74 mm	74 mm
wymiary zewnętrzne	590x695x(H)590 mm	590x695x(H)590 mm	590x695x(H)590 mm
ilość wentylatorów bez rewersu	**1**	**1**	**1**
programowalny	–	99 programów – po 4 kroki każdy	–
funkcja nagrzewania wstępnego	–	TAK do 180°C	–
termostat	50°C do 260°C elektromechaniczny	30°C do 260°C elektroniczny	50°C do 260°C elektromechaniczny
nawilżanie	bezpośrednie, manulane, za pomocą przycisku do pojemnika za deflektorem	bezpośrednie, 10-stopniowe sterowane elektronicznie	–
model multifunkcyjny	–	–	8 opcji pieczenia
moc/napięcie	2,8 kW/230 V	2,9 kW/230 V	2,6 kW/230 V
waga	34,2 kg	38 kg	36,4 kg
stara/nowa cena	~~2659,00~~ / **2499,00**	~~3649,00~~ / **3399,00**	**2279,00**
PODSTAWA			
kod	224670	224670	224670
wymiary	540x460x(H)700 mm	540x460x(H)700 mm	540x460x(H)700 mm
stara/nowa cena	**684,00**	**684,00**	**684,00**

BLACHY WYPIEKOWE 600x400



808207 **69,00**

BLACHA WYPIEKOWA – 3 RANTY
– Blacha gładka

kod	mm	cena
808207	600x400	**69,00**

808214 **69,00**

BLACHA WYPIEKOWA PERFOROWANA
– 3 ranty

kod	mm	cena
808214	600x400	**69,00**

808221 **149,00**

BLACHA WYPIEKOWA PERFOROWANA – 3 RANTY
– Z powłoką nieprzywierającą z Teflonu®

kod	mm	cena
808221	600x400	**149,00**

808245 **229,00**

BLACHA DO BAGIETEK
– Perforowana
– Wykonana z aluminium, z powłoką nieprzywierającą z Teflonu®
– Na 5 bagietek

kod	mm	cena
808245	600x400	**229,00**

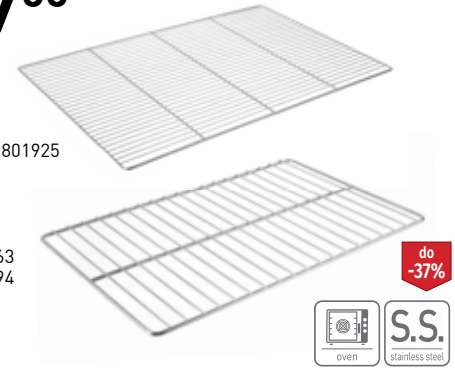
808238 **169,00**

BLACHA DO BAGIETEK
– Perforowana
– Na 5 bagietek

kod	mm	cena
808238	600x400	**169,00**

od 57,00

TWÓJ ZYSK



801925

801963
801994

do -37%

RUSZT

kod		mm	stara cena	nowa cena
801994		600x400	~~129,00~~	**81,00**
801925	poprzeczny	600x400	~~79,00~~	**57,00**
801963	chromowany	600x400	~~79,00~~	**60,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

od 38,00

BLACHA ALUMINIOWA CUKIERNICZA – ZAMYKANA

kod	mm	cena
689851	580x100x(H)50	**38,00**
689868	580x200x(H)50	**48,00**

68,00

RAMA DO BLACHY ALUMINIOWEJ CUKIERNICZEJ ZAMYKANEJ

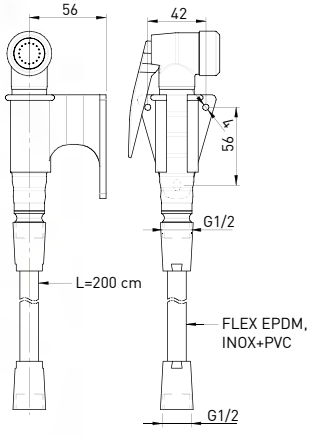
kod		mm	cena
689875	odpowiednia do 689851	580x100x(H)50	**68,00**
689882	odpowiednia do 689868	580x200x(H)50	**68,00**

PRYSZNIC DO MYCIA KOMORY PIECA, RĘCZNY, UNIWERSALNY

- Idealny dla każdego szefa kuchni dbającego o czystość swoich urządzeń gastronomicznych
- Przeznaczony do komór wszelkiego typu pieców: konwekcyjnych, konwekcyjno-parowych, piekarników, ale także komór frytownic, płyt grillowych, blatów stołów roboczych i wszystkich urządzeń i ich części, które mogą być myte otwartym strumieniem wody
- Długi 2-metrowy wąż pozwala dotrzeć do każdego urządzenia znajdującego się w jego zasięgu
- Wygodna rączka z zaworem spustowym idealnie leży w dłoni
- Specjalny uchwyt do montażu za pomocą 3 wkrętów bezpośrednio na obudowie pieca w miejscu wyznaczonym przez serwisanta lub na ścianie
- Strumień rozdzielany na wiele mniejszych za pomocą sitka zwiększa powierzchnię mycia
- Idealny dla wody o temperaturze od 5°C do 85°C
- Maksymalny przepływ wody do 11 l/min przy ciśnieniu 3 bary
- Rekomendowane ciśnienie wody zasilającej: 3 bary
- Ciśnienie robocze wody zasilającej: 0,5–7 barów
- Obudowa wykonana z nylonu PA66, stalowe części pokryte nierdzewiejącym chromem
- Przyłącze do zaworu sieci wodnej: ½"

kod	mm	cena
810323	56x42x(H)2000	**139,00**

139,00



SZATKOWNICA ELEKTRYCZNA DO WARZYW PROFI LINE Z ZESTAWEM 5 TARCZ

- Doskonała do krojenia dużych ilości warzyw
- Zawiera 5 tarcz dających różne efekty krojenia: plastry 2 i 4 mm oraz wiórki 3, 5 i 7 mm
- Duży otwór z rączką do wkładania dużych kawałków warzyw
- Mały otwór do wkładania mniejszych warzyw
- Obudowa wykonana z aluminium
- 2 zabezpieczenia: zatrzask śruby zamykający pokrywę oraz czujnik elektromagnetyczny (otwarcie pokrywy wyłącza urządzenie)
- Prędkość: 295 obr./min
- Waga: 24 kg

kod	V	W	mm	cena
231807	230	550	540x240x(H)450	**1999,00**

Al die-cast

231807

Zobacz film

TWÓJ ZYSK

Duży otwór z rączką do wkładania dużych kawałków warzyw

Mały otwór do wkładania mniejszych warzyw

1999,00

Zawiera 5 tarcz dających różne efekty krojenia: plastry 2 i 4 mm oraz wiórki 3, 5 i 7 mm

---

229,00

S.S. stainless steel

280621

TARCZA V DO TARCIA ZIEMNIAKÓW

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza ze stali nierdzewnej

kod	cena
280621	**229,00**

319,00

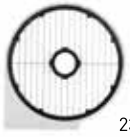
S.S. stainless steel

280423

TARCZA DO SŁUPKÓW

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza z aluminium, noże ze stali nierdzewnej

kod		grubość (mm)	cena
280423	DQ-3	3	**319,00**



od 319,00

S.S. stainless steel

234754

TARCZA DO FRYTEK

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza z aluminium, noże ze stali nierdzewnej
- Należy używać jednocześnie z tarczą do plastrów (234754 + 280218, 234761 + 280225)

kod	grubość (mm)	cena
234754	8	**339,00**
234761	10	**319,00**

399,00

S.S. stainless steel

234730

TARCZA DO KOSTEK

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza z aluminium, noże ze stali nierdzewnej
- Należy używać jednocześnie z tarczą do plastrów (234730 + 280218, 234747 + 280225)

kod	grubość (mm)	cena
234730	8	**399,00**
234747	10	**399,00**

SZATKOWNICA ELEKTRYCZNA Z DUŻYM OTWOREM WLOTOWYM Z ZESTAWEM 5 TARCZ

- Przeznaczona do krojenia dużych ilości warzyw
- Duży otwór ø165 mm do wkładania większych kawałków warzyw
- 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
- Automatyczne 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

2599,00

TWÓJ ZYSK

kod	V	W	mm	cena
231852	230	750	500x250x(H)470	**2599,00**

Al aluminium | ABS plastic | S.S. stainless steel

Zobacz film

231852

Zawiera 5 tarcz dających różne efekty krojenia: plastry 2 i 4 mm oraz wiórki 3, 5 i 7 mm

249,00

280096

S.S. stainless steel

TARCZA DO PLASTRÓW

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza z aluminium, noże ze stali nierdzewnej

kod	-	grubość (mm)	cena
280096	DF-1	1	**249,00**
280102	DF-2	2	**249,00**
280126	DF-4	4	**249,00**
280201	DF-6	6	**249,00**
280218	DF-8	8	**249,00**
280225	DF-10	10	**249,00**

209,00

280317

S.S. stainless steel

TARCZA DO WIÓRKÓW

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza ze stali nierdzewnej

kod	-	grubość (mm)	cena
280294	DT-2	2	**209,00**
280300	DT-3	3	**209,00**
280416	DT-5	4.5	**209,00**
280317	DT-7	7	**209,00**

STOJAK NA TARCZE

- Pojemność na 18 tarcz
- Cena nie obejmuje tarcz

kod	mm	cena
280690	400x250x(H)90	**99,00**

99,00

280690

SMART CUTTER

- Przeznaczona do krojenia dużych ilości warzyw
- Zawiera 4 tarcze dających rożne efekty krojenia: plastry 2 i 4 mm oraz wiórki 3 i 7 mm
- Duży otwór z rączką do wkładania większych kawałków warzyw
- Mały otwór do wkładania mniejszych warzyw
- Silnik o wysokiej mocy nadaje dyskom prędkość 1500 obr./min
- Obudowa wykonana z tworzywa ABS

kod	V	W	mm	cena
222683	230	400	430x285x(H)580	**1429,00**

4 tarcze w zestawie

plastry 4 mm | plastry 2 mm | wiórki 3 mm | wiórki 7 mm

NEW

129,00

235737

TARCZA DO PLASTRÓW

- Pasuje do szatkownicy 222683
- Tarcza z aluminium, noże ze stali nierdzewnej

kod	mm	cena
235737	ø174x(H)36	**129,00**
235744	ø174x(H)36	**129,00**
235751	ø174x(H)36	**129,00**

NEW

129,00

235768

TARCZA DO WIÓRKÓW

- Pasuje do szatkownicy 222683
- Tarcza ze stali nierdzewnej

kod	mm	cena
235768	ø174x(H)36	**129,00**
235775	ø174x(H)36	**129,00**
235782	ø174x(H)36	**129,00**

NEW

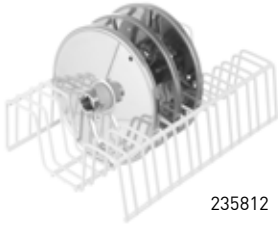
od 229,00

235799

TARCZA DO SŁUPKÓW

- Pasuje do szatkownicy 222683
- Tarcza z aluminium, noże ze stali nierdzewnej

kod	mm	cena
235799	ø174x(H)36	**259,00**
235805	ø174x(H)36	**229,00**



235812

49,00

NEW

STOJAK NA TARCZE

- Pojemność na 18 tarcz
- Cena nie obejmuje tarcz

kod	mm	cena
235812	285x215	**49,00**

WILKI DO MIĘSA TOP LINE

PE polyethylene | S.S. stainless steel

- Wysokiej jakości, profesjonalne urządzenia przeznaczone do mielenia wszystkich rodzajów mięsa bez kości i skóry
- Obudowa wykonana w całości z wysokiej jakości polerowanej stali nierdzewnej
- Demontowalna gardziel ze stali chirurgicznej 304 18/10
- Prosty demontaż gardzieli i wszystkich wewnętrznych części ułatwiający czyszczenie urządzenia
- Silnik z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Prędkość obrotowa: 165 obr./min
- Maszyna wyposażona w rewers w przypadku zatkania gardzieli
- Przycisk resetujący do ochrony urządzenia przed przeciążeniem
- Taca załadowcza wykonana ze stali nierdzewnej
- Współczynnik szczelności IPX1
- Wygodny uchwyt na górze korpusu do przenoszenia
- Antypoślizgowe nóżki

- W zestawie:
  - 2 sitka ze stali nierdzewnej z otworami ø5 mm i ø8 mm w modelu 210765 oraz ø6 mm i ø8 mm w modelach 210772 i 210789
  - Nóż i ślimak wykonane ze stali nierdzewnej
  - Lejek do kiełbas z polipropylenu
  - Kołek dociskowy wykonany z polietylenu
  - Nie są przeznaczone do pracy ciągłej (po 45 min pracy wyłączyć do ostygnięcia)

od 1099,00

WYDAJNOŚĆ chwilowa do 250 kg/h

TWÓJ ZYSK

Prosty demontaż gardzieli i wszystkich wewnętrznych części ułatwiający czyszczenie urządzenia

210772

WILKI DO MIĘSA TOP LINE 8

- Mocny silnik o mocy chwilowej nawet do 550 W
- Wydajność chwilowa: do 80 kg/h
- Średnica sitka: ø62 mm
- Waga: 20,5 kg

kod	V	W	mm	cena
210765	230	300	250x370x(H)490	**1099,00**

WILKI DO MIĘSA TOP LINE 12

- Mocny silnik o mocy chwilowej nawet do 735 W
- Wydajność chwilowa: do 150 kg/h
- Średnica sitka: ø69,8 mm
- Waga: 24,5 kg

kod	V	W	mm	cena
210772	230	550	264x420x(H)548	**1399,00**

WILKI DO MIĘSA TOP LINE 22

- Mocny silnik o mocy chwilowej nawet do 1100 W
- Wydajność chwilowa: do 250 kg/h
- Średnica sitka: ø82 mm
- Waga: 31 kg

kod	V	W	mm	cena
210789	230	900	305x490x(H)607	**1799,00**

od 79,00

210451

S.S. stainless steel

SITKO DO WILKA

kod	odpowiedni do	mm	cena
210413	210765	ø5	**79,00**
210420	210765	ø8	**79,00**
210451	210772	ø6	**89,00**
210468	210772	ø8	**89,00**
210499	210789	ø6	**99,00**
210505	210789	ø8	**99,00**

od 64,00

210444

S.S. stainless steel

NÓŻ DO WILKA

kod	odpowiedni do	cena
210406	210765	**64,00**
210444	210772	**79,00**
210482	210789	**69,00**

od 299,00

210437

S.S. stainless steel

WAŁEK ŚLIMAKOWY

kod	odpowiedni do	cena
210390	210765	**299,00**
210437	210772	**309,00**
210475	210789	**339,00**

Al aluminium | PE polyethylene | S.S. stainless steel

282199

WYDAJNOŚĆ chwilowa do **300 kg/h**

TWÓJ ZYSK

od 1449,00

WILK DO MIĘSA PROFI LINE 12

- Przeznaczony do małych restauracji, pensjonatów, pizzerii
- Wałek ślimakowy wykonany ze specjalnego stopu aluminium
- Korpus, lej załadowczy i pojemnik na mięso wykonane ze stali nierdzewnej
- Kołek dociskowy wykonany z polietylenu
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpieli 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 nóżki

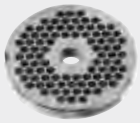
kod	V	W	mm	cena
282199	230	750	370x220x(H)440	**1449,00**

WILK DO MIĘSA PROFI LINE 22

- Przeznaczony do małych restauracji, pensjonatów, pizzerii
- Wałek ślimakowy wykonany ze specjalnego stopu aluminium
- Korpus, lej załadowczy i pojemnik na mięso wykonane ze stali nierdzewnej
- Kołek dociskowy wykonany z polietylenu
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpieli 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 nóżki

kod	V	W	mm	cena
282007	230	1100	430x250x(H)510	**2299,00**

od 89,00



282267

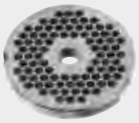
SITKO DO WILKA

– ø70 mm

S.S. stainless steel | wash

kod	odpowiednie do	mm	cena
282229	282199	ø8	**89,00**
282236	282199	ø6	**89,00**
282243	282199	ø4.5	**89,00**
282250	282199	ø3	**89,00**
282267	282199	ø2	**99,00**

od 109,00



282014

SITKO DO WILKA

– ø82 mm

do -42% | S.S. stainless steel | wash

kod	odpowiednie do	mm	stara cena	nowa cena
282014	282007	ø8	~~189,00~~	**109,00**
282021	282007	ø6	~~179,00~~	**109,00**
282038	282007	ø4.5	~~179,00~~	**109,00**
282045	282007	ø3	~~189,00~~	**119,00**
282052	282007	ø2	~~199,00~~	**139,00**

od 39,00

282359

NÓŻ DO WILKA

do -24% | S.S. stainless steel | wash

kod	odpowiedni do	stara cena	nowa cena
282359	282199	~~49,00~~	**39,00**
282076	282007	~~85,00~~	**65,00**

od 229,00

282304

WAŁEK ŚLIMAKOWY

– Wykonany z anodowanego aluminium

do -23% | Al aluminium | wash

kod	odpowiedni do	stara cena	nowa cena
282304	282199	~~299,00~~	**229,00**
282069	282007	~~449,00~~	**349,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Zobacz film

WYDAJNOŚĆ
chwilowa do
220 kg/h

TWÓJ ZYSK

od 1299,00

Al aluminium | PE polyethylene | S.S. stainless steel

WILK DO MIĘSA KITCHEN LINE 12

- Wysokiej jakości, profesjonalne urządzenie przeznaczone do mielenia wszystkich rodzajów mięsa bez kości i skóry
- Prosty demontaż ułatwia czyszczenie urządzenia
- Silnik posiada zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Prędkość obrotowa: 170 obr./min
- Lej załadowczy i głowica wykonane z polerowanego stopu aluminium
- Gardziel wykonana z odlewu żeliwa (10 mm)
- Lejek do kiełbas z polipropylenu
- Taca załadowcza wykonana ze stali nierdzewnej
- 2 sitka ø70mm z otworami ø6 i 8 mm wykonane ze stali nierdzewnej
- Nóż i ślimak wykonane ze stali nierdzewnej
- Kołek dociskowy wykonany z polietylenu
- Przycisk resetujący chroni przed przeciążeniem
- Wydajność chwilowa: 100 kg/h
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej
- Antypoślizgowe nóżki

kod	V	W	mm	cena
210802	230	550	432x261x(H)484	**1299,00**

WILK DO MIĘSA KITCHEN LINE 22

- Wysokiej jakości, profesjonalne urządzenie przeznaczone do mielenia wszystkich rodzajów mięsa bez kości i skóry
- Lej załadowczy i głowica wykonane z polerowanego stopu aluminium
- Nóż i ślimak wykonane ze stali nierdzewnej, wnętrze komory mielącej z żeliwa
- Na wyposażeniu lejek do kiełbas oraz 2 sitka Ø82 mm, z otworami Ø6 i 8 mm
- Prosty demontaż ułatwiający czyszczenie urządzenia
- Silnik z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Wydajność chwilowa: 200-220 kg/h
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej
- Antypoślizgowe nóżki

kod	V	W	mm	cena
210819	230	750	427x261x(H)486	**1599,00**

239,00

931257

WAŁEK ŚLIMAKOWY

S.S. stainless steel | wash

kod	odpowiedni do	cena
931257	210802	**239,00**

279,00

933367

WAŁEK ŚLIMAKOWY

S.S. stainless steel | wash

kod	odpowiedni do	cena
933367	210819	**279,00**

NEW

9949,00

WYDAJNOŚĆ chwilowa **600 kg/h**

282335

WILK DO MIĘSA TOP LINE TI32R UNGER

- Urządzenie do mielenia każdego rodzaju mięsa bez kości
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Mikrowyłącznik bezpieczeństwa wyłączający urządzenie
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpieli olejowej
- Wentylowany silnik asynchroniczny z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Gardziel oraz elementy tnąco-mielące wykonane ze stali nierdzewnej
- Kołek dociskowy z tworzywa ABS
- Płyta sterująca wyposażona w czujniki bezpieczeństwa
- Silnik z funkcją rewersu
- Prędkość obrotowa: 140 obr./min
- Wydajność chwilowa: 600 kg/h
- Średnica wyjścia gardzieli: ø98 mm
- Średnica wsadu ø76 mm
- W zestawie 2 noże i 2 sitka z otworami ø6 i ø10 mm oraz szarpak
- Zabezpieczenie włącznika wodoodporną gumową osłoną
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej

TWÓJ ZYSK

kod	V	kW	mm	kg	cena
282335	400	2,2	295x565x(H)550	52	**9949,00**

NEW

od **4399,00**

WYDAJNOŚĆ chwilowa **400 kg/h**

282342

WILK DO MIĘSA TOP LINE TI22R ENTERPRISE I UNGER TI22R

- Wysokiej jakości, profesjonalne urządzenie przeznaczone do mielenia wszystkich rodzajów mięsa bez kości
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wentylowany silnik asynchroniczny z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpieli olejowej
- Prędkość obrotowa: 140 obr./min
- Taca załadowcza wykonana ze stali nierdzewnej
- Wydajność chwilowa: 400 kg/h
- Kołek dociskowy z tworzywa ABS
- Elementy tnąco-mielące wykonane ze stali nierdzewnej
- Średnica wsadu ø52 mm
- W zestawie: nóż oraz sitko z otworem ø6 (model 282342), 2 noże i 2 sitka z otworami ø6 i ø10 mm oraz szarpak (model 282717) wykonane ze stali nierdzewnej
- Zabezpieczenie włącznika wodoodporną gumową osłoną
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej

TWÓJ ZYSK

kod	V	kW	mm	kg	cena
282342	400	1,5	260x450x(H)530	32	**4399,00**
282717	400	1,5	260x450x(H)530	33	**4999,00**

S.S. stainless steel

WYDAJNOŚĆ chwilowa **150 kg/h**

282274

Łatwy i szybki demontaż gardzieli, można myć w zmywarce

Zobacz film

3099,00

WILK DO MIĘSA PROFI LINE 1/2 UNGER 12

- Przeznaczony do użytku profesjonalnego, doskonale sprawdza się w sklepach rzeźniczych, supermarketach, dużych stołówkach, restauracjach i innych punktach gastronomicznych
- Do mielenia każdego rodzaju mięsa bez kości
- Elegancka obudowa silnika wykonana z polerowanego odlewu aluminium
- Gardziel wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpieli olejowej (bardzo cicha)
- Demontowalna gardziel ze stali nierdzewnej
- Wentylowany silnik asynchroniczny, z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Liczba obrotów ślimaka: 140 obr./min
- Kołek dociskowy wykonany z polietylenu
- W zestawie sitko z otworami ø6,5 mm oraz szarpak
- Taca z lejem załadowczym ze stali nierdzewnej
- Otwór załadowczy: ø52 mm
- Średnica wyjścia gardzieli: ø70 mm
- Wydajność chwilowa: ok. 150 kg/h
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej
- Waga: 23 kg

TWÓJ ZYSK

-23%

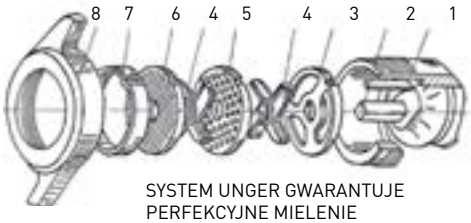
kod	V	W	mm	stara cena	nowa cena
282274	230	1100	460x240x(H)510	~~3999,00~~	**3099,00**

Al aluminium | S.S. stainless steel

WILK DO MIĘSA PROFI LINE 350

- Urządzenie do mielenia mięsa i ryb na farsz oraz powtórnego mielenia masy na kotlety
- Funkcja nadziewania kiełbas przy użyciu lejka
- Korpus wykonany ze stali nierdzewnej
- Część robocza wykonana ze specjalnego stopu aluminium
- Wentylowany trójfazowy silnik pozwala na pracę ciągłą
- Z rewersem
- Prędkość obrotowa: 185 obr./min
- W zestawie 2 sitka ø82 mm z otworami ø5 i ø9 mm
- Posiada znak bezpieczeństwa B i CE
- Wydajność: 350 kg/h
- Waga: 42 kg

kod	V	W	mm	cena
228182	400	1900	560x520x(H)420	**3799,00**



SYSTEM UNGER GWARANTUJE PERFEKCYJNE MIELENIE

1. Klin
2. Ślimak
3. Szarpak nóż nadcinający
4. 2 x Nóż dwustronny
5. Sitko z otworami ø9 mm
6. Sitko z otworami ø5 mm
7. Pierścień oporowy
8. Nakrętka dociskowa

TWÓJ ZYSK

Lejek do kiełbas

3799,00

WYDAJNOŚĆ chwilowa **350 kg/h**

Pierścień oporowy

228182

Al aluminium | PE polyethylene | S.S. stainless steel

MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA

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

399,00

kod	V	W	mm	cena
210864	230	400	275x190x(H)347	**399,00**

Taca załadowcza z pokrywą z tworzywa

Zobacz film

Zmiana kierunku obrotów

TWÓJ ZYSK

210864

3 końcówki do wyrobu kiełbas: ø12, 15 i 20 mm

Wałek, ślimak, 2 sitka ø65,8 mm oraz szarpak

W zestawie przystawka do zmiękczania mięsa wołowego i wieprzowego

Zobacz film

KOTLECIARKA ELEKTRYCZNA

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

kod	V	W	mm	cena
975305	230	350	465x220x(H)430	**2299,00**

2299,00

TWÓJ ZYSK

S.S. stainless steel

975305

S.S. stainless steel PP polypropylene

699,00

975329

TWÓJ ZYSK

PRZYSTAWKA DO MIĘSA DROBIOWEGO

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- 2 wałki ugniatające z polipropylenu
- Długość wałka: 180 mm

kod	mm	cena
975329	235x130x(H)120	**699,00**

S.S. stainless steel

1799,00

975312

TWÓJ ZYSK

PRZYSTAWKA DO MIĘSA NA SHOARMĘ

- Obudowa i noże ze stali nierdzewnej
- 2 zespoły noży tnących na paski o szerokości 4 mm
- Długość wałka: 165 mm

kod	mm	cena
975312	235x130x(H)120	**1799,00**

NEW

TWÓJ ZYSK

3199,00

513064

KOTLECIARKA ELEKTRYCZNA PROFI LINE

- Idealna do restauracji, dużych sklepów mięsnych i zakładów gastronomicznych
- Obudowa silnika oraz wałki do zmiękczania mięsa wykonane ze stali nierdzewnej
- Prędkość zespołu noży zmiękczających 600 000 cięć/min
- Otwór wsadowy na mięso o wymiarach: 150x30 mm
- Możliwość całkowitego demontażu przystawki zmiękczającej w celu szybkiego i dokładnego czyszczenia
- Przekładnia zębata w silniku wykonana z kutej stali i zanurzona w kąpieli olejowej
- Obudowa wałków zmiękczających wykonana z aluminium
- 4 gumowe nóżki
- Waga: 25,5 kg

kod	V	W	mm	cena
513064	230	750	585x390x(H)440	**3199,00**

2439,00

NEW

841464

843598

TWÓJ ZYSK

KOTLECIARKA ELEKTRYCZNA

- Wydajność do 420 kotletów/bitek na godzinę
- Maksymalna grubość surowego mięsa: 25 mm
- Otwór wsadowy: 158x23 mm
- Zespół dwóch wałków o szerokości 175 mm, łącznie z 880 nożami, na łożyskach kulowych
- Specjalne elementy tzw. „grzebienie" zapobiegają zawijaniu się mięsa wokół wałków z nożami
- Obudowa z mocnego tworzywa sztucznego
- Noże ze stali nierdzewnej

kod	V	W	mm	cena
843598	230	370	290x500x(H)490	**2439,00**
841464	wałki zagniatające do kotleciarki			**599,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

TWÓJ ZYSK

449,00

282656

PRASA DO HAMBURGERÓW RĘCZNA

- Umożliwia szybkie formowanie hamburgerów o jednakowej średnicy 100 mm lub 130 mm (w zależności od modelu)
- Zintegrowany w górnym elemencie dociskowym pojemnik na folie do przekładania kolejnych hamburgerów
- Przycisk na bocznej ściance obudowy do opuszczania dna formy na kolejną porcję mięsa
- Praktyczna dźwignia do wyjmowania uformowanego hamburgera z formy
- Elementy mające kontakt z mięsem ze stali nierdzewnej
- Dolna obudowa z anodowanego aluminium

kod	forma na hamburgera	waga (kg)	mm	cena
282656	ø130 mm	6,5	255x270x(H)250	**449,00**

TWÓJ ZYSK

do -13%

FOLIE DO PRASY DO HAMBURGERÓW

kod		mm	stara cena	nowa cena
282120	1 kg – ok. 1255 szt.	ø130	~~143,00~~	**125,00**
282694	1 kg – ok. 2122 szt.	ø100	~~143,00~~	**129,00**

513033

Zobacz film

PRASA DO TORTILLI RĘCZNA

- Maksymalna średnica tortilli: 200 mm
- Wykonana ze stopu aluminium malowanego proszkowo na kolor czerwony

Al aluminium

kod	mm	cena
513033	255x202x(H)95	92,00

S.S. stainless steel | Al aluminium

Zobacz film

609,00

282113

TWÓJ ZYSK

PRASA DO HAMBURGERÓW

- Średnica hamburgera 130 mm
- Elementy mające kontakt z mięsem ze stali nierdzewnej
- Dolna obudowa z aluminium anodowanego
- Praktyczna dźwignia do wyjmowania gotowego mięsa z formy
- Pojemnik na folie do przekładania gotowych porcji mięsa

kod	mm	cena
282113	330x250x(H)300	**609,00**

Al aluminium | PP polypropylene

42,00

513026

PRASA DO HAMBURGERÓW RĘCZNA

- Średnica hamburgera: 115 mm
- Wykonana ze stopu aluminium z powłoką nieprzywierającą
- Uchwyt z polipropylenu

kod	mm	cena
513026	ø120x(H)80	42,00

92,00

NADZIEWARKI DO KIEŁBAS

S.S. stainless steel

POJEMNOŚĆ DO **10 L**

Zobacz film

282151

282151

TWÓJ ZYSK

od **459,00**

NADZIEWARKA DO KIEŁBAS PROFI LINE PIONOWA

- Idealna do przyrządzania własnych wyrobów wędliniarskich
- Szczególnie polecana do małych sklepów z własnymi wyrobami, małych restauracji i barów, a także gospodarstw agroturystycznych
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Wyposażona w układ dwóch prędkości:
  - bieg szybki do unoszenia tłoka
  - bieg wolny (o małym obciążeniu) do napełniania osłonek farszem
- Części mające kontakt z żywnością łatwo demontowalne w celu napełnienia i czyszczenia
- W zestawie 4 lejki o średnicach: 16/22/32/38 mm, wszystkie o długości 180 mm
- Układ przekładni biegów odporny na obciążenie mechaniczne dzięki materiałom ze stali hartowanej

kod	poj. (l)	mm	cena
282571	3	300x340x(H)570	**459,00**
282588	5	300x340x(H)690	**529,00**
282090	7	300x340x(H)830	**599,00**
282151	10	370x330x(H)580	**799,00**

W zestawie 4 lejki ze stali nierdzewnej w różnych rozmiarach o średnicy: 16/22/32/38 mm

do cen należy doliczyć VAT 23%

282083

TWÓJ ZYSK

1799,00

NEW

NADZIEWARKA ELEKTRYCZNA DO KIEŁBAS 15 L

- Do przyrządzania własnych wyrobów wędliniarskich
- Dedykowana specjalnie dla restauracji, barów, karczm, gospodarstw agroturystycznych i małych zakładów przetwórstwa mięsa z własnymi sklepami
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Pojemność 15 l = około 13 kg mięsa
- Elektryczny silnik przesuwający tłok nadziewarki
- Regulowana prędkość przesuwu tłoka w zakresie 0-10 mm/s umożliwia dokładne dostosowanie prędkości napełniania w zależności od konsystencji farszu jak i wielkość oraz grubości osłonki
- Możliwość załączania pracy nadziewarki poprzez pedał nożny
- W zestawie 4 lejki o średnicach: 16/22/32/38 mm, wszystkie o długości 180 mm
- Układ przekładni biegów odporny na obciążenie mechaniczne dzięki materiałom ze stali hartowanej
- Waga: 30 kg

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena
282083	15	230	90	450x350x(H)750	**1799,00**

TWÓJ ZYSK

4729,00

Zobacz film

Al aluminium | S.S. stainless steel

PIŁA DO KOŚCI

- Korpus z lakierowanego aluminium
- Elementy mające kontakt z mięsem ze stali nierdzewnej
- Przycisk zatrzymania awaryjnego
- Hamulec silnika
- Mikrowyłącznik zamknięcia obudowy
- Regulacja grubości i wysokości cięcia
- Długość noża: 1550 mm
- Wymiary cięcia: 170x(H)150 mm
- Stół roboczy 330x300 mm

kod	V	W	mm	cena
282502	230	750	530x400x(H)850	**4729,00**

282502

od 549,00

MIESZARKA RĘCZNA DO FARSZU Z DZIEŻĄ STAŁĄ

- Urządzenie dla małej produkcji wyrobów wędliniarskich. Miesza zmielone mięso z innymi dodatkami, jak np. przyprawy w celu uzyskania farszu do kiełbas, serdelków i innych wyrobów wędliniarskich
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Napęd ręczny za pomocą korbki
- W modelu 282687 zastosowana przekładnia obrotów
- Bardzo prosta w obsłudze i czyszczeniu

kod	poj. (l)	wsad (kg)	mm	cena
282670	10	6,5	450x230x(H)335	**549,00**
282687	18	11,7	530x280x(H)400	**649,00**

od 549,00

MIESZARKA RĘCZNA DO FARSZU Z DZIEŻĄ PRZECHYLNĄ

- Urządzenie dla małej produkcji wyrobów wędliniarskich
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Uchwyt korbki z odlewu aluminium
- Dzieża przechylna, ułatwiająca wyjmowanie gotowego farszu
- Podwójne zabezpieczenie przed przypadkowych wychyleniem się dzieży
- Napęd ręczny za pomocą demontowanej korbki
- W modelu 282168 brak przekładni, ilość obrotów korbki równa się ilości obrotów mieszadła w misie
- W modelu 282281 przekładnia obrotów, 3 obroty korbki równają się jednemu obrotowi mieszadła w misie
- Możliwość całkowitego demontażu dzieży i mieszadła
- Pokrywa uchwytem w zestawie
- Bardzo proste w obsłudze i czyszczeniu

kod	poj. (l)	mm	pojemność mięsa pierwszej klasy (kg)	kg	cena
282168	11	460x240x(H)410	6,5	8	**549,00**
282281	20	550x285x(H)385	11	9,5	**699,00**

529,00

KRAJALNICA ELEKTRYCZNA DO KIEŁBAS

-24%

- Niezwykle ostry nóż o dwóch ostrzach zapewnia skuteczne i sterylne cięcie
- Grubość kawałków kiełbasy ustawia się ręcznie
- Bardzo długi podajnik, odpowiedni dla wszystkich rodzajów kiełbasy
- Maksymalna średnica 48 mm

kod	V	W	mm	stara cena	nowa cena
265109	230	135	230x185x(H)325	~~699,00~~	**529,00**

339,00

KRAJALNICA RĘCZNA DO KIEŁBAS

-32%

- Wysokiej jakości ząbkowane ostrza
- Kroi 11 plastrów 17 mm
- Łatwa w czyszczeniu
- Stabilne mocowanie przy pomocy przyssawek

kod	mm	stara cena	nowa cena
222805	214x155x(H)205	~~499,00~~	**339,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

226810

Cyfrowy timer

Przezroczysta pokrywa

Separator

226834

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW PROFI LINE 10 KG

- Wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Przezroczysta pokrywa
- Cyfrowy timer
- Separator ustawiony bezpośrednio pod urządzeniem
- Tarcza trąca
- Ściany wyłożone demontowalną okładziną ścierną
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Skonstruowana zgodnie z wymogami CE
- Dodatkowy element ścierny na ścianki
- Wydajność: 100 kg/h
- Waga: 40 kg

5299,00

kod	wsad (kg)	V	W	mm	cena
226810	10	230	550	530x660x(H)850	**5299,00**

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW PROFI LINE 5 KG

- Wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Przezroczysta pokrywa
- Cyfrowy timer
- Separator ustawiony bezpośrednio pod urządzeniem
- Tarcza trąca
- Ściany wyłożone demontowalną okładziną ścierną
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Skonstruowana zgodnie z wymogami CE
- Wydajność: 75 kg/h
- Waga: 35 kg

4399,00

kod	V	W	mm	cena
226834	230	370	530x520x(H)700	**4399,00**

3449,00

Przezroczysty wizjer

226841

Masywny, wymienny dysk i ściany bębna o właściwościach ściernych

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW HENDI 7

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

kod	wsad (kg)	V	W	mm	cena
226841	7	400	510	460x500x(H)800	**3449,00**
226858	separator do obieraczki HENDI 7				**269,00**

KRAJALNICE PROFI LINE

- Przeznaczone do użytku profesjonalnego
- Obudowa z powlekanego aluminium, z antypoślizgowymi nóżkami
- Ostrze z hartowanej stali nierdzewnej ustawione skośnie
- Silnik chłodzony powietrzem z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Silnik o dużej mocy do krojenia twardych mięs
- Wyposażone w osłonę ostrza i wbudowaną ostrzałkę
- Wózek z osłoną zabezpieczającą, elementem dociskającym i pionową blokadą
- Możliwość szybkiego i łatwego demontażu w celu czyszczenia
- Spełnia wszelkie wymogi bezpieczeństwa dla urządzeń do użytku profesjonalnego, tj.:
  - Ustawienie pokrętła na grubość krojenia „0" utrzymuje ostrze za jego osłoną
  - Ochrona przed uruchomieniem przy zdemontowanej ostrzałce lub zdjętej osłonie ostrza
  - Możliwość zablokowania i zdemontowania wózka tylko przy ostrzu ustawionym w pozycji „0" grubości
- Nie nadaje się do krojenia żółtego sera. Krojenie sera możliwe za pomocą noża z powłoką nieprzywierającą. Nóż sprzedawany oddzielnie

Al aluminium | S.S. stainless steel

TWÓJ ZYSK

210031

TWÓJ ZYSK

210048

KRAJALNICA PROFI LINE 195

-6%

- Średnica noża: 195 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 mm do 12 mm
- Orientacyjna maksymalna średnica krojonego produktu: 120 mm

kod	V	W	mm	stara cena	nowa cena
210031	230	200	400x400x(H)330	~~1059,00~~	**999,00**

KRAJALNICA PROFI LINE 220

- Średnica noża: 220 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 mm do 15 mm
- Orientacyjna maksymalna średnica krojonego produktu: 150 mm

kod	V	W	mm	cena
210048	230	280	440x420x(H)350	**1099,00**

Akrylowa osłona bezpieczeństwa

Mechanizm blokujący

Wbudowana ostrzałka

Bezpieczna osłona na nóż

Wyłącznik zgodny z certyfikatem CE

Silnik chłodzony powietrzem z metalową pokrywą

ŚREDNICA NOŻA DO
ø300 mm

od 999,00

Zobacz film

TWÓJ ZYSK

TWÓJ ZYSK

210000

210017

KRAJALNICA HENDI PROFI LINE 250

- Średnica noża: 250 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 mm do 15 mm
- Orientacyjna maksymalna średnica krojonego produktu: 180 mm

kod	V	W	mm	cena
210000	230	320	485x420x(H)395	**1399,00**

KRAJALNICA HENDI PROFI LINE 300

- Średnica noża: 300 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 mm do 15 mm
- Orientacyjna maksymalna średnica krojonego produktu: 200 mm

kod	V	W	mm	cena
210017	230	420	600x480x(H)450	**2299,00**

NÓŻ NIEPRZYWIERAJĄCY DO KRAJALNIC PROFI LINE

- Do krojenia sera

kod	-	mm	cena
975800	210031	ø195	**369,00**
975732	210048	ø220	**399,00**
975749	210000	ø250	**469,00**
975756	210017	ø300	**599,00**

Zobacz film

od 369,00

975732

KRAJALNICE KITCHEN LINE

Al aluminium

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

TWÓJ ZYSK

210215

1149,00

Zobacz film

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 mm do 11 mm
- Waga: 16,4 kg

kod	V	W	mm	cena
210215	230	150	494x402x(H)398	**1149,00**

210246

1899,00

TWÓJ ZYSK

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 mm do 14 mm
- Waga: 24 kg

kod	V	W	mm	cena
210246	230	250	615x494x(H)477	**1899,00**

TWÓJ ZYSK

210222

Powłoka Teflon® ułatwia krojenie żółtych serów

Zobacz film

1299,00

KRAJALNICA KITCHEN LINE 250 Z POWŁOKĄ TEFLON®

- Nóż, osłona noża oraz osłona oporowa pokryte powłoką Teflon® ułatwiającą 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 mm do 11 mm
- Waga: 16,4 kg

kod	V	W	mm	cena
210222	230	150	494x402x(H)398	**1299,00**

Akrylowa osłona bezpieczeństwa

Wbudowana ostrzałka

Silnik chłodzony powietrzem z pokrywą z tworzywa

Wyłącznik zgodny z certyfikatem CE

KRAJALNICE PROFI LINE

Al aluminium | S.S. stainless steel

- Przeznaczone do użytku profesjonalnego
- Obudowa z powlekanego aluminium, z antypoślizgowymi nóżkami
- Ostrze z hartowanej stali nierdzewnej ustawione skośnie
- Silnik chłodzony powietrzem z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Silnik o dużej mocy do krojenia twardych mięs
- Wyposażone w osłonę ostrza i wbudowaną ostrzałkę
- Wózek z osłoną zabezpieczającą, elementem dociskającym i pionową blokadą
- Możliwość szybkiego i łatwego demontażu w celu czyszczenia
- Spełnia wszelkie wymogi bezpieczeństwa dla urządzeń do użytku profesjonalnego, tj.:
  - Ustawienie pokrętła na grubość krojenia „0" utrzymuje ostrze za jego osłoną
  - Ochrona przed uruchomieniem przy zdemontowanej ostrzałce lub zdjętej osłonie ostrza
  - Możliwość zablokowania i zdemontowania wózka tylko przy ostrzu ustawionym w pozycji „0" grubości
- Nie nadaje się do krojenia żółtego sera. Krojenie sera możliwe za pomocą noża z powłoką nieprzywierającą. Nóż sprzedawany oddzielnie
- Obudowa w kolorze czerwonym

Zobacz film

1149,00

TWÓJ ZYSK

970294

1459,00

TWÓJ ZYSK

210086

NEW

KRAJALNICA PROFI LINE RED EDITION

- Średnica noża: 220 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia do 12 mm
- Orientacyjna maksymalna średnica krojonego produktu: 150 mm

kod	V	W	mm	cena
970294	230	280	440x420x(H)350	**1149,00**

KRAJALNICA HENDI PROFI LINE 250 RED EDITION

- Średnica noża: 250 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 mm do 15 mm
- Orientacyjna maksymalna średnica krojonego produktu: 180 mm

kod	V	W	mm	cena
210086	230	320	485x420x(H)395	**1459,00**

Łatwa regulacja grubości krojenia

Wózek z osłoną zabezpieczającą

Akrylowa osłona bezpieczeństwa

Wbudowana ostrzałka

Stabilna rękojeść

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE

2569,00 TWÓJ ZYSK

Wypukła pokrywa

975398

od 2899,00 TWÓJ ZYSK

Wypukła pokrywa

975251

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA KOMOROWA KITCHEN LINE

- Listwa zgrzewająca o długości 295 mm i szerokości 3,5 mm
- Konstrukcja i komora wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Transparentna pokrywa z tworzywa ABS umożliwiająca kontrolę procesu pakowania
- Do użytku profesjonalnego
- Regulowany czas cyklu próżniowego i zgrzewania
- Cyfrowy wyświetlacz poziomu próżni
- Wydajność pompy: 77 l/min
- Wymiary komory: 350x300x(H)110 mm
- Waga: 24,4 kg

-11%

kod	V	W	mm	stara cena	nowa cena
975398	230	630	429x359x(H)345	~~2899,00~~	**2569,00**

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
- Cyfrowy wyświetlacz
- Łatwa obsługa, automatyczna praca
- Regulowany czas zgrzewania, wskaźnik ciśnienia
- Wydajność pompy 10 m^3/h w modelach 975251 i 975268 oraz 20 m^3/h w modelu 975275

kod	listwa uszczelniająca (mm)	V	W	mm	cena
975251	260	230	370	330x480x(H)360	**2899,00**
975268	300	230	370	370x480x(H)435	**3299,00**
975275	350	230	900	425x560x(H)460	**3599,00**

TWÓJ ZYSK

od 18,00

GOTOWANIE

PRZECHOWY-WANIE

WORKI DO GOTOWANIA SOUS-VIDE DO PAKOWAREK KOMOROWYCH

- Przeznaczone m.in. do przyrządzania potraw metodą sous-vide
- 2-warstwowe
- Warstwa wewnętrzna 60 µm z polietylenu przeznaczona do kontaktu z żywnością
- Warstwa zewnętrzna 15 µm z poliamidu (Nylonu) zwiększa wytrzymałość i gwarantuje hermetyczność
- Grubość całkowita: 75 µm
- Użyte materiały spełniają funkcję filtra UV
- Mogą być używane w temperaturze od -20° do 110°C

do -20%

kod	ilość szt. w opak.	mm	stara cena	nowa cena
971369	100	150x200	~~19,00~~	**18,00**
971345	100	150x250	~~25,00~~	**22,00**
971376	100	200x300	~~39,00~~	**34,00**
971352	100	250x350	~~56,00~~	**45,00**
971383	100	300x400	~~78,00~~	**64,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

2619,00

Zobacz film

Wypukła pokrywa

201428

TWÓJ ZYSK

Zobacz film

Wypukła pokrywa

201442

S.S. stainless steel

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE PROFI LINE

- Regulowany czas wytwarzania próżni oraz zgrzewania, automatyczne lub ręczne sterowanie
- Możliwość pakowania próżniowego płynów i produktów spożywczych o dużej zawartości wody
- Cyfrowy wyświetlacz i analogowy manometr
- Wydajna pompa olejowa zapewnia wysokie ciśnienie (1009 mbar) i szybkie uzyskanie próżni
- Obudowa oraz komora wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Dno z dużym wgłębieniem oraz wypukła, przezroczysta pokrywa pozwala na pakowanie dużych porcji

do -9%

kod	listwa zgrzewająca (mm)	V	W	mm	wymiary komory (mm)	wydajność pompy (l/min)	stara cena	nowa cena
201428	260	230	1000	330x480x(H)356	280x393x(H)110	133,3	~~2699,00~~	**2619,00**
201435	300	230	950	359x425x(H)356	300x350x(H)110	133,3		**3099,00**
201442	410	230	1000	505x567x(H)465	425x457x(H)100	333,3	~~5499,00~~	**4999,00**

od 10,00

TWÓJ ZYSK

PRZECHOWYWANIE

WORKI DO PAKOWAREK KOMOROWYCH

- 2-warstwowe
- Warstwa wewnętrzna z polietylenu przeznaczona do kontaktu z żywnością
- Warstwa zewnętrzna z poliamidu (Nylonu) zwiększa wytrzymałość i gwarantuje hermetyczność
- Grubość całkowita 65 mikronów
- Odpowiednie do pakowarek próżniowych komorowych

do -8%

kod	ilość szt. w opak.	mm	stara cena	cena
970607	100	200x140		**10,00**
970386	100	230x160	~~12,00~~	**11,00**
970614	100	300x200	~~19,00~~	**17,80**
970393	100	350x250	~~26,00~~	**24,00**
970621	100	400x300		**38,00**

NEW

499,00

TWÓJ ZYSK

297360

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA DIVA LISTWOWA

- Przeznaczona do małych punktów gastronomicznych, sklepów oraz na małe stoiska handlowe
- Do zgrzewania niewielkiej ilości worków do pakowania i gotowania
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi
- Sterowanie automatyczne
- Możliwość programowania zgrzewania
- Pompa wibracyjna o wydajności: 10 l/min
- Obudowa wykonana z tworzywa ABS
- Waga: 3,2 kg

kod	listwa uszczelniająca (mm)	V	W	mm	cena
297360	330	230	2500	380x180x(H)110	499,00

NEW

od 999,00

TWÓJ ZYSK

297384

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE FRESH – LISTWOWE

- Urządzenie przeznaczone do użytku w sklepach, punktach gastronomicznych oraz hotelach
- Do zgrzewania niewielkiej ilości worków do pakowania i gotowania
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi
- Sterowanie automatyczne
- Możliwość programowania zgrzewania
- Pompa wibracyjna o wydajności 13 l/min (297384), 21 l/min (297377)
- Ergonomiczny i solidny uchwyt ułatwiający otwieranie pokrywy
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Waga: 6 kg

kod	listwa uszczelniająca (mm)	V	W	mm	cena
297384	330	230	380	385x300x(H)170	999,00
297377	430	230	450	470x305x(H)180	2199,00

NEW

od 1399,00

TWÓJ ZYSK

297407

NEW

TWÓJ ZYSK

297391

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA LISTWOWA

- Urządzenie przeznaczone do użytku profesjonalnego w gastronomii, sklepach oraz hotelach
- Do zgrzewania niewielkiej ilości worków do pakowania i gotowania
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi
- Sterowanie automatyczne
- Możliwość programowania zgrzewania
- Cyfrowy wyświetlacz w 5 językach
- Analogowy manometr ciśnienia pompy
- Pompa wibracyjna o wydajności 19 l/ min (297407) lub 26 l/min (297391)
- Filtr zabezpieczający pompę przed zalaniem
- Ergonomiczny i solidny uchwyt ułatwiający otwieranie pokrywy
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Waga: 6,5 kg (297407), 10 kg (297391)

kod	listwa zgrzewająca (mm)	V	W	mm	cena
297407	330	230	380	420x290x(H)165	1399,00
297391	430	230	550	515x290x(H)180	2999,00

NEW

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA Z PODAJNIKIEM NA ROLKĘ – LISTWOWA

- Obudowa wykonana z tworzywa ABS
- Specjalna konstrukcja zapobiegająca przedostawaniu się cieczy do pompy
- Wbudowany zasobnik na worki do pakowania w rolce
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi o maksymalnej szerokości 310 mm
- Do wyboru dwa czasy zgrzewania worków oraz dwa poziomy mocy zasysania powietrza
- Wydajność pompy: 6,5 l/min
- Szerokość listwy zgrzewającej 2,2 mm
- Waga: 2 kg

kod	listwa zgrzewająca (mm)	V	W	mm	cena
201626	310	230	110	385x205x(H)95	**299,00**

TWÓJ ZYSK

299,00

201626

999,00

975374

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA KITCHEN LINE LISTWOWA

- Listwa zgrzewająca o długości 420 mm i szerokości 5 mm
- Możliwość montażu przystawki 970638 do worków w rolce
- Cyfrowy wyświetlacz cyklu próżniowego i zgrzewania
- Możliwość wyboru wytwarzania próżni w sposób ciągły lub pulsacyjny
- Dodatkowe przyciski szybkiego startu wytwarzania próżni oraz zgrzewania umieszczone na uchwycie
- Automatyczne wyłączanie po 10 minutach bezczynności – oszczędność energii elektrycznej
- Duża moc listwy zgrzewającej pozwala na skrócenie czasu do 2-3 s
- Regulacja czasu zgrzewania worków
- Podwójna pompa o dużej wydajności: 16 l/min
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Solidny uchwyt
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi o maksymalnej szerokości 406 mm
- Waga: 6,9 kg

TWÓJ ZYSK

-7%

kod	listwa zgrzewająca (mm)	V	W	mm	stara cena	nowa cena
975374	406	230	650	490x260x(H)145	~~1069,00~~	**999,00**

89,00

970638

PRZYSTAWKA NA WORKI W ROLCE DO PAKOWARKI LISTWOWEJ KITCHEN LINE 975374

- Uchwyt na worki w rolce
- Możliwy montaż do pakowarki Kitchen Line 975374 lub do każdej innej pakowarki jako oddzielnie stojąca przystawka
- Z ruchomym nożykiem precyzyjnie odcinającym żądaną długość worka
- Wymiary wewnętrzne: 412x101x(H)101 mm
- Dla rolek o maksymalnych wymiarach ø100x400 mm
- Podstawa wykonana z ABS
- Transparentna pokrywa z poliwęglanu dla łatwej kontroli stanu rolki

kod	mm	cena
970638	487x122x(H)107	**89,00**

ABS plastic

249,00

TWÓJ ZYSK

975350

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA BUDGET LINE LISTWOWA

- Do wyboru dwa czasy zgrzewania worków
- Możliwość korzystania z worków w rolce
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi o maksymalnej szerokości 310 mm
- Szerokość listwy zgrzewającej 2 mm
- Szybki proces zgrzewania zapobiega zaciągnięciu płynów
- Wydajność pompy: 11 l/min
- Listwa zgrzewająca na unoszonej pokrywie zmniejsza ryzyko poparzenia w czasie pracy i ułatwia czyszczenie urządzenia
- Wysoki komfort pracy dzięki niskiej emisji dźwięku
- Waga: 1,74 kg

kod	listwa zgrzewająca (mm)	mm	V	W	cena
975350	310	390x160x(H)92	230	110	**249,00**

ABS plastic

449,00

TWÓJ ZYSK

970461

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA FRESH BUDGET LINE LISTWOWA

- Obudowa wykonana z tworzywa ABS
- Długość listwy zgrzewającej: 300 mm
- Wydajność pompy: 10 l/min
- Waga: 2,3 kg
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi

kod	listwa zgrzewająca (mm)	mm	V	W	cena
970461	300	380x180x(H)80	230	100	**449,00**

S.S. stainless steel

od 1449,00

TWÓJ ZYSK

970362

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA PROFI LINE – LISTWOWA

Zobacz film

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Profesjonalna pompa oraz manometr próżniowy
- Obsługa ręczna lub automatyczna
- Cyfrowy wyświetlacz
- Regulowany czas zgrzewania
- Listwa zgrzewająca pokryta Teflonem®
- Pompa próżniowa tłokowa: 20 l/min, 970447: 40 l/min
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi

kod	listwa zgrzewająca (mm)	V	W	mm	cena
970362	350	230	250	370x280x(H)170	**1449,00**
970430	400	230	270	420x280x(H)170	**1799,00**
970447	500	230	350	520x280x(H)170	**2699,00**

1199,00

TWÓJ ZYSK

S.S. stainless steel

975336

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA PROFI LINE – LISTWOWA

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

kod	listwa zgrzewająca (mm)	V	W	mm	cena
975336	350	230	250	370x260x(H)130	**1199,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

od 18,60

971444

GOTOWANIE

PRZECHOWY-WANIE

WORKI MOLETOWANE DO PAKOWAREK LISTWOWYCH

- 2-warstwowe
- Warstwa wewnętrzna 60 µm z polietylenu przeznaczona do kontaktu z żywnością
- Warstwa zewnętrzna 15 µm z poliamidu (Nylonu) zwiększa wytrzymałość i gwarantuje hermetyczność
- Grubość całkowita: 75 µm
- Użyte materiały spełniają funkcję filtra UV
- Wytłoczenia ułatwiają wyciąganie powietrza i uzyskanie próżni
- Mogą być używane w temperaturze od -20° do 100°C
- Odpowiednie do pakowarek próżniowych komorowych i listwowych

TWÓJ ZYSK

do -50%

kod	ilość szt. w opak.	mm	stara cena	nowa cena
971390	100	150x250	~~26,00~~	18,60
971406	100	200x300	~~45,00~~	32,80
971413	100	300x400	~~118,00~~	69,00
971420	100	150x400	~~56,00~~	39,00
971437	100	250x350	~~66,00~~	48,00
971444	2 rolki	200x6000	~~38,00~~	19,00
971451	2 rolki	280x6000	~~58,00~~	29,00

od 17,00

TWÓJ ZYSK

PRZECHOWY-WANIE

WORKI MOLETOWANE DO PRZECHOWYWANIA PRODUKTÓW – DO PAKOWAREK LISTWOWYCH

- Mogą być używane w temperaturze od -40°C do 40°C
- Wytłoczenia w kształcie diamentu ułatwiają wyciąganie powietrza i uzyskanie próżni
- Worki wykonane z poliamidu oraz polietylenu
- Worki bez zawartości Bisfenolu A (BPA)

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena
297438	100	200x300	28,00
297414	100	150x250	17,00
297421	100	150x400	29,00
297445	100	250x350	40,00
297452	100	300x400	58,00
297469	2 rolki	200x6000	22,00
297476	2 rolki	300x6000	34,00

od 18,00

TWÓJ ZYSK

GOTOWANIE

PRZECHOWY-WANIE

WORKI DO GOTOWANIA SOUS-VIDE DO PAKOWAREK KOMOROWYCH

- Przeznaczone m.in. do przyrządzania potraw metodą sous-vide
- 2-warstwowe
- Warstwa wewnętrzna 60 µm z polietylenu przeznaczona do kontaktu z żywnością
- Warstwa zewnętrzna 15 µm z poliamidu (Nylonu) zwiększa wytrzymałość i gwarantuje hermetyczność
- Grubość całkowita: 75 µm
- Użyte materiały spełniają funkcję filtra UV
- Mogą być używane w temperaturze od -20° do 110°C

do -20%

kod	ilość szt. w opak.	mm	stara cena	nowa cena
971369	100	150x200	~~19,00~~	18,00
971345	100	150x250	~~25,00~~	22,00
971376	100	200x300	~~39,00~~	34,00
971352	100	250x350	~~56,00~~	45,00
971383	100	300x400	~~78,00~~	64,00

od 10,00

PRZECHOWY-WANIE

WORKI DO PAKOWAREK KOMOROWYCH

- 2-warstwowe
- Warstwa wewnętrzna z polietylenu przeznaczona do kontaktu z żywnością
- Warstwa zewnętrzna z poliamidu (Nylonu) zwiększa wytrzymałość i gwarantuje hermetyczność
- Grubość całkowita 65 mikronów
- Odpowiednie do pakowarek próżniowych komorowych

TWÓJ ZYSK

do -8%

kod	ilość szt. w opak.	mm	stara cena	cena
970607	100	200x140		10,00
970386	100	230x160	~~12,00~~	11,00
970614	100	300x200	~~19,00~~	17,80
970393	100	350x250	~~26,00~~	24,00
970621	100	400x300		38,00

MIKSERY PLANETARNE KITCHEN LINE

- Wysokiej jakości stalowy korpus, formowana wtryskowo górna pokrywa oraz osłona zabezpieczająca dzieżę wykonana z tworzywa sztucznego
- Wytrzymały napęd ślimakowy i przekładnie zębate
- Wyłączniki bezpieczeństwa oraz ochrona przed przeciążeniem zapewniają bezpieczną pracę
- W zestawie dzieża ze stali nierdzewnej, rózga, mieszadło i hak do ciasta
- Z dźwignią do opuszczania i podnoszenia dzieży
- Zabezpieczenie przed włączeniem miksera bez dzieży
- Zabezpieczenie przed włączeniem z niepoprawnie zamontowaną dzieżą (222836 i 222843)

Zobacz film

WSAD MĄKI DO **5 kg**

od 1649,00

TWÓJ ZYSK

222829

222836

222843

kod	222829	222836	222843
pojemność	7 l	10 l	20 l
maks. wsad mąki	0,8 kg	2,5 kg	5 kg
wymiary	240x420x(H)425 mm	380x470x(H)730 mm	490x580x(H)780 mm
sterowanie	cyfrowe	mechaniczne	mechaniczne
prędkości	128/252/545 obr./min	148/244/480 obr./min	197/317/462 obr./min
moc/napięcie	650 W/230 V	600 W/230 V	1100 W/230 V
stara/nowa cena	~~1749,00~~ / **1649,00**	~~2199,00~~ / **2299,00**	~~2659,00~~ / **2624,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

MIKSERY PLANETARNE

- Obudowa ze stali lakierowanej
- Dzieża ze stali nierdzewnej
- 3 końcówki: hak, mieszadło płaskie, rózga

TWÓJ ZYSK

od 3099,00

226261

226278

226285

226292

kod	226261	226278	226285	226292
pojemność	6,65 l	9,5 l	11,4 l	19 l – ø320x(H)300 mm
wymiary	336x460x(H)518 mm	336x483x(H)558 mm	398x499x(H)630 mm	460x520x(H)880 mm
sterowanie	cyfrowe	cyfrowe	cyfrowe	manualne
prędkości	5 – od 100 do 500 obr./min	15 – od 100 do 500 obr./min	3 – 121, 218, 489 obr./min	3 – 142, 264, 482 obr./min
timer	do 30 min	do 30 min	do 30 min	do 15 min
silnik	3/4 KM = 552 W	3/4 KM = 552 W	1/2 KM = 368 W	1/2 KM = 368 W
moc/napięcie	650 W/230 V	600 W/230 V	375 W/230 V	375 W/230 V
waga	18 kg	20 kg	35 kg	100 kg
stara/nowa cena	~~2889,00~~ / **3099,00**	~~4029,00~~ / **4199,00**	~~4339,00~~ / **4499,00**	~~6079,00~~ / **6299,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

MIKSERY RĘCZNE KITCHEN LINE

PA polyamide | S.S. stainless steel

- Wersja do profesjonalnego użytku w lodziarniach, restauracjach, kuchniach hotelowych do przygotowania m.in. mieszanek lodowych, zup jarzynowych, przecierów, sosów, farszów, majonezu, przecieru pomidorowego, pesto, itp.
- Silnik wentylowany
- Obudowa z ergonomicznym uchwytem z wytrzymałego tworzywa

TWÓJ ZYSK

od 359,00

222171 222188

NAPĘD MIKSERA RĘCZNEGO HENDI KITCHEN LINE 350 ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

- Prędkość: 4 000-16 000 obr./min
- Waga (tylko napęd): 1,76 kg

kod	V	W	mm	cena
222171	230	350	ø91(H)359	359,00

NAPĘD MIKSERA RĘCZNEGO HENDI KITCHEN LINE 500 ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

- Prędkość: 4 000-16 000 obr./min
- Waga (tylko napęd): 1,98 kg

kod	V	W	mm	cena
222188	230	500	ø91x(H)359	399,00

TWÓJ ZYSK

RAMIĘ MIKSUJĄCE DO NAPĘDU MIKSERA HENDI KITCHEN LINE 350 I 500

- Ramię oraz ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- Odpowiednie do napędu Kitchen Line 222171, 222188
- Narzędzia do wymiany ostrzy w zestawie

kod	mm	cena
222225	250	269,00
222232	300	299,00
222249	400	319,00
222256	500	379,00

RAMIĘ UBIJAJĄCE DO NAPĘDU MIKSERA HENDI KITCHEN LINE 350 I 500

- Składa się z dwóch rózg ze stali nierdzewnej
- Łatwe i bezpieczne mocowanie do bloku napędowego

kod	mm	cena
222263	250	319,00

od 269,00

222140

449,00

TWÓJ ZYSK

MIKSER RĘCZNY HENDI KITCHEN LINE 160 – ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

- Ramię oraz ostrze wykonane ze stali nierdzewnej: dł. 160 mm, ø25 mm
- Prędkość: 4 000-20 000 obr./min
- Waga: 1,61 kg

kod	V	W	mm	cena
222140	230	220	ø75x(H)464	449,00

299,00

222164

TWÓJ ZYSK

RAMIĘ UBIJAJĄCE DO MIKSERA RĘCZNEGO HENDI KITCHEN LINE 160

- Składa się z dwóch rózg ze stali nierdzewnej
- Łatwe i bezpieczne mocowanie do bloku napędowego

kod	mm	cena
222164	185	299,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

MIKSERY RĘCZNE PROFI LINE

- Wersja profesjonalna
- Obudowa wykonana z nylonu
- Ramię oraz ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- Łatwe w utrzymaniu czystości

MADE IN EU

PA polyamide | S.S. stainless steel

TWÓJ ZYSK

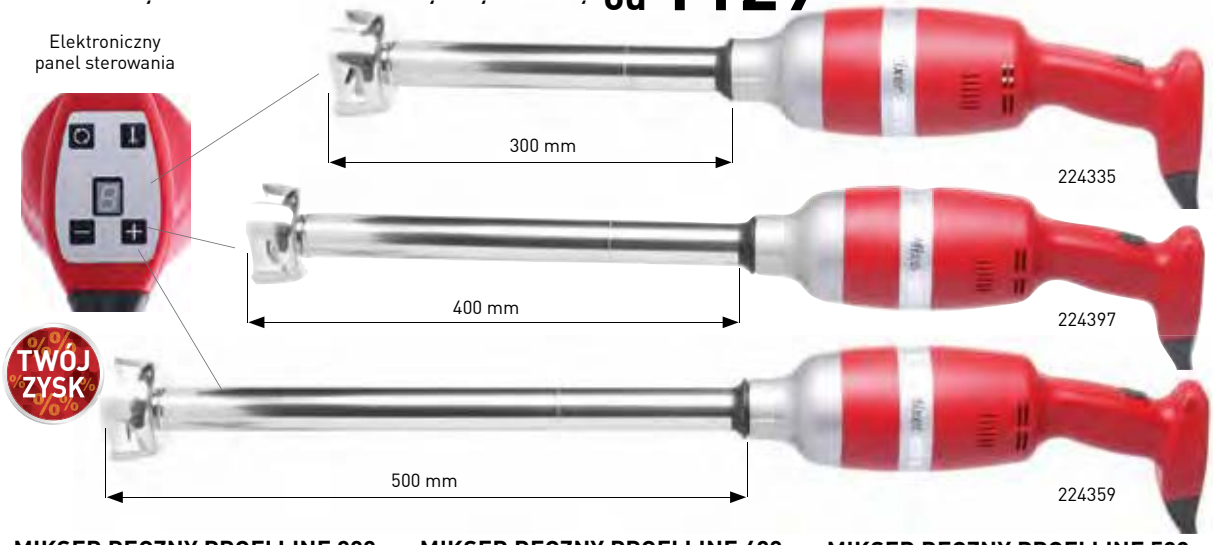
MIKSER RĘCZNY PROFI LINE 250 – ZE STAŁĄ PRĘDKOŚCIĄ

699,00

- Długość ramienia: 250 mm
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 20 litrów
- Waga: 1,45 kg
- Prędkość: 15 000 obr./min

kod	V	W	mm	cena
224328	230	250	ø75x(H)285	699,00

MIKSERY RĘCZNE HENDI ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ od 1129,00



TWÓJ ZYSK

MIKSER RĘCZNY PROFI LINE 300 – ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

- Elektroniczny panel sterowania (9 prędkości)
- Długość ramienia: 300 mm
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 50 litrów
- Waga: 3,45 kg
- Prędkość: 2 000–9 000 obr./min
- Prędkość maks.: 13 000 obr./min

kod	V	W	mm	cena
224335	230	300	ø100x(H)350	1129,00

MIKSER RĘCZNY PROFI LINE 400 – ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

- Elektroniczny panel sterowania (9 prędkości)
- Długość ramienia: 400 mm
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 80 litrów
- Waga: 4,1 kg
- Prędkość: 2 000–9 000 obr./min
- Prędkość maks.: 15 000 obr./min

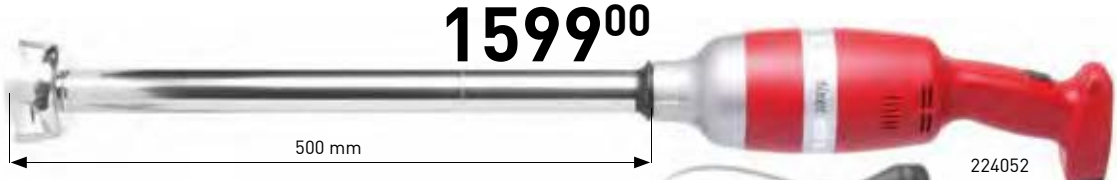
kod	V	W	mm	cena
224397	230	400	ø100x(H)350	1299,00

MIKSER RĘCZNY PROFI LINE 500 – ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

- Elektroniczny panel sterowania (9 prędkości)
- Długość ramienia: 500 mm
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 100 litrów
- Waga: 4,1 kg
- Prędkość: 2 000–9 000 obr./min
- Prędkość maks.: 15 000 obr./min

kod	V	W	mm	cena
224359	230	400	ø100x(H)350	1349,00

1599,00



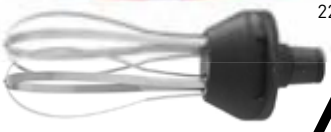
MIKSER RĘCZNY PROFI LINE 500 O ZWIĘKSZONEJ MOCY – ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

- Elektroniczny panel sterowania (9 prędkości)
- Długość ramienia: 500 mm
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 120 litrów
- Waga: 4,25 kg
- Prędkość: 2 000–9 000 obr./min
- Prędkość maks.: 15 000 obr./min

EXTRA MOC 500W

TWÓJ ZYSK

kod	V	W	mm	cena
224052	230	500	ø100x(H)350	1599,00



224342

469,00

RAMIĘ UBIJAJĄCE DO MIKSERA RĘCZNEGO PROFI LINE 300, 400 I 500

- Składa się z dwóch rózg
- Łatwe i bezpieczne mocowanie do bloku napędowego

S.S. stainless steel | -22%

kod	mm	stara cena	nowa cena
224342	115x205	~~599,00~~	469,00

WIESZAK DO MIKSERÓW RĘCZNYCH

-22%

124,00

kod	mm	stara cena	nowa cena
934029	365x130x(H)70	~~159,00~~	124,00

934029

do cen należy doliczyć VAT 23%

224014

1299,00

Z ramieniem miksującym i ubijającym oraz wieszakiem mocowanym do ściany

PA polyamide | S.S. stainless steel

TWÓJ ZYSK

MIKSER RĘCZNY HENDI 400 ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ – Z RÓZGĄ I WIESZAKIEM

- Urządzenie do uzyskania różnych produktów spożywczych w zależności od zastosowanej końcówki
- Mikser: do przygotowania zup jarzynowych, przecierów, sosów, farszów, majonezu, przecieru pomidorowego, pesto itp.
- Rózga: do bitej śmietany, kremów, omletów, sufletów
- Obydwa narzędzia ze stali nierdzewnej
- Prędkość miksera: 2 500-11 000 obr./min
- Długość ramienia: 400 mm
- Maksymalne zanurzenie miksera: 290 mm
- Prędkość rózgi: 250-1500 obr./min
- Długość rózgi: 350 mm
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 60 litrów

kod	V	W	mm	cena
224014	230	400	øx(H)740	**1299,00**

NEW

222393

899,00

PA polyamide | S.S. stainless steel

TWÓJ ZYSK

MIKSER RĘCZNY KITCHEN LINE ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ Z RÓZGĄ I WIESZAKIEM

- Do profesjonalnego użytku w lodziarniach, restauracjach, kuchniach hotelowych do przygotowania m.in. mieszanek lodowych, zup jarzynowych, przecierów, sosów, farszów, majonezu, przecieru pomidorowego, pesto, itp.
- Zestaw zawiera napęd miksera ze zmienną prędkością, ramię miksujące, ramię ubijające oraz wieszak mocowany do ściany
- W obudowie z mocnego poliamidu w kolorze czarnego matu
- Ramię ubijające, o długości 250 mm, składa się z dwóch rózg ze stali nierdzewnej
- Ramię miksujące o długości 400 mm oraz ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 60 l dla miksowania oraz 50 l dla ubijania
- Prędkość: 4 000–16 000 obr./min
- Waga (tylko napęd): 1,76 kg

kod	V	W	cena
222393	230	350	**899,00**

NEW

MIKSER RĘCZNY PROFI LINE 400 – ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

- Zestaw zawiera napęd miksera ze zmienną prędkością, ramię miksujące i ubijające oraz wieszak mocowany do ściany
- Obudowa wykonana z tworzywa sztucznego
- Ramię oraz ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- Zdejmowalne ramię miksujące
- Wentylowany silnik zapobiegający przegrzaniu
- Elektroniczny panel sterowania
- 9 prędkości, regulacja obrotów: 2 000-9 000 obr./min
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 80 litrów
- Długość ramienia: 400 mm
- Długość ramienia ubijającego: 330 mm
- Waga: 2,4 kg

1599,00

TWÓJ ZYSK

kod	V	W	mm	cena
224380	230	400	ø100x(H)350	1599

224380

PROFESJONALNY MIKSER RĘCZNY CHEF PLUS ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ – Z RÓZGĄ I NOŻEM HOMOGENIZACYJNYM

NEW

1699,00

TWÓJ ZYSK

- Do użytku profesjonalnego w lodziarniach, restauracjach, kuchniach hotelowych do przygotowania m.in. mieszanek lodowych, zup i sosów
- Zestaw zawiera napęd miksera ze zmienną prędkością, ramię miksujące, ramię ubijające oraz nóż homogenizacyjny
- Obudowa wykonana z tworzywa sztucznego
- Ramię oraz ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- Zdejmowalne ramię miksujące
- Wentylowany silnik zapobiegający przegrzaniu
- Długość ramienia: miksującego 250 mm, ubijającego 290 mm, noża 250 mm
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 20 litrów
- Prędkość: 2 500 – 15 000 obr./min
- Waga: 1,3 kg

kod	V	W	mm	kg	cena
282298	230	250	75x285	1,3	1699,00

282298

PROFESJONALNY MIKSER RĘCZNY GELATO DO LODÓW ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ – Z NOŻEM HOMOGENIZACYJNYM

NEW

1799,00

TWÓJ ZYSK

- Do użytku profesjonalnego w lodziarniach, restauracjach, kuchniach hotelowych do przygotowania m.in. mieszanek lodowych
- Zestaw zawiera napęd miksera ze zmienną prędkością, ramię miksujące oraz nóż homogenizacyjny
- Obudowa wykonana z tworzywa sztucznego
- Ramię oraz ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- Zdejmowalne ramię miksujące
- Wentylowany silnik zapobiegający przegrzaniu
- Elektroniczny panel sterowania (9 prędkości)
- Długość ramienia: miksującego oraz noża 400 mm
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 80 litrów
- Prędkość: 2 000 – 9 000 obr./min
- Prędkość maks.: 15 000 obr./min
- Waga: 2,4 kg

kod	V	W	mm	kg	cena
282311	230	400	100x350	2,4	1799,00

282311

1049,00

224373

84,00

934012

PA polyamide | S.S. stainless steel

TWÓJ ZYSK

MIKSER RĘCZNY HENDI 250 VV ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ – Z RÓZGĄ

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

kod	V	W	mm	cena
224373	230	250	ø75x(H)555	1049,00

WIESZAK DO MIKSERA RĘCZNEGO HENDI 250 VV

-23%

kod	stara cena	nowa cena
934012	~~109,00~~	84,00

849,00

Osłona ostrza ogranicza rozchlapywanie i ułatwia przepływ mieszanki bez powstawania zatorów

Cztery ostrza z pięcioma krawędziami tnącymi szybko rozdrabniają składniki dla uzyskania profesjonalnych rezultatów

TWÓJ ZYSK

HMI200-CE

Hamilton Beach COMMERCIAL

MIKSER RĘCZNY HAMILTON BEACH HEAVY DUTY

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

kod	mm	V	W	stara cena	nowa cena
HMI200-CE	ø76x(H)445	230	175	~~699,00~~	849,00

design by
Robert Bronwasser

349,00

6 prędkości

Praca miksera tylko przy wciśniętym przycisku

DO NACZYŃ O POJEMNOŚCI OD 1 DO 4 LITRÓW

222157

TWÓJ ZYSK

ABS plastic | S.S. stainless steel

NEW MODEL

MIKSER RĘCZNY

- Obudowa wykonana z tworzywa ABS, ramię ze stali nierdzewnej
- Ostrze krzyżowe ze stali nierdzewnej z tytanem
- Wydajny silnik o mocy 250 W, elektroniczny panel sterowania z wyświetlaczem LCD 6 prędkości
- Maksymalna prędkość 13 500 obr./min
- Odpowiedni do naczyń o pojemności od 1 do 4 litrów

kod	V	W	mm	cena
222157	230	250	ø71x(H)444	349,00

Zaprojektowany do pracy z pojemnikami o pojemności od 10 do 250 litrów

All-in-one – uniwersalne urządzenia dla profesjonalistów
- profesjonalny nóż Y-blade z trzema ostrzami ze stali hartowanej – wydajny i niezawodny
- vario-speed: zmienna prędkość – zapewnia idealne efekty pracy
- idealny do pracy ciągłej

Zabezpieczenie przeciw pryskaniu

MIKSERY RĘCZNE ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ I STAŁĄ PRĘDKOŚCIĄ

sammic

NEW

- Do miksowania różnych składników jednocześnie, w pojemnikach już od 10 do aż 250 litrów
- Nóż z trzema ostrzami, wykonany z hartowanej stali nierdzewnej, posiadający trwałe krawędzi tnące
- Nowo zaprojektowana osłona noża o średnicy od 65 do 123 mm
- Czytelne oznaczenie poziomu maksymalnego zanurzenia
- Ergonomiczna obudowa silnika wykonana jest z dwóch rodzajów tworzywa
- Stała prędkość 12000 obrotów na minutę lub łatwo i wygodnie regulowaną w zakresie od 1500 do 12000 a nawet do 15000 obr./min
- Część na dłoń pokryta jest antypoślizgowym materiałem

Zaprojektowane dla trwałości
- zwiększa wydajność: zapewnia długotrwałą pracę bez przegrzania się obudowy.
- wyposażone w mocny w silnik, który został poddany najbardziej wymagającym testom użytkowym
- przemyślana geometria obudowy zaprojektowana tak, by zapobiec przekręceniu się urządzenia na blacie i upadkowi
- łatwość czyszczenia: ramię może być myte pod kranem lub w zmywarce

Maksymalna wygoda dla użytkownika
- kompaktowe wzornictwo: wygodny i łatwy w obsłudze
- zewnętrzna obudowa wykonana z dwóch materiałów w celu zapewnienia ergonomicznego trzymania. Antypoślizgowy uchwyt oraz optymalne nachylenie rękojeści minimalizujące zmęczenie
- intuicyjna obsługa: bardzo prosty w użyciu. Dodatkowo wskaźnik świetlny podłączenia urządzenia do sieci gwarantuje bezpieczeństwo operatora - lampka kontrolna zapala się gdy tylko mikser podłączony zostanie do źródła zasilania

Click-on-arm: wyjmowane ramię z szybkim i bezpiecznym zamknięciem

do pojemników o pojemności

od 10 do 250 litrów

prędkość obrotów

od 1500 do 15000 obr./min

AKCESORIA

TWÓJ ZYSK

kod	odpowiedni do	dodatkowe ramię	długość (mm)	maks. zanurzenie (mm)	do naczyń o maks. pojemności (l)	do ubijania jaj	prędkość (obr./min)	cena
3030613	3030618	miksujące	192	155				259,00
3030624	3030618	miksujące	223	185	10			269,00
3030638	3030625	miksujące	250	200	12			349,00
3030640	3030625	miksujące	300	250	15			409,00
3030641	3030625	ubijające	300		15	od 2 do 30	od 200 do 1800	639,00
3030653	3030672	miksujące	306	260	30			399,00
3030655	3030672	miksujące	366	320	45			429,00
3030657	3030672	miksujące	420	375	60			489,00
3030670	3030672	ubijające	300		30	od 2 do 50	od 200 do 1800	599,00
3030685	3030684	miksujące	419	370	80			499,00
3030687	3030684	miksujące	519	470	120			559,00
3030686	3030684	ubijające	300		80	od 2 do 60	od 200 do 1800	1199,00
3030856	3030717	miksujące	540	490	200			1029,00
3030855	3030717	miksujące	630	580	250			1169,00

od 669,00

TWÓJ ZYSK

DOSTĘPNE W II POŁOWIE 2020

kod	3030618	3030625	3030634	3030672
	mikser ręczny z ramieniem miksującym XM-12	mikser ręczny z ramieniem miksującym XM-21	mikser ręczny z ramieniem miksującym i wymienną ramieniem ubijającym MB-21	mikser ręczny z ramieniem miksującym XM-31
wyposażenie	napęd końcówka miksująca	napęd końcówka miksująca	napęd końcówka miksująca końcówka ubijająca	napęd końcówka miksująca
przeznaczony do naczyń o maks. pojemności (l)	10 l	12 l	12 l lub do 30 jaj	30 l
długość całkowita urządzenia (mm)	448	514	514	614
długość ramienia miksującego (mm)	223 (zanurzenie maks. do około 185 mm)	250 (zanurzenie maks. do około 200 mm)	250 (zanurzenie maks. do około 200 mm)	306 (zanurzenie maks. do około 260 mm)
rodzaj i ilość obrotów – tylko dla końcówek miksujących (obr./min)	zmienne od 1 500 do 15 000	zmienne od 1 500 do 15 000	zmienne od 1 500 do 15 000	stałe 12 000
Ø osłony noża (mm)	65	82	82	87
moc/napięcie (W/V)	240/230	300/230	300/230	400/230
waga (kg)	1,4	2,3		3,34
poziom hałasu (dB)	<80	<80	<80	<80
stara/nowa cena	669,00	879,00	1499,00	1299,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

3030676	3030684	3030691	3030717	3030718
mikser ręczny z ramieniem miksującym i wymienną ramieniem ubijającym MB-31	mikser ręczny z ramieniem miksującym XM-51	mikser ręczny z ramieniem miksującym i wymienną ramieniem ubijającym MB-51	mikser ręczny z ramieniem miksującym XM-71	mikser ręczny z ramieniem miksującym XM-72
napęd końcówka miksująca końcówka ubijająca	napęd końcówka miksująca	napęd końcówka miksująca końcówka ubijająca	napęd końcówka miksująca	napęd końcówka miksująca
30 l lub do 50 jaj	80 l	80 l lub do 60 jaj	200 l	250 l
614	760	760	880	970
306 (zanurzenie maks. do około 260 mm)	420 (zanurzenie maks. do około 370 mm)	420 (zanurzenie maks. do około 370 mm)	540 (zanurzenie maks. do około 490 mm)	630 (zanurzenie maks. do około 580 mm)
zmienne od 1 500 do 12 000	stałe 12 000	zmienne od 1 500 do 12 000	stałe 12 000	stałe 12 000
98	98	98	123	123
570/230	570/230	570/230	750/230	750/230
	4,65		4,57	
<80	<80	<80	<80	<80
1899,00	**1519,00**	**2339,00**	**2199,00**	**2339,00**

MIKSERY RĘCZNE TR ORAZ TR/BM ZE STAŁYM LUB DEMONTOWALNYM RAMIENIEM

sammic

Modele TR ze stałym lub demontowalnym ramieniem miksującym

- Kompaktowy mikser ręczny serii TR idealnie nadaje się do ubijania, ucierania i miksowania w placówkach żywienia zbiorowego. Umożliwia przygotowanie bezpośrednio w naczyniu gęstych przecierów warzywnych, zup, kremów, sosów, puree ziemniaczanego itp.
- Wykonany z trwałych materiałów o najwyższej jakości
- Ergonomiczny design oraz łatwość w obsłudze i czyszczeniu
- Stała prędkość miksera: 9000 obr./min
- Stałe (modele TR 220, TR 270 oraz TR 750) lub wymienne (modele TR 350 i TR 550) ramię miksujące oraz ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- Poziom hałasu <80dB

Modele TR/BM z dodatkową rózgą

- W zestawie oprócz ramienia miksującego dodatkowa wymienna rózga ubijająca idealna do przygotowania bitej śmietany, bez majonezu, ciast, omletów itp.
- Automatycznie zmieniający się zakres płynnej regulacji prędkości:
  dla ramienia miksującego: 1500–9000 obr./min
  dla rózgi ubijającej: 130–1500 obr./min

Zobacz film

od 819,00

TWÓJ ZYSK

kod	3030092*	3030380*	3030382*	3030148*	3030075*	3030386*
model	TR 220	TR 350	TR 550	TR 750	TR/BM 270	TR/BM 350
przeznaczony do naczyń o pojemności	10 l	60 l	100 l	200 l	15 l	60 l
długość całkowita	500 mm	732 mm	805 mm	935 mm	565 mm (z ramieniem miksującym) 575 mm (z rózgą)	732 mm (z ramieniem miksującym) 705 mm (z rózgą)
długość ramienia miksującego	200 mm	420 mm	500 mm	600 mm	290 mm (ramię miksujące) 300 mm (rózga)	420 mm (ramię miksujące) 396 mm (rózga)
ø osłony noża	65 mm	94 mm	94 mm	118 mm	82 mm	94 mm
rodzaj ramienia	STAŁE	DEMONTOWALNE	DEMONTOWALNE	DEMONTOWALNE	WYMIENNE	WYMIENNE
moc	250 W	350 W	550 W	750 W	250 W	350 W
napięcie	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
waga	2 kg	3,35 kg	3,95 kg	4,15 kg	2 kg (z ramieniem) 2,3 kg (z rózgą)	3,5 kg (z ramieniem) 3,35 kg (z rózgą)
cena	**819,00***	**1309,00***	**1769,00***	**2599,00***	**1769,00***	**2079,00***

* dostępne do wyczerpania zapasów

WILK DO MIĘSA DUŻEJ WYDAJNOŚCI DO 280 KG/H

sammic

- Ciekawe rozwiązanie dla klienta, który sam chce zadecydować o poszczególnych elementach wyposażenia wilka do mięsa.
- Osobno należy zamawiać napęd, a osobno gardziel z zespołem tnącym, która dostępna jest w dwóch wariantach: „ENTERPRISE" oraz „UNGER". Oba zespoły wykonane są ze stali nierdzewnej i standardowo wyposażone są w ślimaka oraz sitko z otworkami ø6 mm. Różnią się natomiast nożem, który może mieć krawędzie tnące z jednej strony albo z dwóch.

NAPĘD WILKA DO MIĘSA O DUŻEJ WYDAJNOŚCI PS-22

- Gniazdo do szybkiego i łatwego montażu gardzieli z zespołem tnącym
- Przełącznik START i STOP
- Demontowalny podajnik ze stali nierdzewnej
- Średnica gardzieli załadunku: 60 mm
- Popychacz z polipropylenu
- Korpus wykonany ze stali nierdzewnej
- Wyposażony w przewód elektryczny z uziemieniem o długości 1,3 m
- Poziom hałasu: poniżej 70 dB
- Waga: 30 kg

kod	mm	V	W	cena
1050210	310x440x(H)480	230	740	**4599,00**

TWÓJ ZYSK

4599,00

1050210

GARDZIEL Z ZESPOŁEM TNĄCYM DO NAPĘDU PS-22

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Elementy zespołu tnącego:
  - Ślimak
  - Nóż z krawędzią tnącą po jednej stronie
  - Sitko z otworkami ø6 mm, o całkowitej średnicy 82 mm
  - Napęd oraz dodatkowe sitka zamawiać osobno

od 1799,00

TWÓJ ZYSK

1050215

kod	typ		mm	waga (kg)	cena
1050215	Enterprise	jedno cięcie	200x200x(H)245	6,5	**1799,00**
1050216	Unger	podwójne cięcie	200x200x(H)245	6,7	**1899,00**

od 99,00

TWÓJ ZYSK

SITKO DO WILKA O DUŻEJ WYDAJNOŚCI

2051014

kod	średnica oczka (mm)	Średnica całej tarczy (mm)	cena
2051051	3	82	**169,00**
2051014	4,5	82	**119,00**
2051052	6	82	**119,00**
2051053	8	82	**99,00**

1709,00

TWÓJ ZYSK

5410000

SOKOWIRÓWKA

- Silnik chłodzony powietrzem dla ciągłej i wydajnej pracy
- Elektronicznie sterowana prędkość do 6300 obr./min
- Specjalnie zaprojektowane pokrywy pojemnika na miąższ zapobiegające zatykaniu się urządzenia
- System automatycznego wyrzucania miąższu wpływa na wydłużenie czasu pracy urządzenia
- Pojemność pojemnika na miąższ: 3 ¼ l
- Przełącznik turbo zwiększający czasowo obroty umożliwia również czyszczenie koszyka i równoważy możliwe wibracje
- Łatwość użytkowania i czyszczenia
- Prosty i intuicyjny montaż oraz demontaż poszczególnych elementów
- Blokada bezpieczeństwa wyłączająca obroty przy zdjętej pokrywie
- Korpus silnika wykonany ze stali nierdzewnej
- Mocny koszyk
- Waga: 5 kg

kod	mm	V	W	cena
5410000	205x310x(H)360	230	240	**1709,00**

od 5499,00

Skuteczność i wydajność
możliwość zaprogramowania czasu
i przycisk pracy pulsacyjnej.
Obroty wsteczne do mieszania produktów
Zależności od celów możliwość
używania gładkich ostrz lub
opcjonalnych ostrz dziurkowanych

Bezpieczeństwo
dwa mikrowłączniki bezpieczeństwa
w pozycji naczynia i pokrywy
– po zdjęciu pokrywy i/lub naczynia
silnik automatycznie się wyłącza

**Przystosowane do intensywnej
i bezawaryjnej pracy**
solidna konstrukcja ze stali
nierdzewnej i aluminium zapewnia
dużą wytrzymałość i odporność
na warunki pracy

KUTRY I EMULGATORY

sammic

NEW

- Urządzenie przeznaczone do rozdrabniania, siekania, mielenia i mieszania wszelkich produktów, takich jak warzyw i ziół, mięs surowych i gotowanych, ryb, owoców, orzechów, kostek lodu oraz zagniatania wszelkiego rodzaju ciast
- Idealne do przygotowania musów, przecierów, sosów, zup, mięsa siekanego na klopsy czy tatara, puree ziemniaczanego, warzywnego a nawet owocowego, masła np. z dodatkiem ziół, majonezu, a nawet do wyrobienia ciasta czy cukru pudru i masy migdałowej
- Emulgatory przeznaczony są szczególnie do pracy z płynami. Dodatkowo emulgatory wyposażone są w ręczny skrobak, który pozwala na uzyskanie jeszcze bardziej jednorodnej mieszanki
- Zdejmowany zbiornik ze stali nierdzewnej (5,5 lub 8-litrowy w zależności od modelu) z pokrywą wykonaną z poliwęglanu oraz otworem, pozwalającym na dodawanie składników podczas pracy urządzenia
- Systemy bezpieczeństwa nie pozwalające na załączenie obrotów silnika, gdy moduł emulgatora lub kutra nie jest zamontowany na bloku silnika lub gdy zamontowany jest nieprawidłowo
- Dodatkowy mikrowyłącznik bezpieczeństwa blokujący obroty noża przy zdjętej lub źle zamontowanej pokrywie pojemnika
- W komplecie nóż ząbkowany
- Blok silnika wykonany z wysokiej klasy stopu aluminium
- Wysoka szczelność obudowy zapobiega zalaniu silnika

Emulgatory wyposażone zostały w nowoczesny, elektroniczny panel graficzny z wieloma przydatnymi funkcjami i informacjami o pracy urządzenia:

- Funkcja rozpoznania poprawnie zamontowanego modułu
- Do wyboru aż 10 prędkości obrotu noża, dla różnych rodzajów składników i potraw
- Funkcja obrotów wstecznych idealna np. podczas wyjmowania gotowego produktu
- Funkcja pracy pulsacyjnej przydatna podczas siekania delikatnych produktów, aby nie zmielić ich na miazgę
- Graficzny wskaźnik prędkości wraz z podaniem numeru prędkości oraz obrotów na minutę
- Możliwość ustawienia czasu pracy
- Mocne silniki z technologią „BRUSHLESS" skutecznie utrzymujące moment obrotowy w każdym z 10-ciu zakresów prędkości
- Dodatkowe funkcje FORCE CONTROL: pozwala na obserwację aż 4 parametrów pracy urządzenia:
  - natężenie prądu w silniku
  - moc silnika danym momencie
  - temperaturę w module elektronicznym IGBT
  - temperaturę wewnątrz obudowy silnika

TWÓJ ZYSK

1050834

1050853

1050832

1050850

kod	typ	zbiornik (l)	zgarniak	ilość biegów	prędkość noża (obr./min)	V	W	mm	zbiornik (mm)	waga – szatkownica (kg)	waga – cutter (kg)	cena
1050834	emulgator	5,5	TAK	10	300-3000	230	1500	286x387x(H)487	Ø240x(H)150	26,5	18	**6799,00**
1050853	emulgator	8	TAK	10	300-3000	230	1500	286x387x(H)517	Ø240x(H)199	27,6	19	**7899,00**
1050832	kuter	5,5	–	2	1500 i 3000	230	1500	286x387x(H)439	Ø240x(H)150	29,7	18	**5499,00**
1050850	kuter	8	–	2	1500 i 3000	230	1500	286x387x(H)473	Ø240x(H)199	30,8	18,9	**5899,00**

AKCESORIA

kod		cena
2053058	Nóż gładki do kutra K-52, emulgatora KE-5V oraz maszyn wieloczynnościowych CK-35V i CK-45V. Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych	**499,00**
2053935	Nóż gładki do kutra K-82, emulgatora KE-8V oraz maszyn wieloczynnościowych CK-38V i CK-48V. Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych	**999,00**
2053063	Nóż perforowany do kutra K-52, emulgatora KE-5V oraz maszyn wieloczynnościowych CK-35V i CK-45V. Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	**449,00**
2053940	Nóż perforowany do kutra K-82, emulgatora KE-8V oraz maszyn wieloczynnościowych CK-38V i CK-48V. Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	**999,00**
2053091	Nóż ząbkowany do kutra K-52, emulgatora KE-5V oraz maszyn wieloczynnościowych CK-35V i CK-45V. Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	**549,00**
2053930	Nóż ząbkowany do kutra K-82, emulgatora KE-8V oraz maszyn wieloczynnościowych CK-38V i CK-48V. Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	**1099,00**
2059417	Zgarniak do emulgatora KE-5V oraz maszyn wieloczynnościowych CK-35V i CK-45V	**199,00**
2053960	Zgarniak do emulgatora KE-8V oraz maszyn wieloczynnościowych CK-38V i CK-48V	**239,00**

Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami
dwa mikrowłączniki bezpieczeństwa: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza silnik automatycznie się wyłącza

od 7699,00

Szerokie zastosowanie
– 5-stopniowa regulacja prędkości!
do produktów o różnorodnej strukturze (twardych warzywa korzeniowe i miękkich pomidory, banany)

Maksymalna skuteczność i komfort pracy!
Modele ULTRA z technologią brushless:
- są wysokowydajne, ponieważ pracują z taką samą mocą, w całym zakresie prędkości.
- gwarantują jednolite, powtarzalne efekty cięcia oraz zmniejszają straty na produkcie dzięki ekskluzywnemu systemowi kontrolowania siły nacisku (Force Control System)
- wyróżniają się lepszą szczelnością obudowy ze względu na brak konieczności wentylacji, co wpływa też na zmniejszenie emisji hałasu i poprawia komfort pracy

Maksymalna wygoda dla użytkownika
boczne wyjście dla pokrojonych warzyw zapewnia lepszą ergonomię pracy nawet na węższym blacie roboczym. Bardzo intuicyjny elektroniczny panel sterowania.

SZATKOWNICA ELEKTRYCZNA DO WARZYW Z ELEKTRONICZNYM PANELEM GRAFICZNYM CA-3V ORAZ CA41V – 5 PRĘDKOŚCI

sammic

NEW

- Urządzenie przeznaczone do rozdrabniania warzyw, w szczególności delikatnych produktów oraz nadawania im żądanego kształtu za pomocą szerokiej gamy tarcz i kratek dostępnych jako OPCJA
  - możliwość uzyskania różnej grubości plastrów, wiórek, słupków, kostek oraz frytek
- Model CA-41V do krojenia małych główek kapusty
- Nowy, intuicyjny i elektronicznie sterowany panel ułatwiający pracę operatora i posiadający wiele ważnych funkcji
- Do wyboru aż 5 prędkości obrotu noża, idealnych dla różnych rodzajów warzyw
- Mocne silniki z technologią „BRUSHLESS" skutecznie utrzymujące moment obrotowy
- Kontrola siły krojenia, gwarantująca identyczne krojenie o najwyższej jakości
- Funkcja SENCO FORCE alarmująca o przeciążeniu silnika
- Funkcja FORCE CONTROL wskazuje używaną moc silnika
- Dodatkowe funkcje FORCE CONTROL:
  - natężenie prądu w silniku
  - moc silnika w danym momencie
  - temperaturę w module elektronicznym IGBT
  - temperaturę wewnątrz obudowy silnika
- Wykonana ze stali nierdzewnej i odlewów aluminiowych, wyróżnia się wysoką wytrzymałością oraz przystosowaniem do intensywnej pracy
- Średnica tarczy: 205 mm
- Prędkość: 300-1000 obr./min
- Wyposażona w duży podajnik na warzywa: 136 cm² lub 286 cm²
- Konstrukcja noża zapewnia powtarzalne cięcie
- Boczne wyjście dla pokrojonych warzyw umożliwia umieszczenie szatkownicy na wąskim blacie
- Profilowany dysk ewakuacyjny zwiększający wydajność urządzenia
- Wydajność aż do 650 kg/godz.
- Łatwo zdejmowana pokrywa z dociskaczem
- Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza silnik się automatycznie wyłącza

Duży podajnik na warzywa:
136 cm² lub 286 cm²

Mały podajnik na warzywa

1050123

TWÓJ ZYSK

1050784

1050796

kod	otwór głowicy (cm²)	wydajność (kg)	V	W	mm	kg	cena
1050784	136	do 500	230	1500	391x409x(H)552	24	**7699,00**
1050796	286	200-650	230	1500	391x400x(H)652	27	**8999,00**
1050123	Podajnik rurowy – nasadka do długich warzyw						**2599,00**

Duży podajnik na warzywa:
136 cm² lub 286 cm²

Mały podajnik na warzywa

Maksymalna skuteczność i komfort pracy!
Modele ACTIVE z technologią brushless:
- są wysokowydajne
- gwarantują jednolite, powtarzalne efekty cięcia oraz zmniejszają straty na produkcie dzięki ekskluzywnemu systemowi kontrolowania siły nacisku (Force Control System)
- wyróżniają się lepszą szczelnością obudowy ze względu na brak konieczności wentylacji, co wpływa też na zmniejszenie emisji hałasu i poprawia komfort pracy
- są proste w obsłudze dzięki nowemu, ergonomicznemu panelowi sterowania

od 3999,00

Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami
dwa mikrowłączniki bezpieczeństwa: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza silnik automatycznie się wyłącza

Ostrzeżenie przed przeciążeniem – Force Control alarm wizualny i dźwiękowy

SZATKOWNICA ELEKTRYCZNA DO WARZYW Z PANELEM ELEKTRONICZNYM SERII CA-31 ORAZ CA-41

sammic

NEW

- Urządzenie przeznaczone do rozdrabniania warzyw, w szczególności delikatnych produktów oraz nadawania im żądanego kształtu za pomocą szerokiej gamy tarcz i kratek dostępnych jako OPCJA – możliwość uzyskania różnej grubości plastrów, wiórek, słupków, kostek oraz frytek
- Modele CA-41 do krojenia małych główek kapusty
- Nowy, intuicyjny i elektronicznie sterowany panel
- Wykonana ze stali nierdzewnej i odlewów aluminiowych, wyróżnia się wysoką wytrzymałością oraz przystosowaniem do intensywnej pracy
- Wyposażona w duży podajnik na warzywa: 136 cm² lub 286 cm² (w zależności od modelu)
- Konstrukcja noża zapewnia powtarzalne cięcie
- Boczne wyjście dla pokrojonych warzyw umożliwia umieszczenie szatkownicy na wąskim blacie
- Wydajność: od 150 aż do 650 kg/godz.
- Prędkość: 365 obr./min
- Łatwo zdejmowana pokrywa z dociskaczem
- Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza silnik się automatycznie wyłącza

TWÓJ ZYSK

1050700

1050719

kod	otwór głowicy (cm²)	wydajność (kg)	V	W	mm	kg	cena
1050700	136	150-450	230	550	389x405x(H)544	21	**3999,00**
1050701	136	150-450	230	550	389x405x(H)544	21	**3999,00**
1050719	286	200-650	230	550	391x396x(H)653	24	**6299,00**
1050721	286	200-650	230	550	391x396x(H)653	24	**6299,00**
1050122	Głowica szatkownicy do warzyw z dużym otworem wsadowym o powierzchni 286 cm², do cięcia dużych ilości warzyw, a nawet całych małych główek kapusty						**2799,00**

11999,00

Większa wydajność!
2 prędkości oraz wysoko wydajny podajnik do jednorazowego załadunku dużej ilości produktów

SZATKOWNICA ELEKTRYCZNA DO WARZYW DUŻEJ WYDAJNOŚCI, Z PANELEM ELEKTRONICZNYM CA-62

sammic

NEW

- Urządzenie przeznaczone do rozdrabniania dużych ilości warzyw, w szczególności delikatnych produktów oraz nadawania im żądanego kształtu za pomocą szerokiej gamy tarcz i kratek dostępnych jako OPCJA – możliwość uzyskania różnej grubości plastrów, wiórek, słupków, kostek oraz frytek
- Wykonana ze stali nierdzewnej i odlewów aluminiowych, wyróżnia się wysoką wytrzymałością oraz przystosowaniem do intensywnej pracy
- Urządzenie wyposażone w duży podajnik na warzywa oraz boczny otwór wylotowy na gotowy produkt
- Konstrukcja noża zapewniająca powtarzalne cięcie
- Łatwy w użyciu nowy, wodoodporny, elektronicznie sterowany panel
- Dwie prędkości pracy:
  - 365 obr./min – do cięcia precyzyjnego
  - 730 obr./min – do pracy z maksymalną wydajnością
- Wydajność: 500/1000 kg/h
- Otwór wsadowy: 273 cm^2
- Średnica tarczy: 205 mm
- Łatwo demontowalna dźwignia i pokrywa ułatwia czyszczenie
- Precyzyjny system bezpieczeństwa przed otwarciem pokrywy

TWÓJ ZYSK

kod	otwór głowicy (cm^2)	wydajność (kg)	V	W	mm	kg	cena
1050738	273	500-1000	230	750	430x420x(H)810	29,5	**11999,00**

TWÓJ ZYSK

od 309,00

kod		przeznaczenie	cena	
1010215	Tarcza do plastrów 1 mm	Ogórki, marchew, chipsy ziemniaczane	309,00	
1010220	Tarcza do plastrów 2 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane	309,00	
1010224	Tarcza do plastrów 3 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane	319,00	NEW
1010227	Tarcza do plastrów 6 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	319,00	NEW
1010409	Tarcza do plastrów 8 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	319,00	NEW
1010410	Tarcza do plastrów 10 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	319,00	NEW
1010411	Tarcza do plastrów 14 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	359,00	NEW
1010252	Tarcza do plastrów 20 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	369,00	
1010247	Tarcza do plastrów 25 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	369,00	
1010406	Tarcza do plastrów 2 mm	Zakrzywione ostrze pozwala na precyzyjne cięcie delikatnych produktów: pomidory, pomarańcze, banany, cytryny itp.	329,00	
1010403	Tarcza do plastrów 3 mm	Zakrzywione ostrze pozwala na precyzyjne cięcie delikatnych produktów: pomidory, pomarańcze, banany, cytryny itp.	329,00	
1010404	Tarcza do plastrów 5 mm	Zakrzywione ostrze pozwala na precyzyjne cięcie delikatnych produktów: pomidory, pomarańcze, banany, cytryny itp.	329,00	
1010295	Tarcza do plastrów karbowanych 2 mm	Ryflowane ostrze pozwala otrzymać karbowane plastry ogórków, marchwi, ziemniaków itp.	369,00	
1010300	Tarcza do plastrów karbowanych 3 mm	Ryflowane ostrze pozwala otrzymać karbowane plastry ogórków, marchwi, ziemniaków itp.	369,00	
1010408	Tarcza do plastrów karbowanych 6 mm	Ryflowane ostrze pozwala otrzymać karbowane plastry ogórków, marchwi, ziemniaków itp.	369,00	

TWÓJ ZYSK

od 359,00

kod		przeznaczenie	cena	
1010350	Kratka do frytek 8 mm	W połączeniu z tarczą FC-8 pozwala otrzymać frytki	369,00	
1010355	Kratka do frytek 10 mm	W połączeniu z tarczą FC-10 pozwala otrzymać frytki	369,00	
1010364	Kratka do kostek 14x14x14 mm	W połączeniu z tarczą FC-14D pozwala otrzymać kostkę 14x14x14 mm	359,00	NEW
1010375	Kratka do kostek 20x20x20 mm	W połączeniu z tarczą FC-20 pozwala otrzymać kostkę 20x20x20 mm	369,00	
1010380	Kratka do kostek 25x25x25 mm	W połączeniu z tarczą FC-25 pozwala otrzymać kostkę 25x25x25 mm	369,00	

TWÓJ ZYSK

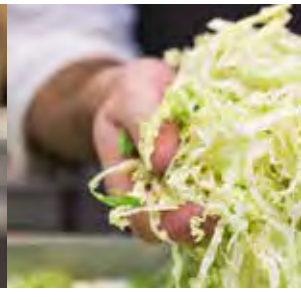
od 429,00

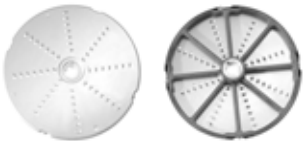
kod		przeznaczenie	cena
1010205	Tarcza do słupków 2x2 mm	Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp.	429,00
1010210	Tarcza do słupków 4x4 mm	Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp.	429,00
1010405	Tarcza do słupków 8x8 mm	Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp.	499,00

TWÓJ ZYSK

469,00

kod		przeznaczenie	cena
1010390	Zestaw do puree ziemniaczanego	Masher do puree ziemniaczanego, do użycia wyłącznie z tarczą do plastrów	469,00





219,00

TWÓJ ZYSK

NEW

DO MODELI SERII CA-31, CA-41

kod		przeznaczenie	cena
1010318	Tarcza do tarcia 1 mm	Tarcza do ucierania chleba, twardego sera, czekolady itp.	219,00
1010320	Tarcza do wiórków 2 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	219,00
1010315	Tarcza do wiórków 3 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	219,00
1010322	Tarcza do wiórków 4 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	219,00
1010324	Tarcza do wiórków 6 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	219,00
1010326	Tarcza do wiórków 7 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	219,00
1010328	Tarcza do tarcia 8 mm	Tarcza do ucierania chleba, twardego sera, czekolady itp.	219,00

359,00

TWÓJ ZYSK

NEW

DO MODELI SERII CA-31, CA-41

kod		przeznaczenie	nowa cena
1010362	Kratka do kostek 8 mm		359,00
1010363	Kratka do kostek 10 mm		359,00

TWÓJ ZYSK

od 189,00

kod		stara cena	nowa cena
1010361	Zestaw do mycia kratki FMC-8		299,00
1010366	Zestaw do mycia kratki FMC-10		299,00
1010359	Uchwyt do zestawu do mycia QC-8 oraz QC-10	~~189,24~~	189,00

TWÓJ ZYSK

159,00

1010204

STOJAK NA TARCZE I KRATKI

- Idealna do przechowywania tarcz i kratek
- Na 10 tarcz

kod	cena
1010204	159,00

PODSTAWA JEZDNA DO SZATKOWNICY I URZĄDZEŃ WIELOFUNKCYJNYCH

- Podstawa pozwala na umieszczenie urządzenia na optymalnej wysokości do pracy oraz dopasowaniu pojemnika GN bezpośrednio przy otworze wylotowym szatkownicy
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Wyposażona w 2 kółka ułatwiające transport

kod	mm	cena
1050063	666x686x(H)400	1099,00

1099,00

TWÓJ ZYSK

1050063

od **9499,00**

Bezpieczeństwo
dwa mikrowłączniki bezpieczeństwa w pozycji naczynia i pokrywy – po zdjęciu pokrywy i/lub naczynia silnik automatycznie się wyłącza

Szerokie zastosowanie – 5-stopniowa regulacja prędkości!
do produktów o różnorodnej strukturze (twardych warzywa korzeniowe i miękkich pomidory, banany)

MASZYNY WIELOFUNKCYJNE Z ELEKTRONICZNYM PANELEM GRAFICZNYM SERII CK

sammic

NEW

Wyposażone w:
- Głowicę szatkownicy do warzyw do rozdrabniania warzyw, w szczególności delikatnych produktów oraz nadawania im żądanego kształtu za pomocą szerokiej gamy tarcz i kratek dostępnych jako OPCJA
- Głowica wykonana z odlewu aluminiowych, wyróżnia się wysoką wytrzymałością oraz przystosowaniem do intensywnej pracy
- Duży podajnik na warzywa: 136 cm² lub 286 cm²
- Boczny otwór wylotowy na gotowy produkt pozwalający na ustawienie maszyny na małej powierzchni roboczej
- Aż 5 prędkości cięcia od 300 do 1000 obr./min
- Profilowany dysk ewakuacyjny zwiększający wydajność urządzenia
- Wydajność: od 100 do aż 650 kg/godz. (w zależności od modelu)
- Duży otwór wsadowy o powierzchni aż 286 cm²
- Łatwa w demontażu dźwignia i pokrywa
- Zbiornik emulgatora przeznaczony do rozdrabniania, siekania, mielenia i mieszania wszelkich produktów, takich jak warzywa i zioła, mięsa surowego i gotowanego, ryb, owoców, orzechów, kostek lodu oraz zagniatania wszelkiego rodzaju ciast
- Idealny do przygotowania musów, przecierów, sosów, zup, mięsa siekanego na klopsy czy tatar, puree ziemniaczanego, warzywnego i owocowego, masła np. z dodatkiem ziół, majonezu, a nawet do wyrobienia ciasta czy cukru pudru i masy migdałowej
- 10 dostępnych prędkości od 300 do 3000 obr./min
- Mocne silniki z technologią „BRUSHLESS" skutecznie utrzymujące moment obrotowy w każdym z 10-ciu zakresów prędkości
- Funkcja obrotów wstecznych (tylko dla modułu emulgatora) idealna np. podczas wyjmowania gotowego produktu
- Funkcja pracy pulsacyjnej przydatna podczas siekania delikatnych produktów, aby nie zmielić ich na miazgę (tylko dla modułu emulgatora)
- Wysoka szczelność obudowy, zapobiega zalaniu silnika
- Zdejmowany zbiornik ze stali nierdzewnej (5,5 lub 8-litrowy w zależności od modelu) z pokrywą z poliwęglanu z otworem, pozwalającym na dodawanie składników podczas pracy urządzenia
- W komplecie nóż ząbkowany
- Zgarniak służący do dodatkowego mieszania i zdejmowania rozdrobnionego pożywienia ze ścianek zbiornika
- Blok z silnikiem z nowym elektronicznym panelem graficznym
- Poziom hałasu: <70 dB
- Średnica tarczy: 205 mm

TWÓJ ZYSK

kod	wydajność (kg/h)	powierzchnia otworu (cm²)	zbiornik emulgatora (l)	V	W	wymiary szatkownicy (mm)	wymiary cuttera (mm)	waga – szatkownica (kg)	waga – cutter (kg)	cena
1050752	100-450	136	5,5	230	1500	391x409x(H)552	286x387x(H)487	26,5	18	**9499,00**
1050808	100-450	136	8	230	1500	391x409x(H)552	286x387x(H)517	27,6	19	**10699,00**
1050769	200-650	286	5,5	230	1500	391x400x(H)652	286x387x(H)487	29,7	18	**10999,00**
1050821	200-650	286	8	230	1500	391x400x(H)652	286x387x(H)517	30,8	18,9	**11999,00**

MIKSERY PLANETARNE WOLNOSTOJĄCE – SERIA BE

- Profesjonalne miksery do przygotowywania ciasta na chleb, bułki, pierogi, do ubijania białek jaj na suflety, bezy, do mieszania różnych sosów, majonezów
- Przeznaczone do intensywnego użytkowania
- Pojemność dzieży od 10 do aż 40 litrów w zależności od modelu
- Mocny, wysoce niezawodny silnik z elektronicznym systemem regulowania prędkości, który pozwala podłączać miksery do jednofazowego źródła prądu
- Elektroniczna kontrola prędkości – 10 poziomów prędkości
- Timer pozwalający na programowanie czasowe pracy w zakresie od 0 do 30 min ze skokiem co 0,5 minuty
- Osłona bezpieczeństwa dzieży
- Podwójne mikroprzełączniki bezpieczeństwa wyłączające urządzenie, gdy dzieża jest opuszczona lub osłona bezpieczeństwa dzieży nie jest prawidłowo zamontowana
- Ręczne unoszenie /opuszczanie dzieży za pomocą dźwigni
- Wyświetlacz parametrów pracy i kodów błędów
- Wzmocniony system wodoszczelny obudowy silnika oraz panelu sterującego
- Nogi ze stali nierdzewnej
- Mocna i wytrzymała misa
- Łatwy w utrzymaniu i do naprawy
- Wyposażenie standardowe: dzieża ze stali nierdzewnej 5-litrowa, hak, mieszadło płaskie, rózga

Zobacz film

Wyposażenie standardowe:

od 7799,00

TWÓJ ZYSK

1500280

kod	1500210	1500220	1500280	1500240
model	BE-10	BE-20	BE-30	BE-40
wymiary	410x523x(H)688 mm	520x733x(H)1152 mm	528x764x(H)1152 mm	586x777x(H)1202 mm
pojemność dzieży	10 l	20 l	30 l	40 l
maksymalna ilość surowca	3 kg mąki przy 60% wody	6 kg mąki przy 60% wody	9 kg mąki przy 60% wody	12 kg mąki przy 60% wody
moc/napięcie	550 W/230 V	900 W/230 V	1100 W/230 V	1400 W/230 V
waga	43 kg	89 kg	105 kg	123 kg
cena	**7799,00**	**13099,00**	**14999,00**	**19999,00**
AKCESORIA				
kod	2509494	2509495	2509564	2509497
	dzieża 10 l	dzieża 20 l	dzieża 30 l	dzieża 40 l
cena	**549,00**	**789,00**	**1399,00**	**1599,00**

ZESTAWY REDUKCYJNE

- Pozwalają uzyskać mniejszą produkcję w mikserze o wyższej wydajności

kod		cena
1500222	Zestaw redukcyjny do miksera BM-20: dzieża o poj. 10 l plus 3 narzędzia	**1899,00**
1500296	Zestaw redukcyjny do miksera BM-30: dzieża o poj. 10 l plus 3 narzędzia	**2299,00**
1500242	Zestaw redukcyjny do miksera BM-40: dzieża o poj. 20 l plus 3 narzędzia	**2599,00**

MIKSER PLANETARNY STOŁOWY, 5-LITROWY SERIA BM-5

- Urządzenie do wyrabiania lekkich ciast na wypieki oraz do ubijania pian
- Przeznaczone do intensywnego użytkowania
- Model stołowy z dzieżą o pojemności 5 litrów
- Płynne, elektroniczne sterowanie prędkością
- Dźwignia ułatwiająca podnoszenie i opuszczanie dzieży
- Osłona bezpieczeństwa dzieży
- Podwójne mikroprzełączniki bezpieczeństwa wyłączające urządzenie gdy dzieża jest opuszczona lub osłona bezpieczeństwa dzieży nie jest prawidłowo zamontowana
- Kompaktowa, uniwersalna budowa
- Urządzenie z międzynarodowym certyfikatem NSF (zgodność z przepisami dotyczącymi higieny, czystości i surowców żywnościowych)
- Wyposażenie standardowe: dzieża ze stali nierdzewnej 5-litrowa, hak, mieszadło płaskie, rózga

TWÓJ ZYSK

PRZEZNACZONY DO INTENSYWNEGO UŻYTKOWANIA

Zobacz film

1500170

kod	1500170
model	BM-5
wymiary	310x382x(H)537 mm
maksymalna ilość surowca	1,5 kg mąki przy 60% wody
moc/napięcie	250 W/230 V
waga	17 kg
cena	**3799,00**

3799,00

Wyposażenie standardowe:

rózga hak mieszadło płaskie

TWÓJ ZYSK

kod		cena	
2502308	Hak do miksera planetarnego	**599,00**	NEW
2502340	Mieszadło płaskie do miksera planetarnego	**289,00**	NEW
2509553	Rózga do miksera planetarnego	**699,00**	NEW
2502305	Dodatkowa dzieża 5 l	**379,24**	

do cen należy doliczyć VAT 23%

MIKSER TURBO TRX-22

- Mikser Turbo przeznaczony do miksowania i rozdrabniania żywności w naczyniach o pojemności do 800 litrów, czyli w kuchniach o dużej wydajności, a nawet w przemyśle spożywczym
- Idealny do miksowania żywności bezpośrednio w kotłach warzelnych
- Ramię o długości 600 mm miksuje równie skutecznie w każdym rodzaju naczynia, okrągłym lub prostokątnym. Wykonane w całości ze stali nierdzewnej 18/10
- Łatwość użytkowania: może poruszać się w różnych kierunkach, regulowana wysokość, mocowanie na wózku z 4 antypoślizgowymi gumowymi kółkami, w tym 2 z hamulcami
- Idealny balans ramienia rozdrabniającego zapobiega wywróceniu się lub przechyleniu urządzenia do tyłu, nawet jeśli ramię lub kółka podstawy nie są zablokowane
- Dźwignia zabezpieczająca umożliwia blokowanie ramienia jedną ręką
- Łatwo dostępny, wodoszczelny, odchylany panel sterujący
- Regulacja prędkości na dwóch poziomach: 750 i 1500 obr./min
- Panel sterujący z wbudowanym timerem: możliwość pozostawienia pracującego urządzenia nawet przez 60 minut bez konieczności jego kontroli
- Przewody elektryczne schowane w stelażu wózka, dzięki czemu obszar roboczy wolny jest od jakichkolwiek przeszkód ograniczających swobodny ruch ramienia miksującego
- Turbina, osłona, tarcza i nasadka łatwo demontowalne, bez użycia narzędzi; mogą być myte w zmywarce
- Mikroprzełącznik bezpieczeństwa sterujący pozycją urządzenia: nie pozwala na pracę turbiny, gdy ramię jest zbyt wysoko lub zbyt nisko
- Do użycia z 3 opcjonalnymi i łatwo wymienialnymi sitami miksującymi

TWÓJ ZYSK

21299,00

3030506

kod	3030506
model	TRX-22
wymiary maszyny podczas pracy	568x1643x(H)1219 mm
wymiary maszyny złożonej	568x963x(H)1651 mm
prędkość obrotowa	750 - 1500 obr./min
długość ramienia	600 mm
moc/napięcie	2200 W/400 V
waga	96 kg
cena	**21299,00**

Zobacz film

TWÓJ ZYSK

3 opcjonalne i łatwo wymienialne sita miksujące (sita się nie obracają)

AKCESORIA

kod			cena
4032401	Sito 21D do miksera turbo TRX-22	Miksowanie składników włóknistych	**689,00**
4032403	Sito 30D do miksera turbo TRX-22	Uniwersalna	**689,00**
4032389	Sito 42D do miksera turbo TRX-22	Do miksowania precyzyjnego	**689,00**

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW SERIA PI

- Profesjonalne urządzenie do obierania ziemniaków, buraków, marchwi i innych warzyw bulwiastych
- Dolna część komory w formie aluminiowego, obrotowego talerza pokryta materiałem ściernym z węglika silikonu (certyfikacja NSF)
- 2 lub 3 elementy ścierne w zależności od modelu
- Obudowa ze stali nierdzewnej, boczne drzwi z aluminium do wyjmowania obranych warzyw
- Przezroczysta uchylna pokrywa z poliwęglanu pozwala na kontrolę procesu
- Niskie zużycie energii dzięki optymalizacji silnika
- Wyłącznik bezpieczeństwa pokrywy i drzwiczek
- Współczynnik szczelności: IP65 – wysoka odporność na wilgoć i rozpryskiwanie wody
- Wodoodporny panel sterujący z przyciskami: START, STOP
- Timer z regulacją 0-6 minut oraz tryb pracy ciągłej
- Wymagane podłączenie do wody
- Wlot wody z zaworem zapobiegającym cofaniu się wody do sieci wodociągowej
- Odpływ boczny lub pionowy dolny o średnicy 80 mm do wyboru podczas montażu
- Poziom hałasu: ok. 70 dB

TWÓJ ZYSK

kod	1000650	1000660	1000630
model	PI-10	PI-20	PI-30
wymiary	433x635x(H)625 mm	433x635x(H)735 mm	622x760x(H)950 mm
wydajność	200-240 kg/h	400-480 kg/h	600-720 kg/h
wsad	10 kg	20 kg	30 kg
moc/napięcie	370 W/400 V	550 W/400 V	730 W/400 V
waga	34 kg	35,8 kg	56,9 kg
cena	**6999,00**	**8099,00**	**12899,00**

od **6999,00**

1000660 1000630

AKCESORIA

kod		cena
2001417	Talerz dolny ścierny do obieraczki PI-10 oraz PI-20	**899,00**
2009430	Talerz dolny ścierny do obieraczki PI-30	**999,00**
2009422	Element boczny ścierny do PI-10	**199,00**
2009423	Element boczny ścierny do PI-20	**299,00**
2009415	Element boczny ścierny do PI-30	**369,00**
2009224	Podstawa pod obieraczkę M-5 oraz PI-10, PI-20	**899,00**
2009250	Podstawa wraz z separatorem obierek pod obieraczkę PI-10 i PI-20	**2099,00**
2009270	Podstawa wraz z separatorem obierek pod obieraczkę PI-30	**2499,00**
2000004	Tarcza z nożami do obieraczki PI-20	**1399,00**

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW SERIA M-5

- Profesjonalne urządzenie do obierania ziemniaków, buraków, marchwi i innych warzyw bulwiastych
- Idealna do małej gastronomii
- Dolna część komory w formie obrotowego talerza wyłożona materiałem ściernym
- Obudowa ze stali nierdzewnej, boczne drzwiczki z aluminium
- Przezroczysta uchylna pokrywa z poliwęglanu pozwala na kontrolę procesu
- Wyłącznik bezpieczeństwa pokrywy i drzwiczek
- Wodoodporny panel sterujący z przyciskami: START, STOP
- Timer z regulacją 0-6 minut oraz tryb pracy ciągłej
- Wymagane podłączenie do wody (wężyk zaciskowy bez gwintu)
- Wlot wody z zaworem zapobiegającym cofaniu się wody do sieci wodociągowej
- Odpływ boczny lub pionowy dolny o średnicy 80 mm do wyboru podczas montażu
- Poziom hałasu: ok. 70 dB

kod	wsad (kg)	wydajność (kg/h)	mm	W/V	cena
1000565	5	80-100	333x367x(H)490	300/400	**4755,00**

TWÓJ ZYSK

4755,00

1000565 2009224

AKCESORIA

kod		cena
2003899	Talerz dolny ścierny do obieraczki M-5	**899,00**
2009224	Podstawa pod obieraczkę M-5 oraz PI-10, PI-20	**899,00**

TWÓJ ZYSK

do cen należy doliczyć VAT 23%

sammic

od 249,00

MASZYNKA RĘCZNA DO KROJENIA ZIEMNIAKÓW SERIA CF-5

- Urządzenie do krojenia w słupki i frytki ziemniaków oraz innych twardych warzyw i owoców. Idealne rozwiązanie dla małych lokali gastronomicznych i restauracji
- W zestawie prasa z nożami do frytek 10x10 mm
- Wydłużona rączka i elastyczne sprężyny zapewniają optymalne rezultaty przy minimalnym wysiłku
- Korpus wykonany z aluminium, uchwyty, nakrętki i śruby ze stali nierdzewnej
- Podstawa wyposażona w przyssawki zapewniające stabilność
- Łatwe czyszczenie
- Możliwość wymiany zestawów pras na: 8x8 oraz 12x12 mm (opcjonalne)
- Waga 4 kg

kod	wydajność (kg/h)	mm	cena
1020061	100-150	280x512x(H)735 (przy uniesionej dźwigni)	1099,00
1020065	Zestaw pras z nożami 8x8 mm		249,00
1020070	Zestaw pras z nożami 10x10 mm		249,00
1020075	Zestaw pras z nożami 12x12 mm		249,00

TWÓJ ZYSK

1020061

w zestawie prasa z nożami pozwalająca na osiągnięcie wymiary frytek 10x10 mm

do zastosowania z pojemnikiem GN 1/1 150 mm

WIRÓWKA DO SAŁAT SERIA ES-200

- Szybka oraz cicha idealna do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, hotelach, szpitalach
- Konstrukcja oraz lekki, wyjmowany kosz na warzywa i owoce wykonane ze stali nierdzewnej
- Kompaktowa budowa pozwala na umieszczenie urządzenia pod blatami o standardowych wymiarach
- 3 kołka z hamulcem stabilizującym urządzenie w podczas pracy
- Transparentna, wytrzymała pokrywa wyposażona w mechanizm samootwierający, ułatwiający dostęp do kosza
- Mechanizm zabezpieczający – po otwarciu pokrywy, cykl zatrzymuje się automatycznie
- Lampka kontrolna otwartych drzwi
- System VCS wyłączający i ponownie załączający obroty kosza gdy ciężar warzyw nie jest równomiernie rozłożony zabezpiecza urządzenie przed uszkodzeniem, a personel przed wypadkami
- Łatwy w użyciu, wodoodporny panel sterowania
- Elektroniczny timer z 3 stałymi cyklami: 1, 2, 3 minuty
- 2 prędkości silnika: 350 lub 900 obr./min
- Wolne obroty idealne do delikatnych warzyw jak np. sałaty

1000710

10999,00

TWÓJ ZYSK

Zobacz film

kod	1000710
model	ES-200
wymiary	540x750x(H)815 mm
pojemność	12 kg
wydajność	240-720 kg/h
moc/napięcie	550 W/230 V
waga	52 kg
cena	10999,00

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA SERIA SE

- Pakowarki próżniowe SE pozwalają na przedłużenie czasu przechowywania produktów spożywczych oraz zmniejszenie wymiarów opakowania produktów niespożywczych
- Obudowa oraz komora wykonane ze stali nierdzewnej
- Pokrywa z przezroczystego poliwęglanu, o wysokiej trwałości
- Wszystkie modele wyposażone są w pompy Busch, oraz bezprzewodowe listwy zgrzewające ułatwiające czyszczenie i zwiększające trwałość opakowań (Modele serii SE-5xx, SE-6xx, SE-8xx wyposażone w dwie listwy zgrzewające)
- Listwy zgrzewające wyposażone w zakrzywione grzałki umożliwiające usunięcie pozostałości produktu i gwarantujące szczelność zgrzewu
- Specjalny czujnik kontrolujący parametry próżni
- Program „odsysania etapami" przeznaczony do produktów o delikatnej strukturze
- Funkcja marynowania produktów
- Układ bezpieczeństwa z zabezpieczeniem maksymalnego czasu działania lub błędu próżni
- Program suszenia pompy, pozwalający na przedłużenie okresu użyteczności
- Wizualny wskaźnik poziomu oleju w pompie
- Licznik godzin pracy wskazujący na konieczność wymiany oleju
- Model homologowany przez NSF: gwarancja bezpieczeństwa i higieny
- Poziom hałasu: 75 dB

Listwy zgrzewające
wyposażone w zakrzywione grzałki umożliwiające usunięcie pozostałości produktu i gwarantujące szczelność zgrzewu

Czytelny i intuicyjny panel sterowania

sammic

NSF

TWÓJ ZYSK

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SE SERIE 200, 300, 400 I 500

od 6899,00

kod	1140622	1140628	1140636	1140642
model	SE-206	SE-310	SE-416	SE-520
wymiary zewnętrzne	337x431x(H)307 mm	384x465x(H)403 mm	484x529x(H)448 mm	625x537x(H)513 mm
wymiary komory	288x334x(H)111 mm	330x360x(H)155 mm	430x415x(H)180 mm	560x430x(H)183 mm
długość listwy	280 mm	320 mm	420 mm mm	420+420 mm
wydajność pompy BUSCH	6 m³/h	10 m³/h	16 m³/h	20 m³/h
maks. ciśnienie próżni	2 mbar	2 mbar	2 mbar	2 mbar
moc/napięcie	370 W/230 V	370 W/230 V	550 W/230 V	750 W/230 V
waga	26 kg	34 kg	65 kg	80 kg
cena	**6899,00**	**8669,00**	**10999,00**	**15599,00**

1140642

TWÓJ ZYSK

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SE SERIA 600

od 24099,00

kod	1140650	1140651	1140662	1140663
model	SE-604	SE-604 CC	SE-606	SE-606 CC
wymiary zewnętrzne	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm
wymiary komory	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm
długość listwy	413+656 mm	465+465 mm	413+656 mm	465+465 mm
wydajność pompy BUSCH	40 m³/h	40 m³/h	63 m³/h	63 m³/h
maks. ciśnienie próżni	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar
moc/napięcie	1100 W/230 lub 400V	1100 W/230 lub 400V	1500 W/230 lub 400V	1500 W/230 lub 400V
waga	145 kg	145 kg	159 kg	159 kg
cena	**24099,00**	**24099,00**	**25299,00**	**25299,00**

1140642

TWÓJ ZYSK

od 31099,00

1140680

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SE SERIA 800

kod	1140680	1140681	1140682	1140696	1140697	1140698
model	SE-806	SE-806 CC	SE-806 LL	SE-810	SE-810 CC	SE-810 LL
wymiary zewnętrzne	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm
wymiary komory	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm
długość listwy	530+848 mm	581+581 mm	848+848 mm	530+848 mm	581+581 mm	848+848 mm
wydajność pompy BUSCH	63 m³/h	63 m³/h	63 m³/h	100 m³/h	100 m³/h	100 m³/h
maks. ciśnienie próżni	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar
moc/napięcie	1500 W/230 lub 400V	1500 W/230 lub 400V	1500 W/230 lub 400V	2200 W/230 lub 400V	2200 W/230 lub 400V	2200 W/230 lub 400V
waga	232 kg	232 kg	232 kg	250 kg	250 kg	250 kg
cena	**31099,00**	**31099,00**	**31399,00**	**36599,00**	**36599,00**	**36899,00**

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE KOMOROWE SERIA SENSOR ULTRA

- Linia pakowarek próżniowych SENSOR ULTRA dzięki wbudowanemu czujnikowi pozwala na pełna kontrolę próżni podczas procesu pakowania. Wszystkie parametry są wyświetlane na bieżąco na 3,9", kolorowym ekranie LCD.
- Obudowa oraz komora wykonane ze stali nierdzewnej
- Pokrywa z przezroczystego poliwęglanu, o wysokiej trwałości (nie dotyczy modeli serii 6000)
- Wszystkie modele wyposażone są w pompy Busch, oraz bezprzewodowe, listwy zgrzewające ułatwiające czyszczenie i zwiększające trwałość opakowań
- Podświetlana klawiatura dotykowa wykonana z materiału odpornego na zadrapania i rozpryskiwanie się płynów
- Możliwość zapisania do 25 programów z możliwością blokady trybu
- Program „odsysania etapami" przeznaczony do produktów o delikatnej strukturze
- Funkcja marynowania produktów
- System „wykrywania punktu parowania" przeznaczony do zup, owoców, czerwonych mięs itp., automatycznie zatrzymujący proces odsysania zapewniając maksymalną możliwą do uzyskania próżnię unikając rozlania płynów w komorze
- Wszystkie modele wyposażone w zawór umożliwiający stopniowy wlot powietrza do komory oraz progresywną dekompresję
- Program suszenia pompy, pozwalający na przedłużenie okresu użyteczności
- Wizualny wskaźnik poziomu oleju w pompie
- Licznik godzin pracy pozwalający na ustalenie terminu wymiany oleju
- Poziom hałasu: 75 dB
- W zestawie 1 płyta wypełniająca wykonana z poliwęglanu (modele z serii 6000 posiadają 4 płyty w zestawie)

DODATKOWE FUNKCJE

- System zgrzewania „PLUS" pozwala na zwiększenie mocy elektrycznej koniecznej do zgrzania torebek metalowych (np. aluminiowych)
- System bluetooth pozwalający na bezprzewodowe łączenie się z dedykowaną aplikacją
- Możliwość pakowania w zewnętrznym pojemniku próżniowym
- System wydruku etykiet, pozwala na podłączenie do drukarki z etykietami samoprzylepnymi, odpornymi na ujemne temperatury. Tekst etykiety wprowadzamy za pośrednictwem urządzeń mobilnych połączonych do pakowarki przez Bluetooth
- Opcjonalny układ wtryskiwania gazu ochronnego umożliwia pakowanie próżniowe żywności w atmosferze pozbawionej tlenu i pary wodnej, co pozwala na lepszą ochronę produktu przed powstawaniem bakterii, zmniejsza ryzyko uszkodzenia delikatnych produktów oraz poprawia ich wygląd
- **W sprawie wyceny dodatkowych funkcji skontaktuj się z przedstawicielem**

od 9979,00

TWÓJ ZYSK

Zobacz film

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SENSOR ULTRA SERIE 300, 400 I 500

- W zestawie 1 płyta wypełniająca wykonana z poliwęglanu

kod	1140742	1140772	1140790
model	SU-316	SU-420	SU-520
wymiary zewnętrzne	384x465x(H)403 mm	484x529x(H)448 mm	625x537x(H)513 mm
wymiary komory	330x360x(H)155 mm	430x415x(H)180 mm	560x430x(H)183 mm
długość listwy	320 mm	420 mm	420+420 mm
wydajność pompy	16 m³/h	20 m³/h	20 m³/h
maks. ciśnienie próżni	2 mbar	2 mbar	2 mbar
moc/napięcie	370 W/230 V	750 W/230 V	750 W/230 V
waga	34 kg	70 kg	80 kg
cena	**9979,00**	**12499,00**	**15999,00**

1140790

od 25209,00

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SENSOR ULTRA SERIA 600

- W zestawie 1 płyta wypełniająca wykonana z poliwęglanu

kod	1140811	1140817	1140835	1140845
model	SU-604	SU-604CC	SU-606	SU-606CC
wymiary zewnętrzne	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm
wymiary komory	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm
długość listwy	413+656 mm	465+465 mm	413+656 mm	465+465 mm
wydajność pompy	40 m³/h	40 m³/h	63 m³/h	63 m³/h
maks. ciśnienie próżni	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar
moc/napięcie	1100 W/400 V	1100 W/400 V	1500 W/400 V	1500 W/400 V
waga	145 kg	145 kg	159 kg	159 kg
cena	**25209,00**	**25209,00**	**26499,00**	**26499,00**

1140817

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SENSOR ULTRA SERIE 800

– W zestawie 1 płyta wypełniająca wykonana z poliwęglanu

od **32299,00**

1140881

kod	1140881	1140887	1140893	1140935	1140945	1140955
model	SU-806	SU-806CC	SU-806LL	SU-810	SU-810CC	SU-810LL
wymiary zewnętrzne	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm
wymiary komory	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm
długość listwy	530+959 mm	581+581 mm	848+848 mm	530+848 mm	581+581 mm	848+848 mm
wydajność pompy	63 m^3/h	63 m^3/h	63 m^3/h	100 m^3/h	100 m^3/h	100 m^3/h
maks. ciśnienie próżni	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar
moc/napięcie	1500 W/400 V	1500 W/400 V	1500 W/400 V	2200 W/400 V	2200 W/400 V	2200 W/400 V
waga	232 kg	232 kg	232 kg	250 kg	250 kg	250 kg
cena	**32299,00**	**32299,00**	**32599,00**	**37699,00**	**37699,00**	**37999,00**

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SENSOR ULTRA SERIA 6000

– Dwukomorowa pakowarka
– W zestawie 4 płyty wypełniające wykonane z poliwęglanu
– Gruba pokrywa wykonana z wytrzymałej stali nierdzewnej

od **56899,00**

kod	1141030	1141050
model	SU-6100	SU-6160
wymiary zewnętrzne	1640x874x(H)1370 mm	1640x874x(H)1370 mm
wymiary komory	2x 662x874x(H)205 mm	2x 662x874x(H)205 mm
długość listwy	2x (660+660) mm	2x (660+660) mm
wydajność pompy	100 m^3/h	155 m^3/h
maks. ciśnienie próżni	0,5 mbar	0,5 mbar
moc/napięcie	2200 W/400 V	4000 W/400 V
waga	360 kg	360 kg
cena	**56899,00**	**68699,00**

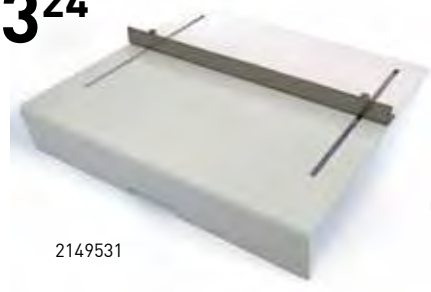
303,24

PŁYTA DO PAKOWANIA PŁYNÓW

– W zestawie z regulowaną podstawką na woreczek
– Dostępna dla serii 300/400/500/600/800

S.S. stainless steel

kod	przeznaczenie	cena
2149531	Seria 300	**303,24**
2149020	Seria 400/500	**303,24**
2149074	Seria 600	**303,24**
2141798	Seria 800	**303,24**



2149531

KENWOOD

CREATE MORE

S.S. stainless steel

TWÓJ ZYSK

4149,00

979990

ROBOT PLANETARNY Z FUNKCJĄ GOTOWANIA INDUKCYJNEGO

- Do wyrabiania ciasta na pyszne wypieki oraz ubijania piany
- Tryb gotowania – możliwość podgrzewania dań i delikatnych sosów
- 2 gniazda obrotów: szybkie i wolne
- Misa o pojemności 6,7 l ze stali nierdzewnej z uchwytami z wbudowaną płytą indukcyjną
- Cyfrowy, intuicyjny wyświetlacz
- 8-godzinny timer naliczający/zliczający czas do zakończenia pracy urządzenia
- Ustawianie mieszania z różnym interwałami dla konkretnej potrawy
- Regulacja temp. od 20°C do 180°C
- **5 przystawek w zestawie:**
  - hak do ciasta
  - mieszadło płaskie K
  - rózga
  - mieszadło do mieszania w wysokiej temperaturze
  - mieszadło elastyczne
- Podświetlane pokrętło sterowania
- Waga: 12,9 kg

kod	V	W	mm	cena
979990	230	1500	345x400x(H)370	**4149,00**

KENWOOD

CREATE MORE

1839,00

ROBOT PLANETARNY 6,7 L KVL6320S CHEF ELITE XL

- Do wyrabiania ciasta na pyszne wypieki oraz ubijania piany
- Srebrna obudowa wykonana z odlewu aluminium, podświetlane pokrętło
- Szczotkowana misa (6,7 l) z błyszczącym rantem
- Gniazdo wolnych obrotów typu TWIST
- Gniazdo szybkich obrotów
- Płynna regulacja prędkości i praca pulsacyjna
- Funkcja delikatnego mieszania
- Przycisk otwierania ramienia umieszczony z tyłu
- W zestawie:
  - 3 mieszadła ze stali nierdzewnej SYSTEM PRO: mieszadło K, rózga i spiralny hak
  - Szklany blender Thermo Resist KAH358NS 1,6 l
  - Pojedyncza osłona przeciw chlapaniu z dużym podajnikiem
- Waga: 9,4 kg

kod	V	W	mm	cena
979969	230	1400	410x295x(H)350	**1839,00**

2679,00

ROBOT PLANETARNY 6,7 L KVL8320S CHEF TITANIUM XL

- Srebrna obudowa
- Podświetlane pokrętło
- Przycisk start/stop
- Polerowana metalowa misa (6,7 l) z rączkami i podziałką wewnątrz
- Podświetlanie wnętrze misy
- Gniazdo wolnych obrotów typu TWIST
- Gniazdo szybkich obrotów
- Płynna regulacja prędkości i praca pulsacyjna
- Funkcja delikatnego mieszania
- Przycisk otwierania ramienia umieszczony z tyłu
- W zestawie:
  - 5 mieszadeł ze stali nierdzewnej SYSTEM PRO: mieszadło K, rózga, spiralny hak, mieszadło flexi, mieszadło do przekładania
  - Szklany blender Thermo Resist KAH358NS 1,6 l
  - Dwie osłony przeciw chlapaniu z dużym podajnikiem
- Waga: 10,4 kg

kod	V	W	mm	cena
979952	230	1700	380x285x(H)356	**2679,00**

PRZYSTAWKI DO ROBOTÓW PLANETARNYCH KENWOOD

od 149,00

PRZYSTAWKA – MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA

- Średnica tarcz: 60 mm
- W zestawie:
  - 3 sitka (3 mm, 4,5 mm i 8 mm)
  - 2 nakładki do kiełbas
  - 1 nasadka do kebbe

kod	mm	cena
976197	250x160x(H)250	299,00

PRZYSTAWKA SZATKUJĄCA „ROTO"

- W zestawie:
- 5 bębnów – 2 do cięcia w plasterki (2 mm i 4 mm), 2 do ścierania (na drobno i grubo), 1 do ścierania, np. ziemniaków na placki

kod	mm	cena
976203	120x213x(H)137	359,00

PRZYSTAWKA – DO PRZECIERANIA MIĘKKICH OWOCÓW

- W zestawie:
  - Stalowy korpus z podajnikiem
  - Tłok i ślimak z tworzywa
  - Sito ze stali
  - Szczoteczka do czyszczenia

kod	mm	cena
976210	137x236x(H)250	319,00

PRZYSTAWKA DO KROJENIA W KOSTKĘ

- Idealnie kroi w kostkę o wymiarach 10x10 mm
- Świetnie nadaje się do krojenia warzyw, twardych owoców, sera i wędlin

kod	mm	cena
976227	185x212x(H)267	379,00

PRZYSTAWKA – SZATKOWNICA DO TARCIA, KROJENIA I SZATKOWANIA

- W zestawie:
  7 rodzajów tarcz: 2 do cięcia na plasterki (2 mm i 4 mm), 2 do ścierania (na grubo i drobno), 1 do ścierania, np. ziemniaków, 1 do krojenia w słupki julienne, 1 do krojenia na frytki

kod	mm	cena
975978	175x205x(H)220	439,00

PRZYSTAWKA – MALAKSER

- W zestawie: 6 rodzajów tarcz: 2 do cięcia na plasterki (2 mm i 4 mm), 2 do ścierania (na grubo i drobno), 1 do ścierania, np. ziemniaków i 1 do krojenia w słupki julienne
- Stalowe ostrze
- Wykonana z tritanu tworzywa odpornego na uszkodzenia mechaniczne i matowienie

kod	mm	cena
975985	250x246x(H)178	379,00

PRZYSTAWKA – SOKOWIRÓWKA NA CAŁE JABŁKA

- W zestawie:
- Sokowirówka
- Tłok, pojemnik na sok i szczoteczka do czyszczenia

kod	mm	cena
975992	200x310x(H)270	399,00

PRZYSTAWKA – WYCISKARKA DO RÓŻNYCH RODZAJÓW CYTRUSÓW

- Pojemność: 600 ml
- Separator miąższu

kod	mm	cena
976005	190x220x(H)165	149,00

PRZYSTAWKA – BLENDER ZE SZKŁA THERMO RESIST 1,6 L

- Wyjmowane 3-strefowe ostrza
- Szkło odporne na zmiany temperatur do 160°C

kod	mm	cena
976234	140x195x(H)275	265,00

TWÓJ ZYSK

PRZYSTAWKA – MASZYNKA DO WYROBU LODÓW

– W zestawie:
Misa, łopatka i pokrywa z tworzywa

kod	mm	cena
976029	300x260x(H)240	265,00

TWÓJ ZYSK

PRZYSTAWKA – MŁYNEK / ROZDRABNIACZ DO MAŁYCH PORCJI JEDZENIA

– Wyjmowane ostrza
– W zestawie:
4 słoiki z hartowanego szkła z pokrywkami

kod	mm	cena
976043	100x100x(H)150	169,00

TWÓJ ZYSK

PRZYSTAWKA – DO WYROBU MAKARONU

– W zestawie:
Stalowy korpus z podajnikiem, popychacz, tarcza z brązu do rigati i narzędzie do czyszczenia

kod	mm	cena
976272	150x240x(H)230	531,00

TWÓJ ZYSK

TARCZE DO PRZYSTAWKI 976272 DO WYROBU MAKARONU

– Wykonane z brązu, średnica 40 mm

kod		cena
976067	casarecce	113,00
976081	linguine	113,00
976074	pappardelle	113,00

319,00

TWÓJ ZYSK

976289

PRZYSTAWKA – WAŁKOWARKA DO CIASTA

– Możliwość wyboru 9 grubości wałkowania
Szerokość rozwałkowanego ciasta: 140 mm

kod	mm	cena
976289	235x75x(H)50	319,00

319,00

TWÓJ ZYSK

976333

PRZYSTAWKA – DO WYROBU MAKARONU

– Wymiary: 235x75x(H)50 mm

kod	mm	cena
976302	tagliatelle (6,5 mm)	319,00
976319	tagliolini (4 mm)	319,00
976326	trenette (3,5 mm)	319,00
976333	spaghetti (2 mm)	319,00

PRZYSTAWKA – SPIRALIZER DO KROJENIA WARZYW

– Przystawka tnąca warzywa i owoce w fantazyjne wzory: spiralne nitki i wstążki
– W zestawie 5 ostrzy tnących do uzyskania wzorów: pappardelle, linguine, spaghetti, tagliatelle lub falistych wstążek
– Przystawka pasuje do robotów serii Kenwood Chef, montowana w gnieździe wolnych obrotów
– Wyposażona w zamek bezpieczeństwa

kod	mm	cena
229965	160x210x(H)220	349,00

TWÓJ ZYSK

349,00

229965

PRZYSTAWKA – WYCISKARKA DO SOKÓW WOLNOOBROTOWA

– Proces pozyskiwania soku przypomina tłoczenie na zimno, dzięki temu sok nie traci cennych minerałów
– Przystawka pasuje do robotów serii Kenwood Chef, montowana w gnieździe wolnych obrotów
– Łatwy i szybki montaż typu TWIST
– Dzbanek na sok o pojemności 0,4 l
– Korek zatrzymujący przepływ soku
– W zestawie szczotka do czyszczenia
– Dostarczana bez pojemnika na suchą miazgę

TWÓJ ZYSK

kod	mm	cena
229972	220x270x(H)270	469,00

469,00

229972

KENWOOD

CREATE MORE

Kurt Scheller poleca produkty KENWOOD

PC polycarbonate | S.S. stainless steel

1444,00

ROBOT WIELOFUNKCYJNY FPM800

- Do cięcia, szatkowania, ścierania, zagniatania ciasta, ubijania, mieszania, wyciskania soków, kruszenia lodu
- Płynna regulacja obrotów, praca pulsacyjna
- Obudowa stalowa, satynowana
- Gumowe, antypoślizgowe nóżki ø65 mm

PRZYSTAWKI

MALAKSER
- Pojemność: 3 l
- Skala: od 500 ml do 2000 ml, gradacja skali: co 500 ml
- Nóż ząbkowany
- Wsad owalny: 74x51 mm, dodatkowo otwór wsadowy: ø43 mm
- Wymiary: ø210x(H)260 mm

MINI MALAKSER
- Pojemność: 1,75 l
- Nóż ząbkowany
- Z przezroczystego poliwęglanu
- Wsad owalny: 74x51 mm, dodatkowo otwór wsadowy: ø43 mm

BLENDER
- Pojemność: 1,5 l, szkło „THERMO RESIST"
- Nożyk 4 ramienny
- Skala: od 200 ml do 1600 ml, gradacja skali: 200 ml
- Oznaczenie skali poziomu gorących potraw (1200 ml)
- Wymiary: ø140x(H)270 mm

TARCZE DO SZATKOWANIA Z WYKORZYSTANIEM POJEMNIKA MALAKSERA
- Tarcza na słupki julienne: 2,5x3 mm
- Tarcza dwustronna: do wiórków 4 mm i do plastrów 2 mm
- Tarcza dwustronna: do wiórków 8 mm i do plastrów 4 mm
- Tarcza do tarcia ziemniaków na placki
- Zamykany pojemnik na tarcze

WYCISKARKA DO SOKÓW Z WYKORZYSTANIEM POJEMNIKA MALAKSERA

KOŃCÓWKI DO MIESZANIA, UBIJANIA I DELIKATNEGO PRZEKŁADANIA Z WYKORZYSTANIEM POJEMNIKA MALAKSERA

975626

kod	V	W	mm	cena
975626	230	1000	230x230x(H)160	1444,00

TWÓJ ZYSK

899,00

975671

MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA MG 700

- Przeznaczona do małej gastronomii
- Wydajność chwilowa: 180 kg/h
- Obudowa z satynowanego aluminium
- Kołek dociskowy wykonany z twardego tworzywa
- 3 sitka w zestawie ø69 mm z otworami ø3 mm, ø4,5 mm, ø8 mm
- 2 końcówki do wyrobu kiełbas: ø12 mm i ø21 mm
- Końcówka do wyrobu kebbe
- Ilość obrotów ślimaka: poz. 1-150 obr./min, poz. 2-210 obr./min, rewers – 100 obr./min
- Nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Waga: 7,3 kg

kod	V	W	mm	cena
975671	230	850	385x200x(H)380	899,00

TWÓJ ZYSK

549,00

976159

MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA MG 510

- Przeznaczona do małej gastronomii
- Wydajność chwilowa: 120 kg/h
- Korpus, śruba podająca, nóż oraz sitka wykonane z metalu
- Metalowa obudowa i podajnik
- Dodatkowy bieg wsteczny
- Kołek dociskowy wykonany z twardego tworzywa
- 3 sitka w zestawie z otworami ø3 mm, ø4,5 mm, ø8 mm
- 2 nakładki do kiełbas i 1 nasadka do kebbe
- Pokrywa podajnika do wykorzystania jako tacka na zmielone mięso
- Kluczyk ułatwiający montaż i demontaż
- Nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Waga: 5,3 kg

kod	V	W	mm	cena
976159	230	450	265x210x(H)345	549,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

KENWOOD

CREATE MORE

TWÓJ ZYSK

1399,00

976173

WYCISKARKA DO OWOCÓW WOLNOOBROTOWA JMP800

- Umożliwia wyciskanie soków z różnego rodzaju owoców (również bananów), warzyw i ziół, a także z orzechów, z migdałów
- W zestawie:
  - 1,5 l pojemnik na pulpę
  - 1,5 l pojemnik na sok
  - Filtr oddzielający miąższ
  - Szczoteczka do czyszczenia
- Prędkość: 48 obr./min
- Szerokość tuby: XL na całe owoce
- Blokada kapania – wbudowany korek
- System czyszczenia podczas pracy – obrotowy koszyk czyszczący
- Bieg wsteczny
- Funkcja czyszczenia poprzez nalanie wody do tuby
- Rodzaj silnika: indukcyjny – niezawodność i cicha praca

kod	V	W	mm	cena
976173	230	240	200x155x(H)440	1399,00

BLENDER KIELICHOWY BLM802 1400 W

- Pojemność: 1,6 l
- Kielich wykonany ze szkła Thermo Resist umożliwiające blendowanie gorących i zimnych składników
- Płynna regulacja prędkości pracy i praca pulsacyjna
- 6 automatycznych programów (napoje, zupy krem, kruszenie lodu, siekanie na drobno, siekanie na grubo, samoczyszczenie)
- 4-strefowe ostrza wykonane ze stali nierdzewnej:
  - 2 strefy separacyjne zapobiegają blokowaniu się składników pod ostrzami
  - ostrza dolne podbijają składniki do góry
  - ząbkowane ostrza rozdrabniają najtwardsze składniki
- Prosty system zakładania na bazę – typu DROP ON
- Zaprojektowany również dla leworęcznych użytkowników
- Mieszak w zestawie
- Waga: 6,76 kg

kod	V	W	mm	cena
230671	230	1400	160x220x(H)430	819,00

819,00

TWÓJ ZYSK

230671

BLENDER RĘCZNY HDM800SI – 1000 W

- Metalowa obudowa
- 5 prędkości pracy oraz tryb Turbo
- Technologia TRIBLADE
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- 33% większa stopa eliminująca chlapanie i skracająca czas pracy
- W zestawie:
  - Masher z trzema ostrzami – ø85x(H)220 mm
  - Rózga – ø55x(H)205 mm
  - Pojemnik z miarką o pojemności 1 l – ø195x(H)185 mm

kod	V	W	mm	cena
976166	230	1000	ø55x(H)215	359,00

359,00

TWÓJ ZYSK

976166

KUCHNIE GAZOWE 4-PALNIKOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM LUB ELEKTRYCZNYM

NEW

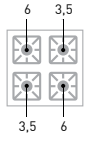
- Palniki: 2x 3,5 kW + 2x 6 kW
- Zapalnik elektryczny
- Na gaz GZ50, dysze na LPG w zestawie
- Dla garnków: ø120-300 mm
- Żeliwne ruszty 335x300 mm, osobne na każdy palnik
- Termopara oraz zabezpieczenie przeciw wypływu gazu w przypadku zgaszenia płomienia
- Blat kuchni: AISI 304, obudowa: AISI 430
- Nóżki stalowe z regulacją 100-165 mm

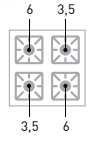
Piekarnik gazowy lub elektryczny GN 1/1
- Komora ze stali nierdzewnej
- 4 pary prowadnic na GN 1/1
- Odstęp między prowadnicami: 75 mm
- W zestawie 1 ruszt GN 1/1
- Termostat

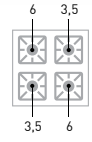
ZAPALNIK ELEKTRYCZNY

od 3899,00

TWÓJ ZYSK







do -17%

kod	227596	227893	227886
wymiary	800x700x(H)900 mm	800x700x(H)900 mm	800x700x(H)900 mm
wymiary piekarnika	–	640x370x(H)350 mm	640x370x(H)350 mm
moc palników	2x 3,5 kW + 2x 6 kW	2x 3,5 kW + 2x 6 kW	2x 3,5 kW + 2x 6 kW
typ piekarnika	–	gazowy	elektryczny
moc piekarnika	–	4 kW	3 kW
moc całkowita	19 kW	23 kW	22 kW
napięcie	–	–	230 V
waga	72 kg	85 kg	82 kg
stara/nowa cena	~~4699,00~~ / **3899,00**	~~5999,00~~ / **5199,00**	~~5899,00~~ / **5099,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

KUCHNIE GAZOWE 6-PALNIKOWE NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM LUB ELEKTRYCZNYM

NEW

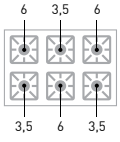
- Palniki: 3x 3,5 kW + 3x 6 kW
- Zapalnik elektryczny
- Dysze na LPG dodawane do zestawu
- Dla garnków: ø120-300 mm
- Żeliwne ruszty 335x300 mm, osobne na każdy palnik
- Termopara oraz zabezpieczenie przeciw wypływu gazu w przypadku zgaszenia płomienia
- Blat kuchni: AISI 304, obudowa: AISI 430
- Nóżki stalowe z regulacją 100-165 mm

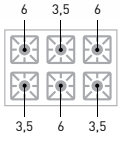
Piekarnik gazowy lub elektryczny GN 1/1
- Komora ze stali nierdzewnej
- 4 pary prowadnic na GN 1/1
- Odstęp między prowadnicami: 75 mm
- Prowadnice chromowane, demontowalne w celu dokładnego umycia
- W zestawie 1 ruszt GN 1/1
- Termostat

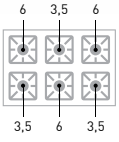
ZAPALNIK ELEKTRYCZNY

od 5299,00

TWÓJ ZYSK







do -15%

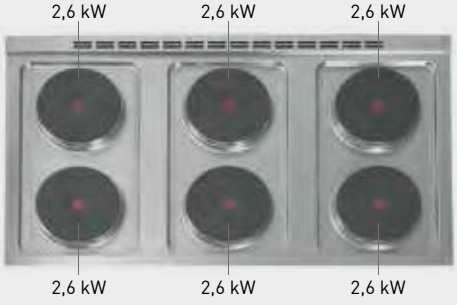
kod	227909	227923	227916
wymiary	1200x700x(H)900 mm	1200x700x(H)900 mm	1200x700x(H)900 mm
wymiary piekarnika	–	640x370x(H)350 mm	640x370x(H)350 mm
moc palników	3x 3,5 kW + 3x 6 kW	3x 3,5 kW + 3x 6 kW	3x 3,5 kW + 3x 6 kW
typ piekarnika	–	gazowy	elektryczny
moc piekarnika	–	4 kW	3 kW
moc całkowita	28,5 kW	32,5 kW	31,5 kW
napięcie	–	–	230 V
waga	95 kg	108 kg	105 kg
stara/nowa cena	~~5999,00~~ / **5299,00**	~~7399,00~~ / **6299,00**	~~7199,00~~ / **6199,00**

225936 **4499,00**

MADE IN EU

TWÓJ ZYSK

226247 **5499,00**



KUCHNIA ELEKTRYCZNA 4-PŁYTOWA KITCHEN LINE Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 1/1

- Blat roboczy ze stali nierdzewnej AISI 304
- Obudowa boczna ze stali nierdzewnej AISI 430
- Płyty grzewcze żeliwne: 4x ø220 mm po 2,6 kW
- Stalowe, regulowane nóżki
- Waga: 78 kg

PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1:

- Konwekcyjny, elektryczny, 3 kW
- Pojemność: 4x GN 1/1
- Odległość między prowadnicami: 75 mm
- Prowadnice chromowane, demontowalne w celu dokładnego umycia
- Wentylator bez rewersu
- Komora ze stali nierdzewnej: 635x370x(H)350 mm
- 1 ruszt GN 1/1 w zestawie

kod	V	kW	mm	cena
225936	400	13,4	800x700x(H)900	**4499,00**

KUCHNIA ELEKTRYCZNA 6-PŁYTOWA KITCHEN LINE Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 1/1

- Blat roboczy ze stali nierdzewnej AISI 304
- Obudowa boczna ze stali nierdzewnej AISI 430
- Płyty grzewcze żeliwne: 6x ø220 mm po 2,6 kW
- Szafka z 3 stron zamknięta o wymiarach wew. 410x570(H)470 mm
- Stalowe, regulowane nóżki 100-165 mm
- Waga: 104 kg

PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1:

- Konwekcyjny, elektryczny, 3 kW
- Pojemność: 4x GN 1/1
- Odległość między prowadnicami: 75 mm
- Prowadnice chromowane, demontowalne w celu dokładnego umycia
- Wentylator bez rewersu
- Komora ze stali nierdzewnej: 635x370x(H)350 mm
- 1 ruszt GN 1/1 w zestawie

kod	V	kW	mm	cena
226247	400	18,6	1200x700x(H)900	**5499,00**

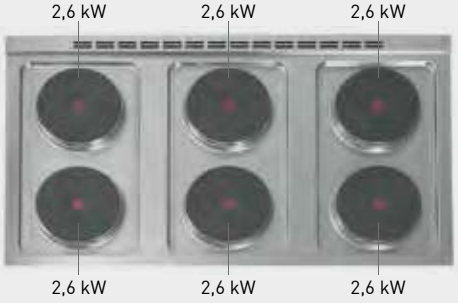
Komora ze stali nierdzewnej

18/10
stainless steel

226223 **2599,00**

TWÓJ ZYSK

226230 **3369,00**



KUCHNIA ELEKTRYCZNA 4-PŁYTOWA KITCHEN LINE NA PODSTAWIE OTWARTEJ

- Blat roboczy ze stali nierdzewnej AISI 304
- Obudowa boczna ze stali nierdzewnej AISI 430
- Szafka z 3 stron zamknięta o wymiarach wew. 798x570x(H)470 mm
- Płyty grzewcze żeliwne: 4x ø220 mm po 2,6 kW
- Stalowe, regulowane nóżki 100-165 mm
- Waga: 65 kg

kod	V	kW	mm	stara cena	nowa cena
226223	400	10,4	800x700x(H)900	2729,00	**2599,00**

KUCHNIA ELEKTRYCZNA 6-PŁYTOWA KITCHEN LINE NA PODSTAWIE OTWARTEJ

- Blat roboczy ze stali nierdzewnej AISI 304
- Obudowa boczna ze stali nierdzewnej AISI 430
- Szafka z 3 stron zamknięta o wymiarach wew. 1198x570x(H)470 mm
- Płyty grzewcze żeliwne: 6x ø220 mm po 2,6 kW
- Stalowe, regulowane nóżki 100-165 mm
- Waga: 90 kg

-11%

kod	V	kW	mm	stara cena	nowa cena
226230	400	15,6	1200x700x(H)900	3789,00	**3369,00**

Płyty grzewcze żeliwne

Blat roboczy ze stali nierdzewnej

975466 **16,00**

PROFESJONALNY, UNIWERSALNY PREPARAT DO USUWANIA ZABRUDZEŃ KUCHENNYCH

kod		poj. (l)	cena
975466	butelka	1	16,00

MADE IN EU

TWÓJ ZYSK

225882

5199,00

KUCHNIA GAZOWA 4-PALNIKOWA KITCHEN LINE Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 1/1

- Palniki: 2 x 3,5 kW + 2 x 6 kW
- Dysze na LPG dodawane do zestawu
- Dla garnków: ø120-300 mm
- Żeliwne ruszty 335x300 mm, osobne na każdy palnik
- Termopara
- Blat kuchni: AISI 304, obudowa: AISI 430
- Nóżki stalowe z regulacją
- Waga: 82 kg

PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1:

- Elektryczny 3 kW/230 V
- Komora ze stali nierdzewnej: 640x370x(H)350 mm
- 4 pary prowadnic na GN 1/1
- Odstęp między prowadnicami: 75 mm
- W zestawie 1 ruszt GN1/1
- Termostat

kod	V	kW	kW [HS]	mm	cena
225882	230	3	19	800x700x(H)900	**5199,00**

18/10 stainless steel

225899

6199,00

KUCHNIA GAZOWA 6-PALNIKOWA KITCHEN LINE Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 1/1

- Palniki: 3 x 3,5 kW + 3 x 6 kW
- Dysze na LPG dodawane do zestawu
- Dla garnków: ø120-300 mm
- Żeliwne ruszty 335x300 mm, osobne na każdy palnik
- Termopara
- Blat kuchni: AISI 304, obudowa: AISI 430
- Neutralna szafka z 3 stron zamknięta: 410x570(H)470 mm
- Nóżki stalowe z regulacją
- Waga: 105 kg

PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1:

- Elektryczny 3 kW/230 V
- Komora ze stali nierdzewnej: 640x370x(H)350 mm
- 4 pary prowadnic na GN 1/1
- Odstęp między prowadnicami: 75 mm
- W zestawie 1 ruszt GN1/1
- Termostat

kod	V	kW	kW [HS]	mm	cena
225899	230	3	28.5	1200x700x(H)900	**6199,00**

TWÓJ ZYSK

227589

3799,00

KUCHNIA GAZOWA 4-PALNIKOWA KITCHEN LINE NA PODSTAWIE OTWARTEJ

- Palniki: 2x 3,5 kW + 2x 6 kW
- Na gaz GZ50, dysze na LPG w zestawie
- Dla garnków: ø120-300 mm
- Żeliwne ruszty 335x300 mm, osobne na każdy palnik
- Szafka z 3 stron zamknięta o wymiarach wew. 798x570x(H)470 mm
- Termopara oraz zabezpieczenie przeciw wypływowe gazu w przypadku zgaszenia płomienia
- Blat kuchni: AISI 304, obudowa: AISI 430
- Nóżki stalowe z regulacją 100-165 mm
- Waga: 72 kg

kod	kW [HS]	mm	stara cena	nowa cena
227589	19	800x700x(H)900	3999,00	**3799,00**

226094

5199,00

KUCHNIA GAZOWA 6-PALNIKOWA KITCHEN LINE NA PODSTAWIE OTWARTEJ

- Palniki: 3x 3,5 kW + 3x 6 kW
- Na gaz GZ50, dysze na LPG w zestawie
- Dla garnków: ø120-300 mm
- Żeliwne ruszty 335x300 mm, osobne na każdy palnik
- Szafka z 3 stron zamknięta o wymiarach wew. 1198x570x(H)470 mm
- Termopara oraz zabezpieczenie przeciw wypływowe gazu w przypadku zgaszenia płomienia
- Blat kuchni: AISI 304, obudowa: AISI 430
- Nóżki stalowe z regulacją 100-165 mm
- Waga: 95 kg

kod	kW [HS]	mm	cena
226094	28.5	1200x700x(H)900	**5199,00**

S.S. stainless steel

227381

227398

KUCHNIA GAZOWA 4-PALNIKOWA KITCHEN LINE, STOŁOWA

2949,00

- Palniki: 2x 6 kW + 2x 3,5 kW
- Dla garnków: ø120-300 mm
- Termopara
- Blat kuchni AISI 304
- Obudowa boczna oraz tylna: AISI 430
- Ruszty żeliwne o wymiarach 335x300 mm, osobne na każdy palnik
- Palniki wykonane z żeliwa
- Na gaz GZ50
- W zestawie dodatkowe dysze na gaz LPG
- Brak iskrowników i pilota – płomień zapalany zapałką
- Nóżki stalowe z antypoślizgową powierzchnią, z regulacją w zakresie od 55-65 mm
- Waga: 35 kg

TWÓJ ZYSK

kod	kW [HS]	mm	cena
227381	19	800x700x(H)310	2949,00

KUCHNIA GAZOWA 6-PALNIKOWA KITCHEN LINE, STOŁOWA

4029,00

- Palniki: 3x 6 kW + 3x 3,5 kW
- Dla garnków: ø120-300 mm
- Termopara
- Blat kuchni AISI 304
- Obudowa boczna oraz tylna: AISI 430
- Ruszty żeliwne o wymiarach 335x300 mm, osobne na każdy palnik
- Palniki wykonane z żeliwa
- Na gaz GZ50
- W zestawie dodatkowe dysze na gaz LPG
- Brak iskrowników i pilota – płomień zapalany zapałką
- Nóżki stalowe z antypoślizgową powierzchnią, z regulacją w zakresie od 55-65 mm
- Waga: 45 kg

TWÓJ ZYSK

kod	kW [HS]	mm	cena
227398	28.5	1200x700x(H)310	4029,00

NEW

TWÓJ ZYSK

6799,00

220207

PŁYTA GRILLOWA, GAZOWA LINIA HENDI 700

- Idealna do beztłuszczowego grillowania mięs czerwonych, drobiu, ryb, warzyw i owoców
- Płyta grzewcza ze stali S355J2, gładka
- Dwie strefy grzewczy, sterowane oddzielnie, każda z 3 palnikami wykonanymi ze stali „TUBULAR MULTIRAMP
- Moc gazowa jednej strefy grzewczej: 5 kW
- Temperatura sterowana termoparą z zaworem bezpieczeństwa odcinającym dopływ gazu do palników w przypadku zgaśnięcia płomienia
- Zapalnik elektryczny – konieczność podłączenia do prądu 230 V
- Płyta lekko pochylona ku przodowi w celu ułatwienia spływania wytopionego tłuszczu podczas grillowania oraz z otworem i wysuwaną szufladą
- Podstawa w formie szafka otwartej ze stali AISI 430 o wysokości 380 mm
- Urządzenie standardowo wyposażone w dysze na gaz ziemny GZ50 (G30)
- W zestawie dysze na gaz butlowy LPG
- Przyłącze gazu z tyłu urządzenia po lewej, na wysokości około 550 mm (w zależności od stopni wykręcenia nóżek)
- Stalowe nóżki regulowane w zakresie od 100 do 165 mm

kod	kW [Hs]	mm	kg	cena
220207	10	800x600x(H)900	98	6799,00

24,00

839997

NAKŁADKA NA RUSZT KUCHENNY

- Do umieszczania małych garnków na dużych rusztach kuchennych

Cr chrome plated

kod	mm	cena
839997	255x255x(H)25	24,00

198124

ZAPALACZ GAZOWY

39,00

- Możliwość wielokrotnego napełniania
- Dostarczany bez gazu

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	cena
198124	2	230	39,00

PATELNIA MULTIFUNKCYJNA PROFI LINE

NEW

od 8999,00

Smażenie na głębokim tłuszczu

Blanszowanie

Smażenie

Obsmażanie

Duszenie

- Grube dno wanny, bo aż 12 mm, wykonanej ze stali nierdzewnej AISI 304 gwarantuje idealne rozprowadzenie ciepła na całej jej powierzchni, a to wpływa na wysoką jakość serwowanych dań
- Pokrywa z wygodnym uchwytem przyśpiesza gotowanie i duszenie potraw
- Dodatkowy zatrzask zabezpiecza pokrywę przed jej przypadkowym otwarciem
- Całość wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Temperatura sterowana termostatem w zakresie 80-300°C
- Dodatkowy termostat bezpieczeństwa wyłączający urządzenie po osiągnięciu niebezpiecznej temperatury
- Lampki kontrolne wskazujące podłączenie do prądu i prawidłową prace grzałek
- Stalowe, regulowane nóżki (H=150 mm) pozwalają na idealne wypoziomowanie urządzenia
- W podstawie 3 pary prowadnic na pojemniki GN 1/1 lub GN 2/1 w zależności od modelu urządzenia
- Pojemniki GN zamawiać oddzielnie
- W modelu 201015 dwie strefy grzania, sterowane niezależnie

TWÓJ ZYSK

kod	201008	201015
wymiary	400x700x(H)900 mm	800x700x(H)900 mm
wymiary wanny	355x570x(H)120 mm	755x570x(H)120 mm
moc	3,3 kW	6,6 kW
napięcie	400 V	400 V
waga	55 kg	80 kg
cena	8999,00	11999,00

Temperatura sterowana termostatem w zakresie 80°C – 300°C

Szafka na pojemniki GN 1/1 lub GN 1/2

Korek spustowy w dnie wanny

KUCHNIA GAZOWA 5-PALNIKOWA KITCHEN LINE Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM I GRILLEM

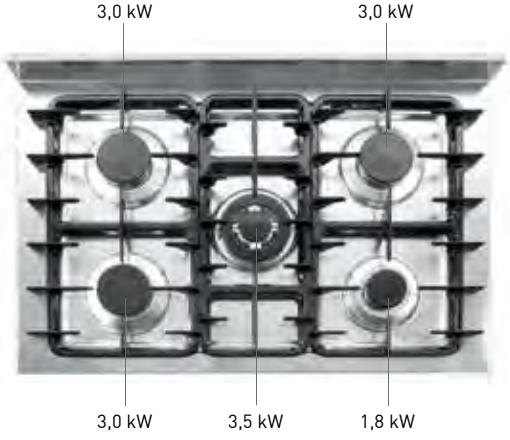
- Na gaz ziemny GZ 50
- W zestawie dysze na gaz z butli propan-butan
- 3 duże palniki 3 kW
- 1 mały palnik 1,8 kW
- 1 palnik wok o mocy 3,5 kW
- Zapalnik elektryczny, zawór termopary
- 3-częściowy żeliwny ruszt nad palnikami
- Obudowa ze stali lakierowanej proszkowo
- Regulowana wysokość nóżek
- Waga: 74 kg

od 4599,00

PIEKARNIK KONWEKCYJNY 4x GN 1/1:

- Elektryczny o mocy 2,9 kW, z 2 wentylatorami bez rewersu
- Termostat od 100°C do 275°C oraz histerezą ±5°C
- Dodatkowy górny element grzewczy o mocy 2,5 kW umożliwiający grillowanie potraw
- Timer
- Oświetlona komora ze stali nierdzewnej
- Demontowalny ruszt na blachy GN, o pojemności 4 blach, wykonany ze stali nierdzewnej
- Drzwi z podwójnym przeszkleniem oraz chłodzeniem grawitacyjnym dla podniesienie bezpieczeństwa obsługi
- Gruba i elastyczna uszczelka łatwa do samodzielnej wymiany
- W zestawie 2 ruszty GN 1/1

kod	kolor	V	W	kW [HS]	mm	stara cena	nowa cena	
225707	stal	230	2,7	14.3	900x655x(H)850		4599,00	
229187	zielony	230	2,9	14,3	900x655x(H)850	5499,00	5299,00	NEW
229194	niebieski	230	2,9	14,3	900x655x(H)850	5499,00	5299,00	NEW



3299,00

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 elektryczny, zawór termopary
- 3-częściowy żeliwny ruszt
- Waga: 45 kg

kod	kW [HS]	mm	cena
225806	14.3	900x600x(H)850	3299,00

1699,00

TWÓJ ZYSK

147108

TABORET GAZOWY PROFI LINE

- Na gaz z butli propan-butan
- Zestaw adaptacyjny do zasilania gazem ziemnym GZ 50
- Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej do dużych obciążeń
- Zawór termopary i elektroniczny zapłon
- Emaliowany ruszt
- Przewód gazowy i reduktor ciśnienia w zestawie, z podłączeniem 1/4"
- Maksymalne obciążenie do 100 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru
- Możliwość dokupienia stojaka (147306), obręczy (147207) oraz patelni wok (626504)

kod	kW (HS)	mm	cena
147108	6.7	425x425x(H)400	**1699,00**

709,00

18/0 stainless steel | in- & outdoor

TWÓJ ZYSK

147801

TABORET GAZOWY KITCHEN LINE

- Na gaz z butli propan-butan
- Zestaw adaptacyjny do zasilania gazem ziemnym GZ 50
- Obudowa wykonana ze stali chromowej
- Zawór termopary i elektroniczny zapłon
- Emaliowany ruszt
- Maksymalne obciążenie do 100 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru
- Przewód gazowy i reduktor ciśnienia w zestawie

-28%

kod	kW (HS)	mm	stara cena	nowa cena
147801	6	425x425x(H)400	989,00	**709,00**

626504

147207

TWÓJ ZYSK

od 199,00

147306

PATELNIA WOK

- Z uchwytami, wykonana z cienkiej stali walcowanej
- Pasuje do podstawy 149546, która umożliwia użycie patelni wok na grillach gazowych oraz do 147207 obręczy do taboretu gazowego 147108

wash

kod	mm	cena
626504	ø700x(H)235	**299,00**

OBRĘCZ DO TABORETU GAZOWEGO

- Niezbędna do użycia patelni wok 626504 na taborecie gazowym 147108

18/0 stainless steel

kod	mm	cena
147207	ø360x(H)80	**199,00**

STOJAK DO TABORETÓW

- Do taboretu 147108

18/0 stainless steel | user assembly

kod	mm	cena
147306	425x425x(H)400	**499,00**

Rękawice na stronie **656**

36,00

556603

RĘKAWICE PIEKARSKIE

<250°C temp

- Certyfikowane rękawice ochronne. Oznakowane CE zgodnie z nowym Rozporządzeniem 2016/425/UE w sprawie Środków Ochrony Indywidualnej

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	cena
556603	2	350	**36,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

LAMPA DO PODGRZEWANIA POTRAW - WISZĄCA, STOŻKOWA

Al aluminium

- Dzięki regulowanemu przewodowi lampę grzewczą łatwo ustawiać, długość przewodu wynosi od 30 do 150 cm
- Regulacja temperatury za pomocą odległości lampy od potrawy
- Wyłącznik umieszczony na górze lampy
- Żarówka na podczerwień odporna na stłuczenia, bezpieczna do utrzymania temperatury żywności

-7%

kod	kolor	V	W	mm	stara cena	nowa cena
273869	srebrny	230	250	275x(H)250	229,00	212,00
273876	miedziany	230	250	275x(H)250	229,00	212,00
273845	czarny	230	250	275x(H)250		199,00 NEW

LAMPA DO PODGRZEWANIA POTRAW - WISZĄCA, CYLINDRYCZNA

Al aluminium

- Dzięki regulowanemu przewodowi lampę grzewczą łatwo ustawiać, długość przewodu wynosi od 30 do 150 cm
- Regulacja temperatury za pomocą odległości lampy od potrawy
- Wyłącznik umieszczony na górze lampy
- Żarówka na podczerwień odporna na stłuczenia, bezpieczna do utrzymania temperatury żywności

-6%

kod	kolor	V	W	mm	stara cena	nowa cena
273883	srebrny	230	250	175x(H)250	189,00	177,00
273890	miedziany	230	250	175x(H)250	189,00	177,00
273852	czarny	230	250	175x(H)250		174,00 NEW

ŻARÓWKA GRZEWCZA NA PODCZERWIEŃ

- Zapasowa żarówka na podczerwień do lamp grzewczych
- Odporna na stłuczenie, z gwintem (E27)

kod	V	W	mm	cena
919217	230	250	ø125x(H)170	52,00

ŻARÓWKA GRZEWCZA NA PODCZERWIEŃ

- Zapasowa żarówka na podczerwień do lamp grzewczych
- Odporna na stłuczenie, z gwintem (E27)

kod	V	W	mm	cena
919200	230	250	ø125x(H)170	52,00

LAMPA DO PODGRZEWANIA POTRAW

Al aluminium

- Do utrzymywania w cieple potraw przed serwowaniem
- Łatwo regulowana wysokość od 590 do 790 mm
- Bezodpryskowe żarówki w zestawie

-8%

kod	kolor	V	W	mm	stara cena	nowa cena
273906	srebrny	230	500	453x360x(H)790	340,00	312,00
273913	czarny	230	500	453x360x(H)790		309,00 NEW

KUCHENKI INDUKCYJNE BLACK LINE

S.S. stainless steel

NEW

- Elegancki wygląd idealny do gotowania w obecności klienta
- Płaska obudowa ze stali nierdzewnej z czarną powłoką
- Powierzchnia ze szkła ceramicznego ze zintegrowanym wyświetlaczem cyfrowym

Zobacz film

279,00

TWÓJ ZYSK

min Ø120 mm
max Ø230 mm
2000 W
230 V

239391

659,00

TWÓJ ZYSK

min Ø140 mm
max Ø280 mm
3500 W
230 V

239421

KUCHENKA INDUKCYJNA 2000 W BLACK LINE

- Panel dotykowy, regulacja mocy i temperatury – 11 poziomów
- Zakres temperatury: od 35°C do 240°C
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna od 120 do 230 mm
- Z funkcją timera od 0 do 180 minut
- Wyposażona w elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem

kod	V	W	mm	cena
239391	230	2000	293x373x(H)56	279,00

KUCHENKA INDUKCYJNA 3500 W BLACK LINE

- Panel dotykowy, regulacja mocy i temperatury – 10 poziomów
- Zakres temperatury: od 35°C do 240°C
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna od 140 do 280 mm
- Z funkcją timera od 0 do 180 minut
- Wyposażona w elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem

kod	V	W	mm	cena
239421	230	3500	337x417x(H)85	659,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

NEW

Solidna rama ze stali nierdzewnej

Wysokiej jakości wentylatory

Panel dotykowy

589,00

min Ø120 mm
max Ø230 mm
3500 W
230 V

239414

TWÓJ ZYSK

419,00

pasuje do blach GN (maks. GN 1/2)
1000 W
230 V

239384

KUCHENKA INDUKCYJNA PODWÓJNA BLACK LINE

- Panel dotykowy, regulacja mocy i temperatury – 10 poziomów
- Moc pola grzewczego po lewej stronie: 1800 W lub 2000 W, gdy funkcja booster jest aktywna
- Moc pola grzewczego po prawej stronie: 1500 W lub 1700 W, gdy funkcja booster jest aktywna
- Zakres temperatury: od 35°C do 240°C
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna od 120 do 230 mm
- Z funkcją timera od 0 do 180 minut
- Wyposażona w elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem

kod	V	W	mm	cena
239414	230	3500	608x370x(H)61	**589,00**

PŁYTA GRZEWCZA INDUKCYJNA BLACK LINE

- Unikalna płyta grzewcza indukcyjna z prostokątną cewką indukcyjną, umożliwia jednoczesne ustawienie kilku naczyń w celu utrzymania ciepła potraw przed serwowaniem
- 11 poziomów mocy regulowanych przy pomocy bocznego pokrętła
- Zakres temperatury: od 40°C do 100 °C
- Wyposażona w elektroniczną ochronę przed przegrzaniem

kod	V	W	mm	cena
239384	230	1000	455x333x(H)62	**419,00**

KUCHENKI INDUKCYJNE OBLIQUE

S.S. stainless steel

NEW

- Cyfrowa regulacja mocy, temperatury i czasu na panelu dotykowym
- Zakres regulacji temperatury: od 35°C do 240°C
- Z funkcją timera od 0 do 180 minut
- Obudowa ze stali nierdzewnej, ceramiczna powierzchnia i panel sterowania
- Wysokiej jakości podzespoły
- Łatwy do czyszczenia filtr przeciwtłuszczowy i pyłowy
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem

289,00

TWÓJ ZYSK

min Ø120 mm
max Ø260 mm
2000 W
230 V

239452

KUCHENKA INDUKCYJNA 2000 W

- Odpowiednia do garnków i patelni o średnicy od 120 mm do 260 mm

kod	V	W	mm	cena
239452	230	2000	294x374x(H)56	289,00

819,00

TWÓJ ZYSK

min Ø140 mm
max Ø280 mm
3500 W
230 V

239377

KUCHENKA INDUKCYJNA 3500 W

- Z oddzielnym wyświetlaczem timera i mocy/temperatury
- Odpowiednia do garnków i patelni o średnicy od 140 mm do 380 mm

kod	V	W	mm	cena
239377	230	3500	383x460x(H)90	819,00

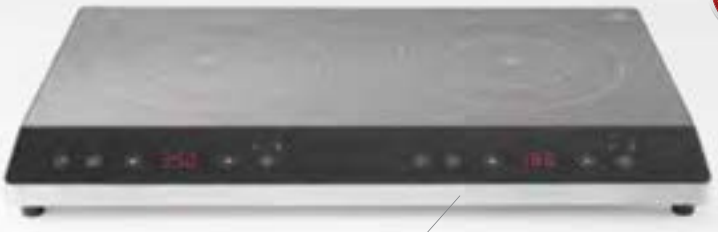
Mocna obudowa
ze stali nierdzewnej

Wysokiej jakości
wentylatory

Panel dotykowy

619,00

TWÓJ ZYSK



min Ø120 mm
max Ø260 mm
3500 W
230 V

239445

600,00

TWÓJ ZYSK

min Ø120 mm
max Ø260 mm
3500 W
230 V

239438

KUCHENKA INDUKCYJNA PODWÓJNA Z FUNKCJĄ BOOST

- Tryb zwiększenia mocy boost pozwala na czasowe przekazanie mocy z prawego pola do lewego, osiągając maksymalnie 2000 W
- Moc lewego pola to 1800 W, przy włączonej funkcji boost wzrasta do 2000 W
- Moc prawego pola to 1700 W, przy włączonej funkcji boost 1500 W
- Odpowiednia do garnków i patelni o średnicy od 120 mm do 260 mm

kod	V	W	mm	cena
239445	230	3500	608x370x(H)56	619,00

KUCHENKA INDUKCYJNA PODWÓJNA

- Moc przedniego pola to 1700 W, tylnego 1800 W
- Odpowiednia do garnków i patelni o średnicy od 120 mm do 220 mm

kod	V	W	mm	cena
239438	230	3500	300x580x(H)64	600,00

Zobacz film

TWÓJ ZYSK

739,00

239711

min ø140 mm
max ø280 mm

3500 W
230 V

S.S. stainless steel

KUCHENKA INDUKCYJNA MODEL 3500 D

- Ustawianie mocy, temperatury i czasu na panelu dotykowym
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Ochrona przed przegrzaniem, posiada podwójne wentylatory
- Łatwy w czyszczeniu filtr przeciwtłuszczowy
- Automatyczne włączanie i dostosowanie powierzchni grzewczej do podstawy garnka lub patelni
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych od 140 do 280 mm średnicy
- Regulowana wysokość nóżek

kod	V	W	mm	cena
239711	230	3500	340x440x(H)120	739,00

Zobacz film

TWÓJ ZYSK

919,00

239698

min ø140 mm
max ø320 mm

3500 W
230 V

S.S. stainless steel

KUCHENKA INDUKCYJNA MODEL 3500 D XL

- Ustawianie mocy, temperatury i czasu na panelu dotykowym
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Ochrona przed przegrzaniem, posiada podwójne wentylatory
- Łatwy w czyszczeniu filtr przeciwtłuszczowy
- Automatyczne włączanie i dostosowanie powierzchni grzewczej do podstawy garnka lub patelni
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy od 140 do 380 mm
- Regulowana wysokość nóżek

kod	V	W	mm	cena
239698	230	3500	390x500x(H)120	919,00

od 929,00

TWÓJ ZYSK

3500 W
230 V

239766

239681

Zobacz film

1520,00 TWÓJ ZYSK

239322

min ø140 mm
max ø280 mm
5000 W
400 V

S.S. stainless steel

KUCHENKA INDUKCYJNA MODEL 5000 D

- Ustawianie mocy, temperatury i czasu na panelu dotykowym
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Łatwy w czyszczeniu filtr przeciwtłuszczowy, posiada podwójne wentylatory
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy od 140 mm do 280 mm
- Regulowana wysokość nóżek
- Pracuje na 380 V, dostarczana bez wtyczki, instalacja przez osobę z uprawnieniami

kod	V	W	mm	cena
239322	400	5000	398x515x(H)168	1520,00

3420,00 TWÓJ ZYSK

239346

min ø160 mm
max ø280 mm
2x 3500 W
400 V

S.S. stainless steel

KUCHENKA INDUKCYJNA PODWÓJNA MODEL 7000

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, dwa pola grzewcze
- Pole przednie o maksymalnej mocy 5000 W, w czasie pracy przedniego pola z maksymalną mocą 5000 W tylne pole może osiągać maksymalnie moc 2000 W
- Pole tylne o maksymalnej mocy 3500 W, tylko wtedy, gdy pole przednie nie przekracza mocy 3500 W
- Wyposażona w elektroniczną ochronę przed przegrzaniem
- Z regulowanymi metalowymi nóżkami i wyjmowanym filtrem powietrza
- Pracuje na 400 V, dostarczana bez wtyczki, instalacja przez osobę z uprawnieniami

kod	V	W	mm	cena
239346	400	7000	405x698x(H)145	3420,00

WOK INDUKCYJNY MODEL 3500

S.S. stainless steel

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

kod		V	W	mm	cena
239766	kuchenka	230	3500	340x450x(H)120	929,00
239681	kuchenka + wok	230	3500	340x450x(H)	1099,00

Zobacz film

Filtr przeciwtłuszczowy zabezpiecza silnik przed zabrudzeniem – wydłuża żywotność urządzenia

TWÓJ ZYSK

259,00

239773

S.S. stainless steel

PATELNIA INDUKCYJNA WOK

- Wykonana z 3 warstw stali nierdzewnej z miękką rączką
- Pokrywa wykonana ze stali nierdzewnej
- Odpowiednia do woka indukcyjnego 239766

kod	poj. (l)	mm	cena
239773	5,5	ø360x(H)180	259,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

309,00

TWÓJ ZYSK

239278

min ø120 mm
max ø230 mm
2000 W
230 V

Zobacz film

689,00

TWÓJ ZYSK

S.S. stainless steel

239292

min ø140 mm
max ø280 mm
3500 W
230 V

KUCHENKA INDUKCYJNA 2000 W DISPLAY LINE

- Panel dotykowy, regulacja mocy i temperatury – 11 poziomów
- Zakres temperatury: od 35°C do 240°C
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna od 120 do 230 mm
- Z funkcją timera od 0 do 180 minut
- Wyposażona w elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem

kod	V	W	mm	cena
239278	230	2000	293x373x(H)56	309,00

KUCHENKA INDUKCYJNA 3500 W DISPLAY LINE

- Panel dotykowy, regulacja mocy i temperatury – 10 poziomów
- Zakres temperatury: od 35°C do 240°C
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna od 140 do 280 mm
- Z funkcją timera od 0 do 180 minut
- Wyposażona w elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem

kod	V	W	mm	cena
239292	230	3500	337x417x(H)85	689,00

239285

619,00

3500 W
230 V
min ø120 mm
max ø230 mm

Dotykowy panel sterowania

TWÓJ ZYSK

KUCHENKA INDUKCYJNA PODWÓJNA DISPLAY LINE

- Panel dotykowy, regulacja mocy i temperatury – 10 poziomów
- Moc pola grzewczego po lewej stronie: 1800 W lub 2000 W, gdy funkcja booster jest aktywna
- Moc pola grzewczego po prawej stronie: 1500 W lub 1700 W, gdy funkcja booster jest aktywna
- Zakres temperatury: od 35°C do 240°C
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna od 120 do 230 mm
- Z funkcją timera od 0 do 180 minut
- Wyposażona w elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem

kod	V	W	mm	cena
239285	230	3500	608x370x(H)61	619,00

Solidna obudowa ze stali nierdzewnej

Wysokiej jakości wentylator

do cen należy doliczyć VAT 23%

min ø120 mm
max ø260 mm
1800 W
230 V

229,00

239209

ABS plastic

KUCHENKA INDUKCYJNA MODEL 1800

- Obudowa z tworzywa ABS
- Cyfrowa regulacja mocy, temperatury i czasu
- Szybka reakcja na zmiany temperatury: wysoka-niska
- Odpowiednia do garnków indukcyjnych od 120 do 260 mm średnicy oraz patelni indukcyjnych o średnicy od 120 do 200 mm

kod	V	W	mm	cena
239209	230	1800	315x345x(H)70	229,00

TWÓJ ZYSK

min ø120 mm
max ø260 mm
2000 W
230 V

249,00

239230

S.S. stainless steel

KUCHENKA INDUKCYJNA MODEL 2000

- Bardzo cienka obudowa (32 mm) ze stalową ramą
- Powierzchnia ze szkła ceramicznego
- Panel dotykowy
- Odpowiednia do garnków o średnicy do 260 mm

-17%

kod	V	W	mm	stara cena	nowa cena
239230	230	2000	296x370x(H)46	299,00	249,00

min ø120 mm
max ø260 mm
3500 W
230 V

609,00

TWÓJ ZYSK

S.S. stainless steel

239780

KUCHENKA INDUKCYJNA MODEL 3500 M

- Płynna regulacja mocy
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Łatwy w czyszczeniu filtr przeciwtłuszczowy
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy od ø120 mm do ø260 mm

Zobacz film

kod	V	W	mm	cena
239780	230	3500	327x425x(H)100	609,00

GRZAŁKA INDUKCYJNA DO WBUDOWANIA 800 W

NEW

- Powierzchnia grzewcza z czarnego kryształowego szkła, obudowa plastikowa
- 10-stopniowa regulacja mocy, wyposażona w elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Dotykowy panel i wyświetlacz LED nadaje się do zamontowania w blacie
- Odpowiednia do podgrzewaczy indukcyjnych wyposażonych w dodatkowy adapter
- Możliwość dokupienia adaptera do grzałki (239186)

-34%

kod	V	W	mm	stara cena	nowa cena
239193	230	800	ø245x(H)68	390,00	259,00

ADAPTER DO GRZAŁKI INDUKCYJNEJ 800 W

NEW

- Odpowiedni do grzałki indukcyjnej 239193

kod	mm	cena
239186	ø270x(H)17	31,00

TWÓJ ZYSK

239193

239186

TWÓJ ZYSK

1999,00

233962

WITRYNA GRZEWCZA KWARCOWA – DWUPOZIOMOWA

- Obudowa ze stali nierdzewnej, boki ze szkła hartowanego, zakrzywione uchylne drzwi ze szkła akrylowego i panel lustrzany z tyłu
- Łatwy dostęp do wnętrza przez podwójne przednie drzwi unoszone ku górze
- Pojemność półek: 4 pojemniki GN 1/2
- Wyposażony w 2 kwarcowe grzałki i elektryczną płytę grzejną na dole
- Mechaniczna regulacja temperatury
- Oświetlenie na górze komory
- Zakres temperatury: od 30°C do 90°C

kod	V	W	mm	cena
233962	230	560	650x467x(H)630	**1999,00**

TWÓJ ZYSK

1699,00

tacka ociekowa

panel sterowania

WITRYNA GRZEWCZA, NASTAWNA

- Wyposażona z tylne drzwi skrzydłowe oraz zaokrągloną szybę z przodu
- Przedni górny podświetlony panel na grafikę
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Oświetlenie na górze komory
- 3 chromowane i przestawne półki o wymiarach 400x335 mm
- Pokrętło regulacji temperatury i termometr analogowy
- Zakres temperatury: od 30°C do 90°C

Zobacz film

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena
233740	97	230	800	460x448x(H)785	**1699,00**

233740

do cen należy doliczyć VAT 23%

od **1699,00**

233726

233733

WITRYNA GRZEWCZA, NASTAWNA

- Podwójna, gięta i bezpieczna szyba frontowa
- Tylne, dwuczęściowe drzwi suwane
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Oświetlenie LED na górze komory
- 3 chromowane i przestawne półki
- Pokrętło regulacji temperatury i termometr analogowy
- Zakres temperatury: od 30°C do 90°C

TWÓJ ZYSK

Zobacz film

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena
233726	120	230	1100	678x568x(H)686	**1699,00**
233733	160	230	1500	857x568x(H)686	**1999,00**

999,00

Zobacz film

TWÓJ ZYSK

273982

S.S. stainless steel

WITRYNA GRZEWCZA – POJEDYNCZA

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Elementy grzewcze emitujące podczerwień
- Wykonana ze szkła hartowanego, przednia szyba zaokrąglona
- Duża szyba z tyłu urządzenia, łatwy dostęp do jego wnętrza
- Łatwa w czyszczeniu
- Wyjmowana taca na okruchy
- Regulacja temperatury do 85°C
- W zestawie ruszt GN 1/1 z drobną kratką, odpowiedni do ekspozycji małych produktów

-12%

kod	-	V	W	mm	stara cena	nowa cena
273982	pojedyncza	230	400	554x376x(H)311	1140,00	**999,00**

273999

1199,00

S.S. stainless steel

WITRYNA GRZEWCZA – PODWÓJNA

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Elementy grzewcze emitujące podczerwień
- Wykonana ze szkła hartowanego, przednia szyba zaokrąglona
- Duża szyba z tyłu urządzenia, łatwy dostęp do jego wnętrza
- Łatwa w czyszczeniu
- Wyjmowana taca na okruchy
- Regulacja temperatury do 85°C
- W zestawie 2 ruszty GN 1/1 z drobną kratką, odpowiednie do ekspozycji małych produktów

-21%

kod	-	V	W	mm	stara cena	nowa cena
273999	podwójna	230	400	554x376x(H)432	1520,00	**1199,00**

możliwość załadunku z przodu i tyłu

1049,00

TWÓJ ZYSK

WITRYNA NEUTRALNA SAMOOBSŁUGOWA 75 L

- Idealna do stacji benzynowych, małych sklepików, kuchni biurowych, kantyn i stołówek do prezentowania wszelkich dań nie wymagających specjalnych warunków przechowywania jak np. cukierki w paczkach, kruche ciasteczka, drożdżówki itp.
- Zasilanie 230 V oraz kompaktowa budowa sprawiają, że witrynę można ustawić praktycznie wszędzie
- Pojemność komory 75 l
- Oświetlenie LED umieszczone na górze sterowane podświetlonym włącznikiem
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej oraz hartowanego, bezpiecznego szkła
- Pięć powierzchni ekspozycyjnych:
  - Malowane na czarno stalowe dno komory z pokryciem szklanym: 390x325 mm
  - Dolna szklana półka: 365x250 mm
  - Środkowa szklana półka: 365x230 mm
  - Górna szklana pólka: 360x195 mm
  - Malowana na czarno stalowa góra witryny: 393x325 mm
- 3 przestawne szklane półki, nachylone pod lekkim kątem w stronę klienta
- 8 możliwych ustawień półek
- Odległość pomiędzy poziomami 45 mm
- Boczne szyby o grubości 5 mm
- Brak przedniej szyby umożliwia samoobsługę
- Tylne szklane drzwi zamykane na magnes z zawiasem po prawej
- Brak możliwości zamiany otwierania drzwi
- Praktyczna dolna wnęka o wymiarach 260x320x(H)85 mm, np. na zapas prezentowanego towaru
- 4 gumowe, nieregulowane nóżki: wys. 15 mm
- Przewód elektryczny o dł: 1650 mm wraz z wtyczką na 230 V z uziemieniem

kod	V	W	mm	cena
233092	230	2	415x390x(H)716	**1049,00**

Zobacz film

418,00

TWÓJ ZYSK

209523

PŁYTA GRZEWCZA INDUKCYJNA DISPLAY LINE

- Unikalna płyta grzewcza indukcyjna z prostokątną cewką indukcyjną, umożliwia jednoczesne ustawienie kilku naczyń w celu utrzymania ciepła potraw przed serwowaniem
- 11 poziomów mocy regulowanych przy pomocy bocznego pokrętła
- Zakres temperatury: od 40 °C do 100 °C
- Wyposażona w elektroniczną ochronę przed przegrzaniem

kod	V	W	mm	cena
209523	230	1000	455x333x(H)62	**418,00**

570,00

209509

TWÓJ ZYSK

Al aluminium

PŁYTA GRZEWCZA GN 1/1

- Obudowa wykonana z aluminium
- Izolowana podstawa, rozgrzewa się automatycznie do 95°C
- Może być używany w połączeniu z Pojemnikami termoizolacyjnym Kitchen Line GN 1/1 i większymi (707906, 707968, 707951, 707944)

kod	V	W	mm	cena
209509	230	190	530x325x(H)30	**570,00**

BEMAR GN

289,00

1200 W
230 V

Zobacz film

238905

354,00

1200 W
230 V

238912

TWÓJ ZYSK

BEMAR KITCHEN LINE – GN 1/1

S.S. stainless steel

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

kod	V	W	mm	stara cena	nowa cena
238905	230	1200	340x540x(H)250	299,00	**289,00**

BEMAR Z KRANEM SPUSTOWYM KITCHEN LINE – GN 1/1

S.S. stainless steel

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

-7%

kod	V	W	mm	stara cena	nowa cena
238912	230	1200	340x540x(H)250	379,00	**354,00**

THERMOSYSTEM

Zobacz film

4,2 litra
200 W
230 V

TWÓJ ZYSK

201107

599,00

2x 4,2 litra
400 W
230 V

201206

999,00

BEMAR THERMOSYSTEM 1

18/0 stainless steel

- Emaliowany pojemnik na wodę ø185 mm
- Wyposażony w pojemnik na zupę z pokrywką ze stali nierdzewnej ø200 mm
- Regulator temperatury od 8 °C do 85 °C

-12%

kod	poj. (l)	V	W	mm	stara cena	nowa cena
201107	4.2	230	200	265x265x(H)245	684,00	**599,00**

BEMAR THERMOSYSTEM 2

18/0 stainless steel

- 2 emaliowane pojemniki na wodę ø185 mm
- Wyposażony w 2 pojemniki na zupę z pokrywkami ze stali nierdzewnej ø200 mm
- 2 regulatory temperatury od 8 °C do 85 °C

-18%

kod	poj. (l)	V	W	mm	stara cena	nowa cena
201206	8.4	230	400	505x265x(H)245	1216,00	**999,00**

PP polypropylene | S.S. stainless steel

NEW

429,00

TWÓJ ZYSK

229064

SUSZARKA DO ŻYWNOŚCI KITCHEN LINE

- Do suszenia owoców, warzyw, ziół, mięsa, ryb itp.
- Ciepłe powietrze rozprowadzane przy pomocy automatycznie sterowanego wentylatora zapewnia równomierny efekt suszenia
- W zestawie 7 rusztów ze stali nierdzewnej 375x300 mm o maksymalnej nośności 500 gramów każdy
- Ruszty równomiernie rozmieszczone co 35 mm, łatwe do wyjęcia i czyszczenia
- Obudowa o podwójnych ściankach wykonana z polipropylenu, zwiększa wydajność cieplną
- Przezroczyste drzwi umożliwiają obserwację procesu suszenia
- W zestawie przezroczysta podkładka zabezpieczająca przed spadaniem mniejszych produktów w trakcie suszenia lub położona na dnie do zbierania resztek z procesu suszenia
- Cyfrowy wyświetlacz, regulacja temperatury: od 35°C do 70°C
- Timer z możliwością regulacji do 24 godzin, w odstępach co 30 minut

kod	V	W	mm	cena
229064	230	500	345x450x(H)315	**429,00**

Prosta obsługa

Specjalna siatka na małe produkty

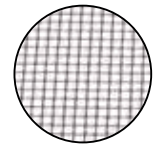
od 49,00

-60°C 260°C temp | oven | wash

SIATKA NIEPRZYWIERAJĄCA PTFE

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

kod	grubość (mm)	ilość szt. w opak.	mm	cena
678008	1	5	300x400	**49,00**
678015	1	5	325x530	**61,00**
678022	1	5	400x600	**79,00**



678015

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

SUSZARKA DO ŻYWNOŚCI PROFI LINE

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Do suszenia owoców, warzyw, ziół, mięsa, ryb, itp.
- Cyfrowy panel sterowania
- Timer z możliwością regulacji do 24 godzin, w odstępach co 30 minut
- Regulacja temperatury od 35°C do 75°C, z gradacją co 5 stopni
- Ciepłe powietrze rozprowadzane przy pomocy cichego wentylatora zapewnia równomierny efekt suszenia, bez konieczności obracania tac
- W zestawie 6 rusztów ze stali nierdzewnej o wymiarach 327x330 mm
- Ruszty równomiernie rozmieszczone, łatwe do wyjęcia i czyszczenia
- Transparentne drzwi umożliwiają obserwację procesu suszenia

kod		V	W	mm	cena
229033	6 tac	230	650	340x450x(H)311	**619,00**

TWÓJ ZYSK

6 tac
600 W
230 V

619,00

PP polypropylene | S.S. stainless steel

229033

SUSZARKA DO ŻYWNOŚCI PROFI LINE

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Do suszenia owoców, warzyw, ziół, mięsa, ryb itp.
- Cyfrowy panel sterowania
- Timer z możliwością regulacji do 24 godzin, w odstępach co 30 minut
- Regulacja temperatury od 35°C do 75°C z gradacją co 5 stopni
- Ciepłe powietrze rozprowadzane przy pomocy cichego wentylatora zapewnia równomierny efekt suszenia, bez konieczności obracania tac
- W zestawie 10 rusztów ze stali nierdzewnej o wymiarach 400x395 mm
- Ruszty równomiernie rozmieszczone, łatwe do wyjęcia i czyszczenia
- Transparentne drzwi umożliwiają obserwację procesu suszenia

kod		V	W	mm	stara cena	nowa cena
229026	10 tac	230	1000	417x535x(H)430	1219,00	**879,00**

-28%

TWÓJ ZYSK

10 tac
1000 W
230 V

879,00

229026

Zobacz film

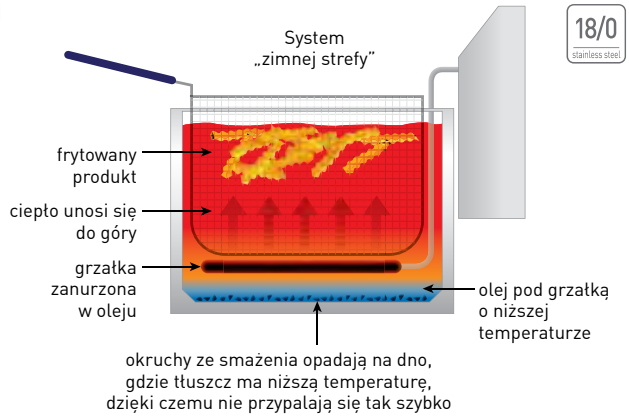
Wentylator zapewnia równomierny efekt suszenia

Cyfrowy panel sterowania

W zestawie podkładka na pozostałości po suszeniu

FRYTOWNICE MASTERCOOK Z PANELEM CYFROWYM

- Frytownice Mastercook wykonane są ze stali nierdzewnej 18/0
- Demontowalny element sterujący posiada dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia go wyłącza frytownicę
- Pojemnik na tłuszcz z dnem w kształcie litery V zapewnia optymalną „zimną strefę", zwiększa wydajność tłuszczu
- Czytelny cyfrowy panel sterujący z funkcją temperatury i timera
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem za pomocą bezpiecznika termicznego z możliwością resetowania
- Kosz do smażenia z bardzo długim i nienagrzewającym się uchwytem umożliwiającym intensywne użytkowanie urządzenia
- Wszystkie frytownice wyposażone są w 1 kosz do smażenia i 1 pokrywę na każdą komorę



207369

TWÓJ ZYSK

874,00

Zobacz film

FRYTOWNICA Z PANELEM CYFROWYM MASTERCOOK Z KRANEM SPUSTOWYM – 8 L

- Czytelny cyfrowy panel sterujący z funkcją temperatury i timera

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena
207369	8	230	3500	300x515x(H)345	874,00

207376

TWÓJ ZYSK

1596,00

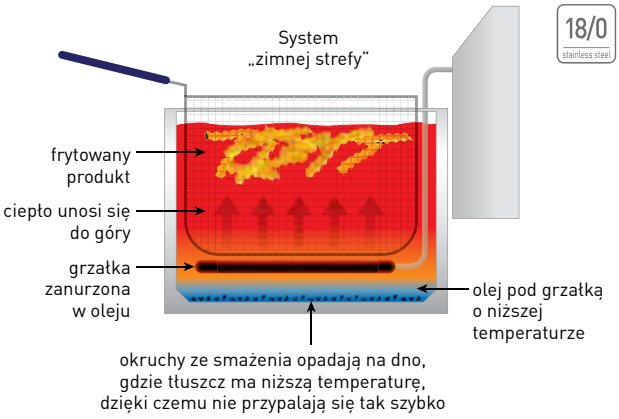
FRYTOWNICA Z PANELEM CYFROWYM MASTERCOOK Z KRANEM SPUSTOWYM – 2X 8 L

- Czytelny cyfrowy panel sterujący z funkcją temperatury i timera

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena
207376	16	230	7000	605x515x(H)345	1596,00

FRYTOWNICE MASTERCOOK

- Frytownice Mastercook wykonane są ze stali nierdzewnej 18/0
- Demontowalny element sterujący posiada dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia go wyłącza frytownicę
- Pojemnik na tłuszcz z dnem w kształcie litery V zapewnia optymalną „zimną strefę", zwiększa wydajność tłuszczu
- Czytelny panel sterowana z pokrętłem regulacji temperatury i lampką kontrolną
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem za pomocą bezpiecznika termicznego z możliwością resetowania
- Kosz do smażenia z bardzo długim i nienagrzewającym się uchwytem umożliwiającym intensywne użytkowanie urządzenia
- Wszystkie frytownice wyposażone są w 1 kosz do smażenia i 1 pokrywę na każdą komorę



599,00

8 litrów
3500 W
230 V

TWÓJ ZYSK

207208

FRYTOWNICA MASTERCOOK – 8 L

-17%

kod	poj. (l)	V	W	mm	stara cena	nowa cena
207208	8	230	3500	300x455x(H)345	722,00	599,00

1199,00

2x 8 litrów
2x 3500 W
230 V

207307

FRYTOWNICA MASTERCOOK – 2X 8 L

-12%

kod	poj. (l)	V	W	mm	stara cena	nowa cena
207307	16	230	7000	605x455x(H)345	1368,00	1199,00

699,00

8 litrów
3500 W
230 V

209202

TWÓJ ZYSK

FRYTOWNICA MASTERPRO Z KRANEM SPUSTOWYM – 8 L

-16%

kod	poj. (l)	V	W	mm	stara cena	nowa cena
209202	8	230	3500	300x515x(H)345	836,00	699,00

1359,00

2x 8 litrów
2x 3500 W
230 V

209301

FRYTOWNICA MASTERPRO Z KRANEM SPUSTOWYM – 2X 8 L

-11%

kod	poj. (l)	V	W	mm	stara cena	nowa cena
209301	16	230	7000	605x515x(H)345	1520,00	1359,00

18/0
stainless steel

205815

205839

TWÓJ ZYSK

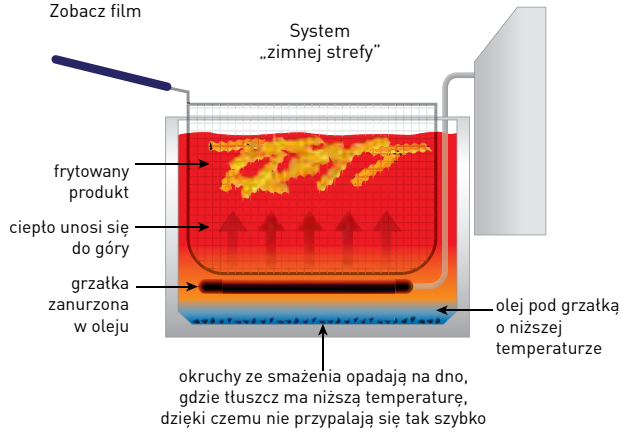
Zobacz film

od 349,00

FRYTOWNICA BLUE LINE 4L/230V

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Pojemnik na olej wykonany ze stali nierdzewnej
- Demontowany element sterujący posiada dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia wyłącza frytownicę
- Wyjmowany pojemnik na olej ułatwiający jego czyszczenie
- Lampka kontrolna informująca o pracy urządzenia
- Regulacja temperatury do 190°C
- Termostat chroniący urządzenie przed przegrzaniem
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem z funkcją resetowania
- Koszyk z długim izolowanym uchwytem
- System „zimnej strefy" oddziela pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek, zwiększając wydajność tłuszczu
- W zestawie koszyk oraz pokrywa

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena
205808	4	230	3000	217x380x(H)300	**349,00**
205846	8	230	6000	470x420x(H)330	**649,00**
205815	6	230	3300	265x430x(H)290	**399,00**
205853	12	230	6600	550x430x(H)290	**759,00**
205822	8	230	3500	265x430x(H)345	**449,00**
205839	16	230	7000	550x430x(H)345	**849,00**



System „zimnej strefy" oddziela pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek, zwiększając wydajność tłuszczu

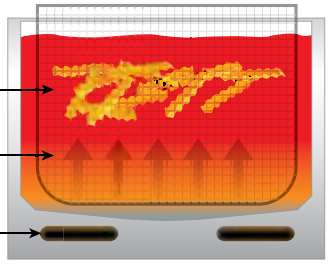
Wyjmowany pojemnik na olej ułatwiający jego czyszczenie

Koszyk z długim izolowanym uchwytem

do cen należy doliczyć VAT 23%

S.S. stainless steel

Zobacz film



8 litrów
3500 W
230 V

2x 8 litrów
2x 3500 W
230 V

215012

1099,00

TWÓJ ZYSK

2169,00

215029

FRYTOWNICA INDUKCYJNA KITCHEN LINE – 8 L

- Precyzyjna kontrola temperatury, dzięki technologii indukcji utrzymywana jest dokładna zadana temperatura oleju
- Funkcja timera
- Wydajna wymiana ciepła
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej ułatwia mycie urządzenia
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Panel sterujący z wyświetlaczem pokazuje zadaną temperaturę oleju
- W zestawie koszyk do smażenia, pokrywa oraz filtr oleju

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena
215012	8	230	3500	290x485x(H)406	**1099,00**

FRYTOWNICA INDUKCYJNA KITCHEN LINE – 2X 8 L

- Precyzyjna kontrola temperatury, dzięki technologii indukcji utrzymywana jest dokładna zadana temperatura oleju
- Funkcja timera
- Wydajna wymiana ciepła
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej ułatwia mycie urządzenia
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Panel sterujący z wyświetlaczem pokazuje zadaną temperaturę oleju
- W zestawie koszyk do smażenia, pokrywa oraz filtr oleju

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena
215029	16	230	7000	580x485x(H)406	**2169,00**

Kran spustowy ułatwia opróżnienie frytownicy

Filtr zabezpieczający silnik indukcyjny

Wygodna krawędź do zawieszenia koszyka

PŁYTY GRILLOWE TEPPANYAKI

- Odłączany kabel zasilający z termostatem
- Solidne nienagrzewające się uchwyty do bezpiecznego transportu
- Łatwa w czyszczeniu
- Powierzchnia pokryta powłoką nieprzywierającą
- Maksymalna temperatura: 220-250°C

Zobacz film

Al aluminium

PŁYTA GRILLOWA TEPPANYAKI

- Wymiary powierzchni grillującej: 439x228 mm

kod	V	W	mm	cena
238608	230	1800	439x230x(H)110	**169,00**

PŁYTA GRILLOWA TEPPANYAKI GIGANT

- Wymiary powierzchni grillującej: 893x217 mm

kod	V	W	mm	cena
238301	230	1800	900x230x(H)110	**329,00**

Zobacz film

od 99,00

TWÓJ ZYSK

MULTIPATELNIA ELEKTRYCZNA

Al aluminium

- Idealna do gotowania, smażenia, duszenia i utrzymywania w cieple potraw
- Wykonana z aluminium z powłoką nieprzywierającą
- Odłączany termostat z zasilaniem
- Pokrywa z przezroczystą szybą i dwa izolowane uchwyty

do -40%

kod	poj. (l)	V	W	mm	stara cena	nowa cena
239506	5,5	230	1400	ø500x(H)190	159,00	**99,00**
239605	12	230	1600	ø620x(H)190	329,00	**199,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

PŁYTY GRILLOWE BLUE LINE

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Chromowana powierzchnia (9 mm) ułatwia czyszczenie
- Płyta grillująca z rantem, wyjmowana szuflada na tłuszcz
- Stopniowa regulacja temperatury do 300°C
- Ochrona przed przegrzaniem
- Nadaje się do pracy ciągłej
- Włącznik/wyłącznik zasilania z lampką
- Antypoślizgowe nóżki

Zobacz film

869,00

TWÓJ ZYSK

18/0 stainless steel

203125

PŁYTA GRILLOWA BLUE LINE – GŁADKA

- Powierzchnia grillująca 330x270 mm, gładka

kod		V	W	mm	stara cena	cena
203125	gładka	230	2000	300x420x(H)225		869,00

1169,00

203156

PŁYTA GRILLOWA BLUE LINE – 1/2 GŁADKA, 1/2 RYFLOWANA

- Powierzchnia grillująca 518x328 mm, lewa płyta 259 mm gładka, prawa płyta 259 mm ryflowana

kod		V	W	mm	cena
203156	1/2 gładka, 1/2 ryflowana	230	2400	550x420x(H)240	1169,00

TWÓJ ZYSK

1279,00

203170

PŁYTA GRILLOWA BLUE LINE – GŁADKA

- Powierzchnia grillująca 518x328 mm, gładka

kod		V	W	mm	cena
203149	gładka	230	2400	550x420x(H)240	1099,00

PŁYTA GRILLOWA BLUE LINE – RYFLOWANA

- Powierzchnia grillująca 518x328 mm, ryflowana

kod		V	W	mm	cena
203170	ryflowana	230	2400	550x420x(H)240	1279,00

PŁYTA GRILLOWA BLUE LINE – 2/3 GŁADKA, 1/3 RYFLOWANA

- Dwie niezależnie sterowane strefy grzewcze, 2 lampki kontrolne
- Powierzchnia grillująca 688x410 mm, gładka 462 mm i ryflowana 226 mm

kod		V	W	mm	cena
203163	2/3 gładka, 1/3 ryflowana	230	3500	720x530x(H)250	1589,00

59,00

855201

855218

SKROBKA DO PŁYT GRILLOWYCH

kod	mm	cena
855201	100x315	59,00

OSTRZA ZAPASOWE DO 855201

- 5 szt.

kod	cena
855218	19,00

24,00

855713

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

SZPACHELKA

kod	długość ostrza (mm)	mm	cena
855713	108	80x251	24,00

17,00

855119

S.S. stainless steel | wash

SZPACHELKA

- Z drewnianym uchwytem

kod	długość ostrza (mm)	mm	cena
855119	118	100x251	17,00

GRILLE KONTAKTOWE

S.S. stainless steel

- Powierzchnia grzewcza wykonana z żeliwa z powłoką ceramiczną
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- W zestawie szczotka do czyszczenia
- Tacka na tłuszcz i resztki pozostałe po grillowaniu
- Tylna krawędź ochronna
- Termostat z płynną regulacją temperatury do 300°C, lampka kontrolna
- Uchwyt podnoszony na wysokość 530 mm

Zobacz film

549,00

263501

549,00

263600

TWÓJ ZYSK

GRILL KONTAKTOWY POJEDYNCZY
– Powierzchnia grillująca 220x230 mm

kod	V	W	mm	cena
263501	230	1800	310x370x(H)240	549,00

GRILL KONTAKTOWY POJEDYNCZY
– Powierzchnia grillująca 220x230 mm

kod	V	W	mm	cena
263600	230	1800	310x370x(H)240	549,00

699,00

263655

699,00

263662

TWÓJ ZYSK

GRILL KONTAKTOWY „PANINI"
– Powierzchnia grillująca 340x230 mm

kod	V	W	mm	cena
263655	230	2200	430x370x(H)240	699,00

GRILL KONTAKTOWY „PANINI"
– Powierzchnia grillująca 340x230 mm

kod	V	W	mm	cena
263662	230	2200	430x370x(H)240	699,00

TWÓJ ZYSK

899,00

3600 W
230 V

263709

GRILL KONTAKTOWY PODWÓJNY

– 2 termostaty regulowane niezależnie
– Powierzchnia grillująca 475x230 mm

kod	V	W	mm	cena
263709	230	3600	570x370x(H)240	899,00

899,00

3600 W
230 V

263808

GRILL KONTAKTOWY PODWÓJNY

– 2 termostaty regulowane niezależnie
– Powierzchnia grillująca 475x230 mm

kod	V	W	mm	cena
263808	230	3600	570x370x(H)240	899,00

TWÓJ ZYSK

899,00

3600 W
230 V

263907

GRILL KONTAKTOWY PODWÓJNY

– 2 termostaty regulowane niezależnie
– Powierzchnia grillująca 475x230 mm

kod	V	W	mm	cena
263907	230	3600	570x370x(H)240	899,00

Trwałość i wydajność
Konstrukcja z grubej stali nierdzewnej, panel oraz uchwyt z poliamidu (SmartVide 9 w całości wykonany ze stali nierdzewnej)

Niezwykle prosta obsługa
Prosty i intuicyjny panel sterowania
Czytelny, wodoodporny, kolorowy 3,5" wyświetlacz;
4 przyciski i kolorowy wyświetlacz TFT
3 tryby pracy z Timerem:
– praca ciągła,
– praca z licznikiem czasu,
– praca z zadaną temperaturą sondy

Precyzyjny system kontroli temperatury z dokładnością do 0,01 °C
Najwyższej klasy precyzja niezwykle istotna m.in. podczas gotowania delikatnych produktów takich jak np. ryby, warzywa czy owoce

Cyrkulatory SmartVide wyposażone są w mieszadło wprowadzające wodę w ruch, dzięki czemu woda nawet w dużym pojemniku utrzymuje stałą temperaturę

Łącze Bluetooth zapewnia maksymalną wygodę i komfort pracy – efektywna kontrola HACCP procesu gotowania – po zakończeniu każdego cyklu można wyeksportować lub wydrukować parametry gotowania

Możliwość zapisania własnych programów gotowania oraz udostępnia podgląd stanu urządzenia – temperatury i pozostałego czasu pracy

Aktualizacja danych fabrycznych udostępnianych przez producenta

POBIERZ Z Google Play

Pobierz w App Store

CYRKULATOR ZANURZENIOWY DO GOTOWANIA SOUS VIDE SMARTVIDE 5, 7, 9

NEW

- Dzięki solidnej konstrukcji oraz obudowy wykonanej ze stali nierdzewnej o dużej grubości znajduje zastosowanie w profesjonalnej gastronomii
- Panel sterowania oraz uchwyt wykonane z poliamidu wzmacnianego włóknem szklanym (modele SmartVide 5 i 7) albo ze stali nierdzewnej (SmartVide 9)
- Precyzyjne system kontroli temperatury pozwala na uzyskanie powtarzalnych rezultatów gotowania, przy jednoczesnym zachowaniu jakości produktu, poprawiając również jego smak i teksturę
- Umożliwia gotowanie potraw w woreczku próżniowym - bez bezpośredniego kontaktu gotowanej żywności z wodą, co korzystnie wpływa na wzmocnienie aromatu, niweluje utratę jej masy oraz pozwala na użycie wytworzonego w woreczku wywaru do przyrządzania sosów
- Pozwala na aromatyzowanie oleju, tłuszczu lub innych podobnych produktów przy zastosowaniu techniki kontrolowanej temperatury
- Dzięki prostemu i intuicyjnemu panelowi sterowania urządzenie wymaga krótkiego czasu bezpośredniego nadzoru, pozwalając kucharzowi na wykonywanie innych zadań podczas gotowania produktu
- Wodoodporny, kolorowy, 3,5" wyświetlacz TFT pokazujący parametry gotowania: czas, temperatura rzeczywista oraz temperatura nastawiona
- Zakres temperatury: 5 - 95 °C
- Dokładność odczytu: 0,01 °C
- Timer: od 1 min do 99 h, gradacja 1 min
- Połączenie z Bluetooth
- Opcjonalna sonda
- Możliwość zmiany jednostek temperatury °C oraz °F
- Możliwość kalibracji urządzenia
- Auto-restart
- Wskaźnik minimalnego poziomu wody na obudowie
- Tryby pracy z Timerem – praca ciągła, praca ciągła z licznikiem czasu, z zadanym czasem – to wszystko po to, aby praca w Twoim lokalu była jeszcze lepiej zorganizowana
- Możliwość zapisania programów gotowania przez Bluetooth
- Do zestawu dołączona stylowa, ergonomiczna torba, umożliwiająca bezpieczny i wygodny transport urządzenia sobą (tylko model SmartVide 9)
- Do zestawu dołączona stylowa, ergonomiczna torba, umożliwiająca zabranie urządzenia ze sobą (tylko model SmartVide 9) 1180085

od 2999,00

TWÓJ ZYSK

1180100

1180120

1180140

kod	nazwa	V	kW	maks. poj. naczynia	mm	kg	cena
1180100	SmartVide 5	230	1,6	30 l lub GN 1/1 (H) 200 mm	116x128x(H)330	3,1	**2999,00**
1180120	SmartVide 7	230	2	56 l lub GN 2/1 (H) 200 mm	124x140x(H)360	3,6	**3799,00**
1180140	SmartVide 9	230	2	56 l lub GN 2/1 (H) 200 mm	124x140x(H)360	4,2	**4799,00**

NEW

TWÓJ ZYSK

od 1299,00

1180060

IZOLOWANE POJEMNIKI GN 1/1 I 2/1 DO CYRKULATORÓW SMARTVIDE

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Oszczędność energii dzięki termicznej izolacji pojemnika
- Wyposażony w kranik spustowy
- Głębokość wanny na wodę 150 mm
- Pokrywę do pojemnika zamawiać osobno

kod	poj. (l)	mm	cena
1180060	28	335x600x(H)288	1299,00
1180065	56	660x600x(H)288	1599,00

189,24

NEW

TWÓJ ZYSK

1180062

POKRYWKI GN 1/1 I 2/1 DO POJEMNIKÓW CYRKULATORA SMARTVIDE

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Zapobiega parowaniu podczas procesu gotowania
- Pasuje do standardowego pojemnika ze stali nierdzewnej GN 1/1 i 2/1 oraz dedykowanego, izolowanego pojemnika Sammic do cyrkulatora SmartVide
- Wyposażona w uchwyt

kod		cena
1180062	Pokrywka GN 1/1 z wycięciem na SmartVide 5	189,24
1180063	Pokrywka GN 1/1 z wycięciem na SmartVide 7 i 9	189,24

NEW

TORBA NA ZESTAW SOUS VIDE DLA MODELI SMARTVIDE 5, 7 I 9

- Idealna szczególnie dla podróżujących szefów kuchni prowadzących szkolenia w różnych miejscach

kod	cena
1180085	199,00

TWÓJ ZYSK

199,00

1180085

303,24

NEW

TWÓJ ZYSK

KULKI POLIPROPYLENOWE DO CYRKULATORÓW SMARTVIDE 1000 SZTUK W ZESTAWIE

- Stosowane w celu ograniczenia parowania oraz rozpryskiwania się wody podczas gotowania
- Tworzą warstwę izolacyjną w każdym otwartym naczyniu, zmniejszając utratę ciepła
- Pomaga utrzymać worek próżniowy wraz z gotowanym produktem pod powierzchnią wody
- Średnica pojedynczej kulki to 20 mm
- Mogą być stosowane w temperaturze do 110 °C oraz w większości płynów do gotowania Sous Vide

kod	cena
1180080	303,24

1180090

NEW

TWÓJ ZYSK

649,00

SONDA IGŁOWA DO URZĄDZEŃ SMARTVIDE 5, 7, 9

- Umożliwia kontrolę temperatury gotowanego produktu przez cały cykl
- Zakres pomiaru: od 5 °C do 95 °C
- Długość sondy 80 mm

kod	cena
1180090	649,00

114,00

TWÓJ ZYSK

NEW

USZCZELKA PIANKOWA DO SONDY IGŁOWEJ

- Stosowana w celu uniknięcia utraty próżni w worku podczas używania sondy igłowej
- Wymiary: 150x180x(H)10 mm

kod	cena
5170060	114,00

5170060

URZĄDZENIE SOUS-VIDE

S.S. stainless steel

- Sposób przygotowywania posiłków, w którym jedzenie jest próżniowo pakowane w worki i gotowane w odpowiedniej temperaturze
- Idealne do restauracji typu à la carte
- Odpowiednie do przygotowywania jedzenia poza godzinami największego ruchu
- Pozwala zachować stałą jakość serwowanych potraw
- Bardzo precyzyjny termostat z możliwością regulacji temperatury od 35°C do 90°C z dokładnością co do 0,1°C
- Obudowa wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Możliwość szczelnego zamknięcia dzięki pokrywie z uszczelką silikonową

Zobacz film

TWÓJ ZYSK

URZĄDZENIE SOUS-VIDE GN 2/3

- W zestawie separator, 4 przekładki ze stali nierdzewnej

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena
225264	13	230	400	363x335x(H)290	**899,00**

URZĄDZENIE SOUS-VIDE GN 1/1

-8%

- Z uchwytami i kranem spustowym
- W zestawie separator, 6 przekładek ze stali nierdzewnej

kod	poj. (l)	V	W	mm	stara cena	nowa cena
225448	20	230	600	600x330x(H)300	1299,00	**1199,00**

PA polyamide | PP polypropylene

od 18,00

WORKI DO GOTOWANIA SOUS-VIDE DO PAKOWAREK KOMOROWYCH

do -20%

kod	ilość szt. w opak.	mm	stara cena	nowa cena
971369	100	150x200	19,00	**18,00**
971345	100	150x250	25,00	**22,00**
971376	100	200x300	39,00	**34,00**
971352	100	250x350	56,00	**45,00**
971383	100	300x400	78,00	**64,00**

TWÓJ ZYSK

864227

sousvide tools.com

NEW

TWÓJ ZYSK

1199,00

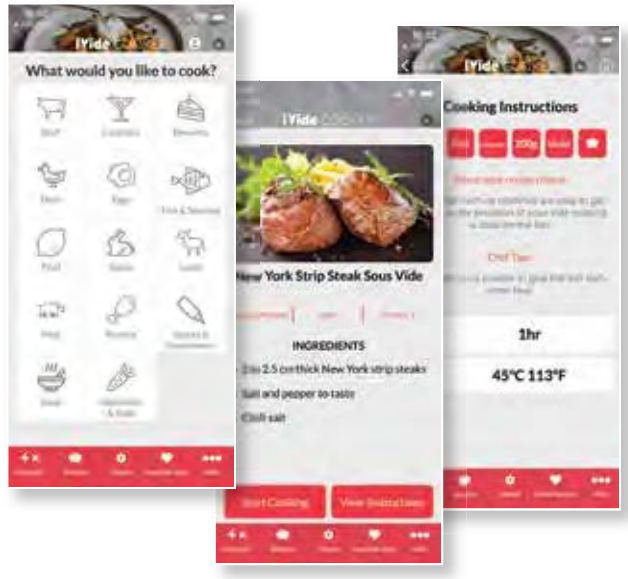
222997

Wi-Fi

IVIDE PLUS JUNIOR

- Precyzyjny cyrkulator termiczny Sous Vide z kontrolą temperatury
- 4-calowy ekran dotykowy w wysokiej rozdzielczości
- Pasuje do okrągłych lub płaskich naczyń o minimalnej głębokości 16,5 cm
- Najwyższa wydajność osiągana w naczyniach do 45 litrów
- Temperatura pracy od 5 °C do 99 °C, dokładność 0,07 °C
- Timer: od 1 minuty do 99 godzin
- Urządzenie może być kontrolowane przez WiFi dzięki aplikacji iVide
- Zabezpieczenie przed pracą urządzenia przy braku wody
- Wydajna pompa cyrkulacyjna zapewnia taką samą temperaturę wody w całym naczyniu
- W zestawie futerał

kod	V	W	mm	cena
222638	230	1500	159x121x(H)285	1199,00



HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIEC DO GOTOWANIA W NISKICH TEMPERATURACH

- Do wolnego przygotowywania lub odgrzewania żywności za pomocą bardzo dokładnie ustawianego i kontrolowanego procesu
- Z sondą temperatury, osobna regulacja ustawień sondy
- Uchwyty na bokach
- Łatwe do czyszczenia uszczelki drzwi
- Komora pieca ogrzewana z 4 stron, równomierne rozprowadzanie ciepła w komorze
- Oszczędność energii dzięki dodatkowej izolacji
- Tłoczona komora pieca z zaokrąglonymi krawędziami, łatwa w czyszczeniu
- Wymiary komory: 420x610x(H)275 mm
- Regulacja temperatury co 1 stopień – temperatura komory od 0°C do 120°C, temperatura z użyciem sondy i podtrzymanie temperatury od 0°C do 100°C
- Drzwi lewo- lub prawostronne, zawiasy fabrycznie zamontowane po prawej stronie, łatwe przełożenie zawiasów na drugą stronę
- Cyfrowe sterowanie, odczyt czasu, ustawienie temperatury oraz odczyt aktualnej temperatury sondy/komory
- Prowadnica ze stali nierdzewnej, pasuje do pojemników GN 1/1, rusztów oraz blach o wymiarach 600x400 mm, 3 poziomy pieczenia

225479

Zobacz film

TWÓJ ZYSK

3999,00

S.S. stainless steel

PIEC DO GOTOWANIA W NISKICH TEMPERATURACH

kod	V	W	mm	cena
225479	230	1200	495x690x(H)415	**3999,00**

PIEC WĘDZARNICZY ELEKTRYCZNY

- Idealny do wędzenia ryb, wołowiny, szynki i warzyw
- Wykonany ze stali nierdzewnej, podwójne izolowane drzwi zamykane na magnes
- Regulacja temperatury za pomocą termostatu, termometr wbudowany w drzwi
- Otwór wentylacyjny z tyłu obudowy
- W zestawie 3 ruszty (400x279 mm) i 3 haczyki na mięso

kod	V	W	mm	cena
238486	230	1600	540x380x(H)720	**899,00**

Zobacz film

TWÓJ ZYSK

899,00

238486

PolyScience®

Zobacz film

199985

499,00

TWÓJ ZYSK

77,00

199961

Zobacz film

TWÓJ ZYSK

PISTOLET WĘDZARNICZY SMOKING GUN PRO – WERSJA SAGE PROFESJONALNA

- Pistolet wędzarniczy Smoking gun pro umożliwia wzbogacenie różnych potraw i napojów naturalnymi aromatami dymu wędzarniczego, np. z jabłoni albo orzesznika bez ich podgrzewania
- Zdejmowana komora spalania ze stali nierdzewnej oraz dysza są odporne na zastosowanie z palnikiem i uniemożliwiają odkładanie się żywicy
- Elastyczny przewód o długości 50 cm pozwala na łatwą instalację i demontaż
- Wytrzymały, zdejmowany wentylator nie stopi się nawet w wysokiej temperaturze. Wentylator można zdemontować do czyszczenia za pomocą dołączonego klucza imbusowego
- Urządzenie wyposażono w wydajny, cichy silnik z pokrętłem regulacji przepływu powietrza
- Zasilany 4 bateriami AA (w zestawie)
- Zawiera dwa opakowania aromatów PolyScience® Hickory i Apple Wood ok. 14 g

kod	mm	cena
199985	150x80x(H)165	499,00

PISTOLET WĘDZARNICZY

- Korpus aluminiowy pełniący funkcję radiatora - schładza dym przed jego wypuszczeniem
- Zrębki zapachowe nie wymagają wcześniejszego namoczenia przed paleniem
- Do palenia można zastosować również herbatę lub przyprawy
- Zdejmowana komora spalania z wbudowanym filtrem
- Elastyczny gumowy przewód (o długości 30 cm) ułatwiający dozowanie dymu do zamykanych strunowo woreczków i pojemników
- Kompaktowy i lekki – łatwy w użyciu jedną ręką
- Możliwość stosowania do miękkich owoców i warzyw – pistolet nie wpływa na zmianę ich tekstury
- Zasilany 2 bateriami AA, baterie nie są dołączone
- Zestaw nie obejmuje zrębków zapachowych ani ziół do palenia

-22%

kod	mm	stara cena	nowa cena
199961	ø68x(H)158	99,00	77,00

KOPUŁKA SZKLANA Z OTWOREM WENTYLACYJNYM

NEW

- Wykonane ze szkła borokrzemianowego, wyposażone w silikonowy otwór do wężyka doprowadzającego dym
- Idealny do stosowania w połączeniu z pistoletem wędzarniczym
- Pozwala stworzyć spektakularny sposób prezentowania potraw klientom

kod	mm	cena
199664	ø260x(H)174	**169,00**
199657	ø130x(H)282	**88,00**

KOPUŁKA SZKLANA

- Idealna do użycia w połączeniu z pistoletem wędzarniczym, umożliwia serwowanie potraw w spektakularny sposób

kod	mm	cena
199978	ø245x(H)150	**69,00**

ZRĘBKI ZAPACHOWE

19,00

- Zrębki zapachowe do palenia na gorąco w dymnicy lub w piecu do opalania
- Naturalne, bez sztucznie wzmacnianego aromatu

kod		waga (kg)	cena
199671	z drewna bukowego	0.25	**19,00**
199688	z drewna olchowego GOLD	0.25	**19,00**
199695	z drewna dębowego	0.25	**19,00**
199701	z drewna czereśni	0.25	**19,00**
199718	z drewna jabłoni	0.25	**19,00**
199725	z drewna śliwy	0.25	**19,00**
199732	z drewna klonu	0.25	**19,00**
199749	z drewna moreli	0.25	**19,00**
199756	z drewna orzecha włoskiego	0.25	**19,00**
199763	z drewna bukowego i olchowego SPECIAL	0.25	**19,00**

499,00

240403

TWÓJ ZYSK

S.S. stainless steel

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU I KASZY

- Pojemność na 30 porcji (miarka 180 ml) surowego ryżu
- Do gotowania ryżu i utrzymywania go jednocześnie w cieple
- W zestawie miarka, łyżka do ryżu i nieprzywierająca podkładka zabezpieczająca przed przypaleniem
- Przy włączonej funkcji „podtrzymywanie ciepła" ogrzewane są oprócz spodu, również ścianki pojemnika

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena
240403	5.4	230	1950	455x455x(H)380	499,00

TWÓJ ZYSK

240410

129,00

S.S. stainless steel

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU I KASZY Z FUNKCJĄ GOTOWANIA NA PARZE – 1,8 L

- Do gotowania ryżu i utrzymywania go w cieple
- Pojemnik mieści do 10 miarek suchego ryżu
- W zestawie plastikowy pojemnik do gotowania na parze, miarka do ryżu i łyżka
- Łatwy do czyszczenia, wyjmowany pojemnik z aluminium

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena
240410	1.8	230	700	ø280x(H)285	129,00

Zobacz film

S.S. stainless steel

NEW MODEL

2800 W
230 V

3600 W
230 V

1639,00

264607

1459,00

TWÓJ ZYSK

264706

SALAMANDER 450

- Typ 450 – obudowa ze stali nierdzewnej
- Idealny do grillowania, podgrzewania różnych potraw i zapiekanek.
- Termostat z płynną regulacją temperatury do 300°C, lampka kontrolna
- Możliwość różnorodnego dopasowania wysokości za pomocą niezawodnego systemu do podnoszenia
- Wysuwany pojemnik na tłuszcz 440x320 mm

-9%

kod	V	W	mm	stara cena	nowa cena
264607	230	2800	480x520x(H)530	1599,00	**1459,00**

SALAMANDER 600

- Typ 600 – obudowa ze stali nierdzewnej
- Idealny do grillowania, podgrzewania różnych potraw i zapiekanek
- Termostat z płynną regulacją temperatury do 300°C, lampka kontrolna
- Dwie niezależne strefy grzewcze
- Możliwość różnorodnego dopasowania wysokości za pomocą niezawodnego systemu do podnoszenia
- Wysuwany pojemnik na tłuszcz 590x350 mm

-9%

kod	V	W	mm	stara cena	nowa cena
264706	230	3600	600x520x(H)530	1799,00	**1639,00**

Wysuwany pojemnik na tłuszcz

Płynna regulacja górnej części

TWÓJ ZYSK

769,00

Zobacz film

2000 W
230 V

264119

OPIEKACZ Z MOŻLIWOŚCIĄ MONTAŻU NA ŚCIANIE

- Współczynnik szczelności: IPX4 – pełna ochrona przed zawilgoceniem instalacji elektrycznej
- Łatwy montaż na ścianie nie wymagający żadnych dodatkowych uchwytów, pozwala zaoszczędzić miejsce w kuchni
- Idealny do grillowania lub podgrzewania potraw oraz zapiekanek
- Płynna regulacja temperatury od 50°C do 300°C
- Grzałka umieszczona na górze
- Termostat, timer do 30 min. i lampka kontrolna
- Regulacja wysokości rusztu – 4 pozycje, ruszt z izolowanymi rączkami
- Tacka na okruchy w zestawie
- Wymiary wewnętrzne: 460x265x(H)165 mm
- Długość przewodu: 1,3 m

-9%

kod	V	W	mm	stara cena	nowa cena
264119	230	2000	610x310x(H)280	849,00	769,00

999,00

2200 W
230 V

264201

TWÓJ ZYSK

OPIEKACZ 580

- Idealny do zapiekanek, grillowania i podgrzewania potraw
- Regulacja temperatury od 50°C do 300°C
- Grzałka umieszczona na górze
- Termostat, timer do 30 minut, lampka kontrolna
- Regulacja wysokości rusztu – 4 pozycje
- Ruszt z rączkami oraz tacka na okruchy w zestawie
- Wymiary wewnętrzne: 426x345x(H)257 mm

kod	V	W	mm	cena
264201	230	2200	580x413x(H)376	999,00

3600 W
230 V

264300

TWÓJ ZYSK

1399,00

OPIEKACZ 800

- Idealny do zapiekanek, grillowania i podgrzewania potraw
- Regulacja temperatury od 50°C do 300°C
- Grzałka umieszczona na górze
- Termostat, timer do 30 minut, lampka kontrolna
- Regulacja wysokości rusztu – 4 pozycje
- Ruszt z rączkami oraz tacka na okruchy w zestawie
- Wymiary wewnętrzne: 646x408x(H)337 mm

kod	V	W	mm	cena
264300	230	3600	800x472x(H)456	1399,00

Regulacja wysokości rusztu - 4 pozycje

Łatwy montaż na ścianie bez dodatkowych uchwytów

3645 W
230 V

264409

ROZGRZEWA SIĘ W 10s

NEW MODEL

TWÓJ ZYSK

OPIEKACZ KWARCOWY GN 1/1

- Możliwość umieszczenia w komorze tac GN 1/1
- Idealny do grillowania lub podgrzewania potraw oraz zapiekanek
- Grzałki kwarcowe na podczerwień umieszczone na górze i na dole komory
- Termostat, timer do 15 minut i lampka kontrolna
- Regulacja wysokości rusztu – 3 pozycje, izolowane uchwyty
- Tacka na okruchy w zestawie
- Współczynnik szczelności: IPX3

kod	V	W	mm	cena
264409	230	3645	689x397x(H)318	1199,00

1199,00

Zobacz film

OPIEKACZ KWARCOWY MAXI GN 1/1

- Opiekacz z 9 grzałkami kwarcowymi dla szybszego podgrzewania, grillowania oraz gratynowania potraw
- Stalowa osłona grzałek zabezpieczająca przed ich zniszczeniem
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Dwa chromowane ruszty o wym. 530x340 mm z odłączanymi dwoma uchwytami
- Po dwa poziomy położenia pionowego dla każdego rusztu o prześwicie 70 i 45 mm
- Tacka ze stali nierdzewnej na okruchy
- Grzałki kwarcowe po 3 szt. na trzech niezależnie załączanych poziomach
- Włącznik czasowy grzałek do 15 min lub praca non-stop
- Kabel zasilający 1,3 m bez wtyczki

kod	V	W	mm	cena
264331	230	4500	685x396x(H)452	1799,00

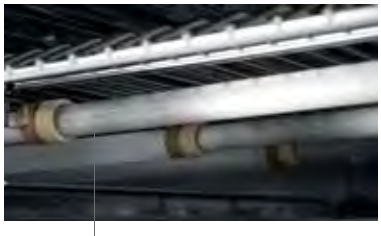
4500 W
400 V

264331

TWÓJ ZYSK

ROZGRZEWA SIĘ W 10s

1799,00



9 grzałek kwarcowych dla szybszego podgrzewania, rozgrzewa się w 10 sekund

Niezależnie sterowane grzałki na 3 poziomach

PODGRZEWACZ ROLKOWY DO PARÓWEK

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Szybkie nagrzewanie oraz odzyskiwanie ciepła
- Rolki pokryte powłoką nieprzywierającą
- Wyjmowana, łatwa do czyszczenia tacka ociekowa na tłuszcz i resztki
- Długość rolki: 42 cm
- Regulacja temperatury do 150°C

S.S. stainless steel

Zobacz film

TWÓJ ZYSK

od 699,00

7 rolek
740 W
230 V

268506

do -25%

kod		V	W	mm	stara cena	nowa cena
268506	7 rolek	230	740	520x325x(H)175	929,00	699,00
268605	9 rolek	230	940	520x400x(H)175	1149,00	899,00

od 999,00

14 rolek
1480 W
230 V

268735

do -27%

kod		V	W	mm	stara cena	nowa cena
268704	11 rolek	230	1180	520x477x(H)175	1369,00	999,00
268735	14 rolek	230	1480	520x591x(H)175	1519,00	1199,00

268742

od 129,00

TWÓJ ZYSK

NEW

POKRYWA SZKLANA DO PODGRZEWACZA ROLKOWEGO DO PARÓWEK

kod	przeznaczone do	mm	cena
268551	268506	470x325x(H)240	129,00
268612	268605	470x401x(H)250	149,00
268711	268704	470x477x(H)250	169,00
268742	268735	470x491x(H)250	189,00

TWÓJ ZYSK

220306

399,00

Zobacz film

PIECYK DO PIZZY

S.S. stainless steel

-25%

- Taca odpowiednia do pizzy o średnicy do 30 cm
  Timer do 15 minut, włącznik
  Dwa elementy grzewcze (górny i dolny), taca na okruchy
  Odpowiedni do pizzy mrożonej

kod	V	W	mm	stara cena	nowa cena
220306	230	1300	480x420x(H)195	529,00	399,00

PODGRZEWACZE DO PARÓWEK

240502

Zobacz film

399,00

TWÓJ ZYSK

PODGRZEWACZ DO PARÓWEK 10 LITRÓW

- Termostat z regulacją temperatury do 85°C
- Uchwyty transportowe
- Pokrywa z izolowanym, nienagrzewającym się uchwytem

kod	V	W	mm	cena
240502	230	1000	330x280x(H)250	399,00

Zobacz film

699,00

TWÓJ ZYSK

265000

PODGRZEWACZ DO PARÓWEK

- Urządzenie do podgrzewania parówek do hot-dogów
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, pojemnik na parówki z anodowanego aluminium i szkła
- Z regulacją mocy

-23%

kod	V	W	mm	stara cena	nowa cena
265000	230	450	240x322x(H)466	909,00	699,00

NEW MODEL

Zobacz film

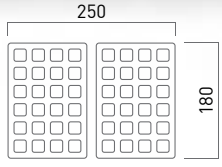
749,00

S.S. stainless steel

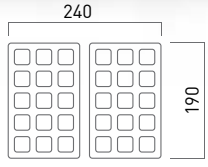
TWÓJ ZYSK

212103 | 212127 | 212134

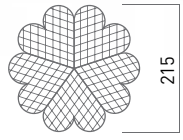
Gofry tradycyjne Liège - mała kratka



Gofry brukselskie - duża kratka



Gofry tradycyjne – serca



GOFROWNICA – MAŁA KRATKA

- Gofry tradycyjne Liège, 2 prostokątne gofry 4x6 kratek
- Żeliwna powłoka nieprzywierająca
- Regulacja temperatury za pomocą termostatu
- Szpikulec do wyjmowania gofrów
- Izolowany uchwyt
- Wyjmowana rynienka ociekowa na tłuszcz
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem

kod	V	W	mm	cena
212103	230	1500	320x437x(H)251	749,00

GOFROWNICA – DUŻA KRATKA

- Gofry brukselskie, 2 prostokątne gofry 3x5 kratek
- Żeliwna powłoka nieprzywierająca
- Regulacja temperatury za pomocą termostatu
- Szpikulec do wyjmowania gofrów
- Izolowany uchwyt

kod	V	W	mm	cena
212127	230	2200	320x437x(H)277	749,00

GOFROWNICA – SERCA

- Gofry tradycyjne, 5 połączonych ze sobą serc
- Żeliwna powłoka nieprzywierająca
- Regulacja temperatury za pomocą termostatu
- Szpikulec do wyjmowania gofrów
- Izolowany uchwyt

kod	V	W	mm	cena
212134	230	2200	320x437x(H)251	749,00

S.S. stainless steel

TWÓJ ZYSK

212028

699,00

NEW

Zobacz film

NALEŚNIKARKA

- Przeznaczona do smażenia naleśników
- Płyta grzewcza ø400 mm wykonana z żeliwa z powłoką ceramiczną
- Równomierne rozprowadzenie ciepła na powierzchni płyty
- Drewniana szpatuła w zestawie
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Termostat z płynną regulacją temperatury od 50°C do 250°C
- Z zabezpieczeniem przed przegrzaniem i termostatem EGO

kod	V	W	mm	cena
212028	230	3000	470x509x(H)161	699,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

URZĄDZENIE DO SMAŻENIA PĄCZKÓW

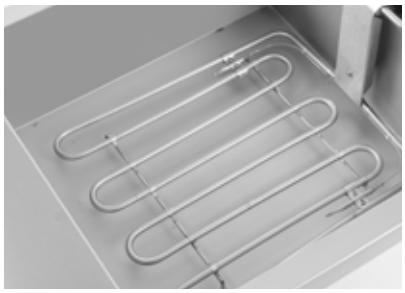
- Urządzenie idealne do smażenia pączków, faworków oraz innych dań przygotowywanych w głębokim tłuszczu
- Przeznaczone do intensywnego użytkowania
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej
- Duża komora smażenia o pojemności 12 l i wymiarach 400x400x(H)160 mm
- Komora spawana z odpływem oleju w dnie zakończonym kranikiem spustowym
- Demontowalny element sterujący wraz z grzałką, posiadający dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia wyłącza całe urządzenie
- Regulacja temperatury od 50°C do 190°C
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem z funkcją resetowania dla dodatkowej ochrony
- System „zimnej strefy" oddzielający pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek, zwiększający wydajność tłuszczu oraz zapobiegający przypalaniu się frytury
- Gumowe, antypoślizgowe nóżki

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena
205914	12	230	3500	630x860x(H)360	**1139,00**

205914

1139,00

System „zimnej strefy" oddzielający pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek



Kran spustowy

Składa półka do odkładania pączków

TOSTER PRZELOTOWY

1369,00

Zobacz film

TWÓJ ZYSK

NEW MODEL

S.S. stainless steel

1340 W
230 V

TOSTER PRZELOTOWY POJEDYNCZY

- Możliwość ułożenia na przenośniku taśmowym 1 rzędu kromek
- Dwa oddzielne elementy grzewcze, jeden na górze drugi pod przenośnikiem
- Odpowiedni do ciągłego opiekania chleba krojonego
- Taca wydawcza przednia i taca wydawcza tylna
- Regulacja prędkości przenośnika, czas opiekania do 5 minut

kod	V	W	mm	cena
261200	230	1340	288x418x(H)387	**1369,00**

261200

TWÓJ ZYSK

1499,00

2240 W
230 V

S.S. stainless steel

NEW MODEL

TOSTER PRZELOTOWY PODWÓJNY

- Możliwość ułożenia na przenośniku taśmowym 2 rzędów kromek
- Dwa oddzielne elementy grzewcze
- Odpowiedni do ciągłego opiekania chleba krojonego
- Taca wydawcza przednia i taca wydawcza tylna
- Regulacja czasu opiekania do 3 minut

-6%

kod	V	W	mm	stara cena	nowa cena
261309	230	2240	418x368x(H)387	1599,00	**1499,00**

261309

3000 W
230 V

609,00

TWÓJ ZYSK

Zobacz film

262214

19,00

262801

KLAMRA NA TOSTY

kod	mm	cena
262801	100x340x(H)64	19,00

S.S. stainless steel

TOSTER KANAPKOWY Z 6 KLAMRAMI

- 2 poziomy, 6 klamer na tosty – wykonane ze stali nierdzewnej
- Lampy kwarcowe do szybkiego podgrzewania, temperatura osiągana w maksimum 30 sekund. Schładzanie lamp w ciągu kilku sekund
- Przełącznik do wyboru różnych stref grzewczych
- Mechaniczny timer do 15 minut z alarmem
- 6 klamer na tosty w zestawie

kod	V	W	mm	cena
262214	230	3000	438x290x(H)402	609,00

TWÓJ ZYSK

NEW MODEL

TOSTER KANAPKOWY

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- W zestawie klamry na tosty wyposażone w uchwyty żywicy PF
- Oddzielne sterowanie dla lewej i prawej kieszeni
- Timer o zakresie od 0-8 min wyposażony w alarm
- Wyjmowana taca na okruchy

kod	V	W	mm	cena
261163	230	1200	200x300x(H)223	609,00

609,00

1200 W
230 V

261163

KUCHENKI MIKROFALOWE

SAMSUNG

TWÓJ ZYSK

2749,00

26 litrów
1850 W
230 V

S.S. stainless steel

281475

KUCHENKA MIKROFALOWA SAMSUNG, 1850 W, 26 L, 30 PROGRAMÓW, STEROWANIE ELEKTRONICZNE

FUNKCJE

- Cyfrowy wyświetlacz z możliwością zapisania 30 automatycznych programów
- Możliwość zapisania do 3 kroków gotowania w każdym z 30 programów
- Książka kucharska z przepisami w instrukcji
- Zabezpieczenie przed usunięciem zapisanych programów „PROGRAM LOCK"
- Licznik cykli gotowania
- Funkcja „REPEAT" powtarzająca ostatni cykl gotowania
- Funkcja „ONE TOUCH" automatycznie wydłużająca cykl gotowania za pomocą 1 dotknięcia o +20 s
- Alarm końca cyklu gotowania z możliwością jego modyfikacji
- Dotykowy panel sterowania
- Możliwości piętrowania urządzenia
- Automatyczne przypominanie o konieczności czyszczenia filtra powietrza
- Łatwe czyszczenie najbardziej zabrudzonej części komory dzięki demontowanej górnej osłonie wewnętrznej

5 POZIOMÓW MOCY

- Wysoki: 100% mocy = 1850 W – maksymalny czas 25 min
- Średni: 70% mocy = 1245 W – maksymalny czas 40 min
- Niski: 50% mocy = 890 W – maksymalny czas 40 min
- Rozmrażanie szybkie: 20% mocy = 355 W – maksymalny czas 50 min
- Rozmrażanie wolne: 10% mocy = 180 W – maksymalny czas 50 min

KOMORA

- Pojemność: 26 l
- Wymiary: 370x370x(H)190 mm
- Materiał: stal nierdzewna
- Ceramiczne dno
- Wewnętrzne oświetlenie z dwoma żarówkami
- 2 magnetrony, każdy z wirującą anteną umieszczoną na górze komory dla optymalnego rozprowadzenia fal

OBUDOWA

- Materiał: stal nierdzewna
- Drzwi przeszklone, z zawiasem po lewej
- Filtr powietrza z funkcją automatycznego przypominania o czyszczeniu

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena
281475	26	230	3200	464x557x(H)368	**2749,00**

2749,00

26 litrów
1850 W
230 V

TWÓJ ZYSK

281390

KUCHENKA MIKROFALOWA SAMSUNG, 1850 W, 26 L, STEROWANIE ELEKTROMECHANICZNE

FUNKCJE

- Cyfrowy wyświetlacz parametrów oraz pokrętła do ich ustawiania
- Funkcja „ONE TOUCH" automatycznie wydłużająca cykl gotowania za pomocą 1 dotknięcia o +20 s
- Funkcja „REPEAT" powtarzająca ostatni cykl gotowania
- Książka kucharska z przepisami w instrukcji
- Alarm końca cyklu gotowania
- Możliwość piętrowania urządzenia, płytka wspornikowa w zestawie każdej kuchenki
- Łatwe czyszczenie najbardziej zabrudzonej części komory dzięki demontowanej górnej osłonie wewnętrznej

5 POZIOMÓW MOCY

- Wysoki: 100% mocy = 1850 W – maksymalny czas 25 min
- Średni: 70% mocy = 1245 W – maksymalny czas 40 min
- Niski: 50% mocy = 890 W – maksymalny czas 40 min
- Rozmrażanie szybkie: 20% mocy = 355 W – maksymalny czas 50 min
- Rozmrażanie wolne: 10% mocy = 180 W – maksymalny czas 50 min

KOMORA

- Pojemność: 26 l
- Wymiary: 370x370x(H)190 mm
- Materiał: stal nierdzewna
- Ceramiczne dno
- Wewnętrzne oświetlenie z dwoma żarówkami
- 2 magnetrony, każdy z wirującą anteną umieszczoną na górze komory dla optymalnego rozprowadzenia fal

OBUDOWA

- Materiał: stal nierdzewna
- Drzwi przeszklone, z zawiasem po lewej
- Filtr powietrza z funkcją automatycznego przypominania o czyszczeniu

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena
281390	26	230	3200	464x557x(H)368	**2749,00**

2399,00

26 litrów
1500 W
230 V

S.S. stainless steel

TWÓJ ZYSK

281499

KUCHENKA MIKROFALOWA SAMSUNG, 1500 W, 26 L, STEROWANIE ELEKTROMECHANICZNE

FUNKCJE

- Cyfrowy wyświetlacz parametrów oraz pokrętła do ich ustawiania
- Funkcja „ONE TOUCH" automatycznie wydłużająca cykl gotowania za pomocą 1 dotknięcia o +20 s
- Funkcja „REPEAT" powtarzająca ostatni cykl gotowania
- Książka kucharska z przepisami w instrukcji
- Alarm końca cyklu gotowania
- Duża oszczędność miejsca montażu dzięki możliwości piętrowania – płytka wspornikowa w zestawie każdej kuchenki
- Łatwe czyszczenie najbardziej zabrudzonej części komory dzięki demontowanej górnej osłonie wewnętrznej

5 POZIOMÓW MOCY

- Wysoki: 100% mocy = 1500 W – maksymalny czas 25 min
- Średni: 70% mocy = 1015 W – maksymalny czas 40 min
- Niski: 50% mocy = 725 W – maksymalny czas 40 min
- Rozmrażanie szybkie: 20% mocy = 260 W – maksymalny czas 50 min
- Rozmrażanie wolne: 10% mocy = 190 W – maksymalny czas 50 min

KOMORA

- Pojemność: 26 l
- Wymiary: 370x370x(H)190 mm
- Materiał: stal nierdzewna
- Ceramiczne dno
- Wewnętrzne oświetlenie z dwoma żarówkami
- 2 magnetrony, każdy z wirującą anteną umieszczoną na górze komory dla optymalnego rozprowadzenia fal

OBUDOWA

- Materiał: stal nierdzewna
- Drzwi przeszklone, z zawiasem po lewej
- Filtr powietrza z możliwością demontażu w celu umycia

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena
281499	26	230	3000	464x557x(H)368	**2399,00**

SAMSUNG

1069,00

26 litrów
1100 W
230 V

TWÓJ ZYSK

281451

KUCHENKA MIKROFALOWA SAMSUNG, 1100 W, 26 L, 20 PROGRAMÓW, STEROWANIE ELEKTRONICZNE

FUNKCJE
- Dotykowy, cyfrowy panel sterowania z możliwością zapisania 20 automatycznych programów
- Możliwość zapisania do 3 kroków gotowania w każdym z 20 programów
- Książka kucharska z przepisami w instrukcji
- Licznik cykli gotowania
- Funkcja „ONE TOUCH" automatycznie wydłużająca cykl gotowania za pomocą 1 dotknięcia o +30 s
- Alarm końca cyklu gotowania z możliwością jego modyfikacji
- Sterowanie cyfrowe
- Brak możliwości piętrowania

4 POZIOMY MOCY
- Wysoki: 100% mocy = 1100 W – maksymalny czas 30 min
- Średni: 70% mocy = 735 W – maksymalny czas 30 min
- Niski: 50% mocy = 525 W – maksymalny czas 30 min
- Rozmrażanie: 30% mocy = 315 W – maksymalny czas 30 min

KOMORA
- Pojemność: 26 l
- Wymiary: 336x349x(H)225 mm
- Materiał: stal nierdzewna
- Ceramiczne dno
- Wewnętrzne oświetlenie
- 1 magnetron umieszczony na prawej ścianie komory

OBUDOWA
- Materiał: stal nierdzewna
- Drzwi przeszklone z zawiasem po lewej

-11%

kod	poj. (l)	V	W	mm	stara cena	nowa cena
281451	26	230	1600	517x412x(H)294	1199,00	**1069,00**

999,00

26 litrów
1100 W
230 V

TWÓJ ZYSK

S.S. stainless steel

281482

KUCHENKA MIKROFALOWA SAMSUNG, 1100 W, 26 L, STEROWANIE ELEKTROMECHANICZNE

FUNKCJE
- Mechaniczne sterowanie za pomocą 2 pokręteł: czasu oraz mocy
- Książka kucharska z przepisami w instrukcji
- Alarm końca cyklu gotowania
- Brak możliwość piętrowania

5 POZIOMÓW MOCY
- Wysoki: 100% mocy = 1100 W
- Średni: 70% mocy = 735 W
- Niski: 50% mocy = 525 W
- Obniżony: 30% mocy = 315 W
- Rozmrażanie: 15% mocy = 158 W

KOMORA
- Pojemność: 26 l
- Wymiary: 336x349x(H)225 mm
- Materiał: stal nierdzewna
- Ceramiczne dno
- Wewnętrzne oświetlenie
- 1 magnetron umieszczony na prawej ścianie komory

OBUDOWA
- Materiał: stal nierdzewna
- Drzwi przeszklone z zawiasem po lewej

-17%

kod	poj. (l)	V	W	mm	stara cena	nowa cena
281482	26	230	1600	517x412x(H)297	1199,00	**999,00**

389,00

20 litrów
1050 W
230 V

TWÓJ ZYSK

281710

Zobacz film

KUCHENKA MIKROFALOWA Z FUNKCJĄ GRILLA

- Sterowanie elektromechaniczne za pomocą dwóch pokręteł, pokrętła regulacji czasu oraz pokrętła regulacji mocy i wyboru opcji
- Moc wejściowa: 1050 W, moc wyjściowa mikrofalowa: 700 W lub moc grilla: 1000 W
- Timer do 35 minut
- Panel przedni wykonany ze stali nierdzewnej, drzwiczki z przezroczystą szybą
- Malowana komora z obrotowym talerzem ø255 mm
- Odpowiednia do naczyń o wymiarze ø280x(H)160 mm
- Wymiary komory: 304x306x(H)206 mm

kod	poj. (l)	V	W	mm	stara cena	nowa cena
281710	20	230	1050	440x330x(H)259	399,00	**389,00**

1049,00

25 litrów
1550 W
230 V

TWÓJ ZYSK

S.S. stainless steel

281352

Zobacz film

KUCHENKA MIKROFALOWA 1000 W

- Sterowanie elektromechaniczne za pomocą jednego pokrętła, z możliwością regulacji czasu pracy w zakresie od 15 sekund do 6 minut
- Pojedynczy magnetron z rotującą anteną na dole komory kuchenki
- Komora wykonana ze stali nierdzewnej z dnem ceramicznym
- Drzwiczki z przezroczystą szybą bez blokady, łatwe otwieranie
- Moc wejściowa: 1550 W, moc wyjściowa: 1000 W
- Wymiary komory: 327x346x(H)200 mm

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena
281352	25	230	1550	511x432x(H)311	**1049,00**

281444

Zobacz film

884,00

TWÓJ ZYSK

KUCHENKA MIKROFALOWA Z MOŻLIWOŚCIĄ PROGRAMOWANIA 1000 W

- Łatwy w obsłudze panel sterowania wyposażony w 10 przycisków z możliwością programowania
- Możliwość programowania do 3 etapów gotowania, pamięć do 99 programów
- Komora wykonana ze stali nierdzewnej z wewnętrznym oświetleniem
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Odpowiednia do talerzy do ø320 mm
- Moc wejściowa: 1550 W, moc wyjściowa: 1000 W
- Równomierne rozprowadzenie energii przy użyciu rotującej anteny na dole komory kuchenki
- Drzwiczki z przezroczystą szybą bez blokady, łatwe otwieranie
- Wymiary komory: 327x346x(H)200 mm

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena
281444	25	230	1550	511x432x(H)311	**884,00**

MENUMASTER® Commercial

NEW

23 litry
1500 W
230 V

TWÓJ ZYSK

280065

KUCHENKI MIKROFALOWE MENUMASTER 1500/1000 W, 23 L

- Idealnie nadaje się do małych fast-foodów, barów, stacji benzynowych, kawiarni, kuchni biurowych do gotowania, podgrzewania oraz rozmrażania potraw
- Maksymalny czas gotowania: 6 (280065) lub 30 minut (280058)
- 280058 – funkcja rozmrażania (20% mocy)
- 280058 – możliwość podwojenia porcji gotowania
- Pozwala gotować na talerzach o Ø305 mm
- Rotująca antena magnetronu umieszczona na dole komory kuchenki umożliwia gotowanie bez talerza obrotowego
- Koniec cyklu gotowania sygnalizowany alarmem dźwiękowym, dodatkowo w modelu 280058 możliwym do zmiany
- Duże przeszklone drzwi ułatwiają obserwację procesów zachodzących w komorze kuchenki
- Nie nadają się do ustawiania jednej na drugą
- Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna z wysokogatunkowej stali ułatwia czyszczenie i gwarantuje wieloletnie użytkowanie sprzętu
- Dno komory wyłożone specjalną ceramiką eliminującą obtłukiwanie wstawianych talerzy
- Komora oświetlona LED
- Specjalnie zaprojektowany zatrzask drzwi gwarantuje szczelność i długoletnie użytkowanie
- Przewód elektryczny o długości 1,5 m, zakończony wtyczką z uziemieniem

1299,00

NEW

17 litrów
3100 W
230 V

280072

KUCHENKI MIKROFALOWE MENUMASTER 17 L, 100 PROGRAMÓW

- Idealnie nadaje się do fast-foodów, restauracji, barów, stołówek, stacji benzynowych, kawiarni, kuchni biurowych do bardzo szybkiego gotowania, podgrzewania oraz rozmrażania potraw
- Dotykowy panel sterowania LCD
- Klawiatura z 10 przyciskami wyboru programów gotowania
- Maksymalny czas gotowania: 60 minut
- Port USB do wgrywania, sczytywania i aktualizacji programów gotowania – cecha szczególnie przydatna dla klientów sieciowych. Kompatybilne z oprogramowaniem producenta
- Funkcja powtarzania ostatniego programu gotowania idealna gdy gotujemy większą ilość tych samych porcji
- Rotująca antena magnetronu umieszczona u góry i na dole komory kuchenki umożliwia ustawianie wewnątrz dwóch porcji jedzenia jedna na drugą
- Koniec cyklu gotowania sygnalizowany alarmem dźwiękowym, możliwym do zmiany
- Duże przeszklone drzwi ułatwiają obserwację procesów zachodzących w komorze kuchenki
- Możliwość ustawienie jednej kuchenki na drugą oszczędza cenną powierzchnie w lokalu
- Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna z wysokogatunkowej stali ułatwia czyszczenie i gwarantuje wieloletnie użytkowanie sprzętu
- Łatwo zdejmowany filtr powietrza chroni wewnętrzne komponenty kuchenki przed kurzem i innymi zanieczyszczeniami
- Dno komory wyłożone specjalną ceramiką eliminującą obtłukiwanie wstawianych talerzy
- Komora oświetlona LED
- Nie wymaga stosowania obrotowego talerza
- Specjalnie zaprojektowany zatrzask drzwi gwarantuje szczelność i długoletnie użytkowanie
- Przewód elektryczny o długości 1,7 m, zakończony wtyczką z uziemieniem

od 3959,00

kod	280065	280058	280133	280089	280072
sterowanie	elektroniczne	elektroniczne	elektroniczne	elektroniczne	elektroniczne
ilość programów/kroków	1/1	20/4	100/4	100/4	100/4
ilość poziomów mocy	1	5	11 grzanie / 2 rozmrażanie	11 grzanie / 2 rozmrażanie	11 grzanie / 2 rozmrażanie
źródło mikrofal	dolna antena rotująca	dolna antena rotująca	2 rotujące anteny, górna i dolna	2 rotujące anteny, górna i dolna	2 rotujące anteny, górna i dolna
ilość magnetronów	1	1	2	2	2
wymiary	512x403(738)x(H)310 mm	512x403(738)x(H)310 mm	419x578(940)x(H)343 mm	419x578(940)x(H)343 mm	419x578(940)x(H)343 mm
wymiary komory	330x330x(H)197 mm	330x330x(H)197 mm	330x305x(H)171 mm	330x305x(H)171 mm	330x305x(H)171 mm
pojemność komory	23 l	23 l	17 l	17 l	17 l
moc wejściowa	1500 W	1500 W	2300 W	2900 W	3100 W
moc oddana	1000 W	1000 W	1400 W	1800 W	2100 W
napięcie	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
waga	13,6 kg	13,6 kg	31 kg	31 kg	31 kg
cena	**1299,00**	**1549,00**	**3959,00**	**4319,00**	**5209,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

34 poj. (l)
1100 W
230 V

NEW

KUCHENKA MIKROFALOWA MENUMASTER 1550/1100 W, 34 L

- Idealnie nadaje się do restauracji, barów, stołówek, stacji benzynowych, kawiarni, kuchni biurowych do szybkiego gotowania, podgrzewania oraz rozmrażania potraw
- Manualnymi, łatwy w obsłudze panel sterowania
- Maksymalny czas gotowania: 10 minut
- Duża oświetlona komora umożliwiająca wstawianie talerza Ø356 mm
- Dno komory wyłożone specjalną ceramiką eliminującą obtłukiwanie wstawianych talerzy
- Możliwość ustawienie jednej kuchenki na drugą oszczędza cenną powierzchnie w lokalu
- Komora oświetlona dla kontroli procesów zachodzących wewnątrz
- Koniec cyklu gotowania sygnalizowany alarmem dźwiękowym
- Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna z wysokogatunkowej stali ułatwia czyszczenie i gwarantuje wieloletnie użytkowanie sprzętu
- Stały filtr powietrza chroni wewnętrzne komponenty kuchenki przed kurzem i innymi zanieczyszczeniami
- Nie wymaga stosowania obrotowego talerza
- Specjalnie zaprojektowany zatrzask drzwi gwarantuje szczelność i długoletnie użytkowanie

1759,00

TWÓJ ZYSK

34 poj. (l)
1100 W
230 V

NEW

KUCHENKA MIKROFALOWA MENUMASTER 1550/1100 W, 34 L, 100 PROGRAMÓW

- Idealnie nadaje się do restauracji, barów, stołówek, stacji benzynowych, kawiarni, kuchni biurowych do szybkiego gotowania, podgrzewania oraz rozmrażania potraw
- Dotykowy, łatwy w obsłudze panel sterowania
- Klawiatura z 10 przyciskami wyboru programów gotowania
- Funkcja rozmrażania
- Maksymalny czas gotowania: 60 minut
- Dno komory wyłożone specjalną ceramiką eliminującą obtłukiwanie wstawianych talerzy
- Możliwość ustawienie jednej kuchenki na drugą oszczędza cenną powierzchnie w lokalu
- Komora oświetlona LED
- Koniec cyklu gotowania sygnalizowany alarmem dźwiękowym, możliwym do zmiany
- Urządzenia można piętrować
- Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna z wysokogatunkowej stali ułatwia czyszczenie i gwarantuje wieloletnie użytkowanie sprzętu
- Stały filtr powietrza chroni wewnętrzne komponenty kuchenki przed kurzem i innymi zanieczyszczeniami z funkcją przypominania o koniecznym czyszczeniu
- Nie wymaga stosowania obrotowego talerza
- Specjalnie zaprojektowany zatrzask drzwi gwarantuje szczelność i długoletnie użytkowanie

2299,00

34 poj. (l)
2700 W
230 V

NEW

KUCHENKA MIKROFALOWA MENUMASTER 2700/1800 W, 34 L, 100 PROGRAMÓW

- Idealnie nadaje się do fast-foodów, restauracji, barów, stołówek, stacji benzynowych, kawiarni, kuchni biurowych do szybkiego gotowania, podgrzewania oraz rozmrażania potraw
- Dotykowy panel sterowania LCD
- Klawiatura z 10 przyciskami wyboru programów
- Funkcja rozmrażania produktów spożywczych z możliwością wpisania jej jako pierwszy krok całego cyklu gotowania
- Funkcja powtarzania ostatniego programu gotowania idealna gdy gotujemy większą ilość tych samych porcji
- Rotująca antena magnetronu umieszczona u góry i na dole komory kuchenki umożliwia ustawianie wewnątrz dwóch porcji jedzenia jedna na drugiej. Automatycznie dostosowania do tej ilości paramentów pracy kuchenki
- Koniec cyklu gotowania sygnalizowany alarmem dźwiękowym, możliwym do zmiany
- Duże przeszklone drzwi oraz oświetlenie ułatwiają obserwację procesów zachodzących w komorze kuchenki
- Możliwość piętrowania
- Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna z wysokogatunkowej stali ułatwia czyszczenie i gwarantuje wieloletnie użytkowanie sprzętu
- Łatwo zdejmowany filtr powietrza chroni wewnętrzne komponenty kuchenki przed kurzem i innymi zanieczyszczeniami. Funkcja przypominania o czyszczeniu
- Dno komory wyłożone specjalną ceramiką eliminującą obtłukiwanie wstawianych talerzy
- Nie wymaga stosowania obrotowego talerza
- Specjalnie zaprojektowany zatrzask drzwi gwarantuje szczelność i długoletnie użytkowanie

kod	280041	280034	280140
sterowanie	elektromechaniczne	elektroniczne	elektroniczne
ilość programów/kroków	–	100/4	100/4
ilość poziomów mocy	4	5	5
źródło mikrofal	górna antena rotująca	górna antena rotująca	2 rotujące anteny, górna i dolna
ilość magnetronów	1	1	2
wymiary	559x483(832)x(H)352 mm	559x483(832)x(H)352 mm	551x533(908x(H)365 mm
wymiary komory	368x381x(H)216 mm	368x381x(H)216 mm	359x413x(H)226 mm
pojemność komory	34 l – talerz ø356 mm	34 l – talerz ø356 mm	34 l – talerz ø356 mm
moc wejściowa	1550 W	1550 W	2700 W
moc oddana	1100 W	1100 W	1800 W
napięcie	230 V	230 V	230 V
waga	18,6 kg	18,6 kg	29 kg
cena	**1759,00**	**2299,00**	**3999,00**

PIECE DO PIZZY

- Front wykonany w całości ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Izolacja z wełny mineralnej
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szamotem
- Grzałki w każdej komorze (góra i dół)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Sterowanie elektromechaniczne

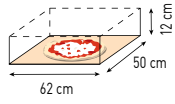
* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi

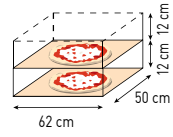
od 2199,00

MADE IN EU

226674

TWÓJ ZYSK





	1 (ø45 cm)	1+1 (ø45 cm)
nazwa	BASIC 1/50 VETRO	BASIC 2/50 VETRO
kod	226889	226896
ilość komór	1	2
wymiary zewnętrzne	915x621x(H)357* mm	915x621x(H)527* mm
wymiary wewnętrzne	620x500x(H)120 mm	2x 620x500x(H)120 mm
zakres temperatury	od 50°C do 455°C	od 50°C do 455°C
moc/napięcie	5 kW/400 V	7,5 kW/400 V
cena	**2199,00**	**3199,00**
PODSTAWA	224816	224816
wymiary	915x621x(H)900 mm	915x621x(H)900 mm
cena	**769,00**	**769,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECE DO PIZZY

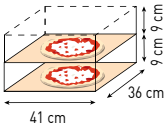
- Front wykonany w całości ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Izolacja z wełny mineralnej
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szamotem
- Grzałki w każdej komorze (góra i dół)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Sterowanie elektromechaniczne

* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi

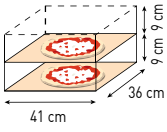
od 1949,00

MADE IN EU

226674



1+1 (ø32 cm)



1+1 (ø32 cm)

TWÓJ ZYSK

nazwa	BASIC 2/40	BASIC 2/40 VETRO
kod	226872	226674
ilość komór	2	2
wymiary zewnętrzne	567x427,5x(H)428* mm	567x427,5x(H)428* mm
wymiary wewnętrzne	2x 410x360x(H)90 mm	2x 410x360x(H)90 mm
zakres temperatury	od 50°C do 320°C	od 50°C do 320°C
moc/napięcie	24 kW/400 V	24 kW/400 V
cena	**1949,00**	**2199,00**

PIECE DO PIZZY HENDI SMART 44 PLUS - STEROWANIE ELEKTROMECHANICZNE

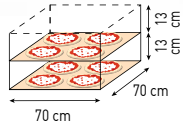
- Piec dla małych i średniej wielkości pizzerii do wypieku jednocześnie aż 8 sztuk pizzy o maksymalnej średnicy ø350 mm
- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Izolacja z wełny mineralnej utrzymująca temperaturę wewnątrz komory i wpływająca na zmniejszenie poboru energii elektrycznej
- Oświetlenie oddzielne dla każdej komory
- Lampki kontrolne wskazujące pracę poszczególnych grzałek
- Dno komory wyłożone kamieniem szamotowym, nadającym pizzy specyficzny smak, jednocześnie absorbującym i idealnie rozprowadzającym ciepło na całej powierzchni
- Drzwi z okienkiem ułatwiającym obserwację procesu wypieku
- Regulacja temperatury oddzielnie na górze jak i na dole każdej komory ułatwiająca dostosowanie indywidualnych parametrów pracy do poszczególnych rodzajów wypieków
- Maksymalna temperatura pracy 450°C idealna nie tylko do pizzy ale i do lasagne, bułek itp.
- Sterowanie elektromechaniczne, niezwykle proste i intuicyjne

226728

TWÓJ ZYSK

nazwa	SMART 44 PLUS
kod	226728
ilość komór	2
wymiary zewnętrzne	935x900x(H)600 mm
wymiary wewnętrzne	2x 700x700x(H)130 mm
zakres temperatury	do 450°C
moc/napięcie	9,6 kW/400 V
waga	115 kg
cena	**4829,00**

PODSTAWA	222690
wymiary	934x774x(H)960 mm
cena	**799,00**



4+4 (ø35 cm)

4829,00

899,00

220290

TWÓJ ZYSK

NEW

PIECYK DO PIZZY

- Mały piecyk idealny do wypiekania pizzy, panini, zapiekanek, małych bułeczek. Przeznaczony jako sprzęt pomocniczy do dużych kuchni oraz bistr, food-tracków
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Komora o wymiarach: 410x420x(H)120 mm mieści jedna dużą pizzę lub wiele małych potraw
- Dno komory wyłożone kamieniem szamotowym, ścianki i sufit ze stali nierdzewnej
- Temperatura regulowana w zakresie 50-350°C
- Oddzielne grzanie od góry i od dołu komory
- Funkcja TIMERa z możliwością ustawienia czasu pracy do 120 min lub pracy ciągłej
- Włącznik główny odcinający dopływ prądu do urządzenia

kod	kW	V	mm	nowa cena
220290	2	230	580x560x(H)275	**899,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECE PRZELOTOWE DO PIZZY SERIA „TUNNEL C", ELEKTRYCZNE Z NOWY, ELEKTRONICZNYM PANELEM STEROWANIA

NEW

- Automatyczny proces pieczenia
- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Izolacja z wełny mineralnej zabezpiecza przed nagrzaniem zewnętrznej obudowy pieca powyżej 40°C
- Wysoka wydajność dzięki połączeniu ogrzewania konwekcyjnego i przesuwu pieczonych produktów
- 6 programów pieczenia, dostosowanych do różnych dań
- Temperatura maksymalna: 350°C
- Ustawienie dnia tygodnia i czasu włączenia pracy pieca ułatwiające przyspieszenie nagrzania pieca jeszcze przed przyjściem obsługi
- Ustawienie żądanej prędkości przesuwu taśmy oraz kierunku
- Niezależne ustawienie temperatury grzania od góry i od dołu umożliwia indywidualne dostosowanie parametrów pieczenia do specyfiki produktów
- Duże przeszklone drzwi frontowe z wygodnym uchwytem umożliwiają kontrolę pieczenia produktów i ułatwiają dostęp do komory w trakcie czyszczenia lub serwisu
- Regulacja pionowa stalowych kurtyn przy wejściu i wyjściu z komory pozwala na szybkie nagrzanie się pieca i minimalną utratę ciepła w trakcie pracy, a także na dostosowanie do wysokości pieczonego produktu

od 16999,00

227336

TWÓJ ZYSK

43/h (ø25 cm)	86/h (ø25 cm)	137/h (ø25 cm)	206/h (ø25 cm)
26/h (ø32 cm)	43/h (ø32 cm)	103/h (ø32 cm)	120/h (ø32 cm)
23/h (ø40 cm)	29/h (ø40 cm)	51/h (ø40 cm)	86/h (ø40 cm)
	26/h (ø45 cm)	40/h (ø45 cm)	57/h (ø45 cm)

do -38%

kod	227312	227336	201022	201039
wymiary zewnętrzne	1425x985x(H)450 mm	1860x1210x(H)500	2070x1320x(H)560	2250x1560x(H)600
wymiary komory	400x540x(H)100 mm	500x750x(H)100	650x1000x(H)100	800x1000x(H)100
wymiary taśmy	1040x400 mm	1570x490		
zakres temperatury	do 350°C	do 350°C	do 350°C	do 350°C
moc/napięcie	7,8 kW/400 V	14,2 kW/400 V	18,4 kW/400 V	24,4 kW/400 V
waga	101 kg	255 kg	284 kg	411 kg
stara/nowa cena	~~24999,00~~ / **16999,00**	~~39999,00~~ / **24999,00**	**34999,00**	**41999,00**

PODSTAWA	227329
wymiary	600x865x(H)632 mm
waga	24 kg
stara/nowa cena	~~2499,00~~ / **1999,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECE DO PIZZY BASIC

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie mechaniczne
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szamotem o grubości 14 mm
- Grzałki w każdej komorze (góra i dół)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Termometr oddzielnie dla każdej komory

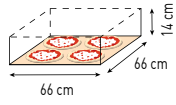
* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi

MADE IN EU

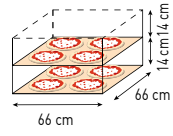
TWÓJ ZYSK

226698

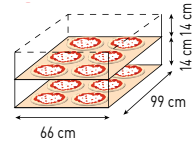
od 2299,00



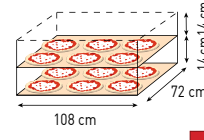
4 (ø32 cm)



4+4 (ø32 cm)



6+6 (ø32 cm)



6+6 (ø35 cm) -8%

nazwa	BASIC 4	BASIC 44	BASIC 66	BASIC XXL 66
kod	226681	226698	226919	226995
ilość komór	1	2	2	2
wymiary zewnętrzne	975x814x(H)413 mm	975x924x(H)745 mm	975x1104x(H)745* mm	1360x844x(H)745* mm
wymiary wewnętrzne	660x660x(H)140 mm	2x 660x660x(H)140 mm	2x 660x990x(H)140 mm	2x1080x720x(H)140 mm
zakres temperatury	od 50°C do 455°C	od 50°C do 455°C	od 50°C do 455°C	od 50°C do 455°C
moc/napięcie	4,7 kW/400 V	9,4 kW/400 V	14,4 kW/400 V	18 kW/400 V
waga	76 kg	126 kg	181 kg	194 kg
stara/nowa cena	~~2499,00~~ / **2299,00**	~~3999,00~~ / **3799,00**	**5319,00**	**7499,00**
PODSTAWA	226797	227107	227121	227206
wymiary	975x814x(H)960 mm	975x814x(H)860 mm	979x1109x(H)860 mm	1305x849x(H)860 mm
cena	**669,00**	**669,00**	**649,00**	**669,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECE DO PIZZY BASIC XL

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie mechaniczne
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szamotem o grubości 14 mm
- Grzałki w każdej komorze (góra i dół)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Termometr oddzielnie dla każdej komory

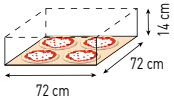
* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi

MADE IN EU

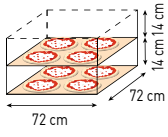
TWÓJ ZYSK

226957

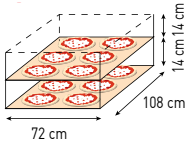
od 2899,00



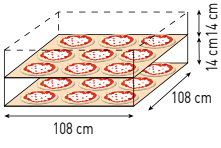
4 (ø35 cm)



4+4 (ø35 cm)



6+6 (ø35 cm)



9+9 (ø35 cm)

nazwa	BASIC XL 4	BASIC XL 44	BASIC XL 66	BASIC XL 99
kod	226940	226957	226971	227053
ilość komór	1	2	2	2
wymiary zewnętrzne	1000x844x(H)413* mm	1000x844x(H)745* mm	1000x1204x(H)745* mm	1360x1204x(H)745* mm
wymiary wewnętrzne	720x720x(H)140 mm	2x 720x720x(H)140 mm	2x 720x1080x(H)140 mm	2x 1080x1080x(H)140 mm
zakres temperatury	od 50°C do 455°C	od 50°C do 455°C	od 50°C do 455°C	od 50°C do 455°C
moc/napięcie	6 kW/400 V	12 kW/400 V	18 kW/400 V	26,4 kW/400 V
waga	94 kg	149 kg	199 kg	279 kg
stara/nowa cena	~~2999,00~~ / **2899,00**	**4999,00**	~~5899,00~~ / **5799,00**	~~9499,00~~ / **8999,00**

PODSTAWA	227152	227169	227183	227220
wymiary	1000x844x(H)960 mm	1000x844x(H)860 mm	1000x1204x(H)860 mm	1360x1204x(H)860 mm
cena	**659,00**	**659,00**	**684,00**	**839,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECE DO PIZZY BASIC SLIM LINE

EXTRA PŁYTKI
MOŻLIWOŚĆ USTAWIENIA NA STOLE

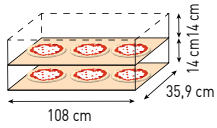
- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie mechaniczne
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szamotem o grubości 14 mm
- Grzałki w każdej komorze (góra i dół)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Termometr oddzielnie dla każdej komory

* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi

TWÓJ ZYSK

5299,00

3+3 (ø32 cm)



nazwa	BASIC SLIM LINE 33
kod	226933
ilość komór	2
wymiary zewnętrzne	1305x489x(H)745* mm
wymiary wewnętrzne	2x 1080x410x(H)140 mm
zakres temperatury	od 50°C do 455°C
moc/napięcie	12 kW/400 V
waga	124,9 kg
cena	**5299,00**
PODSTAWA	227145
wymiary	1305x489x(H)860* mm
cena	**684,00**

226933

PIEC DO PIZZY 3-STOPNIOWY BASIC 3/50 GLASS AND LIGHT

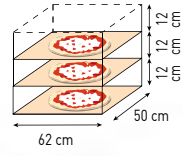
NEW

TWÓJ ZYSK

- Umożliwia jednoczesny wypiek aż 3 blach z pizzą o wymiarach 600x400 mm lub 3 pizz Ø450 mm, lub większą ilość mniejszych pizz
- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Pozostała część obudowy ze stali malowanej na czarno
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie elektromechaniczne
- Przeszklone drzwi oraz wewnętrzne oświetlenie komory (12 V) pozwalają na obserwację wypieku pizzy w komorze
- Dno komory wyłożone szamotem dla szybkiego i równomiernego nagrzania komory
- Oddzielne grzałki w każdej komorze (góra i dół)
- Oddzielone sterowanie temperaturą dzięki termostatom dedykowanym dla każdej grzałki oddzielnie
- Moc pojedynczej grzałki: 2 kW
- Łączna ilość grzałek: 6 szt.
- Łączna ilość termostatów: 6 szt.

4699,00

1+1+1 (ø45 cm)



nazwa	BASIC 3/50 GLASS AND LIGHT
kod	201046
ilość komór	3
wymiary zewnętrzne	915x690x(H)900 mm
wymiary wewnętrzne	3x 620x500x(H)120 mm
zakres temperatury	od 50°C do 455°C
moc/napięcie	12 kW/400 V
waga	124,9 kg
cena	**4699,00**

201046

PIECE DO PIZZY PLUS XL

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie elektromechaniczne
- 6 pancernych grzałek w każdej komorze, po 3 na górze i na dole
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Termometr oddzielnie dla każdej komory
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szamotem
- Wyjmowane drzwi z okienkiem
- Góra pieca zakończona charakterystycznym daszkiem

* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi

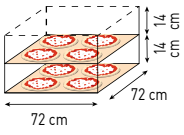
od 5799,00

MADE IN EU

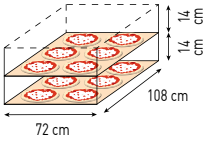
226742

6 PANCERNYCH GRZAŁEK NA KOMORĘ

TWÓJ ZYSK



4+4 (ø35 cm)



6+6 (ø35 cm)

nazwa	PLUS XL 44	PLUS XL 66
kod	226759	226742
ilość komór	2	2
wymiary zewnętrzne	1000x844x(H)745* mm	1000x1204x(H)745* mm
wymiary wewnętrzne	2x 720x720x(H)140 mm	2x 720x1080x(H)140 mm
zakres temperatury	od 50°C do 455°C	od 50°C do 455°C
moc/napięcie	12 kW/400 V	18 kW/400 V
waga	162 kg	203 kg
cena	**5799,00**	**6799,00**
PODSTAWA	227169	227183
wymiary	1000x844x(H)860* mm	1000x1204x(H)860* mm
cena	**659,00**	**684,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECE DO PIZZY TRAYS GLASS NA BLACHY CUKIERNICZE I PIEKARNICZE 600X400

- Duża elastyczność dzięki wyjątkowo wielkiej komorze sprawia, że znajdują zastosowanie nie tylko w typowych pizzeriach, ale także w cukierniach i piekarniach, gdzie można piec różnorodne ciasta bezpośrednio na blachach 600x400 mm
- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Drzwi z dużym przeszkleniem ułatwiającym obserwację procesu pieczenia
- Po dwa uchwyty na każde drzwi
- Izolacja z wełny mineralnej
- Oświetlenie niezależne dla każdej komory
- Grzałki w zestawach po 3 sztuki na dół i górę dla każdej komory
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów dla każdej komory
- Sterowanie mechaniczne niezależne dla każdej komory
- Oświetlenie niezależne dla każdej komory

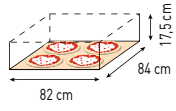
* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi

MADE IN EU

227268

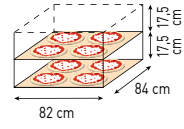
od 3999,00

TWÓJ ZYSK



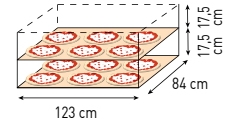
4 (ø40 cm)

2 (blacha 60x40 cm)



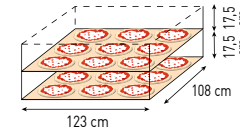
4+4 (ø40 cm)

2+2 (blacha 60x40 cm)



6+6 (ø40 cm)

4+4 (blacha 60x40 cm)



9+9 (ø40 cm)

5+5 (blacha 60x40 cm)

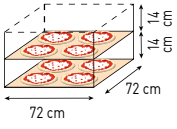
nazwa	TRAYS 4 GLASS	TRAYS 44 GLASS	TRAYS 66L GLASS	TRAYS 99 GLASS
kod	227251	227268	227350	227305
ilość komór	1	2	2	2
wymiary zewnętrzne	1100x964x(H)413* mm	1100x964x(H)745* mm	1500x1204x(H)745* mm	1500x1314x(H)745* mm
wymiary wewnętrzne	820x840x(H)175 mm	2x 820x840x(H)175 mm	2x 1230x840x(H)175 mm	2x 1230x1080x(H)175 mm
zakres temperatury	od 50°C do 455°C	od 50°C do 455°C	od 50°C do 455°C	od 50°C do 455°C
moc/napięcie	6,9 kW/400 V	13,8 kW/400 V	30,6 kW/400 V	30,6 kW/400 V
waga	103,5 kg	164 kg	225 kg	307 kg
cena	**3999,00**	**6799,00**	**9799,00**	**10499,00**
PODSTAWA	224564	224564	224588	224595
wymiary	1100x964x(H)960* mm	1100x964x(H)960* mm	1500x1204x(H)960* mm	1515x1219x(H)960* mm
stara/nowa cena	**919,00**	**919,00**	**999,00**	**1049,00**

PIECE DO PIZZY SUPERIOR GLASS XL Z KOMORĄ CAŁKOWICIE WYŁOŻONĄ KAMIENIEM SZAMOTOWYM

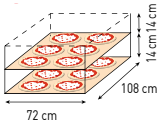
- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Cała komora pieczenia wyłożona kamieniem szamotowym
- Dodatkowa uszczelka gwarantująca lepszą izolację drzwi, a co za tym idzie wpływająca na obniżenie kosztów energii elektrycznej
- Drzwi z dużym dwuwarstwowym przeszkleniem ułatwiającym obserwację procesu pieczenia
- Drzwi komory o grubości 40 mm
- Uchwyt drzwi ze stali nierdzewnej
- Izolacja z wełny mineralnej
- Oświetlenie niezależne dla każdej komory
- Grzałki elektryczne oddzielnie na gorę i dół dla każdej komory
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów dla każdej komory
- Zakres temperatury: od 50°C do 455°C
- Sterowanie elektromechaniczne niezależne dla każdej komory
- Uchwyt drzwi ze stali nierdzewnej

220436

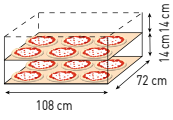
od 9999,00



4+4 (ø35 cm)



6+6 (ø35 cm)



6+6 (ø35 cm)

nazwa	SUPERIOR XL 44 GLASS	SUPERIOR XL 66 GLASS	SUPERIOR XL 66 L GLASS
kod	220429	220436	220443
ilość komór	2	2	2
wymiary zewnętrzne	1000x940x(H)745 mm	1000x1300x(H)745 mm	1360x940x(H)745 mm
wymiary wewnętrzne	2x 720x720x(H)140 mm	2x 720x1080x(H)140 mm	2x 1080x720x(H)140 mm
zakres temperatury	od 50°C do 455°C	od 50°C do 455°C	od 50°C do 455°C
moc/napięcie	12 kW/400 V	18 kW/400 V	18 kW/400 V
waga	154,4 kg	189 kg	181 kg
cena	**9999,00**	**11999,00**	**12999,00**
PODSTAWA	222751	222768	222775
wymiary	1000x865x(H)860 mm	1000x1225x(H)860 mm	1360x865x(H)860 mm
stara/nowa cena	**839,00**	**839,00**	**889,00**

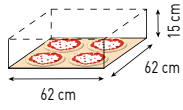
PIECE DO PIZZY GAZOWE

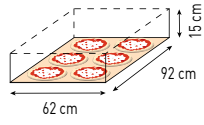
- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Dno komory wyłożone kamieniem szamotowym
- Drzwi z okienkiem ułatwiającym obserwację procesu pieczenia
- Uchwyt na całej długości uchylnych drzwi
- Izolacja z wełny mineralnej
- Zakres temperatury: od 0˚C do 450˚C
- Oświetlenie komory
- Konieczne dodatkowe podłączenie do sieci elektrycznej (sterowanie oraz oświetlenie)
- Pieców nie wolno stawiać jeden na drugim ze względu na komin odprowadzający spaliny
- UWAGA: przy zamówieniu należy podać rodzaj gazu na jaki ma być przystosowany piec

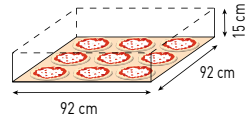
od 7999,00

220399

TWÓJ ZYSK







	4 (ø30 cm)	6 (ø30 cm)	9 (ø30 cm)
nazwa	PIEC DO PIZZY GAZOWY 4	PIEC DO PIZZY GAZOWY 6	PIEC DO PIZZY GAZOWY 9
kod	220382	220399	220412
ilość komór	1	1	1
wymiary zewnętrzne	1000x1062x(H)560 mm	1000x1362x(H)560 mm	1305x1362x(H)560 mm
wymiary wewnętrzne	620x620x(H)150 mm	620x920x(H)150 mm	920x920x(H)150 mm
zakres temperatury	od 0˚C do 450˚C	od 0˚C do 450˚C	od 0˚C do 450˚C
zużycie gazu G20 lub G25	1,693 m^3/h	2,275 m^3/h	2,852 m^3/h
waga	112 kg	141 kg	179 kg
cena	**7999,00**	**9999,00**	**12499,00**
PODSTAWA	224625	224632	224649
wymiary	1000x837x(H)960 mm	1000x1137x(H)960 mm	1300x1137x(H)960 mm
cena	**1149,00**	**1249,00**	**1349,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

ROŻNA GAZOWE DO KURCZAKÓW

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Drzwi skrzydłowe z hartowanego szkła
- Prawe drzwi otwierane wraz z częścią prawej obudowy dla ułatwienia wkładania rusztów
- Długość rożna z uchwytem: 950 mm, długość użytkowa rożna: 740 mm
- Obrotowe rożna na kurczaki o maksymalnej średnicy korpusu 200 mm
- Przekrój rożna: 12x12 mm
- Strefy grzewcze o ustawieniu 0/Max/Min
- Silniczek elektryczny obracający rożnami: 30 W/230 V
- Przystosowane fabrycznie do gazu ziemnego
- W zestawie dysze na gaz butlowy LPG
- Oświetlenie komory

226070

od 5299,00

TWÓJ ZYSK

kod	226063	226070	226087
pojemność	8-10 kurczaków	12-15 kurczaków	16-20 kurczaków
ilość obrotowych rożen	2	3	4
wymiary	1150x472x(H)605 mm	1150x472x(H)795 mm	1150x472x(H)981 mm
ilość niezależnych stref grzewczych	2	3	4
średnie zużycie gazu	0,98 m³/h	1,46 m³/h	1,96 m³/h
moc	9,4 kW [Hs]	14,1 kW [Hs]	18,8 kW [Hs]
waga	65 kg	85 kg	100 kg
cena	**5299,00**	**6069,00**	**6829,00**

System otwierania drzwi ułatwiający wyjmowanie rusztów

Niezależnie sterowane strefy grzewcze

Wyjmowana taca ociekowa na tłuszcz i resztki

WAŁKOWNICE ELEKTRYCZNE DO CIASTA

- Idealne do rozwałkowywania zimnego ciasta do pizzy, makaronu i pierogów
- Nie nagrzewają ciasta podczas pracy
- Wykonane ze stali nierdzewnej
- **Opatentowany model „Touch and go" – wałkownica włącza się automatycznie po włożeniu porcji ciasta**
- Ustawianie czasu pracy: 10-35 s
- Elektroniczny licznik wałkowanych porcji ciasta
- Dwie pary regulowanych wałków do ustawienia grubości ciasta 0–4 mm i nadania mu okrągłego kształtu
- Osobne osłony wałków dla łatwej i bezpiecznej pracy
- Oszczędność czasu pracy personelu

3699,00

TOUCH AND GO OPATENTOWANY MODEL

TWÓJ ZYSK

MADE IN EU

226605

220368

WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNA DO CIASTA HENDI „TOUCH AND GO" 400 Z DWOMA PARAMI WAŁKÓW

- Średnica ciasta: od 26 cm do 40 cm
- Waga: 37 kg

kod	waga (kg)	V	W	mm	nowa cena
226605	0,21-0,70	230	370	540x410x(H)720	**3699,00**

WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNA DO PIZZY HENDI „TOUCH AND GO" 400 Z DWOMA PARAMI WAŁKÓW

- Szerokość ciasta: od 26 cm do 40 cm
- Waga: 38 kg

kod	waga (kg)	V	W	mm	nowa cena
220368	0,22-0,90	230	250	585x435x(H)715	**3799,00**

PRASA DO CIASTA DO PIZZY

- Idealne urządzenie do przygotowania surowych podkładów do pizzy szczególnie przydatna w pizzeriach o dużej sprzedaży
- Automatyczna praca – duża produkcja
- Niezależne ustawienia temperatury roboczej tarczy górnej i dolnej z oddzielnymi wyświetlaczami cyfrowymi i lampkami kontrolnymi
- Regulacja grubości surowego podkładu na pizzę
- Regulacja czasu prasowania ciasta
- Tarcza górna wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Dolna tarcza ze specjalnego aluminium pokrytego teflonem umożliwia formowanie grubszej krawędzi ciasta – tak zwanego „rantu"
- Specjalny system prasowania wymagający użycia jednocześnie obu rąk operatora w celu uruchomienia procesu prasowania chroni go przed włożeniem i zmiażdżeniem dłoni
- Ruchoma osłona górnej tarczy zapobiegająca włożeniu dłoni między płyty
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Włącznik główny

PRASA DO CIASTA DO PIZZY 33

TWÓJ ZYSK

MADE IN EU

- Maksymalna średnica pizzy: 330 mm
- Waga prasowanego ciasta od 130 do 250 g
- Średnica płyty górnej/dolnej: 330/360 mm
- Waga: 96 kg

kod	V	W	mm	nowa cena
226513	400	4750	470x590x(H)830	**12499,00**

PRASA DO CIASTA DO PIZZY 45

TWÓJ ZYSK

- Maksymalna średnica pizzy: 450 mm
- Waga prasowanego ciasta od 250 do 500 g
- Średnica płyty górnej/dolnej: 450/450 mm
- Waga: 127 kg

kod	V	W	mm	nowa cena
226520	400	6100	630x670x(H)890	**14999,00**

226513

WAŁKOWNICE ELEKTRYCZNE DO CIASTA

HDPE polyethylene

- Idealne do rozwałkowywania zimnego ciasta do pizzy, makaronu i pierogów
- Nie nagrzewa ciasta podczas pracy
- Znacznie skraca czas pracy personelu
- Obudowa oraz tryb przekładni wykonane ze stali nierdzewnej
- Dwie pary regulowanych wałków do ustawienia grubości ciasta 0-4 mm i nadania mu okrągłego kształtu
- Osobne osłony wałków dla łatwej i bezpiecznej pracy

MADE IN EU

2869,00

Zobacz film

226629

TWÓJ ZYSK

226636

WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNA DO PIZZY HENDI 300 Z DWOMA PARAMI WAŁKÓW

- Średnica ciasta: od 14 cm do 30 cm
- Waga: 25 kg

kod	V	W	mm	nowa cena
226629	230	250	440x365x(H)640	**2869,00**

WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNA DO PIZZY HENDI 400 Z DWOMA PARAMI WAŁKÓW

- Średnica ciasta: od 26 cm do 40 cm

Waga: 37 kg

kod	V	W	mm	nowa cena
226636	230	370	550x365x(H)750	**3499,00**

3799,00

226643

Elektryczny pedał nożny

TWÓJ ZYSK

Zobacz film

2799,00

226599

WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNA DO CIASTA HENDI 500 Z DWOMA PARAMI WAŁKÓW

- Szerokość ciasta: od 26 cm do 45 cm
- Waga: 41 kg

kod	waga (kg)	V	W	mm	nowa cena
226643	0,22-1,00	230	370	635x410x(H)680	**3799,00**

WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNA DO CIASTA HENDI 500

- Regulacja grubości ciasta i szerokości od 26 cm do 45 cm
- Waga: 27 kg

kod	V	W	mm	nowa cena
226612	230	370	645x360x(H)430	**2799,00**

WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNA DO CIASTA HENDI 300

- Szerokość ciasta: od 14 cm do 30 cm
- Waga: 18 kg

kod	waga (kg)	V	W	mm	nowa cena
226599	0,08-0,21	230	250	480x335x(H)430	**2149,00**

MIESIARKI SPIRALNE

- Obudowa z wysokiej jakości stali lakierowanej na biało
- Dzieża, pokrywa bezpieczeństwa, spirala ze stali nierdzewnej 18/10
- Wbudowany timer
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami

MADE IN EU

S.S. stainless steel 18/10 stainless steel

226209

Kółka - w tym 2 z hamulcami

od **2659,00**

Timer i bezpieczny wyłącznik dwustopniowy

226346

Wyjmowana dzieża

TWÓJ ZYSK

MIESIARKA SPIRALNA ZE STAŁĄ DZIEŻĄ

– Stała głowica i dzieża

kod	mm	poj. (l)	wsad (kg)	wydajność (kg/h)	wym. dzieży (mm)	kg	V	W	kM	stara cena	cena
226315	260x500x(H)500	10	8	35	ø260x(H)200	42	230	370	0,5		**2659,00**
226209	385x670x(H)725	22	17	56	ø360x(H)210	65	400	750	1,0		**2999,00**
226308	424x735x(H)805	32	25	88	ø400x(H)260	86,6	400	1100	1,5	~~3869,00~~	**3829,00**
226322	424x735x(H)805	41	35	112	ø450x(H)260	95,4	400	1100	1,5		**5299,00**
226476	480x805x(H)825	48	42	128	ø450x(H)300	97,4	400	1500	2		**5999,00**

MIESIARKA SPIRALNA Z WYJMOWANĄ DZIEŻĄ

– Unoszona głowica i wyjmowana dzieża

kod	mm	poj. (l)	wsad (kg)	wydajność (kg/h)	wym. dzieży (mm)	kg	V	W	kM	stara cena	cena
226339	385x670x(H)675	10	8	35	ø260x(H)200	60	230	370	0,5		**3999,00**
226346	385x670x(H)725	22	17	56	ø360x(H)210	73	400	750	1,0	~~4249,00~~	**4139,00**
226353	424x735x(H)805	32	25	88	ø400x(H)260	94,6	400	1100	1,5		**5299,00**
226360	480x805x(H)825	41	35	112	ø450x(H)260	105,4	400	1100	1,5		**6799,00**
226483	480x805x(H)825	48	42	128	ø450x(H)300	122	400	1500	2		**7599,00**

880906

od **36,00**

AMER★BOX

TWÓJ ZYSK

PE polyethylene

do -18%

POJEMNIK NA CIASTO DO PIZZY

kod	poj. (l)	mm wew.	mm	stara cena	nowa cena
880906	14	565x365x(H)70	600x400x(H)75	~~37,00~~	**36,00**
880913	18	565x365x(H)90	600x400x(H)95	~~45,00~~	**37,00**
880920	24	565x365x(H)120	600x400x(H)130		**42,00**

MIESIARKI SPIRALNE Z 2 PRĘDKOŚCIAMI

S.S. stainless steel | 18/10 stainless steel

- Idealne dla pizzerii, cukierni, piekarni a nawet domu
- Obudowa z wysokiej jakości stali lakierowanej na biało
- Dzieża, pokrywa bezpieczeństwa, spirala ze stali nierdzewnej 18/10
- Przycisk zmiany prędkości (2 biegi)
- Mikrowyłącznik pokrywy bezpieczeństwa
- Cicha praca przekładni olejowej
- Wbudowany timer
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami

od 3899,00

222867

Kółka - w tym 2 z hamulcami

Timer i bezpieczny wyłącznik dwustopniowy

Wyjmowana dzieża

222911

TWÓJ ZYSK

MIESIARKI SPIRALNE ZE STAŁĄ DZIEŻĄ, Z 2 PRĘDKOŚCIAMI

– Stała głowica i dzieża

kod	mm	poj. (l)	wsad (kg)	wydajność (kg/h)	wym. dzieży (mm)	W	kM	V	kg	cena
222850	385x670x(H)725	16	12	48	320	750	1	400	59	**3899,00**
222867	385x670x(H)725	22	17	56	360	750/1100*	1,0/1,5*	400	62	**3999,00**
222874	424x735x(H)810	32	25	88	400	1100/1300*	1,5/1,75*	400	82	**4699,00**
222881	480x805x(H)870	41	35	112	450	1100/1700*	1,5/2,3*	400	92	**5349,00**
222898	480x805x(H)870	48	42	128	450	1500	2	400	98	**6099,00**

MIESIARKI SPIRALNE Z WYJMOWANĄ DZIEŻĄ, Z 2 PRĘDKOŚCIAMI

– Unoszona głowica i wyjmowana dzieża

kod	mm	poj. (l)	wsad (kg)	wydajność (kg/h)	wym. dzieży (mm)	W	kM	V	kg	cena
222904	385x670x(H)725	16	12	48	320	750	1	400	71,5	**5249,00**
222911	385x670x(H)725	22	17	56	360	750/1100*	1,0/1,5*	400	81	**5349,00**
222928	424x735x(H)810	32	25	88	400	1100/1300*	1,5/1,75*	400	95	**5949,00**
222935	480x805x(H)870	41	35	112	450	1100/1700*	1,5/2,3*	400	114	**6849,00**
222942	480x805x(H)870	48	42	128	450	1500	2	400	108	**7599,00**

24,00

880968

TWÓJ ZYSK

PE polyethylene

-14%

AMER★BOX

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW NA CIASTO DO PIZZY

kod	mm	stara cena	nowa cena
880968	600x400	~~28,00~~	**24,00**

od **1599,00** NEW

221815

TWÓJ ZYSK

od **3799,00** NEW

221860

MIESIARKA DO CIASTA Z 1 PRĘDKOŚCIĄ I STAŁĄ DZIEŻĄ

- Idealna dla pizzerii, cukierni, piekarni do wyrabiania ciasta na pizzę i innych wypieków
- Obudowa z wysokiej jakości stali lakierowanej na biało
- Dzieża, pokrywa bezpieczeństwa, spirala ze stali nierdzewnej 18/10
- Stała głowica i dzieża
- 1 prędkość ugniatania ciasta: 22 obrotów dzieży i 178 obrotów haka na minutę
- Mikrowyłącznik pokrywy bezpieczeństwa
- Cicha praca przekładni olejowej
- Wbudowany timer
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcem

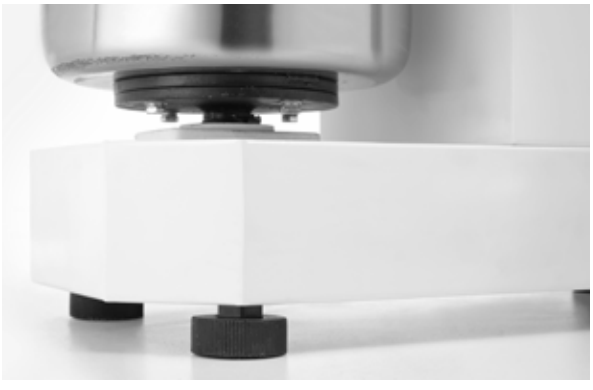
kod	poj. (l)	wsad (kg)	V	W	mm	cena
221815	5	1	230	200	560x230x(H)480	**1599,00**
221822	10	4	230	400	730x300x(H)635	**2399,00**
221839	20	8	230	1500	840x420x(H)720	**2799,00**
221846	30	12	230	1500	870x450x(H)840	**3599,00**

MIESIARKA SPIRALNA DO CIASTA Z 2 PRĘDKOŚCIAMI I UNOSZONĄ GŁOWICĄ

- Idealna dla pizzerii, cukierni, piekarni do wyrabiania cista na pizzę i innych wypieków
- Obudowa z wysokiej jakości stali lakierowanej na biało
- Dzieża, pokrywa bezpieczeństwa, spirala ze stali nierdzewnej 18/10
- Unoszona głowica i odkręcana dzieża
- Dzieżę można myć w zmywarce gastronomicznej
- 2 prędkość ugniatania ciasta: 11 obrotów dzieży i 103 obrotów haka na minutę oraz 16 obrotów dzieży i 156 obrotów haka na minutę
- Mikrowyłącznik bezpieczeństwa wyłączający obroty dzieży przy podniesionej pokrywie
- Cicha praca przekładni olejowej
- Wbudowany timer
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcem

kod	poj. (l)	wsad (kg)	V	W	mm	cena
221853	8	20	230	1500	750x400x(H)730	**3799,00**
221860	12	30	230	1500	790x430x(H)830	**4299,00**
221877	16	40	230	2200	860x480x(H)930	**5499,00**

Nóżki z regulacją

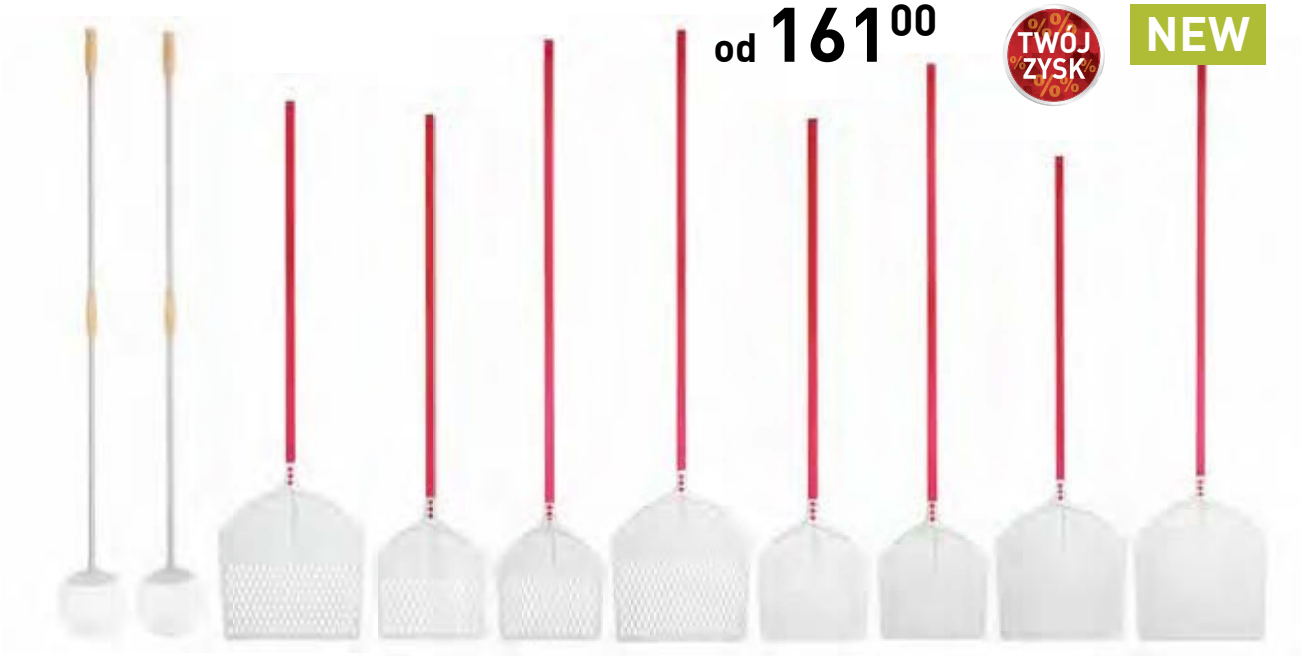


4 skrętne kółka (w tym 2 z hamulcami) oraz 4 regulowane nóżki

od 161,00

TWÓJ ZYSK

NEW



617250 617267 617380 617366 617373 617397 617328 617335 617342 617359

ŁOPATA OPERACYJNA DO PIZZY

do -21%

kod	ø	długość (mm)	stara cena	nowa cena
617250	200	1720	~~199,00~~	161,00
617267		1870	~~229,00~~	182,00

ŁOPATA DO PIZZY KWADRATOWA 33X33 CM - 120 CM

-18%

kod	mm	stara cena	nowa cena
617328	1530x330	~~249,00~~	204,00

ŁOPATA DO PIZZY KWADRATOWA 45X45 CM - 120 CM

-21%

kod	mm	stara cena	nowa cena
617342	1650x450	~~379,00~~	299,00

ŁOPATA DO PIZZY KWADRATOWA PERFOROWANA

do -26%

kod	mm	stara cena	nowa cena
617380	1650x450	~~449,00~~	351,00
617366	1530x330	~~339,00~~	259,00
617373	1830x330	~~359,00~~	267,00
617397	1950x450	~~469,00~~	359,00

ŁOPATA DO PIZZY KWADRATOWA 33X33 CM - 150 CM

-22%

kod	mm	stara cena	nowa cena
617335	1830x330	~~269,00~~	209,00

ŁOPATA DO PIZZY KWADRATOWA 45X45 CM - 150 CM

-25%

kod	mm	stara cena	nowa cena
617359	1950x450	~~399,00~~	299,00

od 109,00

TWÓJ ZYSK

NEW

617298 617274 617281

ŁOPATA DO PIZZY OKRĄGŁA

- Lekka i wytrzymała, wykonana z anodowanego aluminium
- Rękojeść z uchwytem suwakowym, co ułatwia wyciąganie pizzy z pieca

do -30%

kod	ø (mm)	długość (mm)	typ	stara cena	nowa cena
617168	230	1200		~~169,00~~	119,00
617151	230	1200	perforowana	~~145,00~~	109,00
617281	330	630		~~179,00~~	140,00
617274	330	930		~~239,00~~	189,00
617311	450	750		~~289,00~~	232,00
617298	450	1050		~~339,00~~	267,00

NEW

od 109,00

TWÓJ ZYSK

617151 617168 617182 617199 617113 617120 617137

ŁOPATA DO PIZZY OKRĄGŁA

Al aluminium

do -30%

- Lekka i wytrzymała, wykonana z anodowanego aluminium
- Rękojeść z uchwytem suwakowym, co ułatwia wyciąganie pizzy z pieca

kod	-	mm	stara cena	nowa cena
617151		1200x230	~~145,00~~	109,00
617168	perforowana	1200x230	~~169,00~~	119,00

ŁOPATA DO PIZZY KWADRATOWA

do -31%

Al aluminium

- Lekka i wytrzymała, wykonana z anodowanego aluminium

kod	-	mm	stara cena	nowa cena
617113		1320x305	~~159,00~~	109,00
617120		1320x405	~~189,00~~	139,00
617137	perforowana	1320x305	~~209,00~~	149,00
617144	perforowana	1320x405	~~259,00~~	189,00

ŁOPATA DO PIZZY OKRĄGŁA

do -30%

S.S. stainless steel

- Rękojeść łopaty z uchwytem suwakowym, dzięki czemu wyciąganie pizzy odbywa się bez wysiłku

kod	-	mm	stara cena	nowa cena
617199	perforowana	1200x230	~~169,00~~	119,00
617182		1200x230	~~145,00~~	109,00

ŁOPATA DO PIZZY KWADRATOWA

-27%

S.S. stainless steel

kod	mm	stara cena	nowa cena
617175	1320x305	~~149,00~~	109,00

PP polypropylene | 18/0 stainless steel | wash

10,50

TWÓJ ZYSK

617007

RADEŁKO DO PIZZY

-30%

- Ostrze wykonane ze stali chromowej
- Rączka z polipropylenu

kod	mm	stara cena	nowa cena
617007	ø100x240	~~15,00~~	10,50

Al aluminium

NEW

24,00

TWÓJ ZYSK

617731

CHWYTAK DO BLACH

-8%

- Pasuje do wszystkich typów blach

kod	mm	stara cena	nowa cena
617731	200	~~26,00~~	24,00

ŁOPATA DO PIZZY KWADRATOWA

do -36% | Al aluminium

– Drewniany uchwyt

kod	mm	stara cena	nowa cena
617816	1320x305	~~103,00~~	66,00
617861	1320x405	~~149,00~~	99,00

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECA DO PIZZY

– Szczotka wykonana z mosiężnego drutu
– Stalowy skrobak
– Odkręcany drewniany uchwyt zakończony śrubą

-17%

kod	mm	stara cena	nowa cena
525630	930x260	~~119,00~~	99,00

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECA DO PIZZY

Al aluminium

– Miedziane włosie, uchwyt z aluminium

kod	mm	cena
525593	1320	139,00

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECY DO PIZZY

-25%

– Miedziane włosie
– Uchwyt wykonany z kwasoodpornej stali nierdzewnej

kod	mm	stara cena	nowa cena
617441	220	~~149,00~~	112,00

CHWYTAK DO BLACH

– Pasuje do wszystkich typów blach

kod	mm	cena
617700	190	25,00

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

SZPATUŁA DO CIAST

– Uchwyt z polipropylenu

kod	mm	cena
523902	260x60	19,00

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

ŁOPATKA/NÓŻ DO TORTU

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

kod	mm	cena
523957	280x75	32,00

NEW

od 89,00

617212 617236

ŁOPATY DO PIZZY, DREWNIANE

- Do pizzerii i piekarni
- Wykonane z drewna bukowego, klejonego
- Końcówka łopaty zaostrzona w celu łatwego nakładania ciasta
- Na końcu uchwytu dziurka ułatwiająca zawieszenie łopaty
- Ze względu na technologię produkcji łopat nie należy narażać je na nadmierny kontakt z wilgocią

kod	mm	cena
617212	1100x300	89,00
617236	1130x350	122,00

NEW

od 82,00

520604 520628

MIESZADŁA DREWNIANE

- Do mieszania dużych ilości zup oraz innych płynnych i półpłynnych potraw w garnkach, kotłach warzelnych, patelniach
- Wykonane z jednego kawałka surowego drewna bukowego, dzięki czemu nie rozwarstwiają się jak produkty drewniane klejone
- Charakteryzuje się wyjątkową trwałością i dużą twardością

kod	mm	cena
520604	700x95	82,00
520611	1000x95	84,00
520628	1250x95	112,00

NEW

TWÓJ ZYSK

617243 224,00

DESKA DREWNIANA DO PIZZY AL METRO LUB FOCACCI

- Znajduje zastosowanie do: formowania ciasta do odpowiedniego kształtu i wymiaru oraz wkładania ciasta i wyjmowania upieczonej focacci i pizzy z metra, a także zmiany miejsca ciasta w komorze podczas jego pieczenia
- Wykonana z drewna bukowego o grubości 7 mm
- Końcówki zaostrzone dla ułatwienia nabierania ciasta

kod	mm	cena
617243	800x400	224,00

NEW

520604 od 82,00

DESKA DO FOCACCI I PIZZY AL METRO

- Służy do: formowania ciasta do odpowiedniego kształtu i wymiaru; końcowego przyprawienia ciasta solą, oliwą i ewentualnie innymi dodatkami w zależności od rodzaju; do wkładania i wyjmowania do pieca ciasta na focaccię i pizzę „al metro", czyli z metra; zmiany miejsca ciasta w komorze podczas jego pieczenia
- Wykonana z drewna bukowego o grubości 7 mm
- Końcówki zaostrzone dla ułatwienia nabierania ciasta

kod	mm	cena
520604	700x95	82,00
520611	1000x95	84,00
520628	1250x95	112,00

NEW

TWÓJ ZYSK

617724 69,00

ŁOPATA DO PIZZY

- Wykorzystywana do wykładania z pieca oraz podawania
- Wykonane z wytrzymałego drewna, odporna na temperaturę

kod	mm	stara cena	nowa cena
617724	535x305x(H)10	~~70,00~~	69,00

NEW

TWÓJ ZYSK

616994 217,00

DREWNIANA DESKA DO SERWOWANIA

- Wykorzystywana do wykładania z pieca oraz podawania
- Wykonane z wytrzymałego drewna, odporna na temperaturę

kod	mm	cena
616994	600x400	217,00

ŁOPATY DO PIZZY

od 379,00

TWÓJ ZYSK

Lilly Codroipo najbardziej znany na świecie, włoski producent profesjonalnych akcesoriów do pizzy

ŁOPATA DO PIZZY ALUMINIOWA SOLE MIO – PERFOROWANA

- Super lekka i wytrzymała z anodowanego aluminium w kolorze złotym
- Otwory do usuwania nadmiaru mąki
- Zaostrzony brzeg i mikroperforacja powierzchni dla łatwego podważania i nabierania pizzy

-27%

kod	mm	stara cena	nowa cena
617830	330x1700	~~559,00~~	409,00
617847	500x1700	~~739,00~~	539,00

ŁOPATA DO PIZZY ORCHIDEA – ALUMINIOWA

- Lekka i wytrzymała z anodowanego aluminium
- Zaostrzony brzeg i mikroperforacja powierzchni dla łatwego podważania i nabierania pizzy

do -27%

kod	mm	stara cena	nowa cena
617854	330x1700	~~509,00~~	379,00
617878	500x1700	~~669,00~~	489,00

ŁOPATA DO PIZZY ALUMINIOWA ITALIA 3D – PERFOROWANA

- Super lekka i wytrzymała z anodowanego aluminium w kolorze czarnym
- Otwory do usuwania nadmiaru mąki
- Zaostrzony brzeg i ryflowana powierzchnia dla łatwego podważania i nabierania pizzy

do -28%

kod	mm	stara cena	nowa cena
617809	330x1700	~~559,00~~	409,00
617823	500x1700	~~749,00~~	539,00

ŁOPATA DO OBRACANIA PIZZY Z RUCHOMYM UCHWYTEM

- Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyty z tworzywa
- Do obracania i wyjmowania pizzy

-28%

kod	-	mm	stara cena	nowa cena
617779		ø200(H)1700	~~339,00~~	245,00
617786	perforowana	ø220(H)1700	~~389,00~~	279,00

ŁOPATA DO PIZZY VENEZIA

- Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

-26%

kod	mm	stara cena	nowa cena
617793	ø260(H)1350	~~209,00~~	154,00

ZESTAW AKCESORIÓW DO PIECA DO PIZZY VENEZIA – 3 ELEMENTY

- Do średniej wielkości pieców
- W zestawie 3 akcesoria o długości 1350 mm: łopata aluminiowa, łopata do obracania pizzy, szczotka do pieca do pizzy z mosiężnym włosiem – zaokrąglona

kod	mm	stara cena	nowa cena
617748		~~609,00~~	449,00

-26%

od 154,00

TWÓJ ZYSK

617779 617786 617793 zestaw 617748

CODROIPO ITALIA

od 144,00

TWÓJ ZYSK

525647 525685 525661 617762

SZCZOTKA DO PIECA DO PIZZY Z MOSIĘŻNYM WŁOSIEM – PIONOWA

– Miękkie włosie, stalowy skrobak.

do -28%

kod		mm	stara cena	nowa cena
525647		170x55x(H)1700	~~339,00~~	245,00
525654	szczotka zapasowa	170x55	~~89,00~~	69,00

SZCZOTKA DO PIECA DO PIZZY Z MOSIĘŻNYM WŁOSIEM VENEZIA – ZAOKRĄGLONA

– Miękkie włosie, stalowy skrobak

do -29%

kod		mm	stara cena	nowa cena
525685		150x55x(H)1700	~~199,00~~	144,00
525692	szczotka zapasowa	150x55	~~69,00~~	49,00

SZCZOTKA DO PIECA DO PIZZY Z NATURALNYM WŁOSIEM

– Twarde włosie, stalowy skrobak

do -32%

kod		mm	stara cena	nowa cena
525661		220x70x(H)1700	~~289,00~~	209,00
525678	szczotka zapasowa	220x70	~~79,00~~	54,00

WIESZAK NA ŁOPATY I SZCZOTKI DO PIZZY – 3 MIEJSCA

– Wolnostojący
– Stelaż ze stali nierdzewnej, drewniane uchwyty i podstawka w zestawie

-30%

kod	mm	stara cena	nowa cena
617762	420x240x(H)1600	~~1099,00~~	769,00

249,00

TWÓJ ZYSK

617755

WIESZAK DREWNIANY NA ŁOPATY I SZCZOTKI DO PIZZY – 4 MIEJSCA

– Do montażu na ścianie

kod	mm	stara cena	nowa cena
617755	400x220x(H)140	~~339,00~~	249,00

-27%

od 181,00

TWÓJ ZYSK

617663

ŁOPATA DO WYJMOWANIA PIZZY Z PIECÓW PRZELOTOWYCH

– Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

-30%

kod	ø (mm)	długość (mm)	stara cena	cena	
617687	330	500		849,00	NEW
617694	400	570		959,00	NEW
617663	500	670	~~259,00~~	181,00	

109,00

855522

CHOCHLA DO SOSU DO PIZZY – PŁASKA

– Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	g	mm	cena
855522	90	330	109,00

99,00

855539

ŁYŻKA DO SOSU DO PIZZY

– Wykonana ze stali nierdzewnej

kod	g	mm	cena
855539	95	380	99,00

462911

329,00

OLIWIARKA FRIULANA

kod	poj. (l)	mm	cena
462911	0.75	90x210x(H)220	329,00

od 59,00

Zobacz film

855546

NÓŻ DO CIASTA DO PIZZY – GIĘTKI

– Wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	długość (mm)	cena
855546	120	59,00

855553

NÓŻ DO CIASTA DO PIZZY

– Wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	długość (mm)	cena
855553	120	69,00
855560	160	79,00

855584

SZPACHELKA DO CIASTA DO PIZZY

– Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	mm	cena
855584	90x120	69,00

TWÓJ ZYSK

617021

-28%

RADEŁKO DO PIZZY

kod	mm	stara cena	nowa cena
617021	ø90x120	~~229,00~~	164,00

TWÓJ ZYSK

617038

-28%

RADEŁKO DO PIZZY ZAKRZYWIONE

kod	mm	stara cena	nowa cena
617038	ø100x(H)120	~~229,00~~	164,00

TWÓJ ZYSK

515051

WAŁEK DO NAKŁUWANIA CIASTA

– Ostrza ze stali nierdzewnej, wałek z polipropylenu, rama z aluminium

-27%

kod	mm	grubość (mm)	stara cena	nowa cena
515051	80x110x250	250	~~239,00~~	175,00

855591

SZPATUŁA DO PIZZY

– Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	mm	cena
855591	90x120	79,00

855614

SZPATUŁA DO PIZZY

– Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	mm	cena
855614	100x150	99,00

855577

SZPATUŁA DO PIZZY

– Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	mm	cena
855577	90 90x200	129,00

TWÓJ ZYSK

523919

ŁOPATKA DO PIZZY

– Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

-30%

kod	mm	stara cena	nowa cena
523919	120x250	~~149,00~~	105,00

TWÓJ ZYSK

617717

CHWYTAK DO BLACH

– Wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

-30%

kod	mm	stara cena	nowa cena
617717	250	~~149,00~~	105,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

wash

od 8,20

TWÓJ ZYSK

MADE IN EU

617069

BLACHA DO PIZZY

- Wykonana z niebieskiej stali
- Idealna do równego wypieku pizzy
- Grubość blachy: 0,75 mm
- Można stosować w piecu opalanym drewnem

do -30%

kod	mm	stara cena	nowa cena
617069	ø200x(H)25	~~11,00~~	8,20
617076	ø220x(H)25	~~12,00~~	8,40
617083	ø240x(H)25	~~13,00~~	9,40
617090	ø260x(H)25	~~13,50~~	9,75
617106	ø280x(H)25	~~13,50~~	9,75
617205	ø300x(H)25	~~16,00~~	11,80
617304	ø320x(H)25	~~18,00~~	13,00
617403	ø360x(H)25	~~24,00~~	17,30
617410	ø400x(H)25	~~32,00~~	22,80
617427	ø450x(H)38	~~39,00~~	28,40
617434	ø500x(H)38	~~47,00~~	33,75
617489	ø600x(H)25		78,00

wash

808276

59,00

BLACHA DO PIZZY PROSTOKĄTNA

- Wykonana z niebieskiej stali
  Idealna do równomiernego wypieku pizzy

kod	mm	cena
808276	600x400x(H)25	59,00

wash

617922

od 11,00

BLACHA DO PIZZY

- Wykonana ze stali węglowej z powłoką aluminiową
- Idealna do równego wypieku pizzy
- Grubość blachy: 0,75 mm

kod	mm	cena
617885	ø200x(H)25	11,00
617892	ø220x(H)25	12,00
617908	ø240x(H)25	13,00
617915	ø260x(H)25	14,00
617922	ø280x(H)25	15,00
617939	ø300x(H)25	16,00
617946	ø320x(H)25	18,00
617953	ø360x(H)25	22,00
617960	ø400x(H)25	26,00
617977	ø450x(H)38	38,00
617984	ø500x(H)38	42,00
617991	ø600x(H)25	68,00

Al aluminium

wash

TWÓJ ZYSK

617533

od 8,00

SIATKA DO PIZZY ALUMINIOWA

- Solidna konstrukcja
- Idealna do równego wypieku pizzy

do -31%

kod	mm	stara cena	nowa cena	
617502	ø230	~~11,00~~	8,00	
617526	ø280	~~13,00~~	9,20	
617533	ø300	~~16,00~~	11,50	
617540	ø330	~~17,00~~	12,40	
617557	ø360	~~21,00~~	14,50	
617564	ø400	~~24,00~~	16,90	
617571	ø450	~~25,00~~	17,60	
617588	ø500	~~34,00~~	24,00	
617595	ø600		54,00	
617519	ø250	~~12,00~~	9,00	NEW
617458	ø380	~~19,00~~	14,60	NEW
617465	ø430	~~23,00~~	17,30	NEW
617472	ø480	~~27,00~~	23,50	NEW

Al aluminium

wash

617670

58,00

SIATKA DO PIZZY PROSTOKĄTNA ALUMINIOWA

kod	mm	cena
617670	600x400	58,00

od 39,00

DESKA POD PIZZĘ

- Wykonana z surowego drewna bukowego
- Zagłębienia ułatwiają krojenie pizzy na 6 równych części

kod	mm	cena
505540	ø300	39,00
505557	ø350	49,00
505564	ø400	54,00
505571	ø450	64,00
505588	ø500	84,00

505540

Wzmocnione modele ø500 i ø600 mm

NEW

505533

505526

od 66,00

DESKA DO PIZZY Z UCHWYTEM

- Wykonana z prasowanych włókien drewna, odporna na temperaturę do 175°C
- Dzięki zastosowaniu wysokiego ciśnienia w produkcji charakteryzuje się większą wytrzymałością niż zwykłe drewno
- Nie wymaga konserwacji (przy użyciu oleju ani wybielacza)
- Uchwyt z otworem do zawieszenia
- W trakcie użytkowania ciemnieje w sposób naturalny

kod	mm	cena
505533	ø305x(H)6	84,00
505526	ø254x(H)6	66,00

132,00

NEW

STOJAK NA SIATKI/BLACHY DO PIZZY 14 MIEJSC

- Na 14 siatek lub blach do pizzy

kod	mm	cena
810361	300x305x(H)680	132,00

810361

od 59,00

Zobacz film

TWÓJ ZYSK

709818

TORBY TERMOIZOLACYJNE DO PIZZY

- Opakowania termoizolacyjne pozwalają zaoszczędzić czas i pieniądze, jak i poprawić jakość usług
- Produkt dociera do klienta gorący i zachowuje walory smakowe
- Szczelne, regulowane zamknięcie na rzepy
- Mocny i łatwy do czyszczenia materiał
- Na wierzchu przezroczyste kieszenie na rachunki

do -46%

kod	pojemność	wymiary (mm)	stara cena	nowa cena
709825	4 kartony	360x360	~~99,00~~	59,00
709818	4 kartony	460x460	~~119,00~~	64,00
709863	2 kartony	660x660	~~179,00~~	99,00

99,00

Zobacz film

709849

TWÓJ ZYSK

TORBA LUNCHBOX

- Szczelne zamknięcie na zamek
- Z przegródką dzielącą wnętrze torby na pół mocowaną na rzepy

-23%

kod	mm	stara cena	nowa cena
709849	450x290x(H)300	~~129,00~~	99,00

29,00

NEW

709917

PODKŁADKA DYSTANSOWA DO TRANSPORTU PIZZY 250 SZT.

PP polypropylene

- Wysokość podkładki: 37 mm

kod	ilość szt. w opak.	cena
709917	250	29,00

39,00

709900

PODKŁADKI DYSTANSOWE DO TRANSPORTU PIZZY

PP polypropylene

- Wysokość podkładki: 35 mm

kod	ilość szt. w opak.	cena
709900	500	39,00

707968

TWÓJ ZYSK

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY KITCHEN LINE

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

do -27%

kod	poj. (l)	mm wew.	mm	stara cena	nowa cena
707951	53	625x425x(H)200	685x485x(H)260	~~239,00~~	175,00
707975	21	350x350x(H)175	410x410x(H)240	~~149,00~~	119,00
707906	40	538x338x(H)234	600x400x(H)285		74,00
707968	46	538x338x(H)257	600x400x(H)320		119,00
707944	80	625x425x(H)300	685x485x(H)360	~~269,00~~	209,00

od 74,00

707951

od 99,00

PP polypropylene

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY KITCHEN LINE

- Idealny do przewozu pizzy w kartonach oraz dla cukiernictwa do przewozu tortów
- Zastosowanie znajdzie także w cateringu do transportu i przechowywania gorącej lub zimnej żywności
- Boczne, zintegrowane z obudową uchwyty do transportu oraz załadunku i wyładunku
- Wewnątrz na bocznych ściankach specjalny profil dla ułatwienia wyjmowania pojemników
- Mocna i stabilna konstrukcja przewidziana na długie użytkowanie
- Pojemnik wykonany w całości, bez żadnych nitów, spawów czy klejenia
- Ultralekki, zamykany od góry oddzielną pokrywą
- Wysoka odporność na temperaturę
- Możliwość piętrowania dzięki przetłoczeniom w obudowie
- Zaokrąglone rogi dla bezpiecznego przenoszenia
- Mycie w zmywarkach do 80°C
- Ułatwia wprowadzenie HACCP w zakładach gastronomicznych
- W całości wykonany z polipropylenu
- Podlega w 100% recyklingowi

TWÓJ ZYSK

do -24%

kod	poj. [l]	mm wew.	mm	stara cena	nowa cena
707081	32	350x350x(H)265	410x410x(H)330	~~129,00~~	99,00
707098	21	420x420x(H)117	480x480x(H)165	~~139,00~~	107,00
707135	35	420x420x(H)200	480x480x(H)260	~~159,00~~	124,00
707142	33	535x535x(H)117	595x595x(H)165	~~169,00~~	129,00

ø500

ø400

ø320

595

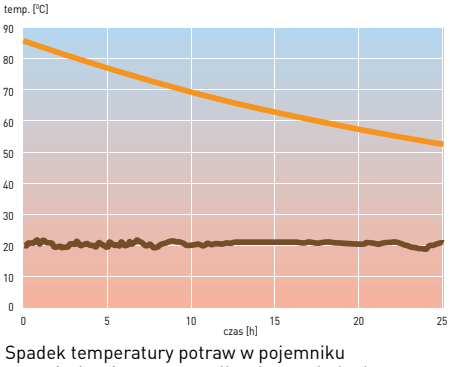
707142 3x pizza ø50 cm

480

707098 3x pizza ø40 cm

410

707975 5x pizza ø32 cm



Spadek temperatury potraw w pojemniku termoizolacyjnym, przy całkowitym załadunku

- temp. początkowa 85°C
- temp. otoczenia 20°C

480

707135 5x pizza ø40 cm

410

707081 7x pizza ø32 cm

TALERZE DO PIZZY SPECIALE

- Z myślą o tym, że pizza to żelazna pozycja wielu kart dań, stworzyliśmy kolekcję Speciale, która łączy jakość z przystępną ceną
- Z bardzo wytrzymałej porcelany, doskonale sprawdzą się w trudnych warunkach profesjonalnego użycia
- Śnieżnobiałe talerze dostępne w rozmiarach 28 i 33 cm zostały uzupełnione elementami w modnych kolorach, które doskonale ze sobą współgrają i podkreślają wygląd dania
- Dekoracje są wykonane pod szkliwem, dzięki czemu bez obaw można je myć w zmywarkach i używać w kuchenkach mikrofalowych

od 11,00

TWÓJ ZYSK

TALERZ DO PIZZY SPECIALE BIAŁY

do -8%

kod	mm	ilość szt. w opak.	stara cena	nowa cena
774830	ø280	6	~~12,00~~	11,00
774847	ø330	6	~~16,00~~	15,00

TWÓJ ZYSK

TALERZ DO PIZZY SPECIALE DEKOROWANY

-20%

kod	mm	ilość szt. w opak.	stara cena	nowa cena
774892	ø330	6	~~20,00~~	16,00

TWÓJ ZYSK

TALERZ DO PIZZY SPECIALE GRANIT

-17%

kod	mm	ilość szt. w opak.	stara cena	nowa cena
774885	ø330	6	~~18,00~~	15,00

TWÓJ ZYSK

TALERZ DO PIZZY SPECIALE ŻÓŁTY

-17%

kod	mm	ilość szt. w opak.	stara cena	nowa cena
774861	ø330	6	~~18,00~~	15,00

TWÓJ ZYSK

TALERZ DO PIZZY SPECIALE SZARY

-17%

kod	mm	ilość szt. w opak.	stara cena	nowa cena
774854	ø330	6	~~18,00~~	15,00

TWÓJ ZYSK

TALERZ DO PIZZY SPECIALE POMARAŃCZOWY

-17%

kod	mm	ilość szt. w opak.	stara cena	nowa cena
774878	ø330	6	~~18,00~~	15,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

od 8^{40}

TALERZ DO PIZZY TUSCANY NAPOLI

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena
777848	ø330	6	18,00

TALERZ DO PIZZY BLACKBOARD NAPOLI

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena
777855	ø330	6	18,00

TALERZ DO STEKÓW CZARNY FRIEND'S TIME

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena
P1140	300x260x(H)30	6	10,20

ARCOROC

TALERZ BARBECUE CZARNY FRIEND'S TIME

-44%

kod	mm	ilość szt. w opak.	stara cena	nowa cena
M0065	328x250x(H)31	6	~~15,00~~	8,40

TALERZ NA PIZZĘ FRIEND'S TIME

-24%

kod	mm	ilość szt. w opak.	stara cena	nowa cena
C8016	ø321x(H)24	6	~~13,00~~	9,90

TALERZ DO MAKARONU CZARNY FRIEND'S TIME

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena
P1138	ø285x(H)45	6	10,20

ARCOROC

TALERZ DO PIZZY CZARNY FRIEND'S TIME

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena
P1139	ø321x(H)24	6	10,20

do cen należy doliczyć VAT 23%

KEBAB

S.S. stainless steel

- Pracuje na gaz ziemny z możliwością zmiany na gaz butlowy
- Wyposażony w zawór bezpieczeństwa
- Regulacja odległości rożna od elementów grzewczych
- 2 osłony termiczne ze stali nierdzewnej odchylane skrzydłowo (prawa i lewa) z możliwością ich odkręcenia

2199,00

143087

KEBAB GAZOWY PROFI LINE

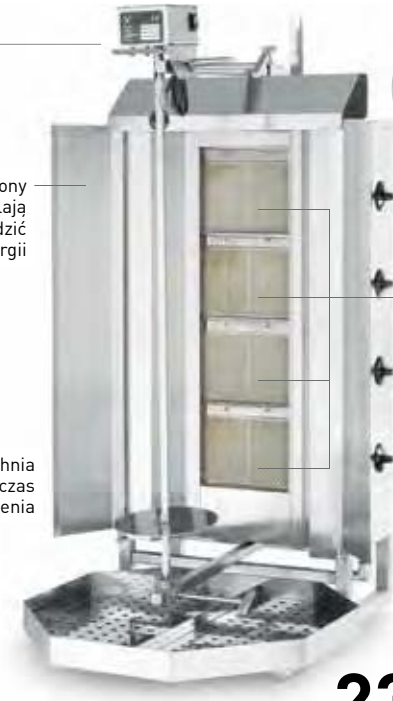
- 3 palniki o łącznej mocy 9,75 kW
- Długość rożna: 725 mm, wsad mięsa do 40 kg, maksymalna wymiary beli mięsa ø400x(H)510 mm
- Wymiary wraz z tacą na tłuszcz i mięso: 550x700x(H)960 mm
- Waga: 25 kg

-12%

kod	V	kW[HS]	mm	stara cena	nowa cena
143087	230	9,75	470x550x(H)960	~~2499,00~~	2199,00

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Osłona palnika wykonana ze stali nierdzewnej AISI-310
- Wymagane podłączenie do prądu

MADE IN TURKEY



226001

2399,00

KEBAB GAZOWY PROFI LINE

- 4 palniki o mocy 12 kW
- Szeroka powierzchnia grzewcza skraca czas pieczenia
- U góry silnik z możliwością zmiany kierunku obrotów
- Długość rożna 900 mm, wsad mięsa od 40 kg od 60 kg, maksymalne wymiary beli mięsa ø300x(H)650 mm
- Wyjmowana taca na wytopiony tłuszcz
- Waga 30 kg

-10%

kod	kW[HS]	mm	stara cena	nowa cena
226001	12	470x550x(H)1150	~~2659,00~~	2399,00

226018

3499,00

KEBAB ELEKTRYCZNY PROFI LINE

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- 4 strefy grzewcze zatopione w szkle ROBAX ok. 1,8 kW każda, załączane oddzielnie
- Każda strefa z przełącznikiem z 5 stopniami mocy grzania: 0-1-2-3-MAX
- U góry silnik z możliwością zmiany kierunku obrotów
- Regulacja odległości rożna od elementów grzewczych
- 2 osłony termiczne ze stali nierdzewnej odchylane skrzydłowo: 155x(H)765 mm (prawa i lewa)
- Wymiary rożna: 12x12x(H)890 mm, długość użytkowa: 650 mm
- Średnica talerza: ø180 mm
- Wsad mięsa od 40 kg do 60 kg, maksymalne wymiary beli mięsa: ø300x(H)650 mm
- Wyjmowana taca na wytopiony tłuszcz
- Waga: 30 kg

-13%

kod	kW[HS]	mm	stara cena	nowa cena
226018	7,2	550x700x(H)1120	~~3999,00~~	3499,00

267257

799,00

NÓŻ ELEKTRYCZNY DO KEBABA KITCHEN LINE – BEZPRZEWODOWY

- Do krojenia dowolnego rodzaju pieczonego mięsa na kebab, shoarmę, gyros itp.
- 2 ostrza ze stali nierdzewnej o średnicy ø100 mm: gładkie i ząbkowane
- Prędkość: 2600 obr./min, wydajność: do 60 kg/h
- Łatwa regulacja grubości krojenia w zakresie od 0 mm do 8 mm
- Osłona ostrza ze stali AISI 304 zapewnia bezpieczeństwo w trakcie krojenia
- Uchwyt i obudowa silnika z antypoślizgowego tworzywa
- Zintegrowany z obudową włącznik ON/OFF
- Ładowarka z lampkami (czerwona, zielona) o stanie baterii
- W zestawie dwa akumulatorki o pojemności 2000 mAh każdy
- Zabezpieczenie przed przeciążeniem z przyciskiem resetującym
- Ostrzałka noża w zestawie
- Waga: 1,3 kg

kod	V	W	mm	cena
267257	230	80	199x114x(H)184	**799,00**

267240

449,00

NÓŻ ELEKTRYCZNY DO KEBABA KITCHEN LINE

- Do krojenia dowolnego rodzaju pieczonego mięsa na kebab, shoarmę, gyros itp.
- 2 ostrza ze stali nierdzewnej o średnicy ø100 mm: gładkie i ząbkowane
- Prędkość: 2600 obr./min, wydajność: do 60 kg/h
- Łatwa regulacja grubości krojenia w zakresie od 0 mm do 8 mm
- Osłona ostrza ze stali AISI 304, zapewnia bezpieczeństwo w trakcie krojenia
- Uchwyt i obudowa silnika z antypoślizgowego tworzywa
- Zintegrowany z obudową włącznik ON/OFF
- Zabezpieczenie przed przeciążeniem z przyciskiem resetującym
- Ostrzałka noża w zestawie
- Waga: 1 kg

kod	V	W	mm	cena
267240	230	80	194x113x(H)173	**449,00**

NEW

od 89,00

1 2 3 4 5

NÓŻ DO KEBABA

kod	lp.	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	cena
840849	1	2	500	**89,00**
840856	2	2	550	**94,00**
841402	3	3	550	**119,00**
841396	4	3	500	**107,00**
841389	5	3	450	**103,00**

1899,00

267226

NÓŻ ELEKTRYCZNY DO KEBABA PROFI LINE

- Przeznaczony do krojenia dowolnego rodzaju pieczonego mięsa z kebaba w warunkach profesjonalnych
- Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- W zestawie: ostrzałka, zasilacz, dwa ostrza: ø80 mm i ø90 mm
- Łatwa regulacja grubości krojenia
- Osłona ostrza zapewnia bezpieczeństwo w trakcie krojenia
- Prędkość: 5000 obr./min
- Wydajność ok. 50 kg/dzień
- Waga: 1 kg

kod	V	W	mm	cena
267226	230	90	215x115x(H)106	**1899,00**

TWÓJ ZYSK

499,00

224847

Zobacz film

S.S. stainless steel

MASZYNKA DO MAKARONU ELEKTRYCZNA

- Idealna do przygotowywania świeżego makaronu (maksymalna szerokość ciasta 170 mm)
- Wyłącznik bezpieczeństwa w pokrywie
- Pokrętło regulacji grubości ciasta w 7 krokach od 0,2 mm do 2,5 mm
- Trzy wałki/ostrza: do wałkowania ciasta, makaronu tagliatelle (6,25 mm) i fettuccine (2 mm)
- Rolki i nóż wykonane są ze stali nierdzewnej 430

kod	V	W	mm	cena
224847	230	70	258x218x(H)232	499,00

TWÓJ ZYSK

89,00

224830

Al aluminium | S.S. stainless steel | wash

MASZYNKA DO MAKARONU

- Idealna do przygotowywania świeżego makaronu (maksymalna szerokość ciasta 140 mm)
- Pokrętło regulacji grubości ciasta w 7 krokach od 0,2 mm do 2,5 mm
- Trzy wałki/ostrza ze stopu aluminium: do wałkowania ciasta, makaronu tagliatelle i fettuccine o szerokości wstążki 65 mm
- Posiada korbkę i uchwyt mocowania do stołu

-25%

kod	mm	stara cena	nowa cena
224830	210xx(H)340	~~119,00~~	89,00

Zobacz film

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

174,00

226407

Zobacz film

MASZYNKA DO MAKARONU KITCHEN LINE

- Idealna do przygotowywania świeżego makaronu, szerokość ciasta 140 mm
- Posiada korbkę i uchwyt mocowania do stołu
- Pokrętło regulacji grubości ciasta od 0,2 do 2,2 mm
- Podwójny nóż – możliwość uzyskania 2 rodzajów makaronu: tagliatelle 2 mm i fettuccine 6,5 mm

-13%

kod	mm	stara cena	nowa cena
226407	180x130x(H)205	~~199,00~~	174,00

499,00

226414

MASZYNKA DO MAKARONU ELEKTRYCZNA KITCHEN LINE

- Idealna do przygotowywania świeżego makaronu, szerokość ciasta 140 mm
- Pokrętło regulacji grubości ciasta od 0,2 do 2,2 mm
- Podwójny nóż – możliwość uzyskania 2 rodzajów makaronu: tagliatelle 2 mm i fettuccine 6,5 mm
- Posiada korbkę i uchwyt mocowania do stołu

-29%

kod	V	W	mm	stara cena	nowa cena
226414	230	80	200x185x(H)160	~~699,00~~	499,00

URZĄDZENIE DO TARCIA TWARDYCH SERÓW I BUŁKI TARTEJ

- Idealne do użytku w restauracjach, hotelach i pizzeriach do tarcia parmezanu oraz innych twardych serów
- Funkcjonalne i praktyczne, stabilna konstrukcja
- Mimo małych wymiarów posiada dużą wydajność
- Silnik posiada ochronę przed przeciążeniem
- Wyposażona w pojemnik na starty ser o pojemności 1,3 l
- Wymiary otworu załadowczego: 115x65 mm
- Wymiary miski na starty produkt: Ø160x(H)75 mm
- Prędkość: 1400 obr./min
- Średnica wałka Ø110x60 mm
- Wyłącznik zgodny z normami CE
- Waga 8 kg

TWÓJ ZYSK

kod		V	W	mm	cena
226827	30 kg/h	230	380	280x250x(H)310	1099,00

Bęben trący wykonany ze stali nierdzewnej

Zobacz film

1099,00

226827

79,00

975534

FORMA DO RAVIOLI - KLASYCZNA

- Forma na klasyczne ravioli
- Forma z odlewu aluminium
- Podstawa ze stali lakierowanej
- Na gumowych nóżkach
- 36 form 30x30x(H)8 mm
- Wałek drewniany w zestawie

kod	mm	cena
975534	320x137x(H)18	79,00

79,00

975541

FORMA DO RAVIOLI - CHEF

- Forma na okrągłe ravioli
- Forma z odlewu aluminium
- Podstawa ze stali lakierowanej
- Na gumowych nóżkach
- 12 form 52x52x(H)12 mm
- Średnica formy 39 mm
- Wałek drewniany w zestawie

kod	mm	cena
975541	335x114x(H)22	79,00

NEW

201619

MASZYNA DO PRODUKCJI MAKARONU

- Wydajność: 8 kg/h
- Bez końcówek
- Pojemność dzieży: 2 kg
- Waga: 26,5 kg

5499,00

kod	V	W	mm	cena
201619	230	370	300x550x(H)425	5499,00

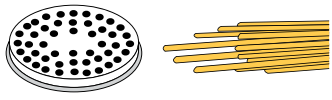
MASZYNA DO PRODUKCJI MAKARONU

- Z możliwością podłączenia do wody, która chłodzi elementy wyjścia uformowanego makaronu oraz z nożem odcinającym kawałki makaronu
- Wydajność: 13 kg/h
- Bez końcówek
- Pojemność dzieży: 3,5 kg
- Waga: 35 kg

9999,00

kod	V	W	mm	cena
201596	230	750	307x594x(H)525	9999,00

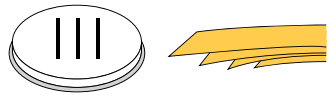
TWÓJ ZYSK



KOŃCÓWKA BIGOLI

- Grube nitki
- 22 otwory Ø 3 mm

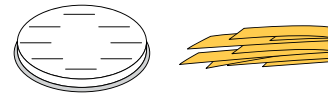
kod	cena
229347	219,00



KOŃCÓWKA PAPPARDELLE

- Szerokie wstążki
- 5 otworów 16x1 mm

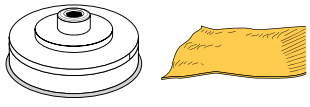
kod	cena
229385	219,00



KOŃCÓWKA FETTUCCINE

- Płaskie wstążki
- 16 otworków 8x1 mm

kod	cena
229354	219,00



KOŃCÓWKA PASTA SFOGLIA

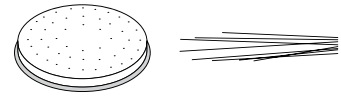
- Ciasto francuskie
- Długość 155 mm, grubość od 1 do 4 mm

kod	cena
229392	219,00

KOŃCÓWKA FUSILLI

- Świderki
- 5 otworów Ø 9 mm

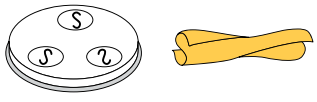
kod	cena
229361	219,00



KOŃCÓWKA CAPELLI D'AGNELO – ANIELSKIE WŁOSY

- Bardzo cienkie nitki
- 22 otwory, Ø 1 mm

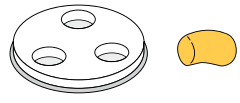
kod	cena
229408	219,00



KOŃCÓWKA CASERECCE

- Domowy
- 5 otworków 9x5 mm

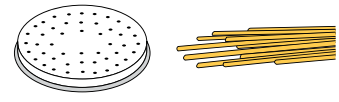
kod	cena
229378	219,00



KOŃCÓWKA GNOCCHI

- Grube pełne rurki
- 1 otwór, Ø 12 mm

kod	cena
229415	219,00



KOŃCÓWKA SPAGHETTI

- 22 otwory, Ø 2 mm

kod	cena
229484	219,00

NEW

TWÓJ ZYSK

229330

1599,00

NÓŻ ELEKTRYCZNY DO ODCINANIA KAWAŁKÓW WYCISKANEGO MAKARONU

- Prędkość regulowana w zakresie 0-80 obr./min

kod	mm	cena
229330	240x110x(H)70	1599,00

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA MAKARONU I PIEROGÓW 10L + 2 KOSZE + POKRYWA (ZESTAW)

- Dla średniej wielkości lokali gastronomicznych do przygotowania pysznych makaronów, pierogów a nawet do gotowanych w wodzie warzyw
- Pojemność zbiornika: 10 l
- Bezpośrednie podłączenie do sieci wodnej
- Pokrętło zaworu dopuszczającego świeżą wodę na przednim panelu sterowania
- Regulacja temperatury przy pomocy pokrętła wraz z termostatem
- Lampka kontrolna sygnalizująca osiągnięcie zadanej temperatury
- Demontowalna wylewka na zużytą wodę
- Mechaniczne zabezpieczenie przed przypadkowym otwarciem zaworu spustowego
- Uchwyt na kosze w celu odcedzenia zawartości
- W zestawie kosz 210x292x(H)158 mm oraz pokrywa.
- Górna część obudowy ze stali nierdzewnej AISI 304
- Pozostała część obudowy bez blatu ze stali nierdzewnej AISI 430
- Zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 316
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem wraz z bezpiecznikiem na przednim panelu sterowania
- Antypoślizgowe nóżki
- Waga: 19 kg

kod	V	kW	mm	cena
238899	230	3,5	330x600x(H)380	**3299,00**

3299,00

W zestawie kosz i pokrywka

238899

TWÓJ ZYSK

943465

259,00

KOSZ DO URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU

kod		mm	cena
943465	pojedynczy - 2 szt. na komorę	100x292x(H)158	**259,00**

TWÓJ ZYSK

Zobacz film

1199,00

227060

Dwa wentylatory wysokiej wydajności

PIEC KONWEKCYJNY H90

- Obudowa ze stali nierdzewnej, podwójne przeszklone drzwi
- Drzwi z nienagrzewającą się szybą można łatwo zdjąć do czyszczenia
- Komora częściowo emaliowana, oświetlenie komory
- Ogrzewanie za pomocą dwóch grzałek, 2 wentylatory
- Zakres temperatury: od 50°C do 300°C
- Timer od 0 minut do 120 minut
- Na 4 blachy 438x315 mm, odległość między prowadnicami 70 mm
- 4 blachy w zestawie

kod	V	W	mm	cena
227060	230	2670	595x595x(H)570	1199,00
801970	ruszt		433x338	69,00
223468	podstawa pod piec		595x425x(H)700	839,00
943380	blacha		435x315x(H)8	46,00

4 aluminiowe blachy

Podwójne szklane drzwi, wentylowane grawitacyjnie

Wewnętrzne oświetlenie

do cen należy doliczyć VAT 23%

TWÓJ ZYSK

1499,00

227077

PIEC KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM H90S

- Obudowa ze stali nierdzewnej, podwójne przeszklone drzwi
- Drzwi z nienagrzewającą się szybą można łatwo zdjąć do czyszczenia
- Komora częściowo emaliowana, oświetlenie komory
- Ogrzewanie za pomocą dwóch grzałek, 2 wentylatory
- Zakres temperatury: od 50°C do 300°C
- Nawilżanie bezpośrednie, elektromechaniczne za pomocą przycisku
- Timer od 0 minut do 120 minut
- Na 4 blachy 438x315 mm, odległość między prowadnicami 70 mm
- 4 blachy w zestawie

kod	V	W	mm	cena
227077	230	2670	595x595x(H)570	**1499,00**
801970	ruszt		433x338	**69,00**
223468	podstawa pod piec		595x425x(H)700	**839,00**
943380	blacha		435x315x(H)8	**46,00**

Bezpośrednie nawilżanie

Wyjmowane podwójne drzwi

Nienagrzewająca się szyba drzwi

Chwytak do wyjmowania blach

S.S. stainless steel

4899,00

TWÓJ ZYSK

227954

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY MULTIFUNKCYJNY 4X GN 2/3 – GAZOWY

- Sterowanie elektromechaniczne
- Funkcja konwekcji gorącego powietrza oraz nawilżanie bezpośrednie poprzez natrysk wody na grzałkę
- Jeden wentylator bez autorewersu
- Grzałka grilla o mocy 1,8 kW/230V
- Prowadnice wykonane ze stali nierdzewnej na 4 pojemniki GN 2/3
- Odległość między prowadnicami 70 mm
- 1 ruszt GN 2/3 w zestawie
- Tacka ociekowa na skropliny z drzwi pieca
- U góry kominek na odprowadzenie gorącego powietrza z procesu spalania gazu
- Drzwi otwierane skrzydłowo z zawiasem po lewej stronie
- Obudowa oraz wnętrze komory pieczenia wykonane z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Przyłącze do wody: 3/4" z gwintem zewnętrznym.
- Przyłącze do kanalizacji: ø25 mm
- Regulowane nóżki: od 55 mm do 75 mm
- Waga: 46,5 kg

kod	V	kW	moc kW [Hs]	mm	cena
227954	203	2	4	620x645x(H)615	**4899,00**

od 839,00

TWÓJ ZYSK

225929

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY MULTIFUNKCYJNY 4x GN 2/3 – ELEKTRYCZNY

- Sterowanie elektromechaniczne
- Konwekcja oraz nawilżanie
- Odległość między prowadnicami 70 mm
- 1 ruszt GN 2/3 w zestawie

Rodzaje grzałek:

- Konwekcyjna 3 kW; grilla: 1,8 kW
- Grzałki w komorze: dolna 1,6 kW; górna 0,7 kW
- Regulowane nóżki: od 55 mm do 75 mm

kod	V	W	mm	cena
225929	230	3000	620x555x(H)585	**3749,00**
224823	podstawa pod piec		580x390x(H)750	**839,00**

NEW

219638

399,00

TWÓJ ZYSK

PRYSZNIC DO RĘCZNEGO MYCIA PIECÓW I INNEGO SPRZĘTU KUCHENNEGO

- Idealny dla każdego Szefa kuchni dbającego o czystość swoich urządzeń gastronomicznych
- Przeznaczony do komór wszelkiego typu pieców: konwekcyjnych, konwekcyjno-parowych, piekarników, ale także komór frytownic, płyt grillowych, blatów stołów roboczych i wszystkich urządzeń i ich części, które mogą być myte otwartym strumieniem wody
- Długi 2-metrowy wąż pozwala dotrzeć do każdego urządzenia znajdującego się w jego zasięgu
- Wygodna rączka z zaworem spustowym idealnie leży w dłoni
- Specjalny uchwyt do montażu za pomocą 3 wkrętów bezpośrednio na obudowie pieca w miejscu wyznaczonym przez serwisanta lub na ścianie
- Strumień rozdzielany na wiele mniejszych za pomocą sitka zwiększa powierzchnię mycia
- Idealny dla wody o temperaturze od 5°C do 85°C
- Maksymalny przepływ wody do 11 l/min przy ciśnieniu 3 bary
- Rekomendowane ciśnienie wody zasilającej: 3 bary
- Ciśnienie robocze wody zasilającej: 0,5–7 barów
- Obudowa wykonana z nylonu PA66, stalowe części pokryte nierdzewiejącym chromem
- Przyłącze do zaworu sieci wodnej: 3/4"

kod	cena
219638	399,00

810323

139,00

TWÓJ ZYSK

PRYSZNIC DO MYCIA KOMORY PIECA, RĘCZNY, UNIWERSALNY

- Idealny dla każdego szefa kuchni dbającego o czystość swoich urządzeń gastronomicznych
- Przeznaczony do komór wszelkiego typu pieców: konwekcyjnych, konwekcyjno-parowych, piekarników, ale także komór frytownic, płyt grillowych, blatów stołów roboczych i wszystkich urządzeń i ich części, które mogą być myte otwartym strumieniem wody
- Długi 2-metrowy wąż pozwala dotrzeć do każdego urządzenia znajdującego się w jego zasięgu
- Wygodna rączka z zaworem spustowym idealnie leży w dłoni
- Specjalny uchwyt do montażu za pomocą 3 wkrętów bezpośrednio na obudowie pieca w miejscu wyznaczonym przez serwisanta lub na ścianie
- Strumień rozdzielany na wiele mniejszych za pomocą sitka zwiększa powierzchnię mycia
- Idealny dla wody o temperaturze od 5°C do 85°C
- Maksymalny przepływ wody do 11 l/min przy ciśnieniu 3 bary
- Rekomendowane ciśnienie wody zasilającej: 3 bary
- Ciśnienie robocze wody zasilającej: 0,5–7 barów
- Obudowa wykonana z nylonu PA66, stalowe części pokryte nierdzewiejącym chromem
- Przyłącze do zaworu sieci wodnej: ½"

kod	mm	cena
810323	56x42x(H)2000	139,00

RĘKAWICE

- Certyfikowane rękawice ochronne. Oznakowane CE zgodnie z nowym Rozporządzeniem 2016/425/UE w sprawie Środków Ochrony Indywidualnej

556603

<250°C temp

RĘKAWICE PIEKARSKIE

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena
556603	2	345	36,00

556627

<250°C temp

RĘKAWICE OCHRONNE – Z WŁÓKNA SZKLANEGO

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena
556627	2	430	74,00

NEW

556689

<250°C temp

RĘKAWICE OCHRONNE SKÓRZANE

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena
556689	2	460	89,00

556634

<250°C temp

RĘKAWICE OCHRONNE ODPORNE NA CIEPŁO

- Odporność na temperaturę do 250°C
- Wygodne w użyciu

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena
556634	2	300	74,00

556610

<250°C temp

RĘKAWICE OCHRONNE – Z BAWEŁNY OGNIOODPORNEJ

- Bardzo długie dla lepszej ochrony ręki

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena
556610	2	430	46,00

556658

RĘKAWICE OCHRONNE - SKÓRZANE

- Wykonane ze skóry bydlęcej
- Bardzo długie dla lepszej ochrony ręki

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena
556658	2	460	76,00

HENDI

NANO

47 107.8682
Ag
Silver

Nanocząsteczki srebra:
– niszczą komórki drobnoustrojów
– mają właściwości przeciwbakteryjne
– są przeciwwirusowe i grzybobójcze
– są naturalnym, nietoksycznym antybiotykiem

Kuchnia jest miejscem przychylnym rozwojowi wszelkich grzybów i bakterii. Jest tu wilgotno i ciepło, co powoduje bardzo szybki ich rozwój i namnażanie. Aby temu zapobiec, zarówno **uchwyty drzwi pieców, jak i pokrętła** na panelu sterowania, pokryte zostały specjalną **warstwą zawierającą jony srebra**. Dzięki temu piece **NANO** są bezpieczniejsze zarówno dla osób pracujących w kuchni jak i końcowych konsumentów.
Piece NANO to innowacyjne piece z antybakteryjnymi uchwytami oraz pokrętłami, które pozwalają zadbać o bezpieczeństwo sanitarno-epidemiologiczne w kuchni.

Konwekcja (termoobieg)
– idealna, równomierna temperatura
w całej komorze

Mocne wentylatory – każdy 250 W
Autorewers – 2 prędkości
Nawilżanie 10-stopniowe

Podwójne chłodzone drzwi
Perfekcyjna higiena – otwierana szyba
– łatwe mycie
Odpływ wody na dnie komory

EXCLUSIVE HENDI DESIGN

Piece konwekcyjno-parowe NANO SCROLL – elektryczne, sterowanie elektromechaniczne
str. 332

Piece konwekcyjno-parowe NANO DRIVE – elektryczne, sterowanie elektroniczne
str. 334

Piece konwekcyjno-parowe NANO MAX z systemem myjącym i sondą – elektryczne, sterowanie ekranem dotykowym
str. 336

Piece konwekcyjno-parowe HENDI NANO COMPACT – sterowanie elektromechaniczne, elektryczne
str. 338

Piece konwekcyjno-parowe HENDI NANO COMPACT z sondą i systemem myjącym – elektryczne, sterowanie elektronicznie
str. 339

Komory rozrostu dla pieców konwekcyjno-parowych HENDI NANO BAKERY
str. 341

Profesjonalna uszczelka
Łatwy demontaż w celu umycia lub wymiany
Demontowalne prowadnice

Wzmocnione zawiasy
– doskonałe domykanie

Bezpośredni natrysk, bardzo wydajne nawilżanie
– perfekcyjne gotowanie na parze

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE NANO SCROLL, STEROWANIE ELEKTROMECHANICZNE, ELEKTRYCZNE

NANO NEW

- Piece NANO SCROLL zaprojektowane zostały z myślą nie tylko o gastronomii lecz także o cateringu, supermarketach, szpitalach, kuchniach przemysłowych, szkołach czy przedszkolach
- Prosty i intuicyjny panel sterujący

PODSTAWOWE METODY GOTOWANIA W PIECACH NANO SCROLL:

Gotowanie konwekcyjne w suchym gorącym powietrzu w temperaturze 30-280°C
Metoda idealna szczególnie dla wypieków cukierniczych i piekarniczych

Gotowanie w kombinacji gorącego powietrza i pary w temperaturze 30-230°C
Szczególnie polecana do pieczenia wszelkiego rodzaju mięs i ryb, jak i wypieków piekarniczych co gwarantuje chrupiącą skórkę chleba i bułek

Gotowanie na parze w temperaturze 35-130°C
Metoda idealna do gotowania warzyw, owoców, ryb, pyz wielkopolskich

FUNKCJE I CECHY PIECÓW NANO SCROLL:

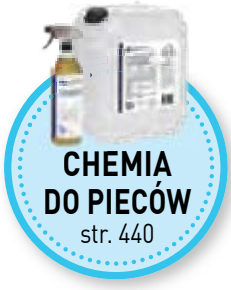
Ustawienie czasu
Umożliwia ustawienie pracy pieca do 2 godzin lub pracę trybie NON-STOP dla potraw wymagających dłuższej obróbki termicznej

Bezpośrednie wytwarzanie pary
Para wytwarzana jest poprzez bezpośredni natrysk wody na grzałki. Proces ten sterowany jest elektronicznie i posiada 10-cio stopniową regulację zaparowania

Wentylatory z auto-rewersem
Auto-rewers, czyli automatyczna zmiana kierunku obrotu wentylatora, gwarantuje jednorodną temperaturę w całej komorze pieca

NANO Technology
Pokrętła, panel sterowania oraz klamka pokryte są farbą zawierającą nanocząsteczki srebra, które niszczą drobnoustroje, bakterie, wirusy i grzyby

POZOSTAŁE CECHY PIECÓW NANO SCROLL:
- Uszczelka drzwi wykonana z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikonu. Łatwa do samodzielnej wymiany
- Izolowana obudowa pieca nie tylko wpływa na oszczędność energii elektrycznej, ale i zwiększa bezpieczeństwo personelu kuchni
- Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie halogenowe ułatwiają obserwację procesów zachodzących w piecu
- Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie
- Łatwe otwieranie wewnętrznej szyby drzwi
- Rynienka pod drzwiami zapobiega kapaniu skondensowanej pary, szczególnie po gotowaniu w cyklu mieszanym i na parze
- Tłoczona komora pieca z zaokrąglonymi narożnikami ułatwia czyszczenie pieca
- Komora wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Drzwi z zawiasem po lewej
- Podłączenie do sieci wodnej: ¾" gwint zewnętrzny, maksymalna temp.: +30°C, 150-200 kPa (2 bary), wyłącznie uzdatniona, zmiękczona maksymalnie do 5°f



TWÓJ ZYSK

od **4999,00**

	5x GN 2/3	5x GN 1/1	7x GN 1/1	12x GN 1/1
kod	219201	219188	219164	219140
odległość między prowadnicami	67 mm	70 mm	70 mm	70 mm
wymiary zewnętrzne	700x715x(H)630 mm	937x821x(H)715 mm	937x821x(H)875 mm	937x827x(H)1211 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	2	3
moc/napięcie	5,4 kW/400 V	10,5 kW/400 V	10,5 kW/400 V	15,7 kW/400 V
waga	64 kg	101 kg	119 kg	149 kg
cena	**4999,00**	**8499,00**	**8999,00**	**13499,00**
PODSTAWA				
kod	223666	223659	223659	223642
wymiary	700x580x(H)700 mm	930x640x(H)700 mm	930x640x(H)700 mm	930x640x(H)500 mm
cena	**999,00**	**1049,00**	**1049,00**	**1049,00**

BLACHA

GN 2/3 lub GN 1/1

NANO NEW

EXCLUSIVE HENDI DESIGN

219065

20x GN 1/1	6x GN 2/1 lub 12x GN 1/1	10x GN 2/1 lub 20x GN 1/1	20x GN 2/1 lub 40x GN 1/1
219126	219089	219065	219102
67 mm	85 mm	85 mm	67 mm
1091x938x(H)1900 mm	980x878x(H)938 mm	980x878x(H)1274 mm	1091x1183x(H)1900 mm
4	2	3	4
28,5 kW/400 V	13,8 kW/400 V	20,6 kW/400 V	43,5 kW/400 V
310 kg	120 kg	155 kg	322 kg
30999,00	**13999,00**	**18999,00**	**39999,00**
–	–	–	–

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE NANO DRIVE - ELEKTRYCZNE, STEROWANIE ELEKTRONICZNE

NANO NEW

– Nowa seria pieców NANO DRIVE charakteryzuje się najwyższą wydajnością i elastycznością produkcji, oraz bezpieczeństwem pracy. Ich obsługa jest prosta i intuicyjna

PODSTAWOWE METODY PIECZENIA W PIECACH NANO DRIVE:

Gotowanie konwekcyjne w suchym gorącym powietrzu w temperaturze 30-260°C
Metoda idealna szczególnie dla wypieków cukierniczych i piekarniczych

Gotowanie w kombinacji gorącego powietrza i pary w temperaturze 30-230°C
Szczególnie polecana do pieczenia wszelkiego rodzaju mięs, ale także do wypieku chleba, gdzie podanie na początku wilgotnego powietrza zagwarantuje chrupiącą skórkę

Gotowanie na parze w temperaturze 35-130°C
Metoda idealna do gotowania warzyw, owoców, ryb, pyz wielkopolskich

Gotowanie z użyciem sondy
Sonda służy do precyzyjnego kontrolowania temperatury wewnątrz potrawy podczas procesu gotowania. Jest automatycznie zatrzymywana po osiągnięciu wymaganego stopnia gotowania

Gotowanie z wykorzystaniem funkcji Delta T
Jest to udoskonalona metoda gotowania z sondą. Szczególnie przydatna przy pieczeniu większych porcji mięsa, takich jak np. szynka. Pozwala na zachowanie takiej samej różnicy temperatury komory pieca oraz wewnątrz gotowanej potrawy przez cały cykl gotowania/pieczenia

FUNKCJE I CECHY PIECÓW NANO DRIVE:

Automatic Cooling
System przeznaczony do szybkiego obniżenia temperatury w komorze, w celu dostosowania do potrzeb kolejnej potrawy, wymagającej niższej temperatury niż panująca w komorze

Możliwość zapisania 90 programów, po 4 kroki każdy
Wystarczy wybrać jeden z 90 programów i wcisnąć START

Piec sam rozpocznie pracę, precyzyjnie utrzymując wcześniej zapisane parametry takie jak temperatura w komorze, temperatura wnętrza potrawy, czas gotowania, stopień wilgotności w każdym kroku całego cyklu

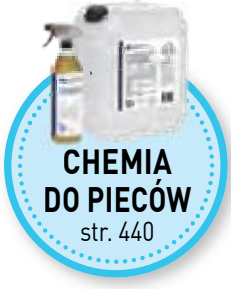
Ustawienie czasu z dokładnością do 1 minuty
Możliwość ustawienia czasu pracy od 1 minuty do aż 999 minut pozwala na gotowanie w trybie nocnym. Piec samoczynnie kontroluje zarówno czas pracy całego cyklu jak i poszczególnych kroków gotowania

Gotowanie nocne
Funkcja szczególnie przydatna do przyrządzania potraw wymagających długiej obróbki termicznej. Piec samodzielnie kontroluje wyznaczone parametry, nie wymagając monitorowania ze strony obsługi. Można ustawić go np. na nocne gotowanie w stałej niskiej temperaturze co zapewni doskonałe dojrzewanie mięsa przy minimalnej utracie wagi i niskim zużyciu energii

Automatycznie otwierany kominek
System pozwala na utrzymanie optymalnych parametrów w komorze pieca. Otwiera kominek przy gotowaniu wymagającym gorącego i suchego powietrza. Zamyka gdy chcemy gotować np. warzywa na parze. Dzięki temu można uzyskać wymaganą soczystość lub chrupkość potraw

Dwie prędkości wentylatorów 1400/2800 obr./min oraz auto-rewers
Dwustopniowa regulacja prędkości wentylatora wraz z automatycznym rewersem, czyli odwróceniem kierunku obrotu. Zapewnia dostosowanie siły nawiewu do potrzeb gotowania oraz jednorodną temperaturę w całej komorze

NANO Technology
Pokrętła, panel sterowania oraz klamka pokryte są farbą zawierającą nanocząsteczki srebra, które niszczą drobnoustroje, bakterie, wirusy i grzyby



TWÓJ ZYSK

od 6499,00

	5x GN 2/3	5x GN 1/1	7x GN 1/1	12x GN 1/1
kod	219195	219171	219157	219133
odległość między prowadnicami	67 mm	70 mm	70 mm	70 mm
wymiary zewnętrzne	700x715x(H)630 mm	937x821x(H)715 mm	937x821x(H)875 mm	937x827x(H)1211 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	2	3
moc/napięcie	5,4 kW/400 V	10,5 kW/400 V	10,5 kW/400 V	15,7 kW/400 V
waga	64 kg	87/103 kg		133/151 kg
cena	**6499,00**	**10499,00**	**10999,00**	**15999,00**
PODSTAWA				
kod	223666	223659	223659	223642
wymiary	700x580x(H)700 mm	930x640x(H)700 mm	930x640x(H)700 mm	930x640x(H)500 mm
cena	**999,00**	**1049,00**	**1049,00**	**1049,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

NANO

NEW

Automatyczny system myjący
Gwarantuje, że piec będzie zawsze czysty. Zadbany piec to długie lata bezawaryjnej pracy

POZOSTAŁE CECHY PIECÓW NANO DRIVE:
- Para wytwarzana poprzez bezpośredni natrysk wody na grzałki. Natrysk sterowany elektronicznie z 10-cio stopniową regulacja zaparowania co 10%
- Funkcja PRE-HEATING – rozgrzewająca komorę pieca o +30˚C więcej niż temperatura zadana w celu przygotowania pieca na przyjęcie potrawy
- Gniazdo podłączenia sondy na zewnątrz umożliwiające podłączenie innej sondy
- Uszczelka drzwi wykonana z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikonu. Łatwa do samodzielnej wymiany
- Izolowana obudowa pieca wpływa na oszczędność energii elektrycznej
- Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED ułatwiające obserwację procesów zachodzących w piecu
- Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie
- Łatwe otwieranie wewnętrznej szyby drzwi
- Rynienka pod drzwiami zapobiega kapaniu skondensowanej pary, szczególnie po gotowaniu w cyklu mieszanym i na parze
- Tłoczona komora pieca z zaokrąglonymi narożnikami ułatwia czyszczenie pieca
- Komora wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Drzwi z zawiasem po lewej
- Podłączenie do sieci wodnej: ¾" gwint zewnętrzny, maksymalna temp.: +30˚C, 150-200 kPa (2 bary), wyłącznie uzdatniona, zmiękczona maksymalnie do 5˚f

BLACHA
GN 2/3
lub GN 1/1

EXCLUSIVE HENDI DESIGN

219058

20x GN 1/1	6x GN 2/1 lub 12x GN 1/1	10x GN 2/1 lub 20x GN 1/1	20x GN 2/1 lub 40x GN 1/1
219119	219072	219058	219096
67 mm	85 mm	85 mm	67 mm
1091x938x(H)1900 mm	980x878x(H)938 mm	980x878x(H)1274 mm	1091x1183x(H)1900 mm
4	2	3	4
28,5 kW/400 V	13,8 kW/400 V	20,6 kW/400 V	43,5 kW/400 V
310 kg	120 kg	155 kg	322 kg
35999,00	**18499,00**	**24999,00**	**44999,00**
–	–	–	–

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE NANO MAX Z EKRANEM DOTYKOWYM, SYSTEMEM MYJĄCYM I SONDĄ – ELEKTRYCZNE

NANO NEW

- Najbardziej zaawansowane technologicznie piece konwekcyjno-parowe serii NANO MAX to połączenie tradycji z nowoczesnością
- 5-calowy, pojemnościowy, dotykowy panel sterowania oferuje funkcje nieznane do tej pory, a przydatne w każdej kuchni. Umożliwia gotowanie z manualnym nastawianiem parametrów pracy, wybór przepisów z książki kucharskiej zawierającym aż 120 pozycji oraz programy specjalne

PODSTAWOWE METODY GOTOWANIA I PIECZENIA W PIECACH NANO MAX:

Gotowanie konwekcyjne w suchym gorącym powietrzu w temperaturze 30-260°C
Metoda idealna szczególnie dla wypieków cukierniczych i piekarniczych

Gotowanie w kombinacji gorącego powietrza i pary w temperaturze 30-230°C
Szczególnie polecana do pieczenia wszelkiego rodzaju mięs, ale także do wypieku chleba, gdzie podanie na początku wilgotnego powietrza zagwarantuje chrupiącą skórkę

Gotowanie na parze w temperaturze 35-130°C
Metoda idealna do gotowania warzyw, owoców, ryb, pyz wielkopolskich

Gotowanie z użyciem sondy
Sonda służy do precyzyjnego kontrolowania temperatury wewnątrz potrawy podczas procesu gotowania. Jest automatycznie zatrzymywana po osiągnięciu wymaganego stopnia gotowania

Gotowanie z wykorzystaniem funkcji Delta T
Jest to udoskonalona metoda gotowania z sondą. Szczególnie przydatna przy pieczeniu większych porcji mięsa, takich jak np. szynka. Pozwala na zachowanie takiej samej różnicy temperatury komory pieca oraz wewnątrz gotowanej potrawy przez cały cykl gotowania/pieczenia

Gotowanie metodą Sous Vide
Gotowanie potraw w niskich temperaturach np. 63˚C dla piersi kurczaka, czy 75˚C dla mięsa wołowego. Potrawy umieszczone razem z przyprawami w próżniowych woreczkach foliowych podlegają wolnej obróbce termicznej, dzięki czemu zachowują wszystkie wartości odżywcze i aromaty. Tak przygotowane potrawy charakteryzują się niezwykłą delikatnością. Do tego celu przeznaczone jest opcjonalna sonda o średnicy Ø1 mm

GŁÓWNE FUNKCJE I CECHY PIECÓW NANO MAX:

Multi Level
Funkcja przydatna przy gotowaniu kilku potraw wymagających takich samych temperatur i stopnia zaparowania, ale różnego czasu obróbki termicznej. Multi Level pozwala gotować jednocześnie wszystkie potrawy, a piec sam poinformuje, którą musimy wyjąć z komory pieca, gdy będzie już gotowa

Multi launguage
Umożliwia zapisanie i odczytywanie nazw potraw w kilku językach. Dostępne języki m.in.: polski, rosyjski, czeski, angielski

Port USB
Rozwiązanie szczególnie zalecane dla kuchni sieciowych. Wystarczy zaprogramować tylko jeden piec. Do pozostałych można wgrać program za pośrednictwem portu USB

WiFi
Umożliwia na odległość sterowanie i odczytywanie parametrów pracy pieca. Dodatkowo, pozwala na pobieranie i wgrywanie nowych przepisów kulinarnych z chmury

Inwerter
Dzięki inwerterowi silniki wentylatorów są praktycznie niezniszczalne. Trwałość i niski poziom hałasu zapewnia bezszczotkowa budowa

Gotowanie nocne
Możliwość ustawienia długiego czasu pracy pieca oraz ciągła kontrola wszystkich parametrów pozwala na samodzielne działanie urządzenia także w nocy. Szczególnie przydatne do przyrządzania potraw wymagających długiej obróbki termicznej

Cook & Hold
Czyli GOTUJ i UTRZYMUJ – technologia gotowania i utrzymania potraw przeznaczonych do wydania nawet za kilka godzin. Polega na podawaniu w sposób cykliczny gorącego powietrza z przerwami

Proofing
Funkcja pozwalająca piecowi pełnić rolę komory fermentacyjnej, czyli komory rozrostu

Automatic Cooling
System przeznaczony do szybkiego obniżenia temperatury w komorze, w celu dostosowania do potrzeb kolejnej potrawy, wymagającej niższej temperatury niż panująca w komorze

Możliwość zapisania 120 programów, po 6 kroków każdy
Wystarczy wybrać jeden ze 120 programów i wcisnąć START. Piec sam rozpocznie pracę, precyzyjnie utrzymując wcześniej zapisane parametry takie jak temperatura w komorze, temperatura wnętrza potrawy, czas gotowania, stopień wilgotności w każdym kroku całego cyklu

Ustawienie czasu z dokładnością do 1 minuty
Możliwość ustawienia czasu pracy od 1 minuty do aż 999 minut pozwala na gotowanie w trybie nocnym. Piec samoczynnie kontroluje zarówno czas pracy całego cyklu jak i poszczególnych kroków gotowania

Automatycznie otwierany kominek
Pozwala na utrzymanie optymalnych parametrów w komorze pieca. Kominek otwierany jest w cyklach gotowania w gorącym suchym powietrzu, a zamykany w przypadku np. gotowania warzyw na parze

Dwie prędkości wentylatorów 1400/2800 obr./min oraz auto-rewers
Dwustopniowa regulacja prędkości wentylatora wraz z automatycznym rewersem, czyli odwróceniem kierunku obrotu. Zapewnia dostosowanie siły nawiewu do potrzeb gotowania potrawy

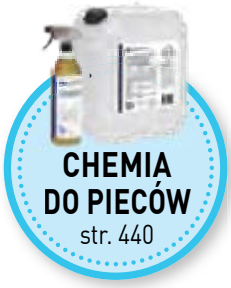
NANO Technology
Pokrętła, panel sterowania oraz klamka pokryte są farbą zawierającą nanocząsteczki srebra, które niszczą drobnoustroje, bakterie, wirusy i grzyby

Automatyczny system myjący
Gwarantuje, że piec będzie zawsze czysty. Zadbany piec to długie lata bezawaryjnej pracy

POZOSTAŁE CECHY PIECÓW NANO:
- Para wytwarzana poprzez bezpośredni natrysk wody na grzałki. Natrysk sterowany elektronicznie
- Funkcja PRE-HEATING – rozgrzewanie komory pieca o +30˚C więcej niż temperatura zadana w celu przygotowania pieca na przyjęcie potrawy. Można zapisać ją w programie
- Gniazdo podłączenia sondy na zewnątrz umożliwiające podłączenie innej sondy
- Uszczelka drzwi wykonana z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikonu. Łatwa do samodzielnej wymiany

NEW

- Izolowana obudowa pieca nie tylko wpływa na oszczędność energii elektrycznej, ale i zwiększa bezpieczeństwo personelu kuchni
- Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED ułatwiające obserwację procesów zachodzących w piecu
- Łatwe otwieranie wewnętrznej szyby drzwi ułatwia jej czyszczenie
- Rynienka pod drzwiami zapobiega kapaniu skondensowanej pary, szczególnie po gotowaniu w cyklu mieszanym i na parze
- Tłoczona komora pieca z zaokrąglonymi narożnikami ułatwia czyszczenie pieca
- Komora wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Drzwi z zawiasem po prawej
- Podłączenie do sieci wodnej: ¾" gwint zewnętrzny, maksymalna temp.: +30°C, 150-200 kPa (2 bary), wyłącznie uzdatniona, zmiękczona maksymalnie do 5°f



str. 440

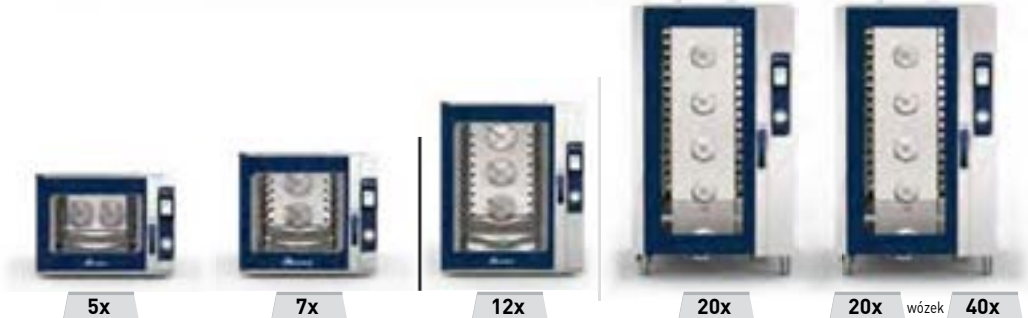
EXCLUSIVE HENDI DESIGN

BLACHA
GN 1/1
lub GN 2/1

od **14999,00**

219027

TWÓJ ZYSK



	5x GN 1/1	7x GN 1/1	12x GN 1/1	20x wózek – GN 1/1	20x GN 2/1 lub wózek 40x GN 1/1
kod	219041	219034	219027	219010	219003
odległość między prowadnicami	70 mm	70 mm	70 mm	67 mm	67 mm
wymiary zewnętrzne	937x821x(H)715 mm	937x821x(H)875 mm	937x821x(H)1211 mm	1091x938x(H)1900 mm	1091x1183x(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	2	2	3	4	4
moc/napięcie	10,5 kW/400 V	10,5 kW/400 V	15,7 kW/400 V	28,5 kW/400 V	43,5 kW/400 V
waga	105 kg	119 kg	153 kg	310 kg	322 kg
cena	**14999,00**	**16499,00**	**20999,00**	**41999,00**	**52999,00**
PODSTAWA					
kod	223659	223659	223642	–	–
wymiary	930x640x(H)700 mm	930x640x(H)700 mm	930x640x(H)500 mm		
cena	**1049,00**	**1049,00**	**1049,00**		

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE HENDI NANO COMPACT – ELEKTRYCZNE, STEROWANIE ELEKTROMECHANICZNE

NANO

NEW

- Idealne rozwiązanie 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
- Niewielkie rozmiary oraz niskie zużycie energii elektrycznej sprawiają, że można zamontować je praktycznie wszędzie
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie, tym samym bezpieczne dla operatora
- Halogenowe oświetlenie komory ułatwiające łatwą kontrolę procesów gotowania
- Termostat: od 30°C do 260°C
- Timer mechaniczny: 0 do 120 min
- Nawilżanie: pośrednie, sterowane manualne

od 9999,00

EXTRA WĄSKI TYLKO 53 CM

EXCLUSIVE HENDI DESIGN

223185

BLACHA GN 2/3 lub GN 1/1

CHEMIA DO PIECÓW
str. 440

TWÓJ ZYSK

	6x GN 2/3	6x GN 1/1	10x GN 1/1
kod	223208	223185	223161
odległość między prowadnicami	40 mm	40 mm	40 mm
wymiary zewnętrzne	530x740x(H)730 mm	530x842x(H)730 mm	530x842x(H)910 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	1	2
moc/napięcie	5,3 kW/400 V	7 kW/400 V	14 kW/400 V
waga	80 kg	93 kg	115 kg
cena	**9999,00**	**10999,00**	**13999,00**
PODSTAWA			
kod	223499	223505	223512
wymiary	460x445x(H)680 mm	460x620x(H)680 mm	460x620x(H)500 mm
cena	**949,00**	**949,00**	**949,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE HENDI NANO COMPACT – ELEKTRYCZNE, STEROWANIE ELEKTRONICZNIE, Z SONDĄ I SYSTEMEM MYJĄCYM

NANO

NEW

- Idealne rozwiązanie 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
- Niewielkie rozmiary oraz niskie zużycie energii elektrycznej sprawiają, że można zamontować je praktycznie wszędzie
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie, tym samym bezpieczne dla operatora
- Halogenowe oświetlenie komory ułatwiające łatwą kontrolę procesów gotowania
- Możliwość programowania: 99 programów - po 4 kroki każdy
- Funkcja „delta T" umożliwiająca i gwarantująca niezwykle delikatne efekty gotowania szczególnie mięs
- Funkcja nagrzewania wstępnego
- Nawilżanie: pośrednie, sterowane elektronicznie
- Dwie prędkości wentylatora
- Sonda do pomiaru oraz określania temperatury wewnątrz gotowanej potrawy
- Automatyczny system myjący ułatwia utrzymanie pieca w doskonałej czystości
- Termostat: od 30°C do 260°C

EXTRA WĄSKI TYLKO 53 CM

EXCLUSIVE HENDI DESIGN

od 11999,00

BLACHA GN 2/3 lub GN 1/1

223178

CHEMIA DO PIECÓW
str. 440

TWÓJ ZYSK

	6x GN 2/3	6x GN 1/1	10x GN 1/1
kod	223192	223178	223154
odległość między prowadnicami	40 mm	40 mm	40 mm
wymiary zewnętrzne	530x740x(H)730 mm	530x842x(H)730 mm	530x842x(H)910 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	1	2
moc/napięcie	5,3 kW/400 V	7 kW/400 V	14 kW/400 V
waga	80 kg	93 kg	115 kg
cena	**11999,00**	**12999,00**	**17999,00**
PODSTAWA			
kod	223499	223505	223512
wymiary	460x445x(H)680 mm	460x620x(H)680 mm	460x620x(H)500 mm
cena	**949,00**	**949,00**	**949,00**

OKAPY Z WENTYLATOREM DO PIECÓW HENDI NANO

NEW

EXCLUSIVE HENDI DESIGN

- Obudowa w całości wykonana ze stali nierdzewnej
- Wyposażony w wentylator z dwoma prędkościami pracy
- Włącznik na przednim panelu okapu
- Automatyczne zwiększenie prędkości przy otwarciu drzwi pieca
- Dwa nierdzewne filtry labiryntowe z możliwością mycia w zmywarkach
- Konieczność podłączenia do odpływu

4699,00

219454

TWÓJ ZYSK

6899,00

223451

OKAP KONDENSACYJNY DO PIECÓW NANO MAX, DRIVE I SCROLL I ICH WERSJI BAKERY NA 5, 7, 12 GN 1/1 ORAZ 4, 6 I 10 BLACH 600X400 MM

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Wentylator z 2 prędkościami
- 2 wyjmowane filtry labiryntowe

kod	V	W	mm	cena
219454	230V	300	937x871x(H)317	4699,00

OKAP KONDENSACYJNY DO PIECÓW NANO MAX, DRIVE, SCROLL I WERSJI BAKERY NA 6X GN 2/1 ORAZ NA 10X GN 2/1

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Wentylator z 2 prędkościami
- 2 wyjmowane filtry labiryntowe

kod	V	W	mm	cena
219447	230V	300	983x901x(H)317	6899,00

OKAP KONDENSACYJNY DO PIECÓW NANO MAX, DRIVE, SCROLL I WERSJI BAKERY NA 20X GN 1/1 ORAZ NA 16X 600X400 MM

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Wentylator z 2 prędkościami
- 2 wyjmowane filtry labiryntowe

kod	V	W	mm	cena
219430	230V	230	1051x991x(H)317	6899,00

OKAP KONDENSACYJNY DO PIECÓW NANO COMPACT NA BLACHY GN 1/1

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Wentylator z 2 prędkościami
- 2 wyjmowane filtry labiryntowe

kod	V	W	mm	cena
219461	230V	300	530x893x(H)320	4899,00

1149,00

TWÓJ ZYSK

1399,00

NEW

OKAP PRZYŚCIENNY SKOŚNY - 1000X700X450 MM

- Z filtrami labiryntowymi
- Z króćcem Ø150 mm

kod	mm	cena
229286	1000x700x(H)450	1149,00

OKAP PRZYŚCIENNY SKOŚNY Z OŚWIETLENIEM 1000X700X(H)450 MM

- Z filtrami labiryntowymi
- Oświetleniem - świetlówka IP65
- Z jednym króćcem Ø150 mm do podłączenia do wentylacji

kod	mm	cena
229309	1000x700x(H)450	1399,00

1219,00

TWÓJ ZYSK

OKAP PRZYŚCIENNY, SKOŚNY, 1200X700X(H)450 MM

- Z filtrami labiryntowymi
- Z króćcem do podłączenia do wentylacji: 1x Ø150 mm

kod	mm	cena
229293	1200x700x(H)450	1219,00

KOMORY ROZROSTU DLA PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH HENDI NANO

NANO NEW

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Nawilżanie dzięki pojemnikowi na wodę
- Temperatura ustawiana elektromechanicznie do 60˚C

EXCLUSIVE HENDI DESIGN

TWÓJ ZYSK

od **2699,00**

BLACHA GN 2/3 lub GN 1/1

219423

	8x 460x330 lub GN 2/3	12x 600x400 lub GN 1/1	8x 600x400 lub GN 1/1
kod	219423	219393	219409
odległość między prowadnicami	75 mm	75 mm	75 mm
wymiary zewnętrzne	600x688x(H)876 mm	935x903x(H)706 mm	935x813x(H)867 mm
moc/napięcie	1,2 kW/230 V	2,4 kW/400 V	2,4 kW/400 V
waga	40 kg	65 kg	63 kg
cena	**2699,00**	**4399,00**	**4299,00**

SZYBKOSCHŁADZARKI SZOKOWE

NANO

- 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
- 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
- Górna pokrywa zdejmowana
- Automatycznie domykające się drzwi z uszczelką magnetyczną
- Elektroniczny panel sterowania i kontroli danych
- Sonda 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
- Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej

235096

od **5999,00**

TWÓJ ZYSK

235102

SCHŁADZARKA SZOKOWA NANO 3x GN 1/1

- Pojemność komory: 3 x GN 1/1 lub 3 x 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
- Waga 50 kg

kod	V	W	mm	cena
235096	230	1150	750x740x(H)720/750	**5999,00**

SCHŁADZARKA SZOKOWA NANO 5x GN 1/1

- Pojemność komory: 5 x GN 1/1 lub 5 x 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
- Waga 71 kg

kod	V	W	mm	cena
235102	230	1420	750x740x(H)850/880	**6799,00**

235119

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

TWÓJ ZYSK

235126

SCHŁADZARKA SZOKOWA NANO 7x GN 1/1

- Pojemność komory: 7 x GN 1/1 lub 7 x 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
- Waga 90 kg

kod	V	W	mm	cena
235119	230	1490	750x740x(H)1260/1290	**7899,00**

SCHŁADZARKA SZOKOWA NANO 10x GN 1/1

- Pojemność komory: 10 x GN 1/1 lub 10 x 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
- Waga 90 kg

kod	V	W	mm	cena
235126	230	1490	750x740x(H)1260/1290	**8999,00**

NEW

999,00

219492

PODSTAWA POD 2 PIECE NANO COMPACT NA BLACHY GN 1/1 I GN 2/3

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Nóżki do wypoziomowania
- Waga: 13 kg
- Pasuje do łączenia pieców o pojemności: 6x GN 1/1 + 6x GN1/1 lub 6x GN 2/3 + 6x GN 2/3
- Konieczny zestaw montażowy

TWÓJ ZYSK

kod	mm	nowa cena
219492	490x615x(H)500	999,00

NEW

1749,00

TWÓJ ZYSK

219508

PODSTAWA POD 2 PIECE NANO COMPACT NA BLACHY GN 1/1 I GN 2/3

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- 3 pary prowadnic na GN 1/1 lub GN 2/3
- Odległość między prowadnicami: 80 mm
- Nóżki do wypoziomowania
- Waga: 18 kg
- Pasuje do łączenia pieców o pojemności: 6x GN 1/1 + 6x GN 1/1, 6x GN 2/3 + 6x GN 2/3
- Konieczny zestaw montażowy

kod	mm	cena
219508	490x615x(H)500	1749,00

Zobacz film

16,00

975039

PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA GRILLI I PIECÓW

- Gotowy do użycia silnie zasadowy preparat do bieżącego usuwania zanieczyszczeń tłuszczowo-smolistych, przypalonego tłuszczu oraz przebarwień pochodzenia organicznego
- Myje i odtłuszcza
- Zalecany do codziennego mycia grilli, pieców, piekarników, okapów
- Utrzymuje naturalny połysk mytych powierzchni
- Bezzapachowy

kod	-	poj. (l)	cena
975039	butelka	1	16,00

TWÓJ ZYSK

NEW

219676

od 389,00

ZESTAW DO PIĘTROWANIA PIECÓW

kod	odpowiednie do	cena
219676	piece NANO MAX, DRIVE, SCROLL 5x GN 2/3 + 5x GN 2/3	389,00
219690	piece NANO MAX, DRIVE i SCROLL 7 - i 12-półkowe GN 1/1	669,00
219683	piece NANO COMPACT	489,00

NEW

TWÓJ ZYSK

219546

od 5499,00

WÓZEK Z PROWADNICAMI

kod	pojemność	cena
219546	20x GN 1/1 dla pieców NANO MAX, DRIVE i SCROLL	5499,00
219539	20x GN 2/1 lub 40x GN 1/1 dla pieców Nano Max, Drive i Scroll	7399,00

159,00

TWÓJ ZYSK

979785

PROFESJONALNY PŁYN NANO Z CZĄSTECZKAMI SREBRA DO CZYSZCZENIA PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH

- Wysoce alkaliczny preparat w koncentracie do mycia pieców konwekcyjno-parowych z zawartością NANO cząsteczek srebra
- Charakteryzuje się niską zawartością piany
- Zalecany do urządzeń z obiegiem zamkniętym (CIP)
- Skutecznie usuwa zanieczyszczenia tłuszczowo-smoliste oraz osady i przebarwienia pochodzenia organicznego
- Nano cząsteczki srebra eliminują działanie wszelkiego rodzaju niepożądanych drobnoustrojów, co ogranicza występowanie procesów gnilnych, grzybów, pleśni oraz zapachu stęchlizny
- Zawiera inhibitory korozji, należy spłukać

kod	-	poj. (l)	cena
979785	kanister	10	159,00

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE HENDI – STEROWANIE ELEKTROMECHANICZNE

S.S. stainless steel

- Idealne do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, barach, stołówkach – do pieczenia ciast, pieczywa, mięs, ryb, drobiu
- Dzięki funkcji zaparowania możliwe przygotowanie delikatnych i zdrowych potraw z ryb i warzyw
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na wentylator
- Pięciostopniowa regulacja zaparowania komory
- Timer: 0 do 120 min
- 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
- 225677 – nawilżanie bezpośrednie, 5-stopniowe, sterowane pokrętłem
- Demontowane prowadnice w komorze na GN 2/3, GN 1/1 lub GN 2/1 w zależności od modelu pieca
- Podłączenie wody: 3/4", wyjście do kanalizacji: ø30 mm

MADE IN EU

od **4499,00**

225554

BLACHA
GN 2/3
lub GN 1/1

224298

SONDA DO PIECÓW GAZOWYCH HENDI

kod	stara cena	cena
224298		609,00

TWÓJ ZYSK

	5x GN 2/3	4x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1	20x wózek – GN 1/1 (do -8%)
kod	225530	225677	225554	225578	224748
typ	piec konwekcyjno-parowy	piec konwekcyjny z nawilżaniem	piec konwekcyjno-parowy	piec konwekcyjno-parowy	piec konwekcyjno-parowy
odległość między prowadnicami	80 mm	73 mm	68 mm	68 mm	66 mm
wymiary zewnętrzne	610x730x(H)660 mm	790x750x(H)635 mm	935x930x(H)825 mm	935x930x(H)1150 mm	984x1031x(H)1920 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	2	3	5
termostat elektromechaniczny	50°C do 275°C	50°C do 300°C	100°C do 275°C	100°C do 275°C	100°C do 260°C
moc/napięcie	3,2 kW/230 V	6,4 kW/400 V	8,4 kW/400 V	16 kW/400 V	30 kW/400 V
waga	45 kg	58 kg	105 kg	129 kg	244,4 kg
stara/nowa cena	~~4869,00~~ / 4499,00	~~4569,00~~ / 4599,00	~~8369,00~~ / 7899,00	~~12779,00~~ / 11999,00	~~30419,00~~ / 29999,00
PODSTAWA					
kod	224458	224441	224472	224472	–
wymiary	590x480x(H)700 mm	790x520x(H)700 mm	820x570x(H)700 mm	820x570x(H)700 mm	
stara/nowa cena	789,00	789,00	~~1064,00~~ / 1009,00	~~1064,00~~ / 1009,00	

do cen należy doliczyć VAT 23%

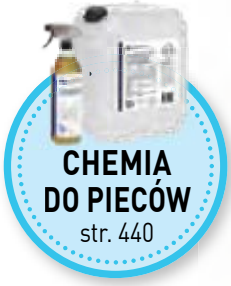
PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE HENDI, GAZOWE – STEROWANIE ELEKTROMECHANICZNE

S.S. stainless steel

- Idealne do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, barach, stołówkach – do pieczenia ciast, pieczywa, mięs, ryb, drobiu
- Dzięki funkcji zaparowania możliwe przygotowanie delikatnych i zdrowych potraw z ryb i warzyw
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na wentylator
- Pięciostopniowa regulacja zaparowania komory
- Czytelny i łatwy w obsłudze panel
- Lampki kontrolne poszczególnych funkcji
- Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304
- Komora z oświetleniem halogenowym
- Drzwi z podwójną szybą, wyposażone w uszczelkę
- Demontowalne prowadnice w komorze na GN 1/1
- Na gaz ziemny i propan-butan – załączony zestaw dysz
- Podłączenie do gazu: 3/4", podłączenie wody: 3/4"
- Wyjście do kanalizacji: ø30 mm
- Wentylatory z rewersem ø197 mm, maks. obroty 2800 obr./min
- Wymagane przyłącze elektryczne 230 V do zasilania wentylatora oraz sterowania
- Kabel zasilający z wtyczką

od 11999,00

MADE IN EU



BLACHA
GN 1/1

224694

TWÓJ ZYSK

-7%

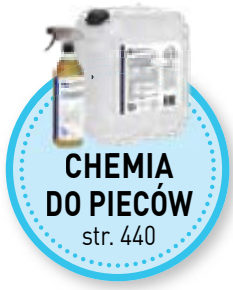
	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1
kod	224687	224694	224717
odległość między prowadnicami	68 mm	68 mm	68 mm
wymiary zewnętrzne	935x978x(H)991 mm	935x978x(H)1068 mm	935x978x(H)1389 mm
ilość wentylatorów z rewersem	1	2	2
moc gazowa	9 kW	13 kW	18 kW
moc elektryczna/napięcie	0,3 kW/230 V	0,5 kW/230 V	0,7 kW/230 V
waga	99,2 kg	117,4 kg	150,6 kg
stara/nowa cena	~~12929,00~~ / **11999,00**	~~15209,00~~ / **14999,00**	~~18259,00~~ / **17999,00**
PODSTAWA			
kod	224472	224472	224472
wymiary	820x570x(H)700 mm	820x570x(H)700 mm	820x570x(H)700 mm
stara/nowa cena	~~1064,00~~ / **1009,00**	~~1064,00~~ / **1009,00**	~~1064,00~~ / **1009,00**

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE HENDI – STEROWANIE ELEKTRONICZNE

S.S. stainless steel

- Idealne do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, barach, stołówkach – do pieczenia ciast, pieczywa, mięs, ryb, drobiu
- Dzięki funkcji zaparowania możliwe przygotowanie delikatnych i zdrowych potraw z ryb i warzyw
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na wentylator
- Procentowe ustawianie stopnia zaparowania w zakresie 20-100%
- Możliwość programowania (99 programów – po 4 kroki każdy)
- Sonda w zestawie (nie dotyczy modelu 225042)
- Gotowanie w trybie delta-T (działa tylko z sondą – nie dotyczy modelu 225042)
- Termostat: 50°C do 270°C
- 229323 – Automatyczny system myjący
- 225042 – nawilżanie bezpośrednie, 10-stopniowe, sterowane elektronicznie
- 225042 – funkcja nagrzewania wstępnego, do 180°C
- 225042 – programowalny, 99 programów – po 4 kroki każdy
- 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

MADE IN EU



225547

BLACHA
GN 2/3
lub GN 1/1

od 5499,00

TWÓJ ZYSK

	5x GN 2/3	4x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1
kod	225547	225042	222577	229323
typ	piec konwekcyjno-parowy	piec konwekcyjny z nawilżaniem	piec konwekcyjny z nawilżaniem	piec konwekcyjno-parowy
odległość między prowadnicami	68 mm	73 mm	68 mm	68 mm
wymiary zewnętrzne	610x730x(H)660 mm	790x750x(H)635 mm	935x930x(H)825 mm	935x930x(H)1150 mm
ilość wentylatorów z rewersem	1	2	2	3
moc/napięcie	3,2 kW/230 V	6,4 kW/400 V	8,4 kW/400 V	16 kW/400 V
waga	43 kg	58 kg	98 kg	129 kg
stara/nowa cena	~~6089,00~~ / **5999,00**	**5499,00**	**10669,00**	**14809,00**
PODSTAWA				
kod	224458	224441	224472	224472
wymiary	590x480x(H)700 mm	790x520x(H)700 mm	820x570x(H)700 mm	820x570x(H)700 mm
stara/nowa cena	**789,00**	**789,00**	~~1064,00~~ / **1009,00**	~~1064,00~~ / **1009,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE MILLENIAL SMART GASTRO DLA GASTRONOMII, ELEKTRYCZNE, STEROWANE ELEKTROMECHANICZNE

NEW

- Seria nowych niezwykle prostych w obsłudze pieców konwekcyjno-parowych MILLENIAL SMART GASTRO na pojemniki GN 1/1
- Panel sterowania składa się z 3 pokręteł:
  1. Regulacja czasu w zakresie od 10 do 120 minut lub praca NON-STOP
  2. Regulacja temperatury w zakresie od 100˚C do 275˚C
  3. 5-stopniowa regulacja zaparowania komory
- Para wytwarzana poprzez bezpośredni natrysk wody na grzałki, z 5-stopniową regulacją stopnia zaparowania
- Bezpieczne drzwi – blokada otwarcia przy 60˚, 90 ˚, 120˚ oraz 180˚ zapobiega oparzeniom obsługi poprzez niekontrolowany ruch drzwi po ich otwarciu
- Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED ułatwiają obserwację procesów zachodzących w piecu
- Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie
- Drzwi z zawiasem po prawej
- Łatwe otwieranie wewnętrznej szyby drzwi
- Uszczelka drzwi wykonana z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikony, montowana w obudowie pieca, łatwa do samodzielnej wymiany
- Izolowana obudowa pieca nie tylko wpływa na oszczędność energii elektrycznej, ale i zwiększa bezpieczeństwo personelu kuchni
- Rynienka pod drzwiami zapobiega kapaniu skondensowanej pary, szczególnie po gotowaniu w cyklu mieszanym i na parze
- Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304
- Tłoczona komora pieca z zaokrąglonymi narożnikami ułatwia czyszczenie pieca
- Obudowa w całości ze stali nierdzewnej
- Współczynnik szczelności: IPX 4
- Regulowane nóżki zapewniają idealne wypoziomowanie pieca, co przekłada się bezpośrednio na pracę urządzenia
- Wymagane podłączenie do prądu, wody uzdatnionej, kanalizacji

od 6926,00

229521

TWÓJ ZYSK

BLACHA GN 1/1

	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1	20x wózek – GN 1/1
kod	MKF511S	MKF711S	MKF1111S	MKF2011S
wydajność	75-120 dań/dzień	105-140 dań/dzień	165-220 dań/dzień	300-400 dań/dzień
odległość między prowadnicami	68 mm	68 mm	68 mm	66 mm
wymiary zewnętrzne	730x784x(H)700 mm	730x784x(H)850 mm	730x785x(H)1130 mm	930x971x(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	2	4
moc/napięcie	7,8 kW/400 V	11,4 kW/400 V	15,5 kW/400 V	31 kW/400 V
waga	78,4 kg	96 kg	113,8 kg	247,2 kg
cena	**6926,00**	**8518,00**	**13059,00**	**28669,00**
PODSTAWA				
kod	229521	229521	229521	–
wymiary	730x600x(H)770 mm	730x600x(H)770 mm	730x600x(H)770 mm	
cena	**999,00**	**999,00**	**999,00**	

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE MILLENIAL BLACK MASK GASTRO DLA GASTRONOMII, ELEKTRYCZNE, STEROWANE ELEKTRONICZNE

NEW

- Seria nowoczesnych pieców konwekcyjno-parowych MILLENIAL BLACK MASK GASTRO. Nazwa nie jest przypadkowa – czarny panel sterowania po wyłączeniu pieca całkowicie znika w czarnej otoczce drzwi pieca
- Elektroniczny, 7-calowy, dotykowy panel sterowania umożliwia wygodne i precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania
- Piece MILLENIAL BLACK MASK posiadają dwa opatentowane rozwiązania:
  Airflowlogic™ – to opatentowane i innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (osłony wentylatora). Efektem tego zabiegu jest poprawa cyrkulacji przepływu powietrza
  Humilogic™ – nowy opatentowany system nawilżania polegający na podawaniu wody bezpośrednio z wentylatora. Zapewnia on wysoki poziom wilgoci i znacznie mniejsze zużycie wody

NAJWAŻNIESZE FUNKCJE:

1-punktowa sonda
Dzięki sondzie piec może stale kontrolować i utrzymywać wskazaną temperaturę wewnątrz potrawy. Nieustannie i samoczynnie koryguje parametry, zapewniając doskonałe efekty pieczenia i gotowania.

Automatyczny system myjący
Opcja montowana wyłącznie w fabryce. 4 programy mycia: Eco, Normalny, Instensywny, Płukanie. Dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory. Nowa konstrukcja głowicy myjącej daje aż do 30% oszczędności wody

Pre-Heating
Rozgrzewanie komory pieca o +30°C więcej niż temperatura zadana w celu przygotowania pieca na przyjęcie potrawy

Holding
Utrzymywania potrawy w odpowiednio wysokiej temperaturze, bezpośrednio po zakończeniu cyklu gotowania

Cool Down
Szybkie obniżenie temperatury w komorze, w celu dostosowania do potrzeb kolejnej potrawy, wymagającej niższej temperatury niż panująca w komorze

HACCP
Możliwość sczytania parametrów pracy pieca w celu kontroli poprawnego przebiegu procesów gotowania

Proofer
Funkcja zamienia piec w komorę rozrostu

Holding Cabinet
Piec może pełnić rolę szafy bankietowej – utrzymuje dania w odpowiednio wysokiej temperaturze i nawilżeniu, do momentu wydawania posiłków

Możliwość zapisania 100 programów, po 10 kroków każdy
Wystarczy wybrać jeden ze 100 programów i wcisnąć START. Piec sam rozpocznie pracę, precyzyjnie utrzymując wcześniej zapisane parametry takie jak temperatura w komorze, temperatura wnętrza potrawy, czas gotowania, stopień wilgotności w każdym kroku całego cyklu. Parametry te można modyfikować, zapisywać i usuwać z pamięci

Trzy prędkości wentylatorów od 1500 do 2800 obr./min
Trzystopniowa regulacja prędkości wentylatora zapewnia dostosowanie siły nawiewu do potrzeb gotowania oraz jednorodną temperaturę w całej komorze

Gotowanie z użyciem sondy
Dzięki sondzie piec może stale kontrolować i utrzymywać wskazaną temperaturę wewnątrz potrawy. Nieustannie i samoczynnie koryguje parametry, zapewniając doskonałe efekty pieczenia i gotowania

Gotowanie z wykorzystaniem funkcji Delta T
Jest to udoskonalona metoda gotowania z sondą. Szczególnie przydatna przy pieczeniu większych porcji mięsa, takich jak np. szynka. System samoczynnie utrzymuje niewielką różnicę pomiędzy temperaturą w komorze, a środkiem potrawy.
Dzięki temu potrawa jest równomiernie ugotowana

Port USB
Rozwiązanie szczególnie zalecane dla kuchni sieciowych. Wystarczy zaprogramować tylko jeden piec. Do pozostałych można wgrać program za pośrednictwem portu USB

POZOSTAŁE CECHY PIECÓW MILLENIAL BLACK MASK GASTRO:
- Regulacja temperatury w zakresie 30-270°C
- Ustawianie czasu pracy do 11 h, 59 min lub praca ciągła NON-STOP
- Opóźnienie automatycznego włączenia się pieca aż do 24 godzin – przydatne w celu przygotowania pieca lub dania przed przyjściem personelu do pracy
- Możliwość zapisania dnia i aktualnej godziny
- Alarm wywołany okapem kondensacyjnym (działa tylko w piecu z podłączonym okapem)
- Para wytwarzana poprzez bezpośredni natrysk wody na grzałki, z 10-cio stopniowa regulacją stopnia zaparowania
- Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED
- Bezpieczne drzwi – blokada otwarcia przy 60°, 90 °, 120° oraz 180° zapobiega oparzeniom obsługi poprzez niekontrolowany ruch drzwi po ich otwarciu
- Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie
- Drzwi z zawiasem po prawej
- Łatwe otwieranie wewnętrznej szyby drzwi
- Uszczelka drzwi wykonana z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikony, montowana w obudowie pieca, łatwa do samodzielnej wymiany
- Izolowana obudowa pieca nie tylko wpływa na oszczędność energii elektrycznej, ale i zwiększa bezpieczeństwo personelu kuchni
- Rynienka pod drzwiami zapobiega kapaniu skondensowanej pary, szczególnie po gotowaniu w cyklu mieszanym i na parze
- Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304
- Tłoczona komora pieca z zaokrąglonymi narożnikami ułatwia czyszczenie pieca
- Obudowa w całości ze stali nierdzewnej
- Współczynnik szczelności: IPX 4
- Regulowane nóżki zapewniają idealne wypoziomowanie pieca
- Wymagane podłączenie do prądu, uzdatnionej wody, kanalizacji

BLACHA

GN 1/1

NEW

229521

MKF711BM

CHEMIA DO PIECÓW
str. 440

TWÓJ ZYSK %

od **9474,00**

	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1	20x wózek – GN 1/1
kod	MKF511BM	MKF711BM	MKF1111BM	MKF2011BM
wydajność	75-120 dań/dzień	105-140 dań/dzień	165-220 dań/dzień	300-400 dań/dzień
odległość między prowadnicami	68 mm	68 mm	68 mm	66 mm
wymiary zewnętrzne	730x784x(H)700 mm	730x784x(H)850 mm	730x785x(H)1130 mm	930x971x(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	2	4
moc/napięcie	7,8 kW/400 V	11,4 kW/400 V	15,5 kW/400 V	31 kW/400 V
waga	78,4 kg	96 kg	113,8 kg	247,2 kg
cena	**9474,00**	**11066,00**	**15609,00**	**30652,00**
PODSTAWA				
kod	229521	229521	229521	–
wymiary	730x600x(H)770 mm	730x600x(H)770 mm	730x600x(H)770 mm	
cena	**999,00**	**999,00**	**999,00**	

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE MILLENIAL TOUCH SCREEN GASTRO DLA GASTRONOMII, Z SYSTEMEM MYJĄCYM, ELEKTRYCZNE, STEROWANE ELEKTRONICZNE

NEW

- Najnowocześniejsze z całej serii piece dla gastronomii
- Elektroniczny, 7-calowy, kolorowy, dotykowy panel sterowania TFT (Thin Film Transistor) umożliwia bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania. Menu sterowania zapisywane jest w 42 językach, m.in. w polskim
- Piece MILLENIAL BLACK MASK posiadają trzy opatentowane rozwiązania:
- **Airflowlogic™ –** to opatentowane i innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (osłony wentylatora). Efektem tego zabiegu jest poprawa cyrkulacji przepływu powietrza
  Humilogic™ – nowy opatentowany system nawilżania polegający na podawaniu wody bezpośrednio z wentylatora. Zapewnia on wysoki poziom wilgoci i znacznie mniejsze zużycie wody
  Drylogic™ – system suszenia komory pieca Drylogic™. Dzięki stałej kontroli zaprogramowanych parametrów piece MILLENIAL mają pełna kontrolą nad zarządzaniem poziomu wilgotności z komorze gotowania

NAJWAŻNIESZE FUNKCJE:

Multi Level
Funkcja przydatna przy gotowaniu kilku potraw wymagających takich samych temperatur i stopnia zaparowania, ale różnego czasu obróbki termicznej. Multi Level pozwala gotować jednocześnie wszystkie potrawy, a piec sam poinformuje, którą musimy wyjąć z komory pieca, gdy będzie już gotowa

1-punktowa sonda
Dzięki sondzie piec może stale kontrolować i utrzymywać wskazaną temperaturę wewnątrz potrawy. Nieustannie i samoczynnie koryguje parametry, zapewniając doskonałe efekty pieczenia i gotowania.

Automatyczny system myjący
Opcja montowana wyłącznie w fabryce. 4 programy mycia: Eco, Normalny, Instensywny, Płukanie. Dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory. Nowa konstrukcja głowicy myjącej daje aż do 30% oszczędności wody

Pre-Heating
Rozgrzewanie komory pieca o +30°C więcej niż temperatura zadana w celu przygotowania pieca na przyjęcie potrawy

Holding
Utrzymywania potrawy w odpowiednio wysokiej temperaturze, bezpośrednio po zakończeniu cyklu gotowania

Cool Down
Szybkie obniżenie temperatury w komorze, w celu dostosowania do potrzeb kolejnej potrawy, wymagającej niższej temperatury niż panująca w komorze

HACCP
Możliwość sczytania parametrów pracy pieca w celu kontroli poprawnego przebiegu procesów gotowania

Proofer
Funkcja zamienia piec w komorę rozrostu

Holding Cabinet
Piec może pełnić rolę szafy bankietowej – utrzymuje dania w odpowiednio wysokiej temperaturze i nawilżeniu, do momentu wydawania posiłków

Możliwość zapisania 500 programów, po 10 kroków każdy
Wystarczy wybrać jeden ze 500 programów i wcisnąć START. Piec sam rozpocznie pracę, precyzyjnie utrzymując wcześniej zapisane parametry takie jak temperatura w komorze, temperatura wnętrza potrawy, czas gotowania, stopień wilgotności w każdym kroku całego cyklu. Parametry te można modyfikować, zapisywać i usuwać z pamięci

Trzy prędkości wentylatorów
Trzystopniowa regulacja prędkości wentylatora zapewnia dostosowanie siły nawiewu do potrzeb gotowania oraz jednorodną temperaturę w całej komorze

Gotowanie z użyciem sondy
Dzięki sondzie piec może stale kontrolować i utrzymywać wskazaną temperaturę wewnątrz potrawy. Nieustannie i samoczynnie koryguje parametry, zapewniając doskonałe efekty pieczenia i gotowania

Gotowanie z wykorzystaniem funkcji Delta T
Jest to udoskonalona metoda gotowania z sondą. Szczególnie przydatna przy pieczeniu większych porcji mięsa, takich jak np. szynka. System samoczynnie utrzymuje niewielką różnicę pomiędzy temperaturą w komorze, a środkiem potrawy. Dzięki temu potrawa jest równomiernie ugotowana

Port USB
Rozwiązanie szczególnie zalecane dla kuchni sieciowych. Wystarczy zaprogramować tylko jeden piec. Do pozostałych można wgrać program za pośrednictwem portu USB

POZOSTAŁE CECHY PIECÓW MILLENIAL TOUCH SCREEN GASTO:

- Regulacja temperatury w zakresie 30-270°C
- Opóźnienie automatycznego załączenia się pieca aż do 24 godzin – przydatne w celu przygotowania pieca, lub dania przed przyjściem personelu do pracy
- Możliwość zapisania dnia i aktualnej godziny
- Alarm wywołany okapem kondensacyjnym (działa tylko w piecu z podłączonym okapem)
- Para wytwarzana poprzez bezpośredni natrysk wody na grzałki, z 10-cio stopniowa regulacją stopnia zaparowania
- Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED
- Bezpieczne drzwi – blokada otwarcia przy 60°, 90 °, 120° oraz 180° zapobiega oparzeniom obsługi poprzez niekontrolowany ruch drzwi po ich otwarciu
- Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie
- Drzwi z zawiasem po prawej
- Łatwe otwieranie wewnętrznej szyby drzwi
- Uszczelka drzwi wykonana z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikony, montowana w obudowie pieca, łatwa do samodzielnej wymiany
- Izolowana obudowa pieca nie tylko wpływa na oszczędność energii elektrycznej, ale i zwiększa bezpieczeństwo personelu kuchni
- Rynienka pod drzwiami zapobiega kapaniu skondensowanej pary, szczególnie po gotowaniu w cyklu mieszanym i na parze
- Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304
- Tłoczona komora pieca z zaokrąglonymi narożnikami ułatwia czyszczenie pieca
- Obudowa w całości ze stali nierdzewnej
- Współczynnik szczelności: IPX 5
- Regulowane nóżki zapewniają idealne wypoziomowanie pieca
- Wymagane podłączenie do prądu, wody uzdatnionej, kanalizacji

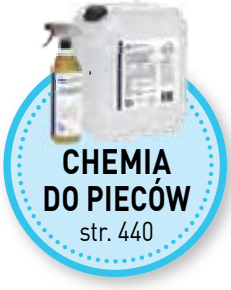
BLACHA

GN 1/1

NEW

MKTS11

MKF711TS



TWÓJ ZYSK

od **14728,00**

5x
GN 1/1

7x
GN 1/1

11x
GN 1/1

20x
wózek – GN 1/1

kod	MKF511TS	MKF711TS	MKF1111TS	MKF2011TS
wydajność	70-100 dań/dzień	105-140 dań/dzień	165-220 dań/dzień	300-400 dań/dzień
odległość między prowadnicami	68 mm	68 mm	68 mm	66 mm
wymiary zewnętrzne	730x784x(H)700 mm	730x784x(H)850 mm	730x785x(H)1130 mm	930x970x(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	2	4
moc/napięcie	7,8 kW/400 V	11,4 kW/400 V	15,4 kW/400 V	31 kW/400 V
waga	78,4 kg	96 kg	113,8 kg	247,2 kg
cena	**14728,00**	**16719,00**	**19109,00**	**38219,00**
PODSTAWA				
kod	229521	229521	229521	–
wymiary	730x600x(H)770 mm	730x600x(H)770 mm	730x600x(H)770 mm	
cena	**999,00**	**999,00**	**999,00**	

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE MILLENIAL BLACK MASK GASTRO COMPACT ELEKTRYCZNE, STEROWANE ELEKTRONICZNE

NEW

- Seria nowoczesnych pieców konwekcyjno-parowych MILLENIAL BLACK MASK COMPACT idealnie znajdzie swoje przeznaczenie wszędzie tam, gdzie każdy centymetr powierzchni jest niezwykle ważny. Tylko 500 mm szerokości sprawia, że piec zmieści się w każdej, nawet najmniejszej kuchni. Jest to także dobre rozwiązanie na drugi lub nawet trzeci piec w kuchni
- Elektroniczny, 7-calowy, dotykowy panel sterowania umożliwia wygodne i precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania
- Piece MILLENIAL BLACK MASK posiadają dwa opatentowane rozwiązania:
  Airflowlogic™ – to opatentowane i innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (osłony wentylatora). Efektem tego zabiegu jest poprawa cyrkulacji przepływu powietrza
  Humilogic™ – nowy opatentowany system nawilżania polegający na podawaniu wody bezpośrednio z wentylatora. Zapewnia on wysoki poziom wilgoci i znacznie mniejsze zużycie wody

NAJWAŻNIESZE FUNKCJE:

1-punktowa sonda
Dzięki sondzie piec może stale kontrolować i utrzymywać wskazaną temperaturę wewnątrz potrawy. Nieustannie i samoczynnie koryguje parametry, zapewniając doskonałe efekty pieczenia i gotowania.

Automatyczny system myjący
Opcja montowana wyłącznie w fabryce. 4 programy mycia: Eco, Normalny, Instensywny, Płukanie. Dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory. Nowa konstrukcja głowicy myjącej daje aż do 30% oszczędności wody

Pre-Heating
Rozgrzewanie komory pieca o +30°C więcej niż temperatura zadana w celu przygotowania pieca na przyjęcie potrawy

Holding
Utrzymywania potrawy w odpowiednio wysokiej temperaturze, bezpośrednio po zakończeniu cyklu gotowania

Cool Down
Szybkie obniżenie temperatury w komorze, w celu dostosowania do potrzeb kolejnej potrawy, wymagającej niższej temperatury niż panująca w komorze

HACCP
Możliwość sczytania parametrów pracy pieca w celu kontroli poprawnego przebiegu procesów gotowania

Proofer
Funkcja zamienia piec w komorę rozrostu

Holding Cabinet
Piec może pełnić rolę szafy bankietowej – utrzymuje dania w odpowiednio wysokiej temperaturze i nawilżeniu, do momentu wydawania posiłków

Możliwość zapisania 100 programów, po 10 kroków każdy
Wystarczy wybrać jeden ze 100 programów i wcisnąć START. Piec sam rozpocznie pracę, precyzyjnie utrzymując wcześniej zapisane parametry takie jak temperatura w komorze, temperatura wnętrza potrawy, czas gotowania, stopień wilgotności w każdym kroku całego cyklu. Parametry te można modyfikować, zapisywać i usuwać z pamięci

Trzy prędkości wentylatorów od 1500 do 2800 obr./min
Trzystopniowa regulacja prędkości wentylatora zapewnia dostosowanie siły nawiewu do potrzeb gotowania oraz jednorodną temperaturę w całej komorze

Gotowanie z użyciem sondy
Dzięki sondzie piec może stale kontrolować i utrzymywać wskazaną temperaturę wewnątrz potrawy. Nieustannie i samoczynnie koryguje parametry, zapewniając doskonałe efekty pieczenia i gotowania

Gotowanie z wykorzystaniem funkcji Delta T
Jest to udoskonalona metoda gotowania z sondą. Szczególnie przydatna przy pieczeniu większych porcji mięsa, takich jak np. szynka. System samoczynnie utrzymuje niewielką różnicę pomiędzy temperaturą w komorze, a środkiem potrawy.
Dzięki temu potrawa jest równomiernie ugotowana

Port USB
Rozwiązanie szczególnie zalecane dla kuchni sieciowych. Wystarczy zaprogramować tylko jeden piec. Do pozostałych można wgrać program za pośrednictwem portu USB

POZOSTAŁE CECHY PIECÓW MILLENIAL BLACK MASK GASTRO COMPACT:

- Regulacja temperatury w zakresie 30-270°C
- Ustawianie czasu pracy do 11 h, 59 min lub praca ciągła NON-STOP
- Opóźnienie automatycznego włączenia się pieca aż do 24 godzin – przydatne w celu przygotowania pieca lub dania przed przyjściem personelu do pracy
- Możliwość zapisania dnia i aktualnej godziny
- Alarm wywołany okapem kondensacyjnym (działa tylko w piecu z podłączonym okapem)
- Para wytwarzana poprzez bezpośredni natrysk wody na grzałki, z 10-cio stopniowa regulacją stopnia zaparowania
- Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED
- Bezpieczne drzwi – blokada otwarcia przy 60°, 90 °, 120° oraz 180° zapobiega oparzeniom obsługi poprzez niekontrolowany ruch drzwi po ich otwarciu
- Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie
- Drzwi z zawiasem po prawej
- Łatwe otwieranie wewnętrznej szyby drzwi
- Uszczelka drzwi wykonana z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikony, montowana w obudowie pieca, łatwa do samodzielnej wymiany
- Izolowana obudowa pieca nie tylko wpływa na oszczędność energii elektrycznej, ale i zwiększa bezpieczeństwo personelu kuchni
- Rynienka pod drzwiami zapobiega kapaniu skondensowanej pary, szczególnie po gotowaniu w cyklu mieszanym i na parze
- Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304
- Tłoczona komora pieca z zaokrąglonymi narożnikami ułatwia czyszczenie pieca
- Obudowa w całości ze stali nierdzewnej
- Współczynnik szczelności: IPX 4
- Regulowane nóżki zapewniają idealne wypoziomowanie pieca
- Wymagane podłączenie do prądu, uzdatnionej wody, kanalizacji

od **9719,00**

BLACHA
GN 2/3
lub GN 1/1

NEW

229545

TWÓJ ZYSK

MKF611CBM

EXTRA WĄSKI TYLKO 50 CM

	6x GN 2/3	6x GN 1/1	10x GN 1/1
kod	MKF623CBM	MKF611CBM	MKF1011CBM
wydajność	54-72 dań/dzień	90-120 dań/dzień	150-200 dań/dzień
odległość między prowadnicami	68 mm	68 mm	68 mm
wymiary zewnętrzne	500x750x(H)700 mm	500x930x(H)700 mm	500x930x(H)970 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	1	1
moc/napięcie	5,2 kW/400 V	7,8 kW/400 V	15,4 kW/400 V
waga	61,6 kg	70,8 kg	95,2 kg
cena	**9719,00**	**12029,00**	**15129,00**
PODSTAWA			
kod	229545	229545	229545
wymiary	500x736x(H)770 mm	500x736x(H)770 mm	500x736x(H)770 mm
cena	**999,00**	**999,00**	**999,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE MILLENIAL TOUCH SCREEN GASTRO COMPACT, Z SYSTEMEM MYJĄCYM, ELEKTRYCZNE, STEROWANE ELEKTRONICZNE

NEW

- Seria nowoczesnych pieców konwekcyjno-parowych MILLENIAL BLACK MASK COMPACT idealnie znajdzie swoje przeznaczenie wszędzie tam, gdzie każdy centymetr powierzchni jest niezwykle ważny. Tylko 500 mm szerokości sprawia, że piec zmieści się w każdej, nawet najmniejszej kuchni. Jest to także dobre rozwiązanie na drugi lub nawet trzeci piec w kuchni
- Elektroniczny, 7-calowy, kolorowy, dotykowy panel sterowania TFT (Thin Film Transistor) umożliwia bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania. Menu sterowania zapisywane jest w 42 językach, m.in. w polskim
- Piece MILLENIAL BLACK MASK posiadają trzy opatentowane rozwiązania:
- **Airflowlogic™ –** to opatentowane i innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (osłony wentylatora). Efektem tego zabiegu jest poprawa cyrkulacji przepływu powietrza
  Humilogic™ – nowy opatentowany system nawilżania polegający na podawaniu wody bezpośrednio z wentylatora. Zapewnia on wysoki poziom wilgoci i znacznie mniejsze zużycie wody
  Drylogic™ – system suszenia komory pieca Drylogic™. Dzięki stałej kontroli zaprogramowanych parametrów piece MILLENIAL mają pełna kontrolą nad zarządzaniem poziomu wilgotności z komorze gotowania

NAJWAŻNIESZE FUNKCJE:

Multi Level
Funkcja przydatna przy gotowaniu kilku potraw wymagających takich samych temperatur i stopnia zaparowania, ale różnego czasu obróbki termicznej. Multi Level pozwala gotować jednocześnie wszystkie potrawy, a piec sam poinformuje, którą musimy wyjąć z komory pieca, gdy będzie już gotowa

1-punktowa sonda
Dzięki sondzie piec może stale kontrolować i utrzymywać wskazaną temperaturę wewnątrz potrawy. Nieustannie i samoczynnie koryguje parametry, zapewniając doskonałe efekty pieczenia i gotowania.

Automatyczny system myjący
Opcja montowana wyłącznie w fabryce. 4 programy mycia: Eco, Normalny, Instensywny, Płukanie. Dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory. Nowa konstrukcja głowicy myjącej daje aż do 30% oszczędności wody

Pre-Heating
Rozgrzewanie komory pieca o +30˚C więcej niż temperatura zadana w celu przygotowania pieca na przyjęcie potrawy

Holding
Utrzymywania potrawy w odpowiednio wysokiej temperaturze, bezpośrednio po zakończeniu cyklu gotowania

Cool Down
Szybkie obniżenie temperatury w komorze, w celu dostosowania do potrzeb kolejnej potrawy, wymagającej niższej temperatury niż panująca w komorze

HACCP
Możliwość sczytania parametrów pracy pieca w celu kontroli poprawnego przebiegu procesów gotowania

Proofer
Funkcja zamienia piec w komorę rozrostu

Holding Cabinet
Piec może pełnić rolę szafy bankietowej – utrzymuje dania w odpowiednio wysokiej temperaturze i nawilżeniu, do momentu wydawania posiłków

Możliwość zapisania 500 programów, po 10 kroków każdy
Wystarczy wybrać jeden ze 500 programów i wcisnąć START. Piec sam rozpocznie pracę, precyzyjnie utrzymując wcześniej zapisane parametry takie jak temperatura w komorze, temperatura wnętrza potrawy, czas gotowania, stopień wilgotności w każdym kroku całego cyklu. Parametry te można modyfikować, zapisywać i usuwać z pamięci

Trzy prędkości wentylatorów
Trzystopniowa regulacja prędkości wentylatora zapewnia dostosowanie siły nawiewu do potrzeb gotowania oraz jednorodną temperaturę w całej komorze

Gotowanie z użyciem sondy
Dzięki sondzie piec może stale kontrolować i utrzymywać wskazaną temperaturę wewnątrz potrawy. Nieustannie i samoczynnie koryguje parametry, zapewniając doskonałe efekty pieczenia i gotowania

Gotowanie z wykorzystaniem funkcji Delta T
Jest to udoskonalona metoda gotowania z sondą. Szczególnie przydatna przy pieczeniu większych porcji mięsa, takich jak np. szynka. System samoczynnie utrzymuje niewielką różnicę pomiędzy temperaturą w komorze, a środkiem potrawy.
Dzięki temu potrawa jest równomiernie ugotowana

Port USB
Rozwiązanie szczególnie zalecane dla kuchni sieciowych. Wystarczy zaprogramować tylko jeden piec. Do pozostałych można wgrać program za pośrednictwem portu USB

POZOSTAŁE CECHY PIECÓW MILLENIAL TOUCH SCREEN GASTRO COMACT:

- Regulacja temperatury w zakresie 30-270˚C
- Opóźnienie automatycznego załączenia się pieca aż do 24 godzin – przydatne w celu przygotowania pieca, lub dania przed przyjściem personelu do pracy
- Możliwość zapisania dnia i aktualnej godziny
- Alarm wywołany okapem kondensacyjnym (działa tylko w piecu z podłączonym okapem)
- Para wytwarzana poprzez bezpośredni natrysk wody na grzałki, z 10-cio stopniowa regulacją stopnia zaparowania
- Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED
- Bezpieczne drzwi – blokada otwarcia przy 60˚, 90 ˚, 120˚ oraz 180˚ zapobiega oparzeniom obsługi poprzez niekontrolowany ruch drzwi po ich otwarciu
- Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie
- Drzwi z zawiasem po prawej
- Łatwe otwieranie wewnętrznej szyby drzwi
- Uszczelka drzwi wykonana z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikony, montowana w obudowie pieca, łatwa do samodzielnej wymiany
- Izolowana obudowa pieca nie tylko wpływa na oszczędność energii elektrycznej, ale i zwiększa bezpieczeństwo personelu kuchni
- Rynienka pod drzwiami zapobiega kapaniu skondensowanej pary, szczególnie po gotowaniu w cyklu mieszanym i na parze
- Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304
- Tłoczona komora pieca z zaokrąglonymi narożnikami ułatwia czyszczenie pieca
- Obudowa w całości ze stali nierdzewnej
- Współczynnik szczelności: IPX 5
- Regulowane nóżki zapewniają idealne wypoziomowanie pieca
- Wymagane podłączenie do prądu, wody uzdatnionej, kanalizacji

od **12899,00**

BLACHA
GN 2/3
lub **GN 1/1**

NEW

229545

MKF611CTS

EXTRA WĄSKI
TYLKO 50 CM

TWÓJ ZYSK

	6x GN 2/3	6x GN 1/1	10x GN 1/1
kod	MKF623CTS	MKF611CTS	MKF1011CTS
wydajność	54-72 dań/dzień	90-120 dań/dzień	150-200 dań/dzień
odległość między prowadnicami	68 mm	68 mm	68 mm
wymiary zewnętrzne	500x750x(H)700 mm	500x930x(H)700 mm	500x930x(H)970 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	1	1
moc/napięcie	5,2 kW/400 V	7,8 kW/400 V	15,4 kW/400 V
waga	61,6 kg	70,8 kg	95,2 kg
cena	**12899,00**	**14920,00**	**19419,00**
PODSTAWA			
kod	229545	229545	229545
wymiary	500x736x(H)770 mm	500x736x(H)770 mm	500x736x(H)770 mm
cena	**999,00**	**999,00**	**999,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

OKAPY KONDENSACYNE

NEW

- Silnik jednofazowy o jednym kierunku obrotów
- Maksymalny przepływ powietrza: od 400 m³/h do 600 m³/h
- Obudowa wykonana z najwyższej jakości stali AISI 430
- Podłączenie do świeżej wody ¾" o ciśnieniu 100-200 kPa (1,0-2,0 bar)
- Nie wymagają podłączenia do stałego przewodu lub komina wentylacyjnego
- W zestawie:
  - wąż przyłączeniowy do wody z gwintem ¾" o dł. 1,5 m
  - 1 filtr labiryntowy
  - przewód elektryczny o dł. 1,6 m
  - odpływ kanalizacyjny Ø 30 mm

od 3519,00

TWÓJ ZYSK

przeznaczenie	piece MILLENIAL TOUCH SCREEN 5x GN 1/1	piece MILLENIAL TOUCH SCREEN 7x GN 1/1, 11x GN 1/1	piece MILLENIAL TOUCH SCREEN 16x 600x400 mm, 20x GN 1/1	piece MILLENIAL TOUCH SCREEN **COMPACT** 6x GN 1/1, 10x GN 1/1
wymiary zewnętrzne	730x860x(H)308 mm	730x860x(H)308 mm	930x1045x(H)308 mm	500x942x(H)308 mm
moc/napięcie	600 W/230 V	600 W/230 V	600 W/230 V	600 W/230 V
waga	26 kg	26 kg	31,4 kg	19 kg
kod	MKKC5	MKKC711	MKKC1620	MKKC610C
cena	3519,00	3519,00	4629,00	3269,00

APARAT WĘDZARNICZY – UNIWERSALNY

- Pozwala na jednoczesne gotowanie oraz wędzenie potraw bezpośrednio w komorze pieca konwekcyjno-parowego
- W ciągu kilku minut można dać potrawom naturalny aromat dymu
- Wykonany ze stali nierdzewnej, łatwy do utrzymania w czystości
- Aparat składa się z 2 części:
  - Skrzynki wędzarniczej z grzałką 240 W
  - Skrzynki sterowniczej do ustawienia poza komorą pieca
- Waga skrzynki wędzarniczej: 4 kg

kod	V	W	mm	nowa cena
219560	240V	240	242x307x(H)107	1799,00

TWÓJ ZYSK

NEW

1799,00

TWÓJ ZYSK

NEW

229460

699,00

SONDA Ø1 MM DO GOTOWANIA METODA SOUS VIDE

- Tylko do pieców NANO MAX, NANO DRIVE i ich wersji BAKERY

kod	cena
229460	699,00

TWÓJ ZYSK

NEW

229477

2069,00

AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY DO PIECÓW NANO DRIVE, NANO DRIVE I ICH WERSJI BAKERY

kod	cena
229477	2069,00

NEW

219522

999,00

TWÓJ ZYSK

PODSTAWA DO 2 SPIĘTROWANYCH PIECÓW NANO MAX, DRIVE I SCROLL 12X GN 1/1

kod	mm	cena
219522	920x620x(h)500	999,00

NEW

219515

TWÓJ ZYSK

PODSTAWA POD 2 PIECE NANO MAX, DRIVE I SCROLL 5 -7X GN 1/1 920X620X(H)300

- Pasuje do łączenia pieców o pojemności:
  5xGN 1/1 + 5xGN 1/1
  5xGN 1/1 + 7xGN 1/1
  7xGN 1/1 + 7xGN 1/1

899,00

kod	mm	cena
219515	920x620x(H)300	899,00

BLACHY WYPIEKOWE I RUSZTY GN 1/1

808306

49,00

BLACHA WYPIEKOWA GN 1/1 – 4 RANTY

Al aluminium | oven

kod	mm	cena
808306	530x325x(H)10	49,00

808429

99,00

BLACHA WYPIEKOWA GN 1/1 – 4 RANTY

– Z powłoką nieprzywierającą z Teflonu®
– Gładka

Al aluminium | oven

kod	mm	cena
808429	325x530x(H)10	99,00

114,00

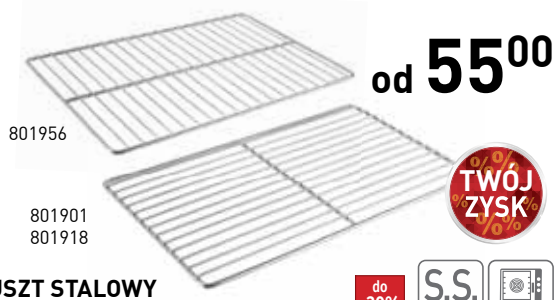
808405

BLACHA WYPIEKOWA PERFOROWANA GN 1/1 – 4 RANTY

– Z powłoką nieprzywierająca z Teflonu®

Al aluminium | oven

kod	mm	cena
808405	530x325x(H)10	114,00



801956

801901
801918

od 55,00

TWÓJ ZYSK

RUSZT STALOWY

– GN 1/1

do -30% | S.S. stainless steel | oven

kod		mm	stara cena	nowa cena
801901		530x325	~~94,00~~	66,00
801918	ze stali nierdzewnej 18/10	530x325	~~95,00~~	76,00
801956	chromowany - poprzeczny	530x325	~~64,00~~	55,00

BLACHY WYPIEKOWE I RUSZTY GN 2/3

808313

49,00

BLACHA WYPIEKOWA GN 2/3 – 4 RANTY

Al aluminium | oven

kod	mm	cena
808313	354x325x(H)10	49,00

60,00

801932

-23%

TWÓJ ZYSK

18/10 stainless steel | oven

RUSZT STALOWY GN 2/3

kod	mm	stara cena	nowa cena
801932	354x325	~~78,00~~	60,00

808412

89,00

BLACHA WYPIEKOWA PERFOROWANA GN 2/3 – 4 RANTY

– Z powłoką nieprzywierającą z Teflonu®

Al aluminium | oven

kod	mm	cena
808412	354x325x(H)10	89,00

od 119,00

890356

890349

TWÓJ ZYSK

oven | <800°C temp

POJEMNIK GN 2/3 „KONWEKTOMAT"

kod	mm	cena
890349	345x325x(H)40	139,00
890356	345x325x(H)20	119,00

18/10 stainless steel | -40°C 300°C temp | oven | wash | stackable

NEW

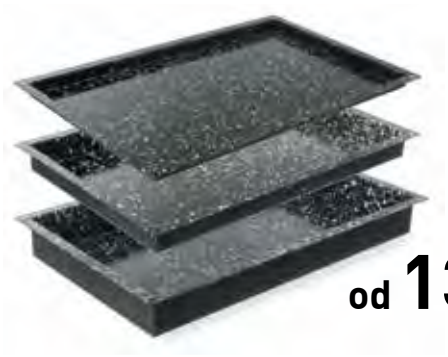
TACA PROSTOKĄTNA GN 2/3, PIĘTROWALNA

kod	mm	cena
809273	354x325x(H)40	59,00
809280	354x325x(H)20	54,00

809273

od 54,00

TWÓJ ZYSK



890257

890240

890233

od 139,00

POJEMNIK GN 1/1 „KONWEKTOMAT"

<800°C temp

kod	mm	cena
890233	530x325x(H)60	164,00
890240	530x325x(H)40	149,00
890257	530x325x(H)20	139,00

TWÓJ ZYSK

oven

805558

805541

805534

od 86,00

POJEMNIK ALUMINIOWY GN 1/1 Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

do -29% Al aluminium

kod	mm	stara cena	nowa cena
805534	530x325x(H)65	~~142,00~~	101,00
805541	530x325x(H)40	~~120,00~~	92,00
805558	530x325x(H)20	~~112,00~~	86,00

od 189,00

TWÓJ ZYSK

808580

808597

808603

Al aluminium

POJEMNIK GN 1/1 Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

do -30%

– Powłoka nieprzywierająca wewnątrz i na zewnątrz pojemnika.

kod	mm	stara cena	nowa cena
808580	530x325x(H)20	~~259,00~~	189,00
808597	530x325x(H)40	~~289,00~~	209,00
808603	530x325x(H)60	~~299,00~~	209,00

od 63,00

TWÓJ ZYSK

808627

808634

POJEMNIK ALUMINIOWY GN 1/1

do -25% Al aluminium

kod	mm	stara cena	nowa cena
808627	530x325x(H)40	~~84,00~~	63,00
808634	530x325x(H)65	~~89,00~~	68,00

63,00

TWÓJ ZYSK

808672

Al aluminium

POJEMNIK ALUMINIOWY GN 1/1 PERFOROWANY

-25%

kod	mm	stara cena	nowa cena
808672	530x325x(H)20	~~84,00~~	63,00

od 134,00

808696

TWÓJ ZYSK

do -26%

Al aluminium

POJEMNIK GN 1/1 Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

kod	mm	stara cena	nowa cena
808696	530x325x(H)20	~~179,00~~	134,00
808702	530x325x(H)40	~~189,00~~	139,00
808719	530x325x(H)65	~~219,00~~	162,00

od 98,00

oven

808764

TWÓJ ZYSK

do -28%

Al aluminium

BLACHA ALUMINIOWA Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

kod	mm	stara cena	nowa cena
808764	350x280x(H)30	~~129,00~~	98,00
808771	400x300x(H)30	~~189,00~~	139,00
808788	450x350x(H)30	~~189,00~~	139,00
808795	500x350x(H)30	~~199,00~~	147,00
808801	600x400x(H)30	~~249,00~~	179,00

245,00

808757

TWÓJ ZYSK

TACA ALUMINIOWA GN 1/1 Z FORMAMI, Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

– 6 form o średnicy 125 mm.

-26%

Al aluminium

kod	mm	stara cena	nowa cena
808757	530x325	~~329,00~~	245,00

140,00

808740

TWÓJ ZYSK

TACA ALUMINIOWA GN 1/1 Z FORMAMI

– 6 form o średnicy 125 mm.

-26%

Al aluminium

kod	mm	stara cena	nowa cena
808740	530x325	~~189,00~~	140,00

519,00

808733

TWÓJ ZYSK

TACA GN 1/1 DO GRILLOWANIA

– Aluminiowa, pokryta powłoką nieprzywierającą
Dwustronna: gładka i ryflowana

-29%

Al aluminium

kod	mm	stara cena	nowa cena
808733	530x325x(H)10	~~729,00~~	519,00

od 61,00

809259

TWÓJ ZYSK

809242

do -30%

18/10 stainless steel | oven | -40°C 300°C temp | wash | stackable

TACA PROFI LINE

kod	mm	stara cena	nowa cena
809242	GN 1/1 – 530x325x(H)40	~~89,00~~	62,00
809259	GN 1/1 – 530x325x(H)20	~~79,00~~	61,00

209,00

808689

TWÓJ ZYSK

-28%

S.S. stainless steel

POJEMNIK GN 1/1 DO SMAŻENIA

kod	mm	stara cena	nowa cena
808689	530x325x(H)40	~~289,00~~	209,00

od 79,00

NEW

800164

TWÓJ ZYSK

POJEMNIK GN 1/1 EMALIOWANA STAL

– Zaokrąglone krawędzie
– Grubość blachy 1 mm
– Do stosowania w piekarniku rozgrzanym max. do 250-300 °C

S.S. stainless steel

kod	mm	nowa cena
800164	530x325x(H)20	79,00
800171	530x325x(H)40	89,00
800188	530x325x(H)60	99,00

322,00

808726

TWÓJ ZYSK

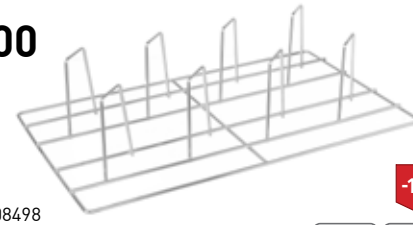
RUSZT GN 1/1 DO GRILLOWANIA

-25% Al aluminium

– Aluminiowy, pokryty powłoką nieprzywierającą.

kod	mm	stara cena	nowa cena
808726	530x325x(H)20	~~429,00~~	322,00

108,00



TWÓJ ZYSK

808498

-16%

RUSZT DO PIECZENIA KURCZAKÓW

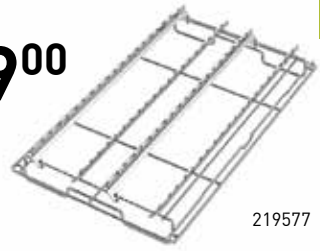
S.S. stainless steel, oven

– Umożliwia równomierne pieczenie 8 kurczaków

kod	mm	stara cena	nowa cena
808498	530x325	~~129,00~~	108,00

NEW

399,00



TWÓJ ZYSK

219577

RUSZT GN 1/1 NA SZASZŁYKI

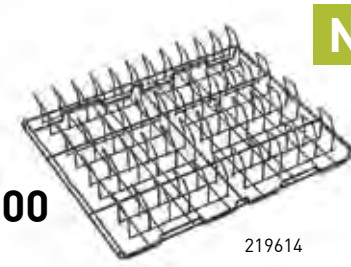
– Ze stali nierdzewnej

– Bez szpili

kod	cena
219577	399,00

NEW

TWÓJ ZYSK



599,00

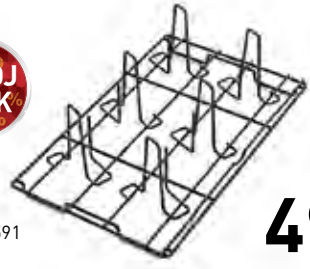
219614

RUSZT TEFLONOWY GN 1/1 Z 5 PRZEGRODAMI

kod	cena
219614	599,00

NEW

TWÓJ ZYSK



219591

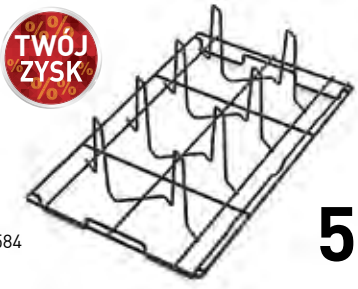
499,00

RUSZT TEFLONOWY GN 1/1 NA 6 KURCZAKÓW

kod	cena
219591	499,00

NEW

TWÓJ ZYSK



219584

529,00

RUSZT TEFLONOWY GN 1/1 NA 8 KURCZAKÓW

kod	cena
219584	529,00

TACE I RUSZTY GN 2/1

809150

TWÓJ ZYSK

145,00

-23%

18/10 stainless steel, oven, -40°C 300°C temp, wash, stackable

TACA PROFI LINE GN 2/1

kod	mm	stara cena	nowa cena
809150	GN 2/1 - 650x530x(H)20	~~189,00~~	145,00

TWÓJ ZYSK

od 84,00

801895

do -23%

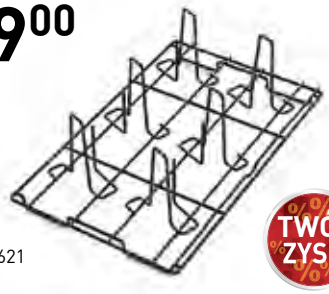
S.S. stainless steel, oven, wash

RUSZT STALOWY

kod	typ	mm	stara cena	nowa cena
801949	chromowany	650x530	~~109,00~~	84,00
801895	ze stali nierdzewnej	650x530	~~179,00~~	139,00

NEW

599,00



219621

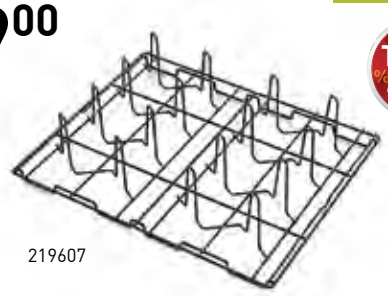
TWÓJ ZYSK

RUSZT TEFLONOWY GN 2/1 Z 11 PRZEGRODAMI

kod	cena
219621	599,00

NEW

699,00



219607

TWÓJ ZYSK

RUSZT TEFLONOWY GN 2/1 NA 16 KURCZAKÓW

kod	cena
219607	699,00

NEW

59,00

617229

BLACHA PERFOROWANA, 3 RANTY

kod	mm	cena
617229	470x340	59,00

Zobacz film

16,00

975039

PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA GRILLI I PIECÓW

- Gotowy do użycia silnie zasadowy preparat do bieżącego usuwania zanieczyszczeń tłuszczowo-smolistych, przypalonego tłuszczu oraz przebarwień pochodzenia organicznego
- Myje i odtłuszcza
- Zalecany do codziennego mycia grilli, pieców, piekarników, okapów
- Utrzymuje naturalny połysk mytych powierzchni
- Bezzapachowy

kod		poj. (l)	cena
975039	butelka	1	16,00

159,00

TWÓJ ZYSK

979785

PROFESJONALNY PŁYN NANO Z CZĄSTECZKAMI SREBRA DO CZYSZCZENIA PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH

- Wysoce alkaliczny preparat w koncentracie do mycia pieców konwekcyjno-parowych z zawartością NANO cząsteczek srebra
- Charakteryzuje się niską zawartością piany
- Zalecany do urządzeń z obiegiem zamkniętym (CIP)
- Skutecznie usuwa zanieczyszczenia tłuszczowo-smoliste oraz osady i przebarwienia pochodzenia organicznego
- Nano cząsteczki srebra eliminują działanie wszelkiego rodzaju niepożądanych drobnoustrojów, co ogranicza występowanie procesów gnilnych, grzybów, pleśni oraz zapachu stęchlizny
- Zawiera inhibitory korozji, należy spłukać

kod		poj. (l)	cena
979785	kanister	10	159,00

SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE PROFI LINE 670 L I 1300 L

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 430 (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie wymuszone za pomocą agregatu górnego
- Filtr przeciwpyłkowy
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Klasa klimatyczna: 5
- Komora w standardzie GN 2/1, oświetlenie komory

TWÓJ ZYSK

- Samozamykające się, nieprzestawne drzwi wyposażone w zamek
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia 43°C
- Grubość izolacji: 60 mm

Zobacz film

232118
232132

CZYNNIK CHŁODNICZY • R600a R290 • CHŁODNICZY

232125
232149

od 3099,00

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

NEW

ZESTAW 4 NÓŻEK

- 4 nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji w zakresie 120-180 mm
- Średnica gwintu nóżki: M14

kod	mm	cena
941072	ø55x(H)150	129,00

typ	chłodnicza 1-drzwiowa	mroźnicza 1-drzwiowa	chłodnicza 2-drzwiowa	mroźnicza 2-drzwiowa
kod	232118	232132	232125	232149
pojemność	670 l	670 l	1300 l	1300 l
wymiary	730x805x(H)1940 mm	730x805x(H)1940 mm	1314x805x(H)1940 mm	1314x805x(H)1940 mm
wymiary komory	610x635x(H)1540 mm	610x635x(H)1540 mm	1194x635x(H)1540 mm	1194x635x(H)1540 mm
zakres temperatur	0/8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
czynnik chłodniczy	R600a (110 g)	R290 (120 g)	R600a (140 g)	R290 (150 g)
klasa energetyczna	B	C	B	C
półki	4 x GN 2/1 (650x530 mm)*	4 x GN 2/1 (650x530 mm)*	4+4 x GN 2/1 (650x530 mm)*	4+4 x GN 2/1 (650x530 mm)*
średnie dobowe zużycie energii elektr.	1,26 kW	4,99 kW	2,01 kW	8,19 kW
moc/napięcie	220 W/230 V	600 W/230 V	350 W/230 V	980 W/230 V
waga	107 kg	115 kg	171 kg	177 kg
stara/nowa cena	3099,00	3739,00	~~4819,00~~ / 4579,00	~~5549,00~~ / 5499,00

* Maksymalna nośność półki ok. 40 kg (przy równomiernym obciążeniu)

4 kółka, w tym 2 z hamulcami

Dynamiczne wymuszone chłodzenie

Samozamykające się drzwi z zamkiem

do cen należy doliczyć VAT 23%

SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE PROFI LINE 410 L I 900 L

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 430 (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie wymuszone
- Grubość izolacji: 50 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Klasa klimatyczna: 4
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia 38°C
- Samozamykające się, nieprzestawne drzwi wyposażone w zamek
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi 4 kółka, w tym 2 z hamulcami

TWÓJ ZYSK

233108
233115

CZYNNIK CHŁODNICZY R600a R290

od **2999,00**

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

233122
233139

NEW

ZESTAW 4 NÓŻEK

- 4 nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji w zakresie 120-180 mm
- Średnica gwintu nóżki: M14

kod	mm	cena
941072	ø55x(H)150	**129,00**

typ	chłodnicza 1-drzwiowa	mroźnicza 1-drzwiowa	chłodnicza 2-drzwiowa	mroźnicza 2-drzwiowa
kod	233108	233115	233122	233139
pojemność	410 l	440 l	900 l	900 l
wymiary	600x745x(H)1820 mm	600x745x(H)1820 mm	1200x745x(H)1820 mm	1200x745x(H)1820 mm
wymiary komory	500x540x(H)1380 mm	500x540x(H)1380 mm	1100x540x(H)1380 mm	1100x540x(H)1380 mm
zakres temperatur	0/8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
kompresor	EMT65HLT o mocy 1/4 KM	NE2124Z o mocy 1/2 KM	EG AS100HLR o mocy 1/3 KM	NEK2150GK o mocy 3/4 KM
czynnik chłodniczy	R600a (80 g)	R290 (90 g)	R600a (130 g)	R290 (150 g)
klasa energetyczna	C	D	C	D
klasa klimatyczna	5	4	5	4
półki	4 x 485x525 mm*	4 x 485x525 mm*	4+4 x 525x530 mm*	4+4 x 525x530 mm*
średnie dobowe zużycie energii elektr.	1,43 kW	5,78 kW	2,18 kW	9,17 kW
moc/napięcie	290 W/230 V	600 W/230 V	450 W/230 V	750 W/230 V
waga	82 kg	82 kg	132 kg	132 kg
cena	**2999,00**	**3649,00**	**4179,00**	**4789,00**

* Maksymalna nośność półki ok. 40 kg (przy równomiernym obciążeniu)

Elektroniczny kontroler temperatury

Komora ze stali nierdzewnej

Ergonomiczny uchwyt

SZAFY CHŁODNICZO-MROŹNICZE PROFI LINE 420+420 L I 890+420 L

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 430 (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie wymuszone
- Grubość izolacji: 50 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregaty chłodnicze EMBRACO
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Klasa klimatyczna: 4
- Samozamykające się, nieprzestawne drzwi wyposażone w zamek
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami

TWÓJ ZYSK

R600a R290 CZYNNIK CHŁODNICZY

od **5549,00**

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

233146

233153

typ	chłodniczo-mroźnicza 2-drzwiowa	chłodniczo-mroźnicza 3-drzwiowa
kod	233146	233153
pojemność	420+420 l	890+420 l
wymiary	1200x745x(H)1820 mm	1800x745x(H)1820 mm
wymiary komory	chłodnicza – 550x540x(H)1380 mm mroźnicza – 550x540x(H)1380 mm	chłodnicza – 1100x540x(H)1380 mm mroźnicza – 600x540x(H)1380 mm
zakres temperatur	0/8°C, -17/-22°C	0/8°C, -17/-22°C
kompresor	chłodniczy – EMT65HLR o mocy 1/4 KM mroźniczy – NE2134Z o mocy 1/2 KM	2x NE2134Z o mocy 1/2 KM każdy
czynnik chłodniczy	chłodniczy – R600a (80 g) mroźniczy – R290 (90 g)	chłodniczy – R600a (130 g) mroźniczy – R290 (90 g)
klasa energetyczna	D	D
półki	4+4 x 510x525 mm*	chłodnia – 8x 525x530 mm mroźnia – 4x 510x525 mm
średnie dobowe zużycie energii elektr.	8,22 kW	9,32 kW
moc/napięcie	870 W/230 V	1150 W/230 V
waga	158 kg	207 kg
cena	**5549,00**	**6839,00**

* Maksymalna nośność półki ok. 40 kg (przy równomiernym obciążeniu)

TWÓJ ZYSK

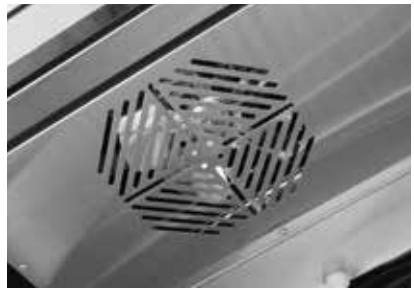
NEW **129,00**

ZESTAW 4 NÓŻEK

- 4 nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji w zakresie 120-180 mm
- Średnica gwintu nóżki: M14

kod	mm	cena
941072	ø55x(H)150	**129,00**

Dynamiczne wymuszone chłodzenie



Samozamykające się drzwi z zamkiem

STOŁY CHŁODNICZE I MROŹNICZE PROFI LINE - LINIA 700

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 201 (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie wymuszone, filtr przeciwpyłkowy
- Grubość izolacji: 60 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Klasa klimatyczna: 5 (232040, 232057) lub 4 (232064, 232699)
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia 43°C
- Samozamykające się drzwi
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nieodkręcane nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji
- Rant 40 mm

R600a R290 CZYNNIK CHŁODNICZY

od 3299,00

NEW

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

232040
232064

233764

TWÓJ ZYSK

232057
232699

874,00

232071

-13%

SZUFLADA Z PROWADNICAMI DO STOŁÓW CHŁODNICZYCH I MROŹNICZYCH PROFI LINE Z AGREGATEM BOCZNYM - ZESTAW 2 SZT.

kod	mm	stara cena	nowa cena
232071	300x545x(H)145	~~999,00~~	**874,00**

typ	chłodniczy 2-drzwiowy	chłodniczy z 4 szufladami	mroźniczy 2-drzwiowa	chłodniczy 3-drzwiowy	mroźniczy 3-drzwiowa
kod	232040	233764	232064	232057	232699
pojemność	280 l	280 l	280 l	420 l	420 l
wymiary	1360x700x(H)850 mm	1360x700x(H)850 mm	1360x700x(H)850 mm	1795x700x(H)850 mm	1795x700x(H)850 mm
wymiary komory	822x570x(H)580 mm	822x570x(H)580 mm	822x570(H)580 mm	1257x570(H)580 mm	1257x570(H)580 mm
zakres temperatur	0/8°C	0/8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
kompresor	EMT65HLR o mocy 1/4 KM	EMT65HLR o mocy 1/4 KM	EGU130HLR o mocy 1/2 KM	EGAS100HLR o mocy 1/3 KM	NEK2140Z o mocy 2/3 KM
czynnik chłodniczy	R600a (120 g)	R600a (120 g)	R290 (140 g)	R290 (130 g)	R290 (140 g)
klasa energetyczna	A	B	C	A	C
półki	2+2 x GN 1/1*	4 szuflady	2+2 x GN 1/1*	2+2+2 x GN 1/1*	2+2+2 x GN 1/1*
średnie dobowe zużycie energii elektr.	1,34 kW	1,34 kW	3,97 kW	1,73 kW	5,09 kW
moc/napięcie	250 W/230 V	250 W/230 V	600 W/230 V	400 W/230 V	600 W/230 V
waga	95 kg	95 kg	95 kg	120 kg	120 kg
cena	**3299,00**	**5059,00**	**3949,00**	**3799,00**	**4299,00**

* Maksymalna nośność półki ok. 40 kg (przy równomiernym obciążeniu)

SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE KITCHEN LINE 580 L I 1300 L

Arktic

S.S. stainless steel | cooling

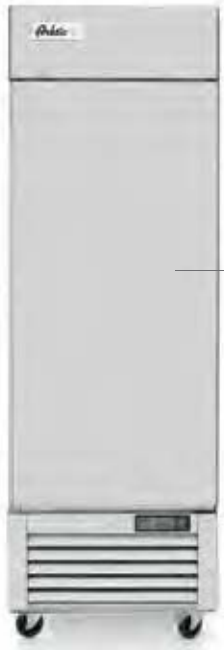
- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 430 (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem, z agregatem dolnym
- Filtr przeciwpyłkowy
- Klasa klimatyczna: 4
- Komora w standardzie GN 2/1

od 2999,00

- Grubość izolacji: 60 mm (materiał: C5H10)
- Samozamykające się, nieprzestawne drzwi wyposażone w zamek
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia 43°C

Zobacz film

232729
232514



CZYNNIK CHŁODNICZY • CZYNNIK CHŁODNICZY
R600a
R290

TWÓJ ZYSK

232736
232521

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

NEW

ZESTAW 4 NÓŻEK

- 4 nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji w zakresie 120-180 mm
- Średnica gwintu nóżki: M14

kod	mm	cena
941072	ø55x(H)150	129,00

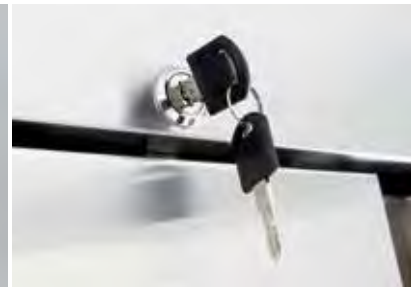
-6%

typ	chłodnicza 1-drzwiowa	mroźnicza 1-drzwiowa	chłodnicza 2-drzwiowa	mroźnicza 2-drzwiowa
kod	232729	232514	232736	232521
pojemność	580 l	580 l	1300 l	1300 l
wymiary	685x800x(H)1987 mm	685x805(H)x1987 mm	1382x800x(H)1987 mm	1382x805(H)x1987 mm
wymiary komory	565x640x(H)1525 mm	565x640x(H)1525 mm	1262x640x(H)1525 mm	1262x640x(H)1525 mm
zakres temperatur	-5/5°C	-18/-12°C	-5/5°C	-18/-12°C
czynnik chłodniczy	R600a (120 g)	R290 (120 g)	R290 (110 g)	R290 (150 g)
klasa energetyczna	D	D	D	D
półki	4 x GN 2/1	4 x GN 2/1	4+4 x GN 2/1	4+4 x GN 2/1
średnie dobowe zużycie energii elektr.	2,5 kW	6,79 kW	3,77 kW	10,6 kW
moc/napięcie	350 W/230 V	500 W/230 V	320 W/230 V	900 W/230 V
waga	110 kg	120 kg	180 kg	190 kg
stara/nowa cena	2999,00	~~3489,00~~ / 3299,00	~~4249,00~~ / 3999,00	~~5159,00~~ / 4999,00

Elektroniczny kontroler temperatury

Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem

Samozamykające się drzwi z zamkiem



do cen należy doliczyć VAT 23%

STOŁY CHŁODNICZE I MROŹNICZE KITCHEN LINE – LINIA 600

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem, filtr przeciwpyłkowy
- Grubość izolacji: 50 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia 38°C
- Samozamykające się drzwi
- Wygodny uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nieodkręcane nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji
- Rant: 40 mm

TWÓJ ZYSK

od 3262,00

CZYNNIK CHŁODNICZY R600a R290

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

233344
233351

233382
233399

typ	chłodniczy 2-drzwiowy	mroźniczy 2-drzwiowy	chłodniczy 3-drzwiowy	mroźniczy 3-drzwiowy
kod	233344	233351	233382	233399
pojemność	166 l	166 l	291 l	291 l
wymiary	1200x600x(H)850 mm	1200x600x(H)850 mm	1800x600x(H)850 mm	1800x600x(H)850 mm
wymiary komory	800x480x(H)580 mm	800x480x(H)580 mm	1400x480x(H)580 mm	1400x480x(H)580 mm
zakres temperatur	0/8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
kompresor	EMT65HLR o mocy 1/4 KM	NE2134Z-263CA o mocy 1/2 KM	FFI10HAK o mocy 1/3 KM	NEK2140GZ-269GA o mocy 1/2 KM
czynnik chłodniczy	R600a (100 g)	R290 (90 g)	R600a (100 g)	R290 (90 g)
klasa energetyczna	B	C	B	C
klasa klimatyczna	5	4	5	4
półki	1+1 x 390x428 mm*	1+1 x 390x428 mm*	2x 430x428 mm + 1x 490x428 mm*	2x 430x428 mm + 1x 490x428 mm*
średnie dobowe zużycie energii elektr.	2,06 kW	4,5 kW	2,36 kW	5,48 kW
moc/napięcie	270 W/230 V	550 W/230 V	270 W/230 V	550 W/230 V
waga	74 kg	74 kg	100 kg	100 kg
cena	**3262,00**	**3345,00**	**3399,00**	**3999,00**

* Maksymalna nośność półki ok. 15 kg (przy równomiernym obciążeniu)

Elektroniczny kontroler temperatury

Dynamiczne wymuszone chłodzenie

Półki stalowe, plastyfikowane, w formie rusztu

STOŁY CHŁODNICZE Z BLATEM ROBOCZYM ZE STALI NIERDZEWNEJ

Arktic

S.S. stainless steel | cooling

NEW

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 201
- Blat wykonany ze stali nierdzewnej AISI 201, wypełniony płytą wiórową dla wzmocnienie jego konstrukcji
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem
- Klasa klimatyczna: 4
- Wersje z szufladami idealnie nadają się do umieszczenia w nich pojemników GN 1/1, 2x 1/2 lub 3x 1/3

TWÓJ ZYSK

R290 CZYNNIK CHŁODNICZY • CZYNNIK CHŁODNICZY

od 1679,00

236154

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

236130

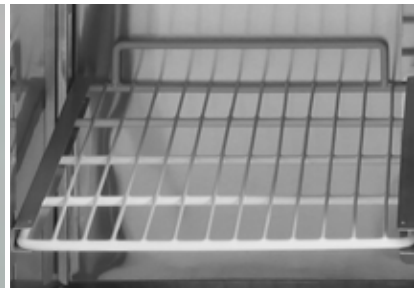
236147

do -12%

typ	chłodniczy z 4 szufladami	chłodniczy 2-drzwiowy	chłodniczy 3-drzwiowy
kod	236154	236130	236147
pojemność	247 l	247 l	368 l
wymiary	900x700x(H)850 mm	900x700x(H)850 mm	1365x700x(H)850 mm
wymiary komory	830x595x(H)455 mm	830x595x(H)455 mm	1295x595x(H)455 mm
zakres temperatur	2/8°C	2/8°C	2/8°C
czynnik chłodniczy	R290 (55 g)	R290 (55 g)	R290 (60 g)
półki	4 szuflady	1+1 x 333x560 mm	1+1+1 x 333x560 mm
średnie dobowe zużycie energii elektr.	3,39 kW	3,39 kW	4,00 kW
moc/napięcie	143 W/230 V	143 W/230 V	152 W/230 V
waga	72 kg	72 kg	110 kg
stara/nowa cena	**3699,00**	~~1899,00~~ **/ 1679,00**	~~2879,00~~ **/ 2799,00**

Elektroniczny kontroler temperatury

Półki stalowe, plastyfikowane, w formie rusztu



Ergonomiczne uchwyty zintegrowane z drzwiami

SZAFA CHŁODNICZA KITCHEN LINE, PRZESZKLONA - 1-DRZWIOWA 610 L

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej 403 (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie wymuszone, z agregatem dolnym
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Wymiary komory: 565x640x(H)1525 mm
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Grubość izolacji: 60 mm (materiał: C5H10)
- Czynnik chłodniczy: R600a (110 g)
- Klasa klimatyczna: 5
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia 43°C i wilgotności względnej 60%
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 1,9 kW
- Oświetlenie komory typu LED w drzwiach
- Samozamykające się drzwi wyposażone w zamek
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami
- Kompresor: FFI10HAK o mocy 1/3 KM
- Piąta półka bez prowadnic jako półka do położenia na dnie komory
- Waga: 133 kg

kod	zakres temp.	V	W	mm	cena
233160	0/8°C	230	280	685x805x(H)1987	**3999,00**

TWÓJ ZYSK

233160

S.S. stainless steel / cooling

Arktic

3999,00

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

Zobacz film

CZYNNIK CHŁODNICZY R600a R290

STOŁY CHŁODNICZE, PRZESZKLONE

TWÓJ ZYSK

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 201 (tylna ściana ze stali galwanizowanej, ramki drzwi wykonane z aluminium)
- Chłodzenie wymuszone
- Grubość izolacji: 60 mm (materiał: C5H10)
- Samozamykające się drzwi
- 4 nieodkręcane nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia 43°C
- Rant 40 mm

od 3299,00

233429

233436

do -9%

typ	chłodniczy 2-drzwiowy przeszklony	chłodniczy 3-drzwiowy przeszklony
kod	233429	233436
pojemność	280 l	420 l
wymiary	1360x700x(H)815 mm	1795x700x(H)815 mm
wymiary komory	822x570x(H)580 mm	1257x570x(H)580 mm
zakres temperatur	0/8°C	0/8°C
kompresor	EMT65HLR o mocy 1/4 KM	FFI10HAK o mocy 1/3 KM
czynnik chłodniczy	R600a (120 g)	R290 (130 g)
klasa klimatyczna	5	5
półki	2+2 x 330x545 mm*	2+2+2 x 330x545 mm*
średnie dobowe zużycie energii elektr.	2,62 kW	3,15 kW
moc/napięcie	250 W/230 V	400 W/230 V
waga	100 kg	125 kg
stara/nowa cena	~~3799,00~~ / **3299,00**	~~4379,00~~ / **3999,00**

* Maksymalna nośność półki ok. 40 kg (przy równomiernym obciążeniu)

STOŁY CHŁODNICZE Z NADSTAWĄ I BLATEM GRANITOWYM

Arktic

S.S. stainless steel | cooling

NEW

- Ekologiczny czynnik chłodniczy R290
- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 201
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem
- Klasa klimatyczna: 4
- Otwór w blacie na pojemniki GN 1/6
- Blat roboczy wykonany z granitu
- Ergonomiczny uchwyt do otwierania drzwi

TWÓJ ZYSK

od 2099,00

CZYNNIK CHŁODNICZY R600a R290

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

236208

236215

typ	chłodniczy 2-drzwiowy	chłodniczy 3-drzwiowy
kod	236208	236215
pojemność	247 l	368 l
wymiary	900x700x(H)1070 mm	1365x700x(H)1070 mm
wymiary komory	830x595x(H)455 mm	1295x595x(H)455 mm
otwór w blacie	na 5x GN 1/6 - (H)150 mm*	na 8x GN 1/6 - (H)150 mm*
zakres temperatur	2/8°C	2/8°C
czynnik chłodniczy	R290 (55 g)	R290 (60 g)
półki	1+1 x 333x560 mm	1+1+1 x 333x560 mm
średnie dobowe zużycie energii elektr.	3,5 kW	4,2 kW
moc/napięcie	145 W/230 V	156 W/230 V
waga	92 kg	120 kg
stara/nowa cena	~~2199,00~~ / **2099,00**	**3719,00**

* Dostarczany bez pojemników GN

Elektroniczny kontroler temperatury

Półki stalowe, plastyfikowane, w formie rusztu

Granitowy blat

STOŁY CHŁODNICZE Z NADSTAWĄ I BLATEM GRANITOWYM

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 201
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nóżki z tworzywa

5299,00

R600a R290 CZYNNIK CHŁODNICZY

TWÓJ ZYSK

Nadstawy chłodnicze na stronie 374

232996

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY 2-DRZWIOWY Z 7 SZUFLADAMI, Z BLATEM GRANITOWYM

- Pojemność komory: 250 l
- Komora na pojemniki 600x400 mm, po 7 par prowadnic na drzwi, 7 niechłodzonych szuflad o wym. wew. 400x620x(H)65 mm, dostarczana bez pojemników
- Wymiary komory: 1480x670x(H)570 mm
- Grubość izolacji: 60 mm (materiał: C5H10)
- Klasa efektywności energetycznej: A
- Klasa klimatyczna: 5
- Czynnik chłodniczy: R600a (120 g)
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 1,38 kW
- Waga: 300 kg
- Możliwość ustawienia na stole nadstawy chłodniczej 9x GN 1/3 - (H)150 mm - 232996

kod	zakres	V	W	mm	cena
232842	0/8°C	230	250	2010x800x(H)875	**5299,00**

232842

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

R600a R290 CZYNNIK CHŁODNICZY

TWÓJ ZYSK

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY 3-DRZWIOWY Z NADSTAWĄ I BLATEM GRANITOWYM

- Pojemność komory: 254 l
- Wymiary komory: 1295x595x(H)475 mm
- W zestawie 3 półki 335x570 mm, o maks. nośności 15 kg (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Nadstawa chłodnicza z chłodzeniem statycznym
- Nadstawa chłodnicza na 6x GN 1/4 o wymiarze 1405x335x(H)435 mm
- Klasa efektywności energetycznej (stół): A
- Klasa klimatyczna:
  - stół: 4
  - nadstawa chłodnicza: 5
- Czynnik chłodniczy: R600a (70 g + 40 g)
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 1,6 kW (stół), 1,55 kW (nadstawa)
- Samozamykające się drzwi
- Waga: 193+41 kg

kod	zakres	V	W	mm	stara cena	nowa cena
232033	0/8°C	230	220+180	1365x700x(H)1012	~~5089,00~~	**4999,00**

232033

4999,00

STOŁY CHŁODNICZE SAŁATKOWE Z POKRYWĄ UCHYLNĄ

Arktic REFRIGERATION SINCE 1952

S.S. stainless steel | cooling

NEW

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 201
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Klasa klimatyczna: 4
- Część blatu wykonana z polietylenu przeznaczona do krojenia
- Ergonomiczny uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nóżki z tworzywa

TWÓJ ZYSK

CZYNNIK CHŁODNICZY R600a R290

od 1969,00

236161

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

236178

236246

do -12%

typ	chłodniczy 2-drzwiowy z pokrywą uchylną	chłodniczy 3-drzwiowy z pokrywą uchylną	chłodniczy 2-drzwiowy przeszklony z pokrywą uchylną
kod	236161	236178	236246
pojemność	247 l	368 l	247 l
wymiary	900x700x(H)860 mm	1365x700x(H)860 mm	900x700x(H)860 mm
wymiary komory	830x595x(H)455 mm	1295x595x(H)455 mm	830x595x(H)455 mm
górny otwór	na 2x GN 1/1 + 3x GN 1/6 – (H)150 mm*	na 4x GN 1/1 – (H)150 mm*	na 2x GN 1/1 + 3x GN 1/6 – (H)150 mm*
zakres temperatur	2/8°C	2/8°C	2/8°C
czynnik chłodniczy	R290 (55 g)	R290 (60 g)	R290 (55 g)
półki	1+1 x 333x560 mm	1+1+1 x 333x560 mm	1+1 x 333x560 mm
średnie dobowe zużycie energii elektr.	3,52 kW	4,1 kW	3,52 kW
moc/napięcie	145 W/230 V	155 W/230 V	145 W/230 V
waga	70 kg	107 kg	70 kg
stara/nowa cena	~~1999,00~~ / **1969,00**	**2799,00**	~~2279,00~~ / **1999,00**

* Dostarczany bez pojemników GN

do cen należy doliczyć VAT 23%

STOŁY CHŁODNICZE SAŁATKOWE Z NADSTAWĄ

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej 201
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Klasa klimatyczna: 4
- Wewnątrz szklanej nadstawy znajduje się dodatkowa półka
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nóżki z tworzywa

NEW

od 2599,00

R600a R290 CZYNNIK CHŁODNICZY • CZYNNIK CHŁODNICZY

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

236185

236192

TWÓJ ZYSK

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

236222

236239

do -18%

typ	chłodniczy 2-drzwiowy z nadstawą szklaną	chłodniczy 3-drzwiowy z nadstawą szklaną	chłodniczy 2-drzwiowy z nadstawą	chłodniczy 3-drzwiowy z nadstawą
kod	236185	236192	236222	236239
pojemność	247 l	368 l	247 l	368 l
wymiary	900x700x(H)1270 mm	1365x700x(H)1270 mm	900x700x(H)990	1365x700x(H)990
wymiary komory	830x595x(H)455 mm	1295x595x(H)455 mm	830x595x(H)455 mm	1295x595x(H)455 mm
górny otwór	na 2x GN 1/1 + 3x GN 1/6 – (H)150 mm*	na 4x GN 1/1 – (H)150 mm*	–	–
nadstawa			5x GN 1/6 – (H)150 mm*	na 8x GN 1/6 – (H)150 mm*
zakres temperatur	2/8°C	2/8°C	2/8°C	2/8°C
czynnik chłodniczy	R290 (55 g)	R290 (60 g)	R290 (55 g)	R290 (60 g)
półki	1+1 x 333x560 mm	1+1+1 x 333x560 mm	1+1 x 333x560 mm	1+1+1 x 333x560 mm
średnie dobowe zużycie energii elektr.	3,52 kW	4,10 kW	3,39 kW	4,00 kW
moc/napięcie	145 W/230 V	155 W/230 V	143 W/230 V	152 W/230 V
waga	70 kg	107 kg	72 kg	110 kg
stara/nowa cena	~~2689,00~~ / **2599,00**	**3669,00**	~~2444,00~~ / **1999,00**	~~2999,00~~ / **2899,00**

* Dostarczany bez pojemników GN

NADSTAWY CHŁODNICZE

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Chłodzenie statyczne – chłodzone dno wewnętrznej wanny
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Grubość izolacji: 40 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Klasa klimatyczna: 5
- Czynnik chłodniczy: R600a (40 g)
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 1,55 kW
- Zakres temperatury: 0/8°C
- Kompresor: EMT45HLR o mocy 1/5 KM
- Automatyczne rozmrażanie
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia 32°C i wilgotności względnej do 60%
- 4 nóżki z tworzywa

CZYNNIK CHŁODNICZY R290

od 1199,00

od 1299,00

232965 4x GN 1/3

232903 5x GN 1/4

TWÓJ ZYSK

232972 6x GN 1/3

232910 7x GN 1/4

232989 7x GN 1/3

232927 8x GN 1/4

232996 9x GN 1/3

NADSTAWA CHŁODNICZA GN 1/4

- Witryna ze szkła hartowanego
- Nadstawka na pojemniki GN 1/4 - (H)150 mm (dostarczana bez pojemników GN)

kod	-	V	W	mm	cena
232903	5x GN 1/4	230	180	1205x335x(H)435	1199,00
232910	7x GN 1/4	230	180	1505x335x(H)435	1399,00
232927	8x GN 1/4	230	180	1805x335x(H)435	1549,00

NADSTAWA CHŁODNICZA GN 1/3

- Witryna ze szkła hartowanego
- Nadstawka na pojemniki GN 1/3 - (H)150 mm (dostarczana bez pojemników GN)

kod	-	V	W	mm	cena
232965	4x GN 1/3	230	180	1205x395x(H)435	1299,00
232972	6x GN 1/3	230	180	1415x395x(H)435	1349,00
232989	7x GN 1/3	230	180	1605x395x(H)435	1499,00
232996	9x GN 1/3	230	180	2005x395x(H)435	1699,00

NADSTAWA CHŁODNICZA GN 1/3

- Z pokrywą ze stali nierdzewnej
- Nadstawka na pojemniki GN 1/3 – (H)150 mm (dostarczana bez pojemników GN)

do -14%

kod	-	V	W	mm	stara cena	nowa cena
233948	4x GN1/3	230	180	1205x395x(H)435	~~1449,00~~	1249,00
233955	6x GN1/3	230	180	1415x395x(H)435	~~1599,00~~	1399,00
233979	7x GN1/3	230	180	1605x395x(H)435	~~1749,00~~	1699,00
233986	8x GN1/3	230	180	1805x395x(H)435	~~1849,00~~	1799,00
233993	9x GN1/3	230	180	2005x395x(H)435	~~1949,00~~	1899,00

od 1249,00

233948

do cen należy doliczyć VAT 23%

Arktic

Przedni podświetlony panel na grafikę

233757

Zobacz film

2399,00

WITRYNA CHŁODNICZA GN 1/3 63 L

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej malowanej na biało
- Podwójna, gięta i bezpieczna szyba frontowa
- Dostęp do komory poprzez tylne, dwuczęściowe drzwi suwane lub przednią giętą szybę
- Pojemność: 5x GN 1/3 - (H) max. 40 mm
- Chłodzenie statyczne, z automatycznym rozmrażaniem
- Oświetlenie typu LED na górze komory
- Czynnik chłodniczy: R600a
- Klasa klimatyczna: 3
- Parownik na górze komory
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Dostarczana bez pojemników GN

CZYNNIK CHŁODNICZY • R600a

TWÓJ ZYSK

kod	zakres	V	W	mm	cena
233757	3/7°C	230	160	1307x450x(H)330	2399,00

2969,00

S.S. stainless steel

Zobacz film

WITRYNA MROŹNICZA NASTAWNA 77 L

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Potrójnie przeszklona pokrywa z łatwym otwieraniem
- Pojemność: 4x kuweta do lodów 360x165x(H) max. 120 mm
- Chłodzenie statyczne, bezpośrednie, z automatycznym rozmrażaniem
- Klasa klimatyczna: 4
- Czynnik chłodniczy: R600a
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Nóżki z regulowaną wysokością: od 15 do 25 mm
- Dostarczana bez pojemników GN

Pasują kuwety: 807019, 802038, 802045, patrz strona 117

kod	zakres	V	W	mm	cena
233689	-24/-20°C	230	162	805x666x(H)305	2969,00

233689

TWÓJ ZYSK

S.S. stainless steel

Zobacz film

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA 67 L

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Przeszklona, wypukła i łatwo unoszona pokrywa
- Pojemność: 8x GN 1/6 lub 4x GN 1/4 – (H) max. 100 mm
- Chłodzenie statyczne, bezpośrednie, z automatycznym rozmrażaniem
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Klasa klimatyczna: 4
- Czynnik chłodniczy: R600a
- Nóżki z regulowaną wysokością: od 15 mm do 25 mm
- Dostarczana bez pojemników GN

2279,00

kod	zakres	V	W	mm	cena
233672	0/3°C	230	105	767x612x(H)328	2279,00

233672

Zobacz film

1899,00

233207

TWÓJ ZYSK

R290 CZYNNIK CHŁODNICZY

2116,00

233214

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA 110 L

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Podwójna, bezpieczna szyba frontowa
- Pojedyncza, bezpieczna szyba po bokach
- Wymiary komory: 640x410x(H)400 mm
- W zestawie półki 1x 630x230 mm + 1x 630x280 mm + dno użytkowe 630x260 mm
- Półki o maks. nośności ok. 5 kg każda (przy równomiernym obciążeniu)
- Grubość izolacji 20 mm (materiał: EPS)
- Chłodzenie wymuszone
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Kompresor: EMT2121U o mocy 1/3 KM
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Klasa klimatyczna: 3
- Czynnik chłodniczy: R290
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia 25°C
- Oświetlenie typu LED u góry komory
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 3,8 kW
- Waga: 63 kg

-11%

kod	zakres	V	W	mm	stara cena	nowa cena
233207	2/8°C	230	220	700x557x(H)670	~~2129,00~~	1899,00

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA 130 L

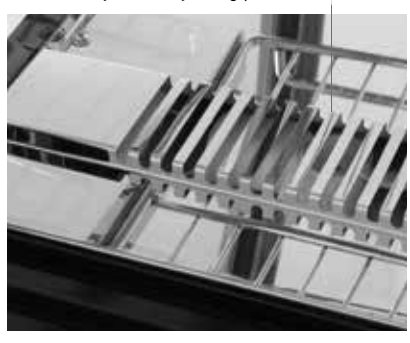
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Podwójna, bezpieczna szyba frontowa
- Pojedyncza, bezpieczna szyba po bokach
- Wymiary komory: 830x410x(H)400 mm
- W zestawie półki 1x 830x230 mm + 1x 830x280 mm + dno użytkowe 830x260 mm
- Półki o maks. nośności ok. 6,5 kg każda (przy równomiernym obciążeniu)
- Grubość izolacji 20 mm (materiał: EPS)
- Chłodzenie wymuszone
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Kompresor: EMT2121U o mocy 1/3 KM
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Klasa klimatyczna: 3
- Czynnik chłodniczy: R290 (45 g)
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia 25°C
- Oświetlenie typu LED u góry komory
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 4,5 kW
- Waga: 70 kg

-15%

kod	zakres	V	W	mm	stara cena	nowa cena
233214	2/8°C	230	260	900x557x(H)670	~~2499,00~~	2116,00

Tylne drzwi suwane

Dynamiczny obieg powietrza



Elektroniczny kontroler temperatury

Zobacz film

233702

233719

S.S. stainless steel

od 2199,00

R600a CZYNNIK CHŁODNICZY

TWÓJ ZYSK

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej, podwójna, gięta bezpieczna szyba frontowa
- Dostęp do komory poprzez tylne, dwuczęściowe drzwi suwane
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem, kompresor pod komorą
- 2 chromowane i przestawne półki
- 233702: górna półka 636x335 mm, dolna półka 636x367 mm
- 233719: górna półka 813x335 mm, dolna półka 813x367 mm
- Oświetlenie LED na górze komory
- Zakres temperatury: 2°/6°C
- Klasa klimatyczna: 4
- Czynnik chłodniczy: R600a

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena
233702	120	230	160	686x568x(H)686	2199,00
233719	160	230	160	850x568x(H)686	2599,00

Zobacz film

7299,00

S.S. stainless steel

TWÓJ ZYSK

R290 CZYNNIK CHŁODNICZY

REGAŁ CHŁODNICZY PRZYŚCIENNY 320 L

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej oraz hartowanego, bezpiecznego szkła
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem, kompresor umieszczony pod komorą
- 3 półki
- Drzwi przesuwne łatwe do zdejmowania
- Oświetlenie LED umieszczone na górze i pod każdą półką
- Wyposażony w 4 kółka, w tym 2 z hamulcami
- Cyfrowy termostat i wyświetlacz
- Max. temperatura otoczenia: 28°C
- Czynnik chłodniczy: R290

kod	zakres	V	W	mm	cena
233252	0/12°C	230	1300	920x847x(H)1465	7299,00

233252

WITRYNY CHŁODNICZE

- Obudowa wykonana z malowanej stali nierdzewnej z podwójnymi szybami
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem, kompresor umieszczony pod komorą
- Kanał powietrzny na zewnątrz szkła w celu usunięcia i zapobiegania kondensacji pary wodnej
- Możliwość ustawienia półek co 15 mm co daje min. 27 możliwych poziomów
- Oświetlenie wewnętrzne w suficie
- Wytrzymałe, przestawne stalowe półki, powlekane PVC
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Zakres temperatury: 2/6°C
- Klasa klimatyczna: 4
- Czynnik chłodniczy: R600a

Zobacz film

TWÓJ ZYSK

233610

233627

233634

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA, 58 LITRÓW

- 2-półkowa
- Nóżki z regulacją wysokości

kod	kolor	V	W	mm	stara cena	nowa cena
233610	biały	230	170	452x406x(H)816		1199,00
233627	czarny	230	170	452x406x(H)816	~~1299,00~~	1249,00

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA, 68 LITRÓW

- 3-półkowa
- Nóżki z regulacją wysokości

kod	kolor	V	W	mm	cena
233634	biały	230	170	452x406x(H)891	1249,00
233238	czarny	230	170	452x406x(H)891	1349,00

Kanał powietrzny na zewnątrz szkła w celu usunięcia i zapobiegania kondensacji pary wodnej

Podwójnie przeszklone, łatwo otwierane drzwi skrzydłowe

Cyfrowy wyświetlacz

Regulowane nóżki

Oświetlenie wewnętrzne w suficie

Oświetlenie LED

do cen należy doliczyć VAT 23%

R600a CZYNNIK CHŁODNICZY

od 1199,00

TWÓJ ZYSK

233641

233658

233665

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA, 78 LITRÓW

- 3-półkowa
- Nóżki z regulacją wysokości

kod	kolor	V	W	mm	cena
233641	biały	230	170	452x406x(H)966	1299,00
233658	czarny	230	170	452x406x(H)966	1299,00

WITRYNA CHŁODNICZA, 98 LITRÓW

- 4-półkowa
- Nóżki z regulacją wysokości

kod	kolor	V	W	mm	cena
233665	biały	230	210	452x406x(H)1116	1399,00
233269	czarny	230	210	452x406x(H)1116	1549,00

WITRYNA CHŁODNICZA, 280 LITRÓW

- 5-półkowa o wymiarach 427x386,6x(H)8 mm
- 5 przestawnych stalowych półek, powlekanych PVC na biało
- Podwójnie przeszklona z łatwo otwieranymi giętymi drzwiami skrzydłowymi
- Kanał powietrzny na zewnątrz szkła w celu usunięcia i zapobiegania kondensacji pary wodnej
- Zakres temperatury: 2/8°C
- Wyposażona w 4 koła, w tym 2 z hamulcami

kod	kolor	V	W	mm	cena
233696	biały	230	290	556x526x(H)1913	3399,00
233290	czarny	230	290	556x526x(H)1913	3499,00

TWÓJ ZYSK

4 koła, w tym 2 z hamulcami (modele 233696 i 233290)

Podwójnie przeszklone łatwo otwierane gięte drzwi skrzydłowe

233696

2699,00

Zobacz film

TWÓJ ZYSK

R600a R290 CZYNNIK CHŁODNICZY

233825

WITRYNA CHŁODNICZA OKRĄGŁA 100 L

- Obudowa ze stali nierdzewnej, hartowane podwójne szyby
- Dostęp do wnętrza przez samozamykające się drzwi
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem, kompresor umieszczony pod komorą
- 3 regulowane szklane półki
- Oświetlenie LED z 2 stron
- Termostat elektroniczny i cyfrowy wyświetlacz
- Zakres temperatury: 2/6°C
- Klasa klimatyczna: 6
- Czynnik chłodniczy: R600a

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena
233825	100	230	210	ø480x(H)1030	2699,00

S.S. stainless steel

cooling

Arktic REFRIGERATION SINCE 1952

6499,00

TWÓJ ZYSK

233832

WITRYNA CHŁODNICZA OKRĄGŁA 360 L

- Obudowa ze stali nierdzewnej, hartowane podwójne szyby
- Dostęp do wnętrza przez samozamykające się drzwi
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem, kompresor umieszczony pod komorą
- 4 regulowane szklane półki
- Oświetlenie LED z 2 stron
- Wyposażona w 5 kółek, w tym 2 z hamulcami
- Termostat elektroniczny i cyfrowy wyświetlacz
- Zakres temperatury: 2/6°C
- Klasa klimatyczna: 4
- Czynnik chłodniczy: R290
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 7,23 kWh

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena
233832	360	230	460	ø680x(H)1750	6499,00

od 6999,00

TWÓJ ZYSK

Zobacz film

233276

WITRYNA CHŁODNICZA

- Obudowa ze stali nierdzewnej, potrójne szyby
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem, kompresor umieszczony pod komorą
- Wyposażona w 3 przestawne chromowane półki
- Jasne oświetlenie LED na 4 słupkach
- Wyposażony w 4 kółka, w tym 2 z hamulcami
- Cyfrowy termostat i wyświetlacz z włącznikiem/wyłącznikiem
- Zakres temperatury: 2/6°C
- Klasa klimatyczna: 4
- Czynnik chłodniczy: R290

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena
233276	400	230	495	650x650x(H)1908	6999,00
233283	550	230	500	850x650x(H)1908	8149,00

od **5799,00**

Zobacz film

R290 CZYNNIK CHŁODNICZY

TWÓJ ZYSK

233306

od **6699,00**

233337

TWÓJ ZYSK

WITRYNA CHŁODNICZA 3-PÓŁKOWA

- Wyposażona w 3 przestawne lekko nachylone w stronę klienta szklane półki
- Zakres temperatury: 2/6°C
- Czynnik chłodniczy: R290

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena
233306	300	230	480	650x805x(H)1445	**5799,00**
233443	500	230	490	900x805x(H)1445	**5999,00**
233320	650	230	490	1200x805x(H)1445	**6999,00**

WITRYNA CHŁODNICZA 2-PÓŁKOWA

- Wyposażona w 2 przestawne szklane półki
- Czynnik chłodniczy: R290

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena
233337	300	230	480	915x675x(H)1210	**6699,00**
233450	410	230	490	1215x675x(H)1210	**7649,00**
233375	510	230	490	1515x675x(H)1210	**8699,00**
233467	610	230	500	1815x675x(H)1210	**10999,00**

Oświetlenie LED

Elektroniczny kontroler temperatury

4 kółka obrotowe

233276

LODÓWKI BAROWE

- Stalowa obudowa malowana proszkowo, wnętrze komory z tłoczonego aluminium, drzwi ze szkła hartowanego z ramą z tworzywa wyposażone w zamek
- Chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem, automatyczne odszranianie, agregat umieszczony pod komorą
- Zakres temperatury: 2-10 °C
- Komora wyposażona w oświetlenie LED
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- 4 regulowane antypoślizgowe nóżki
- Czynnik chłodniczy: R600a

TWÓJ ZYSK

NEW

1299,00 NEW

233900

226568

235829

LODÓWKA NA NAPOJE 1-DRZWIOWA 118 L

- 1-drzwiowa, 2 chromowane półki

kod	V	W	mm	stara cena	nowa cena
233900	230	150	500x500x(H)900	~~1349,00~~	1329,00

LODÓWKA NA NAPOJE 1-DRZWIOWA 138 L

- 1-drzwiowa, 3 chromowane półki

kod	V	W	mm	cena
226568	230	135	600x500x(H)900	1299,00

LODÓWKA NA NAPOJE 2-DRZWIOWA 228 L

- Podwójne drzwi, z 4 chromowanymi półkami

kod	V	W	mm	cena
235829	230	215	900x500x(H)900	1999,00

233924

R600a CZYNNIK CHŁODNICZY

TWÓJ ZYSK

233931

LODÓWKA NA NAPOJE 1-DRZWIOWA 293 L

- 1-drzwiowa, 5 chromowanych półek

kod	zakres	V	W	mm	cena
233924	2/10°C	230	240	600x515x(H)1820	2599,00

LODÓWKA NA NAPOJE 2-DRZWIOWA 458 L

-8%

- 2-drzwiowa, 10 chromowanych półek

kod	zakres	V	W	mm	stara cena	nowa cena
233931	2/10°C	230	300	900x515x(H)1820	~~3799,00~~	3499,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

LODÓWKI BAROWE Z DRZWIAMI SUWANYMI

TWÓJ ZYSK

1899,00

NEW

233917

235836

LODÓWKA NA NAPOJE 2-DRZWIOWA 228 L

– Podwójne drzwi suwane, 4 chromowane półki

kod	zakres	V	W	mm	cena
233917	2/10°C	230	220	900x500x(H)900	**1899,00**

LODÓWKA NA NAPOJE 3-DRZWIOWA 338 L

– Potrójne drzwi suwane, 6 chromowanych półek

kod	zakres	V	W	mm	cena
235836	2/10°C	230	300	1335x500x(H)900	**2699,00**

LODÓWKA DO WINA DWUSTREFOWA

Arktic REFRIGERATION SINCE 1952

PP polypropylene | S.S. stainless steel

- Dwie strefy chłodzenia z możliwością ustawienia różnych temperatur w każdej z nich
- Czarna obudowa, szklane drzwi z eleganckim uchwytem ze stali nierdzewnej
- Drzwi wyposażone w zamek
- Chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem, automatyczne odszranianie, agregat umieszczony w tylnej części lodówki
- Drewniane półki
- Oświetlenie LED na górze komory
- Cyfrowy wyświetlacz i elektroniczny termostat. Temperatura wyświetlana w stopniach Celsjusza z możliwością przełączenia na Fahrenheita
- 4 regulowane antypoślizgowe nóżki
- Klasa klimatyczna: N
- Czynnik chłodniczy: R600a

TWÓJ ZYSK

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZECHOWYWANIA RÓŻNYCH GATUNKÓW WIN

temperatura	gatunek wina
18°C	Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Shiraz
16°C	Rioja, Pinot Noir
15°C	Chianti, Zinfandel
14°C	Chinon, Porto, Madeira
10°C	Chardonnay, Sauternes
9°C	Sauvignon Blanc
6°C	Champagne Non Vintage, Prosecco, Cava, Asti

CZYNNIK CHŁODNICZY • CZYNNIK CHŁODNICZY R600a

TWÓJ ZYSK

233221

2299,00

233245

LODÓWKA DO WINA DWUSTREFOWA 44 BUTELKI

– Przestrzeń na maksymalnie 44 butelki wina – 155 l
– W zestawie 5 drewnianych półek

kod	zakres	V	W	mm	cena
233221	4/20°C	230	130	596x654x(H)855	**2299,00**

LODÓWKA DO WINA DWUSTREFOWA 166 BUTELEK

– Przestrzeń na maksymalnie 166 butelek wina – 420 l
– W zestawie 15 drewnianych półek

kod	zakres	V	W	mm	cena
233245	4/20°C	230	185	595x720x(H)1820	**3699,00**

SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE BUDGET LINE

- Obudowa zewnętrzna z lakierowanej na biało stali lub ze stali nierdzewnej (w zależności od modelu)
- Chłodzenie statyczne
- Tylna zewnętrzna ściana oraz doł z ocynkowanej blachy
- Wnętrze z tworzywa ABS
- Gruba izolacja z pianki cyklopentanu (C5H10) wynosząca w zależności od modelu aż 70 mm, wpływająca na większą stabilność temperatury w komorze szafy
- Bardzo dokładny cyfrowy termostat pozwalający na dokładnie określenie temperatury przechowywania
- Regulowane półki o nośności 30 kg każda, przy równomienym rozłożeniu ciężaru w szafach chłodniczych
- Stałe półki, zawierające elementy systemu mroźnicznego w szafach mroźniczych, o nośności 25 kg każda przy równomienym rozłożeniu ciężaru w szafach mroźniczych
- Dodatkowa półka na dnie komory, zwiększajaca powierzchnię przechowywani (tylko wybrane modele – patrz tabela)
- Sterowanie elektromechaniczne z wyświetlaczem elektronicznym temperatury zadanej i rzeczywistej
- Klasa klimatyczna 4
- Dwie nóżki z przodu z małą regulacją wysokości dla wypoziomowania sprzętu oraz dwie rolki z tyłu idealna podczas przesuwania szafy (dotyczy szaf 400 i 600 l)
- Samozamykające się drzwi, wpływające na zmniejszenie poboru energii elektrycznej
- Drzwi standardowo zamykane na kluczyk

TWÓJ ZYSK

od 1262,00

NEW

R600a R290 CZYNNIK CHŁODNICZY

236000
236062

236024
236086

236048

SZAFA CHŁODNICZA BUDGET LINE W OBUDOWIE ZE STALI MALOWANEJ NA BIAŁO

– Zakres temperatury: 0/8°C

kod	poj. (l)	mm	mm wew.	półki (mm)	klasa energetyczna	czynnik chłodniczy	izolacja (mm)	V	W	kg	stara cena	nowa cena
236000	200	598x623x(H)838	477x482x(H)652	2x 506x415	A	R600a	60	230	124	38,50		1262,00
236024	400	600x701x(H)1876	460x466x(H)1643	3x 486x410, 1x 450x210	C	R600a	70	230	157	69,50	~~2030,00~~	2000,00
236048	600	775x769x(H)1900	635x572x(H)1643	3x 660x525, 1x 615x190	C	R600a	70	230	193	87,50	~~2654,00~~	2597,00

SZAFA MROŹNICZA BUDGET LINE W OBUDOWIE ZE STALI MALOWANEJ NA BIAŁO

do -7%

– Zakres temperatury: -23/-18°C

kod	poj. (l)	mm	mm wew.	półki (mm)	czynnik chłodniczy	izolacja (mm)	V	W	kg	stara cena	nowa cena
236062	200	598x623x(H)838	493x477x(H)647	stałe półki, 2x 458x445	R600a	50	230	111	37,50	~~1437,00~~	1333,00
236086	400	600x646x(H)1875	480x448x(H)1611	stałe półki, 6x 425x412	R290	60	230	322	71,50	~~2426,00~~	2387,00
236109	600	775x710x(H)1900	645x528x(H)1643	stałe półki, 6x 588x496	R290	65	230	436	91,50	~~3110,00~~	3019,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

TWÓJ ZYSK

od **1474,00**

NEW

R600a R290 CZYNNIK CHŁODNICZY

236017
236079

236031
236093

236055

SZAFA CHŁODNICZA BUDGET LINE W OBUDOWIE ZE STALI NIERDZEWNEJ

– Zakres temperatury: 0/8°C

kod	poj. (l)	mm	mm wew.	półki (mm)	klasa energetyczna	czynnik chłodniczy	izolacja (mm)	V	W	kg	stara cena	nowa cena
236017	200	598x623x(H)838	477x482x(H)652	2x 506x415	A	R600a	60	230	124	38,50	~~1559,00~~	**1474,00**
236031	400	600x701x(H)1875	460x466x(H)1643	3x 486x410 + 1x 450x210	C	R600a	70	230	157	75,50	~~2342,00~~	**2281,00**
236055	600	775x769x(H)1900	635x572x(H)1643	3x 660x525 + 1x 615x190	C	R600a	70	230	193	89,00	~~2882,00~~	**2806,00**

SZAFA MROŹNICZA BUDGET LINE W OBUDOWIE ZE STALI NIERDZEWNEJ

– Zakres temperatury: -23/-18°C

do -6%

kod	poj. (l)	mm	mm wew.	półki (mm)	czynnik chłodniczy	izolacja (mm)	V	W	kg	stara cena	nowa cena
236079	200	598x623x(H)838	493x477x(H)647	stałe półki, 2x 458x445	R600a	50	230	111	38	~~1817,00~~	**1755,00**
236093	400	600x646x(H)1875	480x448x(H)1611	stałe półki, 6x 452x412	R290	60	230	322	75	~~2730,00~~	**2597,00**
236116	600	775x710x(H)1900	645x528x(H)1643	stałe półki, 6x 588x496	R290	65	230	436	95,5	~~3285,00~~	**3089,00**

WITRYNA CHŁODNICZA Z PODŚWIETLANYM PANELEM

Arktic REFRIGERATION SINCE 1952

PP polypropylene | S.S. stainless steel

- Wykonana ze stali nierdzewnej, aluminium i polipropylenu
- Drzwi z potrójną szybą, z których jedna jest hartowana
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym odszranianiem, agregat umieszczony pod komorą
- Oświetlenie LED w komorze i panelu górnym na grafikę
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami
- Cyfrowy regulator temperatury i wyświetlacz
- Klasa klimatyczna: N-ST

od 1999,00

233788

R600a R290 CZYNNIK CHŁODNICZY • CZYNNIK CHŁODNICZY

TWÓJ ZYSK

233795

WITRYNA CHŁODNICZA Z PODŚWIETLANYM PANELEM 1-DRZWIOWA 360 L

- W zestawie 4 przestawnych półek powlekanych PVC
- Wymiary polki: 498x442x(H)26 mm
- Drzwi wyposażone w zamek
- Czynnik chłodniczy: R600a

kod	zakres	V	W	mm	cena
233788	2/10°C	230	240	620x669x(H)1965	**1999,00**

WITRYNA CHŁODNICZA Z PODŚWIETLANYM PANELEM 2-DRZWIOWA 750 L

- W zestawie 8 przestawnych półek powlekanych PVC
- Wymiary półki: 442x498x(H)26 mm
- Podwójne drzwi wyposażone w zamek
- Czynnik chłodniczy: R290

kod	zakres	V	W	mm	cena
233795	2/10°C	230	410	1120x595x(H)1965	**3299,00**

ZAMRAŻARKA 90L

2199,00

- Obudowa zewnętrzna wykonana ze stali malowanej proszkowo na biało
- Obudowa wewnętrzna z polipropylenu oraz polimeru termoplastycznego (HIPS)
- Zamykane drzwi wyposażone w potrójne szyby i element grzewczy, aby zapobiec zaparowaniu
- Chłodzenie statyczne wspomagane wbudowanym wentylatorem dla szybkiego uzyskania równej temperatury w całej komorze urządzenia
- Rozmrażanie ręczne
- Kompresor umieszczony w dolnej części komory
- 3 przestawne półki ze stali pokrytej PCV
- Oświetlenie LED w górnej części zamrażarki
- Cyfrowy termostat i wyświetlacz na tylnej ścianie urządzenia
- Klasa klimatyczna: 4
- Czynnik chłodniczy: R290
- Wyposażony w regulowane nóżki

R290 CZYNNIK CHŁODNICZY

TWÓJ ZYSK

233412

kod	zakres	V	W	mm	cena
233412	-18/-14°C	230	230	620x575x(H)712	2199,00

NEW

ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA ENERGOOSZCZĘDNA A+

od 899,00

- Obudowa z aluminium
- Pokrywa zamykana na klucz
- Chłodzenie statyczne z ręcznym rozmrażaniem
- Kompresor umieszczony w dolnej części komory
- Izolacja z pianki o grubości 70 mm
- Oświetlenie LED w komorze
- Cyfrowy wyświetlacz, ręczny regulator temperatury
- 1 kosz (235904) lub 2 (233894) w zestawie, pozwala na lepsze zagospodarowanie przestrzeni
- Wyposażony w 2 kółka i 2 regulowane nóżki
- Zakres temperatury: -26/-18°C
- Klasa klimatyczna: SN
- Czynnik chłodniczy: R600a

R600a CZYNNIK CHŁODNICZY

TWÓJ ZYSK

235904

kod	wydajność zamrażania	poj. (l)	V	W	mm	cena
235904	4,5 kg/24h	93	230	65	574x608x(H)845	899,00
235911	6,6 kg/24h	140	230	70	754x608x(H)845	949,00

cooling

TWÓJ ZYSK

ZAKRES TEMPERATUR -26/-18°C

ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA ENERGOOSZCZĘDNA A+

- Obudowa z aluminium
- Pokrywa zamykana na klucz
- Chłodzenie statyczne z ręcznym rozmrażaniem
- Kompresor umieszczony pod komorą
- Izolacja z pianki o grubości 70 mm
- Oświetlenie LED w komorze
- Cyfrowy wyświetlacz, ręczny regulator temperatury
- 1 kosz w zestawie (model 233894 2 kosze) pozwala na lepsze zagospodarowanie przestrzeni
- Wyposażony w 2 kółka i 2 regulowane nóżki
- Zakres temperatury: -26/-18°C
- Klasa klimatyczna: ST
- Czynnik chłodniczy: R600a

R600a CZYNNIK CHŁODNICZY

od 1099,00

Oświetlenie LED wewnątrz komory, na górnej pokrywie

Pokrywa z tworzywa VCM zamykana na klucz

233856

Wyposażony w 2 kółka i 2 regulowane nóżki

Elektroniczny wyświetlacz

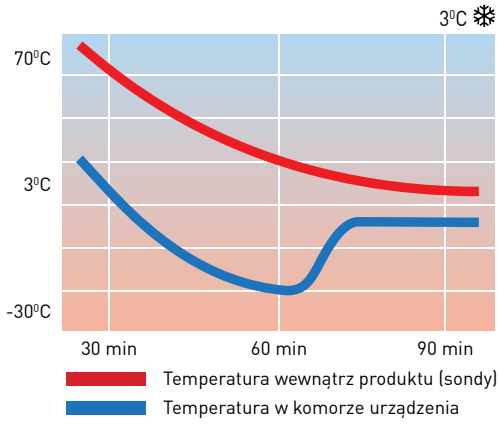
Mechaniczny panel sterowania

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena
233856	190	230	85	953x607x(H)840	1099,00
233863	282	230	95	1116x686x(H)840	1299,00
233870	354	230	95	1275x785x(H)840	1699,00
233887	446	230	100	1538x785x(H)840	2099,00
233894	488	230	115	1655x785x(H)840	2399,00

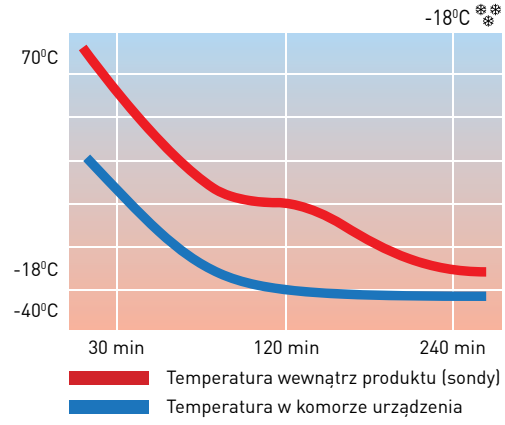
SZYBKOSCHŁADZARKI SZOKOWE

- 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
- 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
- Górna pokrywa zdejmowana
- Automatycznie domykające się drzwi z uszczelką magnetyczną
- Elektroniczny panel sterowania i kontroli danych
- Sonda w zestawie
- System schładzania/zamrażania wymuszony wentylatorem
- Bezproblemowa praca w temp. otoczenia do 43°C i wilgotności względnej powietrza do 65%
- Czynnik chłodniczy: 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
- Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej

Szybkie schładzanie od 90°C do 3°C
Proces ten pozwala obniżyć temperaturę przygotowanej żywności do bezpiecznej wartości 3°C w odpowiednio krótkim czasie, zgodnie z normami HACCP.
Odpowiednia szybkość schładzania pozwala na redukcję szybkiego namnażania się bakterii w zakresie temperatury niebezpiecznej od 65°C do 10°C. Dzięki szybkiemu schładzaniu potrawy zachowują jakość, kolor i zapach oraz wydłuża się okres ich przechowywania.



Szybkie zamrażanie od 90°C do -18°C
Potężny system chłodzenia i wdmuchiwanie zmrożonego powietrza do komory sprawia, że temperatura wewnątrz produktów spożywczych spada szybko do -18°C. Dzięki temu unika się powstawania dużych kryształów lodu, uszkadzających strukturę wewnętrzną produktów. Efektem szybkiego zamrażania jest powstawanie dużej liczby niewielkich kryształów, co pozwala na zachowanie pierwotnych właściwości żywności: smaku, koloru, konsystencji i wartości odżywczych oraz wydłużenie okresu ich przechowywania.



232163

od **5999,00**

TWÓJ ZYSK

232170

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
- Waga: 50 kg

kod	V	W	mm	cena
232163	230	1150	750x740x(H)750	5999,00

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
- Waga: 71 kg

kod	V	W	mm	cena
232170	230	1420	750x740x(H)880	6799,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

232194

Komora i obudowa
ze stali nierdzewnej

TWÓJ ZYSK

232187

SCHŁADZARKA SZOKOWA 7X GN 1/1

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

kod	V	W	mm	stara cena	nowa cena
232194	230	1490	750x740x(H)1290	~~7599,00~~	**7399,00**

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
- Waga: 90 kg

kod	V	W	mm	cena
232187	230	1490	750x740x(H)1290	**8899,00**

232491

Komora i obudowa
ze stali nierdzewnej

TWÓJ ZYSK

232507

SCHŁADZARKA SZOKOWA 15X GN 1/1

- Pojemność komory: 15x GN 1/1 lub 15x blach 600x400 mm
- Wymiary wew. komory: 610x410x(H)1120
- 15 par 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	V	W	mm	cena
232491	230	1820	750x740x(H)1850	**25099,00**

SCHŁADZARKA SZOKOWA 20X GN 1/1

- Pojemność komory: 20x GN 1/1 lub 20x blach 600x400 mm
- Wymiary wew. komory: 610x410x(H)1360 mm
- 20 par prowadnic z odstępem co 65 mm
- Wydajność przy schładzaniu do 3°C: 50 kg
- Wydajność przy zamrażaniu do -18°C: 40 kg
- Waga: 150 kg

kod	V	W	mm	cena
232507	230	2040	750x740x(H)2080	**29999,00**

SCHŁADZARKA SZOKOWA 5X GN 1/1 LUB 5X 600X400 MM

- Komora dostosowana do pojemników GN 1/1 oraz tac 600x400 mm
- Sonda w standardowym wyposażeniu
- Chłodzenie wymuszone
- Rozmrażanie ręczne
- Taca na skropliny pod urządzeniem
- Pojemność komory: 5x GN 1/1 lub 5x blach 600x400 mm
- Wymiary wew. komory: 640x400x(H)360 mm
- 5 par prowadnic z odstępem co 65 mm
- Wydajność przy schładzaniu do 3°C: 15 kg
- Wydajność przy zamrażaniu do -18°C: 10 kg
- Wewnętrzne oświetlenie komory typu LED
- Drzwi samozamykające się, wyposażone standardowo w zamek
- Akustyczny i wizualny alarm otwartych drzwi
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
- Mikrowyłącznik przerywający pracę urządzenia podczas otwarcie drzwi
- Cyfrowy termostat
- Obudowa oraz komora ze stali nierdzewnej
- Izolacja o grubości 60 mm
- Klasa klimatyczna 5, bezproblemowa praca w temp. otoczenia do +40°C
- Regulowana wysokość nóżek ze stali nierdzewnej
- Wysokość 830 mm umożliwiająca wsunięcie urządzenia pod blat roboczy
- Waga: 76 kg

-11%

kod	V	W	mm	stara cena	nowa cena
236123	230	590	760x725x(H)850	~~6769,00~~	**5999,00**

NEW

TWÓJ ZYSK

5999,00

SZAFY DO SEZONOWANIA MIĘSA

Podczas suchego sezonowania mięsa zachodzi wiele procesów biochemicznych, które wymagają odpowiednich warunków. Parametry tj. odpowiedni poziom wilgotności czy zakres temperatury muszą być pod ścisłą kontrolą. Dzięki naszym szafom, mięso będzie posiadać idealną strukturę, kruchość oraz barwę.

R600a CZYNNIK CHŁODNICZY

Arktic REFRIGERATION SINCE 1952

S.S. stainless steel | cooling

TWÓJ ZYSK

NEW

od 6499,00

- Obudowa malowana proszkowo, rączka wykonana ze stali nierdzewnej, szklane drzwi w ramie ze stali nierdzewnej 304, komora wykonana z ABS
- Łatwo zdejmowana szyna hakowa
- Oświetlenie LED z ciepłą barwą światła
- Kontrola wilgotności od 60 do 85%
- Bakteriobójcza lampa UVC
- Wewnętrzna temperatura pracy od 1 °C do 25 °C
- Czynnik chłodniczy: R600a
- Klasa klimatyczna 4
- Izolacja: 45 mm
- Agregat chłodzony powietrzem
- Zawias drzwi po prawej stronie i możliwością zmiany kierunku ich otwierania
- Zamek w drzwiach, 2 komplety kluczy
- Sterowanie za pomocą panelu dotykowego
- Wyposażenie standardowe:
  - 1 półka o wymiarze 505x410 mm (model 201565),
  - 3 półki o wymiarze 520x480 mm (modele 201572, 20158) i maksymalnej nośności 25 kg
  - 1 szyna hakowa o maksymalnej nośności 50 kg z 3 hakami o maksymalnej nośności 15 kg każdy
  - 1 tacka na blok solny

201565 201572 201589

kod	poj. (l)	maks. wsad mięsa (kg)	V	W	mm	waga (kg)	cena
201565	127	75	230	140	595x570x(H)820	44	**6499,00**
201572	270	125	230	170	595x710x(H)1270	68	**8999,00**
201589	388	175	230	170	645x780x(H)1870	83	**9999,00**

MINI KOMORA CHŁODNICZA I MROŹNICZA

S.S. stainless steel | cooling

TWÓJ ZYSK

NEW

od 7699,00

- Komora chłodnicza i mroźnicza do samodzielnego złożenia
- Zredukowane wymiary zewnętrze oraz dostawa w elementach pozwalają na łatwe wstawienie i montaż w każdym lokalu gastronomicznym, nawet najmniejszym
- Możliwość dostosowania wnętrza komory do indywidualnych potrzeb
- Duże drzwi pozwalają na szybki i wygodny załadunek
- Światło wejścia drzwi: 700x(H)1680 mm
- Możliwość bezpośredniego wjazdu wózkiem z blachami cukierniczymi 600x400 mm oraz 600x800 mm
- Wersja bez podłogi jest możliwa tylko w komorze chłodniczej
- Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna z lakierowanej na biało blachy (poza podłogą)
- Podłoga ze stali nierdzewnej
- Izolacja o grubości 60 mm o wysokim współczynniku izolacji termicznej, bez FCKW (freony)
- Automatycznie domykające się drzwi z uszczelką magnetyczną
- Elektroniczny panel sterowania i kontroli parametrów na panelu przednim, z dodatkowym głównym podświetlanym włącznikiem prądu
- Temperatura komory mierzona termostatem elektronicznym.
- Bezproblemowa praca w temp. otoczenia do +43°C i wilgotności względnej powietrza do 65%
- Czynnik chłodniczy: R452A
- Agregat typu MONOBLOK umieszczony na dachu komory
- 3 półki ze stali nierdzewnej 880x400 mm

237274

kod	typ	wymiary z agregatem (mm)	pojemność (l)	zakres temperatur (°C)	V	W	kg	nowa cena
237281	mini komora chłodnicza	1000x1000x(H)2120	1400	od +0 do +8	230	570	190	**7699,00**
237274	mini komora mroźnicza	1000x1000x(H)2120	1400	od -18 do -20	230	700	190	**8849,00**

TACE CUKIERNICZE EKSPOZYCYJNE

od 29,00

TACA CUKIERNICZA EKSPOZYCYJNA

Al aluminium | wash

kod	mm	cena
808511	600x400x(H)20	49,00
808504	400x300x(H)20	37,00
808467	300x200x(H)20	29,00

od 39,00

TACA CUKIERNICZA EKSPOZYCYJNA

Al aluminium | wash

kod	mm	cena
808573	600x400x(H)20	69,00
808566	400x300x(H)20	49,00
808559	300x200x(H)20	39,00

POJEMNIKI EKSPOZYCYJNE NA MIĘSO

808542

od 49,00

TACA CUKIERNICZA EKSPOZYCYJNA - CZARNA

Al aluminium | wash

kod	mm	cena
808542	600x400x(H)20	89,00
808535	400x300x(H)20	59,00
808528	300x200x(H)20	49,00

568200

od 39,00

M melamine | -20°C 70°C temp | wash

POJEMNIK NA MIĘSO

– Wykonany z czarnej melaminy

kod	mm	cena
568101	290x160x(H)35	39,00
568200	350x250x(H)40	77,00
568309	420x280x(H)60	111,00

568507

od 50,00

M melamine | -20°C 70°C temp | wash

POJEMNIK NA MIĘSO

– Wykonany z czarnej melaminy

kod	mm	cena
568408	290x160x(H)60	50,00
568507	300x190x(H)80	72,00

101,00

568804

M melamine | -20°C 70°C temp | wash

POJEMNIK NA MIĘSO

– Wykonany z czarnej melaminy

kod	mm	cena
568804	280x210x(H)60	101,00

569108

od 36,00

M melamine | -20°C 70°C temp | wash

TACA EKSPOZYCYJNA

– Wykonana z czarnej melaminy

kod	mm	cena
569009	270x210x(H)17	42,00
569016	300x150x(H)17	36,00
569108	300x190x(H)17	41,00
569207	350x240x(H)17	60,00

TACE ZE STALI NIERDZEWNEJ

36,00

407202

TACA EKSPOZYCYJNA
– Z nóżkami

kod	mm	cena
407202	240x170	36,00

64,00

407400

TACA EKSPOZYCYJNA
– Nie używać w wysokich temperaturach

kod	mm	cena
407400	345x245	64,00

408308

42,00

TACA EKSPOZYCYJNA

kod	mm	cena
408308	310x230	42,00

508305

od 74,00

POJEMNIK NA MIĘSO

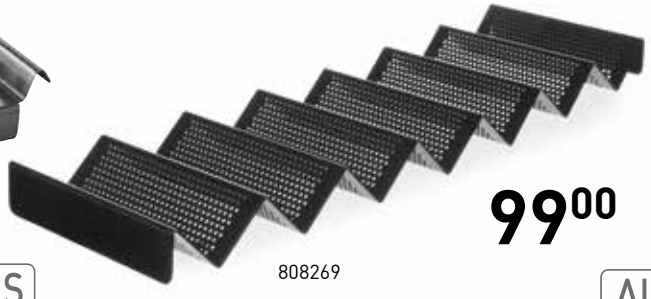
kod	mm	cena
508107	260x200x(H)48	74,00
508206	310x240x(H)48	89,00
508305	360x275x(H)52	119,00

59,00

429419

EKSPOZYTOR DO KANAPEK
– Na 7 kanapek

kod	mm	cena
429419	475x105x(H)60	59,00



99,00

808269

EKSPOZYTOR DO KANAPEK - PERFOROWANY
– Na 7 kanapek

kod	mm	cena
808269	580x170x(H)40	99,00

NEW

od 27,00

STOJAK NA KANAPKI

kod		mm	cena
429440	2 przegródki	135x115x(H)50	27,00
429457	4 przegródki	225x115x(H)50	40,00

429457

S.S. stainless steel | user assembly

TWÓJ ZYSK

od 432,00

7x GN 1/1

15x GN 1/1

15x 600x400

810668 810613 810651

WÓZEK DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW – 7X GN 1/1

- Na 7 pojemników GN 1/1
- Odległość między poziomami 80 mm
- Z blatem roboczym: GN 1/1 - 530x325 mm
- Wysokość od podłogi do pierwszego poziomu prowadnic 300 mm
- Posiada obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- Wyposażony w 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami

kod	mm	udźwig (kg)	cena
810668	380x550x(H)925	200	519,00

WÓZEK DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW – 15X GN 1/1

- Na 15 pojemników GN 1/1
- Odległość między poziomami 80 mm
- Posiada obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- Wyposażony w 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami

-13%

kod	mm	udźwig (kg)	stara cena	nowa cena
810613	615x450x(H)1695	200	~~499,00~~	432,00

WÓZEK DO TRANSPORTU BLACH 15X 600X400

- Na 15 blach 600x400 mm
- Odległość między poziomami 80 mm
- Posiada obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- Wyposażony w 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami

-11%

kod	mm	udźwig (kg)	stara cena	nowa cena
810651	690x515x(H)1695	200	~~599,00~~	535,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

30x GN 1/1

810576

914,00

TWÓJ ZYSK

WÓZEK DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW – PODWÓJNY 30X GN 1/1

- Na 30 pojemników GN 1/1 – odległość między poziomami 80 mm
- Posiada obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- Wyposażony w 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- Do samodzielnego montażu

-30%

kod	mm	stara cena	nowa cena
810576	740×550×(H)1730	~~1299,00~~	914,00

12x GN 1/1

TWÓJ ZYSK

569,00

810569

S.S. stainless steel | user assembly

15x GN 1/1

TWÓJ ZYSK

469,00

810606

Wsunięcie wózków jeden w drugi ułatwia ich magazynowanie

WÓZEK DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW, KOMPAKTOWY – 15X GN 1/1

- Wsunięcie wózków jeden w drugi ułatwia ich magazynowanie
- Na 15 pojemników GN 1/1 – odległość między poziomami 80 mm
- Posiada obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- Wyposażony w 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- Do samodzielnego montażu

-33%

kod	mm	stara cena	nowa cena
810606	380x550x(H)1700	~~699,00~~	469,00

WÓZEK DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW – PODWÓJNY 12X GN 1/1

- Na 12 pojemników GN 1/1 – odległość między poziomami 80 mm
- Wysokość od podłogi do pierwszego poziomu prowadnic 300 mm
- Posiada obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- Wyposażony w 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami

-29%

kod	mm	stara cena	nowa cena
810569	740×550×(H)940	~~799,00~~	569,00

WÓZEK 2-PÓŁKOWY

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- 2 półki wyłożone od spodu materiałem dźwiękochłonnym
- Maksymalne równomierne obciążenie półki: 50 kg
- Wyposażony w 4 skrętne kółka z odbojnikami, 2 z hamulcami
- Kółka wykonane z tworzywa TPR o ø100 mm
- Zaokrąglone krawędzie
- Odległość między półkami: 550 mm

-14%

kod	mm	stara cena	nowa cena
810002	910x590x(H)950	~~269,00~~	231,00

WÓZEK 3-PÓŁKOWY

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- 3 półki wyłożone od spodu materiałem dźwiękochłonnym
- Maksymalne równomierne obciążenie półki: 50 kg
- Wyposażony w 4 skrętne kółka z odbojnikami, 2 z hamulcami
- Kółka wykonane z tworzywa TPR o ø100 mm
- Zaokrąglone krawędzie
- Odległość między półkami: 295 mm

-13%

kod	mm	stara cena	nowa cena
810101	910x590x(H)950	~~319,00~~	276,00

WÓZEK 3-PÓŁKOWY SPAWANY

- Wykonany ze stali nierdzewnej, konstrukcja spawana zwiększa wytrzymałość
- 3 półki
- Maksymalne równomierne obciążenie półki: 80 kg
- Wyposażony w 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- Odległość między półkami: 312 mm

kod	mm	cena
810224	800x500x(H)850	699,00

WÓZEK 4-PÓŁKOWY

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Maksymalne równomierne obciążenie półki: 50 kg
- Wyposażony w 4 skrętne kółka z odbojnikami, 2 z hamulcami
- Kółka wykonane z tworzywa TPR o ø100 mm
- Zaokrąglone krawędzie

-25%

kod	mm	stara cena	nowa cena
810118	910×590×(H)1260	~~569,00~~	429,00

WÓZEK 5-PÓŁKOWY

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Maksymalne równomierne obciążenie półki: 50 kg
- Wyposażony w 4 skrętne kółka z odbojnikami, 2 z hamulcami
- Kółka wykonane z tworzywa TPR o ø100 mm
- Zaokrąglone krawędzie

-29%

kod	mm	stara cena	nowa cena
810125	910x590x(H)1560	~~699,00~~	499,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

POJEMNIK NA NACZYNIA

- Koloru szarego - z uchwytami
- Do zbierania brudnych naczyń

PP polypropylene

kod	mm	cena
552001	555x410x(H)130	39,00

552001

39,00

PP polypropylene | user assembly

WÓZEK 3-PÓŁKOWY Z POLIPROPYLENU

- Odpowiedni jako mobilne narzędzie pracy z możliwością składowania
- Płynnie porusza się po nierównych powierzchniach, w windach czy przejściach
- Najwyższa półka na ergonomicznej wysokości dla zapewnienia większego komfortu pracy
- Maksymalne równomierne obciążenie półki: 50 kg
- Wyposażony w 4 skrętne kółka z odbojnikami, 2 z hamulcami
- Zaokrąglone krawędzie
- Odległość między półkami: 340 mm

TWÓJ ZYSK

kod	mm	cena
810200	800x410x(H)950	279,00

810200

279,00

NEW

810231

699,00

TWÓJ ZYSK

WÓZEK 3-PÓŁKOWY, SKŁADANY

- Mobilny wózek 3-półkowy z możliwością składania
- Stelaż wykonany ze stali nierdzewnej
- Wyposażony w 4 obrotowe gumowe kółka, w tym 2 z hamulcami
- Półki wykonane z polipropylenu
- Maksymalne równomierne obciążenie półki 30 kg
- Solidne uchwyty ułatwiające prowadzenie wózka
- Odległość między półkami 300 mm
- Powierzchnia robocza półki 820x510 mm

kod	mm	cena
810231	880x500x(H)930	699,00

Al aluminium | PP polypropylene | user assembly

150 kg waga

689,00

TWÓJ ZYSK

150 kg waga

799,00

812266

812273

REGAŁ MAGAZYNOWY ALUMINIOWY NA POJEMNIKI GN 1/1

- Możliwość umieszczenia pojemników GN 1/1 bezpośrednio na poprzeczkach regału zamiast półek
- Rama wykonana z anodowanego aluminium
- 11 możliwych poziomów ustawienia półek – co 150 mm
- Na wyposażeniu 4 kompletne półki perforowane, każda z 2 elementów o wym.: 530x355 mm
- Półki z polipropylenu, które można myć w zmywarce
- Możliwość rozbudowy i tworzenia regałów narożnych
- Maksymalne równomierne obciążenie półki: 150 kg
- Nie można używać przy ujemnych temperaturach

kod	-	mm	cena
812266		1120x355x(H)1685	689,00
812372	hak do rozbudowy	15x42x(H)42	15,00

REGAŁ MAGAZYNOWY ALUMINIOWY

- Rama wykonana z anodowanego aluminium
- Półki z polipropylenu, które można myć w zmywarce
- Możliwość rozbudowy i tworzenia regałów narożnych
- Maksymalne równomierne obciążenie półki: 150 kg

kod	-	mm	cena
812273		1280x405x(H)1685	799,00
812280	hak do rozbudowy	15x42x(H)42	15,00

Możliwość rozbudowy i tworzenia regałów narożnych

Możliwość umieszczenia pojemników GN 1/1 bezpośrednio na poprzeczkach regału

Półki z polipropylenu, które można myć w zmywarce

Cr chrome plated | user assembly

125 kg waga

249,00

812259

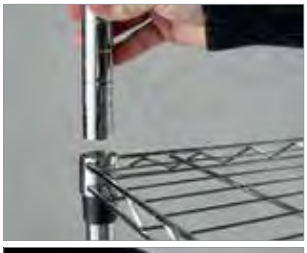
80 kg waga

229,00

812204

TWÓJ ZYSK

Instrukcja montażu



REGAŁ MAGAZYNOWY 4-PÓŁKOWY

- 4 regulowane półki
- Maksymalne obciążenie półki 125 kg
- Regulowane nóżki
- Stal chromowana

-22%

kod	mm	stara cena	nowa cena
812259	910x455x(H)1830	~~319,00~~	**249,00**

REGAŁ MAGAZYNOWY 5-PÓŁKOWY

- 5 regulowanych półek
- Maksymalne równomierne obciążenie półki: 80 kg
- Regulowane nóżki
- Żelazo chromowane

-23%

kod	mm	stara cena	nowa cena
812204	910x455x(H)1830	~~299,00~~	**229,00**

WÓZEK PLATFORMOWY ZE SKŁADANYM UCHWYTEM

PP polypropylene | S.S. stainless steel

- Lekka konstrukcja, nośność do 150 kg
- Składany, łatwy transport i magazynowanie
- Wyposażony w 4 kółka, w tym 2 skrętne

kod	mm	cena
810514	730x480x(H)825	**299,00**

Składany, minimalizacja wymiarów transportowych

TWÓJ ZYSK

299,00

810514

AMER★BOX

877814

zawór odpowietrzający

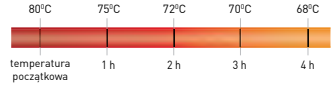
drzwi z uszczelką

877821

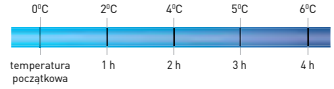
2 kółka z hamulcami

Utrzymanie temperatury

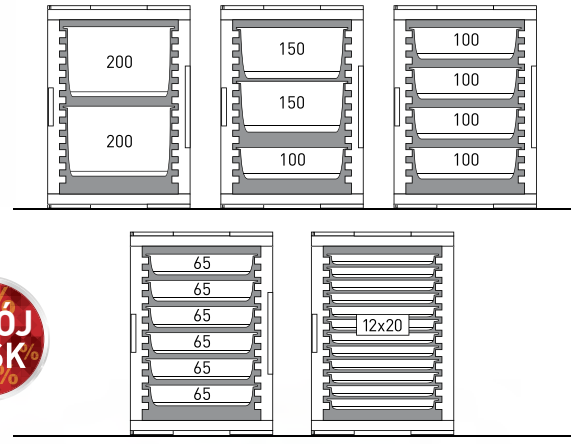
potrawy gorące



potrawy zimne



Przykładowe konfiguracje



TWÓJ ZYSK

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY – CATERINGOWY 2X GN 1/1 200

- Podwójne ścianki izolujące z polietylenu LDPE
- Utrzymuje zarówno wysoką, jak i niską temperaturę zawartości
- Wyposażony w dwa solidne uchwyty do przenoszenia pojemnika
- W zestawie pas do zabezpieczenia wózka z koszem podczas transportu
- Prowadnice tłoczone w obudowie komory
- Wymiary wewnętrzne: 335x533x(H)590 mm
- Odpowiedni do pojemników GN 1/1:
  - GN (H) 20 mm: 12 szt.
  - GN (H) 65 mm: 6 szt.
  - GN (H) 100 mm: 4 szt.
  - GN (H) 150 mm: 3 szt.
  - GN (H) 200 mm: 2 szt.

714,00

-29%

kod	mm wew.	mm	stara cena	nowa cena
877814	335x533x(H)590	477x680x(H)620	~~999,00~~	714,00

WÓZEK DO POJEMNIKA TERMOIZOLACYJNEGO

-16%

kod	mm	stara cena	nowa cena
877821	530x710x(H)230	~~549,00~~	459,00

pas mocujący w zestawie

ELEMENT GRZEWCZY

- Może być podgrzany do 90°C
- W celu podgrzania należy umieścić element w pojemniku ze stali nierdzewnej i wstawić do pieca konwekcyjnego, maksymalna temperatura 90°C, max. czas podgrzewania 40 minut

kod	rozmiar	mm	cena	
707784	GN 1/2	320x265x(H)30	92,00	NEW
707845	GN 1/1	530x325x(H)30	159,00	

707845

ELEMENT CHŁODZĄCY

- Do stosowania w pojemnikach termoizolacyjnych, utrzymuje temperaturę pomiędzy 0-4°C przez wiele godzin dzięki płycie eutektycznej

kod	rozmiar	mm	cena
707821	GN 1/1	530x325x(H)30	99,00
707777	GN 1/2	320x265x(H)30	62,00

707821

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

AMER★BOX

DESIGNED IN USA

NEW

TWÓJ ZYSK

2123^{00}

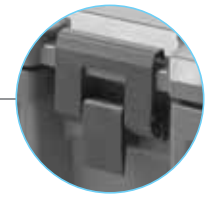
707692

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY Z FUNKCJĄ PODGRZEWANIA – CATERINGOWY 2X GN 1/1 200

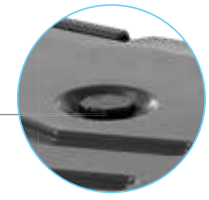
- Podwójne ścianki izolujące z polietylenu HDPE, odporne na uderzenia
- Możliwość po podłączeniu do zasilania ustawienia temperatury podgrzewania komory
- Dwa duże ergonomiczne uchwyty
- Duży i czytelny wyświetlacz LED sygnalizujący temperaturę w komorze
- Utrzymuje zarówno wysoką, jak i niską temperaturę zawartości
- Prowadnice tłoczone w obudowie komory
- Wymiary wewnętrzne: 335x533x(H)590 mm
- Odpowiedni do pojemników GN 1/1:
  - GN 1/1 (H)20 mm: 12 szt.
  - GN 1/1 (H)65 mm: 6 szt.
  - GN 1/1 (H)100 mm: 4 szt.
  - GN 1/1 (H)150 mm: 3 szt.
  - GN 1/1 (H)200 mm: 2 szt.
  - GN 1/2 (H)150 mm: 6 szt.
- Temperatura maksymalna: 68 ^{0}C
- Stopień wodoodporności: IPX3

kod	V	W	mm wew.	mm zew.	cena
707692	230	200	335x533x(H)590	477x680x(H)620	**2123,00**

AMER★BOX



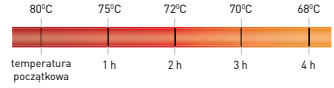
4 klamry zamykające



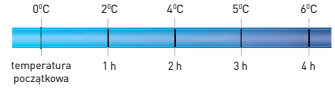
zawór odpowietrzający

Utrzymanie temperatury

potrawy gorące



potrawy zimne



możliwość piętrowania

od **524,00**

LDPE polyethylene | stackable

TWÓJ ZYSK

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY – CATERINGOWY GN 1/1 – ŁADOWANY OD GÓRY

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

do -30%

kod	mm wew.	mm	stara cena	nowa cena
877845	530x325x(H)150	630x460x(H)260	~~739,00~~	599,00
877852	530x325x(H)200	630x460x(H)305	~~748,00~~	524,00

Przykładowe konfiguracje

1x GN 1/1 | 2x GN 1/2 | 2x GN 1/4 1x GN 1/2 | 1x GN 2/3 1x GN 1/3 | 3x GN 1/3 | 4x GN 1/4 | 2x GN 1/6 2x GN 1/3 | 6x GN 1/6

do cen należy doliczyć VAT 23%

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 oraz szybkie zamykanie i otwieranie
- Wygodne uchwyty transportowe
- Odległość kranika od podłogi: 95 mm
- Kran umieszczony w zagłębieniu – ochrona przed uszkodzeniem w czasie transportu
- Dostarczany z naklejkami do szybkiej identyfikacji napojów
- Wentyl odpowietrzający ułatwiający otwieranie pokryw
- Odporny na wstrząsy i uderzenia
- Zaokrąglona komora z przetłoczeniami w stronę kranika
- Posiada miejsce na etykietę

od 455,00

877869

TWÓJ ZYSK

4 klamry zamykające

miejsce na etykietę

877876

LDPE polyethylene | stackable

do -24%

TERMOS DO NAPOJÓW – Z KRANEM

kod	poj. (l)	mm	stara cena	nowa cena
877869	9.4	230x420x(H)470	~~550,00~~	455,00
877876	18	230x420x(H)620	~~690,00~~	526,00

877388

TWÓJ ZYSK

599,00

LDPE polyethylene | stackable

-33%

TERMOS DO NAPOJÓW Z KRANEM Z SZEROKIMI KLAMRAMI

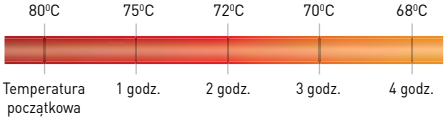
kod	poj. (l)	mm	stara cena	nowa cena
877388	45	øx(H)630	~~899,00~~	599,00

2 klamry zamykające

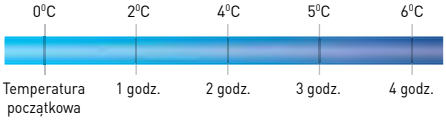
miejsce na etykietę

Utrzymanie temperatury

potrawy gorące



potrawy zimne



AMERBOX

DESIGNED IN USA

NSF

877920

od 561,00

TWÓJ ZYSK

MAX. 103 kg

WÓZEK NA ARTYKUŁY SYPKIE

PE polyethylene

- 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

do -49%

kod	poj. (l)	mm	stara cena	nowa cena
877920	98	394x755x(H)735	~~999,00~~	632,00
877913	81	333x743x(H)711	~~1099,00~~	561,00

szufelka

przezroczysta pokrywa

2 kółka skrętne

Do produktów:

mąka

cukier

sól

kasza

ryż

877937

372,00

TWÓJ ZYSK

PE polyethylene | Al aluminium | user assembly

WÓZEK 3-PÓŁKOWY

- Przeznaczony do restauracji, barów, cateringu i wszędzie tam, gdzie szybko, sprawnie i w bezpieczny sposób należy zbierać naczynia stołowe
- Półki wykonane z polietylenu, rama z aluminium
- Łatwy w utrzymaniu czystości
- Światło między półkami: 270/290 mm
- Dopuszczalne obciążenie: 103 kg

-32%

kod	mm	stara cena	nowa cena
877937	1280x510x(H)980	~~549,00~~	372,00

światło między półkami: 270/290 mm

4 kółka skrętne

TWÓJ ZYSK

877968

13,50

PE polyethylene

POJEMNIK NA SZTUĆCE

- Wykonany z polietylenu
- 4-częściowy

-29%

kod	kolor	mm	stara cena	nowa cena
877968	szary	520x290x(H)95	~~19,00~~	13,50

877968

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO TRANSPORTU LODU – 110 L

- Idealny do transportu kostek lodu lub łusek lodowych nawet na duże odległości. Pozwala utrzymać zapas lodu w mobilnych barach przy basenach lub nad morzem, czy jeziorem
- Mocna obudowa z polietylenu odporna na wstrząsy i uderzenia
- Gruba izolacja z pianki dla maksymalnego utrzymania temperatury lodu
- Wewnętrzne ściany odporne na zadrapania oraz plamy.
- Przesuwna, szczelna pokrywa, umożliwiająca łatwe pobranie lodu
- Ergonomiczny uchwyt zintegrowany z obudową.
- Dwa duże kółka odporne na nierówności podłoża oraz dwa mniejsze, skrętne z hamulcem
- W komorze wyprofilowany kanał odpływowy na roztopiony lód z kranikiem
- Dostarczany gotowy do użytku, nie wymaga montażu
- 4 kółka, 2 z hamulcem (duże ø20 mm, małe ø10 mm)
- Kranik, szufelka i kratka ociekowa w zestawie (kranik 90 mm od podłogi)

PE polyethylene

AMER★BOX

DESIGNED IN USA

NSF

MAX. 110 l

TWÓJ ZYSK

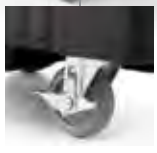
2106,00

-53%

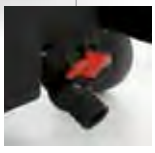
kod	poj. (l)	mm	stara cena	nowa cena
877883	110	585x800x(H)745	~~4499,00~~	**2106,00**

877883

kratka ociekowa



2 kółka skrętne z hamulcem



kranik

szufelka do lodu

WÓZEK DO TRANSPORTU TALERZY

- Podstawowy element wyposażenia każdej firmy cateringowej, umożliwiający organizowanie imprez w każdym miejscu i w każdych warunkach z możliwością serwowania dań na porcelanie. Gwarantuje bezpieczny transport zastawy stołowej
- Ruchome ramiona ograniczające wykonane z polietylenu umożliwiają załadunek naczyń o różnej wielkości
- Niezwykle trwała konstrukcja wykonana z polietylenu zabezpiecza naczynia przed wyszczerbieniem lub zbiciem
- Ilość stosów talerzy: 6
- Ilość talerzy w stosie: 50
- Kółka odporne na nierówności podłoża, nie zostawiają śladów nawet przy pełnym obciążeniu wózka
- Dwa kółka skrętne z hamulcem ø10 mm, duże kółka ø20 mm
- Odporny na wstrząsy i uderzenia
- Nie ulega korozji
- W standardzie winylowy pokrowiec dla zachowania wysokich norm sanitarnych
- Średnica talerzy: od ø115 do ø330 mm

PE polyethylene

TWÓJ ZYSK

2123,00

-29%

kod	mm	stara cena	nowa cena
877906	930x720x(H)785	~~2999,00~~	**2123,00**

877906

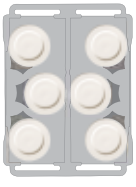
pokrowiec w zestawie

do 50 talerzy w jednym stosie

2 przednie skrętne kółka z hamulcem

Przykładowe konfiguracje

4 kolumny
talerze ø225-330 mm



6 kolumn
talerze ø140-175 mm

4 kolumny – talerze ø115 mm
2 kolumny – talerze ø140-175 mm
2 kolumny – ø175-225 mm

5 kolumn – talerze ø115 mm
3 kolumny – talerze ø175-225 mm

5 kolumn – talerze ø115 mm
2 kolumny – talerze ø225-330 mm

PP polypropylene | stackable

5x GN 1/1

707661

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY 5X GN 1/1 – CATERINGOWY

- Idealny dla cateringu do transportu i przechowywania gorącej lub zimnej żywności
- Ultralekki, zamykany z przodu oddzielną pokrywą
- Możliwość całkowitego zdjęcia pokrywy nawet przy spiętrowanych pojemnikach ułatwia załadunek
- Wysoka odporność na temperaturę
- 5 prowadnic na pojemniki/tace GN 1/1
- Odległość między prowadnicami: 65 mm
- Możliwość piętrowania dzięki przetłoczeniom w obudowie
- Zaokrąglone rogi dla bezpiecznego przenoszenia
- Mycie w zmywarkach do 80°C
- Ułatwia wprowadzenie HACCP w zakładach gastronomicznych
- Pasuje idealnie na europaletę – możliwość ustawienia czterech pojemników na warstwie

kod	poj. (l)	mm wew.	mm	cena
707661	66	535x310x(H)400	600x400x(H)490	399,00

399,00

Zobacz film

TWÓJ ZYSK

Przykładowe konfiguracje

Możliwość ustawienia czterech pojemników na warstwie europalety

TERMOSY I MEBLE

od **92,00**

707845

HDPE polyethylene | micro

ELEMENT GRZEWCZY

- Do stosowania w pojemnikach termoizolacyjnych. Odpowiedni do: 707814, 707999, 707661, 877814, 707906, 707968
- Może być podgrzany do 90°C
- W celu podgrzania należy umieścić element w pojemniku ze stali nierdzewnej i wstawić do pieca konwekcyjnego, max. temperatura 90°C, max. czas podgrzewania 40 minut

kod	rozmiar	mm	cena	
707784	GN 1/2	320x265x(H)30	92,00	NEW
707845	GN 1/1	530x325x(H)30	159,00	

od **66,00**

NEW

707753

HDPE polyethylene | food contact

ELEMENT CHŁODZĄCY

- Do stosowania w pojemnikach termoizolacyjnych, utrzymuje temperaturę od -12 do -10°C przez 3-4 godziny dzięki płycie eutektycznej
- Przed użyciem: zmroź w temperaturze -18°C przez 24 godziny lub do momentu solidnego zmrożenia. Aby sprawdzić, czy element chłodzący jest gotowy i potrząśnij nim. Jeśli czujesz lub słyszysz, że nic się nie rusza w środku element chłodzący jest gotowy do użytku

kod	rozmiar	mm	cena
707753	GN 1/1	530x325x(H)30	110,00
707760	GN 1/2	320x265x(H)30	66,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

PP polypropylene | stackable

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY 8X GN 1/1 – CATERINGOWY

- Idealny dla cateringu do transportu i przechowywania gorącej lub zimnej żywności
- Ultralekki, zamykany z przodu oddzielną pokrywą
- Wysoka odporność na temperaturę
- 8 prowadnic na pojemniki/tace GN 1/1
- Odległość między prowadnicami: 61 mm
- Możliwość piętrowania dzięki przetłoczeniom w obudowie
- Zaokrąglone rogi dla bezpiecznego przenoszenia
- Mycie w zmywarkach do 80°C
- Ułatwia wprowadzenie HACCP w zakładach gastronomicznych

kod	poj. [l]	mm wew.	mm	cena
707999	100	550x335x(H)545	635x465x(H)660	**589,00**

707999

Przykładowe konfiguracje

MADE IN EU

589,00

TWÓJ ZYSK

od **62,00**

707821

Zobacz film

HDPE polyethylene | food contact

ELEMENT CHŁODZĄCY

- Do stosowania w pojemnikach termoizolacyjnych, utrzymuje temperaturę pomiędzy 0-4°C przez wiele godzin dzięki płycie eutektycznej
- Odpowiedni do: 707814, 707999, 707661, 707906, 707968
- Przed użyciem: zamrażać w temperaturze -18°C przez 24 godziny lub do momentu zamrożenia w stanie stałym. Aby sprawdzić, czy jest gotowy, potrząśnij elementem, a kiedy poczujesz i usłyszysz, że nic nie porusza się wewnątrz jest gotowe

kod	rozmiar	mm	cena	
707821	GN 1/1	530x325x(H)30	99,00	
707777	GN 1/2	320x265x(H)30	62,00	NEW

od **74,00**

Posiada ergonomiczne uchwyty transportowe

707968

PP polypropylene | stackable

TWÓJ ZYSK

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY KITCHEN LINE

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

kod	poj. [l]	mm wew.	mm	cena
707906	40	538x338x(H)234	600x400x(H)285	74,00
707968	46	538x338x(H)257	600x400x(H)320	119,00

84,00

707814

PP polypropylene | stackable

707821

707814

707029

707012

707968

Ramy umożliwiają wyrównanie górnych krawędzi pojemników GN o różnej wysokości

TWÓJ ZYSK

ADAPTER DO ELEMENTU CHŁODZĄCEGO GN 1/1

- Umieszczenie adaptera z elementem chłodzącym na górze pojemnika termoizolacyjnego Kitchen Line GN 1/1, pozwala na dłuższe utrzymanie niskiej temperatury zawartości
- Dostarczany bez elementu chłodzącego
- Pasuje do pojemników termoizolacyjnych 707906 i 707968

-23%

kod	mm	stara cena	nowa cena
707814	600x400x(H)85	~~109,00~~	84,00

od **54,00**

707012

PP polypropylene | stackable

TWÓJ ZYSK

RAMA PODWYŻSZAJĄCA DO POJEMNIKA TERMOIZOLACYJNEGO GN1/1

- Do zwiększenia pojemności pojemników termoizolacyjnych 707906 oraz 707968

-22%

kod	mm	stara cena	nowa cena
707012	600x400x(H)85	~~69,00~~	54,00
707029	600x400x(H)180	~~89,00~~	69,00

707982

Zobacz film

Bardzo wytrzymała konstrukcja
o właściwościach sprężystych

Ergonomiczne
uchwyty transportowe

Wgłębienie ułatwiające
otwieranie pojemnika

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY PROFI LINE

- Wykonany z pianki polipropylenowej, charakteryzują się wysokim poziomem izolacji termicznej
- Spełnia standardy HACCP
- Właściwości pojemnika czynią go idealnym do transportu ciepłych i zimnych produktów z zachowaniem wszelkich zasad higieny
- Perfekcyjnie utrzymuje zarówno ciepłą, jak i zimną temperaturę zawartości
- Odporność termiczna od -20°C do 110°C
- Specjalna powłoka wewnętrzna zapewnia ochronę przed brudem i jest łatwa do czyszczenia
- Wygodne uchwyty ułatwiają przenoszenie, a pojemnik można łatwo ustawić jeden na drugim, z pokrywą lub bez niej

-19%

kod	poj. (l)	mm wew.	mm	stara cena	nowa cena
707982	39	538x338x(H)217	674x400x(H)287	~~269,00~~	**219,00**

219,00

TWÓJ ZYSK

Wyjatkowo gładka
powierzchnia wewnętrzna

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY – CATERINGOWY

- Idealny dla cateringu do transportu i przechowywania gorącej lub zimnej żywności
- Do przewozu dań w opakowaniach jednorazowych oraz ceramicznych
- Specjalnie wyprofilowane wewnętrzne ścianki ułatwiają wyjmowanie pojemników
- Mocna i stabilna konstrukcja przewidziana na długie użytkowanie
- Wykonany w całości z jednego kawałka bez łączeń i klejenia
- Ultralekki, zamykany od góry oddzielną pokrywą
- Wysoka odporność na temperaturę
- Możliwość piętrowania dzięki przetłoczeniom w obudowie
- Mycie w zmywarkach do 80°C
- Ułatwia wprowadzenie HACCP w zakładach gastronomicznych
- Podlega w 100% recyklingowi

do -25%

kod	poj. (l)	mm wew.	mm	stara cena	nowa cena
707043	9	380x250x(H)95	440x310x(H)160	~~109,00~~	**84,00**
707050	15.6	380x250x(H)165	440x310x(H)230	~~119,00~~	**89,00**

707043

przetłoczenie ułatwiające wyjmowanie opakowań

od 84,00

TWÓJ ZYSK

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNE, CATERINGOWY – SALTO

NEW

- Możliwość ułożenia pojemników jeden na drugim bez pokrywy, co pozwala na przewiezienie jednorazowo większej ilości pizz
- Po odwróceniu pojemnika o 180 stopni może on służyć jako wpokrywa do innego pojemnika Salto
- Idealny do przewozu pizz w kartonach
- Boczne, zintegrowane z obudową uchwyty ułatwiają transport i przenoszenie
- Możliwość piętrowania dzięki przetłoczeniom w obudowie
- Mocna i stabilna konstrukcja przewidziana na długie użytkowanie
- Wykonany w całości z jednego kawałka bez łączeń i klejenia
- Ultralekki
- Wysoka odporność na temperaturę
- Mycie w zmywarkach do 80°C
- Ułatwia wprowadzenie HACCP w zakładach gastronomicznych
- Podlega w 100% recyklingowi

do -24%

kod	poj. (l)	mm wew.	mm	stara cena	nowa cena
707067	5.5	350x350x(H)45	410x410x(H)100	~~59,00~~	**45,00**
707074	9.8	350x350x(H)80	410x410x(H)135	~~69,00~~	**54,00**

TWÓJ ZYSK

od 45,00

707067

podwójne zastosowanie pojemnika - po odwróceniu o 180° służy jako pokrywa

do cen należy doliczyć VAT 23%

PP polypropylene | stackable

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY 9x 600x400 MM – CATERINGOWY

749,00

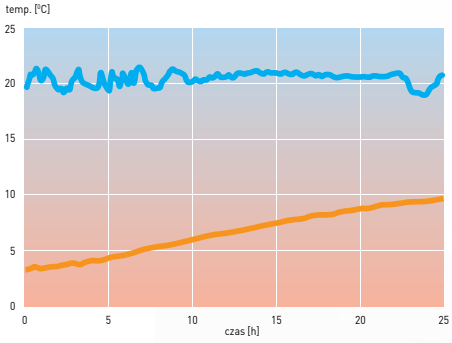
- Idealny dla cateringu do transportu i przechowywania gorącej lub zimnej żywności
- Ultralekki, zamykany z przodu oddzielną pokrywą
- Wysoka odporność na temperaturę
- 9 prowadnic na tace 600x400 mm
- Odległość między prowadnicami: 50 mm
- Możliwość piętrowania dzięki przetłoczeniom w obudowie
- Zaokrąglone rogi dla bezpiecznego przenoszenia
- Mycie w zmywarkach do 80°C
- Ułatwia wprowadzenie HACCP w zakładach gastronomicznych

kod	poj. (l)	mm wew.	mm zew.	cena
707685	128	410x610x(H)580	540x700x(H)640	749,00

9x 600x400

707685

TWÓJ ZYSK



Wzrost temperatury potraw w pojemniku termoizolacyjnym, przy całkowitym załadunku
- temp. początkowa 2,3°C
- temp. otoczenia 20°C

MADE IN EU

TWÓJ ZYSK

PP polypropylene | stackable

od 74,00

707951

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY KITCHEN LINE

- Idealny do przenoszenia zarówno gorących, jak i zimnych produktów
- Wykonane z pianki polipropylenowej, charakteryzują się wysokim poziomem izolacji termicznej
- Odporność termiczna od -20°C do 110°C
- Posiada ergonomiczne uchwyty transportowe
- Pojemniki termiczne można czyścić w każdej zmywarce

do -27%

kod	poj. (l)	mm wew.	mm	stara cena	nowa cena
707975	21	350x350x(H)175	410x410x(H)240	~~149,00~~	119,00
707906	40	538x338x(H)234	600x400x(H)285		74,00
707968	46	538x338x(H)257	600x400x(H)320		119,00
707951	53	625x425x(H)200	685x485x(H)260	~~239,00~~	175,00
707944	80	625x425x(H)300	685x485x(H)360	~~269,00~~	209,00

od 21,00

707586

707579
707586
707593

TWÓJ ZYSK

NEW

POJEMNIKI TERMOIZOLACYJNE Z PIOCELANU

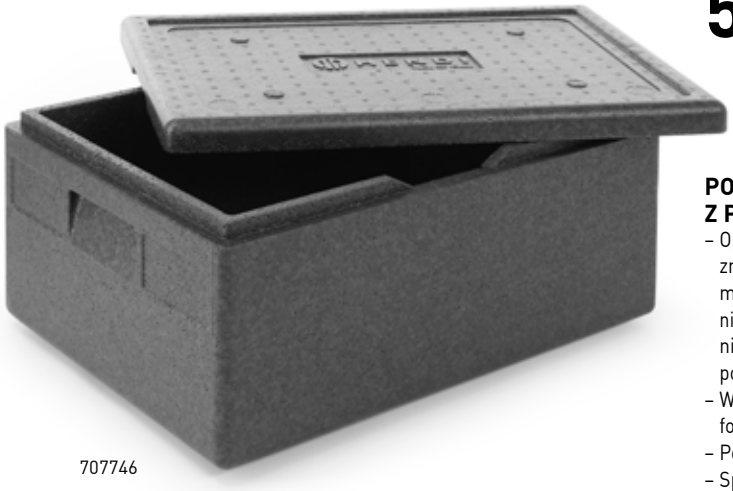
- Pojemniki termoizolacyjne z dopasowanymi pokrywami wykonane z piocelanu czarnego
- Przeznaczone do transportu i długotrwałego przechowywania każdego rodzaju żywności w warunkach chłodzenia lub mrożenia
- Nadają się do mycia w zmywarkach gastronomicznych

kod	poj. (l)	mm	cena
707579	13	400x300x(H)173	21,00
707586	20	500x300x(H)213	31,00
707593	47	600x400x(H)296	58,00

59,00

TWÓJ ZYSK

NEW



707746

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY Z PIOCELANU GN 1/1 40 L

- Opakowanie termoizolacyjne do kontaktu z każdą zrywnością w warunkach długotrwałego chłodzenia lub mrożenia, włączając w to podgrzewanie do 70° nie dłużej niż przez 2 godz. lub podgrzewanie do 100°C nie dłużej niż 15 min lub do przechowywania w temperaturze pokojowej do 30 dni
- Wykonany z piocelanu czarnego LSP EB w technologii formowania
- Posiada ergonomiczne uchwyty transportowe
- Spełnia wymagania prawne i higieniczne opakowania do bezpośredniego kontaktu z żywnością

kod	poj. (l)	mm wew.	mm zew.	cena
707746	40	540x340	600x400x(H)283	59,00

od 99,00

TWÓJ ZYSK

707975

PP polypropylene

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY KITCHEN LINE

- Idealny do przewozu pizzy w kartonach oraz dla cukiernictwa do przewozu tortów
- Zastosowanie znajdzie także w cateringu do transportu i przechowywania gorącej lub zimnej żywności
- Boczne, zintegrowane z obudową uchwyty do transportu oraz załadunku i wyładunku
- Wewnątrz na bocznych ściankach specjalny profil dla ułatwienia wyjmowania pojemników
- Mocna i stabilna konstrukcja przewidziana na długie użytkowanie
- Pojemnik wykonany w całości, bez żadnych nitów, spawów czy klejenia
- Ultralekki, zamykany od góry oddzielną pokrywą
- Wysoka odporność na temperaturę
- Możliwość piętrowania dzięki przetłoczeniom w obudowie
- Zaokrąglone rogi dla bezpiecznego przenoszenia
- Mycie w zmywarkach do 80°C
- Ułatwia wprowadzenie HACCP w zakładach gastronomicznych
- W całości wykonany z polipropylenu
- Podlega w 100% recyklingowi

do -24%

kod	poj. (l)	mm wew.	mm	stara cena	nowa cena
707081	32	350x350x(H)265	410x410x(H)330	~~129,00~~	99,00
707098	21	420x420x(H)117	480x480x(H)165	~~139,00~~	107,00
707135	35	420x420x(H)200	480x480x(H)260	~~159,00~~	124,00
707142	33	535x535x(H)117	595x595x(H)165	~~169,00~~	129,00

ø500

ø400

ø320

595

165

707142 3x pizza ø50 cm

480

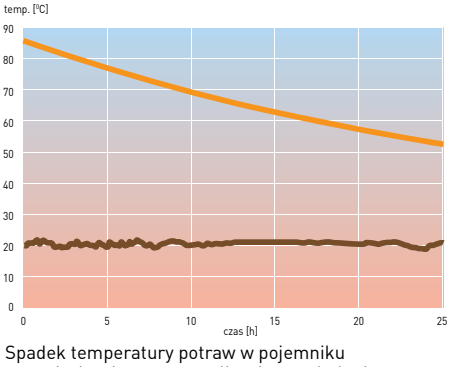
165

707098 3x pizza ø40 cm

410

165

707975 5x pizza ø32 cm



Spadek temperatury potraw w pojemniku termoizolacyjnym, przy całkowitym załadunku

temp. początkowa 85°C

temp. otoczenia 20°C

480

260

707135 5x pizza ø40 cm

410

330

707081 7x pizza ø32 cm

do cen należy doliczyć VAT 23%

S.S. stainless steel | stackable

od 329,00

6 zatrzasków
– idealny do transportu
potraw płynnych

Jednakowa średnica
termosów ułatwia
piętrowanie i transport

Zobacz film

710203

Wentyl
odpowietrzający

Ergonomiczne
uchwyty transportowe

Podwójna pokrywa zabezpieczona
uszczelką wyposażona w 6 zatrzasków

Podstawa otoczona elastycznym
tworzywem zabezpiecza przed
uszkodzeniem termosu i podłogi

Przestrzeń między
ściankami wypełniona
specjalnym tworzywem
izolującym, co zapewnia
utrzymanie temperatury
potrawy od 6 do 8 godzin

TWÓJ ZYSK

TERMOS DO TRANSPORTU ŻYWNOŚCI

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

do -13%

kod	poj. (l)	mm	stara cena	cena
710104	10	ø330x(H)230		329,00
710111	15	ø330x(H)280	~~387,00~~	384,00
710203	20	ø330x(H)375	~~434,00~~	420,00
710210	25	ø330x(H)430	~~487,00~~	449,00
710302	35	ø330x(H)585	~~547,00~~	478,00
710319	50	ø480x(H)380	~~647,00~~	627,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

Zobacz film

od 385,00

6 zatrzasków – idealny do transportu potraw płynnych

Kran ze stali nierdzewnej

Ergonomiczne uchwyty transportowe

Podstawa otoczona elastycznym tworzywem zabezpiecza przed uszkodzeniem termosu i podłogi

Wentyl odpowietrzający

Podwójna pokrywa zabezpieczona uszczelką wyposażona w 6 zatrzasków

TERMOS DO TRANSPORTU ŻYWNOŚCI Z KRANEM

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

TWÓJ ZYSK

do -9%

kod	poj. (l)	mm	stara cena	nowa cena
710128	10	ø330x(H)220	~~397,00~~	385,00
710135	15	ø330x(H)280	~~447,00~~	412,00
710227	20	ø330x(H)360		499,00
710234	25	ø330x(H)430	~~547,00~~	499,00
710326	35	ø330x(H)570		629,00
710333	50	ø480x(H)380	~~747,00~~	688,00

Przestrzeń między ściankami wypełniona specjalnym tworzywem izolującym, co zapewnia utrzymanie temperatury potrawy od 6 do 8 godzin

Meble skręcane HENDI ze stali nierdzewnej Bistro Line
Łatwy, samodzielny i szybki montaż
Kompaktowe opakowanie - niskie koszty transportu

MEBLE SKRĘCANE HENDI
DOSTARCZANE SĄ W PORĘCZNYM
OPAKOWANIU

GOTOWE DO MONTAŻU WRAZ
ZE ŚRUBAMI I KLUCZEM IMBUSOWYM

SZYBKI MONTAŻ
PRZY POMOCY KLUCZA
IMBUSOWEGO I ŚRUB

SOLIDNY MEBEL
GOTOWY W 5 MINUT

KLUCZ IMBUSOWY
DO SZYBKIEGO MONTAŻU

SOLIDNE MOCOWANIE NÓG
ZA POMOCĄ DWÓCH ŚRUB

POZIOMOWANIE
I REGULACJA WYSOKOŚCI STOŁU

STÓŁ Z BLATEM ROBOCZYM, SKRĘCANY – CENTRALNY

- Konstrukcja skręcana
- Blat wykonany ze stali nierdzewnej tzw. kwasówki AISI 430
- Szkielet i korpus w standardzie AISI 430, o wymiarach 40x40 mm
- Półka na wysokości 160 mm od podłogi do dolnej krawędzi (jeśli występuje)
- Regulowane stopki +25/-5 mm
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatów, półek wynosi 70 kg/m²

kod	mm	stara cena	nowa cena	
BEZ PÓŁKI, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM				
811276	1000x600x(H)850		479,00	
811283	1200x600x(H)850		532,00	
811290	1400x600x(H)850		608,00	
BEZ PÓŁKI, GŁĘBOKOŚĆ 700 MM				
812778	1000x700x(H)850		559,00	NEW
812785	1200x700x(H)850		599,00	NEW
812792	1400x700x(H)850		659,00	NEW
Z PÓŁKĄ, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM				
811511	1000x600x(H)850		539,00	
811528	1200x600x(H)850		579,00	
811535	1400x600x(H)850		619,00	
811542	1600x600x(H)850		689,00	
811559	1800x600x(H)850	~~760,00~~	759,00	
Z PÓŁKĄ, GŁĘBOKOŚĆ 700 MM				
812808	1000x700x(H)850		649,00	NEW
812815	1200x700x(H)850		699,00	NEW
812822	1400x700x(H)850		759,00	NEW
812839	1600x700x(H)850		809,00	NEW
812846	1800x700x(H)850		869,00	NEW

S.S. stainless steel | user assembly

812778

od 479,00

812808

STÓŁ PRZYŚCIENNY, SZAFKA Z DRZWIAMI SUWANYMI – SPAWANY

od 1069,00

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Konstrukcja spawana
- Blat wzmocniony profilem stalowym
- Wnętrze blatu wzmocnione płytą laminowaną, wodoodporną
- Z rantem 40 mm – pozwala zachować higienę
- Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego
- Półka wyjmowana, nieprzestawna
- Drzwi suwane na zespołach jezdnych
- Uchwyty drzwi z tworzywa sztucznego
- Nośność ok. 50 kg

kod	mm	stara cena	nowa cena
811641	800x600x(H)850		1069,00
811658	1000x600x(H)850	~~1292,00~~	1269,00
811665	1200x600x(H)850		1299,00
811672	1400x600x(H)850		1409,00
811689	1600x600x(H)850		1499,00

S.S. stainless steel

TWÓJ ZYSK

811641

TERAZ 2x WIĘCEJ W TEJ SAMEJ CENIE

16,00

PROFESJONALNY, UNIWERSALNY PREPARAT DO USUWANIA ZABRUDZEŃ KUCHENNYCH

kod		poj. (l)	cena
975466	butelka	1	16,00

32,00

PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI

kod		poj. (l)	cena
979761	butelka	1	32,00

975466 979761

S.S. stainless steel | user assembly

STÓŁ Z BLATEM ROBOCZYM PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ LUB BEZ

- Konstrukcja skręcana
- Blat wykonany ze stali nierdzewnej tzw. kwasówki AISI 430
- Szkielet i korpus w standardzie AISI 430, o wymiarach 40x40 mm
- Półka na wysokości 160 mm od podłogi do dolnej krawędzi (jeśli występuje)
- Rant przyścienny 40 mm
- Regulowane stopki +25/-5 mm
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatów, półek wynosi 70 kg/m²

do -8%

od 379,00

812679

TWÓJ ZYSK

812723

kod	mm	stara cena	nowa cena	
BEZ PÓŁKI, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM				
811313	600x600x(H)850	~~403,00~~	379,00	
811238	800x600x(H)850	~~433,00~~	399,00	
811245	1000x600x(H)850	~~494,00~~	489,00	
811252	1200x600x(H)850		570,00	
811269	1400x600x(H)850		585,00	
BEZ PÓŁKI, GŁĘBOKOŚĆ 700 MM				
812655	600x700x(H)850		539,00	NEW
812662	800x700x(H)850		529,00	NEW
812679	1000x700x(H)850		559,00	NEW
812686	1200x700x(H)850		579,00	NEW
812693	1400x700x(H)850		659,00	NEW
Z PÓŁKĄ, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM				
811306	600x600x(H)850	~~456,00~~	439,00	
811450	800x600x(H)850	~~524,00~~	499,00	
811467	1000x600x(H)850	~~600,00~~	579,00	
811474	1200x600x(H)850		629,00	
811481	1400x600x(H)850		689,00	
811498	1600x600x(H)850		749,00	
811504	1800x600x(H)850		849,00	
Z PÓŁKĄ, GŁĘBOKOŚĆ 700 MM				
812709	600x700x(H)850		549,00	NEW
812716	800x700x(H)850		599,00	NEW
812723	1000x700x(H)850		619,00	NEW
812730	1200x700x(H)850		694,00	NEW
812747	1400x700x(H)850		759,00	NEW
812754	1600x700x(H)850		809,00	NEW
812761	1800x700x(H)850		909,00	NEW

S.S. stainless steel

TWÓJ ZYSK

269,00

811818

UMYWALKA NIEZABUDOWANA

- Komora ze stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI 304
- Do powieszenia na ścianie
- Wymiary wew. 350x250x(H)100 mm
- Otwór ø35 mm pod baterię umywalkową HENDI 970522
- Odpływ ø52 mm przystosowany do standardowych syfonów

kod	mm	cena
811818	400x295x(H)145	269,00

975466

979761

TERAZ 2x WIĘCEJ W TEJ SAMEJ CENIE

od 16,00

PROFESJONALNY, UNIWERSALNY PREPARAT DO USUWANIA ZABRUDZEŃ KUCHENNYCH

kod		poj. (l)	cena
975466	butelka	1	16,00

od 32,00

PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI

kod		poj. (l)	cena
979761	butelka	1	32,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

STÓŁ ZE ZLEWOZMYWAKIEM, SKRĘCANY

- Konstrukcja skręcana
- Komory zlewów oraz blat wykonany ze stali nierdzewnej tzw. kwasówki AISI 304
- Komora tłoczona
- Szkielet i korpus w standardzie AISI 430, o wymiarach 40x40 mm
- Komora zlewu: 400x400x(H)250 mm
- Przetłoczenie w dnie do syfonu: Ø 50 mm
- Przetłoczenie blatu: 10 mm
- Rant przyścienny 40 mm
- Regulowane stopki +25/-5 mm
- Otwór na baterię Ø 30 mm dla baterii HENDI 970515 oraz 970508

TWÓJ ZYSK

S.S. stainless steel | user assembly

812648

od 669,00

kod	mm	lokalizacja komory	cena	
1 KOMORA ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM				
811849	600x600x(H)850	pośrodku	669,00	
811573	1000x600x(H)850	po prawej	799,00	
812648	1000x600x(H)850	po lewej	859,00	NEW
1 KOMORA ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 700 MM				
812877	600x700x(H)850	pośrodku	829,00	NEW
812884	1000x700x(H)850	po prawej	939,00	NEW
812891	1000x700x(H)850	po lewej	939,00	NEW
2 KOMORY ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM				
811580	1000x600x(H)850	pośrodku	949,00	
2 KOMORY ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 700 MM				
812952	1000x700x(H)850	pośrodku	1129,00	NEW

811580

STÓŁ ZE ZLEWEM I PÓŁKĄ, SKRĘCANY

- Konstrukcja skręcana
- Komory zlewów oraz blat wykonany ze stali nierdzewnej tzw. kwasówki AISI 304
- Komora tłoczona
- Szkielet i korpus w standardzie AISI 430, o wymiarach 40x40 mm
- Komora zlewu: 400x400x(H)250 mm
- Przetłoczenie w dnie do syfonu: Ø 50 mm
- Przetłoczenie blatu: 10 mm
- Półka na wysokości 160 mm od podłogi do dolnej krawędzi (jeśli występuje)
- Rant przyścienny 40 mm
- Regulowane stopki +25/-5 mm
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatów, półek wynosi 70 kg/m^2
- Otwór na baterię Ø 30 mm dla baterii HENDI 970515 oraz 970508

TWÓJ ZYSK

S.S. stainless steel | user assembly

812945

od 719,00

kod	mm	lokalizacja komory	cena	
1 KOMORA ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM				
811856	600x600x(H)850	pośrodku	719,00	
811863	800x600x(H)850	po prawej	799,00	
812495	800x600x(H)850	po lewej	799,00	NEW
811870	1000x600x(H)850	po prawej	869,00	
812631	1000x600x(H)850	po lewej	879,00	NEW
1 KOMORA ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 700 MM				
812907	600x700x(H)850	pośrodku	879,00	NEW
812914	800x700x(H)850	po prawej	929,00	NEW
812921	800x700x(H)850	po lewej	929,00	NEW
812938	1000x700x(H)850	po prawej	969,00	NEW
812945	1000x700x(H)850	po lewej	969,00	NEW
2 KOMORY ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM				
811887	1000x600x(H)850	pośrodku	1099,00	
2 KOMORY ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 700 MM				
812969	1000x700x(H)850	pośrodku	1199,00	NEW

TWÓJ ZYSK

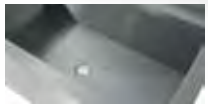
812969

S.S. stainless steel

TWÓJ ZYSK

od 799,00

812860



Przetłoczenie – spadek w kierunku syfonu tzw. „koperta"

STÓŁ Z BASENEM - PRZYŚCIENNY

- Konstrukcja spawana
- Komora basenu wykonana ze stali nierdzewnej tzw. kwasówki AISI 304
- Basen spawany
- Szkielet i korpus w standardzie AISI 430, o wymiarach 40x40 mm
- Przetłoczenie w dnie basenu na tzw. kopertę w celu sprawnego odpływu wody
- Przetłoczenie w dnie do syfonu: Ø 50 mm
- Rant przyścienny 40 mm
- Regulowane stopki +25/-5 mm
- Otwór na baterię Ø 30 mm dla baterii HENDI 970515 oraz 970508

kod	mm	lokalizacja komory	wielkość basenu (mm)	cena	
GŁĘBOKOŚĆ 600 MM					
811825	800x600x(H)850	pośrodku	686x443x(H)300	799,00	
811832	1000x600x(H)850	pośrodku	886x443x(H)300	899,00	
GŁĘBOKOŚĆ 700 MM					
812853	800x700x(H)850	pośrodku	686x540x(H)300	999,00	NEW
812860	1000x700x(H)850	pośrodku	886x540x(H)300	1079,00	NEW

S.S. stainless steel | user assembly

TWÓJ ZYSK

839,00

811900

STÓŁ WYŁADOWCZY DO ZMYWAREK – SKRĘCANY

- Blat ze stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI 304
- Blat z obniżeniem i prowadzeniem na kosze do zmywarek o szerokości 510 mm
- Posiada zaczepy do zmywarek kapturowych
- Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego
- Blat wzmocniony profilem stalowym

kod	mm	cena
811900	1000x600x(H)850	839,00

S.S. stainless steel | user assembly

TWÓJ ZYSK

1139,00

811924

STÓŁ ZAŁADOWCZY DO ZMYWAREK ZE ZLEWEM – SKRĘCANY

- Komora i blat ze stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI 304
- Blat z obniżeniem i prowadzeniem na kosze do zmywarek o szerokości 510 mm
- Posiada zaczepy do zmywarek (przy zamówieniu podać model zmywarki)
- Możliwość wyboru prawej lub lewej wersji
- Zlew 400x400x(H)250 mm
- Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego
- Z rantem 40 mm – pozwala zachować higienę
- Blat wzmocniony profilem stalowym
- Odpływ ø52 mm przystosowany do standardowych syfonów

kod	mm	stara cena	nowa cena
811917	1000x600x(H)850	~~1140,00~~	1139,00
811924	1000x600x(H)850	~~1140,00~~	1139,00

975466

979761

TERAZ 2x WIĘCEJ W TEJ SAMEJ CENIE

od 16,00

PROFESJONALNY, UNIWERSALNY PREPARAT DO USUWANIA ZABRUDZEŃ KUCHENNYCH

kod		poj. (l)	cena
975466	butelka	1	16,00

od 32,00

PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI

kod		poj. (l)	cena
979761	butelka	1	32,00

PÓŁKA WISZĄCA POJEDYNCZA – PRZESTAWNA

od 189,00

- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- Półka wisząca z rantem z tyłu (głębokość półki 267 mm)
- Możliwość demontażu półki do czyszczenia
- Maksymalne równomierne obciążenie do 25 kg

kod	mm	stara cena	nowa cena
811719	800x300x(H)600	~~190,00~~	189,00
811788	1000x300x(H)600	~~190,00~~	189,00
811795	1200x300x(H)600	~~220,00~~	209,00
811801	1400x300x(H)600	~~213,00~~	209,00

811719

S.S. stainless steel | user assembly

TWÓJ ZYSK

PÓŁKA WISZĄCA PODWÓJNA – PRZESTAWNA

od 349,00

- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- Półka wisząca z rantem z tyłu – dwupoziomowa (głębokość półki 267 mm)
- Możliwość demontażu półek do czyszczenia

kod	mm	cena
811771	800x300x(H)600	349,00
811726	1000x300x(H)600	372,00
811733	1200x300x(H)600	429,00
811740	1400x300x(H)600	419,00

811726

S.S. stainless steel | user assembly

TWÓJ ZYSK

SZAFKA WISZĄCA Z DRZWIAMI SUWANYMI – SPAWANA

od 879,00

- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- Konstrukcja spawana
- Półka wyjmowana, nieprzestawna
- Drzwi suwane na zespołach jezdnych
- Uchwyty drzwi z tworzywa sztucznego
- Zawieszana na zaczepach

kod	mm	cena
811207	1000x300x(H)600	879,00
811214	1200x400x(H)600	999,00

811207

S.S. stainless steel

TWÓJ ZYSK

SZAFA PRZELOTOWA Z DRZWIAMI SUWANYMI – SKRĘCANA

od 2359,00

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

kod	światło wejścia do komory szafy (mm)	mm	cena	
811634	320	800x500x(H)1800	2359,00	
812402	320	800x700x(H)1800	2499,00	NEW
811108	420	1000x600x(H)1800	2799,00	

811634

S.S. stainless steel | user assembly

TWÓJ ZYSK

S.S. stainless steel | user assembly

TWÓJ ZYSK

812525

od **579,00**

REGAŁ MAGAZYNOWY 4 PÓŁKI PEŁNE – SKRĘCANY

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

kod	mm	cena
812501	600x400x(H)1800	579,00
812518	800x400x(H)1800	655,00
812525	1000x400x(H)1800	689,00
812532	1000x500x(H)1800	729,00
812549	1200x500x(H)1800	819,00
812556	1000x600x(H)1800	829,00
812563	1200x600x(H)1800	899,00

S.S. stainless steel | user assembly

TWÓJ ZYSK

812587

od **849,00**

REGAŁ MAGAZYNOWY 4 PÓŁKI PERFOROWANE – SKRĘCANY

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu 30x30 mm
- Maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m²

kod	mm	cena
812570	1000x500x(H)1800	849,00
812587	1200x500x(H)1800	919,00

S.S. stainless steel

NEW

TWÓJ ZYSK

229286

od **1149,00**

OKAP PRZYŚCIENNY, SKOŚNY, Z FILTRAMI LABIRYNTOWYMI I KRÓĆCEM Ø150 MM

- Niezbędne w każdej kuchni do wychwytywania i odprowadzania ciepła, pary i zanieczyszczeń znad urządzeń grzewczych. Osadzające się zanieczyszczenia i tłuszcz na filtrach labiryntowych spływają do specjalnej rynienki
- Wyposażone w komplet filtrów labiryntowych, wykonanych ze stali nierdzewnej, dzięki czemu można je myć w zmywarkach gastronomicznych
- Każdy z jednym króćcem do podłączenia do wentylacji: 1x Ø150 mm
- Z oświetleniem LED lub bez w zależność od modelu
- Wykonane w całości z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 430

kod	oświetlenie	mm	kg	cena
229286	–	1000x700x(H)450	32	1149,00
229286	–	1200x700x(H)450	36	1149,00
229309	TAK	1000x700x(H)450	35	1399,00
229316	TAK	1200x700x(H)450	39	1449,00

16,00

975466

PROFESJONALNY, UNIWERSALNY PREPARAT DO USUWANIA ZABRUDZEŃ KUCHENNYCH

- Gotowy do użycia uniwersalny preparat odtłuszczający i odplamiający do bieżącego usuwania zanieczyszczeń kuchennych
- Skutecznie zmywa trudne do usunięcia tłuste zabrudzenia pochodzenia zwierzęcego, roślinnego i przemysłowego
- Zalecany do mycia powierzchni kuchennych (ściany, wyposażenie), a także w domu, garażu, ogrodzie. Usuwa również plany z powierzchni tekstylnych

kod	-	poj. (l)	cena
975466	butelka	1	16,00

32,00

979761

PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI

- Nie pozostawiający smug, gotowy do użycia preparat na bazie alkoholu do pielęgnacji i odtłuszczania powierzchni ze stali nierdzewnej matowej (szczotkowej) i błyszczącej
- Usuwa ślady po palcach i bieżące opary tłuszczu
- Stosowany na bieżąco wyciąga głębię i pozostawia efekt lustra
- Zalecany do zewnętrznych konstrukcji wyposażenia kuchni, kabin wind, okapów
- Nie wymaga spłukiwania

kod	-	poj. (l)	cena
979761	butelka	1	32,00

17,00

979778

PROFESJONALNY, ZASADOWY KONCENTRAT DO TŁUSTYCH ZABRUDZEŃ - DO ŚCIAN, POSADZEK I URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH

- Uniwersalny preparat czyszcząco-odtłuszczający w koncentracie do usuwania zanieczyszczeń pochodzenia organicznego
- Czyści, pierze, odplamia i odtłuszcza w czasie jednej operacji
- W przemyśle spożywczym i gastronomii może być używany zarówno do gruntownego jak i do bieżącego mycia
- Zalecany do higieny posadzek, ścian, elementów urządzeń, prania odzieży roboczej z jednoczesnym odplamianiem
- Dedykowany do mycia ręcznego, ciśnieniowego oraz w automatach szorujących

kod	-	poj. (l)	cena
979778	butelka	1	17,00

max H
290 mm

230299

U góry oddzielne ramiona myjące
i płuczące ze stali nierdzewnej

Na dole oddzielne ramiona myjące
i płuczące ze stali nierdzewnej

ZMYWARKA DO SZKŁA 40X40 - STEROWANIE ELEKTROMECHANICZNE

S.S. stainless steel

- Niezwykle prosta w użyciu, utrzymaniu w czystości i serwisowaniu
- Idealna do mycia kubków, filiżanek, szkła, sztućców, talerzy
- Sterowanie elektromechaniczne
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Oddzielne ramiona myjące i płuczące ze stali nierdzewnej
- Solidne dwuwarstwowe drzwi
- 1 cykl mycia o długości 120 s
- Wydajność: do 30 koszy/h
- Zużycie wody na 1 cykl mycia: 2-2,5 l (w zależności od ciśnienia wody w sieci)
- Temp. wody myjącej 62°C, temp. wody płuczącej 85°C
- Bojler (pojemność/moc): 3,5 l/2,5 kW
- Wanna (pojemność/moc) 17 l/2,5 kW
- Moc pompy 0,1 KM
- Termostat bezpieczeństwa dla bojlera/dla wanny: do 105°C/ do 99°C
- Współczynnik szczelności pompy: IP 44

od 2899,00

TWÓJ ZYSK

WYPOSAŻENIE:

- 1x kosz uniwersalny na szkło 400x400x(H)150 mm
- 1x kosz z bolcami na talerzyki 400x400x(H)110 mm
- 1x koszyk na sztućce 110x110x(H)130 mm
- wąż doprowadzający wodę dł. 1,5 m, z przyłączem 3/4" gwint wew.
- wąż spustowy o dł. 2 m, ø25 mm
- kabel elektryczny bez wtyczki
- dozownik nabłyszczacza
- przystosowanie do montażu dozownika detergentu (śruba w tylnej ściance wanny)
- Regulowane w pionie nóżki ±10 mm, ø40 mm
- Waga: 39 kg

do -17%

kod		V	W	mm	stara cena	nowa cena
233023	z dozownikiem detergentu i pompą spustową	230	2800	470x510x(H)710	~~3699,00~~	3199,00
230299		230	2800	470x510x(H)710	~~3299,00~~	2899,00
233009	z dozownikiem detergentu	230	2800	470x510x(H)710	~~3499,00~~	2999,00
233016	z pompą spustową	230	2800	470x510x(H)710	~~3599,00~~	2999,00

10% W ZESTAWIE TANIEJ!

TWÓJ ZYSK

979792

119,00

-6%

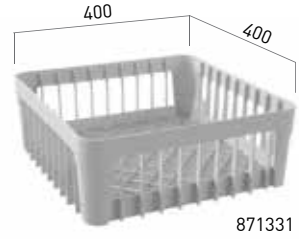
ZESTAW DO MYCIA I PŁUKANIA NACZYŃ W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH

- Zestaw zawiera preparat 975053 i 975022

kod	stara cena	nowa cena
979792	~~127,00~~	119,00

TWÓJ ZYSK

42,00



871331

PP polypropylene

KOSZ DO ZMYWARKI DO SZKŁA 400X400 MM

- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach

kod		mm	cena
871331		400x400x(H)150	42,00
871348	słupki podtrzymujące	400x400x(H)110	42,00

ZMYWARKA DO NACZYŃ 50X50 - STEROWANIE ELEKTROMECHANICZNE

od 3399,00

S.S. stainless steel

- Niezwykle prosta w użyciu, utrzymaniu w czystości i serwisowaniu
- Idealna do mycia talerzy, sztućców, szkła, kubków, tac
- Sterowanie elektromechaniczne
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Oddzielne ramiona myjące (z tworzywa) i płuczące ze stali nierdzewnej
- U góry ramiona myjące stacjonarne, ramiona płuczące obrotowe
- Solidne dwuwarstwowe drzwi
- 1 cykl mycia o długości 120 s
- Wydajność do 30 koszy/h
- Zużycie wody na 1 cykl mycia: 2-2,5 l (w zależności od ciśnienia wody w sieci)
- Temp. wody myjącej: 62°C, temp. wody płuczącej: 85°C
- Bojler (pojemność/moc): 6 l/6 kW
- Wanna (pojemność/moc): 35 l/2,8 kW
- Moc pompy: 0,75 KM
- Termostat bezpieczeństwa dla bojlera/dla wanny: do 105°C/ do 99°C
- Analogowy termometr wody w bojlerze
- Współczynnik szczelności pompy: IP 44

max H 335 mm

TWÓJ ZYSK

230305

U góry ramiona myjące stacjonarne z tworzywa, ramiona płuczące obrotowe ze stali nierdzewnej

WYPOSAŻENIE:

- 1x kosz uniwersalny na szkło 500x500x(H)105 mm
- 1x kosz z bolcami na talerze głębokie i płytkie w układzie 5x8 szt., 500x500x(H)105 mm
- 1x koszyk na sztućce 110x110x(H)130 mm
- wąż doprowadzający wodę o dł. 1,5 m, z przyłączem ¾" gwint wew.
- wąż spustowy o dł. 2 m, ø25 mm
- kabel elektryczny bez wtyczki
- dozownik nabłyszczacza
- przystosowanie do montażu dozownika detergentu (śruba w tylnej ściance wanny)
- Regulowane w pionie nóżki ± 10 mm, ø40 mm
- Waga: 57 kg

U dołu oddzielne ramiona myjące z tworzywa i płuczące ze stali nierdzewnej

ZMYWARKA DO NACZYŃ 50x50 – STEROWANIE ELEKTROMECHANICZNE – 400 V

do -10%

kod		V	W	mm	stara cena	nowa cena
230305		400	6600	570x600x(H)830	~~3599,00~~	**3399,00**
233054	z dozownikiem detergentu i pompą spustową	400	6600	570x600x(H)830	~~3999,00~~	**3599,00**
233030	z dozownikiem detergentu	400	6600	570x600x(H)830	~~3799,00~~	**3499,00**
233047	z pompą spustową	400	6600	570x600x(H)830	~~3899,00~~	**3549,00**
231050	podstawa pod zmywarkę do naczyń 50x50	400		570x560x(H)500		**449,00**

ZMYWARKA DO NACZYŃ 50x50 – STEROWANIE ELEKTROMECHANICZNE – 230 V

do -10%

kod		V	kW	mm	stara cena	nowa cena
230220		230	3,6	570x600(+370)x(H)830	~~3599,00~~	**3399,00**
230237	z dozownikiem detergentu	230	3,6	570x600(+370)x(H)830	~~3799,00~~	**3499,00**
230251	z dozownikiem detergentu i pompą spustową	230	3,6	570x600(+370)x(H)830	~~3999,00~~	**3599,00**
231050	podstawa pod zmywarkę			560x560x(H)500		**449,00**

10% W ZESTAWIE TANIEJ!

TWÓJ ZYSK

979792 -6%

ZESTAW DO MYCIA I PŁUKANIA NACZYŃ W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH

– Zestaw zawiera preparat 975053 i 975022

kod	stara cena	nowa cena
979792	~~127,00~~	**119,00**

S.S. stainless steel

GN 1/1

max H 400 mm

230312

ZMYWARKA KAPTUROWA 50x50 – STEROWANIE ELEKTROMECHANICZNE

- Niezwykle prosta w użyciu, utrzymaniu w czystości i serwisowaniu
- Idealna do mycia talerzy, sztućców, szkła, kubków, tac, pojemników GN
- Sterowanie elektromechaniczne
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Oddzielne ramiona myjące i płuczące ze stali nierdzewnej na dole i u góry
- Filtry powierzchniowe nad poziomem wody w wannie (4 sztuki)
- Dodatkowe sito przed wlotem do pompy
- Unoszenie kaptura ułatwione dzięki wbudowanym sprężynom
- 1 cykl mycia o długości 120 s
- Wydajność do 30 koszy/h
- Zużycie wody na 1 cykl mycia: 2-2,5 l (w zależności od ciśnienia wody w sieci)
- Temp. wody myjącej: 62°C, temp. wody płuczącej: 85°C
- Bojler (pojemność/moc): 7,4 l/7,5 kW
- Wanna (pojemność/moc): 68 l/6,0 kW
- Moc pompy: 1,5 KM
- Termostat bezpieczeństwa dla bojlera/dla wanny: do 105°C/ do 99°C
- Analogowy termometr wody oddzielnie w bojlerze i w wannie
- Współczynnik szczelności pompy: IP 44

od 7599,00

TWÓJ ZYSK

WYPOSAŻENIE:

- 1x kosz uniwersalny na szkło 500x500x(H)105 mm
- 1x kosz z bolcami na talerze głębokie i płytkie w układzie 5x8 szt., 500x500x(H)105 mm,
- 1x koszyk na sztućce 110x110x(H)130 mm
- wąż doprowadzający wodę o dł. 1,5 m, (na wys. 350-400 mm)
- wąż spustowy
- kabel elektryczny bez wtyczki
- dozownik nabłyszczacza
- przystosowanie do montażu dozownika detergentu (śruba w tylnej ściance wanny)
- Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej od 100 do 150 mm
- Waga: 111 kg

kod		V	kW	mm	cena
230312		400	8,6	750x880x(H)1390/1830	**7599,00**
233061	z dozownikiem detergentu	400	8,6	750x880x(H)1390/1830	**7799,00**

U góry oddzielne ramiona myjące i płuczące ze stali nierdzewnej

Na dole oddzielne ramiona myjące i płuczące ze stali nierdzewnej

10% W ZESTAWIE TANIEJ!

979792

TWÓJ ZYSK

ZESTAW DO MYCIA I PŁUKANIA NACZYŃ W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH

-6%

- Zestaw zawiera preparat 975053 i 975022

kod	stara cena	nowa cena
979792	~~127,00~~	**119,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

ZMYWARKA DO SZKŁA 40X40 – STEROWANIE ELEKTRONICZNE

- Niezwykle prosta w użyciu, utrzymaniu w czystości i serwisowaniu
- Idealna do mycia kubków, filiżanek, szkła, sztućców, talerzyków
- Sterowanie elektroniczne
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Oddzielne ramiona myjące i płuczące ze stali nierdzewnej
- Solidne dwuwarstwowe drzwi
- Termostat bezpieczeństwa dla bojlera/dla wanny: do 105°C/ do 99°C
- Maks. wys. mytego szkła/talerza: 290/295 mm
- Elektroniczne termometry wbudowane w bojlerze oraz wannie ułatwiające wprowadzenie procedur HACCP
- Współczynnik szczelności pompy: IP 44
- Regulowane w pionie nóżki ±10 mm, ø40 mm

FUNKCJE:

- Dodatkowy program do samooczyszczenia zmywarki
- System „Miękkiego Startu" zabezpieczający szkło przed pobiciem, dzięki powolnemu wzrostowi ciśnienia w pompie myjącej na początku każdego cyklu
- System bezpiecznego płukania gorącą wodą zgodnie z HACCP – faza płukania załącza się dopiero wtedy, gdy woda osiągnie wymaganą temperaturę
- System autodiagnostyczny dla szybkiej kontroli stanu zmywarki

WYPOSAŻENIE:

- Pompa spustowa
- Dozownik nabłyszczacza
- Dozownik detergentu
- 1x kosz uniwersalny 400x400x(H)150 mm na szkło
- 1x kosz z bolcami 400x400x(H)150 mm na talerzyki
- 1x koszyczek 110x110x(H)130 mm na sztućce
- wąż doprowadzający wodę dł. 1,5 m, z przyłączem ¾" gwint wew.
- wąż spustowy dł. 1,5 m, ø24 mm
- kabel elektryczny bez wtyczki
- Waga: 39 kg

DOZOWNIKI I POMPA SPUSTOWA W CENIE

3999,00

kod	230268
sterowanie	elektroniczne
wymiary	470x510(+320)x(H)710 mm
pompa myjąca	0,3 KM
dozownik detergentu	Tak
dozownik nabłyszczacza	Tak
pompa spustowa	Tak
ilość/dł. cykli mycia*	3/60, 120, 180 s*
wydajność	60/30/20 koszy/h
maks. wysokość talerza/szkła	295 mm/290 mm
zużycie wody na 1 cykl mycia	1,7 l
temperatura wody myjącej/płuczącej	62°C/85°C
bojler: pojemność/moc	3,5 l/2,5 kW
wanna: pojemność/moc	17 l/2,5 kW
moc/napięcie	2,8 kW/230 V
waga	39 kg
cena	3999,00

*Program mycia może zostać automatycznie wydłużony o czas nagrzania wody płuczącej do 85°C

S.S. stainless steel

max H 290 mm

TWÓJ ZYSK

230268

U góry oddzielne ramiona myjące i płuczące ze stali nierdzewnej

Na dole oddzielne ramiona myjące i płuczące ze stali nierdzewnej

TWÓJ ZYSK -12%

PODSTAWA POD ZMYWARKĘ 230268

kod	222980
wymiary	470x500x(H)500mm
pojemność	Dwie pary prowadnic na kosze 400x400x(H)150 mm
stara/nowa cena	~~455,00~~ / 399,00

ZESTAW DO MYCIA I PŁUKANIA NACZYŃ W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH

10% W ZESTAWIE TANIEJ! TWÓJ ZYSK

– Zestaw zawiera preparat 975053 i 975022

979792 -6%

kod	stara cena	nowa cena
979792	~~127,00~~	119,00

ZMYWARKA DO NACZYŃ 50x50 – STEROWANIE ELEKTRONICZNE

18/10 stainless steel

- Niezwykle prosta w użyciu, utrzymaniu w czystości i serwisowaniu
- Idealna do mycia talerzy, sztućców, szkła, kubków, tac
- Sterowanie elektroniczne, dotykowy, elektroniczny panel
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Solidne dwuwarstwowe drzwi z mikrowyłącznikiem pracy przy otwarciu o wysokości wejścia 360 mm
- Termostat bezpieczeństwa dla bojlera/ dla wanny: do 105°C/99°C
- Elektroniczny termometr wody w bojlerze i w wannie
- Współczynnik szczelności pompy: IP 44
- Regulowane w pionie nóżki ±10 mm, ø40 mm

5199,00

DOZOWNIKI I POMPA SPUSTOWA W CENIE

FUNKCJE:
- Program myjący komorę zmywarki
- Możliwość płukania zimną wodą – szczególnie przydatny przy myciu szkła
- System „THERMO-PROTECTOR" zapobiegający płukaniu zimną wodą – gwarantuje rozpoczęcie płukania przy temp. 85°
- System „SOFT START" uruchomienie pompy wody przy niższym ciśnieniu i stopniowe podnoszenie ciśnienia, aby nie uszkodzić delikatnych naczyń
- 8-punktowy system autodiagnostyczny
- System ECO – zmniejszająca pobieranie energii elektrycznej

231753

max H 335 mm

U góry ramiona myjące stacjonarne, ramiona płuczące obrotowe, ze stali nierdzewnej

U dołu obrotowe, oddzielne ramiona myjące z tworzywa i płuczące ze stali nierdzewnej

TWÓJ ZYSK

WYPOSAŻENIE:
- 1x kosz uniwersalny na szkło 500x500x(H)105 mm
- 1x kosz z bolcami na talerze głębokie i płytkie w układzie 5x8 szt., 500x500x(H)105) mm
- 1x koszyk na sztućce 110x110x(H)130 mm
- Wąż doprowadzający wodę o dł. 1,5 m, z przyłączem ¾" gwint wew.
- Wąż spustowy
- Kabel elektryczny bez wtyczki

ZMYWARKA DO NACZYŃ 50x50 – STEROWANIE ELEKTRONICZNE – 3 PROGRAMY MYCIA

kod	231753
sterowanie	elektroniczne
wymiary	570x600(+370)x(H)830 mm
pompa myjąca	0,75 KM
dozownik detergentu	Tak-elektroniczny
dozownik nabłyszczacza	Tak
pompa spustowa	Tak
ilość/dł. cykli mycia*	3 programy/60, 120, 180 s
wydajność	60, 30, 20 koszy/h
maks. wysokość talerza/szkła	335 mm/325 mm
zużycie wody na 1 cykl mycia	2-2,5 l
temperatura wody myjącej/płuczącej	60°C/85°C
bojler: pojemność/moc	6 l/6 kW
wanna: pojemność/moc	35 l/2,8 kW
moc/napięcie	6,6 kW/400 V
waga	55 kg
cena	**5199,00**

*Program mycia może zostać automatycznie wydłużony o czas nagrzania wody płuczącej do 85°C

TWÓJ ZYSK

ZESTAW DO MYCIA I PŁUKANIA NACZYŃ W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH

10% W ZESTAWIE TANIEJ!

TWÓJ ZYSK

- Zestaw zawiera preparat 975053 i 975022

979792 -6%

kod	stara cena	nowa cena
979792	~~127,00~~	**119,00**

PODSTAWA POD ZMYWARKĘ 231753

kod	231050
wymiary	570x560x(H)500 mm
pojemność	Dwie pary prowadnic na kosze 500x500x(H)105 mm
cena	**449,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

ZMYWARKA KAPTUROWA DO NACZYŃ - ELEKTRONICZNA

- Niezwykle prosta w użyciu, utrzymaniu w czystości a nawet serwisowaniu
- Idealna do mycia talerzy, sztućców, szkła, kubków, tac, pojemników GN 1/1
- Sterowanie elektroniczne
- Maksymalna wysokość mytych talerzy 400 mm
- Maksymalna wysokość mytego szkła 395 mm
- Dotykowy, elektroniczny panel sterowania
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Górne i dolne ramiona myjące i płuczące ze stali nierdzewnej
- Unoszenie kaptura ułatwione dzięki wbudowanym sprężynom
- Elektroniczne termometry wody oddzielnie dla bojlera oraz wanny
- Termostat bezpieczeństwa dla bojlera do 105°C
- Termostat bezpieczeństwa dla wanny do 99°C
- Współczynnik szczelności pompy: IP 44

8999,00

FUNKCJE:

- Program myjący komorę zmywarki
- Możliwość płukania zimną wodą – szczególnie przydatny przy myciu szkła
- System „THERMO-PROTECTOR" zapobiegający płukaniu zimną wodą
- 8-punktowy system autodiagnostyczny
- Funkcja „SOFT START" uruchamianie pompy wody przy niższym ciśnieniu i stopniowe jej podnoszenie, aby nie uszkodzić delikatnych naczyń
- Drzwi z mikrowyłącznikiem pracy przy uniesionym kapturze
- Funkcja ECO – zmniejszająca pobieranie energii elektrycznej w przypadku gdy urządzenie nie jest używane dłużej niż 15 minut

WYPOSAŻENIE:

- 1x kosz uniwersalny na szkło 500x500x(H)105 mm
- 1x kosz z bolcami na talerze głębokie i płytkie w układzie 5x8 szt., 500x500x(H)105 mm
- 1x koszyczek na sztućce 110x110x(H)130 mm
- Przystosowanie do montażu dozownika detergentu (śruba w tylnej ściance wanny) - opcja
- Wąż doprowadzający wodę dł. 1,5 m, z przyłączem ¾" gwint wew.
- Wąż spustowy
- Możliwa narożna instalacja zmywarki
- Podłączenie wody: ¾"
- Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej w zakresie od 100 do 150 mm
- Waga: 131,5 kg

GN 1/1

max H 400 mm

18/10 stainless steel

231340

TWÓJ ZYSK

U góry oddzielne ramiona myjące i płuczące ze stali nierdzewnej

DOZOWNIKI I POMPA SPUSTOWA W CENIE

Na dole oddzielne ramiona myjące i płuczące ze stali nierdzewnej

ZMYWARKA KAPTUROWA DO NACZYŃ 50x50 – STEROWANIE ELEKTRONICZNE – 3 PROGRAMY MYCIA

kod	231340
sterowanie	elektroniczne
wymiary	750x880x(H)1390/1830 mm
pompa myjąca	1,5 KM
dozownik detergentu	Tak
dozownik nabłyszczacza	Tak
pompa spustowa	Tak
ilość/dł. cykli mycia*	3 programy/60, 120, 240 s
wydajność	60, 30,15 koszy/h
maks. wysokość talerza/szkła	400 mm/395 mm
zużycie wody na 1 cykl mycia	2-3 l
temperatura wody myjącej/płuczącej	60°C/85°C
bojler: pojemność/moc	13,5 l/7,5 kW
wanna: pojemność/moc	68 l/6 kW
moc/napięcie	8,6 kW/400 V
waga	131,5 kg
cena	**8999,00**

ZESTAW DO MYCIA I PŁUKANIA NACZYŃ W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH

10% W ZESTAWIE TANIEJ!

TWÓJ ZYSK

- Zestaw zawiera preparat 975053 i 975022

979792

-6%

kod	stara cena	nowa cena
979792	~~127,00~~	**119,00**

NEW

236574

ZMYWARKA DO TAC I GARÓW 50X60, ELEKTRONICZNA, Z DOZOWNIKIEM DETERGENTU I POMPĄ SPUSTOWĄ

- Specjalistyczna zmywarka idealna do mycia i wyparzania garnków, pojemników GN, blach cukierniczych 600x400 mm, termosów, tac oraz sztućców
- 3 elektronicznie sterowane programy mycia: 3/120 s, 180 s, 240 s
- Temperatura wyparzania: 82°C
- Temperatura mycia: 60°C
- Pojemność/moc bojlera: 6 kW
- Pojemność/ moc wanny: 6 kW
- Dotykowy, elektroniczny panel
- Automatyczny system czyszczenia
- Współcznynnik szczelności pompy: IP 44
- Duży kosz 500x600 mm
- Obudowa dwuwarstwowa wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Ramiona myjące i płuczące wykonane ze stali nierdzewnej
- Waga: 57 kg

WYPOSAŻENIE:

- Dozownik detergentu
- Dozownik nabłyszczacza
- Elektroniczny termometr bojlera
- Elektroniczny termometr wanny
- Pompa myjąca o mocy 1,2 kW
- Pompa odpływowa
- Kosz na talerze: 500x500x(H)105 mm
- Kosz uniwersalny: 500x500x(H)105 mm
- Kosz na sztućce : 110x110x(H)130 mm

12999,00

TWÓJ ZYSK

kod	V	kW	mm	cena
236574	400	7,1	595x730x(H)1340	12999,00

POLERKI DO SZTUĆCÓW

NEW

- Idealna do suszenia i polerowania sztućców
- W pełni zautomatyzowany proces
- Sterylizacja sztućców za pomocą bakteriobójczej lampy UVC
- Okrągły kształt bębna uniemożliwia zablokowanie się sztućców
- Hamulec silnika (tylko w wybranych modelach)
- Chłodzenie silnika powietrzem za pomocą wentylatora (tylko w wybranych modelach)
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Modele wolnostojące na 2 kółkach i 2 nóżkach.
- Dodatkowe 2 kółka jako opcja

TWÓJ ZYSK

od 12999,00

1370043

1370042

kod	wydajność (szt./h)	ilość środka polerującego w standardzie (kg)	typ	chłodzenie silnika (50 W)	lampa bakteriobójcza UVC (8W)	hamulec silnika	V	W	mm	kg	cena
1370043	3000	3	stołowy	TAK	TAK	–	230	683	484x664x(H)410	43	12999,00
1370042	do 8000	5	wolnostojący	TAK	TAK	–	230	1208	633x791x(H)778	130	19999,00
1370046	do 8000	5	wolnostojący	TAK	TAK	–	400	1208	633x791x(H)778	130	19199,00
1370044	do 8000	5	wolnostojący	TAK	TAK	TAK	230	1258	633x791x(H)778	130	22469,00
1370048	do 8000	5	wolnostojący	TAK	TAK	TAK	230	1258	633x791x(H)778	130	21899,00

AKCESORIA

kod	mm	cena
976562	Granulat do polerek 3 kg Rental	89,00
2379015	Zestaw przednich kółek do pakowarek wolnostojących – 2 szt.	1099,00

TWÓJ ZYSK

976562

NEW

649,00

TWÓJ ZYSK

810163

BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

- Wykonana z polerowanej stali nierdzewnej
- Jednootworowa, wylewka obrotowa
- Regulacja strumienia
- Wymagany otwór w stole: 30 mm
- Wężyki przyłączeniowe: 3/8" o długości 400 mm
- Zasięg wylewki: 190 mm
- Wysokość baterii: 370 mm

kod	cena
810163	649,00

NEW

799,00

TWÓJ ZYSK

810170

BATERIA UMYWALKOWA Z WYCIĄGANYM PRYSZNICEM

- Wykonana z polerowanej stali nierdzewnej
- Jednootworowa, wylewka obrotowa
- Regulacja strumienia
- Wymagany otwór w stole: 30 mm
- Wężyki przyłączeniowe: 3/8" o długości 350 mm
- Wysokość baterii: 445 mm

kod	cena
810170	799,00

NEW

189,00

TWÓJ ZYSK

810248

BATERIA UMYWALKOWA, SZTORCOWA

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Jednootworowa, wylewka obrotowa
- Regulacja strumienia
- Wymagany otwór w stole: ø27 mm
- Wężyki przyłączeniowe: 1/2" o długości 400 mm
- Zasięg wylewki: 180 mm
- Wysokość baterii: 225 mm

kod	cena
810248	189,00

NEW

399,00

TWÓJ ZYSK

810255

BATERIA DO ZLEWU Z WYCIĄGANYM PRYSZNICEM

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Jednootworowa, wylewka obrotowa
- Regulacja strumienia
- Długość prysznica: 150 cm
- Wymagany otwór w stole: ø32 mm
- Wężyki przyłączeniowe: 3/8" o długości 350 mm
- Zasięg wylewki: 230 mm
- Wysokość baterii: 230 mm

kod	cena
810255	399,00

259,00

TWÓJ ZYSK

231142

DOZOWNIK PŁYNU MYJĄCEGO Z REGULACJĄ

- Elektroniczny dozownik płynu myjącego
- Możliwa regulacja cyklu przy pomocy timera

-21%

kod	V	W	mm	stara cena	nowa cena
231142	230	8	82x103x(H)92	~~329,00~~	259,00

NEW

199,00

TWÓJ ZYSK

235973

DOZOWNIK PŁYNU MYJĄCEGO Z REGULACJĄ

- Śruba regulująca przepływ od 0 do 1,5 l/h

kod	V	cena
235973	230	199,00

970515

659,00

TWÓJ ZYSK

user assembly

BATERIA Z PRYSZNICEM

- Bateria jednootworowa, sztorcowa
- Prysznic odporny na przepływ wody pod dużym ciśnieniem
- Osłona prysznica wykonana z tworzywa sztucznego
- Regulowany wspornik kolumnowy
- Uchwyt ścienny z możliwością skrócenia
- Wężyki przyłączeniowe: ø1/2"
- Maksymalny przepływ wody: 17 l/min przy ciśnieniu 4 barów
- Wymagany otwór w stole: ø30 mm
- Wysięg wylewki: 280 mm

kod	stara cena	nowa cena
970515	~~679,00~~	659,00

399,00

TWÓJ ZYSK

NEW

WISZĄCY ZESTAW PRYSZNICOWY

kod	cena
810330	399,00

759,00

TWÓJ ZYSK

810293

899,00

TWÓJ ZYSK

810279

NEW

569,00

810262

BATERIA Z PRYSZNICEM MONTOWANA DO ŚCIANY

- Prysznic odporny na przepływ wody pod dużym ciśnieniem
- Bateria jednootworowa, wylewka obrotowa
- Osłona prysznica wykonana z tworzywa sztucznego
- Uchwyt ścienny z możliwością skrócenia
- Wysokość baterii: 1010 mm

kod	cena
810293	759,00

BATERIA Z PRYSZNICEM

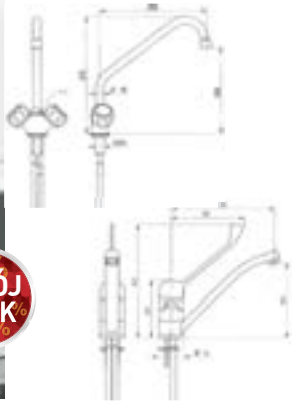
- Prysznic odporny na przepływ wody pod dużym ciśnieniem
- Bateria jednootworowa, wylewka obrotowa
- Osłona prysznica wykonana z tworzywa sztucznego
- Uchwyt ścienny z możliwością skrócenia
- Wymagany otwór w stole: ø32,5 mm
- Wężyki przyłączeniowe: 3/8" o długości 400 mm
- Wysokość baterii: 1060 mm

kod	cena
810279	899,00

BATERIA PRYSZNICOWA

- Prysznic odporny na przepływ wody pod dużym ciśnieniem
- Osłona prysznica wykonana z tworzywa sztucznego
- Uchwyt ścienny z możliwością skrócenia
- Wymagany otwór w stole: ø27 mm
- Wężyki przyłączeniowe: 1/2" o długości 400 mm
- Wysokość baterii: 1030 mm

kod	cena
810262	569,00



970508

970522

BATERIA ZLEWOZMYWAKOWA – SZTORCOWA

- Jednootworowa, wylewka obrotowa
- Wężyki przyłączeniowe: 1/2"
- Wymagany otwór w stole: ø30 mm
- Regulacja strumienia poprzez zawory
- Wysięg: 250 mm

199,00

kod	cena
970508	199,00

BATERIA UMYWALKOWA – ŁOKCIOWA

- Jednootworowa
- Wężyki przyłączeniowe: 3/8"
- Wymagany otwór w stole: ø35 mm
- Wysięg: 215 mm

209,00

kod	mm	stara cena	nowa cena
970522	xx(H)	~~219,00~~	209,00

BATERIA PRYSZNICOWA

- Bateria jednootworowa, sztorcowa
- Prysznic odporny na przepływ wody pod dużym ciśnieniem
- Maksymalny przepływ wody: 17 l/min przy ciśnieniu 4 barów
- Osłona prysznica wykonana z tworzywa sztucznego
- Regulowany wspornik kolumnowy
- Uchwyt ścienny z możliwością skrócenia
- Wężyki przyłączeniowe: 1/2" o długości 400 mm każdy
- Wymagany otwór w stole: ø27 mm

kod	stara cena	nowa cena
970300	~~569,00~~	549,00

549,00

970300

PRYSZNIC DO MYCIA KOMORY PIECA, RĘCZNY, UNIWERSALNY

- Idealny dla każdego szefa kuchni dbającego o czystość swoich urządzeń gastronomicznych
- Przeznaczony do komór wszelkiego typu pieców: konwekcyjnych, konwekcyjno-parowych, piekarników, ale także komór frytownic, płyt grillowych, blatów stołów roboczych i wszystkich urządzeń i ich części, które mogą być myte otwartym strumieniem wody
- Długi 2-metrowy wąż pozwala dotrzeć do każdego urządzenia znajdującego się w jego zasięgu
- Wygodna rączka z zaworem spustowym idealnie leży w dłoni
- Specjalny uchwyt do montażu za pomocą 3 wkrętów bezpośrednio na obudowie pieca w miejscu wyznaczonym przez serwisanta lub na ścianie
- Strumień rozdzielany na wiele mniejszych za pomocą sitka zwiększa powierzchnię mycia
- Idealny dla wody o temperaturze od 5°C do 85°C
- Maksymalny przepływ wody do 11 l/min przy ciśnieniu 3 bary
- Rekomendowane ciśnienie wody zasilającej: 3 bary
- Ciśnienie robocze wody zasilającej: 0,5–7 barów
- Obudowa wykonana z nylonu PA66, stalowe części pokryte nierdzewiejącym chromem
- Przyłącze do zaworu sieci wodnej: 1/2"

kod	mm	cena
810323	56x42x(H)2000	139,00

810323

139,00

Wirniki i elementy tnące ze stali nierdzewnej

Kolanko spustowe młynka

Zdejmowana osłona przeciwbryzgowa

TWÓJ ZYSK

979983

599,00

MŁYNEK DO ODPADKÓW 550 W Z WŁĄCZNIKIEM

- Małogabarytowe urządzenie do mielenia odpadków
- Wyciszona praca
- Kołnierz mocujący ze stali nierdzewnej
- Wewnętrzne elementy młynka ze stali nierdzewnej
- Szybkoobrotowy silnik: 4000 obr./min
- Wymagany otwór w zlewie: ø90 mm
- Przewód zasilający w zestawie
- Łożysko samosmarujące
- Łatwy i szybki w montażu
- Zdejmowana osłona przeciwbryzgowa oraz zaślepka (korek) gardzieli młynka
- Włącznik z wężykiem w zestawie

kod	V	W	mm	cena
979983	230	550	ø210x(H)406	599,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

810316

549,00

TWÓJ ZYSK

S.S. stainless steel

UMYWALKA KUCHENNA BEZDOTYKOWA

- Łatwe i higieniczne uruchamianie kolanem poprzez przycisk na panelu frontowym
- Wymiary komory: Ø350x(H)123 mm
- Całość ze stali nierdzewnej
- W zestawie elementy przyłączeniowe

-10%

kod	mm	stara cena	nowa cena
810316	400x400x(H)450	~~609,00~~	549,00

569,00

TWÓJ ZYSK

Umywalka uruchamiana kolanem

810309

18/10 stainless steel

UMYWALKA KUCHENNA BEZDOTYKOWA

- Łatwe i higieniczne uruchamianie kolanem poprzez wciśnięcie panelu frontowego
- Wymiary komory: 330x230x(H)120 mm
- Podłączenie wody: ½", otwór kanalizacyjny Ø54 mm
- Całość ze stali nierdzewnej
- W zestawie wylewka sztorcowa oraz dozownik mydła

-17%

kod	mm	stara cena	nowa cena
810309	400x320x(H)570	~~689,00~~	569,00

SUSZARKA DO RĄK

349,00

- Włącznik elektroniczny, sensorowy
- Kabel z wtyczką w zestawie
- Metalowa obudowa, malowana na biało

-8%

kod	V	W	mm	stara cena	nowa cena
221808	230	1500	240x210x(H)265	~~379,00~~	349,00

TWÓJ ZYSK

221808

TWÓJ ZYSK

od 839,00

SEPARATOR DO TŁUSZCZU

- Zapobiega zapychaniu się kanalizacji tłuszczem
- Do stosowania wewnątrz pomieszczeń (zmywalnie naczyń, kuchnie)
- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Pokrywa z uszczelką, zamykana na 4 klamry
- Przyłącza wejścia i wyjścia ø50 mm
- Dwie pionowe, wewnętrzne przegrody do separacji tłuszczu i szlamu
- Dodatkowo zawór kulowy na opróżnianie komory na tłuszcz
- Kompaktowy rozmiar

kod	poj. (l)	mm	cena
975718	30	710x310x(H)290	839,00
975725	60	745x410x(H)400	1069,00
979945	180	903x548x(H)629	1749,00

975718

KOSZE DO ZMYWAREK I POJEMNIK NA NACZYNIA

PP polypropylene

od 27,00

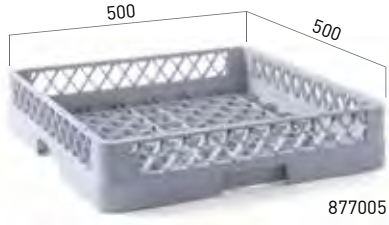
TWÓJ ZYSK

KOSZ DO SZKŁA 500X500 MM

kod	-	mm	cena
877050	9 elementów	500x500x(H)104	49,00
877043	16 elementów	500x500x(H)104	59,00
877036	25 elementów	500x500x(H)104	59,00
877029	36 elementów	500x500x(H)104	59,00
877012	49 elementów	500x500x(H)104	59,00

NADSTAWKA DO KOSZA 500X500 MM

kod	-	mm	cena	
877302	1 element	500x500x(H)45	27,00	NEW
877548	9 elementów	500x500x(H)45	29,00	
877531	16 elementów	500x500x(H)45	29,00	
877524	25 elementów	500x500x(H)45	29,00	
877517	36 elementów	500x500x(H)45	29,00	
877500	49 elementów	500x500x(H)45	29,00	

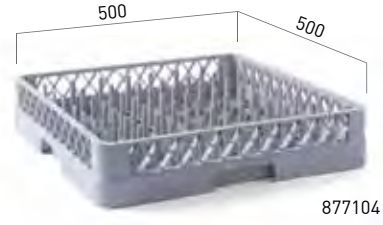


877005

KOSZ UNIWERSALNY DO ZMYWAREK 500X500 MM

- Do filiżanek, garnków, misek itp.
- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Dno kratkowane

kod	mm	cena
877005	500x500x(H)100	49,00



877104

KOSZ NA TALERZE DO ZMYWARKI 500X500 MM

- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Słupki podtrzymujące talerze
- Odległości pomiędzy słupkami powodują optymalne nachylenie talerzy potrzebne do skutecznego mycia

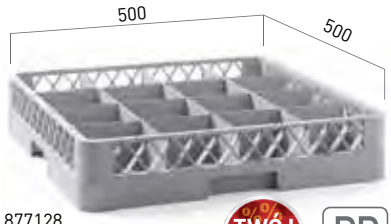
kod	mm	cena
877104	500x500x(H)100	46,00

877203

KOSZ NA SZTUĆCE DO ZMYWAREK 500X500 MM

- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między sztućcami we wszystkich płaszczyznach
- Gęsta struktura zapobiega przedostawaniu się małych sztućców przez dno kosza

kod	mm	cena
877203	500x500x(H)100	49,00



877128

TWÓJ ZYSK

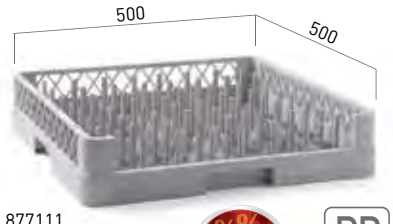
PP polypropylene

KOSZ DO FILIŻANEK 500X500 MM

- Optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Podział na 16 filiżanek

kod	mm	cena
877128	500x500x(H)100	49,00

36,00



877111

TWÓJ ZYSK

PP polypropylene

KOSZ NA TACE

- Optymalny przepływ wody między tacami we wszystkich płaszczyznach
- Słupki podtrzymujące tace
- Otwarta konstrukcja zapewniająca skuteczne mycie

kod	mm	cena
877111	500x500x(H)100	39,00

871331

871348

TWÓJ ZYSK

PP polypropylene

KOSZ DO ZMYWARKI DO SZKŁA 400X400 MM

- Optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach

kod	-	mm	cena
871331		400x400x(H)150	42,00
871348	słupki podtrzymujące	400x400x(H)110	42,00

871102

PE polyethylene

POJEMNIK NA SZTUĆCE

- 8-częściowy z uchwytami

kod	mm	cena
871102	425x205x(H)150	36,00

871300 871324

TWÓJ ZYSK

PP polypropylene

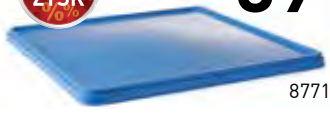
WKŁAD NA SZTUĆCE

kod	mm	cena
871300	110x110x(H)140	10,00

WKŁAD NA SZTUĆCE

kod	mm	cena
871324	125x84x(H)135	11,00

39,00



877180

TWÓJ ZYSK

POKRYWA NA KOSZE DO ZMYWAREK

kod	mm	cena
877180	500x500	39,00

539,00

user assembly

TWÓJ ZYSK

810583

-28%

WÓZEK DO TRANSPORTU KOSZY DO ZMYWARKI – 7X 500X500 MM

- Na 7 koszy 500x500 mm – odległość między poziomami: 200 mm
- Posiada obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem koszy
- Wyposażony w 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami

kod	mm	stara cena	nowa cena
810583	xx(H)	~~749,00~~	539,00

349,00

TWÓJ ZYSK

877197

PP polypropylene

WÓZEK Z UCHWYTEM NA KOSZE 500X500 MM DO ZMYWAREK

- 4 koła, 2 skrętne z hamulcami i dwa stałe
- Uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	mm	cena
877197	575x545x(H)920	349,00

TWÓJ ZYSK

209,00

877173

PP polypropylene

WÓZEK NA KOSZE DO ZMYWAREK

- 4 koła, 2 skrętne z hamulcami i dwa stałe

kod	mm	cena
877173	575x545x(H)210	209,00

od 89,00

TWÓJ ZYSK

975046 975053

PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA NACZYŃ W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH

- Silnie zasadowy preparat w koncentracie do maszynowego mycia naczyń w zmywarkach gastronomicznych i przemysłowych
- Zwilża i skutecznie usuwa zanieczyszczenia pochodzenia spożywczego, osady i przebarwienia
- Nie wymaga wstępnego namaczania
- Posiada właściwości antykorozyjne
- Nie matowi ceramiki oraz szkła
- Bezpieczny dla naczyń malowanych ręcznie - neutralny w roztworze
- Zalecany do wszystkich zmywarek AGD oraz przemysłowych

kod	-	poj. (l)	cena
975053	kanister	10	89,00
975046	kanister	20	149,00

10% W ZESTAWIE TANIEJ!

TWÓJ ZYSK

975046 975015

od 53,00

TWÓJ ZYSK

975015 979792

PROFESJONALNY PREPARAT DO PŁUKANIA O WŁAŚCIWOŚCIACH NABŁYSZCZAJĄCYCH DO NACZYŃ I URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH

- Silnie skoncentrowany preparat wspomagający płukanie naczyń
- w zmywarkach z jednoczesnym nabłyszczaniem
- Rozpuszcza minerały (związki wapnia, żelaza itp.) zawarte w wodzie eliminując tym samym zacieki i smugi powstające na naczyniach
- Może być stosowany we wszystkich typach zmywarek gastronomicznych i przemysłowych
- Zalecany do naczyń szklanych, ceramicznych, fajansowych, teflonowych, emaliowanych, metalowych (srebro, aluminium, stal itp.)
- Bezpieczny dla naczyń ręcznie malowanych
- Doskonale nabłyszcza. Zawiera kwasy organiczne
- Nie wymaga wycierania

kod	-	poj. (l)	cena
975022	kanister	5	53,00
975015	kanister	10	84,00

ZESTAW DO MYCIA I PŁUKANIA NACZYŃ W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH

-6%

- Zestaw zawiera preparat 975053 i 975022

kod	stara cena	nowa cena
979792	~~127,00~~	119,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

TWÓJ ZYSK

249,00

699317

PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA NACZYŃ ALUMINIOWYCH W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH

- Płynny środek myjący z działaniem odpieniającym i ochroną aluminium
- Stosowany głównie do każdego rodzaju wyposażenia i części urządzeń typu pojemniki, tace, patelnie, półmiski, sprzęt kuchenny oraz sztućce z aluminium, stali nierdzewnej, tworzyw sztucznych i porcelany
- Skutecznie usuwa resztki tłuszczy, białek, skrobi oraz ciasta
- Działa odpieniająco, gwarantując całkowitą czystość cyklu myjącego
- Należy wstępnie sprawdzić anodowane aluminium na działanie środka

kod	-	poj. (l)	cena
699317	kanister	20	**249,00**

25,00

975145

PROFESJONALNY KONCENTRAT DO RĘCZNEGO MYCIA NACZYŃ

- Koncentrat do ręcznego mycia naczyń o odczynie neutralnym
- Bezpieczny dla każdego rodzaju naczyń: szklanych, ceramicznych, emaliowanych, stalowych, plastikowych, metali szlachetnych i kolorowych
- Zmiękcza i usuwa zabrudzenia pochodzenia spożywczego, tłuszcze, przebarwienia
- Pozostawia naturalny połysk
- Gwarantuje doskonałą gęstość i lepkość (przyczepność) posiada cytrynowy zapach
- Bezpieczny dla rąk i środowiska, odpowiedni do twardej wody

-22%

kod	-	poj. (l)	stara cena	nowa cena
975145	kanister	5	~~32,00~~	**25,00**

16,00

975008

PROFESJONALNY PREPARAT DO ODKAMIENIANIA ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH

- Preparat do gruntownego oraz bieżącego rozpuszczania osadów mineralnych oraz usuwania kamienia z urządzeń gastronomicznych (kotły, bojlery, wyparzarki, zmywarki itp.)
- Zalecany do wszystkich typów zmywarek - kapturowych, podblatowych, modułowych, do szkła oraz przemysłowych
- Zawiera kwas fosforowy
- Eliminuje powstawanie smug
- Bezzapachowy, bezpieczny dla mytych powierzchni, należy spłukać

kod	-	poj. (l)	cena
975008	butelka	1	**16,00**

159,00

979785

149,00

231388

17,00

979754

PROFESJONALNY PŁYN NANO Z CZĄSTECZKAMI SREBRA DO CZYSZCZENIA PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH

- Wysoce alkaliczny preparat w koncentracie do mycia pieców konwekcyjno-parowych z zawartością NANO cząsteczek srebra
- Charakteryzuje się niską zawartością piany
- Zalecany do urządzeń z obiegiem zamkniętym (CIP)
- Skutecznie usuwa zanieczyszczenia tłuszczowo-smoliste oraz osady i przebarwienia pochodzenia organicznego
- Nano cząsteczki srebra eliminują działanie wszelkiego rodzaju niepożądanych drobnoustrojów, co ogranicza występowanie procesów gnilnych, grzybów, pleśni oraz zapachu stęchlizny
- Zawiera inhibitory korozji, należy spłukać

kod	-	poj. (l)	cena
979785	kanister	10	159,00

PROFESJONALNY PŁYN DO CZYSZCZENIA PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH

- Wysoce alkaliczny preparat w koncentracie do okresowego oraz bieżącego mycia pieców konwekcyjno-parowych
- Zalecany do urządzeń z obiegiem zamkniętym (CIP)
- Skutecznie usuwa przypalone zanieczyszczenia tłuszczowe i smoliste, tłuszcz utwardzony oraz osady i przebarwienia organiczne powstające w czasie pieczenia lub gotowania
- Zawiera inhibitory korozji, należy spłukać

kod	-	poj. (l)	cena
231388	kanister	10	149,00

PROFESJONALNY PROSZEK DO USUWANIA KAMIENIA ORAZ OSADÓW Z WAPNIA

- Preparat w proszku do odkamieniania i usuwania nacieków wapiennych oraz innych osadów pochodzenia mineralnego z urządzeń AGD
- Zalecany do stosowania w ekspresach do kawy, czajnikach, termosach, podgrzewaczach, piecach i innych urządzeniach w których osadza się kamień

kod	-	cena
979754	opakowanie 0,5 kg	17,00

16,00

975466

Zobacz film

16,00

975039

32,00

979761

17,00

979778

PROFESJONALNY, UNIWERSALNY PREPARAT DO USUWANIA ZABRUDZEŃ KUCHENNYCH

- Gotowy do użycia uniwersalny preparat odtłuszczający i odplamiający do bieżącego usuwania zanieczyszczeń kuchennych
- Skutecznie zmywa trudne do usunięcia tłuste zabrudzenia pochodzenia zwierzęcego, roślinnego i przemysłowego
- Zalecany do mycia powierzchni kuchennych (ściany, wyposażenie), a także w domu, garażu, ogrodzie. Usuwa również plany z powierzchni tekstylnych

kod	poj. (l)	cena
975466	1	16,00

PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA GRILLI I PIECÓW

- Gotowy do użycia silnie zasadowy preparat do bieżącego usuwania zanieczyszczeń tłuszczowo-smolistych, przypalonego tłuszczu oraz przebarwień pochodzenia organicznego
- Myje i odtłuszcza
- Zalecany do codziennego mycia grilli, pieców, piekarników, okapów
- Utrzymuje naturalny połysk mytych powierzchni
- Bezzapachowy

kod	poj. (l)	cena
975039	1	16,00

PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI

- Nie pozostawiający smug, gotowy do użycia preparat na bazie alkoholu do pielęgnacji i odtłuszczania powierzchni ze stali nierdzewnej matowej (szczotkowej) i błyszczącej
- Usuwa ślady po palcach i bieżące opary tłuszczu
- Stosowany na bieżąco wyciąga głębię i pozostawia efekt lustra
- Zalecany do zewnętrznych konstrukcji wyposażenia kuchni, kabin wind, okapów
- Nie wymaga spłukiwania

kod	poj. (l)	cena
979761	1	32,00

PROFESJONALNY, ZASADOWY KONCENTRAT DO TŁUSTYCH ZABRUDZEŃ - DO ŚCIAN, POSADZEK I URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH

- Uniwersalny preparat czyszczącoodtłuszczający w koncentracie do usuwania zanieczyszczeń pochodzenia organicznego
- Czyści, pierze, odplamia i odtłuszcza w czasie jednej operacji
- W przemyśle spożywczym i gastronomii może być używany zarówno do gruntownego jak i do bieżącego mycia
- Zalecany do higieny posadzek, ścian, elementów urządzeń, prania odzieży roboczej z jednoczesnym odplamianiem
- Dedykowany do mycia ręcznego, ciśnieniowego oraz w automatach szorujących

kod	poj. (l)	cena
979778	1	17,00

24,00

979747

PROFESJONALNY PROSZEK DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW DO KAWY

- Preparat w proszku - na bazie tlenu aktywnego - do czyszczenia wnętrz ekspresów do kawy (przelewowych, ciśnieniowych, kolbowych)
- Usuwa utwardzone osady po kawie, preferowany również do okresowego czyszczenia - odplamiania porcelany, fajansu, emalii oraz wewnętrznych powierzchni termosów i podgrzewaczy
- Czyści poprzez utlenianie

kod	-	cena
979747	opakowanie 0,5 kg	**24,00**

19,00

231296

PROFESJONALNY PŁYN DO CZYSZCZENIA TORU SPIENIANIA MLEKA W EKSPRESCH DO KAWY

- Preparat do czyszczenia toru spieniania mleka we wszystkich ekspresach do kawy wyposażonych w instalację lub przystawki spieniające
- Usuwa stare, skrystalizowane białka oraz tłuszcz
- Na bieżąco udrażnia przewody
- Zawiera kwas amidosulfonowy i fosforowy
- Wykazuje działanie odkamieniające

-41%

kod	-	poj. [l]	stara cena	nowa cena
231296	butelka	1	~~32,00~~	**19,00**

24,00

231319

TABLETKI DO CZYSZCZENIA AUTOMATYCZNYCH EKSPRESÓW DO KAWY

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

kod	-	cena
231319	25 tabletek	**24,00**

NEW

TWÓJ ZYSK

350,00

947012

FILTR Z GŁOWICĄ DO KOSTKAREK 3.0

- Kompletna stacja filtracji wody przeznaczona do kostkarek i łuskarek podblatowych
- Wydajność okresowa: 12 miesięcy lub 30 000 litrów
- Stacja posiada naścienny system mocujący

kod	mm	cena
947012	180x90x(H)340	350,00
947029	wkład zamienny	63,00

NEW

TWÓJ ZYSK

619,00

947036

FILTR Z GŁOWICĄ DO KOSTKAREK 9.0

- Kompletna stacja filtracji wody przeznaczona do kostkarek, łuskarek, wytwornic Nugget o wydajnościach powyżej 55 kg lodu na 24 h
- Wydajność przepływowa 90 000 litrów
- Stacja posiada naścienny system mocujący

kod	mm	cena
947036	340x90x(H)340	619,00
947043	wkład zamienny	203,00

FILTR UNIWERSALNY HORECA Z GŁOWICĄ

- Kompletna stacja filtracji wody przeznaczonej do zasilania ekspresów automatycznych i kolbowych
- System dedykowany do miejsc o bardzo dużym zapotrzebowaniu w filtrowaną wodę
- Okresowy – niezależnie od ilości przefiltrowanej wody, wystarcza na 12 miesięcy
- Filtracja zapobiega osadzaniu się kamienia
- Stacja posiada naścienny system mocujący

TWÓJ ZYSK

kod	mm	cena
947050	250x90x(H)340	653,00
947067	wkład zamienny	442,00

FILTR DO EKSPRESÓW 4.5 Z GŁOWICĄ

TWÓJ ZYSK

- Kompletna stacja filtracji wody przeznaczonej do ekspresów automatycznych, półautomatycznych i warników wody
- Wydajność przepływowa: 4 500 porcji kawy lub herbaty

kod	mm	cena
947074	420x85x(H)300	374,00
947081	wkład zamienny	119,00

FILTR DO EKSPRESÓW 10.5 Z GŁOWICĄ

- Kompletna stacja filtracji wody przeznaczonej do ekspresów automatycznych, półautomatycznych i warników wody
- Wydajność przepływowa: 10 500 porcji kawy lub herbaty

kod	mm	cena
947098	420x173x(H)300	512,00
947104	wkład zamienny	245,00

NEW

TWÓJ ZYSK

512,00

947098

FILTR VENDINGOWY

- Zapobiega osadzaniu się kamienia
- Poprawia smak i zapach wody
- Usuwa chlor, pestycydy i ich pochodne
- Wkład z węgla aktywnego
- Filtr mechaniczny
- Wolno rozpuszczalny polifosfor spożywczy
- Przyłącze: ¼"
- Trwałość: 6 miesięcy/11000 l (zależy od jakości wody wejściowej)
- Maksymalna temp. pracy: 38 °C
- Maksymalne ciśnienie pracy: 6 bar
- Maksymalny przepływ wody: 3,8 l/min (efektywne usuwanie chloru i zanieczyszczeń mechanicznych) lub 1,9 l/min (efektywne zapobieganie osadzaniu się kamienia)

64,00

TWÓJ ZYSK

NEW

235928

kod	mm	cena
235928	50x280	64,00

FILTRY DO WODY

od 113,00

UNIWERSALNA, Z REGULACJĄ – DO WSZYSTKICH TYPÓW URZĄDZEŃ

DO EKSPRESÓW DO KAWY

DO PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH ORAZ KOSTKAREK

BRITA

NEW

TWÓJ ZYSK

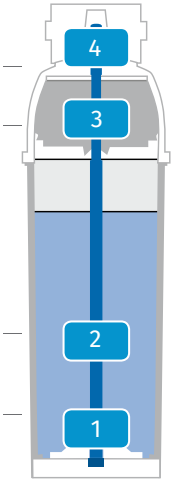
kod	1013637	1002952	1002949	1033041
nazwa	GŁOWICA PURITY C by-pass 0-70% 3/8"	GŁOWICA PURITY C by-pass 30% 3/8"	GŁOWICA PURITY C by-pass 0% 3/8"	LICZNIKI PRZEPŁYWU
przeznaczenie	uniwersalna	do ekspresów do kawy	do pieców konwekcyjno-parowych, piekarników oraz kostkarek	
cena	166,00	113,00	113,00	279,00

Filtracja końcowa
Pod koniec procesu filtracji włókno filtracyjne zatrzymuje drobne cząsteczki

Filtracja węglem aktywnym
Cała woda – także woda z obejścia – przepływa przez filtr z węglem aktywnym, dzięki czemu usuwane są substancje zakłócające smak i aromat

Redukcja twardości węglanowej
Ta część filtra PURITY C Quell ST redukuje twardość węglanową wody, co zapobiega niepożądanemu tworzeniu się osadów wapiennych

Filtracja wstępna
Filtr wstępny zatrzymuje duże cząstki stałe



od 149,00

TWÓJ ZYSK

kod	1002730	102828	102826	1002045	1012446
nazwa	PURITY C 50	PURITY C 150	PURITY C 300	PURITY C 500	PURITY C 1100
cena	~~155,00~~ / 149,00	238,00	349,00	539,00	797,00
technologia	dekarbonizacja				
maks. ciśnienie robocze | temperatura wody na wejściu	8,6 barów I 4-30°C				
przepływ znamionowy	60 l/h (0,25 barów)	60 l/h (0,25 barów)	60 l/h (0,25 barów)	100 l/h (0,5 barów)	100 l/h (0,5 barów)
wymiary (szer./gł./wys.) – głowica filtra z wkładem filtracyjnym	119x108x268 mm	117x104x419 mm	125x119x466 mm	144x144x557 mm	184x184x557 mm
ciężar (suchy/mokry)	1,0/1,6 kg	1,8/2,8 kg	2,8/4,2 kg	4,6/6,9 kg	7,7/12,5 kg
przyłącza (wejście/wyjście)	G 3/8"				
położenie robocze | użytkowanie	poziome i pionowe | możliwość zastosowania w połączeniu z instalacją zmiękczającą wodę				

Wydajność w zależności od rodzaju zastosowanej głowicy

głowica filtra PURITY C 0–70% z regulacją obejścia					
wydajność: ekspresy do kawy i espresso/urządzenia vendingowe (przy twardości węglanowej 10°dH/ ustawienie obejścia 40%)	960 l	2 408 l	4 000 l	6 800 l	11 500 l
wydajność: urządzenia do gotowania na parze/piece (przy twardości węglanowej 10°dH/ustawienie obejścia 10%)	660 l	1 656 l	2 750 l	4 675 l	7 906 l
głowica filtra PURITY C 30% ze stałym obejściem					
wydajność: przy twardości węglanowej 10°dH	831 l	2 086 l	3 464 l	5 889 l	9 960 l
głowica filtra PURITY C 0% ze stałym obejściem					
wydajność: przy twardości węglanowej 10°dH	600 l	1 505 l	2 500 l	4 250 l	7 188 l

do cen należy doliczyć VAT 23%

NEW

od 169,00

TWÓJ ZYSK

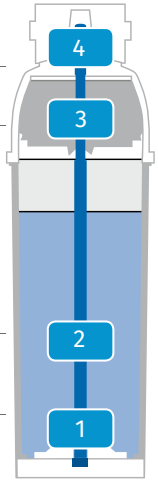
kod	1023325	1033041
nazwa	BRITA PURITY C STEAM by-pass	LICZNIKI PRZEPŁYWU
opis	czterostopniowa regulacja przepływu wody	
cena	169,00	279,00

Filtracja końcowa
Pod koniec procesu filtracji włókno filtracyjne zatrzymuje drobne cząsteczki z dokładnością do 10 µm

Filtracja węglem aktywnym
Cała woda – także woda z obejścia – przepływa przez filtr z węglem aktywnym, dzięki czemu usuwane są substancje zakłócające smak i aromat

Redukcja twardości węglanowej
Ta część filtra PURITY C Steam redukuje twardość węglanową wody, co zapobiega niepożądanemu tworzeniu się osadów wapiennych

Filtracja wstępna
Filtr wstępny zatrzymuje duże cząstki stałe



TWÓJ ZYSK

kod	1023320	1023328
nazwa	BRITA PURITY C 500 STEAM	BRITA PURITY C 1100 STEAM
cena	549,00	849,00
technologia	dekarbonizacja	
maks. ciśnienie robocze | temperatura wody na wejściu	2 – 8,6 barów I 4-30°C	
przepływ znamionowy	300 l/h	300 l/h
wymiary (szer./gł./wys.) – głowica filtra z wkładem filtracyjnym	ø144x(H)557 mm	ø184x(H)557 mm
przyłącza (wejście/wyjście)	G 3/8"	
położenie robocze | użytkowanie	poziome i pionowe | możliwość zastosowania w połączeniu z instalacją zmiękczającą wodę	

Wydajność w zależności od rodzaju zastosowanej głowicy

PRZYKŁADOWA WYDAJNOŚĆ W LITRACH WKŁADÓW BRITA PURITY C STEAM

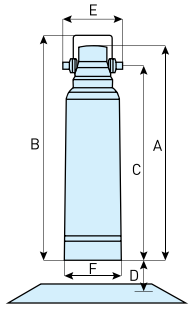
Twardość wody °dH (skala niemiecka)	Wkład filtra BRITA PURITY C 500 STEAM			Wkład filtra BRITA PURITY C 1100 STEAM		
	Ustawienie regulacji BY-PASS			Ustawienie regulacji BY-PASS		
	0	1-2	3	0	1-2	3
5	7083	7792	8677	11980	13178	14676
10	4250	4675	5206	7188	7907	8697
15	2833	3117	3471	4792	5271	5798
20	2125	2338	2603	3594	3953	4349
25	1700	1870	2083	2875	3653	3479
30	1417	1558	1735	2396	2636	2899

FILTRY DO WODY BWT

- Łatwa wymiana wkładów
- Wszystkie wkłady pasują do głowicy 231913
- Możliwość ustawienia i regulacji obejścia by-pass – idealne w przypadku ekspresów
- Regulacja przepływu bezpośrednio na głowicy
- Automatyczne zamykanie zaworu w czasie wymiany wkładu filtracyjnego

TWÓJ ZYSK

174,00



GŁOWICA
- Gwint wejścia i wyjścia 3/8"

kod	cena
231913	174,00

Cecha	Głowica z wkładem M	Głowica z wkładem L	Głowica z wkładem 2XL
Wydajność dla dH°10 i obejścia „1"	2880 l	3945 l	9720 l
Wysokość filtra z głowicą bez uchwytu (A)	475 mm	500 mm	580 mm
Wysokość filtra z głowicą z uchwytem (B)	500 mm	530 mm	600 mm
Wysokość przyłącza (C)	425 mm	450 mm	520 mm
Odstęp od podłoża w przypadku montażu głowicy do ściany (D)	min. 65 mm	min. 65 mm	min. 65 mm
Długość instalacyjna (E)	125 mm	125 mm	125 mm
Średnica wkładu (F)	130 mm	145 mm	185 mm
Gwint wejścia i wyjścia	3/8"	3/8"	3/8"
Wymagane ciśnienie wody przyłączeniowej	2-8 barów	2-8 barów	2-6 barów
Zalecana temp. wody przyłączeniowej	od 4°C do 30°C	od 4°C do 30°C	od 4°C do 65°C
Zalecana temp. otoczenia	od 4°C do 40°C	od 4°C do 40°C	od 4°C do 40°C
Waga (na sucho/na mokro)	2,4 kg/4,2 kg	3,4 kg/5,9 kg	7,5 kg/11 kg

HIGIENA

UNIWERSALNY – DO EKSPRESÓW DO KAWY, PIECÓW KON.-PAROWYCH, KOSTKAREK

TWÓJ ZYSK

349,00

231920

WKŁAD M DO FILTRÓW BWT
- Uniwersalny – do ekspresów do kawy, pieców kon.-par., kostkarek itp.
- 5-stopniowa filtracja
- Możliwość pracy filtra w pozycji pionowej i poziomej
- Wydajność dla dH°10 i obejścia „1" – 2880 l

kod	mm	cena
231920	ø130	349,00

UNIWERSALNY – DO EKSPRESÓW DO KAWY, PIECÓW KON.-PAROWYCH, KOSTKAREK

TWÓJ ZYSK

439,00

231937

WKŁAD L DO FILTRÓW BWT
- Uniwersalny – do ekspresów do kawy, pieców kon.-par., kostkarek itp.
- 5-stopniowa filtracja
- Możliwość pracy filtra w pozycji pionowej i poziomej
- Wydajność dla dH°10 i obejścia „1" – 3945 l

kod	mm	cena
231937	ø145	439,00

DO ZMYWAREK DO NACZYŃ

TWÓJ ZYSK

649,00

231944

WKŁAD 2XL DO FILTRÓW BWT
- Do zmywarek do naczyń
- 5-stopniowa filtracja – efektywne częściowe odsalanie
- Możliwość pracy filtra w pozycji pionowej i poziomej
- Wydajność dla dH°10 i obejścia „1" – 9720 l

kod	mm	cena
231944	ø185	649,00

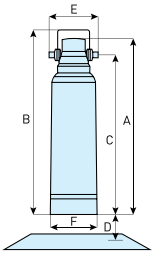
do cen należy doliczyć VAT 23%

LICZNIK DO WODY Z WYŚWIETLACZEM

- Idealne urządzenie dla precyzyjnego określania ilości przepływu wody w celu określenia momentu wymiany wkładów filtracyjnych lub regeneracji zmiękczaczy
- Wyświetlacz 5-cyfrowy
- Licznik odliczany w dół od „99999" do „-99999"
- Przeznaczony dla wody o temperaturze od 4°C do 40°C
- Zasilany baterią 3VDC
- Współczynnik szczelności: IPx4
- Zalecana pozioma pozycja instalacji
- Wymiary czujnika: 77x72x(H)46 mm
- Bateria w zestawie

TWÓJ ZYSK

kod	przepustowość (l/h)	mm	cena
231333	10-100	62x50x(H)17	279,00



231333

279,00

Cecha	Głowica z wkładem 2XL extra	Głowica z wkładem V	Głowica z wkładem M
Wydajność dla dH°10 i obejścia „1"	3560 l	2160 (dla obejście „3")	3240 (dla obejście „3")
Wysokość filtra z głowicą bez uchwytu (A)	580 mm	420 mm	475 mm
Wysokość filtra z głowicą z uchwytem (B)	600 mm	445 mm	500 mm
Wysokość przyłącza (C)	520 mm	370 mm	425 mm
Odstęp od podłoża w przypadku montażu głowicy do ściany (D)	min. 65 mm	min. 65 mm	min. 65 mm
Długość instalacyjna (E)	125 mm	125 mm	125 mm
Średnica wkładu (F)	185 mm	115 mm	130 mm
Gwint wejścia i wyjścia	3/8"	3/8"	3/8"
Wymagane ciśnienie wody przyłączeniowej	2-6 barów	2-8 barów	2-8 barów
Zalecana temp. wody przyłączeniowej	od 4°C do 30°C	od 4°C do 40°C	od 4°C do 40°C
Zalecana temp. otoczenia	od 4°C do 40°C	od 4°C do 60°C	od 4°C do 60°C
Waga (na sucho/na mokro)	7,5 kg/11 kg	2,3 kg (przybliżona)	2,8 kg (przybliżona)

DO ZMYWAREK DO SZKŁA

TWÓJ ZYSK

649,00

238479

WKŁAD 2XL EXTRA DO FILTRÓW BWT

- Do zmywarek do szkła
- 7-stopniowa filtracja – wydajna demineralizacja całkowita
- Pionowa pozycja pracy filtra
- Wydajność dla dH°10 i obejścia „1" – 3560 l

kod	mm	cena
238479	ø185	649,00

DO EKSPRESÓW DO KAWY I INNYCH URZĄDZEŃ DO PRODUKCJI GORĄCYCH NAPOJÓW

TWÓJ ZYSK

299,00

238455

WKŁAD PREMIUM V DO FILTRÓW BWT

- Do do expresów do kawy i innych urządzeń do produkcji gorących napojów
- 5-stopniowa filtracja z dodatkową formułą AROMA PLUS – innowacyjna ochrona przed osadami wapnia
- Możliwość pracy filtra w pozycji pionowej i poziomej
- Wydajność dla ekspresów: dH°14, obejście „2" – 1165 l, automatów vendingowych: dH°14, obejście „3" – 1400 l

kod	mm	cena
238455	ø115	299,00

DO EKSPRESÓW DO KAWY I INNYCH URZĄDZEŃ DO PRODUKCJI GORĄCYCH NAPOJÓW

TWÓJ ZYSK

389,00

238462

WKŁAD PREMIUM M DO FILTRÓW BWT

- Do do expresów do kawy i innych urządzeń do produkcji gorących napojów
- 5-stopniowa filtracja z dodatkową formułą AROMA PLUS – innowacyjna ochrona przed osadami wapnia
- Możliwość pracy filtra w pozycji pionowej i poziomej
- Wydajność dla ekspresów: dH°14, obejście „2" – 1750 l, automatów vendingowych: dH°14, obejście „3" – 2100 l

kod	mm	cena
238462	ø130	389,00

ZMIĘKCZACZE DO WODY

- Stosowanie zmiękczaczy do wody wydłuża żywotność urządzeń gastronomicznych
- W zmiękczaczu zachodzi proces wymiany jonowej, w którym jony wapnia i magnezu, odpowiedzialne za twardość wody, wyłapywane są przez żywicę jonowymienną znajdującą się wewnątrz zmiękczacza. Obniża to koszty serwisowania urządzeń gastronomicznych dzięki skutecznemu zapobieganiu odkładania się w nich kamienia kotłowego
- Urządzenie zawiera głowicę sterującą, która umożliwia ustawienie parametrów pracy systemu uzdatniania wody dostosowanych do potrzeb
- Elementy wewnątrz głowicy wykonane z wysokiej jakości ceramiki, które są odporne na ścieranie, korozję oraz osadzanie się zanieczyszczeń (m.in. żelaza). Technologia ta zapewnia doskonałe uszczelnienie wewnątrz sterownika, a przez to długotrwałe i bezawaryjne jego działanie
- Obudowa w kolorze granatowym
- Średnica przyłącza wody ¾"
- Ciśnienie robocze: 1,5-6 barów
- Temperatura otoczenia pracy: od 5°C do 38°C
- Maks. temperatura wody zasilającej: 38°C
- Czas regeneracji: 37 min
- Wydajność dla 10°dH – 1200 l
- Ilość złoża: 4 l
- Zbiornik regeneracyjny: 8 kg
- Maks. natężenie przepływu wody: 5 l/min
- Zużycie soli regeneracyjnej na 1 cykl: 0,5 kg

TWÓJ ZYSK

569,00

230442

TWÓJ ZYSK

799,00

230459

ZMIĘKCZACZ DO WODY PÓŁAUTOMATYCZNY

- Półautomatyczny proces regeneracji złoża przy pomocy solanki jest inicjowany ręcznie
- Waga: 8 kg

-7%

kod	V	W	mm	stara cena	nowa cena
230442	230	18	195x360x(H)510	~~609,00~~	**569,00**

ZMIĘKCZACZ DO WODY AUTOMATYCZNY

- Automatyczny proces regeneracji złoża przy pomocy solanki jest inicjowany automatycznie
- Dzięki panelowi sterowania można precyzyjnie określić m.in. czas pracy urządzenia, czas trwania regeneracji oraz objętość wody do uzdatnienia
- Zabezpieczenie przed dostępem dla dzieci dzięki funkcji automatycznej blokady
- Waga: 7,7 kg

kod	V	W	mm	cena
230459	230	18	206x380x(H)480	**799,00**

36,00

231265

TABLETKI SOLNE DO UZDATNIANIA WODY

- Skład surowcowy: chlorek sodu NaCl

kod	cena
231265	**36,00**

ZMIĘKCZACZE DO WODY

- Zmiękczanie wody jest procesem, podczas którego z wody usuwane są wszystkie związki wapnia i magnezu odpowiedzialne za twardość wody. Podczas przepływu wody przez kolumnę ze złożem, jony wapnia i magnezu zostają zaabsorbowane przez cząsteczki żywicy. Gdy zdolność jonowymienna złoża żywicy wyczerpie się, należy wywołać proces regeneracji, podczas którego złoże jest poddawane procesowi regeneracji za pomocą roztworu soli regeneracyjnej
- Zmiękczacz do wody może być zainstalowany wszędzie tam, gdzie temperatura wody jest niższa niż 45°C, a ciśnienie wejściowe wody nie przekracza 2 bary
- Do regeneracji stosować wyłącznie sól niejodowaną
- Wyłącznie do wody pitnej
- Odpowiednie do zmiękczania 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 bary

od **249,00**

TWÓJ ZYSK

231234 231227 231210

ZMIĘKCZACZ DO WODY Z TRADYCYJNYMI ZAWORAMI

- Podczas regeneracji zmiękczacza nie można korzystać z urządzenia do niego podłączonego
- Maksymalne/minimalne ciśnienie wody: od 1 do 8 barów
- Przepływ nominalny: 1000 l/h
- Temperatura otoczenia: od 4°C do 35°C
- Temperatura wody zasilającej: od 4°C do 25°C
- Rozmiar przyłącza: 3/8"

do -22%

kod	wydajność filtra (20°F/30°F/40°F)	poj. (l)	mm	stara cena	nowa cena
231210	1680/1120/840	8	ø185x(H)400	~~299,00~~	**249,00**
231227	2520/1680/1260	12	ø185x(H)500	~~369,00~~	**289,00**
231234	3360/2240/1680	16	ø185x(H)600	~~407,00~~	**339,00**

230374 230367 230350

By-Pass umożliwia korzystanie z urządzeń podczas regeneracji zmiękczacza

TWÓJ ZYSK

od **299,00**

ZMIĘKCZACZE DO WODY Z BY-PASSEM

- Podczas regeneracji można korzystać z urządzenie do niego podłączonego, ale podawana do urządzenia woda nie jest zmiękczona
- Maksymalne/minimalne ciśnienie wody: od 1 do 8 barów
- Przepływ nominalny: 800 l/h
- Temperatura otoczenia: od 4°C do 35°C
- Temperatura wody zasilającej: od 4°C do 25°C
- Rozmiar przyłącza: 3/8"

do -25%

kod	wydajność filtra (20°F/30°F/40°F)	poj. (l)	mm	stara cena	nowa cena
230350	1680/1120/840	8	ø185x(H)400	~~399,00~~	**299,00**
230367	2520/1680/1260	12	ø185x(H)500	~~459,00~~	**349,00**
230374	3360/2240/1680	16	ø185x(H)600	~~499,00~~	**399,00**

AMER★BOX®

TWÓJ ZYSK

HIGIENA

691045

POKRYWA DO KONTENERA OKRĄGŁEGO

do -27%

kod	pasuje do	mm	stara cena	nowa cena	
691045	691038	ø580	~~39,00~~	34,00	
691410	691403	ø500	~~49,00~~	36,00	NEW

TWÓJ ZYSK

PP polypropylene

od 34,00

691052

POKRYWA Z OTWOREM DO KONTENERA OKRĄGŁEGO

do -37%

kod	pasuje do	mm	stara cena	nowa cena	
691052	691038	ø580x(H)80	~~42,00~~	39,00	
691427	691403	ø500x(H)100	~~59,00~~	37,00	NEW

691069

POKRYWA UCHYLNA DO KONTENERA OKRĄGŁEGO

-42%

kod	pasuje do	mm	stara cena	cena	
691069	691038	ø580x(H)190		59,00	
691434	691403	500	~~89,00~~	52,00	NEW

691038

691076

WÓZEK DO KONTENERA OKRĄGŁEGO

do -11%

kod	pasuje do	mm	stara cena	nowa cena	
691076	691038	ø580x(H)130	~~99,00~~	88,00	
691441	691403	ø500x(H)130	~~99,00~~	89,00	NEW

KONTENER OKRĄGŁY

do -34%

kod	poj. (l)	mm	stara cena	nowa cena	
691403	80	ø500x(H)620	~~179,00~~	119,00	
691038	120	ø580x(H)700	~~189,00~~	164,00	NEW

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

AMER★BOX®

PP polypropylene

TWÓJ ZYSK

DESIGNED IN USA

od 139,00

691151

POJEMNIK NA ODPADY Z PEDAŁEM

kod	poj. (l)	mm	stara cena	cena
691151	68	504x412x(H)673		139,00
691168	87	504x412x(H)820		199,00

691144

691175

29,00

TWÓJ ZYSK

TWÓJ ZYSK

79,00

691137

POKRYWA Z OTWOREM DO KONTENERA PROSTOKĄTNEGO 60 L

-26%

kod	otwór	mm	stara cena	nowa cena
691144	prostokątny	660x470x(H)30	~~39,00~~	29,00
691175	okrągły	660x470x(H)30	~~39,00~~	29,00

POJEMNIK PROSTOKĄTNY NA ODPADY 60 L

-28%

kod	mm	stara cena	nowa cena
691137	440x320x580	~~109,00~~	79,00

KOSZE NA ŚMIECI I POPIELNICE

– Korpus ze stali nierdzewnej, powierzchnia zewnętrzna polerowana
– Pedał z nakładką antypoślizgową

TWÓJ ZYSK

od 39,00

Mechanizm „click lock" blokujący klapę kosza po otwarciu

Wewnętrzny elastyczny kosz z polipropylenu wyposażony w podwójną rączkę służącą jako blokada worka na śmieci

Pedał z nakładką antypoślizgową

691342

S.S. stainless steel

TWÓJ ZYSK

Pokrywa obrotowa 360° – wygodne, higieniczne otwieranie

Przetłoczenie pod obręcz na worek

Popielnice również na stronach 579

od 159,00

691366

KOSZ PEDAŁOWY OKRĄGŁY Z WKŁADEM

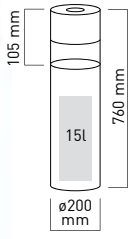
-6%

kod	mm	stara cena	cena
691311	ø210x(H)280		39,00
691328	ø250x(H)400		61,00
691335	ø300x(H)440	~~65,00~~	61,00
691342	ø300x(H)650		106,00

KOSZ Z POKRYWĄ OBROTOWĄ

kod	mm	cena
691359	ø240x(H)	159,00
691366	ø300x(H)	252,00

Zdejmowana popielniczka – ułatwia czyszczenie i opróżnianie kosza

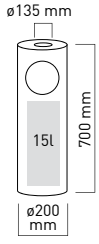


691373

in- & outdoor

TWÓJ ZYSK

Zdejmowana popielniczka – ułatwia czyszczenie i opróżnianie kosza

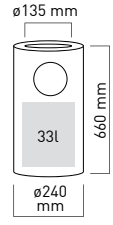


691380

in- & outdoor

TWÓJ ZYSK

Zdejmowana popielniczka – ułatwia czyszczenie i opróżnianie kosza



691397

in- & outdoor

KOSZ STOJĄCY Z POPIELNICĄ

kod	poj. (l)	mm	cena
691373	15	ø200x(H)760	220,00

KOSZ STOJĄCY Z POPIELNICĄ

kod	poj. (l)	mm	stara cena	nowa cena
691380	15	ø200x(H)700	~~107,00~~	105,00

KOSZ STOJĄCY Z POPIELNICĄ

kod	poj. (l)	mm	cena
691397	33	ø240x(H)660	228,00

TWÓJ ZYSK

Przetłoczenie pod obręcz na worek

od 39,00

691212

do -7%

KOSZ

kod	poj. (l)	mm	stara cena	nowa cena
691212	7	ø200x(H)250	~~42,00~~	39,00
691229	18	ø240x(H)410	~~73,00~~	69,00

TWÓJ ZYSK

Przetłoczenie pod obręcz na worek

od 69,00

691236

do -9%

KOSZ Z POKRYWĄ

kod	poj. (l)	otwór wrzutowy (mm)	mm	stara cena	nowa cena
691236	7	90	ø200x(H)250	~~73,00~~	69,00
691243	45	140	ø300x(H)690	~~175,00~~	159,00

TWÓJ ZYSK

Pokrywa o właściwościach samogaszących

od 89,00

691250

do -8%

KOSZ SAMOGASZĄCY

kod	poj. (l)	otwór wrzutowy (mm)	mm	stara cena	nowa cena
691250	12	120	ø200X(H)430	~~91,00~~	89,00
691267	30	120	ø240x(H)720	~~129,00~~	119,00

NEW

39,00

PP polypropylene

663950

POTYKACZ INFORMACYJNY „ŚLISKA PODŁOGA"

– Ostrzeżenie w 5 wersjach językowych

kod	mm	cena
663950	300x460x(H)615	39,00

389,00

691083

TWÓJ ZYSK

S.S. stainless steel

WÓZEK HOTELOWY NA PRANIE

– Konstrukcja ze stali nierdzewnej ze zdejmowanym workiem na pranie
– 4 koła, w tym 2 skrętne

kod	mm	cena
691083	900x650x(H)850	389,00

Nożny przycisk zaciskowy otwierający worek

379,00

TWÓJ ZYSK

S.S. stainless steel

691021

STOJAK NA WOREK NA ODPADY

– Stelaż wykonany ze stali nierdzewnej
– Nożny przycisk zaciskowy otwierający worek
– 2 kółka z hamulcami
– Stelaż przeznaczony jest na worek o wymiarach ok. 60x90 cm, czyli około 70/80 litrów

kod	mm	cena
691021	420x580x(H)960	379,00

TWÓJ ZYSK

699,00

691120

S.S. stainless steel

KOSZ STOJĄCY 43 L

– Wykonany ze stali nierdzewnej
– Z obrotową pokrywą

kod	mm	cena
691120	360x360x(H)740	699,00

BÜRSTENMANN

NEW

27,00

17931152828 17931162828 17931162828

HACCP ZESTAW SZUFELKA ZE ZMIOTKĄ

kod	kolor	mm	cena
17931152828	biały	230x340	27,00
17931162828	czerwony	230x340	27,00
17931172828	niebieski	230x340	27,00

14,00

10240028

HACCP KIJ METALOWY DO SZCZOTEK I ŚCIĄGACZEK

kod	mm	cena
10240028	ø25x(H)1300	14,00

21,00

591315028 591316028 591317028

HACCP SZCZOTKA Z KRÓTKIM UCHWYTEM

kod	kolor	mm	cena
591315028	biała	240	21,00
591316028	czerwona	240	21,00
591317028	niebieska	240	21,00

73,00

218315028 218316028 218317028

HACCP DUŻA SZCZOTKA

kod	kolor	mm	cena
218315028	biała	400	73,00
218316028	czerwona	400	73,00
218317028	niebieska	400	73,00

29,00

592315028 592316028 592317028

HACCP SZCZOTKA Z DŁUGIM UCHWYTEM

kod	kolor	mm	cena
592315028	biała	520	29,00
592316028	czerwona	520	29,00
592317028	niebieska	520	29,00

od 33,00

117702814 117702815 117702828

HACCP ŚCIĄGACZKA

kod	kolor	mm	cena
117702814	czerwona	450	33,00
117702815	niebieska	450	33,00
117702828	biała	450	33,00
117802814	czerwona	550	34,00
117802815	niebieska	550	34,00
117802828	biała	550	34,00

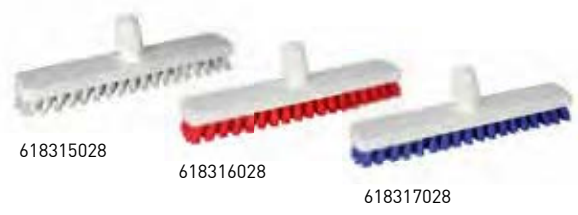
od 8,00

712315028 712316028 712317028

HACCP SZCZOTKA DO NACZYŃ

kod	kolor	mm	cena
712315028	biała	260	8,00
712316028	czerwona	260	13,00
712317028	niebieska	260	8,00

58,00



618315028 618316028 618317028

HACCP SZCZOTKA DO SZOROWANIA

kod	kolor	mm	cena
618315028	biała	400	58,00
618316028	czerwona	400	58,00
618317028	niebieska	400	58,00

BÜRSTENMANN

NEW

17,00

590315028 590316028 590317028

HACCP SZCZOTKA UNIWERSALNA

kod	kolor	mm	cena
590315028	biała	300	17,00
590316028	czerwona	300	17,00
590317028	niebieska	300	17,00

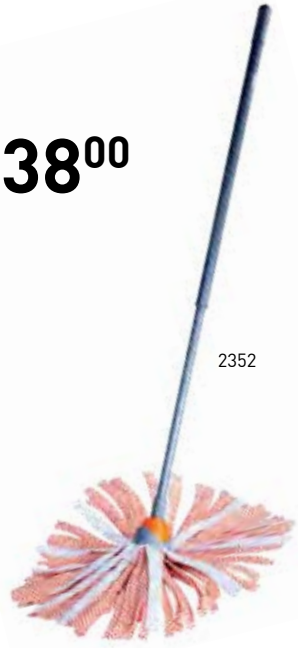
20,00

583315028 583316028 583317028

HACCP SZCZOTKA DO SZOROWANIA

kod	kolor	cena
583315028	biała	20,00
583316028	czerwona	20,00
583317028	niebieska	20,00

38,00

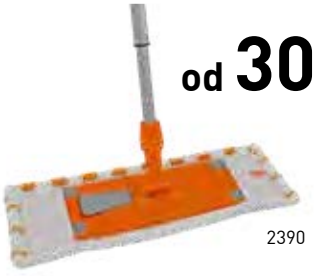


2352

MOP Z KIJEM TELESKOPOWYM

kod	mm	cena
2352	750/1300	38,00

od 30,00



2390

MOP DO CZYSZCZENIA NA MOKRO

kod		stara cena	cena
2390			80,00
2391	Wkład do mopa		30,00

24,00

2353

KOŃCÓWKA DO MOPA 2352

kod	cena
2353	24,00

89,00

1777

ZESTAW DO ZAMIATANIA – SZCZOTKA ZE ŚMIETNICZKĄ

kod	cena
1777	89,00

19,00

13250024

WIADRO DO MOPA

kod	poj. (l)	cena
13250024	13	19,00

7,00

1326

WYCISKACZ DO MOPA

kod	odpowiedni do	cena
1326	wiadra 13250024	7,00

BÜRSTENMANN

NEW

57,00

MIOTŁA DO UŻYTKU WEWNĘTRZNEGO Z KIJEM

kod	mm	cena
48461603467	1300	57,00

25,00

SZCZOTKA DO SZOROWANIA Z LISTWĄ ZGARNIAJACĄ

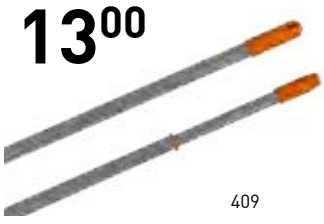
kod	cena
76264673467	25,00

21,00

UNIWERSALNA SZCZOTKA Z TWARDYM WŁOSIEM I SKROBAKIEM

kod	cena
76064673467	21,00

13,00



KIJ TELESKOPOWY

kod	mm	ø mm	cena
409	750/1300	210/170	13,00

26,00

ZESTAW DO ZAMIATANIA – SZUFELKA ZE ZMIOTKĄ

kod	cena
1798953467	26,00

18,00

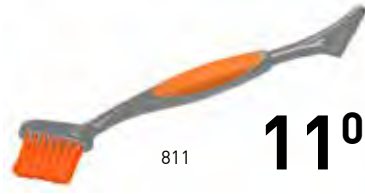
ŚCIĄGACZKA DO OKIEN Z PLASTIKOWYM HACZYKIEM

kod	mm	cena
50703467	250	18,00

17,00

SZCZOTKA OKRĄGŁA Z DOZOWNIKIEM PŁYNU

kod	cena
71965	17,00

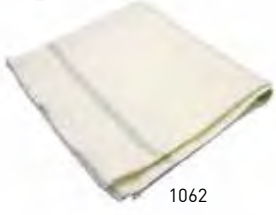


11,00

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA FUG

kod	cena
811	11,00

4,50



ŚCIERKA DO MYCIA PODŁOGI

kod	mm	cena
1062	500x600	4,50

32,00

ZESTAW ŚCIERECZEK Z MIKROFIBRY

kod	mm	opak. (szt.)	cena
1275	530x380	4	32,00

8,60

ŚCIERECZKA UNIWERSALNA Z MIKROFIBRY DO CZYSZCZENIA

kod	mm	cena
1272	400x400	8,60

281208

281253

S.S. stainless steel

Zobacz film

ILOŚĆ JAJ 30

TWÓJ ZYSK

ILOŚĆ JAJ 10

od 409,00

NAŚWIETLACZE DO JAJ

- Urządzenia niezbędne w każdej kuchni szkolnej, hotelowej, restauracji, stołówce, cukierni i wszędzie tam gdzie stosuje się i wybija surowe jajka
- Jednocześnie dezynfekuje 30 jaj (281208) lub 10 (218253) (można to ewentualnie dać do tabelki i wtedy wyrzucić z tego opisu)
- Czas naświetlania około 150 s
- Po procesie odkażania jaja są suche i mogą być natychmiast użyte
- Sterylizacja jaj następuje poprzez proces naświetlania falami długości o 253,7 nm
- Zabezpieczenie przed szkodliwym promieniowaniem lamp UV dzięki automatycznemu ich wyłączeniu przy otwartej szufladzie
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Kratka na jaja osadzona na łożyskach, wykonana ze stali nierdzewnej (281208) lub ze stali pokrytej proszkowo farbą poliestrową (281253)
- Zaleca się wymianę lamp po 7500 godzinach pracy

kod	V	W	mm	cena
281208	230	78	358x512x(H)255	759,00
281253	230	32	422x228x(H)188	409,00

NEW

TWÓJ ZYSK

799,00

281215

649,00

TWÓJ ZYSK

Zobacz film

281246

PMMA plexiglas S.S. stainless steel

STERYLIZATOR DO NOŻY HENDI 30

- Idealny do sterylizacji noży, pojemność do 30 sztuk
- Dezynfekcja za pomocą bakteriobójczego promieniowania UV
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Możliwość zawieszenie na ścianie
- Wbudowany timer z regulacją do 120 minut
- Waga: 8 kg

-27%

kod	V	W	mm	stara cena	nowa cena
281215	230	15	482x155x(H)613	~~1099,00~~	799,00

STERYLIZATOR DO NOŻY HENDI 14

- Idealny do sterylizacji noży, pojemność do 14 sztuk
- Dezynfekcja za pomocą bakteriobójczego promieniowania UV
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, drzwi z pleksi
- Wyposażony w uchwyt na noże ze stali nierdzewnej
- Mikrowyłącznik zabezpiecza przed włączeniem lamp przy otwartych drzwiach
- Wbudowany timer z regulacją do 60 minut

kod	V	W	mm	cena
281246	230	25	510x160x(H)610	649,00

TWÓJ ZYSK

NEW

VAT 8%

od 13,00

237298 237304

PŁYN ANTYWIRUSOWY DO DEZYNFEKCJI RĄK I POWIERZCHNI

- Profesjonalny płyn przeznaczony do dezynfekcji rąk i powierzchni (mających również kontakt z żywnością) o działaniu bakteriobójczym, grzybobójczym i wirusobójczym
- Produkt zawiera 70% etanolu i glicerynę
- Dodatek gliceryny rewelacyjnie nawilża skórę i chroni przed wysuszeniem. Specjalna formuła zapobiega uczuciu lepkości dłoni

kod	poj. (l)	cena
237328	0,75	13,00
237298	1	13,00
237304	5	50,00

do ceny należy doliczyć VAT 8%

NEW

od 17,00

VAT 8%

237175 237182

ŻEL DO DEZYNFEKCJI RĄK

- Profesjonalny żel do higienicznej dezynfekcji skóry rąk o działaniu wirusobójczym, bakteriobójczym i grzybobójczym
- Produkt zawiera 70% etanolu i glicerynę, która ma za zadanie zapobiec nadmiernemu wysuszeniu się skóry rąk
- Preparat gotowy do użycia

kod	poj. (l)	cena
237175	1	17,00
237182	5	84,00

do ceny należy doliczyć VAT 8%

TWÓJ ZYSK

VAT 8%

NEW

od 12,00

237199 237205

PŁYN DO DEZYNFEKCJI POWIERZCHNI

- Profesjonalny preparat o działaniu dezynfekującym
- Przeznaczony do dezynfekcji powierzchni
- Zastosowanie: meble kuchenne, półki, stoły, szafki, kasy, blaty, lady, powierzchnie szklane itp.
- Działanie bakteriobójcze i wirusobójcze
- 70% alkoholu etylowego
- Gotowy do użycia

kod	poj. (l)	cena
237199	1	12,00
237205	5	49,00

do ceny należy doliczyć VAT 8%

NEW

19,00

TWÓJ ZYSK

570937

PRZYŁBICA OCHRONNA

- Chroni skórę twarzy, nos, oczy i usta, a dzięki temu zmniejsza ryzyko zarażenia i rozprzestrzeniania chorób
- Lekka i odporna na środki dezynfekujące
- Osłona wykonana z PET o grubości 0,7 mm
- Posiada atest PZH
- Pasek hips grubość 1,5 mm
- Pianka z tworzywa sztucznego
- Gumka

-21%

kod	wymiary (mm)	stara cena	nowa cena
570937	200x280	~~24,00~~	19,00

do cen należy doliczyć VAT 8% lub 23%

NEW

TWÓJ ZYSK

82,50

557310

JEDNORAZOWA MASECZKA NA TWARZ 50 SZT.

- Jednorazowa maseczka na twarz
- Ochrona przed mikroorganizmami, patogenami i wirusami
- Trzy warstwy wykonane z włókniny oraz filtru tkaninowego
- Spełnia wymagania określone w rozporządzeniu 2016/425/UE i w normie EN 149

kod	wymiary (mm)	cena
557310	200x280	82,50

TWÓJ ZYSK

NEW

59,00

570975

RĘKAWICZKI NITRYLOWE, ZESTAW 100 SZT.

- Bezpudrowe rękawiczki nitrylowe zapewniające najwyższą jakość oraz maksymalną ochronę przed czynnikami chemicznymi i mechanicznymi
- Wykonane z 100% nitrylu, nie zawierają lateksu oraz silikonu. Są bardzo wytrzymałe i dzięki dodatkowemu natryskowi nitrylu na palcach zapewniają wysoki komfort użytkowania
- Kolor niebieski, w opakowaniu 100 szt.

kod	rozmiar	cena
571040	S	59,00
570975	M	59,00
570982	L	59,00
571057	XL	59,00

RĘKAWICZKI FOLIOWE NA ZAWIESZCE, ZESTAW 100 SZT.

- Rękawiczki foliowe zapewniają podstawową, najprostszą ochronę przed infekcjami, bakteriami i zabrudzeniami
- Wykonane z bardzo dobrej jakościowo folii HDPE, dzięki czemu są dużo bardziej wytrzymałe od innych zwykłych rękawic foliowych
- Pasują na prawą oraz na lewą dłoń
- Rozmiar uniwersalny
- W opakowaniu 100 szt.

kod	rozmiar	cena
571033	uniwersalny	3,90

3,90

TWÓJ ZYSK

NEW

571033

MATA „ZACHOWAJ ODSTĘP"

- Mata bezpiecznego odstępu ma zastosowanie wszędzie tam, gdzie istnieje konieczność zachowania dystansu pomiędzy osobami korzystającymi z danej przestrzeni np. w biurach, recepcjach, hotelach, szpitalach, supermarketach i innych obszarach publicznych
- Zapobiegaj rozprzestrzenianiu się wirusów, bakterii i zarazków, przypominając klientom o obowiązku zachowania odległości dwóch metrów poprzez wiadomość na poziomie podłogi!
- Aksamitna powierzchnia wykonana w 100% z przędzy o wysokim skręcie z poliamidu
- Elastyczny spód z antypoślizgowego lateksu
- Wysoka odporność na ścieranie
- Można prać w pralce w temperaturze 30°C
- Możliwość dostosowania wersji językowej

kod	wymiary (mm)	cena
899991	900x1500	119,00

NEW

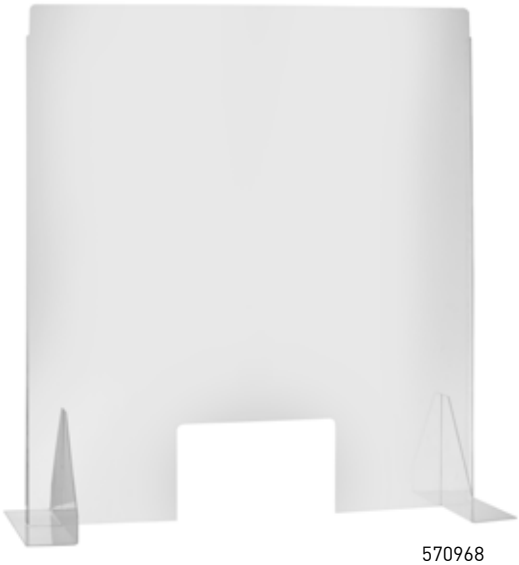
TWÓJ ZYSK

119,00

899991

NEW

179,00



570968

TWÓJ ZYSK

NEW

179,00

570951

OSŁONA Z PLEXI WOLNOSTOJĄCA

- Osłona zapewnia bezpieczeństwo w trakcie obsługi klienta wszędzie tam gdzie kontakt jest bezpośredni: sklepy, recepcje hotelowe, markety, apteki, punkty usługowe
- Wykonana z grubej plexi co zapewnia odpowiednią sztywność bez konstrukcji wzmacniających, przy równoczesnym zachowaniu wysokiej transparentności
- Możliwość wycięcia odpowiedniego kształtu i przystosowania do użycia w różnych obiektach użyteczności publicznej

-10%

kod	wymiary (mm)	stara cena	nowa cena
570968	700x(H)800	~~199,00~~	179,00

OSŁONA Z PLEXI

- Osłona zapewnia bezpieczeństwo w trakcie obsługi klienta wszędzie tam gdzie kontakt jest bezpośredni: sklepy, markety, apteki, punkty usługowe
- Wykonana z grubej plexi co zapewnia odpowiednią sztywność bez konstrukcji wzmacniających przy zachowaniu wysokiej transparentności

-10%

kod	wymiary (mm)	stara cena	nowa cena
570951	850x700	~~199,00~~	179,00

560105

CZAPKA KUCHARSKA „LE GRAND CHEF" – ZESTAW 10 SZTUK

- Wykonana z wiskozy, plisowana, w kolorze białym
- Pochłaniająca wilgoć, miękka i oddychająca
- Rozmiar regulowany, obwód 55-62 cm

kod	mm	cena
560105	ø600x(H)300	**69,00**

560044

CZAPKA KUCHARSKA - ZESTAW 10 SZTUK

- Plisowana z włókniny polipropylenowej
- Góra perforowana
- Rozmiar regulowany

kod	mm	cena
560044	ø600x(H)230	**15,00**

560037

FURAŻERKA PAPIEROWA – ZESTAW 100 SZTUK

- Wykonana z papieru, w kolorze białym, niebieska lamówka
- Góra perforowana
- Rozmiar uniwersalny

kod	mm	cena
560037	ø600x(H)95	**23,00**

LAMPY OWADOBÓJCZE DO UŻYTKU WEWNĄTRZ POMIESZCZEŃ

Z WYŁĄCZENIEM TYCH, GDZIE PRZYGOTOWYWANE I SERWOWANE SĄ POTRAWY

Al aluminium | indoor | ABS plastic

LAMPA OWADOBÓJCZA

- Obudowa wykonana ze specjalnego stopu aluminium i ognioodpornego tworzywa ABS zapewniającego bezpieczeństwo
- 2x świetlówka UV-A
- Owadobójcze działanie napięcia 2000–2500 V
- Wyjmowana tacka umożliwia łatwe czyszczenie
- Można zamontować na suficie za pomocą łańcuszka lub postawić

-12%

kod	zasięg działania	V	W	mm	stara cena	nowa cena
270158	50 m²	230	26	335x90x(H)260	~~112,00~~	**99,00**
270165	100 m²	230	40	485x90x(H)310		**129,00**
270172	150 m²	230	45	640x90x(H)360		**149,00**

LAMPY OWADOBÓJCZE DO UŻYTKU W KUCHNI I RESTAURACJI

270080

299,00

TWÓJ ZYSK

LAMPA OWADOBÓJCZA 100 M²

- Odpowiednia do użytku w kuchni i wewnątrz pomieszczeń gdzie serwowane są potrawy
- Metalowa obudowa z możliwością zamocowania na ścianie
- Dwie świetlówki UV-A 2x 15 W
- Taśma klejąca do łapania owadów w zestawie

kod	max. zasięg działania	V	W	mm	cena
270080	100 m²	230	30	480x100x(H)285	299,00
270073	taśma klejąca 10 szt.			395x210	119,00
270028		230	2x15	świetlówka zamienna – zestaw 2 szt.	119,00

LAMPA OWADOBÓJCZA

270097

189,00

TWÓJ ZYSK

NEW

LAMPA OWADOBÓJCZA 150M²

- Obudowa wykonana z ognioodpornego tworzywa ABS zapewnia bezpieczeństwo używania
- Wysokiej jakości żarówki UV-A LED o żywotności do 20 000 godzin
- Owadobójcze działanie napięcia 2000–2500 V
- Wyjmowana tacka umożliwia łatwe czyszczenie
- Można zamontować na suficie za pomocą łańcuszka lub postawić

kod	max. zasięg działania	V	W	mm	cena
270097	150 m²	230	40	470x100x(H)263	189,00

270196

199,00

TWÓJ ZYSK

ABS plastic

LAMPA OWADOBÓJCZA Z TAŚMĄ KLEJĄCĄ – 120 M²

- Odpowiednia do użytku w kuchni
- Obudowa z ognioodpornego tworzywa ABS, tylny panel wykonany z metalu, z możliwością montażu na ścianie
- 1 fluorescencyjna świetlówka UV-A 36 W zabezpieczona folią przed stłuczeniem
- Taśma klejąca do łapania owadów na tylnym panelu
- Łatwa do wymiany świetlówka i taśma klejąca
- Taśma klejąca (390x270 mm) w zestawie

-41%

kod	max. zasięg działania	V	W	mm	stara cena	cena
270196	120 m²	230	36	475x80x(H)283		199,00
270233	taśma klejąca 10 szt.			390x270		139,00
270240	świetlówka zamienna				~~134,00~~	79,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

LAMPY OWADOBÓJCZE DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ POMIESZCZEŃ

ABS plastic | in- & outdoor

TWÓJ ZYSK

od 249,00

270141

LAMPA OWADOBÓJCZA WODOODPORNA

- Ognioodporne tworzywo ABS zapewniające bezpieczeństwo
- 2x świetlówka UV-A
- Owadobójcze działanie napięcia 2000 V – współczynnik szczelności IPX4, możliwość używania wewnątrz budynków i na zewnątrz
- Wyjmowana tacka umożliwia łatwe mycie
- Uchwyt łańcuszkowy

kod	max. zasięg działania	V	W	mm	cena
270066	100 m²	230	40	510x105x(H)315	249,00
270141	150 m²	230	45	680x135x(H)310	299,00
935286	świetlówka zamienna do 270066 – zestaw 2 szt.				79,00

Uchwyt łańcuszkowy

Wyjmowana tacka

ŚWIETLÓWKA DO LAMP OWADOBÓJCZYCH

- Świetlówka fluorescencyjna UV-A

kod	dla	V	W	mm	cena
934159	270158	230	8	285x15x(H)15	30,00
934166	270172 - 270141	230	20	570x20x(H)20	30,00

30,00

934159

LAMPA OWADOBÓJCZA WODOODPORNA Z WENTYLATOREM

- Owady są przyciągane do światła, a następnie zasysane do zasobnika przez wentylator o dużej mocy
- Wysokiej jakości żarówka o mocy 25 W BLB 3U emituje 100% niewidzialnego promieniowania UV-A
- Obudowa z ognioodpornego tworzywa ABS wpływa na wysokie bezpieczeństwo używania
- Współczynnik szczelności IPX4, możliwość używania wewnątrz budynków i na zewnątrz
- Wyjmowana tacka umożliwia łatwe mycie
- Uchwyt łańcuszkowy

do -56%

kod	max. zasięg działania	mm	V	W	stara cena	nowa cena
270202	300 m²	ø330x(H)570	230	30	~~439,00~~	429,00
270257	żarówka zamienna		230	25	~~134,00~~	59,00

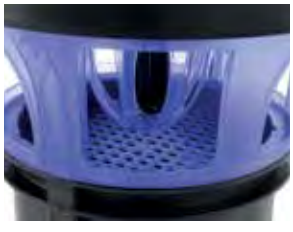
ABS plastic | in- & outdoor

429,00

TWÓJ ZYSK

270257

270202



Owady są przyciągane do światła, a następnie zasysane do zasobnika przez wentylator o dużej mocy

OTWIERACZE DO BUTELEK I KORKOCIĄGI

7,00

596746

OTWIERACZ BARMAŃSKI

S.S. stainless steel

kod	mm	cena
596746	179x40x(H)2	7,00

8,00

597200

OTWIERACZ

- Model zakrzywiony
- 3-funkcyjny

-6% S.S. stainless steel

kod	mm	stara cena	nowa cena
597200	110	~~8,50~~	8,00

19,00

597507

KORKOCIĄG

- Model z dźwignią
- Chromowany
- Z otwieraczem do butelek

Cr chrome plated

kod	mm	cena
597507	170	19,00

Zobacz film

48,00

643914

OTWIERACZ DO BUTELEK Z POJEMNIKIEM NA KAPSLE

- Otwieracz do butelek do montażu na ścianie
- Łatwo zdejmowany pojemnik ułatwia opróżnianie
- Śruby i kołki w zestawie

kod	mm	cena
643914	135x70x(H)295	48,00

Obcinarka do folii

23,00

ABS plastic S.S. stainless steel

597323

TWÓJ ZYSK

OTWIERACZ BARMAŃSKI PROFI LINE

- Wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa ABS
- 3-funkcyjny
- Opatentowana dźwignia i spirala do długich korków oraz obcinarka do folii

kod	mm	cena
597323	37x130x(H)14	23,00

7,00

596807

OTWIERACZ

- Wykonany ze stali chromowanej, uchwyt z tworzywa ABS
- 4-funkcyjny
- Z otwieraczem do butelek

ABS plastic Cr chrome plated

kod	mm	cena
596807	140	7,00

Zobacz film

Z dodatkowym wyciągiem do długich korków

19,00

OTWIERACZ BARMAŃSKI

- Wykonany ze stali nierdzewnej, metalowy uchwyt
- 3-funkcyjny
- Z dodatkowym wyciągiem do długich korków

S.S. stainless steel

kod	mm	cena
597316	120	19,00

23,00

599372

144,00

593363

6,00

590140

NALEWAK CHROMOWANY

Cr chrome plated

- Wykonany z tworzywa EVA z chromowaną końcówką

kod	ilość szt. w opak.	cena
599372	6	23,00

NALEWAK MIEDZIANY, DŁUGI

- Wykonany ze stali nierdzewnej pokrytej miedzią
- Z odpowietrznikiem
- Z korkiem z tworzywa

kod	ilość szt. w opak.	cena
593363	12	144,00

NALEWAK STALOWY, DŁUGI

- Z korkiem z tworzywa

-14%

kod	stara cena	nowa cena
590140	~~7,00~~	6,00

od 26,00

599464 599471 599488

18/8 stainless steel · food contact · micro

NALEWAK

kod	-	ilość szt. w opak.	cena
599464	wolny przepływ	6	26,00
599471	z klapką	6	28,00
599488	szybki przepływ	6	26,00

18,00

599402 599419 599426 599433

NALEWAK

- Wykonany z tworzywa EVA

-10%

kod		-	ilość szt. w opak.	stara cena	nowa cena
599402		niebieski	4	~~20,00~~	18,00
599419		czerwony	4	~~20,00~~	18,00
599426		przezroczysty	4	~~20,00~~	18,00
599433		żółty	4	~~20,00~~	18,00

599440

599457

NALEWAK

6,70

- Wykonany z tworzywa EVA

kod	-	ilość szt. w opak.	stara cena	nowa cena
599440	2 czarne, 2 białe, 2 czerwone	6	~~7,00~~	6,70
599457	2 niebieskie, 2 czerwone, 2 zielone	6	~~7,00~~	6,70

ABS plastic

Mocowanie do ściany

Mocowanie do półki

STOJAK DO BUTELEK

– Wysokość butelki od 240 mm do 350 mm

kod	rodzaj montowania	cena
598702	mocowany do półki	33,00
598801	mocowany do ściany	32,00

DOZOWNIK NIEKAPIĄCY

kod	poj. (ml)	cena
598009	25	24,00
598207	35	24,00
598405	50	24,00

ABS plastic

DOZOWNIK Z KULKĄ

kod	poj. (ml)	cena
599006	25	11,00
599105	35	11,00
599204	50	11,00

Zobacz film

KOREK DO BUTELKI SZAMPANA

– Do przechowywania otwartych butelek

-6% Cr chrome plated SIL silicone

kod	stara cena	nowa cena
595589	~~16,00~~	15,00

DZIURKACZ DO KAPSLI I NAKRĘTEK

– Do łatwego wycinania otworów o średnicy 6,5 mm w kapslach i puszkach
– Słomka umieszczona w otworze zabezpiecza napój przed owadami
– Minimalizuje wyciek przewróconych napojów
– Nadaje się do słomek biodegradowalnych ø6 mm

kod	mm	cena
595572	ø45x(H)80	49,00

Zobacz film

TWÓJ ZYSK

od 189,00

598955

598962

PMMA plexiglas

DYSTRYBUTOR DO PIWA – STOŁOWY

– Wykonany ze szkła akrylowego
– Wysokiej jakości niekapiący kran

kod	poj. (l)	mm	cena
598955	3	ø100x(H)815	189,00
598962	5	ø100x(H)1150	209,00

NEW

696200

19,00

ABS plastic

NOŚNIK DO SZKLANEK Z PIWEM

– Na 12 szklanek, otwory o średnicy 55 mm

kod	mm	cena
696200	ø315x(H)35	19,00

14,00

NEW

565360

SAN plastic

SZPATUŁA DO ZBIERANIA PIANY Z PIWA

– Koloru białego

kod	mm	cena
565360	235x26	14,00

NEW

35,00

516751

wash food contact

WIADRO DO PIWA

– Z otwieraczem do butelek wbudowanym w mocowanie uchwytu

kod	mm	cena
516751	ø230x(H)180	35,00

39,00

696002

SZCZOTKI DO SZKLANEK

- 3 szczotki z nylonowym włosiem
- Dno wyposażone w 4 przyssawki

PP polypropylene

kod	mm	cena
696002	190x100x(H)180	39,00

49,00

696040

SZCZOTKI DO SZKLANEK

- Wykonane z polipropylenu
- 3 szczotki z nylonu
- Dno wyposażone w 4 nogi-przyssawki

PP polypropylene

kod	mm	stara cena	cena
696040	190x100x(H)250		49,00

59,00

552681

ZMYWAK DO SZKLANEK

- Obudowa wykonana z aluminium
- Szczotka z nylonu
- Dno wyposażone w 4 nogi-przyssawki

kod	mm	cena
552681	ø150x(H)190	59,00

TWÓJ ZYSK

od 21,00

597972

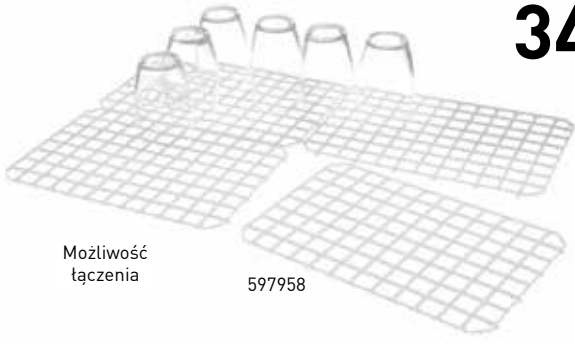
597965

do -34%

MATA BARMAŃSKA GUMOWA

kod	mm	stara cena	nowa cena
597965	600x80x(H)15	~~32,00~~	21,00
597972	453x305x(H)15	~~49,00~~	47,00
597989	300x150x(H)10		28,00

34,00



Możliwość łączenia

597958

KRATKA BARMAŃSKA

- Wykonana z białego polipropylenu
- Idealna do osuszania szklanek i kieliszków
- Możliwość łączenia
- Spełnia normy higieny HACCP

PP polypropylene

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena
597958	5	313x209	34,00

TWÓJ ZYSK

23,00

596760

28,00

596777

POMOCNIK BARMAŃSKI

- 6-częściowy, na serwetki, słomki, mieszadełka itp.
- Pojemnik na serwetki 130x130 mm

-28% ABS plastic

kod	mm	stara cena	nowa cena
596760	240x145x(H)105	~~32,00~~	23,00

KRUSTOWNICA

- Do ozdabiania krawędzi kieliszków
- 3 pojemniki na: sok z limonki, sól, cukier
- Średnica każdego z pojemników 155 mm
- Gąbka w pojemniku do soku zapobiega rozlaniu

ABS plastic -13%

kod	mm	stara cena	nowa cena
596777	200x160x(H)75	~~32,00~~	28,00

82,00

552131

PC polycarbonate | PP polypropylene | ABS plastic

POJEMNIK BARMAŃSKI NA DODATKI DO DRINKÓW

- Wykonany z tworzywa ABS w kolorze czarnym
- Przezroczysta pokrywa wykonana z poliwęglanu
- W zestawie 5 pojemników-wkładów z polipropylenu

kod	mm	stara cena	nowa cena
552131	495x160x(H)100	~~84,00~~	82,00

od 82,00

552100

PP polypropylene | S.S. stainless steel

POJEMNIK BARMAŃSKI NA DODATKI DO DRINKÓW

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Przezroczysta pokrywa wykonana z polipropylenu
- W zestawie 5 białych pojemników-wkładów

kod		mm	stara cena	nowa cena	
593998	6 pojemników	445x148x(H)85		105,00	NEW
593981	4 pojemniki	295x148x(H)85		84,00	NEW
552100	5 pojemników	375x140x(H)90	~~86,00~~	82,00	

HDPE polyethylene | wash

DESKA DO KROJENIA UNIWERSALNA Z UCHWYTEM

- Wykonana z polietylenu HDPE
- Dwustronna, gładka

do -38%

kod	kolor	mm	grubość (mm)	stara cena	nowa cena
826348	Biały	250x150	10	~~13,00~~	8,00
826478	Czarny	250x150	10		12,00
826355	Biały	300x200	10	~~22,00~~	17,00
826485	Czarny	300x200	10		19,00

TWÓJ ZYSK

od 8,00

826485

826348

od 14,00

593042 593066

SHAKER BOSTOŃSKI

-26% S.S. stainless steel

kod	-	poj. (l)	stara cena	nowa cena
593042	kubek stalowy	0.8	~~19,00~~	14,00
593066	szklanica	0.45		15,00

49,00

593004

SHAKER DO KOKTAJLI
– 3-częściowy

-6% S.S. stainless steel

kod	poj. (l)	mm	stara cena	nowa cena
593004	0.75	ø80x(H)240	~~52,00~~	49,00

593035

37,00

SHAKER DO KOKTAJLI

S.S. stainless steel

kod	poj. (l)	mm	cena
593035	0.75	ø90x(H)255	37,00

124,00

593301

S.S. stainless steel / wash

SHAKER FRANCUSKI MIEDZIANY
– 2-częściowy
– Wykonane ze stali nierdzewnej pokrytej miedzią

kod	poj. (l)	mm	cena
593301	0.6	ø91x(H)227	124,00

593318

144,00

S.S. stainless steel / wash

SHAKER DO KOKTAJLI TIN TIN MIEDZIANY
– 2-częściowy
– Wykonany ze stali nierdzewnej pokrytej miedzią
– 2 kubki 600/800 ml: ø90x(H)140 mm/ ø92x(H)174 mm

kod	poj. (l)	mm	cena
593318	0,8/0,6	ø92x(H)	144,00

12,90

NEW

TWÓJ ZYSK

N6666

SZKLANICA BARMAŃSKA

kod	poj. (ml)	cena
N6666	550	12,90

35 ml

11,00

25 ml

596715

-31% S.S. stainless steel

MIARA BARMAŃSKA
– Dwustronna o pojemności: 25 ml i 35 ml

kod	mm	stara cena	nowa cena
596715	ø40x(H)73	~~16,00~~	11,00

50 ml

12,00

25 ml

596722

S.S. stainless steel

MIARA BARMAŃSKA
– Dwustronna o pojemności: 25 ml i 50 ml

kod	mm	cena
596722	ø43x(H)85	12,00

64,00

593332

S.S. stainless steel / wash

MIARA BARMAŃSKA MIEDZIANA
– Wykonana ze stali nierdzewnej pokrytej miedzią
– Dwustronna o pojemności: 25 ml i 50 ml
– Dodatkowo wytłoczona pojemność 35 ml

kod	poj. (ml)	mm	cena
593332	25 + 50	ø45x(H)112	64,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

10,00

593097

ŁYŻKA BARMAŃSKA

S.S. stainless steel

kod	mm	cena
593097	27x27x(H)266	10,00

54,00

593325

S.S. stainless steel | wash

ŁYŻKA BARMAŃSKA MIEDZIANA

- Wykonana ze stali nierdzewnej pokrytej miedzią

kod	mm	cena
593325	27x20x(H)450	54,00

22,00

596739

TWÓJ ZYSK

-24%

PP polypropylene | S.S. stainless steel

MOŹDZIERZ

- Ze stali nierdzewnej, końcówka z polipropylenu
- Do ucierania i ugniatania składników do drinków, np. malin, limonki, mięty itp.

kod	mm	stara cena	nowa cena
596739	34x34x(H)207	~~29,00~~	22,00

12,00

596753

-57%

SITO BARMAŃSKIE

S.S. stainless steel

kod	mm	stara cena	nowa cena
596753	82x28x(H)165	~~28,00~~	12,00

28,00

593370

S.S. stainless steel | wash

SITKO BARMAŃSKIE TYPU JULEP – MIEDZIANE

- Wykonane ze stali nierdzewnej pokrytej miedzią

kod	mm	cena
593370	75x25x(H)160	28,00

88,00

593356

S.S. stainless steel | wash

KUBEK DO KOKTAJLI MIEDZIANY

- Do serwowania koktajli oraz drinków
- Wykonany ze stali nierdzewnej pokrytej miedzią

kod	mm	cena
593356	(H)89	88,00

17,00

521410

Al aluminium | wash

SZUFELKA BARMAŃSKA ALUMINIOWA

kod	mm	cena
521410	78x48x(H)215	17,00

14,00

523520

S.S. stainless steel | wash

SZCZYPCE DO LODU

- Zestaw 2 szt.

kod	mm	cena
523520	180	14,00

98,00

593349

S.S. stainless steel | wash

SERWETNIK MIEDZIANY

- Wykonany ze stali nierdzewnej pokrytej miedzią

kod	mm	cena
593349	130x130x(H)100	98,00

557600 557617 557624 557631 557648

TWÓJ ZYSK

11,50

PP polypropylene | wash

DYSPENSER BARMAŃSKI – 2-CZĘŚCIOWY

- Wymienna końcówka i pokrywka
- Do dozowania, mieszania i magazynowania napojów
- Odkręcana górna część

do -18%

kod	poj. (l)	mm	stara cena	nowa cena
557600	0.8	ø90x(H)300	~~13,00~~	11,50
557617	0.8	ø90x(H)300	~~14,00~~	11,50
557624	0.8	ø90x(H)300	~~13,00~~	11,50
557631	0.8	ø90x(H)300	~~13,00~~	11,50
557648	0.8	ø90x(H)300	~~14,00~~	11,50

NEW

35,00

593950

TERMOS DO WINA
- Podwójne ścianki ze stali nierdzewnej
- Używać bez kostek lodu
- Średnica wewnętrzna: 105 mm

kod	mm	cena
593950	ø120x(H)183	35,00

46,00

Używać bez kostek lodu

593806

S.S. stainless steel

TERMOS DO WINA
- Podwójne ścianki ze stali nierdzewnej
- Używać bez kostek lodu
- Średnica wewnętrzna: 105 mm

kod	mm	cena
593806	ø120x(H)180	46,00

44,00

593158

SAN plastic

WIADERKO NA WINO/DO SZAMPANA
- Przezroczyste
- Pasuje do stojaka 593905

kod	poj. (l)	mm	cena
593158	3	220x185x(H)226	44,00

42,00

Doskonałe właściwości izolacyjne

593813

TERMOS DO WINA – TERMOIZOLACYJNY
- Wykonany z polipropylenu EPP, lekki o doskonałych właściwościach izolacyjnych
- Temperatura wina wzrasta o około 1,5°C na godzinę, utrzymuje niską temperaturę schłodzonego wina dłużej niż zwykłe termosy ze stali nierdzewnej

kod	mm	cena
593813	ø142x(H)210	42,00

33,00

593202

WIADRO DO SZAMPANA
- Z uchwytami
- Pasuje do stojaka 593905

S.S. stainless steel

kod	poj. (l)	mm	cena
593202	3.3	ø220x(H)190	33,00

39,00

593103

WIADRO DO SZAMPANA
- Z uchwytami
- Pasuje do stojaka 593905

-11% S.S. stainless steel

kod	poj. (l)	mm	stara cena	nowa cena
593103	3.5	ø210x(H)210	~~44,00~~	39,00

48,00

593905

STOJAK DO WIADRA DO SZAMPANA
- Obręcz: ø185 mm
- Mocowany do stołu
- Odpowiedni do wiadra 593103, 593202, 593158
- Cena nie obejmuje wiadra

Cr chrome plated

kod	mm	cena
593905	ø195x(H)510	48,00

NEW

od 50,00

593936

WIADRO DO SZAMPANA
- Z okrągłymi uchwytami

S.S. stainless steel

kod	mm	cena
593936	ø198x(H)202	50,00
593943	ø245x(H)200	66,00

TWÓJ ZYSK

471500

169,00 -29%

S.S. stainless steel

MISA DO SZAMPANA/PONCZU

kod	poj. (l)	mm	stara cena	nowa cena
471500	13.5	ø370x(H)230	~~239,00~~	169,00

471524

99,00

S.S. stainless steel

MISA DO SZAMPANA/PONCZU ECONOMIC

kod	poj. (l)	mm	cena
471524	9.5	ø350x(H)230	99,00

69,00

593165

SAN plastic

MISA DO SZAMPANA

- Przeroczysta
- Owalna

kod	mm	cena
593165	470x290x(H)230	69,00

179,00

594704

TWÓJ ZYSK

S.S. stainless steel

POJEMNIK DO LODU – PODWÓJNE ŚCIANKI

kod	poj. (l)	mm	stara cena	nowa cena
594704	5	ø200x(H)230	~~189,00~~	179,00

NEW

43,00

593967

POJEMNIK DO LODU - PODWÓJNE ŚCIANKI

kod	poj. (l)	mm	cena
593967	1	ø120x(H)135	43,00

od **45,00**

TWÓJ ZYSK

594742

-29%

POJEMNIK DO LODU BIAŁY

kod	poj. (l)	mm	stara cena	nowa cena
594742	5	ø190x(H)200	~~63,00~~	45,00
594759	10	ø292x(H)220		112,00

NEW

TWÓJ ZYSK

189,00

593974

S.S. stainless steel

STOJAK DO WIADRA DO SZAMPANA DELUXE

kod	mm	cena
593974	ø215x(H)600	133,00

TWÓJ ZYSK

199,00

593608

S.S. stainless steel | user assembly

STOJAK DO WIADRA DO SZAMPANA

- Wygodny do magazynowania
- Składany – 5 części
- Średnica podstawy pod wiadro: 180 mm

kod	mm	cena
593608	ø185x(H)740	199,00

679012

19,00

TWÓJ ZYSK

SIL silicone

FORMA DO KOSTEK LODU W KSZTAŁCIE KAMIENIA SZLACHETNEGO

- Idealna do koktajli, niezbędna w profesjonalnych barach
- Do przygotowania 6 kostek lodu w kształcie kamienia szlachetnego
- Wykonana z wytrzymałego silikonu odpowiedniego do kontaktu z żywnością

-27%

kod	mm	stara cena	nowa cena
679012	190x105x(H)30	~~26,00~~	19,00

679043

16,00

TWÓJ ZYSK

SIL silicone

FORMA DO KOSTEK LODU MINI

- Idealna do drinków, niezbędna w profesjonalnych barach
- Do przygotowania 15 małych kostek lodu (±3x3x3 cm)
- Wykonana z wytrzymałego silikonu odpowiedniego do kontaktu z żywnością

-27%

kod	mm	stara cena	nowa cena
679043	190x120x(H)35	~~22,00~~	16,00

16,00

TWÓJ ZYSK

679036

SIL silicone

FORMA DO KOSTEK LODU XL

- Idealna do whisky, niezbędna w profesjonalnych barach
- Do przygotowania 6 dużych wolno topiących się kostek lodu (±5x5x5 cm)
- Wykonana z wytrzymałego silikonu odpowiedniego do kontaktu z żywnością

-30%

kod	mm	stara cena	nowa cena
679036	170x110x(H)52	~~23,00~~	16,00

28,00

Zobacz film

TWÓJ ZYSK

679029

SIL silicone

FORMA DO KOSTEK LODU W KSZTAŁCIE KULI

- Idealna do whisky, niezbędna w profesjonalnych barach
- Do przygotowania 6 dużych wolno topiących się kul lodu (± ø4,5 cm)
- Składa się z 2 części z pierścieniem uszczelniającym, który zapobiega przeciekaniu w trakcie uzupełniania
- Wykonana z wytrzymałego silikonu odpowiedniego do kontaktu z żywnością

-28%

kod	mm	stara cena	nowa cena
679029	180x125x(H)50	~~39,00~~	28,00

44,00

TWÓJ ZYSK

679050

SIL silicone

FORMA DO KOSTEK LODU W KSZTAŁCIE KIELISZKA

- Idealna do serwowania shotów, niezbędna w profesjonalnych barach
- Do przygotowania 6 kostek lodu w kształcie kieliszka do shotów
- Wykonana z wytrzymałego silikonu odpowiedniego do kontaktu z żywnością

-29%

kod	mm	stara cena	nowa cena
679050	125x190x(H)60	~~62,00~~	44,00

679067

TWÓJ ZYSK

SIL silicone

22,00

FORMA DO KOSTEK LODU W KSZTAŁCIE KIELISZKA

- Idealna do serwowania shotów, niezbędna w profesjonalnych barach
- Do przygotowania 4 kostek lodu w kształcie kieliszka do shotów
- Wykonana z wytrzymałego silikonu odpowiedniego do kontaktu z żywnością

-29%

kod	mm	stara cena	nowa cena
679067	122x122x(H)60	~~31,00~~	22,00

Z podstawką usztywniającą

679005

52,00

FORMA DO KOSTEK LODU

- Profesjonalna
- Wykonana z miękkiej gumy
- Pojemność: 32 kostki

kod	mm	cena
679005	335x180	52,00

PC polycarbonate

TWÓJ ZYSK

Zobacz film

274224

6329,00

GRANITOR 2X12 L

- Dwa 12-litrowe zbiorniki z kranem do szybkiego dozowania, podświetlenie w pokrywie
- Elektroniczna kontrola temperatury w trybie zimnych napojów i napojów typu slush
- Wydajny kompresor, zakres temperatury w trybie slush od -7°C do -2°C
- Prosty demontaż zbiorników ułatwiający czyszczenie
- Pojemniki z podświetleniem
- Czynnik chłodniczy: R290
- Taca ociekowa w zestawie

-6%

kod	poj. (l)	V	W	mm	stara cena	nowa cena
274224	24	230	740	470x520x(H)810	~~6699,00~~	6329,00

TWÓJ ZYSK

Zobacz film

425206

2399,00

DYSPENSER DO SOKÓW 2X12 L

- Dwa 12-litrowe zbiorniki z kranem do szybkiego nalewania
- Regulacja temperatury od 2°C do 8°C
- Prosty demontaż zbiorników ułatwia czyszczenie
- Czynnik chłodniczy: R290
- Taca ociekowa w zestawie

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena
425206	24	230	370	430x430x(H)640	2399,00

PC polycarbonate | PP polypropylene | S.S. stainless steel

Hamilton Beach COMMERCIAL

MARGARITA W 25s

TWÓJ ZYSK

999,00

HBB250-CE

BLENDER BARMAŃSKI HAMILTON BEACH RIO 250

- Pozwala zblendować do 0,5 l drinków w zaledwie 20 sekund
- Wydajność: do 25 drinków/h
- Idealny do drinków mrożonych na bazie małych kostek lub skruszonego lodu
- 4 wytrzymałe ostrza ze stali nierdzewnej
- Opatentowany System Wave~Action® – nieprzerwane przesuwanie się produktów przez ostrza dla efektu smoothie
- Dwie prędkości: Low/High – 14000/17000 obr./min oraz praca pulsacyjna umożliwiają przygotowanie różnorodnych drinków
- System SureGrip™ gwarantujący stabilność blendera
- Odporny na uderzenia dzbanek 1,25 l wykonany z poliwęglanu, z czytelną podziałką, piętrowalny
- Wyjmowana miarka – pozwala dodawać składniki w trakcie blendowania
- Waga: 4,4 kg

kod	mm	V	W	nowa cena
HBB250-CE	165x203x(H)406	230	450	999,00
6126-250-CE	dzbanek 1,25 l z poliwęglanu			449,00

MARGARITA W 20s

TWÓJ ZYSK

679,00

HBB908-CE

BLENDER BARMAŃSKI HAMILTON BEACH 908

- Pozwala zblendować do 0,5 l drinków w zaledwie 25 sekund
- Wydajność: do 15 drinków/h
- 4 wytrzymałe ostrza ze stali nierdzewnej
- Idealny do drinków mrożonych na bazie małych kostek lub skruszonego lodu
- Dwie prędkości: Low/High – 17300/19000 obr./min
- System SureGrip™ gwarantujący stabilność blendera
- Dzbanek 1,25 l wykonany z poliwęglanu, odporny na uderzenia, z miarką i czytelną podziałką ułatwiającą napełnianie i dozowanie
- Wyjmowana miarka – pozwala dodawać składniki w trakcie blendowania
- Waga: 3,28 kg

kod	mm	V	W	nowa cena
HBB908-CE	165x203x(H)387	230	400	679,00
6126-HBB908-CE	dzbanek 1,25 l z poliwęglanu			259,00

BLENDER Z OBUDOWĄ WYCISZAJĄCĄ

- Przeznaczony do: blendowania owoców i warzyw, przygotowania koktajli, smothies oraz deserów, a także do kruszenia lodu
- Wymienne ostrza ze stali nierdzewnej z powłoką tytanową
- 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
- Wyjmowany dzbanek odporny na działanie temperatury od -40°C do 90°C
- Wysokoobrotowy silnik ze zmienną prędkością – od 8350 do 24800 obr./min (bez obciążenia) i funkcją pracy pulsacyjnej
- Wyposażony w zabezpieczenie przed przegrzaniem oraz wyłącznik nadprądowy

PC polycarbonate | ABS plastic | S.S. stainless steel

EXCLUSIVE HENDI DESIGN

TWÓJ ZYSK

230688

Zobacz film

TWÓJ ZYSK

Obudowa wyciszająca

230695

Antypoślizgowa podstawa

od 1299,00

BLENDER Z OBUDOWĄ WYCISZAJĄCĄ

- Sterowanie elektromechaniczne za pomocą panelu z pokrętłem do regulacji obrotów oraz funkcją trybu pulsacyjnego

kod	V	W	mm	cena
230688	230	1680	252x258x(H)547	**1299,00**

BLENDER Z OBUDOWĄ WYCISZAJĄCĄ – STEROWANIE CYFROWE

- 3 poziomy mocy, 3 ustawienia czasu oraz funkcja trybu pulsacyjnego regulowane za pomocą cyfrowego panelu sterowania

kod	V	W	mm	cena
230695	230	1680	252x258x(H)547	**1499,00**

Niettukący sie dzbanek z poliwęglanu

Ostrza ze stali nierdzewnej z powłoką tytanową

Solidny metalowy trzpień

Trwałe metalowe gniazdo zębate

PC polycarbonate | ABS plastic | S.S. stainless steel

BLENDER O WYSOKIEJ MOCY

- Idealny do rozdrabniania owoców i warzyw, przygotowywania koktajli, smoothies oraz deserów, a także kruszenia lodu
- W komplecie: niettukący się dzbanek o pojemności 2,5 l, dociskacz i twarda pokrywka
- Zdejmowany dzbanek z poliwęglanu, odporny na działanie temperatury od -40°C do 90°C
- Wymienny nóż ze stali nierdzewnej, korpus i pokrywka z tworzywa ABS
- Silnik z regulacją prędkości i funkcją pracy pulsacyjnej – prędkość obrotowa od 8350 do 24800 obr./min (bez obciążenia)
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem i nadprądowe

kod	V	W	mm	cena
230718	230	1680	270x250x(H)550	699,00

EXCLUSIVE HENDI DESIGN

Wysoka moc – możliwość kruszenia lodu

W zestawie: niettukący się dzbanek o pojemności 2,5 l, dociskacz i twarda pokrywka

699,00

TWÓJ ZYSK

BPA free | ABS plastic | S.S. stainless steel

DZBANEK DO BLENDERA

- Wymienny dzbanek do blendera 230718/230695/230688, wykonany z kopoliestru Tritan niezawierającego BPA
- Dzbanek o pojemności 2,5 l
- Wytrzymała pokrywka z tworzywa oraz mała miarka z poliwęglanu
- Wyposażony w ostrza ze stali nierdzewnej
- Bez dociskacza

TWÓJ ZYSK

269,00

933688

-18%

kod	mm	stara cena	nowa cena
933688	200x170x(H)360	~~329,00~~	269,00

PC polycarbonate | S.S. stainless steel

DZBANEK DO BLENDERA

- Wymienny dzbanek do blendera 230718, wykonany z poliwęglanu
- Dzbanek o pojemności 2,5 l
- Wytrzymała pokrywka z tworzywa oraz mała miarka z poliwęglanu
- Wyposażony w ostrza ze stali nierdzewnej
- Bez dociskacza

TWÓJ ZYSK

299,00

942642

kod	mm	cena
942642	200x170x(H)360	299,00

PC polycarbonate | ABS plastic | S.S. stainless steel

DZBANEK DO BLENDERA

- Wymienny dzbanek do blendera 230718/230695/230688, wykonany z poliwęglanu, odporny na uderzenia
- Dzbanek o pojemności 2,5 l
- Wytrzymała pokrywka z tworzywa oraz mała miarka z poliwęglanu
- Wyposażony w ostrza ze stali nierdzewnej powłoką tytanową
- Bez dociskacza

TWÓJ ZYSK

259,00

943489

kod	mm	cena
943489	200x170x(H)360	259,00

SOKOWIRÓWKA

- Do przygotowania soku z twardych owoców i warzyw
- Obudowa, misa, pojemnik na sok i tarcza trąca wykonane ze stali nierdzewnej
- Otwór tacy załadowczej i popychacz wykonane z tworzywa ABS, pojemnik na pulpę i pokrywa z polipropylenu
- Średnica wewnętrzna otworu załadowczego: 80 mm
- Prędkość tarczy trącej 3000 obr./min
- Bezpieczna w użyciu, możliwość pracy wyłącznie przy zamkniętej pokrywie i ramieniu zabezpieczającym
- Nie jest przeznaczona do lodu i mrożonych owoców/warzyw

kod	V	W	mm	cena
221082	230	700	250x410x(H)530	**2099,00**

Zobacz film

TWÓJ ZYSK

Wszystkie elementy oprócz korpusu można myć w zmywarce

221082

2099,00

BAR

WYCISKARKA DO SOKÓW WOLNOOBROTOWA

BPA free | S.S. stainless steel | Al aluminium | ABS plastic

- 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, kiełków (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
- Prędkość: 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 źle zamontowanej głowicy
- Maksymalny czas pracy ciągłej: do 20 min
- Duży otwór wsadowy ø83 mm, np. na całe jabłka, gruszki, 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 pulpę i sok o pojemności 850 ml każdy
- Szczoteczka z włosiem nylonowym do czyszczenia

Zobacz film

TWÓJ ZYSK

WYCISKARKA DO SOKÓW WOLNOOBROTOWA

kod	V	W	mm	cena
221044	230	250	260x175x(H)545	**649,00**

Duży otwór wsadowy ø83 mm, np. na całe jabłka, gruszki, rzepę, z mechanizmem zabezpieczającym przed włożeniem dłoni

Mały otwór wsadowy ø42 mm z popychaczem na długie warzywa (np. marchewka, pietruszka, por)

649,00

221044

849,00

Zobacz film

TWÓJ ZYSK

221099

Al aluminium | S.S. stainless steel

Nakładka stożkowa z sitkiem wykonane ze stali nierdzewnej

Pokrywa dociskowa zapewnia łatwą i bezpieczną obsługę

WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW

- Pokrywa dociskowa zapewnia łatwą i bezpieczną obsługę
- Wyjmowany pojemnik na sok i nakładka stożkowa z sitkiem wykonane ze stali nierdzewnej
- Osłona antyrozpryskowa
- Prędkość: 980 obr./min

-14%

kod	V	W	mm	stara cena	nowa cena
221099	230	230	280x200x(H)470	~~989,00~~	849,00

NEW

TWÓJ ZYSK

2799,00

HCJ967-CE

Hamilton Beach COMMERCIAL

WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW HAMILTON BEACH

- Niezawodna i szybka wyciskarka do przygotowania soku z owoców cytrusowych takich jak pomarańcze, grejpfruty lub cytryny
- Nowoczesne i specjalnie zaprojektowane 3 głowice stożkowe z ABS wzmocnione wkładką ze stali nierdzewnej do wyciskania owoców cytrusowych o różnej wielkości
- Długa wylewka ze stali nierdzewnej umieszczona na wysokości 21,6 cm od blatu umożliwiająca wyciskanie soku bezpośrednio do wysokich szklanek i pojemników
- Gumowy kołnierz podtrzymujący misę z sokiem w celu ochrony i zabezpieczenia jej przed przesuwaniem się
- Bezszczotkowy silnik zapewniający cichą pracę urządzenia
- Uszczelnienie silnika zabezpieczające przed przedostaniem się wody do niego
- Włącznik zabezpieczony gumową osłoną
- Niski środek ciężkości gwarantuje stabilność wyciskarki
- Misa ze stali nierdzewnej
- Korpus z kwasoodpornego odlewu aluminium
- Sito z tworzywa ABS do kontaktu z żywnością
- Waga: 13,6 kg

kod	mm	V	W	cena
HCJ967-CE	260x254x(H)470	230	250	2799,00

PC polycarbonate | ABS plastic | S.S. stainless steel

EXCLUSIVE HENDI DESIGN

WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW

- Solidna obudowa wykonana z materiału odpornego na rdzę
- Pojemnik na sok ze stali nierdzewnej
- Wysokość do wylewki: 50 mm
- W zestawie 3 nakładki stożkowe do wyciskania małych i dużych owoców cytrusowych oraz sitko wykonane z tworzywa ABS
- Prędkość: 1500 obr./min
- Sterowanie wyłącznie za pomocą przycisku on/off
- Osłona antyrozpryskowa z poliwęglanu
- UWAGA: Wszystkie elementy, oprócz obudowy, można myć w zmywarkach!

kod	V	W	mm	cena
221204	230	180	308x218x(H)463	**459,00**

W zestawie 3 nakładki stożkowe do wyciskania małych i dużych owoców cytrusowych

TWÓJ ZYSK

459,00

Zobacz film

221204

Osłona antyrozpryskowa

Sitko wykonane z ABS

Pojemnik na sok ze stali nierdzewnej

NEW

221037

1689,00

Pokrywa dociskowa

Nakładka stożkowa i sitko wykonane ze stali nierdzewnej

TWÓJ ZYSK

Al aluminium | S.S. stainless steel

WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Podstawa aluminiowa lakierowana na szaro
- Sitko z nakładką stożkową, pokrywa dociskowa oraz pojemnik na sok wykonane ze stali nierdzewnej
- Ociekacz z tworzywa
- Łatwe czyszczenie dzięki wyjmowanym elementom
- Prędkość: 900 obr./min
- Waga: 7 kg

-30%

kod	mm	V	W	stara cena	nowa cena
221037	180x290x(H)400	230	350	~~2399,00~~	1689,00

TWÓJ ZYSK

199,00

Zobacz film

695906

WYCISKARKA DO CYTRUSÓW

Cr chrome plated | S.S. stainless steel

- Dźwignia wykonana z wysokiej jakości stopu cynku i stali chromowanej
- Uchwyt zwiększający stabilność
- Dzięki sprężynie samodzielnie powraca do pozycji początkowej
- Część wyciskająca (prasa i pojemnik) wykonana ze stali nierdzewnej

kod	mm	cena
695906	225x180x(H)510	199,00

224038

429,00

Idealny do przygotowania kawy Fredo espresso i Fredo cappuccino

TWÓJ ZYSK

Zobacz film

PC polycarbonate | S.S. stainless steel

2 mieszadła ze stali nierdzewnej

4 mieszadła z poliwęglanu

SHAKER DO KOKTAJLI MLECZNYCH – 1 L

- Wyposażony w 1 kubek wykonany ze stali nierdzewnej, 1 kubek wykonany z poliwęglanu, 2 mieszadła ze stali nierdzewnej oraz 4 mieszadła z poliwęglanu
- Stelaż ze stali nierdzewnej
- Mikser załącza się automatycznie po podwieszeniu kubka
- Ramię mieszadła wykonane ze stali węglowej, obraca się z prędkością 15 000 obr./min
- Pojemność kubka: 1 l

kod	V	W	mm	cena
224038	230	180	170x170x(H)520	429,00
942758	Kubek ze stali nierdzewnej			75,00
942765	Kubek z poliwęglanu			36,00

TWÓJ ZYSK

769,00

Al aluminium | S.S. stainless steel

SHAKER DO KOKTAJLI MLECZNYCH

- Do przygotowania frappe, koktajli, shake'ów, sorbetów itp.
- Stelaż aluminiowy, obudowa silnika chromowana
- Kubek 0,5 l ze stali nierdzewnej
- Mikser załącza się automatycznie po podwieszeniu kubka
- Prędkość: 15000 obr./min.
- Waga: 3 kg

-41%

kod	mm	V	W	stara cena	nowa cena
224021	160x190x(H)490	230	140	~~1299,00~~	769,00

NEW

224021

Al aluminium

od 26,00

WYCISKARKA DO CYTRUSÓW

– Stop aluminium malowany proszkowo

kod		mm	cena
592069	pomarańczowy (do pomarańczy)	232x91x(H)60	**43,00**
592052	żółty (do cytryn)	223x75x(H)45	**39,00**
592045	zielony (do limonek)	203x60x(H)40	**26,00**

TWÓJ ZYSK

S.S. stainless steel

Przygotowanie gazowanych napojów jest proste i szybkie, wystarczy umieścić wszystkie składniki w butelce, wbić nabój i wstrząsnąć

Zobacz film

588567

588574

SODA SPLASH DO PRZYGOTOWYWANIA WODY SODOWEJ I NAPOJÓW GAZOWANYCH

- Do przygotowania różnego rodzaju napojów gazowanych: koktajli, syropów, wody, wina, itp. przy użyciu dwutlenku węgla
- Butelka mogąca pomieścić 0,75 l, wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej oraz głowica wyposażona w przycisk zwalniania ciśnienia
- W zestawie: lejek, nakrętka oraz uchwyt na naboje
- Nadaje się wyłącznie do zimnych napojów, nie stosować gęstych płynów
- Do użytku wyłącznie z nabojami CO_2

-24%

kod	poj. (l)	mm	stara cena	nowa cena
588567	0.75	ø80x(H)370	~~229,00~~	**174,00**

SYFON DO WODY SODOWEJ

S.S. stainless steel

- Butelka wykonana ze stali nierdzewnej
- Do błyskawicznego przygotowywania wody sodowej
- Do użytku wyłącznie z nabojami CO_2

kod	poj. (l)	mm	cena
588574	1	ø100x(H)320	**186,00**

NABOJE DO WODY SODOWEJ CO_2

-18%

– Dozowanie: 1 nabój 8 gram CO_2 na 1 litr

kod	ilość szt. w opak.	stara cena	nowa cena
588406	10	~~17,00~~	**14,00**

NEW

1684,00

KRUSZARKA DO LODU NA PODSTAWIE Z MARMURU - ELEKTRYCZNA

- Podstawowe wyposażenie profesjonalnego baru serwującego takie drinki jak mojito, cahipirinha lub margarita
- Wyjątkowego i eleganckiego charakteru nadaje urządzeniu solidna podstawa wykonana z prawdziwego marmuru o grubości 30 mm
- Pozostała obudowa z satynowanej stali nierdzewnej
- Wysoko umieszczony wylot rozkruszonego lodu umożliwia nasypanie go bezpośrednio pod podstawione szkło
- Zespół 3 noży wykonanych z hartowanej stali gwarantuje szybkie i skuteczne kruszenie kostek lodu
- Ilość obrotów noża: 66 obr./min
- Włącznik wraz ze zintegrowaną lampką kontrolną
- Niezwykle prosta w obsłudze
- Waga netto: 9,7 kg

TWÓJ ZYSK

kod	V	W	mm	cena
271025	230	105	200x320x(H)490	1684,00

271025

KRUSZARKA BAROWA PROFESJONALNA BARMATIC MINERAL

- Przeznaczona do kawiarni, drink-barów, restauracji, dyskotek
- Prosta i bezpieczna w użytkowaniu
- Solidna i trwała konstrukcja
- Przystosowana do pracy ciągłej
- 8 łamaczy z zębami przechwytującymi kostki lodu z podajnika
- Zahartowane tarcze i wał, zabezpieczone przed korozją
- Przemienne ustawienie tarcz umożliwia równomierny nacisk na miażdżony lód
- Trwałe zespolenie z wałem gwarantuje niezawodność i brak powstawania luzów
- Silnik o dużej mocy gwarantuje stabilną pracę oraz dużą żywotność urządzenia
- Podwójne zabezpieczenie przed wypadkiem - możliwość uruchomienia urządzenia wyłącznie przy jednoczesnym dociśnięciu pokrywy i pojemnika na lód (otwarcie pokrywy lub wyjęcie pojemnika wyłącza urządzenie)
- Wydajność: do 180 kg/h
- Waga: 10 kg

3399,00

TWÓJ ZYSK

kod	V	W	mm	cena
271544	230	120	180x320x(H)330	3399,00

271544

Należy najpierw włączyć urządzenie, a następnie wsypać lód

TWÓJ ZYSK

NOWY MECHANIZM WYSOKA WYDAJNOŚĆ

229,00

271520

KRUSZARKA DO LODU

- Obudowa wykonana ze szczotkowanej stali nierdzewnej
- Szeroka rynienka załadowcza do lodu wykonana z tworzywa ABS
- Wytrzymały mechanizm kruszący z nożami ze stali nierdzewnej
- Przezroczysty pojemnik o maks. pojemności równej 12 kubkom pokruszonego lodu (2,7 l)
- Wydajność: do 12 kg/h
- Nie jest przeznaczona do pracy ciągłej

-23% PP polypropylene ABS plastic S.S. stainless steel

kod	V	W	mm	stara cena	nowa cena
271520	230	80	170x260x(H)460	~~299,00~~	229,00

1899,00

TWÓJ ZYSK

Zobacz film

271513

Al aluminium S.S. stainless steel

KRUSZARKA DO LODU ELEKTRYCZNA

- Profesjonalna kruszarka do lodu idealna do przygotowywania granity, mojito, mrożonej kawy i innych mrożonych napojów
- Obudowa z lakierowanego odlewu aluminium
- Zamknięcie wyposażone w mikrowyłącznik
- Kielich i zespół ostrzy ze stali nierdzewnej
- Możliwość wyboru rozmiaru kruszonego lodu
- Pojemność kielicha: 3 l
- Prędkość: 800 obr./min
- Wydajność: ok. 120 kg/h
- Waga: 5 kg

kod	V	W	mm	cena
271513	230	150	210x380x(H)490	1899,00

695708

Zobacz film

TWÓJ ZYSK

KRUSZARKA DO LODU

- Chromowany stop cynku
- Nóż ze stali nierdzewnej
- Łopatka na lód w zestawie
- Wyjmowany pojemnik

86,00

S.S. stainless steel

kod	mm	stara cena	nowa cena
695708	160x140x(H)270	~~89,00~~	86,00

1099,00

TWÓJ ZYSK

NEW

KRUSZARKA DO LODU

- Profesjonalna kruszarka do lodu idealna do przygotowywania granity, mojito, mrożonej kawy i innych mrożonych napojów
- Kielich i zespół ostrzy ze stali nierdzewnej
- Pojemność kielicha: 3 l
- Prędkość noża: 850 obr./min
- Grubość ścianki kielicha: 0,8 mm
- Obudowa silnika z odlewu aluminium
- Zamknięcie wyposażone w mikrowyłącznik
- Współczynnik szczelności: IPX 1

271599

kod	V	W	mm	cena
271599	230	200	194x329x(H)523	1099,00

719,00

TWÓJ ZYSK

ABS plastic

271568

3 różne wielkości kostek

1049,00

TWÓJ ZYSK

S.S. stainless steel

271551

3 różne wielkości kostek

CZYNNIK CHŁODNICZY • CZYNNIK CHŁODNICZY

R600a

R290

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 chłodniczy: R600A
- Pojemność zasobnika na lód ok. 100 kostek

kod	V	W	mm	cena
271568	230	120	297x367x(H)378	719,00

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 chłodniczy: R290
- Pojemność zasobnika na lód ok. 150 kostek

kod	V	W	mm	cena
271551	230	160	380x435x(H)431	1049,00

Zobacz film

Zasobnik na lód

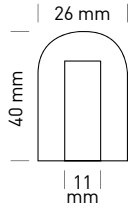
Produkcja kostek metodą zalewową

Chłodzenie kompresora (271551)

od **1999,00**

Sterowanie elektroniczne umożliwia precyzyjną pracę urządzenia

271773



Kształt kostek zapewnia dużą powierzchnię chłodzącą

271797

TWÓJ ZYSK

S.S. stainless steel

KOSTKARKA DO LODU

- Wytwarza kostki lodu częściowo puste
- Obudowa w całości wykonana ze stali nierdzewnej
- Pojemność zasobnika na lód do 7 kg
- W zestawie wąż doprowadzający i odprowadzający oraz szufelka do lodu
- Klasa klimatyczna: N
- Czynnik chłodniczy: R290

kod	wydajność (kg/dzień)	V	W	mm	cena
271773	26	230	241	398x546x(H)682	**1999,00**
271780	50	230	293	398x546x(H)682	**2299,00**

TWÓJ ZYSK

S.S. stainless steel

ŁUSKARKA DO LODU

- Wytwarza łuski lodu, idealne do koktajli itp.
- Pojemność zasobnika na lód do 20 kg
- W zestawie wąż doprowadzający i odprowadzający oraz szufelka do lodu
- Klasa klimatyczna: N
- Czynnik chłodniczy: R290

kod	wydajność (kg/dzień)	V	W	mm	cena
271797	80	230	430	548x612x(H)867	**5999,00**

BAR

271575

2049,00

TWÓJ ZYSK

Wytworzone kostki lodu są ze sobą sklejone w taflę

PP polypropylene

KOSTKARKA DO LODU

- Obudowa wykonana ze stali kwasoodpornej, przystosowana do zabudowy podblatowej
- Wydajność: do 35 kg/24 h (ok. 1940 kostek), pojemnik zapasu: 15 kg (ok. 830 kostek)
- Ilość kostek na cykl: 45 szt., długość cyklu ok. 13-16 min
- Kostki należy oddzielić od siebie
- Łopatka na lód w zestawie
- Chłodzenie powietrzem, środek chłodniczy: R290

kod	V	W	mm	cena
271575	230	300	448x400x(H)798	**2049,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

KOSTKARKI DO LODU

S.S. stainless steel

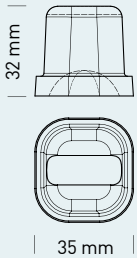
MADE IN EU

TWÓJ ZYSK

- Idealne do hoteli, restauracji, barów, dyskotek, stacji benzynowych, laboratoriów
- Pełna, kompaktowa kostka lodu gwarantuje skuteczne schładzanie napoju, bez jego rozcieńczania
- 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

* wydajność przy temperaturze wody 10°C i temperaturze otoczenia 10°C

od 2699,00



272015
271933

KOSTKARKA CHŁODZONA POWIETRZEM

kod	mm	wydajność (kg/24 godz.)	ilość kostek na cykl (szt.)	pojemnik zapasu (kg/ilość kostek)	V	W	kg	cena
271971	340x480x(H)605	do 21 kg (1050 kostek*)	18	6,5/325	230	440	28	2699,00
271988	400x480x(H)600	do 23 kg (1150 kostek*)	18	7/350	230	460	34	3399,00
272008	400x540x(H)690	do 36 kg (1800 kostek*)	28	11,5/575	230	470	36	3869,00
272015	500x540x(H)690	do 41 kg (2050 kostek*)	28	15/750	230	560	39	4329,00
272022	500x580x(H)800	do 54 kg (2700 kostek*)	36	21/900	230	680	48	4669,00
272039	700x580x(H)995	do 72 kg (3600 kostek*)	56	42/2100	230	880	57	5899,00
272046	700x580x(H)995	do 89 kg (4450 kostek*)	56	42/2100	230	980	61	6559,00

KOSTKARKA CHŁODZONA WODĄ

kod	mm	wydajność (kg/24 godz.)	ilość kostek na cykl (szt.)	pojemnik zapasu (kg/ilość kostek)	V	W	kg	cena
271902	340x480x(H)605	do 21 kg (1050 kostek*)	18	6,5/325	230	360	28	2799,00
271919	400x480x(H)600	do 21,5 kg (1075 kostek*)	18	7/350	230	410	34	3399,00
271926	400x540x(H)690	do 35 kg (1750 kostek*)	28	11,5/575	230	420	36	3869,00
271933	500x540x(H)690	do 40 kg (2000 kostek*)	28	15/750	230	540	39	4329,00
271940	500x580x(H)800	do 54 kg (2700 kostek*)	36	21/900	230	630	48	4669,00
271957	700x580x(H)995	do 72 kg (3600 kostek*)	56	42/2100	230	560	57	5899,00
271964	700x580x(H)995	do 90 kg (4500 kostek*)	56	42/2100	230	820	61	6559,00

LODÓWKI BAROWE

- Stalowa obudowa malowana proszkowo, wnętrze komory z tłoczonego aluminium, drzwi ze szkła hartowanego z ramą z tworzywa wyposażone w zamek
- Chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem, automatyczne odszranianie, agregat umieszczony pod komorą
- Zakres temperatury: 2-10 °C
- Komora wyposażona w oświetlenie LED
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- 4 regulowane antypoślizgowe nóżki
- Czynnik chłodniczy: R600a

TWÓJ ZYSK

NEW

NEW

233900

226568

235829

LODÓWKA NA NAPOJE 1-DRZWIOWA 118 L

- 1-drzwiowa, 2 chromowane półki

kod	V	W	mm	stara cena	nowa cena
233900	230	150	500x500x(H)900	~~1349,00~~	1329,00

LODÓWKA NA NAPOJE 1-DRZWIOWA 138 L

- 1-drzwiowa, 3 chromowane półki

kod	V	W	mm	cena
226568	230	135	600x500x(H)900	1299,00

LODÓWKA NA NAPOJE 2-DRZWIOWA 228 L

- Podwójne drzwi, z 4 chromowanymi półkami

kod	V	W	mm	cena
235829	230	215	900x500x(H)900	1999,00

233924

CZYNNIK CHŁODNICZY • R600a • CZYNNIK CHŁODNICZY

od 1299,00

TWÓJ ZYSK

233931

LODÓWKA NA NAPOJE 1-DRZWIOWA 293 L

- 1-drzwiowa, 5 chromowanych półek

kod	zakres	V	W	mm	cena
233924	2/10°C	230	240	600x515x(H)1820	2599,00

LODÓWKA NA NAPOJE 2-DRZWIOWA 458 L

-8%

- 2-drzwiowa, 10 chromowanych półek

kod	zakres	V	W	mm	stara cena	nowa cena
233931	2/10°C	230	300	900x515x(H)1820	~~3799,00~~	3499,00

LODÓWKI BAROWE Z DRZWIAMI SUWANYMI

TWÓJ ZYSK

od 1899,00 NEW

233917

235836

LODÓWKA NA NAPOJE 2-DRZWIOWA 228 L

– Podwójne drzwi suwane, 4 chromowane półki

kod	zakres	V	W	mm	cena
233917	2/10°C	230	220	900x500x(H)900	1899,00

LODÓWKA NA NAPOJE 3-DRZWIOWA 338 L

– Potrójne drzwi suwane, 6 chromowanych półek

kod	zakres	V	W	mm	cena
235836	2/10°C	230	300	1335x500x(H)900	2699,00

LODÓWKA DO WINA DWUSTREFOWA

Arktic REFRIGERATION SINCE 1952 | PP polypropylene | S.S. stainless steel

- Dwie strefy chłodzenia z możliwością ustawienia różnych temperatur w każdej z nich
- Czarna obudowa, szklane drzwi z eleganckim uchwytem ze stali nierdzewnej
- Drzwi wyposażone w zamek
- Chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem, automatyczne odszranianie, agregat umieszczony w tylnej części lodówki
- Drewniane półki
- Oświetlenie LED na górze komory
- Cyfrowy wyświetlacz i elektroniczny termostat. Temperatura wyświetlana w stopniach Celsjusza z możliwością przełączenia na Fahrenheita
- 4 regulowane antypoślizgowe nóżki
- Klasa klimatyczna: N
- Czynnik chłodniczy: R600a

TWÓJ ZYSK

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZECHOWYWANIA RÓŻNYCH GATUNKÓW WIN

temperatura	gatunek wina
18°C	Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Shiraz
16°C	Rioja, Pinot Noir
15°C	Chianti, Zinfandel
14°C	Chinon, Porto, Madeira
10°C	Chardonnay, Sauternes
9°C	Sauvignon Blanc
6°C	Champagne Non Vintage, Prosecco, Cava, Asti

CZYNNIK CHŁODNICZY • R600a • CZYNNIK CHŁODNICZY

TWÓJ ZYSK

233221

od 2299,00

233245

LODÓWKA DO WINA DWUSTREFOWA 44 BUTELKI

– Przestrzeń na maksymalnie 44 butelki wina – 155 l
– W zestawie 5 drewnianych półek

kod	zakres	V	W	mm	cena
233221	4/20°C	230	130	596x654x(H)855	2299,00

LODÓWKA DO WINA DWUSTREFOWA 166 BUTELEK

– Przestrzeń na maksymalnie 166 butelek wina – 420 l
– W zestawie 15 drewnianych półek

kod	zakres	V	W	mm	cena
233245	4/20°C	230	185	595x720x(H)1820	3699,00

EKSPRES DO KAWY AUTOMATYCZNY Z EKRANEM DOTYKOWYM

- Nowoczesny i w pełni automatyczny ekspres do kawy przeznaczony do małej i średniej wielkości kawiarni, hoteli, moteli, hosteli, stacji benzynowych, biur, kantyn, firm cateringowych i wszędzie tam gdzie zależy nam na pysznej i szybko przyrządzonej kawie
- Dzięki prostemu i czytelnemu panelowi wyboru kawy ekspres idealnie nadaje się do samoobsługi
- Przygotowanie kawy przy pomocy jednego przycisku
- Sterowanie cyfrowe, duży 7 calowy, kolorowy ekran dotykowy
- Możliwość zaprogramowania 14 różnych napojów: espresso, americano, cappuccino, latte, latte macchiato, gorące mleko, gorące spienione mleko, gorąca woda, podwójne espresso, podwójne cappuccino, podwójne latte, podwójne latte macchiato, podwójne gorące mleko, podwójne gorące spienione mleko

TWÓJ ZYSK

5999,00

Duży pojemnik na wodę o pojemności 6 litrów

Podświetlany pojemnik na wodę

Możliwość podłączenia ekspresu do sieci wodnej

Zobacz film

- Parametry każdego z zaprogramowanych napojów mogą być dopasowane indywidualnie dla każdego konsumenta. Zmianom podlegają:
  - **moc kawy** od słabej do bardzo mocnej, regulowana poprzez zmniejszenie lub zwiększenie ilości zmielonej porcji kawy na jedną filiżankę w zakresie od 8 do 14 g
  - **pojemność kawy** poprzez zmniejszenie lub zwiększenie ilości dodanej gorącej wody
  - **temperatura kawy** poprzez regulację temperatury wody zaparzającej
  - **wstępne zaparzanie** „PRE-BREW" dodatkowo wpływające na zwiększenie mocy kawy i wydobycie z niej maksimum aromatu
  - **pojemność gorącej wody** do przygotowania innych gorących napojów np. herbat, czekolady
  - **temperatura gorącej wody**, co jest ważne w przypadku zaparzania np. herbat zielonych wymagających temperatury obniżonej
  - **czas wydawania gorącego mleka** np. do przygotowania kakao
  - **czas wydawania gorącego spienionego mleka** np. do przygotowania pysznego cappuccino
  - **czas jednoczesnego wydawania naparu kawy oraz mleka**
- System podwójnego bloku grzania wraz z dwoma pompami umożliwia jednoczesne wydawanie naparu kawy oraz gorącego mleka do dwóch filiżanek w czasie poniżej 50 s, co wpływa na sprawną i szybką obsługę
- Funkcja regulacji temperatury gorącego mleka oraz gorącego spienionego mleka poszerza możliwości serwowania najbardziej wymyślnych napojów
- Możliwość przygotowania aż 2 filiżanek na raz zwiększa wydajność urządzenia
- Ruchoma wylewka do filiżanek o maksymalnej wysokości aż do 165 mm
- Duży pojemnik na kawę ziarnistą o pojemności 1 kg gwarantuje przygotowanie ponad 125 espresso bez dosypywania ziaren
- Duży pojemnik na świeżą wodę o pojemności 6 litrów zapewnia wydanie do 240 filiżanek espresso bez dolewania wody
- Możliwość podłączenia ekspresu do sieci wodnej zapewnia ciągłą pracę ekspresu bez konieczności dolewania wody do pojemnika
- Pompa wibracyjna o ciśnieniu zaparzania 19 barów
- Pojemnik na fusy: do 35 porcji w zależności od rodzaju kawy
- Pojemnik na skropliny: 2 l
- Przewód elektryczny o długości 1,5 m
- Waga: 21 kg

kod	V	W	mm	cena
208540	230	2700	390x511x(H)582	**5999,00**

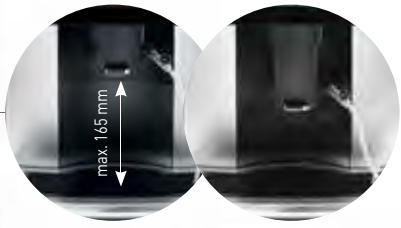
do cen należy doliczyć VAT 23%

Duży pojemnik
na kawę ziarnistą
o pojemności 1 kg

Możliwość korzystania
z kawy zmielonej

Funkcja regulacji temperatury
gorącego mleka oraz
gorącego spienionego mleka

Wylewka z możliwością
regulacji wysokości
aż do 165 mm



208540

TWÓJ ZYSK

1599,00

232835

LODÓWKA NA MLEKO Z WYŚWIETLACZEM TEMPERATURY

- Urządzenie do schładzania i przechowywania mleka zgodnie z przepisami HACCP w temperaturze do 4°C
- Wbudowany termometr cyfrowy ułatwia kontrolę temperatury mleka
- Prosty i nowoczesny design, niewielka waga i rozmiar sprawiają, że można ustawić ją bezpośrednio na blacie baru obok ekspresu do kawy
- Elektronicznie sterowany termostat z zakresem temperatury: od 0°C do 4°C
- Wyświetlacz cyfrowy na przednim górnym panelu – łatwa kontrola temperatury
- Uniwersalny otwór na wężyk o średnicy 7 mm łączący karton z mlekiem w lodówce z ekspresem. Świeże schłodzone mleko pobierane automatycznie podczas przygotowywania napojów na bazie kawy i mleka, lub mleka i innych dodatków
- Rozmrażanie automatyczne
- Chłodzenie wymuszone
- Bezproblemowa praca urządzenia w pomieszczeniach o temperaturze max. do 25°C
- Pojemność komory: 6 l
- Wymiary komory: 160x130x(H)280 mm
- Komora wykonana z białego tworzywa ABS
- Klasa klimatyczna: 3
- Czynnik chłodzący: R600a (12 g)
- Cztery regulowane nóżki
- Poziom hałasu: poniżej 45 dB
- Waga: 14,1 kg

kod	V	W	mm	cena
232835	230	75	220x452x(H)456	**1599,00**

EKSPRES DO KAWY AUTOMATYCZNY PROFI LINE

- Możliwość zaprogramowania rożnych napojów: espresso, lungo, cappuccino, latte, gorące mleko, gorące spienione mleko, gorąca woda
- Powiększony zbiornik na wodę i fusy
- Dotykowy panel sterowania, cyfrowy wyświetlacz funkcji, komend, błędów
- Wbudowany młynek z regulacją stopnia mielenia kawy
- Możliwość korzystania z kawy już zmielonej
- Wbudowany pojemnik na świeżą wodę: 1,8 l
- Możliwość podłączenia do zewnętrznego pojemnika o większej pojemności
- Ruchoma wylewka do filiżanek: od 80 do 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
- Automatyczny program myjący
- Pompa wibracyjna: 19 barów
- Przewód elektryczny: 1,5 m
- Waga: 14 kg

Zobacz film

WARSZAWA 2016 EURO GAS TRO NAJWYŻSZA JAKOŚĆ

ZŁOTY MEDAL 2015

reddot design award

3599,00

TWÓJ ZYSK

Możliwość korzystania z kawy już zmielonej

Wbudowany młynek z regulacją stopnia mielenia kawy

Wbudowany pojemnik na kawę ziarnistą: 750 g

Menu w języku polskim

208953

Ruchoma wylewka do filiżanek (H)80-140 mm

Pojemnik na fusy: 50 porcji

kod	kolor	V	W	mm	cena
208953	srebrny	230	1400	302x450x(H)590	**3599,00**

Espresso

Lungo

Cappuccino

Latte

Gorące mleko, gorące spienione mleko

Gorąca woda

Chemia do czyszczenia ekspresów na stronie **442**

231296

231319

do cen należy doliczyć VAT 23%

EKSPRES DO KAWY AUTOMATYCZNY PROFI LINE XXL

- Możliwość zaprogramowania różnych napojów: espresso, lungo, cappuccino, latte, gorące mleko, gorące spienione mleko, gorąca woda
- Zintegrowany powiększony zbiornik na wodę i fusy
- Dotykowy panel sterowania, cyfrowy wyświetlacz funkcji, komend, błędów
- Wbudowany młynek ze stali nierdzewnej z regulacją stopnia mielenia kawy
- Możliwość korzystania z kawy już zmielonej
- Pojemnik na świeżą wodę: 6 l
- Możliwość podłączenia do zewnętrznego pojemnika o większej pojemności
- Ruchoma wylewka do filiżanek (H)100-160 mm
- Regulowana moc kawy: 7-14 g/porcja
- Regulowana wolumetrycznie pojemność napojów: 15-240 ml
- Regulowana wolumetrycznie pojemność gorącej wody: 25-450 ml
- Czasowa regulacja porcji pary: 3-120 sekund
- Zbiornik na zużytą wodę: 1,8 l
- Licznik poszczególnych rodzajów napojów i łączny
- Automatyczny program myjący
- Ciśnienie pompy wibracyjnej: 19 barów
- Przewód elektryczny: 1,8 m

kod	V	W	mm	cena
208991	230	1400	391x506x(H)581	**4199,00**

4199,00

TWÓJ ZYSK

208991

TWÓJ ZYSK

399,00

LODÓWKA NA MLEKO

- Kompaktowe, oszczędne i wydajne urządzenie do schładzania i przechowywania mleka
- Idealna do użytku prywatnego i biurowego
- Chłodzi do 12-15°C poniżej temperatury otoczenia
- Uniwersalny otwór o średnicy 7 mm dla przewodu łączącego mleko w lodówce z urządzeniem do jego spieniania w ekspresie do kawy
- Wbudowany termostat zapobiegający zamarzaniu mleka
- Pojemność brutto: 6 l
- Wymiary komory: 163x140x(H)283 mm
- Wnętrze izolowane poliuretanem
- UWAGA: do lodówki należy wkładać uprzednio schłodzone mleko

kod	kolor	mm	V	W	cena
943434	czarny	213x275x(H)343	230	50	**399,00**
943441	srebrny	213x275x(H)343	230	50	**399,00**

EKSPRES DO KAWY AUTOMATYCZNY ONE TOUCH

- Możliwość zaprogramowania rożnych 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

kod	kolor	V	W	mm	cena
208984	srebrny	230	1400	302x450x(H)370	**2599,00**

208984

TWÓJ ZYSK

2599,00

Chemia do czyszczenia ekspresów na stronie **442**

231296 231319

Espresso | Lungo | Cappuccino | Latte | Gorące mleko, gorące spienione mleko | Gorąca woda

do cen należy doliczyć VAT 23%

Luigi Bormioli ITALY

NEW

TWÓJ ZYSK

777664

44,00

FILIŻANKA ESPRESSO DOUBLE WALL ZE SPODKIEM ZE STALI NIERDZEWNEJ

kod	ml	mm	opak.	cena
777664	65	ø61x(H)54	2 szt.	44,00

Luigi Bormioli ITALY

NEW

TWÓJ ZYSK

777688

57,00

FILIŻANKA DOUBLE WALL ZE SPODKIEM ZE STALI NIERDZEWNEJ

kod	ml	mm	opak.	cena
777688	300	ø98x(H)88	2 szt.	57,00

Luigi Bormioli ITALY

NEW

TWÓJ ZYSK

777695

50,00

SZKLANKA DO LATTE DOUBLE WALL

kod	ml	mm	opak.	cena
777695	340	ø89x(H)150	2 szt.	50,00

Luigi Bormioli ITALY

NEW

TWÓJ ZYSK

777671

55,00

KUBEK Z UCHEM DOUBLE WALL

kod	ml	mm	opak.	cena
777671	320	ø85x(H)113	2 szt.	55,00

od 26,00

FILIŻANKA I SPODEK DO ESPRESSO

– Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

do -38%

kod		mm	ml	opak. zbiorcze (szt.)	stara cena	nowa cena
797952	filiżanka		80	6	~~42,00~~	40,00
797969	spodek	ø110		6	~~42,00~~	26,00

TWÓJ ZYSK

45,00

G3871

SZKLANKA DO LATTE LATINO

– Sprzedawana wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

-38%

kod	ml	mm	opak. zbiorcze (szt.)	stara cena	nowa cena
G3871	290	(H)150	6	~~72,00~~	45,00

od 60,00

FILIŻANKA I SPODEK

– Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

kod		mm	ml	opak. zbior-cze (szt.)	cena
797938	filiżanka		185	6	72,00
797945	spodek	ø150		6	60,00

EKSPRESY DO KAWY KOLBOWE HENDI TOP LINE BY WEGA

- Profesjonalne ekspresy ciśnieniowe wykonane z wysokogatunkowej stali nierdzewnej lakierowanej
- Sterowanie elektroniczne
- Programowanie do 4 kaw na grupę w systemie wolumetrycznym (objętościowym)
- Ergonomiczna, pozioma klawiatura wyboru rodzaju kawy
- Dysza pary izolowana gumową nasadką zapobiegającą poparzeniu palców
- Wbudowana pompa rotacyjna
- Automatyczne uzupełnianie wody w bojlerze sygnalizowane lampką
- Podgrzewacz filiżanek wykorzystujący temperaturę z bojlera
- Główny włącznik energii z możliwością odłączenia samych grzałek
- Regulowane nóżki dla łatwego wypoziomowania ekspresu
- Maksymalna wysokość filiżanki: 85 mm

MADE IN EU

Zobacz film

5999,00

208915

TWÓJ ZYSK

208922

EKSPRES DO KAWY HENDI TOP LINE BY WEGA 1-GRUPOWY ELEKTRONICZNY, BIAŁY

- 1 dysza do wrzątku, 1 dysza do pary wodnej
- Waga: 48 kg

kod	V	W	mm	cena
208915	230	2900	530x555x(H)515	5999,00

EKSPRES DO KAWY HENDI TOP LINE BY WEGA 1-GRUPOWY ELEKTRONICZNY, CZARNY

- 1 dysza do wrzątku, 1 dysza do pary wodnej
- Waga: 48 kg

kod	V	W	mm	cena
208922	230	2900	530x555x(H)515	5999,00

208939

TWÓJ ZYSK

208946

EKSPRES DO KAWY HENDI TOP LINE BY WEGA 2-GRUPOWY ELEKTRONICZNY, BIAŁY

- 1 dysza do wrzątku uruchamiana przyciskiem
- 2 dysze do pary wodnej
- Manometr ciśnienia wody w bojlerze
- Manometr ciśnienia pompy podczas parzenia
- Waga: 62 kg

kod	V	W	mm	cena
208939	230	3700	740x555x(H)515	7599,00

EKSPRES DO KAWY HENDI TOP LINE BY WEGA 2-GRUPOWY ELEKTRONICZNY, CZARNY

- 1 dysza do wrzątku uruchamiana przyciskiem
- 2 dysze do pary wodnej
- Manometr ciśnienia wody w bojlerze
- Manometr ciśnienia pompy podczas parzenia
- Waga: 62 kg

kod	V	W	mm	cena
208946	230	3700	740x555x(H)515	7599,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

EKSPRESY DO KAWY VERONA

NEW

VERONA
MACCHINE PER CAFFÈ

- Profesjonalne ekspresy kolbowe wykonane ze stali nierdzewnej
- Sterowanie automatyczne (207499, 207642) i półautomatyczne (207598)
- Ręczne dozowanie wielkości kawy
- Automatyczne uzupełnianie wody
- Automatyczne mycie (207499)
- Wbudowany podgrzewacz do filiżanek (207499)
- Maksymalna wysokość filiżanki: 140 mm

MADE IN EU

EKSPRES DO KAWY ROMEO EASY, 1-GRUPOWY, PÓŁAUTOMATYCZNY, CZARNY

- Półautomatyczny
- Mały, elegancki ekspres idealny do kawiarni, barów, restauracji oraz biur
- Łatwa w obsłudze mechaniczna kontrola temperatury wody
- Automatyczne uzupełnianie wody w bojlerze
- Wbudowana pompa wibracyjna
- Bojler o pojemności 3 l
- 1 dysza do wrzątku
- 1 dysza do pary wodnej
- Waga: 30,5 kg

TWÓJ ZYSK

4209,00

207598

kod	V	W	mm	cena
207598	230	1800	375x530x(H)485	4209,00

EKSPRES DO KAWY ROMEO, 1-GRUPOWY, AUTOMATYCZNY, CZARNY

- Automatyczny
- Mały, elegancki ekspres idealny do kawiarni, barów, restauracji oraz biur
- Łatwa w obsłudze mechaniczna kontrola temperatury wody
- Automatyczne uzupełnianie wody w bojlerze
- Bojler o pojemności 3 l
- 1 dysza do wrzątku
- 1 dysza do pary wodnej
- Waga: 30,5 kg

TWÓJ ZYSK

4849,00

207642

kod	V	W	mm	cena
207642	230	1800	375x530x(H)485	4849,00

7399,00

TWÓJ ZYSK

EKSPRES DO KAWY JULIA COMPACT, 2-GRUPOWY, AUTOMATYCZNY, CZARNY

- Sterowanie za pomocą łatwych w obsłudze, odpornych na ścieranie i podświetlanych paneli sterowania
- 1 dysza do wrzątku
- 1 dysza do pary wodnej
- Waga: 53 kg

207499

kod	V	W	mm	cena
207499	230	2700	475x563x(H)530	7399,00

Al aluminium

MADE IN EU

Pojemnik na kawę ziarnistą: 1,2 kg

Zobacz film

1599,00

TWÓJ ZYSK

208878

Pojemnik na kawę ziarnistą: 1,2 kg

Zobacz film

2279,00

TWÓJ ZYSK

208885

Ubijak do kawy

Elektroniczna kontrola porcji i ilości zmielonej kawy. Duży podświetlany wyświetlacz ułatwia pracę w zaciemnionych pomieszczeniach.

MŁYNEK DO MIELENIA KAWY – AUTOMATYCZNY

- Profesjonalny młynek do kawy wykonany z wysokogatunkowych materiałów
- Obudowa z lakierowanego odlewu aluminium
- Pojemnik na kawę zmieloną: 250 g
- Regulacja porcji: 4-9 g
- Żarna ze stali nierdzewnej: ø63 mm
- Ilość obrotów żaren: 1400 obr./min
- Wydajność na 24 h – 3 kg (500 kaw)
- Pojemnik na kawę ziarnistą: 1,2 kg

kod	V	W	mm	cena
208878	230	420	160x290x(H)510	1599,00

MŁYNEK DO MIELENIA KAWY – ELEKTRONICZNY

- Mielenie każdej porcji, której gramaturę i ilość (pojedyncza, podwójna, potrójna) można modyfikować niezależnie, odbywa się bezpośrednio przed zaparzeniem kawy – dzięki temu kawa nie traci nic z aromatu(brak pojemnika na kawę zmieloną)
- Obudowa z lakierowanego odlewu aluminium
- Żarna ze stali nierdzewnej: ø63 mm
- Ilość obrotów żaren: 1400 obr./min
- Wydajność na 24 h – 3 kg (500 kaw)
- Pojemnik na kawę ziarnistą: 1,2 kg

kod	V	W	mm	cena
208885	230	420	160x280x(H)510	2279,00

NEW

TWÓJ ZYSK

207475

207468

99,00

POJEMNIK NA KAWĘ DO MŁYNKA

kod	ml	cena
207475	250	99,00
207468	500	99,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

KAWA ZIARNISTA LA CREMA 1 KG

- Kawa ziarnista La Crema powstaje ze starannie dobranych i wyselekcjonowanych ziaren kawy arabica i robusta, aby spełnić oczekiwania najbardziej wymagających smakoszy kawy
- Kawa o intensywnym aromacie, zrównoważonym smaku z lekką nuta czekolady
- Przeznaczona do profesjonalnej gastronomii

kod	kg	stara cena	cena
992500	1		49,00

992500

Specjalny zawór wentylacyjny - zapobiega zasysaniu zapachów z zewnątrz - przedłuża okres trwałości kawy

TWÓJ ZYSK 45,00

60,00

TWÓJ ZYSK

CUKIER VAT 8%

TWÓJ ZYSK

79,00

CIASTKO VAT 5%

998960

998977

998953

CUKIER BIAŁY W PALUSZKACH LA CREMA

- Opakowanie 1000 szt.

kod	g	cena
998960	5	60,00

do ceny należy doliczyć VAT 8%

CUKIER TRZCINOWY W PALUSZKACH LA CREMA

- Opakowanie 1000 szt.

kod	g	cena
998977	5	79,00

do ceny należy doliczyć VAT 8%

CIASTKO KARMELOWE LA CREMA

- Opakowanie 300 szt.

kod	cena
998953	45,00

do ceny należy doliczyć VAT 5%

428245

TWÓJ ZYSK

199,00

SAN plastic | 18/0 stainless steel | wash

EKSPOZYTOR BUFETOWY

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

kod	mm	cena
428245	190x240x(H)410	199,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

S.S. stainless steel

89,00

208632

TAMPER Z REGULACJĄ

- Płynna regulacja wysokości tampera pozwala na uzyskanie zawsze takiego samego nacisku na kawę w kolbie
- Odpowiedni do większości kolb
- Tamper wykonany ze stali nierdzewnej uchwyt z czarnego aluminium

-10%

kod	mm	stara cena	nowa cena
208632	ø58x(H)35	~~99,00~~	**89,00**

S.S. stainless steel, wash

89,00

208625

TAMPER ZE SPRĘŻYNĄ

- Pozwala na kontrolowanie prawidłowego i powtarzalnego ubicia kawy, odpowiedni do większości kolb
- Tamper wykonany ze stali nierdzewnej ze sprężyną
- Czarny aluminiowy uchwyt

-10%

kod	mm	stara cena	nowa cena
208625	ø58x(H)100	~~99,00~~	**89,00**

wash

78,00

208731

TAMPER

- Do ubijania kawy w większości ekspresów kolbowych
- Ubijak ze stali nierdzewnej AISI 304
- Uchwyt drewniany malowany
- Waga: 380 g

kod	mm	stara cena	nowa cena
208731	ø58x(H)95	~~82,00~~	**78,00**

SIL silicone

37,00

208670

MATA POD TAMPER POJEDYNCZA

- Wykonana z silikonu, wycięcie do umieszczenia kolby w czasie ubijania kawy
- Wytłoczenie na jeden tamper

kod	mm	cena
208670	125x140x(H)30	**37,00**

SIL silicone

46,00

208649

MATA POD TAMPER PODWÓJNA

- Wykonana z silikonu, 2 wycięcia do umieszczenia kolby w czasie ubijania kawy
- Wytłoczenia na dwa tampery

-10%

kod	mm	stara cena	nowa cena
208649	205x150x(H)45	~~51,00~~	**46,00**

69,00

TWÓJ ZYSK

SIL silicone

208687

STACJA TAMPINGOWA

- Wycięcie do umieszczenia kolby w czasie ubijania
- Wytłoczenie na jeden tamper

-8%

kod	mm	stara cena	nowa cena
208687	93x142x(H)60	~~75,00~~	**69,00**

208694

229,00

SZUFLADA Z ODBIJAKIEM

- Szuflada wykonana ze stali węglowej
- Z wyjmowaną poprzeczką i perforowanym blatem

-15%

kod	mm	stara cena	nowa cena
208694	350x250x(H)90	~~269,00~~	229,00

208335

od 69,00

ODBIJAK DO FUSÓW GN

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Wyjmowana poprzeczka w silikonowej osłonie

SIL silicone | S.S. stainless steel

kod	rozmiar	mm	cena
208335	GN 1/6	176x162x(H)100	69,00
208342	GN 1/4	265x162x(H)100	99,00

208380

139,00

ODBIJAK DO FUSÓW W DREWNIANEJ OBUDOWIE

- Obudowa wykonana z ciemnego drewna, pojemnik na fusy GN 1/4 ze stali nierdzewnej
- Wyjmowana poprzeczka w silikonowej osłonie

SIL silicone | S.S. stainless steel

kod	mm	cena
208380	275x175x(H)110	139,00

32,00

208724

PA polyamide

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA GRUPY W EKSPRESIE DO KAWY - ZESTAW 2 SZT.

- Do łatwego czyszczenia sitka i uszczelki grupy
- Twarda szczotka wykonana z nylonu
- Z łyżką do odmierzania środka czyszczącego
- Kołnierz chroni uchwyt przed zalaniem

kod	mm	cena
208724	225	32,00

TERMOMETR DO MLEKA

- Posiada klips mocowania do dzbanka
- Zielone oznakowanie wskazuje idealną temperaturę spienionego mleka do cappuccino itp.
- Zakres temperatury: od -10°C do 110°C
- Stopniowanie co 1°C
- Sonda ze stali nierdzewnej, osłona z klipsem
- Czytelna tarcza

kod	zakres	mm	cena
271247	-10/110°C	ø44x(H)140	17,00

17,00

271247

S.S. stainless steel

149,00

ODBIJAK DO FUSÓW OKRĄGŁY

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Poprzeczka w silikonowej osłonie

kod	mm	cena
208618	153x185x(H)165	149,00

208618

18/10 stainless steel | wash

DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA BARISTA

- Wykonany ze stali nierdzewnej z czarną powłoką nieprzywierającą

kod	poj. (l)	mm	cena
458198	0.6	ø90x(H)112	53,00

53,00

NEW

458198

DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA

18/10 stainless steel | wash

kod	poj. (l)	mm	cena
451502	0.35	ø76x(H)93	26,00
451519	0.6	ø90x(H)112	32,00
451526	0.9	ø102x(H)125	38,00
451533	1.5	ø112x(H)161	58,00

428245

od 26,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

699,00

208304

TWÓJ ZYSK

S.S. stainless steel

ZAPARZACZ PRZELEWOWY DO KAWY KITCHEN LINE

- 2 płyty grzewcze (dolna i górna), kontrolka pracy
- Szybki przelewowy system filtrujący - czas przygotowania 1 dzbanka (1,8 l) wynosi 5 minut
- Temperatura pracy od 93°C do 96°C
- Obudowa i pojemnik na filtr wykonane ze stali nierdzewnej
- W zestawie 2 dzbanki szklane 1,8 l oraz 25 filtrów (90/250)

kod	V	W	mm	cena
208304	230	2100	195x370x(H)430	699,00

FILTR PAPIEROWY DO ZAPARZACZY PRZELEWOWYCH Ø250 MM

- Pasuje do większości zaparzaczy dostępnych na rynku, np. Hendi, Bravilor, Animo
- Średnica filtra po rozłożeniu: 250 mm
- Średnica dna filtra: 110 mm

208656

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena
208656	1000	ø250x(H)70	99,00

29,00

TWÓJ ZYSK

445907

DZBANEK DO KAWY

- Wykonany ze szkła hartowanego
- Uchwyt i pokrywa z polipropylenu

-31%

PP polypropylene

kod	poj. (l)	mm	stara cena	nowa cena
445907	1.8	ø160x(H)185	~~42,00~~	29,00

Zobacz film

479,00

TWÓJ ZYSK

208533

PP polypropylene

S.S. stainless steel

ZAPARZACZ PRZELEWOWY DO KAWY

- Czas przygotowania 1 dzbanka (1,8 l) wynosi około 6 minut
- Specjalnie zaprojektowana obudowa wykonana z polipropylenu z powłoką gumową w kolorze czarnym
- Szklany dzbanek 1,8 l z pokrywką i uchwytem z polipropylenu
- 2 niezależnie sterowane płyty grzewcze (górna i dolna)
- Lampka kontrolna sygnalizuje zakończenie procesu parzenia
- Do filtrów 110/250

-9%

kod	V	W	mm	stara cena	nowa cena
208533	230	2020	204x380x(H)425	~~529,00~~	479,00

Zobacz film

274125

274149

od 1399,00

PC polycarbonate

S.S. stainless steel

PODGRZEWACZ DO CZEKOLADY

- Podgrzewanie typu bain-marie (pośrednie) zabezpieczające przed przypaleniem czekolady
- Dno pojemnika ze stali nierdzewnej
- Boczne ścianki pojemnika z poliwęglanu
- Taca 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

TWÓJ ZYSK

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena
274125	5	230	1006	410x280x(H)465	1399,00
274149	10	230	1006	410x280x(H)580	1599,00

PP polypropylene | 18/8 stainless steel

Zobacz film

99,00

209998

CZAJNIK ELEKTRYCZNY BEZPRZEWODOWY 4,2 L

- Obudowa oraz grzałka wykonane ze stali nierdzewnej
- Uchwyt, pokrywka oraz podstawa z polipropylenu
- Grzałka umieszczona pod dnem zabezpieczona przed zakamienieniem, zwiększa żywotność czajnika
- Lampka kontrolna informująca o włączeniu grzałki
- Wewnętrzny wskaźnik maksymalnego poziomu wody
- Automatyczne wyłączanie po zagotowaniu wody
- Podwójna ochrona przed włączeniem na sucho

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena
209998	4.2	230	2400	340x234x(H)290	99,00

Wewnętrzny wskaźnik maksymalnego poziomu wody

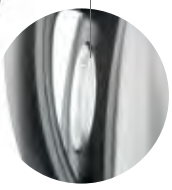
59,00

TWÓJ ZYSK

PP polypropylene | 18/8 stainless steel

209981

Zewnętrzny wskaźnik poziomu wody



CZAJNIK ELEKTRYCZNY BEZPRZEWODOWY 1,8 L

- Obudowa oraz grzałka wykonane ze stali nierdzewnej
- Uchwyt, pokrywka oraz podstawa z polipropylenu
- Możliwość obrotu czajnika na podstawie o 360°
- Grzałka umieszczona pod dnem zabezpieczona przed zakamienieniem, zwiększa żywotność czajnika
- Lampka kontrolna informująca o włączeniu grzałki
- Zewnętrzny wskaźnik poziomu wody w czajniku
- Wewnętrzny wskaźnik maksymalnego poziomu wody
- Automatyczne wyłączanie po zagotowaniu wody
- Podwójna ochrona przed włączeniem na sucho
- Przeznaczony wyłącznie do gotowania wody, gotowanie innych płynów może uszkodzić czajnik

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena
209981	1.8	230	2150	221x163x(H)249	59,00

KENWOOD
CREATE MORE

240700

od 329,00

TWÓJ ZYSK

240601

TWÓJ ZYSK

975824

WARNIK DO WODY I GRZANEGO WINA

PP polypropylene | S.S. stainless steel

- Zbiornik ze stali nierdzewnej
- Izolowane uchwyty z polipropylenu i niekapiący kranik
- Termostat z regulacją temperatury do 110°C
- Idealny do przygotowywania grzanego wina lub gorącej wody
- Czas zagotowania pełnego zbiornika wody ± 75 min
- Nie jest przeznaczony do podgrzewania gorącej czekolady

kod	obudowa	poj. (l)	V	W	mm	cena
240700	stal	28	230	2500	447x441x(H)485	349,00
240601	malowany	28	230	2500	447x441x(H)485	329,00

CZAJNIK BEZPRZEWODOWY SJM290 – 1,7 L

169,00

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Stal satynowana
- Wyjmowany filtr ze stalową siatką
- Pojemność: 1,7 l
- Skala poziomu z obu stron
- Podświetlany włącznik pracy
- Obrotowa podstawa z tworzywa

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena
975824	1.7	230	2200	155x180x(H)250	169,00

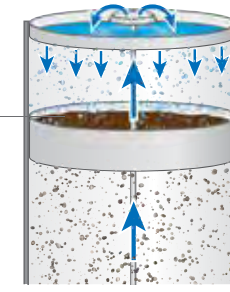
ZAPARZACZE DO KAWY O PODWÓJNYCH ŚCIANKACH

- Wewnętrzny filtr na grubo mieloną kawę, wykonany ze stali nierdzewnej, zalecane stosowanie filtrów papierowych
- Izolowane, podwójne ścianki wykonane z polerowanej stali nierdzewnej zmniejszają stratę ciepła, tym samym wpływając na zmniejszenie energii elektrycznej
- Pokrywka z bezpiecznym systemem zamykania typu „Twist-Lock"
- Nienagrzewające się uchwyty, rączka pokrywy oraz niekapiący kran wykonane z polipropylenu
- Czytelny wskaźnik poziomu wody, wyrażony w ilości filiżanek
- Maksymalna wysokość podstawianego pod kran naczynia: 110 mm (bez tacki ociekowej)
- Temperatura zaparzania kawy: do 90°C, temperatura podtrzymania: 70 ±5°C
- Włącznik/wyłącznik zasilania z silikonową osłoną, lampki kontrolne funkcji grzania i podtrzymania temperatury
- Grzałka umieszczona pod dnem, zabezpieczona przed zakamienieniem, zabezpieczenie przed przegrzaniem z automatycznym resetem
- Taca ociekowa w zestawie

DO 20% OSZCZĘDNOŚCI ENERGII

SAVE ENERGY

S.S. stainless steel



INNOWACYJNY SYSTEM ZAPARZANIA: woda powoli spływa po liniach kroplujących, dzięki temu kawa ma lepszy smak i aromat

od 399,00

211342

211359

211366

TWÓJ ZYSK

kod	poj. całkowita (l)	poj. użytkowa (l)	V	W	mm	czas zagotowania wody (min)	śr. filtra (mm)	cena
211342	6	4,2	230	950	310x330x(H)395	21 ±5	ø204	399,00
211359	12	9,5	230	1650	360x380x(H)462	31 ±5	ø254	499,00
211366	16	13	230	1650	360x380x(H)532	37 ±5	ø254	549,00

Podwójne ścianki zmniejszające zużycie energii do 20%

Wyjmowany filtr ze stali nierdzewnej do grubo mielonej kawy

Pokrywa filtra z otworami

Wyjmowana taca ociekowa

ZAPARZACZ DO KAWY O POJEDYNCZYCH ŚCIANKACH

18/10 stainless steel | PP polypropylene

- Obudowa o pojedynczych ściankach ze stali nierdzewnej, pokrywka z bezpiecznym systemem zamykania typu „Twist-Lock"
- Wewnętrzny filtr na grubo mielona kawę ze stali nierdzewnej, zalecane stosowanie filtrów papierowych
- Nienagrzewające się uchwyty, rączka pokrywy oraz niekapiący kran wykonane z polipropylenu
- Czytelny wskaźnik poziomu wody, wyrażony w litrach, z gradacją co 0,5 litra
- Maksymalna wysokość filiżanki: 110 mm (bez tacki ociekowej)
- Osiąga temperaturę zaparzania kawy: do 96°C, a następnie automatycznie przełącza się na funkcję podtrzymania temperatury: 90°C (± 5°C)
- Włącznik/wyłącznik zasilania z silikonową osłoną, lampka kontrolna informuje o zakończeniu procesu parzenia i o konieczności usunięcia kamienia
- Grzałka umieszczona pod dnem, zabezpieczona przed zakamienieniem z zabezpieczeniem przed przegrzaniem

Taca ociekowa jako opcja

211298

od 279,00

211311

211328

211335

TWÓJ ZYSK

kod	poj. całkowita (l)	poj. użytkowa (l)	V	W	mm	czas zagotowania wody (min)	śr. filtra (mm)	cena
211311	8	7	230	950	310x330x(H)442	31 ±5	ø188	279,00
211328	12	11	230	1650	360x380x(H)462	30 ±5	ø246	399,00
211335	16	15	230	1650	360x380x(H)532	40 ±5	ø246	429,00
211298			taca ociekowa					19,00

Ergonomiczne nienagrzewające się uchwyty oraz rączka pokrywy z polipropylenu
System zamykania „Twist-Lock"

Niekapiący kran i wskaźnik poziomu napoju

Wyjmowany filtr ze stali nierdzewnej do grubo mielonej kawy

WARNIKI DO WODY O PODWÓJNYCH ŚCIANKACH

- Idealne do przygotowywania grzanego wina lub gorącej wody, automatyczne przełączanie funkcji grzania i podtrzymywania wody w temperaturze serwowania
- Izolowane, podwójne ścianki ze stali nierdzewnej zmniejszają stratę ciepła, tym samym wpływając na zmniejszenie zużycia energii elektrycznej
- Pokrywka z bezpiecznym systemem zamykania typu „Twist-Lock"
- Wyposażone w nienagrzewające się uchwyty, rączkę pokrywy oraz niekapiący kran wykonane z polipropylenu
- Czytelny wskaźnik poziomu wody, wyrażony w litrach
- Maksymalna wysokość podstawianego pod kran naczynia: 130 mm (bez tacki ociekowej)
- Włącznik/wyłącznik zasilania z silikonową osłoną, lampki kontrolne funkcji grzania i podtrzymywania temperatury
- Temperatura sterowana za pomocą termostatu w zakresie: od 30°C do 100°C
- Grzałka umieszczona pod dnem zabezpieczona przed zakamienieniem z zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Taca ociekowa w zestawie
- Nie są przeznaczone do przygotowywania gorącej czekolady

Zobacz film

SAVE ENERGY

S.S. stainless steel

DO 20% OSZCZĘDNOŚCI ENERGII

EXCLUSIVE HENDI DESIGN

od 279,00

Taca ociekowa w zestawie

211168

211175

TWÓJ ZYSK

kod	poj. całkowita (l)	poj. użytkowa (l)	V	W	mm	cena
211168	10	9	230	1300	310x330x(H)490	279,00
211175	20	18	230	2250	360x380x(H)598	349,00

Podwójne ścianki zmniejszające zużycie energii do 20%

Zabudowana grzałka zwiększa żywotność urządzenia

Ergonomiczne nienagrzewające się uchwyty oraz rączka pokrywy z polipropylenu
System zamykania „Twist-Lock"

do cen należy doliczyć VAT 23%

WARNIK DO WODY O POJEDYNCZYCH ŚCIANKACH

18/10 stainless steel | PP polypropylene

- Idealne do przygotowywania grzanego wina lub gorącej wody, automatyczne przełączanie funkcji grzania i podtrzymywania wody w temperaturze serwowania
- Pojedyncze ścianki wykonane ze szczotkowanej stali nierdzewnej, pokrywa z bezpiecznym systemem zamykania typu „Twist-Lock"
- Wyposażone w nienagrzewające się uchwyty, rączkę pokrywy oraz niekapiący kran wykonane z polipropylenu
- Czytelny wskaźnik poziomu wody, wyrażony w litrach
- Maksymalna wysokość podstawianego pod kran naczynia: 130 mm (bez tacki ociekowej)
- Włącznik/wyłącznik zasilania z silikonową osłoną, lampki kontrolne funkcji grzania i podtrzymywania temperatury
- Temperatura sterowana za pomocą termostatu w zakresie: od 30°C do 100°C
- Grzałka umieszczona pod dnem zabezpieczona przed zakamienieniem z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Nie są przeznaczone do przygotowywania gorącej czekolady

EXCLUSIVE HENDI DESIGN

Zobacz film

od 229,00

TWÓJ ZYSK

kod	poj. (l)	V	W	mm	czas zagotowania wody (min)	cena
211137	10	230	1300	310x330x(H)490	40 ±5	229,00
211144	20	230	2250	360x380x(H)598	42 ±5	299,00
211151	30	230	2600	400x420x(H)650	65 ±2	399,00
211298			taca ociekowa			19,00

Taca ociekowa jako opcja

211298

Max poziom wody wewnątrz

Niekapiący kran i wskaźnik poziomu napoju

Ergonomiczne nienagrzewające się uchwyty oraz rączka pokrywy z polipropylenu
System zamykania Twist-Lock

ZAPARZACZE I WARNIKI CONCEPT LINE MATOWA CZERŃ

NEW

- Zaprojektowany przez znanego holenderskiego projektanta Roberta Bronwassera. Unikalna konstrukcja i dbałość o szczegóły sprawiają, że urządzenie to przyciąga wzrok na każdym bufecie
- Jednościenny korpus ze stali nierdzewnej pokryty matową czernią, ze stylowymi, polipropylenowymi uchwytami i pokrywą
- Kran zapobiegający kapaniu
- Szklany wskaźnik poziomu wody
- Taca ociekowa mocowana za pomocą magnesu – łatwe opróżnianie
- Lampka kontrolna sygnalizuje zakończenie procesu ogrzewania i ewentualną konieczność usunięcia kamienia

rb design by Robert Bronwasser

od 309,00

PP polypropylene | S.S. stainless steel

211472

211465

ZAPARZACZ DO KAWY CONCEPT LINE MATOWA CZERŃ

- Naczynie filtracyjne ma wbudowany filtr do grubo zmielonej kawy, papier filtracyjny nie jest potrzebny
- Perkolator utrzymuje kawę w temperaturze podawania po zaparzeniu

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena
211472	7	230	1650	307x330x(H)450	319,00
211489	13	230	1650	357x380x(H)502	349,00

WARNIK CONCEPT LINE MATOWA CZERŃ

- Kocioł utrzymuje napój w temperaturze podawania po podgrzaniu
- Nie nadaje się do mleka czekoladowego

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena
211458	10	230	950	307x330x(H)450	309,00
211465	18	230	1650	357x380x(H)502	359,00

Kran zapobiegający kapaniu

Taca ociekowa

Warniki – regulacja temperatury

do cen należy doliczyć VAT 23%

ZAPARZACZE I WARNIKI CONCEPT LINE

NEW

- Zaprojektowany przez znanego holenderskiego projektanta Roberta Bronwassera. Unikalna konstrukcja i dbałość o szczegóły sprawiają, że urządzenie to przyciąga wzrok na każdym bufecie
- Jednościenny korpus ze stali nierdzewnej, ze stylowymi, polipropylenowymi uchwytami i pokrywą
- Kran zapobiegający kapaniu
- Szklany wskaźnik poziomu wody
- Taca ociekowa mocowana za pomocą magnesu – łatwe opróżnianie
- Lampka kontrolna sygnalizuje zakończenie procesu ogrzewania i ewentualną konieczność usunięcia kamienia

rb design by Robert Bronwasser

od 229,00

PP polypropylene | S.S. stainless steel

211434

211427

ZAPARZACZ DO KAWY CONCEPT LINE

- Naczynie filtracyjne ma wbudowany filtr do grubo zmielonej kawy, papier filtracyjny nie jest potrzebny
- Perkolator utrzymuje kawę w temperaturze podawania po zaparzeniu

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena
211434	7	230	1650	307x330x(H)450	**259,00**
211441	13	230	1650	357x380x(H)502	**309,00**

WARNIK CONCEPT LINE

- Kocioł utrzymuje napój w temperaturze podawania po podgrzaniu
- Nie nadaje się do mleka czekoladowego

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena
211410	10	230	950	307x330x(H)450	**229,00**
211427	18	230	1650	357x380x(H)502	**259,00**

Kran zapobiegający kapaniu

Taca ociekowa

Warniki – regulacja temperatury

ZAPARZACZE I WARNIKI O POJEDYNCZYCH ŚCIANKACH

NEW

– Obudowa o pojedynczych ściankach ze stali nierdzewnej

od 224,00

S.S. stainless steel

TWÓJ ZYSK

208007

TWÓJ ZYSK

209899

ZAPARZACZ DO KAWY O POJEDYNCZYCH ŚCIANKACH

- Wbudowany filtr do kawy grubo mielonej, stosowanie filtra papierowego nie jest konieczne
- Po zaparzeniu urządzenie utrzymuje kawę w odpowiedniej temperaturze
- Posiadają miarkę, niekapiący kran oraz funkcję automatycznego resetowania
- Lampka kontrolna informuje o zakończeniu procesu parzenia i o konieczności usunięcia kamienia

do -20%

kod	poj. (l)	V	W	mm	stara cena	nowa cena
208007	6	230	1500	340x227x(H)468	~~359,00~~	**286,00**
208106	10	230	1500	387x275x(H)530	~~469,00~~	**399,00**
208205	15	230	1500	387x275x(H)595	~~519,00~~	**429,00**

WARNIK DO WODY POJEDYNCZYCH ŚCIANKACH

- Idealny do przygotowania herbaty i grzanego wina
- Czas gotowania ok. 50 min
- Maksymalna temperatura 94-99°C
- Ochrona przed włączeniem na sucho
- Nie jest przeznaczony do podgrzewania gorącej czekolady

do -33%

kod	poj. (l)	V	W	mm	stara cena	nowa cena
209882	10	230	2200	336x221x(H)474	~~319,00~~	**224,00**
209899	20	230	2200	384x268x(H)602	~~419,00~~	**296,00**
209905	30	230	2200	ø520x(H)500	~~599,00~~	**399,00**

ZAPARZACZE I WARNIKI O PODWÓJNYCH ŚCIANKACH

SAVE ENERGY

NEW

- Izolowane, podwójne ścianki z polerowanej stali nierdzewnej zmniejszają stratę ciepła
- 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
- Taca ociekowa z kratką ze stali nierdzewnej
- Łatwy demontaż części umożliwiający czyszczenie

S.S. stainless steel

DO 20% OSZCZĘDNOŚCI ENERGII

od 299,00

TWÓJ ZYSK

211106

TWÓJ ZYSK

211502

ZAPARZACZ DO KAWY O PODWÓJNYCH ŚCIANKACH

do -41%

kod	poj. (l)	V	W	mm	stara cena	nowa cena
211106	6	230	1500	ø241x(H)480	~~529,00~~	339,00
211205	10	230	1500	ø295x(H)576	~~699,00~~	429,00
211304	15	230	1500	ø295x(H)641	~~799,00~~	469,00

WARNIK DO NAPOJÓW O PODWÓJNYCH ŚCIANKACH

- Sterowanie temperaturą za pomocą termostatu, regulacja temperatury do 110°C
- Urządzenia nie są przeznaczone do przygotowywania czekolady

do -46%

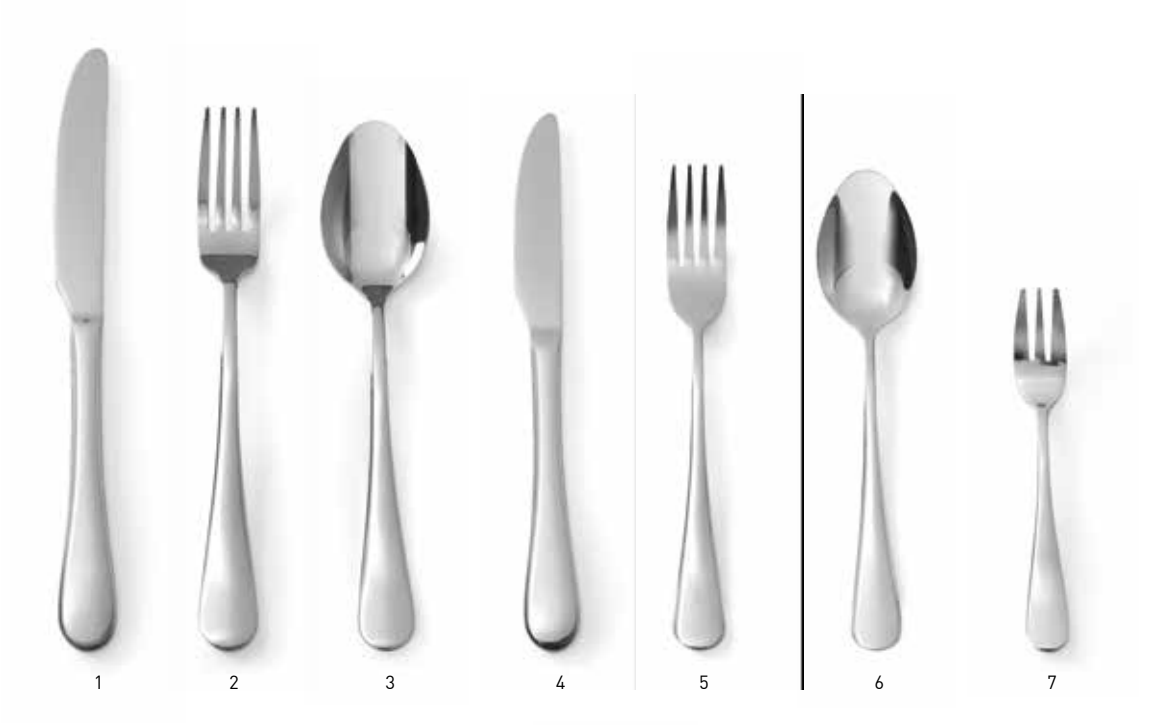
kod	poj. (l)	V	W	mm	stara cena	nowa cena
211403	9	230	2200	ø241x(H)480	~~549,00~~	299,00
211502	20	230	2400	ø288x(H)602	~~699,00~~	399,00

PROFI LINE

SZTUĆCE PROFI LINE

18/0 stainless steel

- Polerowane maszynowo
- Lustrzane wykończenie
- Sprzedawane wyłącznie w zestawie



od 2,20

kod		nazwa	ilość	długość (mm)	cena szt./opak.
764404	1	Nóż stołowy	6 szt.	225	**6,00/36,00**
764411	2	Widelec stołowy	6 szt.	205	**3,50/21,00**
764428	3	Łyżka stołowa	6 szt.	205	**3,50/21,00**
764435	4	Nóż deserowy	6 szt.	205	**5,60/33,60**
764442	5	Widelec deserowy	6 szt.	186	**3,20/19,20**
764459	6	Łyżka deserowa	6 szt.	186	**3,20/19,20**
764466	7	Widelczyk do ciasta	12 szt.	136	**2,60/26,40**

kod		nazwa	ilość	długość (mm)	cena szt./opak.
764473	8	Łyżeczka do espresso	12 szt.	111	**2,20/26,40**
764480	9	Łyżeczka do herbaty/kawy	12 szt.	138	**2,30/27,60**
764497	10	Łyżeczka do lodów	12 szt.	135	**2,40/28,80**
764503	11	Łyżeczka do latte macchiato	6 szt.	198	**3,20/19,20**
764510	12	Nóż do masła	12 szt.	158	**2,50/30,00**
764527	13	Nóż do steków	6 szt.	215	**7,00/42,00**

SZTUĆCE KITCHEN LINE

– Polerowane maszynowo, lustrzane wykończenie

– Sprzedawane wyłącznie w zestawie
– Wykonane ze stali AISI 18/0

18/0 stainless steel | wash

od 1,65

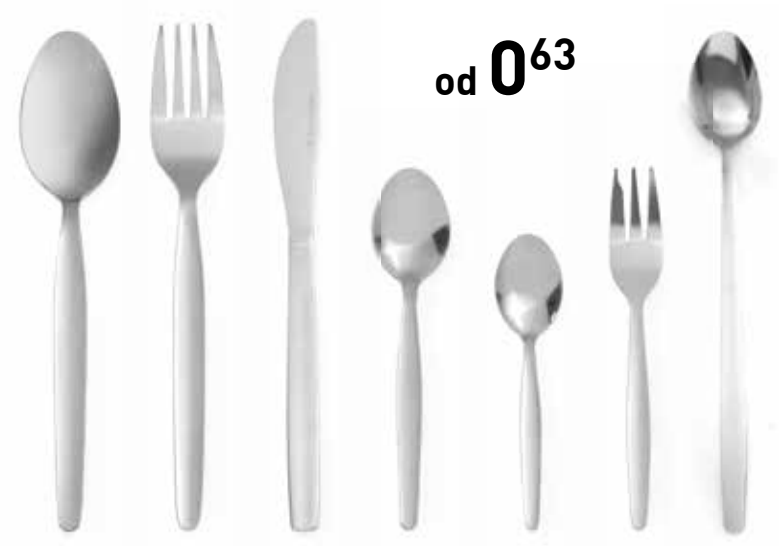
1 2 3 4 5 6 7

kod		nazwa	ilość	długość (mm)	cena szt./opak.
764206	1	Nóż stołowy	6 szt.	215	**3,00/18,00**
764213	2	Widelec stołowy	6 szt.	197	**2,20/13,20**
764220	3	Łyżka stołowa	6 szt.	197	**2,30/13,80**
764237	4	Widelczyk do ciasta	12 szt.	150	**2,20/24,00**
764244	5	Łyżeczka do herbaty/kawy	12 szt.	146	**2,20/24,00**
764251	6	Łyżeczka do espresso	12 szt.	131	**1,65/19,80**
764268	7	Łyżeczka do latte macchiato	6 szt.	198	**2,50/15,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

BUDGET LINE
- Polerowane mechanicznie
- Sprzedawane wyłącznie w zestawie

18/0 stainless steel | wash



1 2 3 4 5 6 7

kod		nazwa	ilość	długość (mm)	nowa cena szt./opak.
764039	1	Łyżka stołowa	12 szt.	198	**1,00/12,00**
764022	2	Widelec stołowy	12 szt.	198	**0,92/11,00**
764015	3	Nóż stołowy	12 szt.	214	**1,58/19,00**
764084	4	Łyżeczka do herbaty/kawy	24 szt.	138	**0,67/16,00**
764091	5	Łyżeczka do espresso	24 szt.	115	**0,75/18,00**
764077	6	Widelczyk do ciasta	24 szt.	148	**0,63/15,00**
764138	7	Łyżeczka do latte macchiato	12 szt.	214	**1,50/18,00**

SZTUĆCE DO STEKÓW PROFI LINE

91,00

S.S. stainless steel

- Wykonane ze stali nierdzewnej, rękojeści z pakkawood - tworzywa na bazie naturalnego drewna
- Pakkawood jest terminem odnoszącym się dla fornirów drewnianych składających się z kilku warstw wysokiej jakości drewna liściastego
- Warstwy są prasowane, impregnowane żywicą epoksydową, szlifowane i polerowane
- Noże do steków są ostre, odporne na rdzę, twarde i jednocześnie elastyczne
- Sztućców nie należy myć w zmywarkach. Po umyciu zalecamy wytarcie ich do sucha

781050

781036

781043

WIDELEC DO STEKÓW - ZESTAW 6 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	stara cena	nowa cena
781050	6	205	~~129,00~~	**91,00**

NÓŻ DO STEKÓW - ZESTAW 6 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	stara cena	nowa cena
781036	6	240	~~189,00~~	**134,00**

NÓŻ DO STEKÓW JUMBOI - ZESTAW 6 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	stara cena	nowa cena
781043	6	255	~~199,00~~	**141,00**

SZTUĆCE DO STEKÓW

od 23,00

- Wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa ABS

781432

781449

781456

WIDELEC DO STEKÓW

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	cena
781432	6	200	**24,00**

NÓŻ DO STEKÓW

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	cena
781449	6	215	**23,00**

NÓŻ DO STEKÓW XL

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	cena
781456	6	250	**46,00**

NEW

1 2 3 4 5

od 31,00

NOŻE DO STEKÓW

kod	lp.	długość ostrza (mm)	cena
841082	1	130	**89,00**
841167	2	120	**31,00**
841099	3	120	**59,00**
841143	4	125	**49,00**
841150	5	120	**31,00**

NEW

ZESTAW DO STEKÓW – WIDELEC I NÓŻ

59,00

kod	długość ostrza (mm)	cena
841174	120	**59,00**

841174

94,00

403709

WIDELCE I SZCZYPCE DO HOMARÓW

– W zestawie: 1 chromowane szczypce oraz 4 widelce ze stali nierdzewnej

wash

kod	mm	cena
403709	205	**94,00**

49,00

403716

WIDELEC DO HOMARÓW

S.S. stainless steel | wash

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	cena
403716	6	205	**49,00**

18,00

402221

WIDELCZYK DO ŚLIMAKÓW

S.S. stainless steel | wash

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	cena
402221	6	130	**18,00**

32,00

402528

SZCZYPCE DO ŚLIMAKÓW

– Otwieranie poprzez ściśnięcie uchwytów

S.S. stainless steel | wash

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	cena
402528	2	170	**32,00**

54,00

402023

TALERZ DO ŚLIMAKÓW

– Na 6 ślimaków

S.S. stainless steel | wash

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena
402023	3	ø150x(H)20	**54,00**

KIELISZKI

LINIA CABERNET

Chef&Sommelier

- Linia Cabernet to szeroka gama kieliszków na każdą okazję
- Klasyczne kształty i cienki brzeg każdego kieliszka wzmacniają aromatyczność i walory smakowe każdego wina

od 8,43

TWÓJ ZYSK

Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych.

do -30%

	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO SZAMPANA	KIELISZEK DO SZAMPANA
kod	46888	46961	46973	46978	D0796	48024
ml	580	470	350	250	240	160
mm	ø95x(H)230	ø90x(H)220	ø81x(H)202	ø72x(H)180	ø70x(H)235	ø70x(H)225
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6	6
stara cena szt./opak.	~~13,00/78,00~~	~~12,00/72,00~~	~~12,00/72,00~~	~~12,00/72,00~~	~~13,00/78,00~~	~~12,00/72,00~~
nowa cena szt./opak.	**9,77/58,60**	**8,92/53,50**	**8,92/53,50**	**8,43/50,60**	**9,33/56,00**	**8,43/50,60**

od 10,55

SHEER RIM TECHNOLOGY

TWÓJ ZYSK

Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych.

do -30%

	KIELISZEK KOKTAJLOWY	KIELISZEK KOKTAJLOWY	KIELISZEK UNIWERSALNY
kod	N6831	N6887	G3573
ml	300	210	400
mm	ø120x(H)188	ø116x(H)172	ø81x(H)167
ilość szt. w opak.	6	6	6
stara cena szt./opak.	~~15,00/90,00~~	~~18,00/108,00~~	~~15,00/90,00~~
nowa cena szt./opak.	**10,55/63,30**	**13,52/81,10**	**10,55/63,30**

Cienki brzeg kieliszka 1,2 mm podnosi walory degustacyjne wina

Delikatnie zaokrąglona komora czaszy pozbawiona efektu powiększania

Delikatna nóżka

Płaska stopka pozbawiona zagłębień, w których może gromadzić się woda

TWÓJ ZYSK

10,55

-30%

Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych.

	POKAL DO WODY
kod	G3570
ml	470
mm	ø81x(H)188
ilość szt. w opak.	6
stara cena szt./opak.	~~15,00/90,00~~
nowa cena szt./opak.	**10,55/63,30**

SZKŁO ARCOROC

SHOCK RESISTANT · THERMAL SHOCK RESISTANT · GLASS SAFETY · FULLY TEMPERED EXTRA RESISTANT · wash

- Numer 1 na rynku
- Solidność i elegancja
- Odporność na wyszczerbienie
- Hartowanie (wybrane modele) – 5 razy większa odporność na wstrząsy mechaniczne, odporność termiczna, bezpieczeństwo użytkowania, oszczędność

LINIA ELEGANCE

- Wykonane z wysokiej jakości szkła sodowego o grubości ścianki ok. 2 mm
- Odporne na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

od 4,88

TWÓJ ZYSK

do -25%

	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO SZAMPANA
kod	50143	37405	37413	37298
ml	310	245	190	170
mm	ø81x(H)180	ø74x(H)166	ø69x(H)153	ø58x(H)175
ilość szt. w opak.	6	12	12	12
stara cena szt./opak.	~~7,20/43,20~~	~~7,00/84,00~~	~~6,50/78,00~~	~~7,00/84,00~~
nowa cena szt./opak.	**5,73/34,40**	**5,31/63,70**	**4,88/58,60**	**5,31/63,70**

LINIA SAVOIE

- Wykonane z wysokiej jakości szkła sodowego o grubości ścianki 1 mm
- Odporne na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

od 4,46

TWÓJ ZYSK

NEW

-23%

	KIELISZEK DO WÓDKI	KIELISZEK DO MARGARITY	KIELISZEK DO MARGARITY
kod	37264	79923	N6900
ml	65	270	440
mm	ø48x(H)113	ø109x(H)160	ø121x(H)192
ilość szt. w opak.	12	6	6
stara cena szt./opak.	~~5,80/69,60~~	~~14,50/87,00~~	
nowa cena szt./opak.	**4,46/53,50**	**11,18/67,10**	**10,60/63,60**

TWÓJ ZYSK

od 3,47

do -31%

	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO SZAMPANA
kod	50463	27778	27810
ml	350	240	170
mm	ø84x(H)183	ø75x(H)152	ø61x(H)170
ilość szt. w opak.	6	12	12
stara cena szt./opak.	~~7,00/42,00~~	~~5,00/60,00~~	~~4,75/57,00~~
nowa cena szt./opak.	**5,38/32,30**	**3,47/41,60**	**3,47/41,60**

LINIA VINA

- Wykonane z wysokiej jakości szkła sodowego
- Odporne na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

ARCOROC

TWÓJ ZYSK

od 5,23

do -25%

	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO SZAMPANA
kod	L1348	L1349	L1967	L1351
ml	480	360	260	190
mm	ø88x(H)219	ø80x(H)202	ø72x(H)180	ø55x(H)225
ilość szt. w opak.	6	6	6	6
stara cena szt./opak.	~~7,50/45,00~~	~~7,50/45,00~~	~~7,00/42,00~~	~~7,00/42,00~~
nowa cena szt./opak.	**5,73/34,40**	**5,73/34,40**	**5,23/31,40**	**5,23/31,40**

TWÓJ ZYSK

3,27

-27%

	SZKLANKA
kod	L1346
ml	360
mm	ø76x(H)121
ilość szt. w opak.	6
stara cena szt./opak.	~~4,50/27,00~~
nowa cena szt./opak.	**3,27/19,60**

TWÓJ ZYSK

3,27

-27%

	SZKLANKA
kod	L1347
ml	340
mm	ø89x(H)93
ilość szt. w opak.	6
stara cena szt./opak.	~~4,50/27,00~~
nowa cena szt./opak.	**3,27/19,60**

LINIA VINA JULIETTE

- Wykonana z wysokiej jakości szkła sodowego
- Odporna na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
- Sprzedawana wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

ARCOROC

wash

TWÓJ ZYSK

od 5,23

do -25%

	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO SZAMPANA
kod	N5993	N4907	N5163	N5082
ml	500	400	300	230
mm	ø92x(H)217	ø87x(H)206	ø79x(H)188	ø72x(H)218
ilość szt. w opak.	6	6	6	6
stara cena szt./opak.	~~7,50/45,00~~	~~7,50/45,00~~	~~7,00/42,00~~	~~7,00/42,00~~
nowa cena szt./opak.	**5,73/34,40**	**5,73/34,40**	**5,23/31,40**	**5,23/31,40**

3,27

TWÓJ ZYSK

-27%

	SZKLANKA
kod	N5994
ml	400
mm	ø88x(H)110
ilość szt. w opak.	6
stara cena szt./opak.	~~4,50/27,00~~
nowa cena szt./opak.	**3,27/19,60**

3,27

TWÓJ ZYSK

-27%

	SZKLANKA
kod	N5995
ml	350
mm	ø94x(H)83
ilość szt. w opak.	6
stara cena szt./opak.	~~4,50/27,00~~
nowa cena szt./opak.	**3,27/19,60**

LINIA PRINCESA

- Linia szkła hartowanego o trzykrotnie większej odporności na stłuczenia
- Odporne na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

ARCOROC

EXTRA RESISTANT FULLY TEMPERED GLASS

wash

od 5,82

TWÓJ ZYSK

do -22%

	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA
kod	P4000	P3263	J4159
ml	420	310	230
mm	ø89x(H)212	ø81x(H)197	ø74x(H)174
ilość szt. w opak.	6	6	6
stara cena szt./opak.	~~8,30/49,80~~	~~7,90/47,40~~	~~7,50/45~~
nowa cena szt./opak.	**6,67/40,00**	**6,23/37,40**	**5,82/34,90**

TWÓJ ZYSK

-22%

5,38

	KIELISZEK DO SZAMPANA
kod	P3999
ml	150
mm	ø61x(H)196
ilość szt. w opak.	6
stara cena szt./opak.	~~6,90/41,40~~
nowa cena szt./opak.	**5,38/32,30**

od 2,55

TWÓJ ZYSK

do -27%

	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA
kod	J4079	42440	J4170	J4171	J4168	J4169
ml	340	280	230	170	310	230
mm	ø66x(H)148	ø66x(H)127	ø65x(H)110	ø64x(H)85	ø79x(H)94	ø70x(H)85
ilość szt. w opak.	6	48	6	6	6	6
stara cena szt./opak.	~~3,50/21,00~~	~~3,50/168,00~~	~~3,50/21,00~~	~~3,50/21,00~~	~~4,00/24,00~~	~~3,50/21,00~~
nowa cena szt./opak.	**2,68/16,10**	**2,69/129,10**	**2,55/15,30**	**2,55/15,30**	**2,98/17,90**	**2,55/15,30**

LINIA VERSAILLES

ARCOROC

TWÓJ ZYSK

NEW

– Najbardziej klasyczna linia o charakterystycznym, ponadczasowym kształcie
– Czasza typu tulip pozwala na szerokie zastosowanie kieliszków

od 6,10

	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO SZAMPANA
kod	N1041	N1011	G1483	G1509	G1484
ml	720	580	360	270	160
mm	ø84x(H)245	ø78x(H)230	ø65x(H)212	ø60(H)192	ø44x(H)230
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6
stara cena szt./opak.			~~7,09/42,54~~	~~6,66/39,96~~	~~6,66/39,96~~
nowa cena szt./opak.	**7,72/46,30**	**6,93/41,60**	**6,52/39,10**	**6,10/36,60**	**6,10/36,60**

LINIA RESTO

NEW

TWÓJ ZYSK

– Uniwersalne, hartowane kieliszki przeznaczone dla stołówek, szpitali, lokali samoobsługowych

EXTRA RESISTANT FULLY TEMPERED GLASS

od 3,05

	KIELISZEK	KIELISZEK	KIELISZEK
kod	L9392	L8409	L8398
ml	250	200	160
mm	ø76x(H)127	ø70x(H)116	ø64x(H)106
ilość szt. w opak.	6	6	6
nowa cena szt./opak.	**3,25/19,50**	**3,05/18,30**	**3,05/18,30**

LINIA OENOLOGUE EXPERT

– Kieliszki zostały wykonane z najwyższej jakości szkła kryształowego, które jest idealnie przezroczyste i błyszczące, a przede wszystkim wyjątkowo wytrzymałe. Dodatkowo kieliszek do szampana posiada efekt wzmacniający musowanie

C&S Chef&Sommelier

NEW

TWÓJ ZYSK

Krysta EXTRA STRONG CRYSTAL GLASS

13,50

	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA
kod	U0913	U0912
ml	730	550
mm	ø103x(H)255	ø93x(H)228
ilość szt. w opak.	6	6
nowa cena szt./opak.	13,50/81,00	13,50/81,00

TWÓJ ZYSK

12,70

	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO SZAMPANA
kod	U0911	U0910	U0952
ml	450	350	260
mm	ø87x(H)216	ø80x(H)202	ø71x(H)215
ilość szt. w opak.	6	6	6
nowa cena szt./opak.	12,70/76,20	12,70/76,20	12,70/76,20

LINIA SUBLYM

TWÓJ ZYSK

od 8,50

NEW NEW NEW

	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO SZAMPANA
kod	N1744	N1739	L2761	L2609	L2762
ml	550	450	350	250	210
mm	ø92x(H)260	ø87x(H)250	ø80x(H)230	ø72x(H)207	ø70x(H)240
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6
nowa cena szt./opak.	9,80/58,80	8,90/53,40	8,90/53,40	8,50/51,00	9,30/55,80

do cen należy doliczyć VAT 23%

LINIA GRANDS CEPAGES

- Szeroki wachlarz rozmiarów pozwala na dopasowanie zarówno do gatunków win bogatych w aromatyczne taniny, jak i delikatne owocowe smaki
- Delikatnie zakrzywiona górna krawędź kieliszka pozwala na koncentrację aromatów, aby podnieść walory smakowe podczas degustacji

Krysta EXTRA STRONG CRYSTAL GLASS

C&S Chef&Sommelier

NEW

TWÓJ ZYSK

od 10,10

	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO SZAMPANA
kod	E6245	E6101	G0935	E6250
ml	620	470	350	240
mm	ø101x(H)238	ø95x(H)227	ø85x(H)210	ø70x(H)235
ilość szt. w opak.	6	6	6	6
stara cena szt./opak.	~~12,19/73,14~~	~~11,25/67,50~~	~~11,25/67,50~~	~~11,25/67,50~~
nowa cena szt./opak.	**10,90/65,42**	**10,10/60,60**	**10,10/60,60**	**10,10/60,60**

LINIA OPEN UP

NEW

Cienki brzeg kieliszka 0,9 mm podnosi walory degustacyjne wina

SHEER RIM TECHNOLOGY

Wyraźny kąt w linii kieliszka służy uwolnieniu cząsteczek aromatu i pozwala odmierzyć odpowiednią ilość wina

Długa, bezszwowa nóżka

TWÓJ ZYSK

od 12,70

Płaska stopka pozbawiona zagłębień, w których może się gromadzić woda

	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO SZAMPANA
kod	U1013	U1012	U1011	U1010	U1008	U1051
ml	550 ml	470 ml	400	370	320	200
mm	ø107x(H)233	ø103x(H)228	ø91x(H)231	ø96x(H)211		ø74x(H)234
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6	6
nowa cena szt./opak.	**15,50/93,00**	**14,70/88,20**	**14,70/88,20**	**14,70/88,20**	**12,70/76,20**	**14,80/88,80**

Krysta EXTRA STRONG CRYSTAL GLASS

C&S Chef&Sommelier

NEW

LINIA CABERNET

- Linia Cabernet to szeroka gama kieliszkow na każdą okazję
- Klasyczne linie dostępne w trzech różnych kształtach: tulipana, balonu i liry zadowolą najbardziej wymagających klientów
- Idealne proporcje i cienki brzeg kieliszka wzmacnia aromatyczność i walory smakowe każdego wina

TWÓJ ZYSK

od 8,90

	KIELISZEK DO WINA CABERNET ABONDANT	KIELISZEK DO WINA CABERNET ABONDANT
kod	FJ037	FJ038
ml	700	500
mm	ø110x(H)220	ø100x(H)201
ilość szt. w opak.	6	6
nowa cena szt./opak.	10,60/63,60	8,90/53,40

TWÓJ ZYSK

od 8,90

	KIELISZEK DO WINA CABERNET BALLON	KIELISZEK DO WINA CABERNET BALLON	KIELISZEK DO WINA CABERNET BALLON	KIELISZEK DO WINA CABERNET BALLON
kod	46981	47026	47017	47019
ml	700	580	470	350
mm	ø115x(H)221	ø106x(H)209	ø100x(H)196	ø91x(H)182
ilość szt. w opak.	6	6	6	6
nowa cena szt./opak.	10,60/63,60	9,80/58,80	8,90/53,40	8,90/53,40

LINIA VERSO

- Kolekcja Verso dedykowana jest dla klientów poszukujących w produktach zarówno funkcjonalności, uniwersalności, jak i odrobiny świeżości
- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

TWÓJ ZYSK

od 5,10

do -27%

	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO SZAMPANA
kod	776162	776179	776186	776193
ml	400	330	270	225
mm	ø90x(H)186,5	ø85x(H)180	ø58x(H)173,5	ø63,5x(H)188
ilość szt. w opak.	3	3	3	3
stara cena szt./opak.	~~6,91/20,88~~	~~7,02/21,06~~	~~6,96/20,88~~	~~6,96/20,88~~
nowa cena szt./opak.	**6,10/18,30**	**6,30/18,90**	**5,30/15,90**	**5,10/15,30**

KIELISZKI DO SZAMPANA

NEW

C&S Chef&Sommelier

ARCOROC

TWÓJ ZYSK

od 6,10

	LINIA OPEN UP	LINIA SUBLYM	LINIA GRANDS CEPAGES	LINIA OENOLOGUE EXPERT	LINIA VERSAILLES	BRIO FLUTE	BRIO COUPE
kod	U1051	L2762	E6250	U0952	G1484	J1478	L8941
ml	200	210	240	260	160	160	210
mm	ø74x(H)234	ø70x(H)240	ø70x(H)235	ø71x(H)215	ø44x(H)230	ø65x(H)198	ø83x(H)192
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6	6	6
stara cena szt./opak.			~~11,25/67,50~~		~~6,66/39,96~~		
nowa cena szt./opak.	**14,80/88,80**	**9,30/55,80**	**10,10/60,60**	**12,70/76,20**	**6,10/36,60**	**6,67/40,00**	**6,67/40,00**

LINIA BROADWAY

NEW

- Połączenie funkcjonalności, dużej wytrzymałości i pięknego wzornictwa
- Oryginalny charakter i detale rzeźbionych kieliszków i szklanek Broadway poprawią prezentację każdego koktajlu

TWÓJ ZYSK

od 10,77

	KIELISZEK GIN BROADWAY	KIELISZEK DO MARTINI BROADWAY	KIELISZEK KOKTAJLOWY COUPE BROADWAY
kod	P8821	P8795	P8796
ml	580	210	250
mm	ø107x(H)195	ø118x(H)155	ø115x(H)138
ilość szt. w opak.	6	6	6
nowa cena szt./opak.	12,47/74,80	11,27/67,60	10,77/64,60

LINIA AMERICA'20S

NEW

Bormioli Rocco

od 7,80

TWÓJ ZYSK

	KIELISZEK KOKTAJLOWY COUPE AMERICA'20S	KIELISZEK GIN&TONIC AMERICA'20S	KIELISZEK DO MARTINI AMERICA'20S	KIELISZEK KOKTAJLOWY AMERICA'20S	SZKLANKA NISKA AMERICA'20S	SZKLANKA WYSOKA AMERICA'20S
kod	779255	779279	779286	779262	779293	779309
ml	230	745	250	250	380	480
mm	ø98x(H)175	ø109x(H)226	ø108x(H)180	ø78x(H)202	ø88x(H)92	ø73,5x(H)162
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6	6
nowa cena szt./opak.	10,90/65,40	15,40/92,40	12,60/75,60	10,90/65,40	7,80/46,80	7,90/47,40

KIELISZKI DO MARTINI

C&S Chef&Sommelier

ARCOROC

NEW

TWÓJ ZYSK

od 6,67

	KIELISZEK DO MARTINI CABERNET	KIELISZEK KOKTAJLOWY CABERNET	KIELISZEK KOKTAJLOWY BRIO COUPE	KIELISZEK DO MARTINI NOVECENTO	KIELISZEK-CZARKA NOVECENTO	KIELISZEK KOKTAJLOWY NOVECENTO
kod	L3678	N6815	L8941	775141	775233	775059
ml	210	300	210	250	250	200
mm	ø114x(H)179	ø120x(H)170	ø83x(H)192	ø94x(H)155	ø94x(H)155	ø90x(H)124
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6	6
nowa cena szt./opak.	10,60/63,60	10,60/63,60	6,67/40,00	9,50/57,00	9,50/57,00	9,50/57,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

NEW

Krysta EXTRA STRONG CRYSTAL GLASS

C&S Chef&Sommelier

od 2,98

ARCOROC

TWÓJ ZYSK

	KIELISZEK OPEN UP	KIELISZEK OPEN UP	SZKLANKA OPEN UP	KIELISZEK CABERNET	KIELISZEK VIGNE	KIELISZEK FINE CHAMPAGNE	KIELISZEK DO GRAPPY VERSAILLES	KIELISZEK BRIO LIQUEUR
kod	U1059	U1062	U1032	E5358	71602	1105	G1420	H8466
ml	390	165	300	70	70	15	90	95
mm	ø104x(H)132	ø70x(H)170	ø99x(H)86	ø51x(H)135	ø54x(H)145	ø38x(H)62	ø44(H)168	ø56x(H)171
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	12	12	6	6
stara cena szt./opak.				~~8,44/50,64~~	~~8,91/106,92~~	~~3,00/36,00~~	~~12,33/74,00~~	
nowa cena szt./opak.	**16,40/98,40**	**16,40/98,40**	**14,70/88,20**	**7,60/45,60**	**7,92/95,00**	**2,98/29,80**	**7,37/44,20**	**6,23/37,40**

NEW

od 4,50

TWÓJ ZYSK

	KIELISZEK STEMGLASS	KIELISZEK DO KONIAKU GLOBO
kod	P7908	775325
ml	580	250
mm	ø106x(H)209	ø79,5x(H)114
ilość szt. w opak.	6	12
nowa cena szt./opak.	**6,80/40,80**	**4,50/54,00**

SHOTY

NEW

2,68

TWÓJ ZYSK

ARCOROC

	ZESTAW 6 KIELISZKÓW NEW YORK – MIX (3X2)
kod	P2650
ml	34
mm	ø44x(H)55
ilość szt. w opak.	6
nowa cena szt./opak.	**2,68/16,10**

NEW

C&S Chef&Sommelier

od 1,63

ARCOROC

TWÓJ ZYSK

	KIELISZEK GRANITY	KIELISZEK STOCKHOLM	KIELISZEK GIN	KIELISZEK GIN	KIELISZEK VIGNE
kod	4755	G2645	65	00016	47346
ml	45	40	50	30	60
mm	ø50x(H)57	ø44x(H)53	ø48x(H)57	ø42x(H)90	ø42x(H)90
ilość szt. w opak.	12	12	24	6	6
stara cena szt./opak.	~~2,81/33,72~~	~~2,06/24,72~~			~~2,81/16,86~~
nowa cena szt./opak.	**2,48/29,80**	**1,84/22,10**	**1,71/41,00**	**1,63/39,00**	**2,55/15,30**

KARAFKI

od 4,00

TWÓJ ZYSK

NEW NEW

do -33%

	KARAFKA VIN	KARAFKA VIN	KARAFKA VIN	KARAFKA FLUID	KARAFKA FLUID
kod	C0199	C0197	C0198	L3965	L3963
ml	1000	500	250	1000	500
mm	ø119x(H)203	ø96x(H)164	ø78x(H)132	ø107x(H)265	ø91x(H)193
ilość szt. w opak.	6	12	12	6	6
stara cena szt./opak.	~~10,00/60,00~~	~~7,00/84,00~~	~~6,00/72,00~~		
nowa cena szt./opak.	**7,50/45,00**	**5,00/60,00**	**4,00/48,00**	**17,40/104,40**	**10,80/64,80**

wash

Bormioli Rocco

TWÓJ ZYSK

od 6,90

	KARAFKA YPSILON	KARAFKA YPSILON	KARAFKA YPSILON
kod	775783	775790	775806
ml	250	500	1000
mm	ø68x(H)165	ø84x(H)204	ø104x(H)255
ilość szt. w opak.	12	6	6
stara cena szt./opak.	~~9,62/115,44~~	~~10,49/62,94~~	~~13,64/81,94~~
nowa cena szt./opak.	**6,90/82,80**	**9,90/59,40**	**14,90/89,40**

TWÓJ ZYSK

od 3,90

do -30%

	KARAFKA MISURA	KARAFKA MISURA	KARAFKA MISURA
kod	775776	770481	770498
ml	250	500	1000
mm	ø68x(H)190	ø84x(H)235	ø108x(H)262
ilość szt. w opak.	12	12	6
stara cena szt./opak.	~~5,59/67,08~~	~~5,70/68,40~~	~~10,00/60,00~~
nowa cena szt./opak.	**3,90/46,80**	**4,30/51,60**	**7,20/43,20**

do cen należy doliczyć VAT 23%

KARAFKI I DEKANTERY

od 63,70

NEW

TWÓJ ZYSK

	KARAFKA OPEN UP	DEKANTER OPENING	DEKANTER VINA
kod	D6653	D2142	P3604
ml	1400	900	1400
mm	ø145x(H)314	ø214x(H)241	ø156x(H)243
ilość szt. w opak.	1	1	6
nowa cena szt./opak.	123,80/123,80	120,30/120,30	63,70/382,20

DZBANKI

HIGH TRANSPARENCY
PURITY CERTIFIED GLASS

- Wykonane z wysokiej jakości szkła sodowego
- Odporne na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła

TWÓJ ZYSK

NEW

od 6,10

do -26%

	DZBANEK PICHET	DZBANEK ARC	DZBANEK ARC	DZBANEK ARC	DZBANEK ARC
kod	C0214	E7258	E7255	E7254	53061
ml	1300 ml	500	1000	1300	1600
mm	ø146x(H)199	(H)146	(H)202	(H)217	(H)242
ilość szt. w opak.	6	12	6	6	6
stara cena szt./opak.	~~29,54/177,24~~	~~8,00/96,00~~	~~11,00/66,00~~	~~13,40/80,40~~	~~17,00/102,00~~
nowa cena szt./opak.	25,60/153,60	6,10/73,20	8,10/48,60	10,20/61,17	12,60/75,61

wash

TWÓJ ZYSK

od 3,90

do -63%

	DZBANEK BISTROT	DZBANEK BISTROT	DZBANEK BISTROT	SZKLANKA ROMANTIC	DZBANEK ROMANTIC
kod	775813	772820	775837	775752	775769
ml	250	500	1000	340	1800
mm	ø62x(H)115	ø77x(H)145	ø93x(H)186	ø79x(H)123	ø106x(H)236
ilość szt. w opak.	12	12	6	6	6
stara cena szt./opak.	~~6,16/73,92~~	~~7,86/94,32~~	~~11,81/70,86~~	~~8,32/49,92~~	~~190,68~~
nowa cena szt./opak.	4,40/52,80	5,60/67,20	8,90/53,40	3,90/23,40	11,80/70,80

SZKLANKI I KIELISZKI

ARCOROC

- Wykonane z wysokiej jakości hartowanego szkła
- Odporne na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
- Sztaplowanie wybranych produktów pozwala na oszczędność miejsca
- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

od 2,30

LINIA ISLANDE

TWÓJ ZYSK

FULLY TEMPERED EXTRA RESISTANT

do -29%

	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	J4226	N6639	J4227	15012
ml	360	330	310	310
mm	ø64x(H)170	ø63x(H)157	ø60x(H)166	ø60x(H)164
ilość szt. w opak.	6	6	6	24
stara cena szt./opak.	~~3,50/21,00~~	~~3,50/21,00~~	~~3,50/21,00~~	~~3,25/78,00~~
nowa cena szt./opak.	**2,50/15,00**	**2,50/15,00**	**2,50/15,00**	**2,50/60,00**

TWÓJ ZYSK

do -29%

	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	N6640	N6642	N6641	J3314
ml	290	220	220	170
mm	ø63x(H)145	ø53x(H)152	ø58x(H)131	ø52x(H)125
ilość szt. w opak.	6	6	6	6
stara cena szt./opak.	~~3,50/21,00~~	~~3,00/18,00~~	~~3,00/18,00~~	~~3,00/18,00~~
nowa cena szt./opak.	**2,50/15,00**	**2,30/13,80**	**2,30/13,80**	**2,30/13,80**

TWÓJ ZYSK

do -29%

	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA
kod	N6377	J4239	J4241	N6643	J4238
ml	380	300	200	160	100
mm	ø89x(H)96	ø79x(H)93	ø70x(H)84	ø55x(H)100	ø51x(H)87
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6
stara cena szt./opak.	~~5,50/33,00~~	~~3,50/21,00~~	~~3,00/18,00~~	~~3,00/18,00~~	~~3,00/18,00~~
nowa cena szt./opak.	**3,90/23,40**	**2,50/15,00**	**2,30/13,80**	**2,30/13,80**	**2,30/13,80**

do cen należy doliczyć VAT 23%

LINIA NORVEGE

od 2,33

TWÓJ ZYSK

stackable

EXTRA RESISTANT FULLY TEMPERED GLASS

do -27%

	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA
kod	61698	60440	61697	60024	60026
ml	320	270	250	200	160
mm	ø74x(H)125	ø72x(H)114	ø77x(H)94	ø72x(H)88	ø65x(H)82
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6
stara cena szt./opak.	~~4,60/27,60~~	~~4,30/25,80~~	~~3,80/22,80~~	~~6,00/18,00~~	~~6,00/18,00~~
nowa cena szt./opak.	**3,47/20,80**	**3,25/19,50**	**2,77/16,60**	**2,33/14,00**	**2,33/14,00**

LINIA GRANITY

od 2,90

TWÓJ ZYSK

stackable

EXTRA RESISTANT FULLY TEMPERED GLASS

do -28%

	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	J2598	J2601	J2603	J2607	J2605	J2608
ml	650	460	420	350	310	200
mm	ø96x(H)178	ø87x(H)160	ø89x(H)130	ø85x(H)122	ø75x(H)140	ø64x(H)127
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6	6
stara cena szt./opak.	~~10,00/60,00~~	~~8,00/48,00~~	~~6,00/36,00~~	~~5,50/33,00~~	~~5,50/33,00~~	~~4,50/27,00~~
nowa cena szt./opak.	**7,43/44,60**	**5,80/34,80**	**4,53/27,20**	**4,10/24,60**	**4,10/24,60**	**3,33/20,00**

do -28%

	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA
kod	J2614	J2611	J2610
ml	270	200	160
mm	ø85x(H)98	ø80x(H)81	ø73x(H)73
ilość szt. w opak.	6	6	6
stara cena szt./opak.	~~4,50/27,00~~	~~4,50/27,00~~	~~4,00/24,00~~
nowa cena szt./opak.	**3,33/20,00**	**3,33/20,00**	**2,90/17,40**

TWÓJ ZYSK

KIELISZKI DO WÓDKI

od 1,80

TWÓJ ZYSK

do -29%

	KIELISZEK DO WÓDKI ISLANDE	KIELISZEK DO WÓDKI ISLANDE	KIELISZEK DO WÓDKI HOT SHOT	KIELISZEK DO WÓDKI HOT SHOT
kod	40375	72388	G2639	21554
ml	60	55	70	34
mm	ø38x(H)105	ø45x(H)101	ø55x(H)85	ø45x(H)70
ilość szt. w opak.	12	12	12	6
stara cena szt./opak.	~~2,40/28,80~~	~~4,50/54,00~~	~~3,67/44,00~~	~~3,50/21,00~~
nowa cena szt./opak.	**1,80/21,60**	**3,20/38,40**	**2,69/32,30**	**2,48/14,90**

LINIA LIMA

NEW

TWÓJ ZYSK

od 5,60

	SZKLANKA	SZKLANKA
kod	L2356	L8110
ml	450	400
mm	ø77x(H)160	ø77x(H)130
ilość szt. w opak.	6	6
stara cena szt./opak.	~~7,40/44,40~~	
nowa cena szt./opak.	**6,30/37,81**	**5,60/33,60**

5,50

TWÓJ ZYSK

	SZKLANKA	SZKLANKA
kod	G3368	G3367
ml	380	350
mm	ø88x(H)110	ø94x(H)83
ilość szt. w opak.	6	6
nowa cena szt./opak.	**5,50/33,00**	**5,50/33,00**

LINIA OPEN UP

TWÓJ ZYSK

LINIA ASKA

NEW

od 8,10

od 5,50

	SZKLANKA	SZKLANKA	SZKLANKA	SZKLANKA	SZKLANKA	SZKLANKA
kod	U1033	U1041	U1032	L8508	L8507	L8675
ml	380	350	300	450	380	350
mm	ø93x(H)94	ø77x(H)118	ø99x(H)86	ø83x(H)140	ø90x(H)101	ø76x(H)123
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6	6
nowa cena szt./opak.	**8,10/48,60**	**8,10/48,60**	**14,70/88,20**	**5,60/33,60**	**5,50/33,00**	**5,50/33,00**

Krysta EXTRA STRONG CRYSTAL GLASS

C&S Chef&Sommelier

LINIA PRIMARY

NEW

TWÓJ ZYSK

od 5,50

	SZKLANKA HI BALL	SZKLANKA HI BALL
kod	G3323	G3322
ml	440	360
mm	ø87(H)110	ø81(H)102
ilość szt. w opak.	6	6
stara cena szt./opak.	~~6,19/37,14~~	~~5,81/34,86~~
nowa cena szt./opak.	**5,90/35,40**	**5,50/33,00**

LINIA VIGNE

TWÓJ ZYSK

od 4,20

	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	L2369	G3674	G3658
ml	450	330	220
mm	ø70x(H)165	ø69x(H)126	ø61x(H)111
ilość szt. w opak.	6	6	6
stara cena szt./opak.	~~6,57/39,42~~	~~4,69/28,14~~	~~4,69/28,14~~
nowa cena szt./opak.	**5,90/35,40**	**4,20/25,20**	**4,20/25,20**

TWÓJ ZYSK

od 3,80

	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA
kod	L2370	G3666	G3659
ml	370	310	200
mm	ø93x(H)87	ø84x(H)83	ø75x(H)74
ilość szt. w opak.	6	6	6
stara cena szt./opak.	~~6,10/36,60~~	~~5,16/30,96~~	~~4,22/25,32~~
nowa cena szt./opak.	**5,50/33,00**	**4,60/27,61**	**3,80/22,80**

do cen należy doliczyć VAT 23%

- Szklanki wykonane ze szkła Kwarx, charakteryzują się wyjątkową transparentnością
- Linia szkła hartowanego o trzykrotnie większej odporności na stłuczenia
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

EXTRA RESISTANT FULLY TEMPERED GLASS

ARCOROC

STACKABLE

Strong Pure Kwarx Bright

TWÓJ ZYSK

LINIA NEW YORK

od 3,97

do -30%

	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	L7339	L7335
ml	250	350
mm	ø81x(H)84	ø74x(H)144
ilość szt. w opak.	6	6
stara cena szt./opak.	~~2,75/33,00~~	~~3,50/42,00~~
nowa cena szt./opak.	3,97/23,80	4,88/29,30

od 2,83

TWÓJ ZYSK

NEW

NEW

do -26%

	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	L7334	L7340	N6253	N4136
ml	380	470	45	400
mm	ø89x(H)100	ø87x(H)144	ø42x(H)70	ø78x(H)156
ilość szt. w opak.	6	6	6	6
stara cena szt./opak.	~~6,50/39,00~~	~~7,50/45,00~~		
nowa cena szt./opak.	4,88/29,30	5,52/33,10	2,83/17,00	5,23/31,40

LINIA BE BOP

TWÓJ ZYSK

3,62

-28%

	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	L8687	L8688
ml	300	350
mm	ø84x(H)82	ø69x(H)148
ilość szt. w opak.	6	6
stara cena szt./opak.	~~5,00/30,00~~	~~5,00/30,00~~
nowa cena szt./opak.	3,62/21,70	3,62/21,70

LINIA POP CORN

od 2,48

LINIA ELISA

NEW

	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA NISKA
kod	N4231	N4232	J4724	27754	J4591
ml	270	350	350	190	230
mm	(H)98	(H)121	ø68x(H)135	ø56x(H)108	ø73x(H)82
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6
stara cena szt./opak.	~~6,00/36,00~~	~~7,00/42,00~~			
nowa cena szt./opak.	**3,90/23,40**	**4,88/29,30**	**2,68/16,10**	**2,48/14,90**	**2,48/14,90**

LINIA CAN

3,97

	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	N6545	N6544
ml	470	470
mm	ø76x(H)134	ø70x(H)165
ilość szt. w opak.	6	6
stara cena szt./opak.	~~5,50/33,00~~	~~5,50/33,00~~
nowa cena szt./opak.	**3,97/23,80**	**3,97/23,80**

LINIA BROADWAY

- Szklanki wykonane ze szkła Kwarx, charakteryzują się wyjątkową transparentnością
- Linia szkła certyfikowanego o wysokiej przejrzystości: 100% czystości 0% zabarwienia
- Wyjątkowo odporne na stłuczenia i wstrząsy mechaniczne
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

od 5,17

	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA NISKA	KIELISZEK
kod	L7255	L7256	L7254	L7253
ml	380	280	300	50
mm	ø75x(H)145	ø67,5x(H)134	ø85x(H)91	ø49x(H)60
ilość szt. w opak.	6	6	6	6
stara cena szt./opak.	~~13,00/78,00~~	~~12,00/72,00~~	~~12,00/72,00~~	
nowa cena szt./opak.	**7,72/46,30**	**6,58/39,50**	**6,58/39,50**	**5,17/31,00**

LINIA SHETLAND

NEW

od 3,62

TWÓJ ZYSK

	SZKLANKA	SZKLANKA	SZKLANKA
kod	79698	79728	79741
ml	420	350	320
mm	ø89x(H)146	ø83x(H)138	ø97x(H)97
ilość szt. w opak.	6	6	6
nowa cena szt./opak.	4,46/53,50	3,62/43,40	3,62/43,40

LINIA SALTO

7,93

NEW

TWÓJ ZYSK

	SZKLANKA WYSOKA SALTO ORANGE	SZKLANKA NISKA SALTO ORANGE	SZKLANKA WYSOKA SALTO BLUE	SZKLANKA NISKA SALTO BLUE	SZKLANKA WYSOKA SALTO GREEN	SZKLANKA NISKA SALTO GREEN
kod	J8488	J8479	J8490	J8482	J8492	J8485
ml	350	320	350	320	350	320
mm	ø76x(H)121	ø90x(H)84	ø76x(H)121	ø90x(H)84	ø76x(H)121	ø90x(H)84
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6	6
nowa cena szt./opak.	7,93/47,60	7,93/47,60	7,93/47,60	7,93/47,60	7,93/47,60	7,93/47,60

LINIA LOG

od 2,27

STACKABLE

EXTRA RESISTANT FULLY TEMPERED GLASS

NEW

TWÓJ ZYSK

	SZKLANKA	SZKLANKA	SZKLANKA
kod	L9946	L9945	L8690
ml	320	270	220
mm	ø70x(H)120	ø77x(H)93	ø73x(H)79
ilość szt. w opak.	6	6	6
nowa cena szt./opak.	2,42/14,50	2,42/14,50	2,27/13,60

do cen należy doliczyć VAT 23%

LINIA STACK UP

ARCOROC

STACKABLE

NEW

TWÓJ ZYSK

4,10

	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	H5641	H5642	H7763	H7764
ml	470	400	350	290
mm	ø87x(H)147	ø83x(H)144	ø78x(H)140	ø76x(H)119
ilość szt. w opak.	6	6	6	6
nowa cena szt./opak.	**4,53/27,20**	**4,10/24,60**	**4,10/24,60**	**4,10/24,60**

TWÓJ ZYSK

od 2,55

	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA
kod	H5646	J0317	H5647	J8039
ml	320	265	210	45
mm	ø92x(H)92	ø85x(H)92	ø83x(H)80	ø50x(H)60
ilość szt. w opak.	6	6	6	6
stara cena szt./opak.		~~3,75/22,50~~		~~2,81/16,86~~
nowa cena szt./opak.	**3,68/22,10**	**3,40/20,40**	**3,40/20,40**	**2,55/30,60**

LINIA FUSION

NEW

HIGH TRANSPARENCY
PURITY CERTIFIED GLASS

od 4,82

TWÓJ ZYSK

	SZKLANKA	SZKLANKA
kod	L7849	L7850
ml	550	350
mm	ø109x(H)101	ø82x(H)120
ilość szt. w opak.	6	6
nowa cena szt./opak.	**5,02/30,10**	**4,82/28,90**

LINIA MACASSAR

NEW

TWÓJ ZYSK

LINIA RENDEZ-VOUS

od 10,10

	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA
kod	N9887	N9888
ml	320	320
mm	ø94x(H)99	ø89x(H)95,5
ilość szt. w opak.	6	6
nowa cena szt./opak.	10,13/60,80	10,10/60,60

LINIA ARCHITECTURE

NEW

TWÓJ ZYSK

od 10,10

	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	N9885	N9884
ml	320	360
mm	ø94x(H)99	ø84,5x(H)129,5
ilość szt. w opak.	6	6
nowa cena szt./opak.	10,10/60,60	11,00/66,00

LINIA BRIXTON

NEW

TWÓJ ZYSK

od 7,02

	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA NISKA
kod	P9411	P4187	P9067	P4188
ml	450	150	112	300
mm	ø82x(H)157	ø77x(H)150	ø87x(H)112	ø86x(H)96
ilość szt. w opak.	6	6	6	6
nowa cena szt./opak.	9,83/59,00	8,22/49,30	8,22/49,30	7,02/42,10

SZKLANKI BODEGA

- Proste i eleganckie szklanki wykonane ze szkła hartowanego
- Większa wytrzymałość na wstrząsy, uderzenia i szok termiczny

TEMPERED TEMPERED wash

Bormioli Rocco

TWÓJ ZYSK

do -18%

od 3,10

	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA
kod	776209	776216	776223
ml	505	355	225
mm	ø88,5x(H)120	ø85x(H)89,5	ø82x(H)59
ilość szt. w opak.	12	12	12
stara cena szt./opak.	~~4,52/54,24~~	~~3,81/45,72~~	~~3,77/45,24~~
nowa cena szt./opak.	3,90/46,80	3,40/40,80	3,10/37,20

SZKLANKI LINE

- Serię Line wyróżnia unikalna struktura, dzięki niej szklanki zyskały stylowy i nowoczesny wygląd

wash

Bormioli Rocco

od 2,10

TWÓJ ZYSK

-8%

	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	776353	776360
ml	290	390
mm	ø85x(H)85	ø84,5x(H)120
ilość szt. w opak.	6	6
stara cena szt./opak.	~~2,16/12,96~~	~~2,71/16,26~~
nowa cena szt./opak.	2,10/12,60	2,50/15,00

INFINITY COLOR

wash

KOLEKCJA ORIENTE

- Kolekcja Oriente łączy w sobie wyrafinowane wzornictwo i doskonałe wykonanie
- Produkty w kolorze niebieskim są wykonane ze szkła barwionego dzięki czemu utrzymują trwałość kolorów mimo mycia w zmywarce
- Wielopłaszczyznowa powierzchnia szklanek i ciekawy kształt urozmaici serwowanie koktajli

TWÓJ ZYSK

od 5,40

do -45%

	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA COOL BLUE NISKA	SZKLANKA COOL BLUE NISKA	SZKLANKA COOL BLUE WYSOKA
kod	775653	775660	775677	775684	775691	775707
ml	400	500	470	400	500	470
mm	ø92x(H)91,5	ø96x(H)105	ø79x(H)142	ø92x(H)91,5	ø96x(H)105	ø79x(H)142
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6	6
stara cena szt./opak.	~~9,25/55,50~~	~~10,39/62,34~~	~~11,01/66,06~~	~~9,25/55,50~~	~~10,39/62,34~~	~~11,01/66,06~~
nowa cena szt./opak.	5,40/32,40	6,20/37,20	6,10/36,60	5,60/33,60	6,80/40,80	6,50/39,00

SZKLANKI DIAMOND

- Ze względu na oryginalny kształt i teksturę szklanki Diamond przypadną do gustu miłośnikom stylu vintage

wash

TWÓJ ZYSK

od 4,10

do -25%

	SZKLANKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	776322	776339	776346
ml	305	385	470
mm	ø84x(H)92,5	ø91x(H)102,5	ø85,2x(H)143,5
ilość szt. w opak.	6	6	6
stara cena szt./opak.	~~5,47/32,82~~	~~5,47/32,82~~	~~4,88/29,28~~
nowa cena szt./opak.	4,10/24,60	4,20/25,20	4,20/25,20

KIELISZEK ROMANTIC

wash

TWÓJ ZYSK

9,50

NEW

	KIELISZEK
kod	777961
ml	320
mm	ø83x(H)151
ilość szt. w opak.	6
nowa cena szt./opak.	9,50/57,00

ARCOROC

NEW

od 1,83

TWÓJ ZYSK

	PUCHAREK CHIQUITO	KIELISZEK DO MARTINI COCTAIL	KIELISZEK KOKTAJLOWY HURRICANE	KIELISZEK KOKTAJLOWY BACCHUS
kod	J4764	50056	54584	18223
ml	230	150	440	380
mm	(H)59	(H)165	(H)208	ø87x(H)158
ilość szt. w opak.	6	6	6	6
stara cena szt./opak.	~~3,00/18,00~~	~~11,00/66,00~~	~~16,00/96,00~~	
nowa cena szt./opak.	**1,83/11,00**	**8,22/49,30**	**12,47/74,80**	**8,22/49,30**

TWÓJ ZYSK

18,17

	PUCHAREK JAZZED
kod	N8367
ml	410
mm	(H)198
ilość szt. w opak.	6
stara cena szt./opak.	~~24,00/144,00~~
nowa cena szt./opak.	**18,17/109,00**

TWÓJ ZYSK

od 7,50

	SZKLANKA LATINO	SZKLANKA IRISH COFFEE	SZKLANKA KYOTO
kod	G3871	37684	P1849
ml	290	240	310
mm	(H)150	(H)139	(H)179
ilość szt. w opak.	6	6	6
stara cena szt./opak.	~~12,00/72,00~~	~~14,00/84,00~~	~~11,00/66,00~~
nowa cena szt./opak.	**7,50/45,00**	**10,42/62,50**	**8,22/49,30**

do cen należy doliczyć VAT 23%

wash

Bormioli Rocco

TWÓJ ZYSK

od 4,30

do -55%

	PUCHAREK FORTUNA	PUCHAREK ALASKA	PUCHAREK DIAMOND
kod	770511	770528	770535
ml	300	260	360
mm	ø125x(H)180	ø104x(H)94	ø115x(H)99
ilość szt. w opak.	6	6	6
stara cena szt./opak.	~~14,00/84,00~~	~~9,62/57,72~~	~~10,26/61,56~~
nowa cena szt./opak.	**12,50/75,00**	**4,30/25,80**	**10,90/65,40**

TWÓJ ZYSK

od 4,10

do -29%

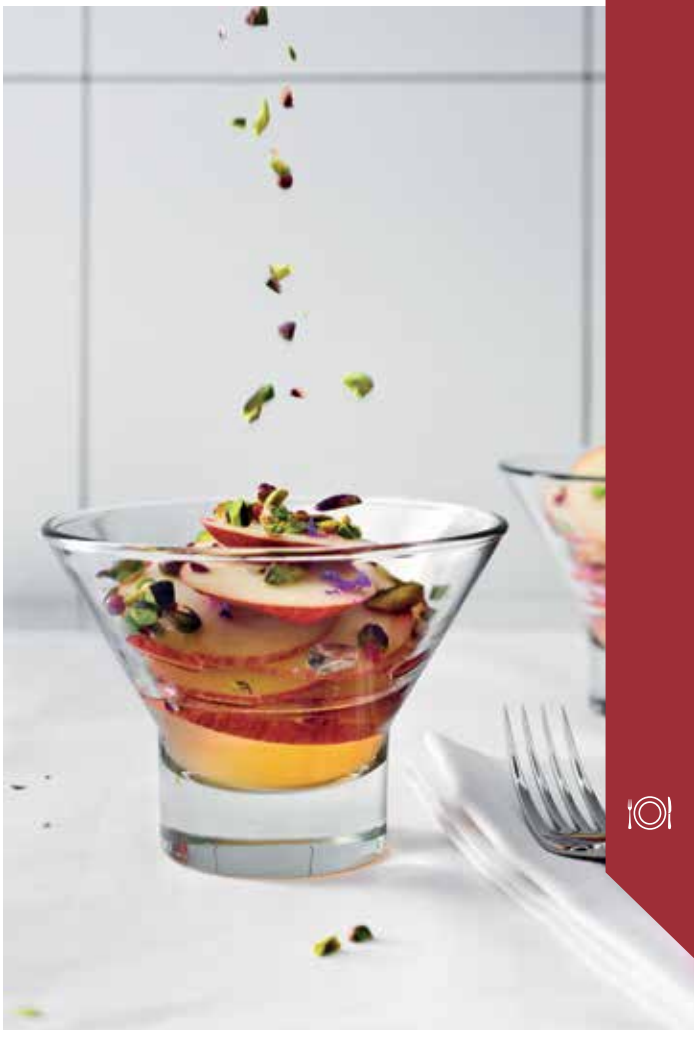
	PUCHAREK ROCK BAR	PUCHAREK YPSILON
kod	770542	770559
ml	380	375
mm	ø85x(H)182	ø130x(H)90
ilość szt. w opak.	6	12
stara cena szt./opak.	~~5,81/34,86~~	~~6,30/75,60~~
nowa cena szt./opak.	**4,10/24,60**	**5,10/61,20**

TWÓJ ZYSK

od 8,70

do -44%

	PUCHAREK GELATO	PUCHAREK ACAPULCO
kod	770467	770474
ml	280	300
mm	ø100x(H)166	ø116x(H)125
ilość szt. w opak.	6	6
stara cena szt./opak.	~~18,77/112,62~~	~~13,56/81,36~~
nowa cena szt./opak.	**10,60/63,60**	**8,70/52,20**



HIGH TRANSPARENCY PURITY CERTIFIED GLASS

od 1,80

TWÓJ ZYSK

NEW NEW

do -40%

	APETIZER SHETLAD	APETIZER BARIL	SZKLANKA NISKA ESKALE HART	SZKLANKA NISKA ESKALE HART	APETIZER ESKALE	PUCHAREK SEYCHELLES
kod	C8222	N6550	L3750	L3751	N6551	34741
ml	90	160	310	180	90	200
mm	60x(H)78	ø58x(H)80	ø91x(H)87	ø77x(H)78	ø58x(H)80	(H)80
ilość szt. w opak.	12	12	6	6	6	6
stara cena szt./opak.	~~4,00/48,00~~	~~3,00/36,00~~			~~4,50/27,00~~	~~6,00/36,00~~
nowa cena szt./opak.	**2,75/33,00**	**1,80/21,60**	**4,32/25,90**	**3,48/20,90**	**3,30/39,60**	**4,53/27,20**

od 2,55

TWÓJ ZYSK

do -36%

	PUCHAREK VERSATILE	PUCHAREK VERSATILE
kod	H4668	H3951
ml	40	120
mm	(H)62	(H)90
ilość szt. w opak.	12	6
stara cena szt./opak.	~~4,00/48,00~~	~~5,50/33,00~~
nowa cena szt./opak.	**2,55/30,60**	**3,97/23,80**

TWÓJ ZYSK

od 10,77

do -25%

	PUCHAREK PALMIER	PUCHAREK PALMIER	PUCHAREK QUADRO	PUCHAREK QUADRO
kod	58010	58012	12615	N6653
ml	210	370	360	500
mm	(H)100	(H)201	(H)191	ø81x(H)191
ilość szt. w opak.	6	6	6	6
stara cena szt./opak.	~~14,00/84,00~~	~~24,00/144,00~~	~~17,00/102,00~~	~~23,00/138,00~~
nowa cena szt./opak.	**10,77/64,60**	**18,77/112,60**	**13,38/80,30**	**17,33/104,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

NEW

TWÓJ ZYSK

5,60

	MISECZKA DESEROWA MAEVA DIAMANT	MISECZKA DESEROWA MAEVA DOTS	MISECZKA DESEROWA MAEVA VINTAGE
kod	L6690	L6688	L6692
ml	350	350	350
mm	ø120x(H)74	ø120x(H)74	ø120x(H)74
ilość szt. w opak.	6	6	6
nowa cena szt./opak.	**5,60/33,60**	**5,60/33,60**	**5,60/33,60**

BUTELKI

TWÓJ ZYSK

od 4,40

Bormioli Rocco

do -29%

	BUTELKA ORIENTE	BUTELKA SWING	BUTELKA SWING	BUTELKA SWING
kod	775714	775721	775738	775745
ml	1000	250	500	1000
mm	ø85x(H)350	ø64x(H)192	ø77x(H)253	ø94x(H)306
ilość szt. w opak.	6	28	12	20
stara cena szt./opak.	~~23,80/142,80~~	~~4,99/29,94~~	~~6,59/39,54~~	~~8,46/50,76~~
nowa cena szt./opak.	**16,90/101,40**	**4,40/123,20**	**5,80/69,60**	**6,00/120,00**

od 13,00

TWÓJ ZYSK

do -40%

	BUTELKA OFFICINA 1825	BUTELKA OFFICINA 1825
kod	775844	775851
ml	750	1200
mm	ø85,9x(H)247	ø95x(H)300
ilość szt. w opak.	6	6
stara cena szt./opak.	~~21,72/130,32~~	~~20,84/125,04~~
nowa cena szt./opak.	**13,00/78,00**	**14,40/86,40**

SZKLANKI DO PIWA

ARCOROC

od 2^{76}

HIGH TRANSPARENCY PURITY CERTIFIED GLASS

TWÓJ ZYSK

EXTRA RESISTANT FULLY TEMPERED GLASS

HIGH TRANSPARENCY PURITY CERTIFIED GLASS

NEW

NEW

	SZKLANKA BEER LEGEND	SZKLANKA BEER LEGEND	SZKLANKA BEER LEGEND	SZKLANKA NONIC	SZKLANKA NONIC	SZKLANKA NONIC
kod	L9941	L9944	L9943	49357	43740	43716
ml	590	590	470	570	340	280
mm	ø94x(H)151	ø83x(H)210	ø78x(H)190	ø87x(H)152	ø77x(H)127	ø73x(H)115
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6	6
nowa cena szt./opak.	**5,23/31,40**	**5,23/31,40**	**5,23/31,40**	**3,70/177,60**	**2,97/142,70**	**2,76/132,60**

EXTRA RESISTANT FULLY TEMPERED GLASS

NEW

NEW

EXTRA RESISTANT FULLY TEMPERED GLASS

NEW

TWÓJ ZYSK

od 3^{70}

	SZKLANKA ULTIMATE	SZKLANKA LINZ	SZKLANKA TULIP
kod	G8563	25263	P3008
ml	570	390	580
mm	ø90x(H)160	ø69x(H)206	ø84x(H)161
ilość szt. w opak.	6	6	6
nowa cena szt./opak.	**4,11/98,60**	**5,38/32,30**	**3,70/7,40**

KIELISZKI DO WODY/PIWA

NEW

EXTRA RESISTANT FULLY TEMPERED GLASS

HIGH TRANSPARENCY PURITY CERTIFIED GLASS

TWÓJ ZYSK

od 7^{02}

	SUBLYM MULTIPURPOSE	POKAL CERVOISE	POKAL CERVOISE	POKAL CERVOISE
kod	N5368	24941	7131	7132
ml	350	620	500	380
mm	ø88x(H)177	ø89x(H)207	ø83x(H)192	ø77x(H)179
ilość szt. w opak.	6	6	6	6
stara cena szt./opak.		~~10,32/61,92~~	~~8,91/53,46~~	~~7,97/47,82~~
nowa cena szt./opak.	**8,90/53,40**	**9,13/54,80**	**7,72/46,30**	**7,02/42,10**

NEW

TWÓJ ZYSK

od 3,30

ARCOROC

	FILIŻANKA VOLUTO	FILIŻANKA VOLUTO	FILIŻANKA VOLUTO	SPODEK VOLUTO	KUBEK BOCK
kod	L3694	L3693	L3692	L3697	E7104
ml	320	250	220		250
mm	ø106x(H)111	ø104x(H)91	ø107x(H)71	ø140	ø68x(H)89
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6
stara cena szt./opak.		~~3,75/22,50~~		~~6,57/39,42~~	~~25,50/153,00~~
nowa cena szt./opak.	**3,70/22,20**	**3,30/19,80**	**3,30/19,80**	**5,82/34,90**	**3,30/19,80**

SZKLANKA CAFFEINO

2,10

TWÓJ ZYSK

-25%

	SZKLANKA CAFFEINO
rabat	456002
ml	85
mm	ø59x(H)71
ilość szt. w opak.	6
stara cena szt./opak.	~~2,79/16,74~~
nowa cena szt./opak.	**2,10/12,60**

SALATERKI POMPEI

TWÓJ ZYSK

TEMPERED · TEMPERED · stackable · wash

- Pompei to kolekcja dziewięciu salaterek wykonanych z hartowanego szkła. Będą nieodzownym sprzymierzeńcem podczas przygotowywania kompozycji składników, podawania gustownie przekąsek, sałatek, sosów lub przypraw
- Kształt umożliwia sztaplowanie i pozwala zaoszczędzić miejsce

od 1,80

do -26%

	SALATERKA	SALATERKA	SALATERKA	SALATERKA	SALATERKA
kod	775998	776001	776018	776025	776032
ml	39	100	240	350	570
mm	ø60x(H)30	ø80x(H)41	ø105x(H)53	ø120x(H)60	ø140x(H)70
ilość szt. w opak.	6	6	24	6	6
stara cena szt./opak.	~~14,28/85,69~~	~~15,00/90,00~~	~~2,75/66,00~~	~~3,88/23,28~~	~~5,26/31,56~~
nowa cena szt./opak.	**1,80/10,80**	**2,10/12,60**	**2,50/60,00**	**3,20/19,20**	**4,30/25,80**

	SALATERKA	SALATERKA	SALATERKA	SALATERKA
kod	776049	776056	776063	776070
ml	1060	1700	2450	3650
mm	ø170x(H)85	ø200x(H)100	ø230x(H)95	ø260x(H)106
ilość szt. w opak.	24	6	4	4
stara cena szt./opak.	~~6,13/147,12~~	~~10,76/64,56~~	~~13,02/52,08~~	~~24,38/97,52~~
nowa cena szt./opak.	**5,90/141,60**	**8,40/50,40**	**14,20/56,80**	**18,10/72,40**

SALATERKI EMPILABLE

od 1,60

do -26%

	SALATERKA	SALATERKA	SALATERKA	SALATERKA	SALATERKA
kod	10011	10018	10040	10019	10000
ml	35	75	150	240	385
mm	ø58x(H)105	ø73x(H)32	ø88x(H)39	ø103x(H)45	ø118x(H)54
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6
stara cena szt./opak.	~~2,00/12,00~~	~~2,30/13,80~~	~~2,60/15,60~~	~~2,60/15,60~~	~~3,40/20,40~~
nowa cena szt./opak.	**1,60/9,60**	**1,70/10,20**	**1,90/11,40**	**2,00/12,00**	**2,50/15,00**

	SALATERKA	SALATERKA	SALATERKA	SALATERKA	SALATERKA
kod	10003	10027	10022	10021	10029
ml	550	1100	1800	2900	6000
mm	ø138x(H)52	ø170x(H)78	ø200x(H)92	ø230x(H)105	ø290x(H)133
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6
stara cena szt./opak.	~~4,90/29,40~~	~~5,70/34,20~~	~~9,90/59,40~~	~~12,90/77,40~~	~~24,80/148,80~~
nowa cena szt./opak.	**3,80/22,80**	**4,20/25,20**	**7,70/46,20**	**9,90/59,40**	**19,00/114,00**

od 13,50

Luigi Bormioli ITALY · NEW

Luigi Bormioli ITALY · NEW

TWÓJ ZYSK

	NACZYNIE DO PRZYSTAWEK DOUBLE WALL	POJEMNIK NA OLIWĘ/OCET DOUBLE WALL	OFFICINA 1825 BOTTIGLIETTA
kod	777640	777657	777893
ml	250	250	270
mm	111x(H)45	ø85x(H)117	ø62,5x(H)190
ilość szt. w opak.	2	1	1
nowa cena szt./opak.	**27,00/54,00**	**34,00/34,00**	**13,50/162,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

TWÓJ ZYSK

od 1,90

Bormioli Rocco

do -9%

	SŁOIK QUATTRO STAGIONI	SŁOIK QUATTRO STAGIONI	SŁOIK Z UCHEM QUATTRO STAGIONI	POKRYWKI DO SŁOIKÓW QUATTRO STAGIONI – ZESTAW 3 SZT.	POKRYWKI DO SŁOIKÓW QUATTRO STAGIONI – ZESTAW 2 SZT.
kod	775592	775608	775615	776100	776117
ml	150	250	415		
mm	ø75x(H)83	ø86x(H)93	ø84x(H)136	ø56	ø70
ilość szt. w opak.	12	6	12	3	2
stara cena szt./opak.	~~2,45/29,40~~	~~3,16/18,96~~	~~9,00/108,00~~	~~3,60/10,80~~	~~4,60/9,20~~
nowa cena szt./opak.	**1,90/22,80**	**2,20/13,20**	**7,60/91,20**	**1,10/3,30**	**2,10/4,20**

TWÓJ ZYSK

od 7,10

do -9%

	SŁOIK TYPU WEK FIDO	SŁOIK TYPU WEK FIDO	SŁOIK TYPU WEK FIDO	SŁOIK TYPU WEK FIDO
kod	775639	775646	776124	776131
ml	125	200	350	500
mm	ø83x(H)71	ø83x(H)84	ø98,4x(H)98	ø106x(H)100
ilość szt. w opak.	6	6	6	6
stara cena szt./opak.	~~7,99/47,94~~	~~8,19/49,14~~	~~8,50/51,00~~	~~10,07/60,42~~
nowa cena szt./opak.	**7,10/42,60**	**7,30/43,80**	**7,70/46,20**	**7,90/47,40**

TWÓJ ZYSK

od 3,50

NEW NEW NEW

do -40%

	SŁOIK QUATTRO STAGIONI	SŁOIK QUATTRO STAGIONI	FIDO VASO LAVAGNA ERM	FIDO VASO LAVAGNA ERM	FIDO VASO LAVAGNA ERM
kod	776087	776094	777862	777879	777886
ml	200	320	1500	1000	750
mm	ø89x(H)86	ø89x(H)108	ø106x(H)220	ø106x(H)160	ø106x(H)136
ilość szt. w opak.	12	12	1	1	1
stara cena szt./opak.	~~5,85/70,20~~	~~5,85/70,20~~			
nowa cena szt./opak.	**3,50/42,00**	**3,90/46,80**	**19,60/235,20**	**16,90/202,80**	**15,70/188,40**

TWÓJ ZYSK

od 9,90

NEW NEW NEW NEW

	SŁOIK OFFICINA 1825 VASO	SŁOIK OFFICINA 1825 VASO	SŁOIK OFFICINA 1825 VASO	SŁOIK OFFICINA 1825 VASO
kod	777923	777930	777947	777954
ml	1000	750	500	350
mm	ø111x(H)164	ø108x(H)136	ø96,5x(H)123	ø91x(H)103
ilość szt. w opak.	1	1	1	1
nowa cena szt./opak.	**12,50/75,00**	**11,40/68,40**	**9,90/59,40**	**9,90/59,40**

NEW

TWÓJ ZYSK

Bormioli Rocco

od 4,20

	SŁOIK QUATTRO STAGIONI	SŁOIK QUATTRO STAGIONI	SŁOIK QUATTRO STAGIONI	SŁOIK QUATTRO STAGIONI	SŁOIK QUATTRO STAGIONI
kod	779231	779248	779200	779217	779224
ml	40	80	2000	3000	3800
mm	ø59x(H)54	ø61x(H)68 mm	ø143x(H)192	ø160x(H)218	ø160x(H)264
ilość szt. w opak.	12	12	6	6	6
nowa cena szt./opak.	**4,20/50,40**	**4,60/55,20**	**14,90/89,40**	**17,90/107,40**	**22,40/134,40**

BUTELKI I KARAFKI DO BITTERÓW I ALKOHOLU

- Wytworzone ze szkła z nalewakiem ze stali nierdzewnej
- Design inspirowany latami dwudziestymi XX wieku

od 24,00

NEW

Luigi Bormioli ITALY

TWÓJ ZYSK

	KARAFKA Z KORKIEM ELIXIR	BUTELKA Z NALEWAKIEM DO BITTERÓW ELIXIR N.1	BUTELKA Z NALEWAKIEM DO BITTERÓW ELIXIR N.2	BUTELKA Z NALEWAKIEM DO BITTERÓW ELIXIR N.3
kod	779033	779040	779057	779064
ml	750	100	100	100
mm	90x90x(H)207	57x57x(H)135	ø52x(H)142	37x(H)152
ilość szt. w opak.	1	1	1	1
nowa cena szt./opak.	**39,00**	**24,00**	**24,00**	**24,00**

ZASTAWA STOŁOWA ZENIX INTENSITY

od 7,00

micro wash stackable

Zenix® HIGH SCRATCH RESISTANCE HIGH SHOCK RESISTANCE SHAPE 10 year WARRANTY

TWÓJ ZYSK

- Piękna kremowa zastawa stołowa o unikalnym kształcie i formie, wyprodukowana przy użyciu nowego mineralnego materiału o wyjątkowych właściwościach. Zenix® to połączenie wyrafinowanej elegancji z zaawansowaną technologią
- 3 razy bardziej odporna na wstrząsy i wyszczerbienia w porównaniu do tradycyjnej porcelany
- Wysoka odporność za zarysowania
- Ochrona powierzchni do 2000 cykli mycia w zmywarkach gastronomicznych
- Idealnie gładka powierzchnia

TALERZ PŁYTKI

do -38%

kod	mm	opak.	nowa cena
G4395	ø310x(H)19	6	16,00/96,00
P3962	ø275x(H)23	6	12,00/72,00
P3964	ø255x(H)19	6	11,20/67,20
H7496	ø240x(H)20	6	10,50/63,00
G4391	ø205x(H)18	6	9,10/54,60
G4394	ø160x(H)17	6	7,00/42,00

TALERZ NA STEK

-40%

kod	mm	opak.	nowa cena
G9144	300x260x(H)30	6	12,50/75,00

TALERZ DO MAKARONU

-40%

kod	mm	opak.	nowa cena
G4399	ø285x(H)45(H)30	6	12,50/75,00

TALERZ GŁĘBOKI

-24%

kod	ml	mm	opak.	nowa cena
L6769	120	ø260x(H)37	6	10,60/63,60

TALERZ DO RISOTTO

-40%

kod	mm	opak.	nowa cena
G9822	ø290x(H)58	6	12,50/75,00

TALERZ DO PIZZY

-26%

kod	mm	opak.	nowa cena
H3079	ø320x(H)17	6	12,50/75,00

TALERZ GŁĘBOKI

-26%

kod	mm	opak.	nowa cena
G4396	ø220x(H)37	6	10,40/62,40

PÓŁMISEK

-38%

kod	mm	opak.	nowa cena
L8469	342x241x(H)20	6	13,00/78,00

MISKA

-24%

kod	ml	mm	opak.	nowa cena
L7027	1300	ø285x(H)68	6	12,50/75,00

ZASTAWA STOŁOWA ARCOROC ZENIX INTENSITY

micro wash stackable

od 4,10

TWÓJ ZYSK

FILIŻANKA -30%

kod	ml	mm	opak.	nowa cena
H9982	190	ø78x(H)58	12	7,93/95,10

SPODEK -25%

kod	mm	opak.	nowa cena
H9984	ø140x(H)18	6	4,88/29,30

FILIŻANKA SZTAPLOWANA -24%

kod	ml	mm	opak.	nowa cena
J6992	90	ø56x(H)60	6	6,23/74,80

SPODEK -25%

kod	mm	opak.	nowa cena
J7429	115x(H)15	6	4,10/24,60

FILIŻANKA SZTAPLOWANA -29%

kod	ml	mm	opak.	nowa cena
L2427	220	ø77x(H)74	12	7,80/93,60

SPODEK -23%

kod	mm	opak.	nowa cena
L2437	ø160x(H)20	6	5,38/32,30

KUBEK SZTAPLOWANY -25%

kod	ml	mm	opak.	nowa cena
J6993	290	ø79x(H)90	6	7,50/45,00

MISKA -42%

kod	ml	mm	opak.	nowa cena
H4481	500	ø160x(H)46	6	7,50/45,03

ZASTAWA STOŁOWA SWEET LINE/FRIEND'S TIME

od 9,90

TWÓJ ZYSK

TALERZ DO STEKÓW BIAŁY FRIEND'S TIME -24%

kod	mm	ilość szt. w opak.	nowa cena
J4651	300x260x(H)30	6	9,90/59,40

TALERZ DO MAKARONU SWEET LINE -26%

kod	mm	ilość szt. w opak.	nowa cena
L2805	ø280	6	14,00/84,00

TALERZ NA PIZZĘ FRIEND'S TIME -24%

kod	mm	ilość szt. w opak.	nowa cena
C8016	ø321x(H)24	6	9,90/59,40

do cen należy doliczyć VAT 23%

ZASTAWA STOŁOWA TRIANON

ARCOROC

- 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

FULLY TEMPERED EXTRA RESISTANT

FULLY TEMPERED HARTOWANE

Opal SHARING MATTERS

stackable wash micro

TWÓJ ZYSK

od 3,20

do -27%

TALERZ PŁYTKI TRIANON

kod	mm	opak.	nowa cena
D6886	ø155x(H)13	6	3,20/19,20
D6887	ø195x(H)16	6	3,80/22,80
D6890	ø245x(H)24	6	4,10/24,60
N8244	ø273x(H)25	6	5,80/34,80
D6871	ø310x(H)25	4	13,90/55,60

-23%

TALERZ GŁĘBOKI TRIANON

kod	mm	opak.	nowa cena
D6889	ø225x(H)35	6	4,10/24,60

do -23%

PÓŁMISEK OWALNY TRIANON

kod	mm	opak.	nowa cena
D6891	290x214x(H)22	4	13,90/55,60
D6877	350x240x(H)26	4	16,40/65,60

-23%

RAWIERKA TRIANON

kod	mm	opak.	nowa cena
D6885	220x140x(H)28	6	8,20/49,20

-23%

BULIONÓWKA TRIANON

kod	ml	mm	opak.	nowa cena
D6879	300	ø98x(H)59	6	7,40/44,40

do -25%

SALATERKA TRIANON

kod	ml	mm	opak.	nowa cena
D6884	340	ø120x(H)56	6	3,80/22,80
D6882	1800	ø180x(H)78	6	8,20/49,20
D6881	2400	ø240x(H)98	6	10,90/65,40

-25%

SALATERKA TRIANON

kod	ml	mm	opak.	nowa cena
D6883	565	ø160x(H)52	8	4,10/32,80

-23%

SALATERKA TRIANON

kod	ml	mm	opak.	nowa cena
D6878	460	ø132x(H)71	6	5,80/34,80

-24%

KUBEK TRIANON

kod	ml	mm	opak.	nowa cena
D6880	290	ø82x(H)90	6	3,70/22,20

do -26%

FILIŻANKA I SPODEK TRIANON

kod	ml	mm	opak.	nowa cena
D6922	280	ø94x(H)72	6	5,80/34,80
D6926	spodek	ø160x(H)17	6	3,90/23,40
D6921	220	ø87x(H)67	6	4,60/27,60
D6925	spodek	ø145x(H)16	6	3,50/21,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

LINIA RESTAURANT

– Zastawa cateringowa Arcoroc została wyprodukowana z trwałego materiału Opal® opatentowanego przez Arc International, który jest do 3 razy bardziej wytrzymały w porównaniu do zwykłej porcelany hotelowej

stackable wash micro

od 4,10

ARCOROC

NEW

HIGH RESISTANCE OPAL GLASS

TWÓJ ZYSK

TALERZ PŁYTKI RESTAURANT

kod	mm	opak.	cena
P3972	ø252x(H)25	6	11,18/67,10
22522	ø235x(H)26	6	10,42/62,50
29337	ø225x(H)22	6	10,42/62,50
22530	ø195x(H)22	6	9,17/55,00
22506	ø155x(H)18	6	7,00/42,00

TALERZ GŁĘBOKI RESTAURANT

kod	mm	opak.	cena
22514	ø225x(H)35	6	10,42/62,50

PÓŁMISEK OWALNY RESTAURANT

kod	mm	opak.	cena
P3970	320x230x(H)21	6	20,75/124,50
P3967	290x214x(H)25	6	12,47/74,80

SALATERKA RESTAURANT

kod	mm	opak.	nowa cena
50061	ø160x(H)51	6	7,50/45,00

SALATERKA RESTAURANT

kod	ml	mm	opak.	nowa cena
17144	510	ø132x(H)74	6	4,88/29,30

SALATERKA RESTAURANT

kod	ml	mm	opak.	nowa cena
43315	2050	ø170x(H)78	6	12,47/74,80
43317	480	ø140x(H)52	6	9,13/54,80

SALATERKA RESTAURANT

kod	ml	mm	opak.	nowa cena
25293	275	ø160x(H)37	6	7,50/45,00
25285	110	ø120x(H)26	6	5,80/34,80

FILIŻANKA RESTAURANT

kod	ml	mm	opak.	nowa cena
25269	220	ø78x(H)74	12	5,53/66,30
22837	190	ø78x(H)65	12	5,38/64,60

KUBEK RESTAURANT

kod	ml	mm	opak.	nowa cena
18316	290	ø79x(H)90	6	7,50/45,00
36140	250	ø72x(H)89	12	5,38/32,30

RAWIERKA RESTAURANT

kod	ml	mm	opak.	nowa cena
27474	200	115x85x(H)36	6	9,57/57,40

SPODEK RESTAURANT

kod	mm	opak.	nowa cena
22720	ø140	6	4,10/24,60

SPODEK RESTAURANT

kod	mm	opak.	nowa cena
22712	ø153	6	4,53/27,20

BULIONÓWKA RESTAURANT

kod	ml	mm	opak.	nowa cena
28891	310	ø102x(H)58	6	8,35/50,10

do cen należy doliczyć VAT 23%

ZASTAWA STOŁOWA DELICE

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

stackable wash micro

ARCOROC

FULLY TEMPERED EXTRA RESISTANT

FULLY TEMPERED HARTOWANE

Opal SHARING MATTERS

od 12,60

TALERZ PŁYTKI DELICE

do -25%

kod	mm	kolor	opak.	nowa cena
P3954	269x269	biały	6	14,20/85,20
C9871	269x269	czarny	6	14,20/85,20

TALERZ GŁĘBOKI DELICE

do -24%

kod	mm	kolor	opak.	nowa cena
C9852	200x200x(H)55	biały	6	14,00/84,00
C9850	200x200x(H)55	czarny	6	14,00/84,00

TALERZ DESEROWY DELICE

do -26%

kod	mm	kolor	opak.	nowa cena
C9866	190x190x(H)23	biały	6	12,60/75,60
C9867	190x190x(H)23	czarny	6	12,60/75,61

PÓŁMISEK DELICE

do -26%

kod	mm	kolor	opak.	nowa cena
E7836	350x260x(H)23	biały	6	25,20/151,20
E7837	350x260x(H)23	czarny	6	25,20/151,23

SALATERKA DELICE

do -23%

kod	mm	kolor	opak.	nowa cena
C9860	ø238x(H)80	biały	6	24,50/147,00
C9857	ø238x(H)80	czarny	6	24,50/147,00

TWÓJ ZYSK

ZASTAWY STOŁOWE

- 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

od 3,00

TWÓJ ZYSK

stackable wash micro

ARCOROC

FULLY TEMPERED EXTRA RESISTANT

FULLY TEMPERED HARTOWANE

Opal SHARING MATTERS

TALERZ PŁYTKI CADIX

do -26%

kod	mm	opak.	nowa cena
H4129	ø196x(H)17	6	3,00/18,00
H4132	ø250x(H)24	6	3,30/19,80
D7380	ø275x(H)25	6	4,00/24,00

TALERZ GŁĘBOKI CADIX

do -23%

kod	mm	opak.	nowa cena
H4130	ø226x(H)34	6	3,30/19,80
J6691	ø238x(H)39	6	3,30/19,80

SALATERKA CADIX

do -25%

kod	ml	mm	opak.	nowa cena
37789	330	ø120x(H)53	6	3,00/18,00
D7499	570	ø160x(H)61	8	3,30/26,40
P4164	2500	ø240x(H)99	6	9,80/58,80 NEW

FILIŻANKA I SPODEK CADIX

-22%

kod	ml	mm	opak.	nowa cena
37784	220	spodek ø140	6	7,33/44,00

TALERZ PŁYTKI EVERYDAY

do -27%

kod	mm	opak.	nowa cena
G0565	ø195x(H)15	6	3,00/18,00
G0564	ø245x(H)21	6	3,30/19,80
H9859	ø265x(H)21	6	4,00/24,00

TALERZ GŁĘBOKI EVERYDAY

-27%

kod	mm	opak.	nowa cena
G0563	ø225x(H)30	6	3,30/19,80

TWÓJ ZYSK

TALERZ PŁYTKI EVOLUTION

do -25%

kod	mm	opak.	nowa cena
E6983	ø195x(H)17	6	3,00/18,00
E6981	ø240x(H)22	6	3,30/19,80
E6961	ø270x(H)22	6	4,00/24,00

SALATERKA EVERYDAY

-23%

kod	ml	mm	opak.	nowa cena
H4122	330	ø120x(H)53	6	3,00/18,00

SALATERKA EVOLUTION

-23%

kod	ml	mm	opak.	nowa cena
63379	250	ø165x(H)45	8	3,30/26,40

KUBEK EVOLUTION

-27%

kod	ml	mm	opak.	nowa cena
63391	300	ø79x(H)93	6	3,60/21,60

NEW

TWÓJ ZYSK

MISKA EVOLUTION

kod	poj. (l)	mm	opak.	cena
N9398	4	ø300x(H)69	6	22,60/67,80
N9399	2,8	ø260x(H)69	6	19,50/58,50
N9400	2	ø220x(H)69	6	17,30/51,90
N9401	1,3	ø180x(H)69	6	14,10/56,40

TWÓJ ZYSK

69,00

NEW

ZESTAW TALERZY ZE SZKŁA HARTOWANEGO – 18 ELEMENTÓW

- Zestaw obejmuje: 6 talerzy głębokich Ø225 mm, 6 talerzy płaskich Ø245 mm i 6 talerzy płaskich Ø195 mm
- Trzykrotnie większą odporność na stłuczenia niż porcelana
- Idealna powierzchnia nawet po 2000 myciach w wybranych zmywarkach gastronomicznych
- Możliwość sztaplowania
- Podlega całkowitemu recyklingowi
- Gładka powierzchnia gwarantuje ochronę przed rozwojem bakterii
- Odporność termiczna do 130°C

kod	cena
795224	69,00

PORCELANA RESTAURACYJNA OPTIMA – KOLOR BIAŁY

- Wysokogatunkowa, biała porcelana hotelowa
- Wzmocnione brzegi, solidna jakość szkliwa
- Najwyższa odporność na zadrapania, obłuczenia i szok termiczny
- 10 lat ciągłości zapasów

od 3,00

TALERZ PŁYTKI

kod	mm	ilość szt. w opak.	nowa cena
770849	ø160	12	7,00/84,00
770856	ø210	12	9,00/108,00
770870	ø240	12	9,50/114,00
770887	ø270	12	11,00/132,00
770894	ø300	6	22,00/132,00

TALERZ DO MAKARONU

kod	mm	ilość szt. w opak.	nowa cena
770948	ø260	6	18,00/108,00

TALERZ GŁĘBOKI

kod	mm	ilość szt. w opak.	nowa cena
770863	ø220	12	10,00/120,00

BULIONÓWKA

kod		mm	ml	ilość szt. w opak.	nowa cena
770924	bulionówka		380	12	19,00/228,00
770931	spodek	ø170		12	7,00/84,00

FILIŻANKA I SPODEK

kod		mm	ml	ilość szt. w opak.	nowa cena
770900	filiżanka		90	12	5,00/60,00
770917	spodek	ø90		12	3,00/36,00
770962	filiżanka		230	12	8,00/96,00
770979	spodek	ø115		12	6,00/72,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

BULIONÓWKI I SOSJERKI

79,00

TWÓJ ZYSK

434208

S.S. stainless steel | wash

od 12,00

432136

WAZA NA ZUPĘ

- Pokrywka z wycięciem na chochlę
- Uchwyty zgrzewane punktowo
- Chochla w zestawie

-20%

kod	poj. (l)	mm	stara cena	nowa cena
434208	2.7	ø270x(H)120	~~99,00~~	**79,00**

SOSJERKA

- Na stopce

do -13%

kod	poj. (l)	mm	stara cena	nowa cena
432143	0.085	120x72x(H)50		**12,00**
432006	0.14	135x76x(H)70	~~13,00~~	**12,00**
432105	0.23	160x98x(H)90	~~18,00~~	**16,00**
432129	0.28	200x100x(H)105		**19,00**
432136	0.46	240x120x(H)120	~~23,00~~	**20,00**

WAZY NA ZUPĘ I BULIONÓWKI LIONHEAD

- Najbardziej wytrzymały typ porcelany na rynku
- Wysoka odporność na oddziaływania fizyczne i niewielka waga
- Biała błyszcząca porcelana

porcelain | <600°C temp | micro | wash | stackable

od 7,00

784730 784778 784754

WAZA NA ZUPĘ

kod	poj. (l)	mm	cena
784747	1	ø175x(H)120	**34,00**
784730	2	ø215x(H)155	**64,00**

BULIONÓWKA

kod	poj. (l)	mm	cena
784778	0.125	ø90x(H)60	**7,00**
784761	0.25	ø120x(H)78	**12,00**
784754	0.5	ø138x(H)95	**18,00**
784433	0.05	ø55x(H)45	**32,00**

54,00 | od 21,00 | od 32,00

PÓŁMISEK TORRO

- Prostokątny

kod	mm	cena
783658	360x240x(H)30	**54,00**

TACA BARK

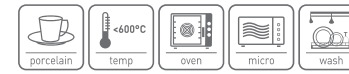
- Prostokątna

kod	mm	cena
785546	218x105x(H)23	**21,00**
785553	352x146x(H)40	**46,00**

MISKA VANILLA

kod	mm	cena
785560	225x111x(H)62	**32,00**
785577	290x136x(H)80	**46,00**

NACZYNIA DO ZAPIEKANIA PORCELANOWE



- Najbardziej wytrzymały typ porcelany na rynku
- Wysoka odporność na oddziaływania fizyczne i niewielka waga
- Biała błyszcząca porcelana

od 12,00

PÓŁMISEK OWALNY

- Z rączkami

kod	mm	cena
784006	165x105x(H)30	**12,00**
784013	215x140x(H)35	**21,00**
784020	270x180x(H)40	**36,00**

od 12,00

PÓŁMISEK PROSTOKĄTNY

- Z rączkami

kod	mm	cena
784105	100x140x(H)45	**12,00**
784112	120x190x(H)50	**21,00**
784129	185x260x(H)55	**46,00**

od 23,00

NACZYNIE DO ZAPIEKANIA RUSTICA – OWALNE

kod	mm	cena
786321	220x130x(H)40	**23,00**
786338	245x145x(H)55	**32,00**

25,00

NACZYNIE DO ZAPIEKANIA RUSTICA – KWADRATOWE

kod	mm	cena
786352	165x165x(H)70	**25,00**

od 44,00

NACZYNIE DO ZAPIEKANIA RUSTICA – PROSTOKĄTNE

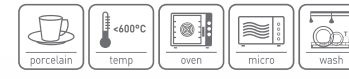
kod	mm	cena
786369	280x185x(H)65	**44,00**
786376	330x225x(H)70	**69,00**
786383	375x260x(H)75	**99,00**

9,00

NACZYNIE DO ZAPIEKANIA RUSTICA – OKRĄGŁE

kod	mm	cena
786307	ø100x(H)50	**9,00**

NACZYNIA DO ZAPIEKANIA Z PORCELANY



- Najbardziej wytrzymały typ porcelany
- Odporna na wstrząs termiczny, wytrzymuje ekstremalne zmiany temperatury
- Wysoka odporność na uderzenia i niewielka waga
- Kolor kremowy

18,00

PÓŁMISEK DO ZAPIEKANIA OKRĄGŁY Z UCHWYTAMI

kod	mm	cena
785904	185x152x(H)40	**18,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

NACZYNIA DLA DZIECI

36,00

786499

34,00

786239

TALERZ DZIECIĘCY „MIŚ"
– Średnica talerza bez uszu: 190 mm

kod	mm	cena
786499	ø265	36,00

MISECZKA DO DESERÓW „KLAUN"

kod	mm	cena
786239	226x145x(H)37	34,00

26,00

786413

36,00

786420

ZESTAW DO PRZYPRAW
– 2-częściowy: sól, pieprz

kod	mm	cena
786413	ø42x(H)80	26,00

ZESTAW DO PRZYPRAW
– 3-częściowy: sól, pieprz, wykałaczki

kod	mm	cena
786420	125x54x(H)90	36,00

NEW 7,90

R0734

22,00

786437

od 26,00

785645

TWÓJ ZYSK

APETIZER CARDINAL

kod	poj. (ml)	mm	cena
R0734	100	ø68x(H)52	7,90/47,40

SOSJERKA

kod	mm	cena
786437	180x55x(H)130	22,00

MISKA SKOŚNA
– Najbardziej wytrzymały typ porcelany na rynku
– Wysoka odporność na uderzenia i niewielka waga
– Kolor kremowo-biały

kod	mm	cena
785645	170x163x(H)134	39,00
785652	138x138x(H)118	26,00

TAPASMINI

od 24,00

- Najbardziej wytrzymały typ porcelany na rynku
- Wysoka odporność na oddziaływania fizyczne i niewielka waga
- Biała błyszcząca porcelana

784426

MISECZKA PLATO

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena
784426	6	ø100x(H)25	**30,00**

784327

MISECZKA CUADRADO

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena
784327	6	80x80x(H)35	**39,00**

784365

MISECZKA REDONDO

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena
784365	6	ø75x(H)30	**28,00**

784433

MISECZKA LIONHEAD

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena
784433	6	ø55x(H)45	**32,00**

784334

MISECZKA CONCHA

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena
784334	6	90x50x(H)20	**30,00**

784419

MISECZKA TAPAS CUADRADO

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena
784419	6	59x59x(H)37	**24,00**

784396

MISECZKA TRIANGOLO

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena
784396	6	100x100x(H)25	**34,00**

784389

MISECZKA CACEROLE

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena
784389	6	ø60x(H)25	**25,00**

784372

MISECZKA HUEVO

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena
784372	6	ø65x(H)15	**26,00**

785324

ŁYŻECZKA DO DIPÓW CUCHARA

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena
785324	6	133x43x(H)26	**33,00**

NACZYNIA DO PREZENTACJI Z MELANINY

Zobacz film

564509

8,50

-29%

RONDELEK CZARNY LITTLE CHEF MINI OKRĄGŁY

– Naczynia do prezentacji z melaminy w kształcie naczyń kuchennych

kod	mm	stara cena	nowa cena
564509	162x121x(H)30	~~12,00~~	8,50

564516

28,00

-26%

BRYTFANNA CZARNA LITTLE CHEF MINI PROSTOKĄTNA

– Naczynia do prezentacji z melaminy w kształcie naczyń kuchennych

kod	mm	stara cena	nowa cena
564516	320x162x(H)20	~~38,00~~	28,00

od 8,50

564523

do -29%

RONDELEK CZARNY LITTLE CHEF MINI OKRĄGŁY

– Naczynia do prezentacji z melaminy w kształcie naczyń kuchennych

kod	mm	stara cena	nowa cena
564523	150x115x(H)37	~~12,00~~	8,50
564530	189x147x(H)37	~~18,00~~	13,00

od 6,50

564554

do -29%

RONDELEK CZARNY LITTLE CHEF MINI OWALNY

– Naczynia do prezentacji z melaminy w kształcie naczyń kuchennych

kod	mm	stara cena	nowa cena
564547	155x80x(H)37	~~9,00~~	6,50
564554	263x140x(H)37	~~24,00~~	17,00

678206

678169

od **57,00**

NEW

PAPIER PERGAMINOWY

– Opakowanie: 500 arkuszy

kod	wzór	mm	cena
678206	nadruk restauracja	258x425	**114,00**
678169	nadruk z szefem kuchni i jedzeniem	306x305	**101,00**
678176	kratka	306x305	**101,00**
678183	biała	306x305	**89,00**
678213	neutralny	263x380	**88,00**
678220	nadruk z szefem kuchni i jedzeniem	250x200	**71,00**
678237	neutralny biały	250x200	**57,00**

132,00

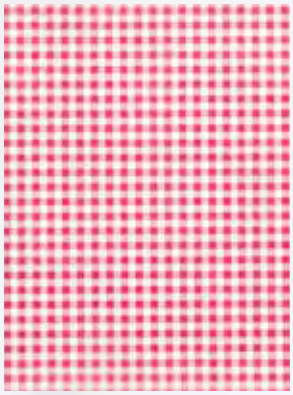
NEW

PODKŁADKA Z PAPIERU PERGAMINOWEGO

– Opakowanie: 500 arkuszy

kod	wzór	mm	cena
678152	kratka	420x275	**132,00**
678145	kuchnia	420x275	**132,00**

678237



678152

678121

678138

PAPIER PERGAMINOWY

od 59,00

– Opakowanie: 500 arkuszy

kod	wzór	mm	cena
678107	Wydruk gazety	250x350	**129,00**
678114	Beżowy	250x350	**89,00**
678121	Wydruk gazety	200x250	**79,00**
678138	Beżowy	200x250	**59,00**

FOREMKA PERGAMINOWA

NEW

– Ukształtowana w formie koszyka
– Wzór z nadrukiem Szefa Kuchni
– Pakowana po 150 sztuk

kod	mm	cena
678190	160x160x(H)50	**39,00**

678190

39,00

426425

426432

426449

426456

Zobacz film

od 22,00

KOSZYK MINIATUROWY DO SMAŻONYCH PRZEKĄSEK

-8%

kod	mm	stara cena	nowa cena
426425	100x80x(H)75	~~24,00~~	22,00
426432	125x100x(H)85	~~26,00~~	24,00
426449	90x90x(H)90		26,00
426456	255x135x(H)45		37,00

425664

425688

od 20,00

NEW

KOSZYK MINIATUROWY DO SMAŻONYCH PRZEKĄSEK

kod	mm	cena
425688	130x115x(H)80	25,00
425664	105x90x(H)60	20,00

NEW

425619

425626

425633

od 22,00

425657

KOSZYK MINIATUROWY DO SMAŻONYCH PRZEKĄSEK

– Wykończony czarną matową powłoką

kod	mm	cena
425633	90x90x(H)90	22,00
425619	100x80x(H)75	22,00
425626	125x100x(H)85	28,00
425657	255x135x(H)45	38,00

NEW

S.S. stainless steel | wash

od 22,00

KOSZYK MINIATUROWY DO SMAŻONYCH PRZEKĄSEK

– Wykończony czarną matową powłoką

kod	mm	cena
425671	105x90x(H)60	22,00
425695	130x115x(H)80	27,00

S.S. stainless steel | wash

18,00

STOJAK DO SERWOWANIA FRYTEK

– Wykończony czarną matową powłoką
– Na 1 torebkę

kod	mm	cena
630938	ø115x(H)172	18,00

24,00

STOJAK DO SERWOWANIA FRYTEK

– Wykończony czarną matową powłoką
– Z uchwytem na miseczkę do sosów
– Pasuje miseczka do sosów 80 ml (561713)
– należy zamawiać oddzielnie

kod	mm	cena
630914	210x110x(H)172	24,00

54,00

STOJAK DO SERWOWANIA FRYTEK NA 3 TOREBKI

– Wykończony czarną matową powłoką
– Na 3 torebki

kod	mm	cena
630921	270x270x(H)280	54,00

29,00

STOJAK DO SERWOWANIA FRYTEK

kod	mm	cena
630907	ø110x(H)175	29,00

13,00

NEW

KOSZYK NA SMAŻONE PRZEKĄSKI

– Wykończone czarnym matowym pokryciem

kod	mm	cena
426494	ø115x(H)100	13,00

NACZYNIA EMALIOWANE

od 11,00

- Stal pokryta białą emalią z delikatnym niebieskim brzegiem
- Wysokiej jakości emalia
- Odporna na ścieranie

621202

621226

621257

NACZYNIE PROSTOKĄTNE

-13%

- Dania i desery mogą być przygotowywane bezpośrednio w naczyniu

kod	mm	stara cena	nowa cena
621202	175x130	~~16,00~~	14,00
621219	215x160		18,00

TALERZ PŁYTKI

kod	mm	stara cena	nowa cena
621226	ø200	~~13,00~~	12,50
621233	ø240		18,00

TALERZ GŁĘBOKI

kod	mm	cena
621240	ø180	15,00
621257	ø200	17,00
621264	ø220	19,00
621271	ø240	21,00

621288

621295

621318

MISKA

kod	mm	cena
621288	ø160x(H)75	17,00

KUBEK Z UCHWYTEM

kod	poj. (l)	mm	cena
621295	0.36	ø90x(H)80	13,00
621301	0.52	ø100x(H)90	16,00

KUBEK Z UCHWYTEM

kod	poj. (l)	mm	cena
621318	0.12	ø70x(H)50	11,00

621332

KUBEK

kod	poj. (l)	mm	cena
621325	0.3	ø90x(H)90	14,00
621332	0.4	ø90x(H)120	18,00

WIADREKO Z UCHWYTEM

kod	poj. (l)	mm	cena
621356	5	ø220x(H)186	83,00
621349	2	ø160x(H)140	45,00

621349

do cen należy doliczyć VAT 23%

625804

625705

GARNEK DO ZUP I SOSÓW Z POKRYWKĄ

- Wykończony emalią
- Rant ze stali nierdzewnej
- Niska pokrywka

od 34,00

kod	kolor	poj. (l)	mm	cena
625804	niebieski	0.3	ø120x(H)95	**34,00**
625705	czarny	0.6	ø135x(H)103	**36,00**

od 22,00

622704

622728

622742

622810

622841

od 27,00

622858

PATELNIA DO SERWOWANIA

- Z dwoma wygodnymi uchwytami
- Wykonana z emaliowanej stali

kod	mm	cena
622704	ø100x(H)20	**22,00**
622711	ø120x(H)25	**23,00**
622728	ø150x(H)27	**25,00**
622735	ø200x(H)36	**30,00**
622742	ø240x(H)40	**33,00**

MISKA DO PAELLI EMALIOWANA

- Model głęboki, z dwoma wygodnymi uchwytami
- Wykonana z emaliowanej stali

kod	mm	cena
622810	ø145x(H)40	**27,00**
622827	ø170x(H)40	**29,00**
622834	ø185x(H)43	**33,00**
622841	ø205x(H)57	**36,00**
622858	ø245x(H)70	**34,00**

od 16,00

od 19,00

426326

426357

od 11,00

426463

WIADERKO MINIATUROWE DO PRZEKĄSEK

kod	mm	cena
426326	ø97x(H)98	**19,00**
426333	ø115x(H)110	**20,00**
426340	ø135x(H)130	**24,00**

WIADERKO Z UCHWYTEM MINIATUROWE DO PRZEKĄSEK

kod	mm	cena
426357	ø70x(H)77	**16,00**
426364	ø87x(H)93	**16,00**
426371	ø125x(H)127	**24,00**

KANKA MINIATUROWA DO PRZEKĄSEK

do -15%

kod	mm	stara cena	nowa cena
426463	ø45x(H)50	~~13,00~~	**11,00**
426470	ø70x(H)100	~~20,00~~	**18,00**

od 13,00

426388

CEDZAK MINIATUROWY DO PRZEKĄSEK

kod	mm	cena
426388	ø100x(H)54	**13,00**
426395	ø130x(H)64	**14,00**

20,00

426487

BRYTFANNA MINIATUROWA DO PRZEKĄSEK

kod	mm	cena
426487	185x95x(H)45	**20,00**

od 35,00

535271

WANNA CEDZAKOWA KWADRATOWA

– Model kwadratowy, 2 uchwyty i podstawa

kod	mm	cena
535271	169x169x(H)55	**35,00**
535288	218x218x(H)70	**45,00**

od 51,00

535295

WANNA CEDZAKOWA - PERFOROWANA

– 2 uchwyty i podstawa

kod	mm	cena
535431	ø180x(H)90	**51,00**
535448	ø220x(H)110	**74,00**
535455	ø260x(H)140	**97,00**

607015 607022 607039

Zobacz film

od 54,00

RONDEL MINIATUROWY Z DZIUBKIEM

- Wykonany z 3-warstwowego materiału o grubości 2,5 mm (miedź/aluminium/stal nierdzewna)
- Uchwyt mocowany przy pomocy nitów

-13%

kod	mm	stara cena	cena
607015	ø50x(H)30		54,00
607022	ø75x(H)40	~~75,00~~	65,00
607039	ø85x(H)50		75,00

120,00

607046

PATELNIA MINIATUROWA

- Wykonana z 3-warstwowego materiału o grubości 2,5 mm (miedź/aluminium/stal nierdzewna)
- Uchwyt mocowany przy pomocy nitów

kod	mm	cena
607046	ø120x(H)30	120,00

NACZYNIA ZE STALI GALWANIZOWANEJ

- Wykonane z ocynkowanej blachy stalowej, w stylu rustykalnym
- Stal ocynkowana nie jest przeznaczona do kontaktu z żywnością, do serwowania potraw należy używać papieru pergaminowego dostępny w ofercie Hendi

od 29,00

425947

WIADERKO PODWÓJNE Z UCHWYTEM

- Uchwyt z drewnianą rączką

kod	mm	cena
425947	190x95x(H)90	29,00
425954	250x125x(H)105	34,00

45,00

425961

EKSPOZYTOR - 3 WIADERKA Z TACĄ

kod	mm	cena
425961	415x130x(H)125	45,00

49,00

425978

POJEMNIK W KSZTAŁCIE WIADRA NA SZTUĆCE I SERWETKI

- Uchwyt z drewnianą rączką

kod	mm	cena
425978	245x180x(H)130	49,00

69,00

425992

MISA DO SZAMPANA

kod	mm	cena
425992	400x330x(H)220	69,00

15,00

425930

MISKA PROSTOKĄTNA

kod	mm	cena
425930	100x100x(H)80	15,00

od 7,00

425909 425916 425923 425985

WIADERKO Z UCHWYTEM

- Z uchwytem

kod	mm	cena
425909	ø70x(H)65	7,00
425916	ø100x(H)90	14,00
425923	ø120x(H)105	14,00
425985	ø160x(H)140	14,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

od 6,00

783153 783160 783177

MISECZKA DO ZAPIEKANIA/KOKILA
– Z dekoracyjnymi rowkami

porcelain | <600°C temp | oven | micro | wash

kod	poj. (ml)	mm	cena
783153	70	ø70x(H)35	6,00
783160	75	ø90x(H)48	8,00
783627	175	ø100x(H)25	6,00
783177	320	ø120x(H)55	10,00

od 3,50

TWÓJ ZYSK

561706 561713 561720

do -30%

MISECZKA DO SOSÓW I DIPÓW
– Z dekoracyjnymi rowkami

M melamine | -20°C 70°C temp | wash | micro

kod	poj. (ml)	ilość szt. w opak.	mm	stara cena	cena
565643	35	4	ø60x(H)25		12,00
561706	50	1	ø70x(H)35	~~5,00~~	3,50
565650	50	4	ø70x(H)35		18,00
561713	80	1	ø80x(H)40	~~6,00~~	4,30
565667	80	4	ø80x(H)40		24,00
561720	100	1	ø85x(H)45	~~7,00~~	5,00
565674	100	4	ø85x(H)45		24,00

33,00

565605 565612

MISECZKA RAMEKIN

PET plastic | -20°C 95°C temp | food contact | wash | stackable

kod	ilość szt. w opak.	kolor	poj. (ml)	mm	cena
565605	12	Czarny	45	ø60x(H)35	33,00
565612	12	Kość słoniowa	45	ø60x(H)35	33,00

od 4,30

TWÓJ ZYSK

564578 564585 564592

do -30%

MISKA SKOŚNA VELOCITY

M melamine | -20°C 70°C temp | wash | micro

kod	mm	stara cena	nowa cena
564578	70x70x(H)60	~~6,00~~	4,30
564585	97x97x(H)80	~~12,00~~	8,50
564592	110x110x(H)100	~~15,00~~	10,50

NEW

od 27,00

400012 400036 400067

MISECZKA DO SOSÓW

kod	poj. (ml)	mm	cena
400067	340	ø100x(H)75	75,00
400012	45	ø62x(H)24	27,00
400029	70	ø62x(H)40	31,00
400036	115	ø73x(H)47	44,00
400043	175	ø85x(H)52	57,00
400050	230	ø93x(H)58	71,00

MISECZKA NA MASŁO I SOS

M melamine | -20°C 70°C temp | wash | micro

kod	ilość szt. w opak.	kolor	mm	cena
564561	3	Czarny	ø80x(H)30	18,00

18,00

564561

NEW

53,00

KOSZ DO PIECZYWA OKRĄGŁY

- Odporny na pęknięcia, obręcz wzmacniająca kosz ze stali nierdzewnej
- Dostępny w różnych kolorach

kod	kolor	mm	cena
426920	Beżowy	ø400x(H)90	53,00
426982	Czarny	ø400x(H)90	53,00
426999	Brązowy	ø400x(H)90	53,00

NEW

99,00

POKRYWA ROLLTOP DO KOSZA DO PIECZYWA

- Pasuje do kosza do pieczywa 426920, 426982 & 426999
- Okrągła z łatwym otwieraniem

kod	mm	cena
426289	ø405x(H)230	99,00

KOSZYK OWALNY

kod	kolor	mm	cena
426654	Czarny	320x230x(H)70	31,00
426623	Czarny	250x190x(H)65	22,00
426777	Czarny	190x120x(H)60	17,00
426647	Szary	320x230x(H)70	31,00
426616	Szary	250x190x(H)65	22,00
426760	Szary	190x120x(H)60	17,00

od 17,00

PP polypropylene | wash

NEW

NEW

18,00

PP polypropylene | wash

KOSZYK PROSTOKĄTNY

kod	kolor	mm	cena
426784	Szary	190x130x(H)60	18,00
426791	Czarny	190x130x(H)60	18,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

PP polypropylene | wash

NEW

od 35,00

KOSZ SKOŚNY OKRĄGŁY

kod	kolor	mm	cena
426562	Szary	ø310x(H)120	35,00
426579	Czarny	ø310x(H)120	35,00
426586	Szary	ø370x(H)120	49,00
426593	Czarny	ø370x(H)120	49,00

NEW

od 15,00

STOJAK NA KOSZE

kod	mm	cena
426814	ø250x(H)180	15,00
426821	ø250x(H)265	17,00

NEW

59,00

57,00

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

PP polypropylene | wash

KOSZ DO PIECZYWA ZE STALOWĄ RAMĄ

kod	kolor	mm	cena
426555	Czarny	400x300x(H)50	59,00
426524	Szary	400x300x(H)50	59,00

KOSZ SKOŚNY PROSTOKĄTNY

kod	kolor	mm	cena
426661	Szary	400x300x(H)120	57,00
426678	Czarny	400x300x(H)120	57,00

NEW

od 7,00

426227

KOSZYK PLECIONY

kod	kształt	mm	cena
426241	prostokątny	225x150x(H)65	9,00
426227	kwadratowy	190x190x(H)80	7,00
426258	okrągły	200x200x(H)65	8,00
426234	owalny	225x130x(H)55	7,00
426265	owalny	320x230x(H)55	13,00

od 49,00

KOSZ DO PIECZYWA Z WORKIEM

- Wykończone czarnym pokryciem matowym
- Wypełniony szarym workiem do pieczywa
- Worek można prać

kod	kształt	mm	cena
427125	owalny	250x160x(H)75	49,00
427149	kwadratowy	190x190x(H)100	62,00
427118	okrągły	220x220x(H)80	49,00
427132	prostokątny	250x180x(H)85	66,00

NEW

NEW

56,25

KOSZYK NA SZTUĆCE

- Z 4 przegródkami

PP polypropylene | wash

kod	kolor	mm	cena
426074	Czarny	260x180x(H)150	56,25
426067	Szary	260x180x(H)150	56,25

18,00

NEW

KOSZYK DO PRZEKĄSEK

kod	kolor	mm	cena
426043	Szary	ø130x(H)110	18,00
426050	Czarny	ø130x(H)110	18,00

NEW

od 18,00

PP polypropylene | wash

KOSZYK NA SZTUĆCE

kod	kolor	mm	cena
426081	Szary	270x100x(H)45	18,00
426098	Czarny	270x100x(H)45	19,00

NEW

17,00

PP polypropylene | wash

KOSZYK NA SZTUĆCE

kod	kolor	mm	cena
426197	Szary	ø100x(H)120	17,00
426210	Czarny	ø100x(H)120	17,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

NEW

426272

171,00

STOJAK Z KOSZAMI

– W zestawie stojak ze stali nierdzewnej i 3 kosze
– Kosze: 335x215x(H)80 mm

kod	mm	cena
426272	350x215x(H)600	**171,00**

NEW

119,00

426517

KOSZ NA BAGIETKI

kod	mm	cena
426517	305x320x(H)350	**119,00**

PP polypropylene

wash

NEW

426753 426685 426692

426746

426715 426722

KOSZ DO PIECZYWA ROZMIAR GN

– Wzmocnione ramię ze stali nierdzewnej

kod	rozmiar	mm	cena
426685	GN 1/1	530x325x(H)65	**62,00**
426692	GN 1/2	325x265x(H)65	**38,00**
426715	GN 1/3	325x176x(H)65	**28,00**
426722	GN 1/4	265x162x(H)65	**26,00**
426746	GN 1/6	176x162x(H)65	**22,00**
426753	GN 2/3	325x354x(H)65	**47,00**

od 22,00

426722 426715

58,00

561102

KOSZYK DO PIECZYWA PROSTOKĄTNY GN 1/1

– Wzmocniony ramą ze stali nierdzewnej

kod	mm	cena
561102	530x320x(H)90	58,00

Zobacz film

109,00

561201

KOSZYKI DO PIECZYWA PROSTOKĄTNE GN 1/2

– Zestaw 2 szt. z chromowanym stelażem
– Kosze wzmocnione ramą ze stali nierdzewnej
– Wymiary kosza: 360x280x(H)90 mm
– Stelaż nie nadaje się do mycia w zmywarce

kod	mm	cena
561201	360x280x(H)315	109,00

45,00

561003

KOSZYK DO PIECZYWA – OWALNY

– Wzmocniony ramą ze stali nierdzewnej

kod	mm	cena
561003	380x270x(H)90	45,00

od 139,00

426968

KOSZYK DO PIECZYWA Z POKRYWĄ ROLLTOP

– Kosz wykonany ze wzmocnionego polipropylenu (polirattanu)
– Pokrywa Rolltop wykonana z poliwęglanu

kod	rozmiar	mm	cena
426968	GN 2/3	365x335x(H)245	229,00
427538	GN 2/3	365x335x(H)175	139,00

139,00

426951

KOSZYK DO PIECZYWA Z POKRYWĄ ROLLTOP

– Wykonany ze wzmocnionego polirattanu
– Pokrywa Rolltop wykonana z poliwęglanu
– Wewnętrzna obręcz wzmacniająca kosz wykonana ze stali nierdzewnej

kod	mm	cena
426951	ø400x(H)300	139,00

114,00

NEW

566442

KOSZYK Z POLIRATTANU

– Wzmocniony ramą ze stali nierdzewnej
– Możliwość sztaplowania

kod	rozmiar	mm	cena
566442	GN 1/1	530x325x(H)100	114,00

561102

561003

426951

426968

561201

do cen należy doliczyć VAT 23%

NEW

DESKA DO SERWOWANIA

- Niebanalny sposób na serwowanie
- Po wyłożeniu pergaminem doskonałe do podawania burgerów i steków

kod	mm	cena
566251	400x150x(H)30	64,00
566244	300x200x(H)30	49,00

od 49,00

566251

566244

WORKI DO PIECZYWA

39,00

TORBA PAPIEROWA NA PIECZYWO

- Wykonana ze zmywalnego papieru pakowego typu kraft, do kontaktu z żywnością

kod	kolor	mm	cena
429211	Czarny	170x170x(H)150	39,00
429228	Beżowy	170x170x(H)150	39,00

429211

429228

429006

WOREK DO PIECZYWA – OKRĄGŁY

- Wykonany z wytrzymałej bawełny
- Dostępny w połączeniach kolorystycznych: szary/beżowy i szary/ciemnoniebieski

kod	kolor	mm	cena
429006	beżowy	ø150x(H)150	19,00
429013	ciemnoniebieski	ø150x(H)150	19,00
429020	beżowy	ø200x(H)200	24,00
429037	ciemnoniebieski	ø200x(H)200	24,00
429044	beżowy	ø250x(H)160	28,00
429051	ciemnoniebieski	ø250x(H)160	28,00

od 19,00

429037

429051

KOSZYKI

- Wykonany z polirattanu
- Odporny na uderzenia

od 7,00

KOSZYK – OWALNY

kod	mm	cena
426500	225x130x(H)55	7,00

KOSZYK – PROSTOKĄTNY

kod	mm	cena
426807	225x150x(H)65	11,00

KOSZYK – OKRĄGŁY

-11%

kod	mm	stara cena	nowa cena
426609	ø200x(H)65	~~9,00~~	8,00

KOSZYK – OWALNY

kod	mm	cena
426708	225x110x(H)60	8,50

KOSZYK – OWALNY DŁUGI

kod	mm	cena
426906	375x140x(H)70	12,00

od 9,00

od 30,00

od 6,00

TWÓJ ZYSK

NEW

wash

KOSZYK – OKRĄGŁY

wash

kod	mm	cena
425701	ø150x(H)38	6,00
425800	ø200x(H)50	9,00

KOSZYK – OWALNY

wash

kod	mm	cena
425503	195x140	9,00
425602	255x190	11,00

KOSZYK Z POLIRATTANU

- Zwiększona wytrzymałość dzięki ramie ze stali nierdzewnej
- Możliwość sztaplowania

kod	rozmiar	mm	cena
561119	GN 1/1	530x325x(H)65	79,00
466350	GN 1/4	264x162x(H)65	30,00
561126	GN 2/3	325x354x(H)65	63,00

KOSZYKI DRUCIANE

S.S. stainless steel | wash

22,00

425831

KOSZYK BASIC OWALNY
– Wykończone czarną matową powłoką

kod	mm	cena
425831	230x180x(H)60	22,00

NEW

od 14,00

425817 425824

KOSZYK BASIC OKRĄGŁY
– Wykończone czarną matową powłoką

kod	mm	cena
425817	ø100x(H)90	14,00
425824	ø120x(H)110	16,00

27,00

425855

KOSZYK DECO PROSTOKĄTNY
– Dekoracyjny rant
– Wykończone czarną matową powłoką

kod	mm	cena
425855	230x150x(H)80	27,00

425862

31,00

KOSZYK DECO OKRĄGŁY
– Dekoracyjny rant
– Wykończone czarną matową powłoką

kod	mm	cena
425862	ø250x(H)80	31,00

29,00

425879

KOSZYK DECO OWALNY
– Dekoracyjny rant
– Wykończone czarną matową powłoką

kod	mm	cena
425879	255x160x(H)80	29,00

35,00

425886

KOSZYK DECO PODŁUŻNY
– Dekoracyjny rant
– Wykończone czarną matową powłoką

kod	mm	cena
425886	385x160x(H)80	35,00

425565

425534

od 18,00

KOSZYK DO SERWOWANIA

kod	mm	cena
425565	310x125x(H)55	18,00
425534	290x220x(H)60	20,00

425572

425558

od 20,00

KOSZYK DO SERWOWANIA CZARNY
– Wykończone czarną matową powłoką

kod	mm	cena
425558	295x220x(H)60	22,00
425572	310x125x(H)55	20,00

33,00

NEW

44,00

KOSZYK DO OWOCÓW
– Z chromowanego drutu

kod	mm	cena
426418	ø215x(H)205	33,00

KOSZYK DO OWOCÓW CZARNY
– Wykończone czarną matową powłoką

kod	mm	cena
427187	ø230x(H)250	44,00

od 22,00

KOSZYK DO OWOCÓW CZARNY
– Wykończone czarną matową powłoką

kod	mm	cena
427088	ø280x(H)130	53,00
427071	ø300x(H)250	59,00
427095	ø150x(H)80	22,00

NEW

NEW

od 7,00

KOSZYK PLECIONY
– Wykonany z polipropylenu

kod	-	mm	cena
426241	prostokątny	225x150x(H)65	9,00
426227	kwadratowy	190x190x(H)80	7,00
426258	okrągły	200x200x(H)65	8,00
426234	owalny	225x130x(H)55	7,00
426265	owalny	320x230x(H)55	13,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

PP
polypropylene

NEW

49,00

449615

TERMOS

– Szczelna pokrywka z przyciskiem do nalewania
– Podwójne ścianki ze szklanym wkładem

kod	poj. (l)	mm	cena
449615	1	ø110x(H)289	**49,00**

NEW

53,00

458198

18/10 stainless steel

wash

DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA BARISTA

– Wykonany ze stali nierdzewnej z czarną powłoką nieprzywierającą

kod	poj. (l)	mm	cena
458198	0.6	ø90x(H)112	**53,00**

TERMOS DO KAWY I HERBATY

- Podwójne ścianki wykonane ze stali nierdzewnej
- Jednolita struktura próżni
- Pokrywa, przycisk, dzióbek i uchwyt z metalu chromowanego
- Doskonałe właściwości izolacyjne

18/10 stainless steel | wash

445815 445822 445839

TWÓJ ZYSK

od 127,00

TERMOS DO KAWY I HERBATY -29%

kod	poj. (l)	mm	stara cena	nowa cena
445815	0.6	ø120x(H)168	~~179,00~~	127,00
445822	1	ø136x(H)188	~~189,00~~	134,00
445839	1.5	ø136x(H)258	~~199,00~~	141,00

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

446508 446607 446706

od 58,00

TERMOS DO KAWY

- Podwójne ścianki wykonane ze stali nierdzewnej
- Pokrywka z przyciskiem wykonana z polipropylenu
- Przycisk w kolorze czarnym

kod	poj. (l)	mm	cena
446508	1	ø145x(H)205	58,00
446607	1.5	ø145x(H)230	62,00
446706	2	ø145x(H)260	68,00

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

446522 446621 446720

od 58,00

TERMOS DO HERBATY

- Podwójne ścianki wykonane ze stali nierdzewnej
- Pokrywka z przyciskiem wykonana z polipropylenu
- Przycisk w kolorze żółtym

kod	poj. (l)	mm	nowa cena
446522	1	ø145x(H)205	58,00
446621	1.5	ø145x(H)230	62,00
446720	2	ø145x(H)260	68,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

448908

Zobacz film

94,00

PP polypropylene

S.S. stainless steel

wash

TERMOS Z POMPKĄ

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Z pompką do łatwego nalewania napojów

kod	poj. (l)	mm	cena
448908	2.2	ø150x(H)340	**94,00**

445877

TWÓJ ZYSK

239,00

PP polypropylene

18/10 stainless steel

wash

TERMOS Z POMPKĄ

- Podwójne ścianki, pokrywa z polipropylenu
- Obrotowa podstawa
- Przycisk ze stopu cynku – bardzo wytrzymały
- Pokrywa otwiera się do 125 stopni, co ułatwia czyszczenie
- Uchwyt do przenoszenia
- Tackę ociekową należy zamawiać osobno

kod	-	poj. (l)	cena
445877		3	**239,00**
445891	taca ociekowa		**44,00**

445891

42,00

PP polypropylene

wash

TERMOS ZE SZKLANYM WKŁADEM

kod	poj. (l)	mm	cena
449608	1	ø140x(H)268	**42,00**

449608

od 26,00

451502 451519 451526 451533

DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA

18/10 stainless steel | wash

kod	poj. (l)	mm	cena
451502	0.35	ø76x(H)93	26,00
451519	0.6	ø90x(H)112	32,00
451526	0.9	ø102x(H)125	38,00
451533	1.5	ø112x(H)161	58,00

od 39,00

458228 458211 458204 458006

DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA

S.S. stainless steel | wash

– Z uchwytem

kod	poj. (l)	mm	cena
458228	0.3	ø80x(H)80	39,00
458211	0.5	ø85x(H)110	49,00
458204	0.7	ø95x(H)115	62,00
458006	0.9	ø115x(H)115	68,00

NEW

53,00

od 29,00

458198 451007 451106

18/10 stainless steel | wash

DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA BARISTA

– Wykonany ze stali nierdzewnej z czarną powłoką nieprzywierającą

kod	poj. (l)	mm	cena
458198	0.6	ø90x(H)112	53,00

DZBANEK DO MLEKA

S.S. stainless steel | wash

– Model prosty

kod	poj. (l)	mm	cena
451007	0.35	ø85x(H)110	29,00
451106	0.75	ø100x(H)120	39,00

od 7,00

450109 450208 450307 450406 450505

DZBANEK DO ŚMIETANKI

S.S. stainless steel | wash

– Model prosty

kod	poj. (l)	mm	cena
450109	0.03	ø35x(H)35	7,00
450208	0.04	ø40x(H)40	11,00
450307	0.07	ø50x(H)55	10,00
450406	0.12	ø60x(H)60	12,00
450505	0.25	ø75x(H)75	19,00

od 28,00

453001 453209 453407

DZBANEK DO KAWY/HERBATY Z POKRYWKĄ

S.S. stainless steel | wash

– Pokrywka otwierana na przycisk
– Model prosty

kod	poj. (l)	mm	cena
453001	0.3	ø74x(H)95	28,00
453100	0.5	ø74x(H)123	31,00
453209	1	ø97x(H)142	42,00
453308	1.5	ø120x(H)158	59,00
453407	1.85	ø126x(H)185	74,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

456514

134,00

EKSPOZYTOR NA HERBATĘ

- Pudełko wykonane z drewna
- Pokrywka z akrylowym okienkiem
- 12 przegródek

kod	mm	cena
456514	300x280x(H)90	**134,00**

12,00

570807

SITKO DO HERBATY I ZIÓŁ – ZAMYKANE

- Z drucianym uchwytem

kod	mm	cena
570807	ø40x150	**12,00**

15,00

638101

SITKO DO HERBATY I ZIÓŁ

- Z drucianym uchwytem

kod	mm	cena
638101	ø70x225	**15,00**

od 13,00

523629

523636

-7%

SZCZYPCE DO CUKRU

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	stara cena	cena
523629	2	160		**19,00**
523636	2	113	~~14,00~~	**13,00**

od 19,00

452325

452714

SALATERKA NA CUKIER LUB BITĄ ŚMIETANĘ

kod	mm	cena
452714	ø65	**19,00**
452325	ø100	**24,00**

24,00

452103

CUKIERNICA

- Z pokrywką otwieraną na przycisk

kod	poj. (l)	mm	cena
452103	0.3	ø85x(H)80	**24,00**

19,00

452202

CUKIERNICA

- Bez pokrywki

kod	poj. (l)	mm	cena
452202	0.3	ø85x(H)65	**19,00**

12,00

452400

CUKIERNICA

18/0 stainless steel · wash

- Wykonana ze szkła
- Pokrywa ze stali nierdzewnej 18/0

kod	mm	cena
452400	ø80x(H)140	12,00

21,00

452424

DYSPENSER DO MIODU Z PRZYCISKIEM

- Wykonany ze szkła
- Pokrywa ze stali nierdzewnej

kod	mm	cena
452424	ø80x(H)115	21,00

27,00

465370

DYSPENSER DO PARMEZANU/CUKIERNICA

18/0 stainless steel

- Ze szklanym pojemnikiem oraz łyżeczką wykonaną ze stali nierdzewnej

kod	mm	cena
465370	ø130x(H)90	27,00

631102

631300

25,00

631201

DYSPENSER KUCHENNY

kod	-	mm	cena
631201	do pieprzu lub soli	ø55x(H)75	25,00
631102	do parmezanu	ø55x(H)75	25,00
631300	do cukru pudru	ø55x(H)75	25,00

od 59,20

786413

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 2-częściowy: sól, pieprz

kod	mm	cena
786413	ø42x(H)80	26,00

od 59,20

786420

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 3-częściowy: sól, pieprz, wykałaczki

kod	mm	cena
786420	125x54x(H)90	36,00

777909 777916

13,50

TWÓJ ZYSK

NEW

OFFICINA 1825 SALE&PEPE

kod	poj. (ml)	mm	cena szt./opak.
777909	240	ø64x(H)110	13,50/162,00
777916	240	ø64x(H)111	13,50/162,00

S.S. stainless steel · wash

42,00

468821

POJEMNIK NA WYKAŁACZKI

- Wykonany ze szkła
- Z pokrywką ze stali nierdzewnej

kod	ilość szt. w opak.	mm	stara cena	nowa cena
468821	6	ø40x(H)70	~~39,00~~	42,00

TWÓJ ZYSK

NEW

34,00

777657

POJEMNIK NA OLIWĘ/OCET DOUBLE WALL

kod	poj. (ml)	mm	cena
777657	250	ø85x(H)117	34,00

39,00

460245

S.S. stainless steel

ZESTAW DO OLIWY I OCTU

- Chromowany uchwyt
- 2 butelki na ocet/oliwę z nalewakiem ze stali nierdzewnej

kod	poj. (ml)	mm	cena
460245	470	115x60x(H)325	39,00

13,00

18/0 stainless steel

465301

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 2-częściowy: sól, pieprz
- Satynowany

-7%

kod	mm	stara cena	nowa cena
465301	85x55x(H)115	~~14,00~~	13,00

26,00

18/0 stainless steel

465349

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 2-częściowy: ocet, oliwa
- Satynowany

kod	mm	cena
465349	120x75x(H)185	26,00

24,00

18/0 stainless steel

465332

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 3-częściowy: sól, pieprz, musztarda
- Z łyżeczką do musztardy ze stali nierdzewnej
- Satynowany

kod	mm	cena
465332	100x95x(H)115	24,00

18,30

18/0 stainless steel

465318

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 3-częściowy: sól, pieprz, serwetnik
- Satynowany

kod	mm	cena
465318	85x75x(H)115	18,30

18,00

18/0 stainless steel

465325

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 3-częściowy: sól, pieprz, wykałaczki
- Satynowany

kod	mm	cena
465325	90x90x(H)115	18,00

36,00

18/0 stainless steel

465356

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 4-częściowy: sól, pieprz, oliwa, ocet
- Satynowany

kod	mm	cena
465356	130x110x(H)185	36,00

18/0 stainless steel

38,00

465363

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 5-częściowy: sól, pieprz, oliwa, ocet, wykałaczki
- Satynowany

kod	mm	cena
465363	130x110x(H)185	38,00

7,00

S.S. stainless steel | wash

465387

ZESTAW DO PRZYPRAW – SOLNICZKA I PIEPRZNICZKA

- Wykonana ze szkła
- Pokrywka ze stali nierdzewnej z otworami dozującymi w kształcie litery S i P

kod	mm	cena
465387	ø40x(H)70	7,00

35,00

S.S. stainless steel | wash

461167 461266

PIEPRZNICZKA I SOLNICZKA

- Wykonana ze szkła
- Pokrywka ze stali nierdzewnej z otworami dozującymi w kształcie litery S i P

kod		ilość szt. w opak.	mm	cena
461167	Pieprzniczka	6	ø40x(H)70	35,00
461266	Solniczka	6	ø40x(H)70	35,00

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
- Wyprodukowany w Niemczech

Ceramiczny mechanizm mielący do soli

Mechanizm mielący ze stali nierdzewnej do pieprzu

od 69,00

od 77,00

MADE IN EU

TWÓJ ZYSK

MŁYNEK DO PIEPRZU Z TWORZYWA

do -29%

kod	kolor	mm	stara cena	nowa cena
469316	przezroczysty	140	~~109,00~~	77,00
469323	przezroczysty	180	~~109,00~~	84,00
469330	przezroczysty	210	~~119,00~~	84,00

MŁYNEK DREWNIANY DO PIEPRZU

do -25%

kod	kolor	mm	stara cena	nowa cena
469019	brązowy	180	~~89,00~~	69,00
469026	brązowy	210	~~99,00~~	77,00
469040	brązowy	300	~~139,00~~	105,00
469064	brązowy	500	~~299,00~~	224,00

MŁYNEK DO SOLI Z TWORZYWA

do -30%

kod	kolor	mm	stara cena	nowa cena
469347	przezroczysty	140	~~99,00~~	69,00
469354	przezroczysty	180	~~109,00~~	77,00
469361	przezroczysty	210	~~129,00~~	91,00

MŁYNEK DREWNIANY DO SOLI

do -24%

kod	kolor	mm	stara cena	nowa cena
469095	brązowy	180	~~89,00~~	69,00
469101	brązowy	210	~~99,00~~	77,00
469125	brązowy	300	~~139,00~~	105,00

od 84,00

TWÓJ ZYSK

od 69,00

MŁYNEK DREWNIANY DO PIEPRZU

do -30%

kod	kolor	mm	stara cena	nowa cena
469286	biały połysk	180	~~119,00~~	84,00
469262	czarny połysk	180	~~119,00~~	84,00
469132	czarny połysk	300	~~239,00~~	168,00
469149	czarny połysk	300	~~309,00~~	230,00

MŁYNEK DREWNIANY DO PIEPRZU

do -30%

kod	kolor	mm	stara cena	nowa cena
469156	naturalny	180	~~89,00~~	69,00
469163	naturalny	210	~~109,00~~	77,00
469187	naturalny	300	~~139,00~~	105,00
469194	naturalny	400	~~219,00~~	154,00

MŁYNEK DREWNIANY DO SOLI

-29%

kod	kolor	mm	stara cena	nowa cena
469293	biały połysk	180	~~119,00~~	84,00
469279	czarny połysk	180	~~119,00~~	84,00

MŁYNEK DREWNIANY DO SOLI

do -30%

kod	kolor	mm	stara cena	nowa cena
469217	naturalny	180	~~89,00~~	69,00
469224	naturalny	210	~~109,00~~	77,00
469248	naturalny	300	~~149,00~~	105,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

od **32,00**

Unikalny mechanizm mielący z 4-stopniową regulacją grubości mielenia – od gruboziarnistego do drobnego, regulacja umieszczona w podstawie młynka

Mechanizm mielący bez regulacji

TWÓJ ZYSK

469422 | 469477 | 469415 469446 | 469460 469491 | 469408 469439 | 469453 469484

ABS plastic

MŁYNEK DO PIEPRZU

- Trwały, ceramiczny mechanizm mielący, precyzyjne umieszczenie tarczy zębatej zmniejsza jej ścieranie
- Unikalny mechanizm mielący z 4-stopniową regulacją grubości mielenia – od gruboziarnistego do drobnego, regulacja umieszczona w podstawie młynka
- Łatwo zdejmowana pokrywka do uzupełnienia młynka, stopień dokręcenia górnej nakrętki nie wpływa na grubość mielenia
- Dostępne w dwóch kolorach: drewna bukowego (jasny) lub drewna orzechowego (ciemny)

do -34%

kod	kolor	mm	stara cena	nowa cena
469408	drewno jasne	ø48x(H)100	~~42,00~~	32,00
469453	drewno ciemne	ø48x(H)100	~~42,00~~	32,00
469415	drewno jasne	ø58x(H)215	~~58,00~~	42,00
469460	drewno ciemne	ø58x(H)215	~~58,00~~	38,00
469422	drewno jasne	ø63x(H)310	~~84,00~~	60,00
469477	drewno ciemne	ø68x(H)310	~~84,00~~	60,00

ABS plastic

MŁYNEK DO SOLI

- Trwały, ceramiczny mechanizm mielący, precyzyjne umieszczenie tarczy zębatej zmniejsza jej ścieranie
- Mechanizm mielący bez regulacji, zapewnia jednorodny stopień zmielenia
- Łatwo zdejmowana pokrywka do uzupełnienia młynka, stopień dokręcenia górnej nakrętki nie wpływa na grubość mielenia
- Dostępne w dwóch kolorach: drewna bukowego (jasny) lub drewna orzechowego (ciemny)

do -34%

kod	kolor	mm	stara cena	nowa cena
469439	drewno jasne	ø48x(H)100	~~42,00~~	32,00
469484	drewno ciemne	ø48x(H)100	~~42,00~~	32,00
469446	drewno jasne	ø58x(H)215	~~58,00~~	38,00
469491	drewno ciemne	ø58x(H)215	~~58,00~~	38,00

22,00

469385 | 469392

TWÓJ ZYSK

-21%

PMMA plexiglas | ABS plastic

MŁYNEK DO PIEPRZU I SOLI – PRZEZROCZYSTY

- Wykonany ze szkła akrylowego (tworzywo PMMA)
- Trwały, ceramiczny mechanizm mielący, precyzyjne umieszczenie tarczy zębatej zmniejsza jej ścieranie
- Młynek do pieprzu wyposażony w unikalny mechanizm mielący z 4-stopniową regulacją grubości mielenia – od gruboziarnistego do drobnego, regulacja umieszczona w podstawie młynka
- Młynek do soli bez regulacji, zapewnia jednorodny stopień zmielenia
- Łatwo zdejmowana pokrywka do uzupełnienia młynka

kod	-	mm	stara cena	nowa cena
469385	młynek do pieprzu	ø45x(H)105	~~28,00~~	22,00
469392	młynek do soli	ø45x(H)105	~~28,00~~	22,00

16,00

400203

18/0 stainless steel | wash

TACA DO SERWOWANIA – PROSTOKĄTNA

kod	mm	cena
400203	205x155	16,00

10,50

441107

PUCHAREK DO LODÓW

– Na stopce

S.S. stainless steel | wash

kod	mm	cena
441107	ø90x(H)50	10,50

16,50

595008

DZWONEK KUCHENNY

– Podstawa metalowa w kolorze czarnym

-8% | Cr chrome plated

kod	mm	stara cena	nowa cena
595008	ø85x(H)60	~~18,00~~	16,50

13,00

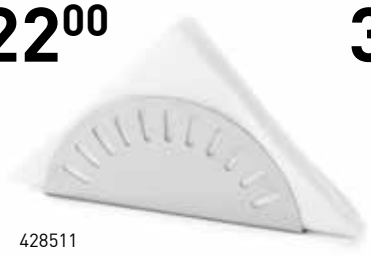
444023

KLIPSY DO OBRUSÓW

18/0 stainless steel

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena
444023	4	50x10x(H)40	13,00

22,00



428511

SERWETNIK

– Satynowany

S.S. stainless steel

kod	mm	cena
428511	170x30x(H)70	22,00

34,00

428528

SERWETNIK

– Z chromowanego drutu

Cr chrome plated

kod	mm	cena
428528	190x190x(H)65	34,00

od 24,00

NEW

427163

SERWETNIK CZARNY

kod	mm	cena
427156	155x160	24,00
427163	205x210	28,00

39,00

441466

JAJECZNIK Z RANTEM

– Model płaski

– Zestaw 6 szt.

S.S. stainless steel | wash | stackable

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena
441466	6	ø85x(H)15	39,00

19,00

441367

JAJECZNIK– KIELISZEK

– Na stopce

– Zestaw 6 szt.

S.S. stainless steel | wash

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena
441367	6	ø50x(H)45	19,00

11,00

441503

ŁYŻECZKA DO JAJKA

– Wykonana z białego tworzywa ABS

– Zestaw 6 szt.

ABS plastic

kod	ilość szt. w opak.	cena
441503	6	11,00

42,00

440704

27,00

421550

Idealny jako pojemnik na sztućce

37,00

421574

S.S. stainless steel | wash

ŚMIETNICZKA STOŁOWA

- Pojemnik wykonany ze stali nierdzewnej
- Wahadłowa pokrywka wykonana z czarnego tworzywa ABS

kod	mm	cena
440704	ø120x(H)165	**42,00**

S.S. stainless steel | wash

ŚMIETNICZKA STOŁOWA

- Pojemnik wykonany ze stali nierdzewnej

kod	mm	stara cena	nowa cena
421550	ø120x(H)180	~~28,00~~	**27,00**

M melamine

ŚMIETNICZKA STOŁOWA /POJEMNIK NA SZTUĆCE

- Pojemnik wykonany z melaminy w czarnym kolorze

kod	kolor	mm	cena
421574	Czarny	ø130x(H)160	**37,00**

84,00

665251

S.S. stainless steel

PODSTAWKA POD KARTĘ MENU

- Nie zawiera karty

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena
665251	6	80x77x(H)18	**84,00**

45,00

595206

S.S. stainless steel

TACKA NA RACHUNEK

- Z klipsem

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena
595206	3	152x110	**45,00**

od 24,00

665503

665510

STOJAK NA KARTĘ MENU

kod	mm	nowa cena
665503	ø75x(H)100	**24,00**
665510	ø75x(H)200	**28,00**

48,00

595305

STOJAK NA KARTĘ MENU

Z klipsem

S.S. stainless steel

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena
595305	2	ø40x(H)104	**48,00**

NEW

25,00

664186

POJEMNIK NA SZTUĆCE
– Wykonany z wytrzymałego drewna

kod	mm	cena
664186	80x80x(H)95	25,00

NEW

35,00

427033

POJEMNIK NA SZTUĆCE CZARNY
– Wykończone czarną matową powłoką

kod	mm	cena
427033	ø120x(H)150	35,00

NEW

53,00

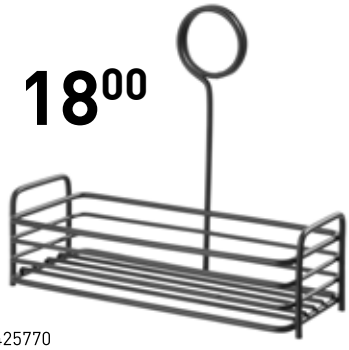
664315

ORGANIZER STOŁOWY
– Wykonany z wytrzymałego drewna
– 2 przegródki i uchwyt

kod	mm	cena
664315	190x160x(H)200	53,00

NEW

18,00



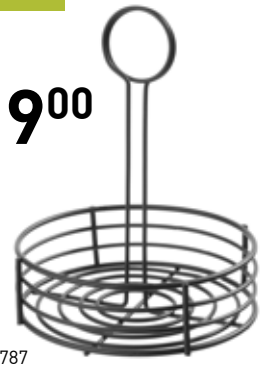
425770

ORGANIZER NA PRZYPRAWNIKI PROSTOKĄTNY
– Wykończony czarną matową powłoką

kod	mm	cena
425770	205x90x(H)180	18,00

NEW

19,00



425787

ORGANIZER NA PRZYPRAWNIKI OKRĄGŁY
– Wykończony czarną matową powłoką

kod	mm	cena
425787	ø165x(H)205	19,00

NEW

79,00

664148

SKRZYNKA NA KARTY MENU I SZTUĆCE
– Drewniana skrzynia z tablicami po dwóch przeciwległych stronach
– 4 przegródki

kod	mm	cena
664148	210x150x(H)150	79,00

NEW

15,00

427170

KOSZYK NA PRZYPRAWNIKI
– Wykończony czarną matową powłoką

kod	mm	cena
427170	135x65x(H)200	15,00

NEW

427064

427040

59,00

427057

ORGANIZER STOŁOWY CZARNY
– Uchwyt z drewnianą rączką
– Wykończony czarną matową powłoką

kod	mm	cena
427064	140x105x(H)190	59,00
427040	230x100x(H)240	59,00
427057	170x130x(H)160	59,00

POPIELNICE I POJEMNIK NA POPIÓŁ

440605

16,00

S.S. stainless steel | outdoor

POPIELNICA Z RYNNĄ NA POPIÓŁ

kod	mm	cena
440605	ø140x(H)40	16,00

569757

28,00

M melamine | outdoor | wash

POPIELNICA Z POKRYWKĄ
– Wykonana z czarnej melaminy

kod	mm	cena
569757	ø146x(H)60	28,00

od **13,00**

440407

S.S. stainless steel | outdoor

POPIELNICA Z POKRYWKĄ

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena
440407	1	ø90x(H)28	13,00
440490	3	ø90x(H)28	27,00

od **21,00**

440803

S.S. stainless steel | indoor | stackable

POPIELNICA PROFI LINE

kod	mm	cena
440803	ø80x(H)30	21,00
440858	ø100x(H)30	24,00
440902	ø120x(H)30	32,00

od **9,00**

440001

S.S. stainless steel | indoor | stackable

POPIELNICA Z RYNNĄ NA POPIÓŁ

kod	mm	cena
440001	ø140x(H)30	9,00
440100	ø160x(H)30	11,00

od **11,00**

440872

S.S. stainless steel | stackable

POPIELNICA KITCHEN LINE

kod	mm	cena
440872	ø80x(H)30	11,00
440865	ø100x(H)30	14,00

NEW

22,00

440230

POPIELNICA CZARNA
– Ze stali nierdzewnej, zewnętrzna matowa powłoka w kolorze czarnym
– Ze zdejmowanym rantem

kod	mm	cena
440230	ø105x(H)58	22,00

440209

21,00

Cr chrome plated | indoor | wash

POPIELNICA Z OBROTOWYM PRZYCISKIEM

kod	mm	cena
440209	ø90x(H)45	21,00

140,00

440506

POJEMNIK NA POPIÓŁ
– Z podnoszoną pokrywką
– Do bezpiecznego opróżniania popielniczek

S.S. stainless steel | wash

kod	mm	cena
440506	202x170x(H)91	140,00

NEW

29,00

440711

-41%

18/10 stainless steel

ŚMIETNICZKA STOŁOWA

– Wahadłowa pokrywka ze stali nierdzewnej, rant z czarnego tworzywa

kod	mm	stara cena	nowa cena
440711	ø95x(H)130	~~49,00~~	29,00

NEW

13,00

513729

S.S. stainless steel

SZPIKULEC DO BONÓW

kod	mm	cena
513729	ø80x(H)150	13,00

NEW

od 7,00

664179 664162 664155

PODKŁADKA POD KARTĘ MENU

– Wykonana z wytrzymałej płyty MDF z metalowym klipsem
– Dostępna w różnych rozmiarach

kod	mm	cena
664179	125x180	7,00
664162	185x245	8,00
664155	240x330	9,00

NEW

664322

57,00

TABLICZKA INFORMACYJNA Z NUMEREM

– Z wytrzymałego drewna
– Zestaw zawiera numery od 1 do 10

wash

kod	-	mm	cena
664322	Numer 1-10	55x48x(H)44	57,00

NEW

10,00

664308

TABLICZKA INFORMACYJNA „REZERWACJA"

– Wykonana z wytrzymałego drewna

wash

kod	-	mm	cena
664308	"reserved"	152x44x(H)44	10,00

TABLICZKA INFORMACYJNA NA DRZWI
– Samoprzylepna

kod	-	mm	cena
663608	mężczyźni	ø75	10,00
663615	kobiety	ø75	10,00
663622	WC	ø75	10,00
663639	zakaz palenia	ø75	10,00
663646	dla niepełnosprawnych	ø75	10,00
663653	zakaz używania telefonów komórkowych	ø75	10,00

10,00

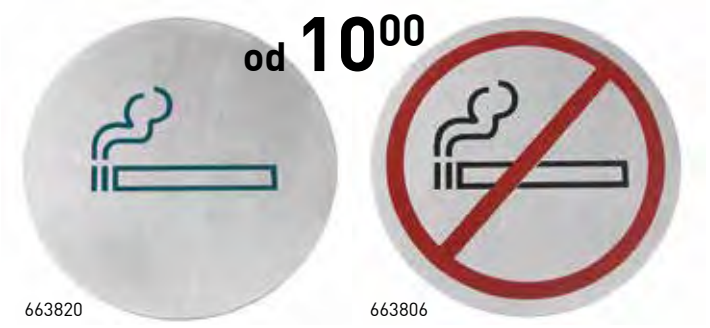
663608 663615 663622

663639 663646 663653

TABLICZKA INORMACYJNA NA DRZWI
– Samoprzylepna

kod	-	mm	cena
663783	dla palących	ø75	10,00
663790	zakaz palenia	ø75	10,00
663820	dla palących – duża	ø160	32,00
663806	zakaz palenia – duża	ø160	32,00

od 10,00



663820 663806

TABLICZKA INFORMACYJNA - „ZAKAZ PALENIA"
– Dwustronna

kod	mm	cena
663660	50x35x(H)40	9,00

9,00

663660

TABLICZKA INFORMACYJNA „REZERWACJA" - „GERESERVEERD"
– Czarno-biała
– Dwustronna

kod	-	mm	cena
663523	„rezerwacja"	130x35x(H)40	6,00
663530	„стол заказан"	130x35x(H)40	7,00
663462	"reserved"	130x35x(H)40	7,00

663523

od 6,00

663530

TABLICZKA INFORMACYJNA „REZERWACJA"

kod	napis	ilość szt. w opak.	mm	cena
663714	„rezerwacja"	4	52x(H)40	24,00

24,00

663714

TABLICZKA INFORMACYJNA Z NUMEREM
– Zestaw z mieszanymi numerami
– 12 numerów w zestawie

kod	-	mm	cena
663844	Numer 1-12	50x35x(H)40	54,00
663851	Numer 13-24	50x35x(H)40	54,00
663868	Numer 25-36	50x35x(H)40	62,00
663875	Numer 37-48	50x35x(H)40	62,00
663882	Numer 49-60	50x35x(H)40	62,00
663899	Numer 61-72	50x35x(H)40	62,00

663844

od 54,00

od 42,00

664025

664032

664049

od 219,00

664018

664001

TABLICA ŚCIENNA
– Czarna, z drewnianą ramą

kod	mm	stara cena	nowa cena
664025	300x400	~~42,00~~	42,00
664032	400x600	~~64,00~~	64,00
664049	600x800	~~129,00~~	129,00

TWÓJ ZYSK

TABLICA WOLNOSTOJĄCA
– Czarna, z drewnianą ramą

kod	mm	stara cena	nowa cena
664001	500x450x(H)850	~~219,00~~	219,00
664018	700x600x(H)1200	~~449,00~~	449,00

TWÓJ ZYSK

664100

TABLICA WOLNOSTOJĄCA
– Czarna, ze stalową ramą

329,00

kod	mm	cena
664100	700x500x(H)1100	329,00

TWÓJ ZYSK

664117

TABLICA WOLNOSTOJĄCA
– Czarna, ze stalową ramą

279,00

kod	mm	cena
664117	500x550x(H)850	279,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

od 44,00

664094

664087

TABLICZKA STOŁOWA
– Czarna, na drewnianej sztaludze

kod	mm	cena
664087	148x130x(H)120	44,00
664094	210x190x(H)150	55,00

od 29,00

664063

664056

TABLICZKA STOŁOWA
– Czarna, z drewnianą podstawą

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena
664056	2	150x50x(H)230	29,00
664063	2	210x50x(H)320	44,00

664124 od 28,00

NEW

TABLICA Z PODSTAWĄ
– Duża tablica z drewnianą ramą
– Z wygodną podstawą

664131

kod	mm	cena
664131	400x600	40,00
664124	300x400	28,00

44,00

664278

MARKERY DO TABLICY – WĄSKA KOŃCÓWKA
– 8 markerów z okrągłą końcówką, grubość linii pisania 3 mm

kod	-	cena
664278	1 biały, 1 czerwony, 1 niebieski, 1 zielony, 1 żółty, 1 fioletowy, 1 pomarańczowy i 1 różowy marker	44,00

44,00

664070

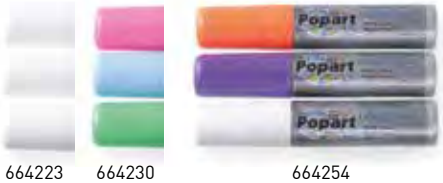
TABLICA NA SZTALUDZE
– Czarna, na drewnianej sztaludze

kod	mm	cena
664070	220x210x(H)360	44,00

664261 664209 664216

MARKERY DO TABLICY – WĄSKA KOŃCÓWKA
– Końcówka stożkowa ukośna, grubość linii pisania od 2 mm do 6 mm

kod	-	cena
664216	1 różowy, 1 zielony, 1 niebieski i 2 białe markery	46,00
664209	5 białych markerów	46,00
664261	1 biały, 1 pomarańczowy, 1 żółty, 1 czerwony, 1 fioletowy marker	44,00



od 31,00

TWÓJ ZYSK

664223 664230 664254

MARKERY DO TABLICY – SZEROKA KOŃCÓWKA
– Z szeroką płaską końcówką, grubość linii pisania 15 mm

do -28%

kod	-	stara cena	nowa cena
664223	3 białe markery	~~46,00~~	33,00
664230	w zestawie: 1 różowy, 1 zielony i 1 niebieski marker	~~46,00~~	33,00
664254	1 biały, 1 fioletowy i 1 pomarańczowy marker	~~39,00~~	31,00

440032

POPIELNICA MOCOWANA DO ŚCIANY 3 L Z WKŁADKĄ 1,5 L

outdoor

- Do użytku zewnętrznego
- Praktyczne i estetyczne rozwiązanie dla palaczy
- Powłoka zewnętrzna odporna na promieniowanie UV
- Obudowa z lakierowanej stali ocynkowanej
- Kolor ciemno-szary
- Płytka do gaszenia niedopałków ze stali nierdzewnej
- Wewnętrzny pojemnik na popiół o poj. 1,5 l
- Otworki odpływowe dla wody deszczowej
- Szybkie i łatwe otwarcie i opróżnianie
- Łatwy montaż i czyszczenie
- Zestaw montażowy w komplecie
- Waga: 3,5 kg

TWÓJ ZYSK

249,00

kod	poj. (l)	mm	cena
440032	3	191x64x(H)355	249,00

440049

POPIELNICA MOCOWANA DO ŚCIANY 3 L Z KOSZEM 14 L

outdoor

- Do użytku zewnętrznego
- Praktyczne i estetyczne rozwiązanie na popiół oraz inne śmieci
- Powłoka zewnętrzna odporna na promieniowanie UV
- Obudowa z lakierowanej stali ocynkowanej
- Kolor ciemno-szary
- Płytka do gaszenia niedopałków ze stali nierdzewnej
- Wysuwana szuflada na popiół o poj. 3 l
- Uchylny kosz na śmieci o poj. 14 l
- Zamek ze stali nierdzewnej
- Szybkie i łatwe otwarcie i opróżnianie
- Łatwy montaż i czyszczenie
- Zestaw montażowy w komplecie
- Waga: 10 kg

TWÓJ ZYSK

559,00

kod	poj. (l)	mm	cena
440049	14	300x140x(H)670	559,00

440056

POPIELNICA WOLNOSTOJĄCA 3 L

in- & outdoor

- Do użytku wewnętrznego i zewnętrznego
- Na każdą pogodę i porę roku
- Zamek, śruby oraz 4 płytki na gaszenie niedopałków ze stali nierdzewnej
- Obudowa z lakierowanej stali
- Kolor ciemno-szary
- Ciężka, solidna podstawa o ø300 mm dla stabilności
- Główna kolumna ø100 mm
- Wewnętrzny 3 litrowy pojemnik na popiół
- Zdejmowana głowica dla szybkiego i łatwego opróżniania
- Łatwy montaż i czyszczenie
- Możliwość zakotwienia do podłoża
- Zestaw montażowy w komplecie
- Waga: 11 kg

TWÓJ ZYSK

499,00

kod	poj. (l)	mm	cena
440056	3	ø300x(H)1080	499,00

440070

POPIELNICA WOLNOSTOJĄCA Z POJEMNIKIEM NA POPIÓŁ 12,5 L

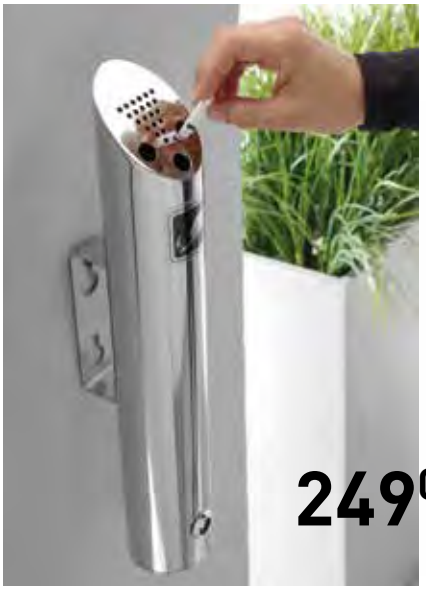
outdoor

- Do użytku zewnętrznego, szczególnie do miejsc o dużym ruchu
- Na każdą pogodę i porę roku
- 2 płytki na gaszenie niedopałków ze stali nierdzewnej
- Obudowa z lakierowanej stali ocynkowanej
- Kolor ciemno-szary
- Ciężka, solidna podstawa dla utrzymania stabilności
- Wewnętrzny 12,5 litrowy pojemnik na popiół
- Specjalny system antywypływowy dla dymu
- Łatwy montaż i czyszczenie
- Możliwość zakotwienia do podłoża
- Zestaw montażowy w komplecie
- Waga: 17 kg

TWÓJ ZYSK

699,00

kod	poj. (l)	mm	cena
440070	12,5	400x260x(H)1040	699,00



249,00

440216

POPIELNICA ŚCIENNA

- Solidna konstrukcja, prosty montaż do ścian i słupów
- Łatwe opróżnianie popielnicy przez otwierane dno, zamykane za pomocą klucza

TWÓJ ZYSK

kod	mm	cena
440216	ø75x(H)460	249,00

359,00

440223

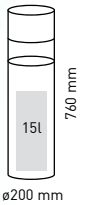
POPIENICA STOJĄCA

- Solidna konstrukcja, wolnostojąca z możliwością montażu do podłoża
- Łatwe opróżnianie popielnicy przez otwieraną górną część, zamykaną za pomocą klucza
- Podstawa ø170 mm, słupek ø80 mm

TWÓJ ZYSK

kod	mm	cena
440223	ø170x(H)920	359,00

220,00



691373

in- & outdoor

TWÓJ ZYSK

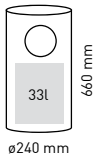
105,00

691380

in- & outdoor

TWÓJ ZYSK

228,00



691397

in- & outdoor

KOSZ STOJĄCY Z POPIELNICĄ

- Korpus ze stali nierdzewnej
- Powierzchnia zewnętrzna satynowana
- Zdejmowana popielniczka – ułatwia czyszczenie i opróżnianie kosza
- Popielnica umieszczona na dystansach nad koszem
- Odległość popielnicy od kosza: 105 mm
- Antypoślizgowa, gumowa podstawa poprawia stabilność kosza i chroni podłogę przed zarysowaniem

kod	poj. (l)	mm	cena
691373	15	ø200x(H)760	220,00

KOSZ STOJĄCY Z POPIELNICĄ

- Korpus ze stali nierdzewnej
- Powierzchnia zewnętrzna polerowana
- Zdejmowana popielnica umieszczona nad koszem ułatwia czyszczenie i opróżnianie kosza
- Otwór kosza: ø135 mm
- Antypoślizgowa, gumowa podstawa poprawia stabilność kosza i chroni podłogę przed zarysowaniem

kod	poj. (l)	mm	stara cena	nowa cena
691380	15	ø200x(H)700	~~107,00~~	105,00

KOSZ STOJĄCY Z POPIELNICĄ

- Korpus ze stali nierdzewnej
- Powierzchnia zewnętrzna polerowana
- Zdejmowana popielnica z kratką umieszczona nad koszem ułatwia czyszczenie i opróżnianie kosza
- Otwór kosza: ø135 mm
- Antypoślizgowa, gumowa podstawa poprawia stabilność kosza i chroni podłogę przed zarysowaniem

kod	poj. (l)	mm	cena
691397	33	ø240x(H)660	228,00

PROFESJONALNE KOCIOŁKI DO ZUP

Al aluminium | PP polypropylene | 18/8 stainless steel

SAVE ENERGY

Uchwyt na etykietę na pokrywie

Pokrywa z izolowanym uchwytem oraz wycięciem na chochlę

860502

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

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

Zabezpieczenie przed przegrzaniem – z alarmem informującym o zbyt niskim poziomie wody

TWÓJ ZYSK

269,00

KOCIOŁEK DO ZUPY – 8 L

- Idealny do bufetu
- Izolacja termiczna zmniejsza zużycie energii oraz utrzymuje niską temperaturę obudowy zewnętrznej
- Regulacja temperatury od 65°C do 95°C, co 1°C
- Dwie powyższe cechy pozwalają zredukować zużycie energii nawet o 30%
- Zdejmowana pokrywa wykonana z twardego, przezroczystego poliwęglanu
- Aluminiowy pojemnik na wodę zapewniający wydajny przepływ ciepła
- Wkład na zupę wykonany ze stali nierdzewnej 18/8
- Obudowa wykonana z polipropylenu
- Pierścień umożliwia bezpieczne wyjęcie pojemnika na zupę
- Odpowiednie chochle: 527306, 529003, 540305

-23%

kod	poj. (l)	V	W	mm	stara cena	nowa cena
860502	8	230	450	ø370x(H)300	~~349,00~~	**269,00**

860083

189,00

TWÓJ ZYSK

KOCIOŁEK DO ZUPY KITCHEN LINE – 8 L

- Idealny do bufetu
- Obudowa wykonana ze stali malowanej na kolor czarny
- Pokrywa i pojemnik na wodę wykonane ze stali nierdzewnej
- Regulacja mocy grzewczej
- Odpowiednie chochle: 527306, 529003, 540305

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena
860083	8	230	435	ø340x(H)360	**189,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

204825

319,00

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY KITCHEN LINE GN 1/1

PP polypropylene | S.S. stainless steel

- Model „Tellano"
- Wanna wodna wykonana z wysokiej jakości polipropylenu odpornego na wysoką temperaturę
- Płynna regulacja temperatury do 85°C
- Wyłącznik, lampka kontrolna

kod	poj. (l)	V	W	mm	stara cena	nowa cena
204825	9	230	900	573x348x(H)284	~~327,00~~	319,00

439,00

204900

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY PROFI LINE GN 1/1

S.S. stainless steel

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

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena
204900	9	230	850	615x355x(H)280	439,00

299,00

204832

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY KITCHEN LINE – OKRĄGŁY

PP polypropylene | S.S. stainless steel

- Model „Tesino"
- Wanna wodna wykonana z wysokiej jakości polipropylenu odpornego na wysoką temperaturę
- Pokrywa wykonana ze szkła
- Płynna regulacja temperatury do 85°C
- Wyłącznik, lampka kontrolna
- W zestawie pojemnik ze stali nierdzewnej – ø400x(H)65 mm o pojemności 6,8 l
- Uchwyt na pokrywę

kod	poj. (l)	V	W	mm	stara cena	nowa cena
204832	6.8	230	500	ø405x(H)248	~~304,00~~	299,00

od 109,00

TWÓJ ZYSK

18/0 stainless steel

475904

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/1

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

do -36%

kod	ilość szt. w opak.	poj. (l)	mm	stara cena	nowa cena
475904	1	9	600x358x(H)295	~~169,00~~	109,00
472613	2	9	600x358x(H)295	~~269,00~~	209,00 NEW

475201

119,00

TWÓJ ZYSK

18/0 stainless steel

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/2

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

-30%

kod	poj. (l)	mm	stara cena	nowa cena
475201	4.5	385x295x(H)310	~~169,00~~	119,00

470619

109,00

TWÓJ ZYSK

-31%

S.S. stainless steel | 18/0 stainless steel

PODGRZEWACZ NA PASTĘ – OKRĄGŁY

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

kod	poj. (l)	mm	stara cena	nowa cena
470619	3.5	ø390x(H)270	~~159,00~~	109,00

472507

139,00

TWÓJ ZYSK

S.S. stainless steel | 18/0 stainless steel

PODGRZEWACZ DO ZUPY NA PASTĘ

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

-30%

kod	poj. (l)	mm	stara cena	nowa cena
472507	8	ø370x(H)325	~~199,00~~	139,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

471005

TWÓJ ZYSK

149,00

S.S. stainless steel | 18/0 stainless steel

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/1

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

kod	poj. (l)	mm	cena
471005	9	585x385x(H)315	**149,00**

S.S. stainless steel | 18/0 stainless steel

TWÓJ ZYSK

199,00

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/1 – ZESTAW

- Zestaw składa się z:
  - Podgrzewacz model Fiora GN 1/1 o kodzie 471005
  - 2 dodatkowe pojemniki GN 1/2 o wysokości 65 mm
  - 3 dodatkowe pojemniki GN 1/3 o wysokości 65 mm

kod	mm	stara cena	nowa cena
471050	585x385x(H)315	~~269,00~~	**199,00**

-26%

3 x

2 x

471050

S.S. stainless steel

79,00

POJEMNIK NA ŻYWNOŚĆ GN 1/1 – 2-CZĘŚCIOWY

Pojemnik na żywność podzielony na 2 części o pojemności 3,75 l każda

kod	poj. (l)	mm	cena
470190	7,5	530x325x(H)65	**79,00**

470190

S.S. stainless steel

od 89,00

ADAPTER NA 2 POJEMNIKI DO ZUPY

- Pasuje do różnych typów podgrzewaczy GN 1/1
- Zawiera pojemnik i pokrywkę

kod		mm	cena
470930	adapter	530x325x(H)30	**109,00**
470909	wkład do adaptera 4,2L – pojemniki z pokrywkami	220x220x(H)190	**89,00**

470909

470909

470930

PODGRZEWACZE NA PASTĘ PROFI LINE

- Idealne do bufetów oraz cateringu. Dzięki zastosowaniu wysokiej jakości materiału i eleganckiemu wykończeniu, podgrzewacze Profi Line podkreślają walory prezentowanej potrawy
- Podgrzewacze i akcesoria wykonane w całości ze stali nierdzewnej

Zobacz film

300,00

TWÓJ ZYSK

470251

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/1 SATYNOWANY

- Pokrywa wyposażona w blokadę, umożliwiającą pozostawienie otwartej pokrywy pod dowolnym kątem
- Zdejmowana pokrywa ułatwia czyszczenie
- W zestawie wyjmowany pojemnik na wodę, pojemnik na żywność GN 1/1 o wysokości 65 mm i 2 pojemniki na pastę

-14%

kod	poj. (l)	mm	stara cena	nowa cena
470251	9	570x430x(H)290	~~349,00~~	300,00

265,00

S.S. stainless steel

470275

TWÓJ ZYSK

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 2/3 SATYNOWANY

- Pokrywa wyposażona w blokadę, umożliwiającą pozostawienie otwartej pokrywy pod dowolnym kątem
- Zdejmowana pokrywa ułatwia czyszczenie
- W zestawie wyjmowany pojemnik na wodę, pojemnik na żywność GN 2/3 o wysokości 65 mm i 1 pojemnik na pastę

-14%

kod	poj. (l)	mm	stara cena	nowa cena
470275	6	395x430x(H)290	~~309,00~~	265,00

245,00

TWÓJ ZYSK

470268

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/2 SATYNOWANY

- Pokrywa wyposażona w blokadę, umożliwiającą pozostawienie otwartej pokrywy pod dowolnym kątem
- Zdejmowana pokrywa ułatwia czyszczenie
- W zestawie wyjmowany pojemnik na wodę, pojemnik na żywność GN 1/2 o wysokości 65 mm i 1 pojemnik na pastę

-15%

kod	poj. (l)	mm	stara cena	nowa cena
470268	4	365x370x(H)280	~~289,00~~	245,00

265,00

Zobacz film

TWÓJ ZYSK

470282

PODGRZEWACZ NA PASTĘ OKRĄGŁY SATYNOWANY

- Pokrywa wyposażona w blokadę, umożliwiającą pozostawienie otwartej pokrywy pod dowolnym kątem
- Zdejmowana pokrywa ułatwia czyszczenie
- W zestawie wyjmowany okrągły pojemnik na wodę, okrągły pojemnik na żywność o wysokości 65 mm i 1 pojemnik na pastę

-14%

kod	poj. (l)	mm	stara cena	nowa cena
470282	6	465x420x(H)320	~~309,00~~	265,00

PODGRZEWACZE NA PASTĘ PROFI LINE

- Idealne do bufetów oraz cateringu. Dzięki zastosowaniu wysokiej jakości materiału i eleganckiemu wykończeniu, podgrzewacze Profi Line podkreślają walory prezentowanej potrawy
- Podgrzewacze i akcesoria wykonane w całości ze stali nierdzewnej

S.S. stainless steel

389,00

470213

TWÓJ ZYSK

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/1 WYSOKOPOLEROWANY

- Pokrywa wyposażona w blokadę, umożliwiającą pozostawienie otwartej pokrywy pod dowolnym kątem
- Zdejmowana pokrywa ułatwia czyszczenie
- W zestawie wyjmowany pojemnik na wodę, pojemnik na żywność GN 1/1 o wysokości 65 mm i 2 pojemniki na pastę

kod	poj. (l)	mm	stara cena	nowa cena
470213	9	570x405x(H)320	~~399,00~~	389,00

315,00

470237

TWÓJ ZYSK

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 2/3 WYSOKOPOLEROWANY

- Pokrywa wyposażona w blokadę, umożliwiającą pozostawienie otwartej pokrywy pod dowolnym kątem
- Zdejmowana pokrywa ułatwia czyszczenie
- W zestawie wyjmowany pojemnik na wodę, pojemnik na żywność GN 2/3 o wysokości 65 mm i 1 pojemnik na pastę

-15%

kod	poj. (l)	mm	stara cena	nowa cena
470237	6	395x405x(H)320	~~369,00~~	315,00

TWÓJ ZYSK

470220

299,00

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/2 WYSOKOPOLEROWANY

- Pokrywa wyposażona w blokadę, umożliwiającą pozostawienie otwartej pokrywy pod dowolnym kątem
- Zdejmowana pokrywa ułatwia czyszczenie
- W zestawie wyjmowany pojemnik na wodę, pojemnik na żywność GN 1/2 o wysokości 65 mm i 1 pojemnik na pastę

-14%

kod	poj. (l)	mm	stara cena	nowa cena
470220	4	365x345x(H)345	~~349,00~~	299,00

349,00

Zobacz film

470244

TWÓJ ZYSK

PODGRZEWACZ NA PASTĘ DO ZUPY WYSOKOPOLEROWANY

- Okrągły pojemnik na zupę umieszcza się w kąpieli wodnej, która zapewnia dużą ilość ciepła do utrzymania temperatury zupy
- Pojemnik na zupę wyposażony w dwa uchwyty
- Zdejmowana pokrywa z wycięciem na łyżkę
- W zestawie wyjmowany pojemnik na wodę, okrągły pojemnik na zupę i 1 pojemnik na pastę

-8%

kod	poj. (l)	mm	stara cena	nowa cena
470244	10	ø420x(H)380	~~379,00~~	349,00

S.S. stainless steel | 18/0 stainless steel

319,00

PODGRZEWACZ NA PASTĘ ROLLTOP GN 1/1

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

kod	poj. (l)	mm	cena
470206	9	590x340x(H)400	319,00

470206

372,00

S.S. stainless steel

PODGRZEWACZ NA PASTĘ ROLLTOP GN 1/1

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

-9%

kod	poj. (l)	mm	stara cena	nowa cena
470305	9	660x490x(H)460	~~409,00~~	372,00

470305

289,00

S.S. stainless steel

PODGRZEWACZ NA PASTĘ ROLLTOP – OKRĄGŁY

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

kod	poj. (l)	mm	stara cena	nowa cena
470312	5.6	510x540x(H)480	~~299,00~~	289,00

470312

470091

470060

799,00

od 949,00

470084

NEW

PODGRZEWACZ INDUKCYJNY TOP LINE – PROSTOKĄTNY GN 2/3

18/10 stainless steel

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

kod	poj. (l)	mm	cena
470060	5.5	405x420x(H)190	799,00

PODGRZEWACZ INDUKCYJNY GN 2/3

- Podgrzewacz bufetowy wykonany z wysokopolerowanej stali nierdzewnej, odpowiedni do kuchenek indukcyjnych do ø260 mm
- Dno indukcyjne kapsułowe, nadaje się również do płyt elektrycznych i paliwa do podgrzewaczy
- Zdejmowana pokrywa ułatwia czyszczenie, wyposażona w solidny uchwyt, szklane okienko z otworem do uwalniania pary i mechanizm spowalniający zamykanie
- W zestawie pojemnik na łyżkę, pojemnik na żywność GN 2/3 o wysokości 60 mm (6 l)
- Dwie wersje, z podstawą lub bez

kod	-	mm	cena
470091	zestaw podrzewacz + podstawa	430x420x(H)325	1089,00
470084	podgrzewacz	430x420x(H)210	949,00

149,00

463000

PODGRZEWACZ STOŁOWY NA 2 ŚWIECZKI

Al aluminium | S.S. stainless steel

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

kod	mm	cena
463000	330x180x(H)65	149,00

463109

179,00

PODGRZEWACZ STOŁOWY NA 3 ŚWIECZKI

Al aluminium | S.S. stainless steel

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

kod	mm	cena
463109	450x180x(H)65	179,00

4,00

464809

POJEMNIK NA ŚWIECZKI

S.S. stainless steel

kod	mm	cena
464809	ø46	4,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

TWÓJ ZYSK

239193

259,00

GRZAŁKA INDUKCYJNA DO WBUDOWANIA 800 W

- Powierzchnia grzewcza z czarnego kryształowego szkła, obudowa plastikowa
- 10-stopniowa regulacja mocy, wyposażona w elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Dotykowy panel i wyświetlacz LED nadaje się do zamontowania w blacie
- Odpowiednia do podgrzewaczy indukcyjnych wyposażonych w dodatkowy adapter
- Możliwość dokupienia adaptera do grzałki (239186)

-34%

kod	V	W	mm	stara cena	nowa cena
239193	230V	800	ø245x(H)68	~~390,00~~	259,00

TWÓJ ZYSK

31,00

239186

ADAPTER DO GRZAŁKI INDUKCYJNEJ 800 W

Odpowiedni do grzałki indukcyjnej 239193

kod	mm	cena
239186	ø270x(H)17	31,00

GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- Idealne rozwiązanie do podgrzewaczy, które nie są przygotowane do montażu grzałek elektrycznych
- Alternatywa dla standardowych źródeł ciepła jak pasta czy paliwo do podgrzewaczy
- Można stosować wyłącznie do podgrzewaczy o płaskim dnie
- Do podgrzewaczy HENDI o kodach 475201, 470206 i 471005

-30%

kod	V	W	mm	stara cena	nowa cena
809600	230	500	ø130x(H)100	~~179,00~~	126,00

126,00

TWÓJ ZYSK

809600

Z wyłącznikiem bezpieczeństwa

TWÓJ ZYSK

GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

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

-15%

kod	V	W	mm	stara cena	nowa cena
809709	230	380	300x200x(H)19	~~199,00~~	169,00
809716	pojemnik na wodę + śruby				139,00

od 139,00

809709

PASTY DO PODGRZEWACZY

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

od 7,20

PASTA DO PODGRZEWACZY

TWÓJ ZYSK

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

kod	ilość szt. w opak.	stara cena	nowa cena
194356	3	~~7,32~~	7,20
194357	6	~~14,55~~	13,80
194539	24	~~53,08~~	52,80
194546	48		105,60

7,00

190401

TWÓJ ZYSK

195505

195109

PASTA DO PODGRZEWACZY
– Wiadro 4 kg, etanol

kod	w kartonie (szt.)	cena
190401	4	35,00

PASTA DO PODGRZEWACZY
– Kanister 5 l, etanol
– 30 kartonów na palecie

kod	w kartonie (szt.)	cena
195505	4	36,00

PASTA DO PODGRZEWACZY
– Butelka 1 l, etanol

-8%

kod	w kartonie (szt.)	stara cena	nowa cena
195109	12	~~7,60~~	7,00

30,00

470527

POJEMNIK NA PASTĘ – ZESTAW 2 SZT.

S.S. stainless steel

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena
470527	2	ø90x(H)60	30,00

44,00

NEW

111420

PALNIK DWUFUNKCYJNY
– Do napełniania pastą do podgrzewaczy

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena
111420	2	ø95x(H)50	44,00

99,00

195604

POMPKA DO PASTY
– Pasuje m.in. do pasty do podgrzewaczy w kanistrach 195505

kod	mm	cena
195604	280	99,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

PALIWO DO PODGRZEWACZY Z KNOTEM – PUSZKA

- Zawiera glikol dwuetylenu
- Paliwo spala się w 100%
- Nie emituje toksyn oraz zapachów, nie osmala naczyń
- Specjalny knot zapewnia odpowiednią temperaturę i płomień palenia
- Nienagrzewająca się puszka, nie wymaga pojemnika, ułatwia przenoszenie
- Jednakowo wysoka temperatura i wysokość płomienia w trakcie całego procesu spalania
- Specjalna zakrętka umożliwia wielokrotne użycie tej samej puszki, magazynowanie oraz bezpieczne przenoszenie

od 18,60

TWÓJ ZYSK

SPECJALNA ZAKRĘTKA umożliwia:
- wielokrotne użycie tej samej puszki
- magazynowanie
- przenoszenie

4 godziny

193693
193822

6 godzin

193686
193815

8 godzin

193679
193808

Specjalny knot zapewnia odpowiednią temperaturę i płomień palenia

Nienagrzewająca się puszka, nie wymaga pojemnika, ułatwia przenoszenie

Wielokrotne użycie tej samej puszki

kod	czas spalania	w kartonie (szt.)	g	stara cena	nowa cena
193693	±4 godziny	24	145	~~72,78~~	**72,00**
193822	±4 godziny	6	145	~~18,65~~	**18,60**
193686	±6 godziny	24	200		**81,60**
193815	±6 godziny	6	200		**21,00**
193679	±8 godziny	24	250		**88,80**
193808	±8 godziny	6	250		**22,50**

S.S. stainless steel | wash

25,00

ŁYŻKA DO SERWOWANIA

kod	mm	stara cena	nowa cena
529058	60x305	~~26,00~~	25,00
529065	71x321	~~26,00~~	25,00

-8%

ŁYŻKA CEDZAKOWA

kod	mm	stara cena	nowa cena
529072	71x321	~~26,00~~	24,00

CHOCHLA

kod	poj. (ml)	mm	cena
529089	50	69x270	28,00
529096	90	85x308	35,00

34,00

WIDELEC DO MIĘS

kod	mm	cena
720103	325	34,00

WIDELEC DO SAŁATEK

kod	mm	cena
720608	305	34,00

CHOCHLA DO SOSÓW

kod	poj. (ml)	mm	cena
720400	30	290	44,00

CHOCHLA

kod	poj. (ml)	mm	cena
720509	120	ø90x(H)315	44,00
721308	60	ø70x(H)285	42,00

34,00

ŁYŻKA CEDZAKOWA

kod	mm	cena
720905	ø110x(H)365	39,00

SZPATUŁA

kod	mm	cena
721001	325	39,00

ŁYŻKA DO SERWOWANIA

kod	mm	cena
720806	325	34,00
721407	300	34,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

PRZYBORY DO SERWOWANIA KITCHEN LINE

– Uchwyt z polipropylenu

25,00

ŁYŻKA CEDZAKOWA

kod	mm	cena
529201	345	25,00

CHOCHLA DO ZUP

kod	poj. (ml)	mm	cena
529003	90	ø90x(H)335	31,00
529010	110	ø80x(H)300	29,00

ŁYŻKA DO POTRAW

kod	mm	cena
529300	350	25,00

ŁYŻKA CEDZAKOWA OKRĄGŁA

kod	mm	cena
529041	370	29,00

WIDELEC

kod	mm	cena
529102	345	25,00

SZPATUŁA

kod	mm	cena
529409	355	25,00

TWÓJ ZYSK

6,00

NEW

ŁYŻKA PRZYSTAWKOWA Z MELAMINY

kod	kolor	mm	opak.	cena
566534	biały	135x45	24 szt.	6,00
566596	czarny	135x45	24 szt.	6,00

S.S. stainless steel | wash

34,00

PODSTAWKA POD PRZYBORY BUFETOWE

kod	mm	cena
722107	115x270	34,00

ŁYŻKI DO SAŁATEK I CHOCHLE Z TWORZYWA

PBT heat-resistant | micro | wash

od 14,00

SZTUĆCE DO SAŁATEK

kod		mm	cena
563908	Łyżka do sałatek	305	14,00
564004	Widelec do sałatek	305	15,00

CHOCHLA

kod	kolor	poj. (ml)	mm	cena
563502	Biały	70	235	14,00
563557	Czarny	70	235	14,00
563700	Biały	140	300	15,00
563755	Czarny	140	300	15,00

SAN plastic | <80°C temp

6,00

TWÓJ ZYSK -29% SAN plastic

ŁYŻKA DO SAŁATEK

kod	kolor	poj. (ml)	mm	cena
564103	Biały	30	235	6,00
564158	Czarny	30	235	6,00
564202	Transparentny	30	235	6,00

ŁYŻKA DO SAŁATEK

kod	kolor	poj. (ml)	mm	cena
564400	Biały	60	335	10,00
564455	Czarny	60	335	10,00

CHOCHLA DO SOSÓW

kod	kolor	poj. (ml)	mm	stara cena	nowa cena
563632	Kość słoniowa	40	180	~~7,00~~	5,00
563649	Czarny	40	180	~~7,00~~	5,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

od 10,00

SZCZYPCE UNIWERSALNE

PC polycarbonate | <100°C temp | wash

kod	kolor	długość (mm)	cena
657669	Czarny	250	13,00
657676	Czarny	300	14,00
657607	Czarny	230	11,00
657621	Transparentny	230	10,00

od 14,50

SZCZYPCE CUKIERNICZE
– Dekoracyjne kleszcze

S.S. stainless steel | wash

kod	długość (mm)	cena
171608	220	14,50
171622	280	15,00

19,00

S.S. stainless steel | wash

SZCZYPCE CUKIERNICZE
– Dekoracyjne szczypce

kod	mm	cena
171615	220	19,00

13,00

-7% | S.S. stainless steel

SZCZYPCE CUKIERNICZE

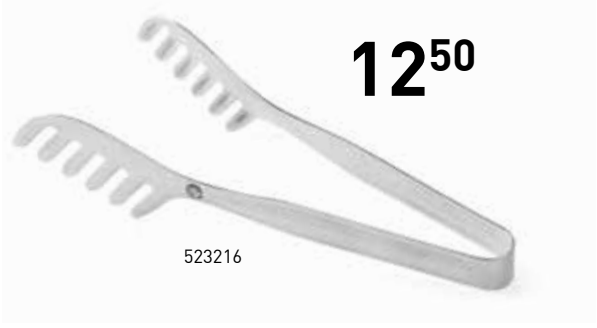
kod	mm	stara cena	nowa cena
523018	215	~~14,00~~	13,00

12,00

S.S. stainless steel | wash

SZCZYPCE DO SAŁAT

kod	mm	cena
523315	212	12,00



12,50

S.S. stainless steel | wash

SZCZYPCE DO SPAGHETTI

kod	mm	cena
523216	200	12,50

PC polycarbonate | ABS plastic | S.S. stainless steel | cooling

od 69,00

424186

TWÓJ ZYSK

TACA CHŁODZĄCA – GN 1/1

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

kod	-	mm	cena
424186	zawiera element chłodzący	555x357x(H)175	319,00
424193	element chłodzący do tacy chłodzącej 424186	528x324x(H)30	69,00

424193

72,00

424155

ABS plastic | cooling

TWÓJ ZYSK

TACA CHŁODZĄCA Z POKRYWĄ – PROSTOKĄTNA

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

kod	mm	cena
424155	430x290x(H)150	72,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

ABS plastic | SAN plastic | cooling

139,00

871805

TWÓJ ZYSK

WITRYNKA CHŁODZĄCA – POJEDYNCZA

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

kod	mm	cena
871805	440x320x(H)205	139,00

279,00

871812

TWÓJ ZYSK

WITRYNKA CHŁODZĄCA – PODWÓJNA

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

kod	mm	cena
871812	440x320x(H)440	279,00

129,00

TWÓJ ZYSK

871706

ABS plastic | SAN plastic

WITRYNKA POJEDYNCZA

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

kod	mm	cena
871706	465x310x(H)190	129,00

228,00

871713

TWÓJ ZYSK

ABS plastic | SAN plastic

WITRYNKA PODWÓJNA

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

kod	mm	cena
871713	465x310x(H)410	228,00

od 59,20

427507

POKRYWA ROLLTOP GN 1/1
– Wykonana z poliwęglanu, przezroczysta

-6%

kod	rozmiar	mm	stara cena	nowa cena
427507	GN 1/1	540x330x(H)180	~~127,00~~	119,00

189,00

866009

POKRYWA UCHYLNA GN 1/1

kod	rozmiar	mm	cena
866009	GN 1/1	545x335x(H)95	189,00

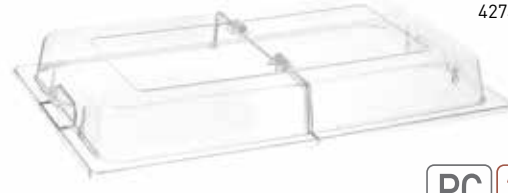
139,00

427538

POKRYWA ROLLTOP GN 2/3
– Wykonana z poliwęglanu, przezroczysta

kod	mm	cena
427538	365x335x(H)175	139,00

89,00



427415

POKRYWA UCHYLNA GN 1/1

kod	rozmiar	mm	cena
427415	GN 1/1	530x325x(H)76	89,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

od 79,00

424001

TACA Z POKRYWĄ – OKRĄGŁA

SAN plastic | S.S. stainless steel

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

kod		mm	cena
424001	zestaw: taca z pokrywą	ø380x(H)240	129,00
427514	pokrywa	ø380x(H)240	79,00

39,00

980101

TACA Z POKRYWĄ – OKRĄGŁA

S.S. stainless steel | wash

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

kod	mm	cena
980101	ø300x(H)110	39,00

S.S. stainless steel

PATERA OBROTOWA DO CIASTA

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

kod		mm	cena
523827	patera	ø300x(H)90	159,00
523834	pokrywa	ø300x(H)110	19,00

od 19,00

523834

523827

SZPATUŁA DO CIAST

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

– Uchwyt z polipropylenu

kod	mm	cena
523902	265x55	19,00

19,00

523902

ŁOPATKA/NÓŻ DO TORTU

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

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

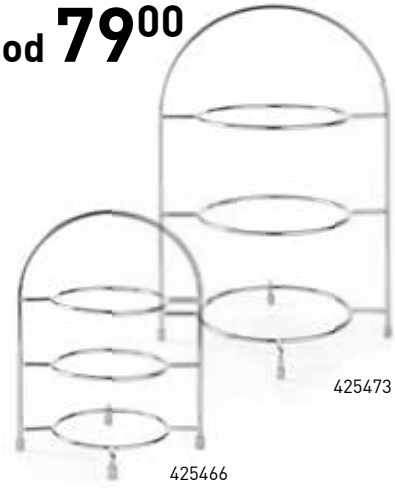
kod	mm	cena
523957	300x75	32,00

32,00

523957

PATERY DO SERWOWANIA

od 79,00



425473

425466

od 34,00

480519

119,00

429914

STOJAK NA TALERZE

Cr chrome plated · wash

– Na 3 talerze

kod		mm	cena
425466	na 3 talerze x ø170 mm	185x120x(H)260	79,00
425473	na 3 talerze x ø275 mm	290x200x(H)440	109,00

PATERA DO OWOCÓW MORZA

18/0 stainless steel · wash

– Z 2 tacami, ø300/400 mm

kod		mm	cena
480519		ø400x(H)200	129,00
480502	podstawa	ø250x(H)190	34,00

PATERA 3-STOPNIOWA – SKŁADANA

S.S. stainless steel · wash

TWÓJ ZYSK

-37%

– Z 3 tacami, ø166/220/268 mm

kod	mm	stara cena	nowa cena
429914	ø268x(H)320	~~189,00~~	119,00

S.S. stainless steel

199,00

TWÓJ ZYSK

428245

59,00

SAN plastic

425138

FONTANNA DO CZEKOLADY

S.S. stainless steel

179,00

Zobacz film

TWÓJ ZYSK

274101

EKSPOZYTOR BUFETOWY

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

kod	mm	cena
428245	190x240x(H)410	199,00

DZBANEK DO NAPOJÓW

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

kod	poj. (l)	mm	cena
425138	2	ø120x(H)250	59,00

FONTANNA DO CZEKOLADY 3-POZIOMOWA

- Wykonana w ze stali nierdzewnej
- Z funkcją podgrzewania, regulacja temperatury do 45°C
- Minimalna pojemność czekolady: 1 kg
- Maksymalna pojemność czekolady: 1,5 kg
- Osobny włącznik do silnika oraz do elementu grzewczego

-22%

kod	V	W	mm	stara cena	nowa cena
274101	230	110	ø210x(H)390	~~229,00~~	179,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

cooling wash

od 59,00

PC polycarbonate wash

SAN plastic wash

25,00

29,00

425107 425121 567906 425763

DZBANEK Z WKŁADEM NA LÓD

- Wykonany z odpornego na zarysowania przezroczystego tworzywa SAN, z pokrywą
- Posiada specjalny wkład na kostki lodu

kod	poj. (l)	mm	cena
425107	2.2	ø150x(H)260	59,00
425121	3	ø170x(H)285	89,00

DZBANEK DO NAPOJÓW

- Niettukący się

kod	poj. (l)	mm	cena
567906	1.8	ø125x(H)210	25,00

KARAFKA

- Zamykana, z dozownikiem

kod	poj. (l)	mm	cena
425763	1	ø92x(H)245	29,00

NEW

TWÓJ ZYSK

1349,00

274156

FONTANNA DO CZEKOLADY 5-POZIOMOWA

- Wykonana w ze stali nierdzewnej
- Z funkcją podgrzewania, regulacja temperatury do 110°C
- Minimalna pojemność czekolady: 2,5 kg
- Maksymalna pojemność czekolady: 6 kg
- Osobny włącznik do silnika oraz do elementu grzewczego

kod	V	W	mm	cena
274156	230	265	ø330x(H)700	1349,00

NEW

TWÓJ ZYSK

S.S. stainless steel

1999,00

274163

FONTANNA DO CZEKOLADY 6-POZIOMOWA

- Wykonana w ze stali nierdzewnej
- Z funkcją podgrzewania, regulacja temperatury do 150°C
- Minimalna pojemność czekolady: 2,5 kg
- Maksymalna pojemność czekolady: 8 kg
- Osobny włącznik do silnika oraz do elementu grzewczego

kod	V	W	mm	cena
274163	230	300	ø370x(H)840	1999,00

DYSPENSERY

PC polycarbonate | S.S. stainless steel | cooling

Zobacz film

425299

TWÓJ ZYSK

od 194,00

425411

DYSPENSER DO SOKÓW

- Posiada stalowy wkład na lód schładzający napój
- Łatwy do czyszczenia, ze zdejmowaną kratką ociekową
- Zbiornik na sok wykonany z poliwęglanu
- Wylewka umieszczona na wysokości 120 mm
- Niekapiący kranik

do -7%

kod	poj. (l)	mm	stara cena	nowa cena
425299	8	260x360x(H)560	~~209,00~~	194,00
425411	16	580x350x(H)560	~~409,00~~	399,00

425428

TWÓJ ZYSK

od 199,00

425435

DYSPENSER DO SOKÓW

- Posiada stalowy wkład na lód schładzający napój
- Łatwy do czyszczenia kratka ociekowa
- Zbiornik na sok wykonany z poliwęglanu
- Niekapiący kranik

kod	poj. (l)	mm	cena
425428	3	215x315x(H)490	199,00
425435	6	415x315x(H)490	399,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

299,00

TWÓJ ZYSK

PC polycarbonate | S.S. stainless steel | cooling

DYSPENSER DO SOKÓW

- Posiada stalowy wkład na lód schładzający napój
- Zbiornik na sok wykonany z poliwęglanu
- Wylewka umieszczona na wysokości 140 mm
- Niekapiący kranik

kod	poj. (l)	mm	cena
425190	5	280x220x(H)510	299,00

425190

649,00

TWÓJ ZYSK

S.S. stainless steel | cooling

DYSPENSER DO MLEKA

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Posiada stalowy wkład na lód schładzający mleko
- Wyjmowany pojemnik z niekapiącym kranikiem
- Stabilna podstawa ze zdejmowaną tacką ociekową

-10%

kod	poj. (l)	mm	stara cena	nowa cena
425343	10.5	260x360x(H)536	~~719,00~~	649,00

425343

219,00

PC polycarbonate | S.S. stainless steel

TWÓJ ZYSK

DYSPENSER DO MUSLI

- Idealny do bufetów i kuchni
- Przeznaczony do dozowania produktów sypkich
- Podstawa wykonana ze stali nierdzewnej
- Pojemnik na musli wykonany z tworzywa
- Szczelna pokrywa pozwala zachować długo świeżość produktów
- Higieniczne, kontrolowane dozowanie zapobiega rozsypywaniu się płatków
- Otwór dyspensera umieszczony na wysokości 140 mm
- Wolnostojący lub do zawieszenia na ścianie

kod	poj. (l)	mm	stara cena	nowa cena
557402	4	184x240x(H)600	~~229,00~~	219,00

557402

NACZYNIA JEDNORAZOWE DO PRZEKĄSEK FINGERFOOD

– Wykonane z polistyrenu

PS polystyrene

TALERZYK DO PRZEKĄSEK FINGERFOOD – JEDNORAZOWY, ZESTAW 100 SZT.

kod	poj. (ml)	mm	cena
560242	20	90x90x(H)15	**76,00**

MISECZKA TRÓJKĄTNA DO PRZEKĄSEK FINGERFOOD – JEDNORAZOWA, ZESTAW 100 SZT.

kod	poj. (ml)	mm	cena
560280	15	65x65x(H)15	**76,00**

MISECZKA TRÓJKĄTNA DO PRZEKĄSEK FINGERFOOD – JEDNORAZOWA, ZESTAW 100 SZT.

kod	poj. (ml)	mm	cena
560297	20	110x65x(H)20	**76,00**

NACZYNIE SKOŚNE DO PRZEKĄSEK FINGERFOOD – JEDNORAZOWE, ZESTAW 100 SZT.

kod	poj. (ml)	mm	cena
560341	85	63x69x(H)57	**69,00**
560358	140	73x81x(H)67	**82,00**

KUBEK DO PRZEKĄSEK FINGERFOOD – JEDNORAZOWY, ZESTAW 100 SZT.

kod	poj. (ml)	mm	cena
560365	90	ø50x(H)65	**76,00**
560372	120	ø55x(H)70	**88,00**

NACZYNIE DO PRZEKĄSEK FINGERFOOD W KSZTAŁCIE FALI – JEDNORAZOWE, ZESTAW 100 SZT.

kod	poj. (ml)	mm	cena
560303	50	64x46x(H)53	**66,00**
560310	120	80x60x(H)70	**88,00**

KUBEK Z PODSTAWKIEM DO PRZEKĄSEK FINGERFOOD – JEDNORAZOWY, ZESTAW 100 SZT.

kod	poj. (ml)	mm	cena
560327	135	ø70x(H)67	**112,00**

PUCHAREK DO PRZEKĄSEK FINGERFOOD – JEDNORAZOWY, ZESTAW 100 SZT.

kod	poj. (ml)	mm	cena
560334	165	ø90x(H)75	**112,00**

MISECZKA SKOŚNA DO PRZEKĄSEK FINGERFOOD – JEDNORAZOWA, ZESTAW 100 SZT.

kod	poj. (ml)	mm	cena
560273	11	105x50x(H)30	**76,00**

TALERZYK DO PRZEKĄSEK FINGERFOOD – JEDNORAZOWY, ZESTAW 100 SZT.

kod	poj. (ml)	mm	cena
560259	30	85x85(H)30	**76,00**

MISECZKA DO PRZEKĄSEK FINGERFOOD – JEDNORAZOWA, ZESTAW 100 SZT.

kod	poj. (ml)	mm	cena
560266	50	75x75x(H)30	**76,00**

od 66,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

TWÓJ ZYSK

od 17,00

do -30%

TACA BANKIETOWA GN Z MELAMINY

kod	rozmiar	mm	stara cena	nowa cena	
566008	GN 1/1	530x325x(H)20	~~74,00~~	52,00	
566930	GN 2/3	354x325x(H)20		48,00	NEW
566015	GN 1/2	325x265x(H)20	~~39,00~~	28,00	
566060	GN 1/2	325x265x(H)65	~~64,00~~	45,00	
566022	GN 1/3	325x177x(H)20	~~39,00~~	28,00	
566077	GN 1/3	325x177x(H)65	~~54,00~~	38,00	
566046	GN 1/4	265x152x(H)20	~~24,00~~	17,00	
566053	GN 2/4	530x163x(H)20	~~59,00~~	42,00	

566008

566015

POJEMNIK 1 L Z MELAMINY

kod	mm	wys. (mm)	cena
561942	ø120	110	29,00

od 29,00

561942

TWÓJ ZYSK

do -30%

MISKA KWADRATOWA

kod	kolor	mm	stara cena	cena	
566480	Czarny	130x130x(H)65		26,00	NEW
566206	Czarny	190x190x(H)90		89,00	NEW
566497	Czarny	270x270x(H)105		139,00	NEW
561560	Biały	130x130x(H)65	~~19,00~~	13,50	
561577	Biały	190x190x(H)100	~~44,00~~	31,00	
561584	Biały	270x270x(H)105	~~84,00~~	59,00	

od 13,50

566206

561560

98,00

STOJAK DREWNIANY Z MISKAMI Z MELAMINY

– Podstawa z drewna bambusowego z 3 miskami z melaminy

-29%

kod	mm	stara cena	nowa cena
561294	400x130x(H)60	~~139,00~~	98,00

561294

TWÓJ ZYSK

TACE GN, PÓŁMISKI I TALERZE Z MELAMINY

M melamine | -20°C 70°C temp | wash | micro

- Higieniczne, odporne na uderzenia
- Bardzo lekkie

TWÓJ ZYSK

od 45,00

PÓŁMISEK PROSTOKĄTNY

do -30%

kod	mm	stara cena	nowa cena
561508	360x205x(H)38	~~64,00~~	45,00
561515	495x270x(H)56	~~119,00~~	84,00
561522	560x320x(H)52	~~139,00~~	98,00

63,00

561607

TWÓJ ZYSK

TACA GN 1/1

-29%

kod	mm	stara cena	nowa cena
561607	530x325x(H)20	~~89,00~~	63,00

TWÓJ ZYSK

PÓŁMISEK OWALNY

-29%

kod	mm	stara cena	nowa cena
561645	610x230x(H)42	~~79,00~~	56,00

56,00

561645

TWÓJ ZYSK

PÓŁMISEK BUFETOWY Z MELAMINY

- Higieniczne, odporne na uderzenia
- Bardzo lekkie

do -30%

kod	mm	stara cena	nowa cena
561676	325x265x(H)40	~~79,00~~	56,00
561669	530x325x(H)40	~~149,00~~	105,00

od 56,00

561669

NEW

561775

TWÓJ ZYSK

od 114,00

PATERA NA CIASTO Z MELAMINY

kod	mm	cena
566572	ø310x(H)80	114,00
561775	ø310x(H)160	139,00

NEW

566527

TWÓJ ZYSK

od 124,00

PATERA NA CIASTO Z MELAMINY

kod	mm	cena
566589	310x310x(H)80	124,00
566527	310x310x(H)160	149,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

od 13,50

TWÓJ ZYSK

561478

MISKA W KSZTAŁCIE FALI Z MELAMINY

- Higieniczne, odporne na uderzenia
- Bardzo lekkie
- Pasuje do stojaka 561966

do -30%

kod	kolor	mm	stara cena	nowa cena
561478	Czarny	315x310x(H)123	~~64,00~~	45,00
561454	Biały	250x120x(H)75	~~19,00~~	13,50

TWÓJ ZYSK

561423

od 35,00

MISKA SKOŚNA Z MELAMINY

- Higieniczne, odporne na uderzenia
- Bardzo lekkie

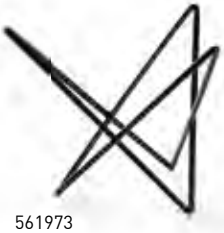
-29%

kod	mm	stara cena	nowa cena
561423	212x208x(H)104	~~49,00~~	35,00
561430	300x291x(H)137	~~89,00~~	63,00
561447	360x349x(H)163	~~119,00~~	84,00

od 24,00

TWÓJ ZYSK

561966



561973

STOJAK BUFETOWY ANTYPOŚLIZGOWY

- Ze stali, pokryty tworzywem PVC
- Na półmiski i miski do prezentacji

do -30%

kod	pasuje do miski	mm	stara cena	nowa cena
561966	561461, 561478, 561423, 561447	260x230x(H)100	~~34,00~~	24,00
561973	561577, 561584, 561676, 561423, 561447	265x230x(H)200	~~54,00~~	38,00

TWÓJ ZYSK

od 24,00

561980

561997

STOJAK BUFETOWY ANTYPOŚLIZGOWY

- Ze stali, pokryty tworzywem PVC
- Na półmiski i miski do prezentacji

-29%

kod	pasuje do miski	mm	stara cena	nowa cena
561980	561676, 561461, 561478, 561447	ø200x(H)100	~~34,00~~	24,00
561997	561577, 561676, 561461, 561478, 561447	ø200x(H)200	~~68,00~~	48,00

TWÓJ ZYSK

od 89,00

NEW

TWÓJ ZYSK

566268

MISKA BETONOWA

- Antypoślizgowa podstawa

kod	poj. (ml)	mm	cena
566268	1100	ø220x(H)60/105	89,00
566275	1700	ø260x(H)75/130	104,00
566282	2500	ø295x(H)85/145	119,00

NEW

566312

od 69,00

STAND BUFETOWY

- Wykonany z drewna akacjowego

kod	mm	cena
566312	ø150x(H)100	69,00
566329	ø250x(H)150	84,00

porcelain | temp <600°C | micro | wash | stackable

POJEMNIKI GN I TACE Z PORCELANY

- Najbardziej wytrzymały typ porcelany na rynku
- Odporna na wstrząs termiczny, wytrzymuje ekstremalne zmiany temperatury
- Wysoka odporność na oddziaływania fizyczne
- Biała błyszcząca porcelana

TWÓJ ZYSK

783009

POJEMNIK GN 1/1 — 169,00 -29%

kod	rozmiar	mm	stara cena	nowa cena
783009	GN 1/1	530x325x(H)65	~~239,00~~	169,00

TWÓJ ZYSK

783061

POJEMNIK GN 2/3 — 120,00 -29%

kod	rozmiar	mm	stara cena	nowa cena
783061	GN 2/3	354x325x(H)65	~~169,00~~	120,00

TWÓJ ZYSK

783016

POJEMNIK GN 1/2 — 63,00 -29%

kod	rozmiar	mm	stara cena	nowa cena
783016	GN 1/2	325x265x(H)65	~~89,00~~	63,00

TWÓJ ZYSK

783023

POJEMNIK GN 1/3 — 38,00 -25%

kod	rozmiar	mm	stara cena	nowa cena
783023	GN 1/3	325x176x(H)65	~~51,00~~	38,00

785003 785010

od 34,00

DZBANEK DO SOSÓW

kod	poj. (l)	cena
785003	1.8	49,00
785010	1	34,00

M melamine | temp -20°C 70°C | wash | micro

od 17,00

TACA BANKIETOWA GN Z MELAMINY — do -30%

kod	rozmiar	mm	stara cena	nowa cena
566008	GN 1/1	530x325x(H)20	~~74,00~~	52,00
566015	GN 1/2	325x265x(H)20	~~39,00~~	28,00
566060	GN 1/2	325x265x(H)65	~~64,00~~	45,00
566022	GN 1/3	325x177x(H)20	~~39,00~~	28,00
566077	GN 1/3	325x177x(H)65	~~54,00~~	38,00
566046	GN 1/4	265x152x(H)20	~~24,00~~	17,00
566053	GN 2/4	530x163x(H)20	~~59,00~~	42,00
566930	GN 2/3	354x325x(H)20		48,00 NEW

566008

TWÓJ ZYSK

do cen należy doliczyć VAT 23%

PE polyethylene

POJEMNIK NA SZTUĆCE

– Wykonany z polietylenu
– 4-częściowy

13,50

TWÓJ ZYSK -29%

AMER★BOX®

877968

kod	kolor	mm	stara cena	nowa cena
877968	szary	520x290x(H)95	~~19,00~~	13,50

PP polypropylene

POJEMNIK NA SZTUĆCE GN 1/1

– 4-częściowy

od 28,00

kod	kolor	mm	cena
552315	Czarny	530x325x(H)100	28,00
552308	Szary	530x325x(H)100	29,00

552315

552308

PP polypropylene

POJEMNIK NA SZTUĆCE GN 1/1

– 6-częściowy
– Z miejscem na łyżeczki do kawy, łyżeczki do herbaty oraz widelczyki do ciasta

od 30,00

kod	kolor	mm	cena
552353	Szary	530x325x(H)105	30,00
552360	Czarny	530x325x(H)105	36,00

552360

552353

552254

od 89,00

552261

do -10%

POJEMNIK NA SZTUĆCE GN 1/1 Z PODSTAWĄ

PE polyethylene

– Zestaw: pojemnik na sztućce i podstawa GN 1/1

kod		mm	stara cena	nowa cena
552254	4-częściowy	530x325x(H)215	~~99,00~~	89,00
552261	6-częściowy	530x325x(H)215	~~99,00~~	94,00

TWÓJ ZYSK

552407

105,00

POJEMNIK NA SZTUĆCE

– Na 4 wkłady
– Pojemnik nie zawiera wkładów

-24% S.S. stainless steel

kod	mm	stara cena	nowa cena
552407	255x295x(H)215	~~139,00~~	105,00

WKŁAD NA SZTUĆCE Z POLIPROPYLENU

PP polypropylene

kod	mm	cena
871201	ø97x(H)137	8,00

WKŁAD NA SZTUĆCE – STALOWY

S.S. stainless steel

kod	mm	cena
552490	ø97x(H)137	20,00

od 8,00

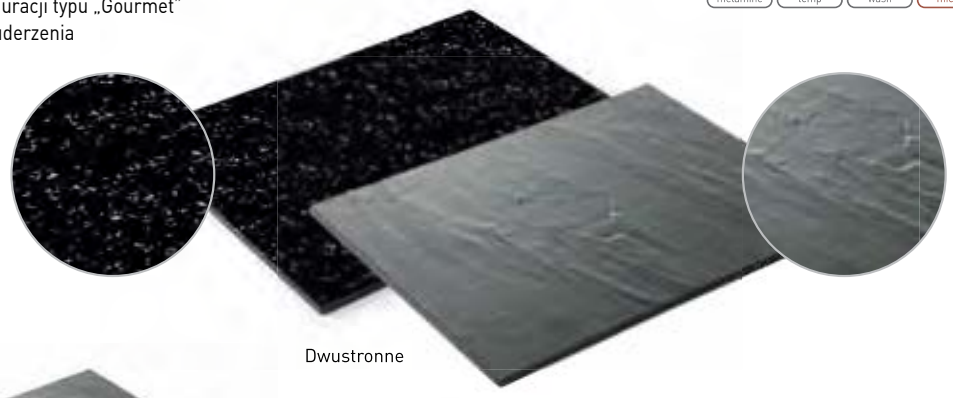
871201

552490

TACE GN, PÓŁMISKI I TALERZE Z MELAMINY

- Do serwowania przekąsek i dań
- Idealne do bufetów i restauracji typu „Gourmet"
- Z melaminy, odporne na uderzenia

M melamine | -20°C 70°C temp | wash | micro



Dwustronne

od 48,00

561379

561393

TWÓJ ZYSK

PŁYTA DO SERWOWANIA Z MELAMINY - IMITACJA ŁUPKA

do -29%

- Prostokątna

kod	mm	stara cena	nowa cena
561386	325x175x(H)7	~~64,00~~	48,00
561379	325x265x(H)7	~~104,00~~	74,00
561393	525x160x(H)7	~~99,00~~	74,00
561362	530x325x(H)7	~~179,00~~	138,00

od 78,00

561409

TWÓJ ZYSK

PŁYTA DO SERWOWANIA Z MELAMINY - IMITACJA ŁUPKA

do -28%

- Okrągła

kod	mm	stara cena	nowa cena
561409	ø330x(H)7	~~109,00~~	78,00
561416	ø430x(H)7	~~159,00~~	118,00

58,00

561355

TWÓJ ZYSK

PŁYTA DO SERWOWANIA Z MELAMINY Z UCHWYTEM - IMITACJA ŁUPKA

-30%

- Okrągła

kod	mm	stara cena	nowa cena
561355	424x300x(H)15	~~83,00~~	58,00

PŁYTA DO SERWOWANIA Z MELAMINY - IMITACJA DREWNA DĘBOWEGO

do -30%

– Prostokątna

kod	mm	stara cena	nowa cena
561331	325x265x(H)10	~~83,00~~	58,00
561348	525x160x(H)10	~~77,00~~	58,00
561324	530x325x(H)10	~~149,00~~	118,00

od 58,00

PŁYTA DO SERWOWANIA Z MELAMINY Z UCHWYTEM - IMITACJA DREWNA DĘBOWEGO

-42%

– Okrągła

kod	mm	stara cena	nowa cena
561300	424x300x(H)15	~~83,00~~	48,00

48,00

PŁYTA DO SERWOWANIA Z MELAMINY Z UCHWYTEM - IMITACJA DREWNA DĘBOWEGO

-29%

– Prostokąta

kod	mm	stara cena	nowa cena
561317	530x200x(H)15	~~92,00~~	65,00

65,00

79,00

Pokrywy do tac na stronie 622

436103

TACA BANKIETOWA GN 1/1

– Polerowana z matowym rantem

S.S. stainless steel | wash

kod	mm	cena
436103	530x325x(H)13	79,00

66,00

807705

TWÓJ ZYSK

TACA Z GŁADKIM RANTEM GN 1/1

-25% | 18/10 stainless steel | wash

kod	mm	stara cena	nowa cena
807705	530x325x(H)10	~~88,00~~	66,00

107,00

TWÓJ ZYSK

809181

TACA DO SERWOWANIA PIĘTROWALNA GN 1/1 – PROSTOKĄTNA

S.S. stainless steel | wash

- Z uchwytami
- Odległość pomiędzy spiętrowanymi tacami 40 mm

-23%

kod	mm	stara cena	nowa cena
809181	530x325x(H)70	~~139,00~~	107,00

107,00

523834

809198

TWÓJ ZYSK

TACA DO SERWOWANIA PIĘTROWALNA - OKRĄGŁA

S.S. stainless steel | wash

- Z uchwytami
- Odległość pomiędzy spiętrowanymi tacami 40 mm
- Do tacy pasuje pokrywa 523834

-23%

kod		mm	stara cena	nowa cena
809198	taca	ø400x(H)60	~~139,00~~	107,00
523834	pokrywa	ø300x(H)110		19,00

TACA DO SERWOWANIA

Ni nickel plated | food contact | wash

kod	kształt	mm	cena
496206	owalna	455x340	22,00
496404	prostokątna	GN 1/1 – 530x325	27,00
496107	prostokątna	410x310	22,00

od 22,00

496206

496404

496107

od 30,00

TACA BANKIETOWA
- Wysoka jakość
- Idealna do obsługi imprez cateringowych
- Ozdobny wzór

do -12% | S.S. stainless steel | wash

kod	mm	stara cena	nowa cena
480205	ø300	~~34,00~~	30,00
480304	ø350		31,00
480403	ø400	~~39,00~~	35,00

TWÓJ ZYSK

807804

67,00

TACA PROSTOKĄTNA
- Z dekoracyjnym rantem

-32% | 18/0 stainless steel | wash

kod	rozmiar	mm	stara cena	nowa cena
807804	GN 1/1	530x325	~~99,00~~	67,00

37,00

TACA BANKIETOWA GN 1/1

S.S. stainless steel | stackable | wash

kod	mm	cena
410110	530x325x(H)20	37,00

NEW

410110

od 9,00

od 24,00

PÓŁMISEK OWALNY
- Idealny do obsługi imprez cateringowych
- Wysoka jakość wykonania

S.S. stainless steel | wash

kod	mm	cena
404935	450x180	24,00
404942	505x245	26,00
404959	540x220	28,00
404966	600x250	34,00
404973	650x260	42,00
404980	710x255	48,00
404997	750x300	74,00

PÓŁMISEK DO MIĘS I WĘDLIN – OWALNY

S.S. stainless steel | wash

kod	mm	stara cena	cena
404003	190x140		9,00
404102	240x170		12,00
404201	300x220		15,00
404300	350x240		17,00
404409	400x260		25,00
404508	450x290		31,00
404607	500x350	~~39,00~~	38,50

od 8,00

405000

TACA DO SERWOWANIA KAWY – OWALNA
- Satynowana

S.S. stainless steel | wash

kod	mm	cena
405000	200x140	8,00
405208	265x195	13,00
405307	285x220	16,00

480106

41,00

S.S. stainless steel | wash

TACA KELNERSKA – OKRĄGŁA

kod	mm	cena
480106	ø315x(H)45	41,00

TACE Z POLIPROPYLENU

PP polypropylene | <80°C temp | stackable

TACA Z POLIPROPYLENU – FAST FOOD ŚREDNIA

-9%

kod	kolor	mm	stara cena	nowa cena
878903	Szary	305x415x(H)20	~~11,00~~	10,00
878910	Czerwony	305x415x(H)20	~~11,00~~	10,00
878927	Niebieski	305x415x(H)20	~~11,00~~	10,00
878934	Zielony	305x415x(H)20	~~11,00~~	10,00
878941	Brązowy	305x415x(H)20	~~11,00~~	10,00
878958	Czarny	305x415x(H)20	~~11,00~~	10,00

TACA Z POLIPROPYLENU – FAST FOOD DUŻA

kod	kolor	mm	cena
878804	Szary	350x450x(H)20	14,50
878811	Czerwony	350x450x(H)20	14,50
878828	Niebieski	350x450x(H)20	14,50
878835	Zielony	350x450x(H)20	14,50
878842	Brązowy	350x450x(H)20	14,50
878859	Czarny	350x450x(H)20	14,50

od 12,00

TACA Z POLIPROPYLENU – FAST FOOD MAŁA

kod	kolor	mm	cena
878705	Szary	265x345x(H)20	13,00
878712	Czerwony	265x345x(H)20	12,00
878729	Niebieski	265x345x(H)20	12,00
878736	Zielony	265x345x(H)20	12,00
878743	Brązowy	265x345x(H)20	12,00
878750	Czarny	265x345x(H)20	13,00

Dystans miedzy tacami
dla lepszej cyrkulacji powietrza

do cen należy doliczyć VAT 23%

TACE POLIESTROWE, ANTYPOŚLIZGOWE

- Poliester wzmocniony włóknem szklanym
- Wytrzymałe na duże obciążenie
- Antypoślizgowa powierzchnia na mokro i sucho
- Odporne na wstrząsy i złamania
- Nie stawiać gorących naczyń (potraw i napojów)

-10°C 100°C temp | non slip | wash

od 10,00

TWÓJ ZYSK

508657

TWÓJ ZYSK

508817

do -50%

508718

do -29%

TACA DO SERWOWANIA – PROSTOKĄTNA

do -35%

– Czarna

kod	rozmiar	mm	stara cena	nowa cena
508657		200x280	~~27,00~~	19,00
508626	GN 1/1	325x530	~~48,00~~	34,00
508619	Euronorm	370x530	~~55,00~~	36,00

TACA DO SERWOWANIA – OKRĄGŁA

– Czarna

kod	mm	stara cena	cena
508824	ø280		24,00
508817	ø350		27,00
508800	ø400	~~40,00~~	20,00
508794	ø460	~~58,00~~	40,00
508787	ø500		66,00 NEW

TACA DO SERWOWANIA – OWALNA

– Czarna

kod	mm	stara cena	nowa cena
508718	160x230	~~14,00~~	10,00
508725	200x265	~~19,00~~	14,00
508732	210x290	~~21,00~~	15,00

508831

-10°C 100°C temp | non slip | wash

113,00

TACA DO SERWOWANIA – OWALNA XL

-8%

– Czarna

kod	mm	stara cena	nowa cena
508831	735x600	~~123,00~~	113,00

810507

149,00

S.S. stainless steel

STOJAK DO TAC – SKŁADANY

- Wykonany z wysokiej jakości materiałów, stabilna, mocna konstrukcja
- Wyposażony w czarne pasy, łatwy w montażu

kod	mm	stara cena	nowa cena
810507	520x410x(H)800	~~179,00~~	149,00

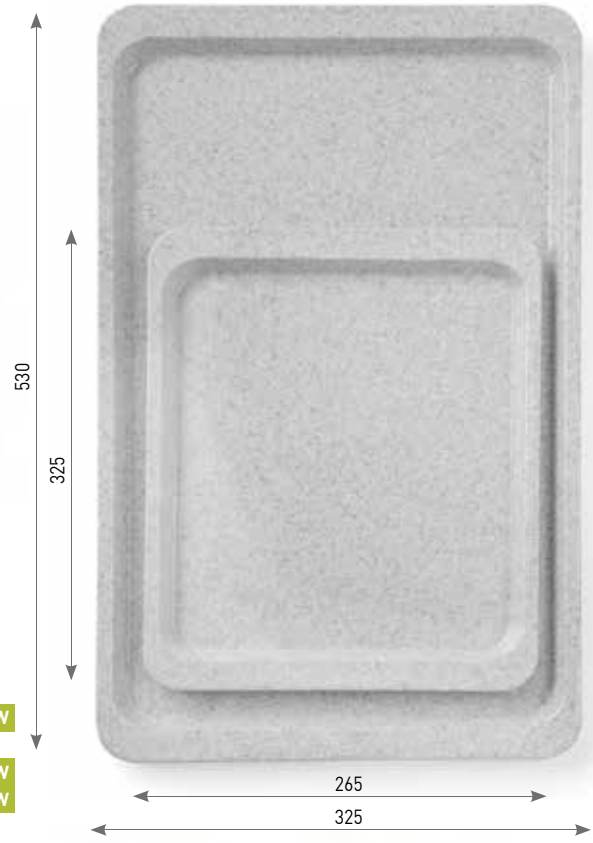
-17%

TACE POLIESTROWE DO RESTAURACJI SAMOOBSŁUGOWYCH

od 17,00

TWÓJ ZYSK

876602



stackable wash

TACA POLIESTROWA

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

do -45%

kod		rozmiar	mm	stara cena	nowa cena	
876619		GN 1/1	530x325	~~39,00~~	25,00	
876640	specjalny rant	GN 1/1	530x325		25,00	NEW
876602		GN 1/2	265x325	~~31,00~~	17,00	
876527			360x460	~~39,00~~	28,00	NEW
876510			330x460	~~44,00~~	31,00	NEW

Dystans miedzy tacami dla lepszej cyrkulacji powietrza

NEW

31,00

TWÓJ ZYSK

876534

TACA POLIESTROWA

- Idealna do stołówek i barów samoobsługowych
- Prostokątna, zaokrąglona na rogach, gładka, kolor granit
- Wyjątkowa trwałość materiału

-30%

kod	mm	stara cena	nowa cena
876534	330x430	~~44,00~~	31,00

8,00

878507

878552

TACA FAST FOOD OWALNA

- Owalna, z niskim rantem

kod	kolor	mm	cena
878507	Szary	265x195x(H)20	8,00
878552	Czarny	265x195x(H)20	8,00

TACE DREWNIANE, ANTYPOŚLIZGOWE

- Tace drewniane, laminowane z antypoślizgową powierzchnią
- Odporność na wstrząsy i złamania
- Kolor orzech

-10°C 100°C temp | non slip | wash

od 28,00

TWÓJ ZYSK

507216

TWÓJ ZYSK

28,00

507865

TACA DREWNIANA, ANTYPOŚLIZGOWA

do -45%

- Prostokątna

kod	mm	stara cena	nowa cena
507216	325x530	~~56,00~~	31,00
507117	370x530	~~61,00~~	35,00
507018	430x610	~~75,00~~	42,00
507025	360x460	~~39,00~~	28,00 NEW
507469	330x430	~~46,00~~	30,00

TACA DREWNIANA, ANTYPOŚLIZGOWA

-32%

- Okrągła, z niskim rantem

kod	mm	stara cena	nowa cena
507865	ø380x(H)15	~~41,00~~	28,00

od 14,00

TWÓJ ZYSK

507933

507568

od 35,00

TWÓJ ZYSK

507711

TACA DREWNIANA, ANTYPOŚLIZGOWA

do -33%

- Owalna

kod	mm	stara cena	nowa cena
507568	200x265	~~23,00~~	16,00
507964	230x160	~~21,00~~	14,00
507933	290x210	~~29,00~~	21,00

TACA DREWNIANA, ANTYPOŚLIZGOWA

do -29%

- Okrągła, z wysokim rantem

kod	mm	stara cena	nowa cena
507711	ø320x(H)35	~~48,00~~	35,00
507766	ø360x(H)30	~~51,00~~	36,00
507773	ø420x(H)30	~~82,00~~	61,00

TACE DO SERWOWANIA Z POLIPROPYLENU

- Wytrzymałe na duże obciążenia
- Antypoślizgowa powierzchnia na mokro i sucho
- Odporne na wstrząsy i złamania

PP polypropylene | <80°C temp | non slip | wash

od 19,00

878101

878125

do -8%

878606

TACA DO SERWOWANIA – PROSTOKĄTNA

- Czarna

kod	mm	cena
878118	255x355	22,00
878101	530x325	33,00

TACA DO SERWOWANIA – OKRĄGŁA

- Czarna

kod	mm	stara cena	nowa cena
878125	ø280		19,00
878132	ø360		21,00
878149	ø410	~~24,00~~	22,00

TACA DO SERWOWANIA – OKRĄGŁA Z WYSOKIM RANTEM

- Czarna

kod	mm	cena
878606	ø320	28,00
878408	ø360	32,00

od **29,00**

TACA Z MELAMINY LAMINOWANA WZOREM DREWNA

- Wykończona laminatem z melaminy
- Doskonała odporność na środki do czyszczenia, plamy i zarysowania
- Dostępna w 3 różnych eleganckich wzorach

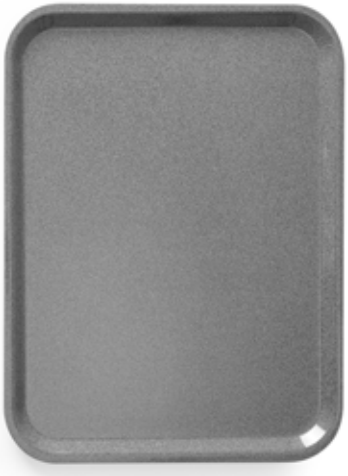
kod	kolor	mm	cena	
508909	Jasny drewniany	240x350	29,00	
508916	Drewno	240x350	29,00	
508923	Ciemny drewniany	240x350	29,00	
508930	Jasny drewniany	370x530	54,00	
508947	Drewno	370x530	54,00	
508954	Ciemny drewniany	370x530	54,00	
508862	Jasny drewniany	330x430	44,00	NEW
508879	Drewno	330x430	44,00	NEW
508886	Ciemny drewniany	330x430	44,00	NEW

TACA DO PODAWANIA MELAMINY Z NADRUKIEM GRANITOWYM

NEW

- Wykonane z melaminy, nadrukowane wzorem granitowym
- Doskonała odporność na chemikalia, plamy i zadrapania

kod	mm	cena
508893	330x430	44,00



44,00

508893

od **49,00**

TWÓJ ZYSK

NEW

TACA GN Z MELAMINY

kod	rozmiar	mm	cena
566107	GN 1/1	530x325x(H)30	169,00
566114	GN 1/2	325x265x(H)30	89,00
566473	GN 2/4	530x162x(H)30	99,00
566541	GN 1/3	325x176x(H)30	69,00
566565	GN 1/4	265x162x(H)30	49,00

DESKA DO KROJENIA CHLEBA

-23%

– Wyjmowana drewniana kratka

kod	mm	grubość (mm)	stara cena	nowa cena
505502	475x322	20	~~129,00~~	**99,00**

DESKA DWUSTRONNA

Strona ryflowana

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

kod	mm	grubość (mm)	cena
505403	530x325	18	**79,00**

Wyjmowana kratka ułatwia czyszczenie z okruchów

Al aluminium

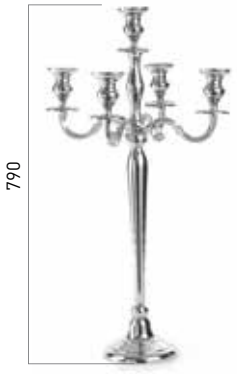
ŚWIECZNIK 5-RAMIENNY – STOŁOWY

– Do samodzielnego montażu
– Świeczki nie wchodzą w skład zestawu

kod	wys. (mm)	cena
466070	380	**109,00**
466087	540	**169,00**
466117	790	**289,00**
466124	980	**409,00**

od 109,00

TWÓJ ZYSK



ZAPALACZ GAZOWY

– Możliwość wielokrotnego napełniania
– Dostarczany bez gazu

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	cena
198124	2	230	**39,00**

MEBLE CATERINGOWE SKŁADANE

HDPE polyethylene

- Wielofunkcyjne meble składane przeznaczone do użytku na zewnątrz i wewnątrz pomieszczeń
- Idealne na targi, konferencje, imprezy plenerowe, cateringowe, wypoczynek na świeżym powietrzu, wynajem itp.
- Blaty z polietylenu HDPE
- Konstrukcja z malowanych proszkowo profili metalowych
- Łatwe magazynowanie i przenoszenie
- Łatwe w czyszczeniu i odporne na zabrudzenia

AMER★BOX®

TWÓJ ZYSK

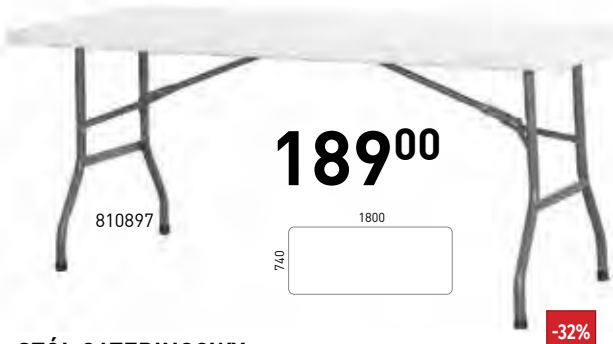
STÓŁ CATERINGOWY

- Składany do formatu walizki, ułatwia transport i magazynowanie

do -41%

kod	mm	stara cena	nowa cena
810910	1830x750x(H)740	~~269,00~~	189,00
810927	1520x700x(H)740	~~259,00~~	154,00

AMER★BOX®



-32%

STÓŁ CATERINGOWY

- Max. obciążenie do 150 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru

kod	mm	stara cena	nowa cena
810897	1800x740x(H)740	~~279,00~~	189,00

TWÓJ ZYSK

AMER★BOX®

-29%

STÓŁ CATERINGOWY

- Max. obciążenie do 130 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru

kod	mm	stara cena	nowa cena
810934	1220x610x(H)740	~~195,00~~	139,00

NEW

699,00

TWÓJ ZYSK

WÓZEK DO TRANSPORTU STOŁÓW

- Ułatwia transport stołów cateringowych okrągłych i kwadratowych

-39%

kod	mm	stara cena	nowa cena
811221	1800x850x(H)990	~~1149,00~~	699,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

AMER★BOX®

od 304,00

STOLIK KOKTAJLOWY OKRĄGŁY

– Dzięki konstrukcji nóg obrusy idealnie pasują do stołu

kod	mm	cena
810521	ø675x(H)1100	304,00
810538	ø800x(H)1100	342,00

AMER★BOX®

139,00

-25%

STOLIK KOKTAJLOWY OKRĄGŁY

kod	mm	stara cena	nowa cena
810958	ø800x(H)1100	~~185,00~~	139,00

56,00

OBRUS OKRĄGŁY SYMPOSIUM

OEKO-TEX® CONFIDENCE IN TEXTILES

- Tkanina: Jersey 160 g/m²
- 90% poliester, 10% elastan
- Obrus nie wymaga prasowania
- Doskonała trwałość kolorów

-19%

kod	kolor	odpowiedni do	mm	stara cena	nowa cena
813157	Biały	810521 810538	ø800-850x(H)1050-1150	~~69,00~~	56,00
813171	Kremowy	810521 810538	ø800-850x(H)1050-1150	~~69,00~~	56,00
813164	Czarny	810521 810538	ø800-850x(H)1050-1150	~~69,00~~	56,00

56,00

OBRUS OKRĄGŁY SYMPOSIUM

OEKO-TEX® CONFIDENCE IN TEXTILES

- Tkanina: Jersey 160 g/m²
- 90% poliester, 10% elastan
- Obrus nie wymaga prasowania
- Doskonała trwałość kolorów

-19%

kod	kolor	mm	stara cena	nowa cena
813829	Biały	ø700-850x(H)1050-1150	~~69,00~~	56,00
813850	Kremowy	ø700-850x(H)1050-1150	~~69,00~~	56,00
813836	Czarny	ø700-850x(H)1050-1150	~~69,00~~	56,00

OBRUS PROSTOKĄTNY SYMPOSIUM

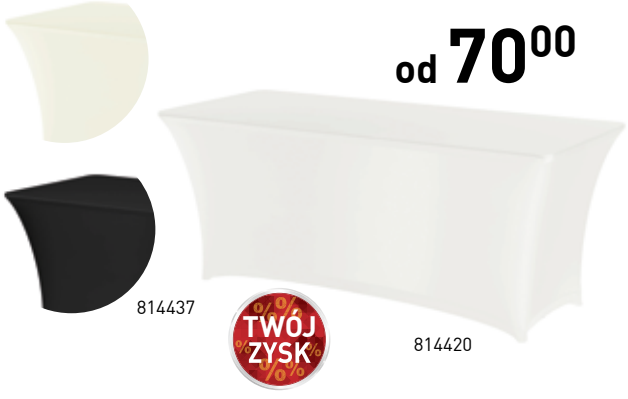
- Tkanina: Jersey 160 g/m²
- 90% poliester, 10% elastan
- Obrus nie wymaga prasowania
- Doskonała trwałość kolorów

814413

do -23%

kod	kolor	odpowiedni do	mm	stara cena	nowa cena
814352	Kremowy	810934	1200x760x(H)730	~~89,00~~	70,00
814369	Biały	810934	1200x760x(H)730	~~89,00~~	70,00
814376	Czarny	810934	1200x760x(H)730	~~89,00~~	70,00
814383	Kremowy	810927	1500x760x(H)730	~~99,00~~	77,00
814390	Biały	810927	1500x760x(H)730	~~99,00~~	77,00
814406	Czarny	810927	1500x760x(H)730	~~99,00~~	77,00
814413	Kremowy	810910 810897	1830x760x(H)730	~~109,00~~	84,00
814420	Biały	810910 810897	1830x760x(H)730	~~109,00~~	84,00
814437	Czarny	810910 810897	1830x760x(H)730	~~109,00~~	84,00

od 70,00



AMER★BOX®

TWÓJ ZYSK

810941

od 324,00

do -43%

STÓŁ CATERINGOWY OKRĄGŁY

– Max. obciążenie do 250 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru

kod	mm	stara cena	nowa cena
810941	ø1800x(H)740	~~749,00~~	549,00
810996	ø1500x(H)740	~~569,00~~	324,00 NEW

TWÓJ ZYSK

814451

134,00

814444

814468

-21%

OBRUS OKRĄGŁY SYMPOSIUM

– Tkanina: Jersey 160 g/m²
– 90% poliester, 10% elastan
– Obrus nie wymaga prasowania
– Doskonała trwałość kolorów

OEKO-TEX® CONFIDENCE IN TEXTILES

kod	kolor	odpowiedni do	mm	stara cena	nowa cena
814444	kremowy	810941	ø1800x(H)760	~~169,00~~	134,00
814451	biały	810941	ø1800x(H)760	~~169,00~~	134,00
814468	czarny	810941	ø1800x(H)760	~~169,00~~	134,00

129,00

811191

NEW

-46%

HDPE polyethylene

TWÓJ ZYSK

ŁAWKA CATERINGOWA

– Składana do formatu walizki, ułatwia transport i magazynowanie

kod	mm	stara cena	nowa cena
811191	1830x300x(H)430	~~239,00~~	129,00

64,00

TWÓJ ZYSK

810965

69,00

TWÓJ ZYSK

810989

31,00

813096

KRZESŁO CATERINGOWE – BIAŁE

– Maksymalne obciążenie (równomierne): 180 kg

-33%

kod	mm	stara cena	nowa cena
810965	540x440x(H)840	~~95,00~~	64,00

KRZESŁO CATERINGOWE – CZARNE

– Maksymalne obciążenie (równomierne): 180 kg

-30%

kod	mm	stara cena	nowa cena
810989	540x440x(H)840	~~99,00~~	69,00

POKROWIEC NA KRZESŁO EXCELLENT

– Tkanina: Poly-Jersey 135 g/m²
– 100% poliester
– Łatwy w prasowaniu

-21%

kod	kolor	mm	stara cena	nowa cena
813096	Biały	540x440x(H)840	~~39,00~~	31,00

S.S. stainless steel

TWÓJ ZYSK

od 119,00

810378

TWÓJ ZYSK

od 86,00

810392

TWÓJ ZYSK

od 99,00

810385

SŁUPEK ODGRADZAJĄCY Z TAŚMĄ

- System odgradzający z wbudowaną, wyciąganą taśmą
- Łatwy montaż, taśma mocowana do kolejnego słupka za pomocą systemu zacisków
- Długość taśmy: ok. 2,7 m

do -42%

kod		mm	stara cena	nowa cena	
810378	słupek + podstawa	ø360x(H)1010	~~259,00~~	149,00	
810422	słupek	ø64x(H)935		129,00	N
810484	podstawa	ø360x(H)65		119,00	N

SŁUPEK ODGRADZAJĄCY W KOLORZE SREBRNYM CHROMOWANY

- Wykonany ze stali nierdzewnej, bardzo stabilny i wytrzymały
- Do użytku w połączeniu z linami odgradzającymi

kod		mm	cena	
810392	słupek + podstawa	ø360x(H)1010	149,00	
810446	słupek	ø51x(H)935	86,00	N
810484	podstawa	ø360x(H)65	119,00	

SŁUPEK ODGRADZAJĄCY W KOLORZE ZŁOTYM

- Wykonany ze stali nierdzewnej, bardzo stabilny i wytrzymały
- Do użytku w połączeniu z linami odgradzającymi

kod		mm	cena	
810385	słupek + podstawa	ø360x(H)1010	144,00	
810439	słupek	ø51x(H)935	99,00	NEW
810491	podstawa	ø360x(H)65	129,00	NEW

69,00

810453

810460

S.S. stainless steel

TWÓJ ZYSK

810477

LINA DO SŁUPKÓW ODGRADZAJĄCYCH

- Wykonana z wytrzymałego sznurka z karabińczykami ze stali nierdzewnej
- Do użytku w połączeniu ze słupkami odgradzającymi

kod		mm	cena
810453	czerwona z karabińczykami w kolorze srebrnym	1500	69,00
810460	niebieska z karabińczykami w kolorze srebrnym	1500	69,00
810477	czerwona z karabińczykami w kolorze złotym	1500	69,00

GRILLE GAZOWE GREEN FIRE

- Bardziej odporny na oddziaływania wiatru
- Łatwy w czyszczeniu dzięki:
  - całkowicie zdejmowanym palnikom
  - wyjmowanemu pojemnikowi na tłuszcz GN 2/1
- Ulepszone palniki gwarantują optymalny rozkład ciepła, aż na 90% powierzchni grillującej
- Niewidoczne łączenia elementów
- Bardzo czysty płomień, niska emisja CO_2
- Zdejmowane nogi umożliwiają użycie grilli w wersji nastawnej

18/0 stainless steel | outdoor

Górny ruszt do podgrzewania sosów lub świeżo grillowanego mięsa

EXCLUSIVE HENDI DESIGN

MADE IN EU

2099,00

TWÓJ ZYSK

149508

GRILL GREEN FIRE PROFI LINE 2-PALNIKOWY

- Osłona przed wiatrem ze stali nierdzewnej
- Górny ruszt ze stali nierdzewnej do podgrzewania sosów czy świeżo grillowanego mięsa
- Przewód gazowy z reduktorem i regulatorem ciśnienia

kod		kW [HS]	mm	cena
149508	Emaliowana patelnia żeliwna i ruszt GN 1/1	11.6	740x612x(H)825	2099,00

TWÓJ ZYSK

149621

1899,00

GRILL GREEN FIRE PROFI LINE 2-PALNIKOWY

- Osłona przed wiatrem ze stali nierdzewnej
- Górny ruszt ze stali nierdzewnej do podgrzewania sosów czy świeżo grillowanego mięsa
- Przewód gazowy z reduktorem i regulatorem ciśnienia

-11%

kod		kW [HS]	mm	stara cena	nowa cena
149621	2 ruszty ze stali nierdzewnej GN1/1	11.6	740x612x(H)825	~~2128,00~~	1899,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

TWÓJ ZYSK

149591

3299,00

GRILL GREEN FIRE PROFI LINE 3-PALNIKOWY

- Emaliowana patelnia żeliwna i 2 ruszty GN 1/1 w zestawie
- Osłona przed wiatrem ze stali nierdzewnej
- Górny ruszt ze stali nierdzewnej do podgrzewania sosów, czy świeżo grillowanego mięsa
- Przewód gazowy z reduktorem i regulatorem ciśnienia

kod	kW [HS]	mm	cena
149591	17.4	1078x612x(H)825	**3299,00**

TWÓJ ZYSK

Demontowalne nogi

3800,00

149607

GRILL GREEN FIRE PROFI LINE 4-PALNIKOWY

- 2 emaliowane patelnie żeliwne i 2 ruszty GN 1/1 w zestawie
- Osłona przed wiatrem ze stali nierdzewnej
- Górny ruszt ze stali nierdzewnej do podgrzewania sosów, czy świeżo grillowanego mięsa
- Przewód gazowy z reduktorem i regulatorem ciśnienia
- Demontowalna podstawa z półką na 4 kółkach do łatwego transportowania

kod	kW [HS]	mm	cena
149607	22	1400x612x(H)825	**3800,00**

4999,00

149614

GRILL GREEN FIRE PROFI LINE 4-PALNIKOWY

- 2 emaliowane patelnie żeliwne i 2 ruszty GN 1/1 w zestawie
- Osłona przed wiatrem ze stali nierdzewnej
- Górny ruszt ze stali nierdzewnej do podgrzewania sosów, czy świeżo grillowanego mięsa
- Przewód gazowy z reduktorem i regulatorem ciśnienia
- Demontowalna podstawa z półką na 4 kółkach do łatwego transportowania

kod	-	kW [HS]	mm	cena
149614	podstawa z półką na kółkach	22	1400x612x(H)825	**4999,00**

Pokrywa z wbudowanym termometrem

149515

EXCLUSIVE HENDI DESIGN

1099,00

TWÓJ ZYSK

outdoor

POKRYWA ROLLTOP DO GRILLA GREEN FIRE 2-PALNIKOWEGO

18/0 stainless steel

- Z wbudowanym termometrem
- Odpowiednia do: 149508, 149621

kod	mm	cena
149515	706x685x(H)239	1099,00

144930

79,00

POKROWIEC

- Wykonany z folii PEVA odpornej na promieniowanie UV

kod	odpowiednie do	mm	cena
144930	grill Green Fire 149508 i 149621	745x615x(H)355	79,00

149539

399,00

PÓŁKA TYLNA DO GRILLI GREEN FIRE

18/0 stainless steel

- Do grilli gazowych: 149508, 149621, 149607, 149614
- Tylna półka 149539 stanowi połowę długości grilla Green Fire z 4 palnikami, należy zamontować 2 półki na całej długości

kod	mm	cena
149539	650x298x(H)160	399,00

399,00

149522

149522

PÓŁKA BOCZNA DO GRILLI GREEN FIRE

18/0 stainless steel

- Do grilli gazowych: 149508, 149621, 149591, 149607, 149614

kod	mm	cena
149522	480x298x(H)160	399,00

299,00

TWÓJ ZYSK

626504

149546

wash

PATELNIA WOK

- Z uchwytami, wykonana z cienkiej stali walcowanej
- Pasuje do podstawy 149546, która umożliwia użycie patelni wok na grillach gazowych oraz do 147207 obręczy do taboretu gazowego 147108

kod	mm	cena
626504	ø700x(H)235	299,00

PODSTAWA POD WOK

- Odpowiednia do grilli gazowych Green Fire Profi Line

kod	cena
149546	499,00

149553

3269,00

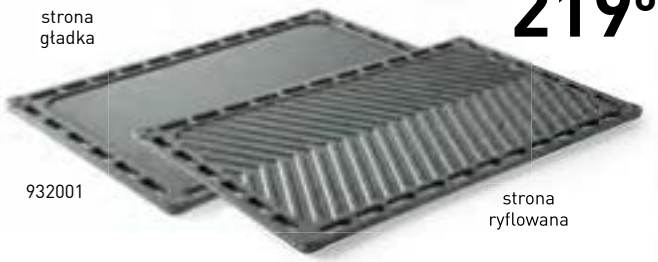
TWÓJ ZYSK

NEW

PATELNIA DO HOLENDERSKICH NALEŚNIKÓW

kod	rozmiar	cena
149553	GN 2/1	3269,00

219,00



PATELNIA ŻELIWNA GN 1/1

– Odpowiednia do grilli gazowych Green Fire Profi Line

kod	rozmiar	mm	cena
932001	GN 1/1	325x530	**219,00**

219,00

RUSZT ŻELIWNY GN1/1

– Odpowiedni do grilli gazowych Green Fire Profi Line

kod	rozmiar	mm	cena
932018	GN 1/1	325x530	**219,00**

od 60,00

RUSZT ORAZ PŁYTKA OCHRONNA NA PALNIK

Cr chrome plated | 18/0 stainless steel

- Płytka ochronna umieszczona nad palnikiem, zapobiega ociekaniu tłuszczu bezpośrednio na palnik
- Ruszt chromowany GN 1/1
- Płytka ochronna na palnik ze stali nierdzewnej
- Odpowiedni do grilli gazowych Green Fire Profi Line

kod	-	mm	cena
939949	ruszt GN 1/1	325x530	**60,00**
939956	płytka ochronna na palnik GN 1/1	650x530	**120,00**

699,00

RUSZT NA KAMIEŃ LAWOWY

TWÓJ ZYSK -13%

- Kamień lawowy w zestawie
- Odpowiedni do grilli gazowych Green Fire Profi Line

kod	rozmiar	mm	stara cena	nowa cena
145777	GN 1/1	535x330x(H)68	~~799,00~~	**699,00**

34,00

KAMIEŃ LAWOWY

- Odpowiedni do wielu rodzajów grilli gazowych
- Drobne kamienie

kod	-	waga (kg)	cena
152706	pudełko	3	**34,00**

od 59,00

KAMIEŃ LAWOWY

- Odpowiedni do wielu rodzajów grilli gazowych
- Duże kamienie

kod	-	waga (kg)	cena
152805	pudełko	5	**59,00**
152904	worek	9	**76,00**

369,00

154601

PATELNIA GAZOWA BAKE-MASTER MINI

- Wykonany ze stali nierdzewnej 18/0
- Z emaliowaną patelnią o głębokości 50 mm
- Wymiary wewnętrzne patelni: 290x480 mm
- Iskrownik piezoelektryczny i termopara
- Przewód gazowy z reduktorem w zestawie
- Na gaz z butli
- Zużycie gazu: 0,215 m³/h

TWÓJ ZYSK -18%

kod	kW [HS]	mm	stara cena	nowa cena
154601	5.8	340x540x(H)300	~~448,00~~	369,00

549,00

18/0 stainless steel | outdoor

154618

PATELNIA GAZOWA BAKE-MASTER MAXI

- Wykonany ze stali nierdzewnej 18/0
- Z emaliowaną patelnią o głębokości 50 mm
- Wymiary wewnętrzne patelni: 590x480 mm
- Iskrownik piezoelektryczny i termopara
- Przewód gazowy z reduktorem w zestawie
- Na gaz z butli
- Zużycie gazu: 0,430 m³/h

TWÓJ ZYSK -20%

kod	kW [HS]	mm	stara cena	nowa cena
154618	11.6	650x540x(H)300	~~684,00~~	549,00

154700

Patelnia emaliowana w zestawie

TWÓJ ZYSK

499,00

GRILL GAZOWY GRILL-MASTER MINI

- Wolnostojący
- Wykonany ze stali nierdzewnej 18/0
- W zestawie chromowany ruszt i emaliowana patelnia
- Wymiary wewnętrzne patelni: 290x480 mm
- Iskrownik piezoelektryczny i termopara
- Przewód gazowy z reduktorem w zestawie
- Na gaz z butli
- Zużycie gazu: 0,215 m³/h

-18%

kod	kW [HS]	mm	stara cena	nowa cena
154700	5.8	340x540x(H)840	~~608,00~~	499,00

18/0 stainless steel | outdoor

729,00

TWÓJ ZYSK

154717

GRILL GAZOWY GRILL-MASTER MAXI

- Wolnostojący
- Wykonany ze stali nierdzewnej 18/0
- W zestawie chromowany ruszt i emaliowana patelnia
- Wymiary wewnętrzne patelni: 590x480 mm
- Iskrownik piezoelektryczny i termopara
- Przewód gazowy z reduktorem w zestawie
- Na gaz z butli
- Zużycie gazu: 0,430 m³/h

-20%

kod		kW [HS]	mm	stara cena	nowa cena
154717		11.6	650x540x(H)840	~~912,00~~	729,00
144923	pokrowiec z folii PEVA		720x560x(H)360		69,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

699,00

Cr chrome plated | 18/0 stainless steel | outdoor

GRILL GAZOWY ROAST-MASTER HEAVY DUTY

- Ruszt ze stali chromowanej, solidna osłona palnika
- Konstrukcja i osłona palnika wykonane ze stali nierdzewnej 18/0
- Elektroniczny zapłon i termopara
- Przewód gazowy z reduktorem w zestawie
- Na gaz propan i butan
- Zużycie gazu: 0,430 m³/h

-8%

kod		kW [HS]	mm	stara cena	nowa cena
154878		11.6	650x540x(H)840	~~760,00~~	699,00
144923	pokrowiec z folii PEVA		720x560x(H)360		69,00

154878

TWÓJ ZYSK

TWÓJ ZYSK

1449,00

154908

GRILL GAZOWY GRILL-MASTER QUATTRO

- Konstrukcja oraz 2 pojemniki na tłuszcz wykonane ze stali nierdzewnej
- 4 palniki niezależnie sterowane
- W zestawie 2 niklowane ruszty oraz emaliowana patelnia pokrywająca połowę grilla (wym. wew. 590x480 mm)
- Wysokość bez podstawy: 300 mm
- Wyposażony w zawór termopary i elektroniczny zapłon
- Przewód gazowy z reduktorem ciśnienia w zestawie
- Na gaz z butli, zużycie gazu: 0,8 m³/h
- Demontowalna podstawa z półką na 4 kółkach do łatwego transportowania

kod	kW [HS]	mm	cena
154908	22	1270x525x(H)840	1449,00

TWÓJ ZYSK

154656

169,00

PATELNIA EMALIOWANA

- Wymiary wewnętrzne: 590x480 mm

-19%

kod	mm	stara cena	nowa cena
154656	650x540x(H)55	~~209,00~~	169,00

GRILLE GAZOWE FIESTA

EXCLUSIVE HENDI DESIGN

18/0 stainless steel | outdoor

MADE IN EU

TWÓJ ZYSK

Zdejmowany okrągły palnik ułatwia czyszczenie

146002

1999,00

TWÓJ ZYSK

146804

2599,00

GRILL GAZOWY FIESTA 600

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, patelnia ze stali walcowanej ø600 mm
- Wyposażony w termoparę, elektroniczny zapłon oraz przewód gazowy z reduktorem ciśnienia
- Zdejmowany okrągły palnik ułatwia czyszczenie
- W grillu można zmieścić butlę z gazem 5 kg lub 6 kg
- Na gaz z butli, zużycie gazu: 334 g/h
- Nadaje się szczególnie do przygotowywania kebaba, gyrosa, paelli i innych potraw serwowanych podczas dużych imprez

kod	kW [HS]	mm	cena
146002	4.8	600x600x(H)870	1999,00

GRILL GAZOWY FIESTA 800

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, patelnia ze stali walcowanej ø800 mm
- Wyposażony w termoparę, elektroniczny zapłon oraz przewód gazowy z reduktorem ciśnienia
- Zdejmowany okrągły palnik ułatwia czyszczenie
- W grillu można zmieścić butlę z gazem 5 kg lub 11 kg
- Na gaz z butli, zużycie gazu: 489 g/h
- Nadaje się szczególnie do przygotowywania kebaba, gyrosa, paelli i innych potraw serwowanych podczas dużych imprez

kod	kW [HS]	mm	cena
146804	7	800x800x(H)900	2599,00

gas only | wash

od 129,00

TWÓJ ZYSK

622407

PATELNIA DO PAELLI

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

do -30%

kod	Odpowiednie do grilli	mm	stara cena	nowa cena
622407	Fiesta 146002	ø600x (H)40	~~179,00~~	129,00
622605	Fiesta 146804	ø800x (H)50	~~429,00~~	299,00

49,00

556696

FARTUCH DO GRILLOWANIA

- Płócienny 280 g/m²
- Powłoka trudnopalna

kod	mm	cena
556696	810x660	49,00

GRILLE NA WĘGIEL DRZEWNY

– Wykonane ze stali nierdzewnej 18/0 ze zdejmowanymi nogami

18/0 stainless steel | outdoor

150603

499,00

TWÓJ ZYSK

150801

579,00

TWÓJ ZYSK

GRILL NA WĘGIEL DRZEWNY „PATIO"

- Wyposażony w dwa ruszty 345x345 mm
- Wymiary wew. wanny: 710x350x(H)max 110 mm
- Podwójne dno na popiół

-6%

kod	mm	stara cena	nowa cena
150603	770x380x(H)760	~~529,00~~	**499,00**

GRILL NA WĘGIEL DRZEWNY „RESTO"

- Wyposażony w trzy ruszty 345x345 mm
- Wymiary wew. wanny: 1070x350x(H)max 110 mm
- Podwójne dno na popiół

-9%

kod	mm	stara cena	nowa cena
150801	1145x380x(H)770	~~639,00~~	**579,00**

NEW

1599,00

18/0 stainless steel | outdoor

GRILL GAZOWY XENON PRO

- Grill ze stali nierdzewnej o dużej mocy
- Składana na płasko podstawa z 2 kołami pozwala na łatwy transport i magazynowanie grilla
- Osłonięte palniki osiągają bardzo wysoką temperaturę, dzięki czemu można grillować duże ilości jedzenia w krótkim czasie
- Łatwy w czyszczeniu dzięki wysokiej temperaturze, jaką osiąga
- Wyposażony w termoparę, elektroniczny zapłon oraz przewód gazowy z reduktorem ciśnienia
- Powierzchnia rusztu do grillowania 860x260 mm (2 ruszty o wymiarach 430x260 mm)
- Składana podstawa na kółkach
- Na gaz z butli, zużycie gazu 536 g/h

-27%

kod	kW [HS]	mm	stara cena	nowa cena
148105	7.5	1120x410x(H)900	~~2199,00~~	**1599,00**

TWÓJ ZYSK

148105

RĘKAWICE

– Certyfikowane rękawice ochronne. Oznakowane CE zgodnie z nowym Rozporządzeniem 2016/425/UE w sprawie Środków Ochrony Indywidualnej

36,00

RĘKAWICE PIEKARSKIE

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	cena
556603	2	350	**36,00**

74,00

RĘKAWICE OCHRONNE - Z WŁÓKNA SZKLANEGO

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	cena
556627	2	360	**74,00**

74,00

RĘKAWICE OCHRONNE ODPORNE NA CIEPŁO

– Wygodne w użyciu

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	cena
556634	2	300	**74,00**

46,00

RĘKAWICE OCHRONNE - Z BAWEŁNY OGNIOODPORNEJ

– Bardzo długie dla lepszej ochrony ręki

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	cena
556610	2	380	**46,00**

76,00

RĘKAWICE OCHRONNE - SKÓRZANE

– Wykonane ze skóry bydlęcej
– Bardzo długie dla lepszej ochrony ręki

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	cena
556658	2	460	**76,00**

89,00

NEW

RĘKAWICE OCHRONNE - SKÓRZANE

– Wykonane ze skóry bydlęcej
– Bardzo długie do ochrony przedramienia

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena
556689	2	460	**89,00**

25,00

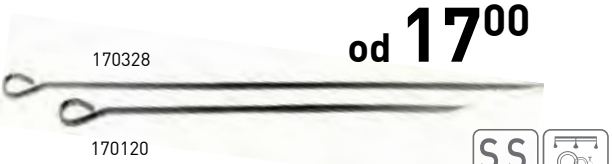
-7%

18/0 stainless steel

SZPILA DO SZASZŁYKÓW

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	stara cena	nowa cena
170045	24	210	~~27,00~~	**25,00**

od 17,00



S.S. stainless steel

wash

SZPILA DO SZASZŁYKÓW

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	cena
170120	6	250	**17,00**
170328	6	350	**25,00**

NEW

od 12,00

NEW

22,00

SZCZOTKA DO GRILLA WĄSKA - ZESTAW

- Zestaw 3 różnych wąskich szczotek do grilla
- Zawiera: jedną szczotkę z włosiem ze stali nierdzewnej, jedną z mosiężnym włosiem i jedną z nylonowym włosiem

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	cena
525531	3	230	**13,00**
525524	3	178	**12,00**

SZCZOTKA DO GRILLA - ZESTAW ZE STALOWYM I MOSIĘŻNYM WŁOSIEM

- Zestaw 2 różnych szczotek do grilla, 4 rzędy po 14 drutów
- Zawiera: jedną szczotkę z włosiem ze stali nierdzewnej i jedną z mosiężnym włosiem

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	cena
525555	2	290	**22,00**

NEW

13,00

SZCZOTKA DO GRILLA

- Z polipropylenu, 8 rzędów stalowych drutów
- Ze stalowym skrobakiem i długim uchwytem

kod	mm	cena
525548	70x310x(H)85	**13,00**

od 13,00

SZCZOTKA DO GRILLA KSZTAŁT „Y"

NEW

- Druty ze stali nierdzewnej, wygodny uchwyt z zawieszką w formie pętelki

kod	mm	cena
525425	310x170	**13,00**
525432	520x170	**17,00**

NEW

9,00

SZCZOTKA DO GRILLA KRÓTKA

- Wygodny uchwyt z czarnego tworzywa, ze stalowym włosiem

kod	mm	cena
525562	150x55	**9,00**

12,00

PP polypropylene

SZCZOTKA DO GRILLA

- Z polipropylenu, 8 rzędów stalowych drutów
- Ze stalowym skrobakiem i długim uchwytem

kod	mm	cena
525418	70x190x(H)80	**12,00**

20,00

SZCZOTKA DO GRILLA

- Drewniana, 4 rzędy stalowych drutów

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	cena
525517	2	290	**20,00**

59,00

SKROBKA DO PŁYT GRILLOWYCH

kod	mm	cena
855201	100x315	**59,00**
855218	ostrza zapasowe, 5 szt.	**19,00**

LAMPA GRZEWCZA NA GAZ

114,00

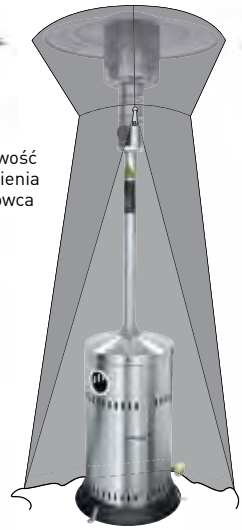
S.S. stainless steel | outdoor

TWÓJ ZYSK

799,00

272602

Możliwość dokupienia pokrowca



144916

2 koła przy podstawie ułatwiają transport lampy

Wyposażona w elektroniczny zapłon, przewód gazowy z reduktorem

799,00

TWÓJ ZYSK

Możliwość regulacji wysokości lampy 272701

272701

LAMPA GRZEWCZA NA GAZ

- Lampa do ogródków restauracyjnych
- Na gaz z butli
- Mieści butlę gazową 12" o pojemności 11 kg gazu
- 2 koła przy podstawie ułatwiają transport lampy
- Wyposażona w elektroniczny zapłon, przewód gazowy z reduktorem
- Posiada uchwyty do mocowania w podłożu
- Waga: 18,8 kg

kod	kW [HS]	mm	cena
272602	12.7	ø770x(H)2200	799,00
144916	pokrowiec	ø790x(H)2220	114,00

LAMPA GRZEWCZA NA GAZ – SKŁADANA

- Lampa do ogródków restauracyjnych
- Na gaz z butli
- 2 koła przy podstawie ułatwiają transport lampy
- Wyposażona w elektroniczny zapłon, przewód gazowy z reduktorem
- Posiada uchwyty do mocowania w podłożu
- Wysokość po złożeniu: 1580 mm
- Waga: 16,5 kg

kod	kW [HS]	mm	cena
272701	12.7	ø770x(H)1580-2200	799,00
144916	pokrowiec	ø790x(H)2220	114,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

Al aluminium | outdoor

S.S. stainless steel | user assembly | outdoor

Możliwość dokupienia pokrowca

144909

114,00

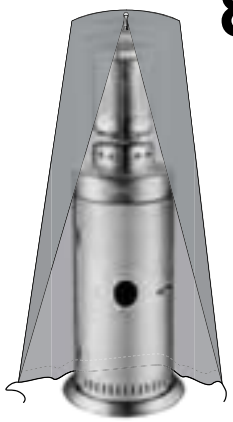
272404

1299,00

TWÓJ ZYSK

Możliwość dokupienia pokrowca

89,00



144954

TWÓJ ZYSK

899,00

272411

LAMPA GRZEWCZA GAZOWA Z PŁOMIENIEM PIRAMIDA

- Ogrzewanie za pomocą płomienia w szklanej rurze, tworzy wyjątkowy nastrój
- Obudowa wykonana z aluminium z elementami bocznymi w kolorze czarnym, rura ze szkła kwarcowego
- W podstawie miejsce na butlę z gazem
- Wyposażona w elektroniczny zapłon, przewód gazowy i reduktor ciśnienia
- Blokada dopływu gazu w momencie wywrócenia się lampy
- Urządzenie na gaz z butli propan-butan
- Waga: 22,6 kg

-10%

kod	kW [HS]	mm	stara cena	nowa cena
272404	11.2	420x420x(H)2220	~~1449,00~~	**1299,00**
144909	pokrowiec	480x480x(H)2220		**114,00**

LAMPA GRZEWCZA

- Na gaz z butli propan lub butan, max. pojemność butli 15 litrów
- Kompaktowa konstrukcja, drzwi na zawiasach do łatwej wymiany butli
- Blokada dopływu gazu w przypadku wywrócenia oraz ochrona płomienia dla optymalnego bezpieczeństwa
- Wyposażona w elektroniczny zapłon, przewód gazowy z reduktorem
- 2 koła przy podstawie ułatwiają transport lampy
- Waga: 14 kg

kod	kW [HS]	mm	cena
272411	13.5	ø556x(H)1430	**899,00**
144954	pokrowiec	ø580x(H)1460	**89,00**

INFORMACJE OGÓLNE

Przedstawione w katalogu produkty dostępne są na terenie całej Polski za pośrednictwem dystrybutorów oraz sieci marketów cash & carry, których dane teleadresowe zostały umieszczone na naszej stronie internetowej **www.hendi.pl** w zakładce: Dystrybutorzy. Nasi partnerzy handlowi dysponują szczegółowymi informacjami na temat naszych produktów, sposobu ich dostarczenia, montażu oraz serwisowania.

Katalog nie stanowi oferty w rozumieniu art. 66 kodeksu cywilnego. Nowa edycja katalogu unieważnia wszystkie ceny i warunki handlowe podane w poprzedniej jego edycji.

Ceny w katalogu są cenami netto, do których należy doliczyć podatek VAT w wysokości 23%, 8% lub 5% na wybrane artykuły spożywcze i dezynfekcyjne.
HENDI Polska Sp. z o.o. zastrzega sobie prawo do zmiany cen i wycofania wyrobów ze sprzedaży. Informacja o ww. zmianach zostanie opublikowana na stronie internetowej **www.hendi.pl**.

Zdjęcia w katalogu mają charakter poglądowy. Niektóre produkty zostały pokazane na zdjęciach z wyposażeniem dodatkowym nie wchodzącym w ich skład. HENDI Polska Sp. z o.o. nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne błędy wynikające z druku. Właściwe produkty dostępne w sprzedaży mogą się różnić od tych przedstawionych na zdjęciach.
Wszelkie prawa zastrzeżone. Kopiowanie materiałów w całości lub w części bez zezwolenia jest zabronione.

HENDI Polska Sp. z o.o. nie ponosi odpowiedzialności za legalizację produktów pomiarowych używanych w celach komercyjnych przez klienta. Każde urządzenie wymagające stałego podłączenia do sieci wodnej musi być wyposażone w dodatkowy uzdatniacz wody używany zgodnie z zaleceniami producenta. W przypadku jego braku klient traci uprawnienia z tytułu gwarancji.
Przedstawione w katalogu produkty spełniają wszystkie wymagania dotyczące bezpieczeństwa oraz higieny.

HENDI Polska Sp. z o.o.
ul. Magazynowa 5
62-023 Gądki
tel. 61 658 70 00
e-mail: info@hendi.pl
www.hendi.pl

LEGENDA

wyjaśnienie piktogramów użytych w katalogu

SAVE ENERGY	Produkt energooszczędny
HACCP compliant	Zgodny z normami HACCP
NEW	Nowy produkt
in- & outdoor	Do użytku wewnątrz i na zewnątrz pomieszczeń
indoor	Do użytku wewnątrz pomieszczeń
outdoor	Do użytku na zewnątrz
gas	Można używać na kuchenkach gazowych
gas only	Do użytku wyłącznie na kuchenkach gazowych
electro	Można używać na kuchenkach elektrycznych
ceramic	Można używać na kuchenkach ceramicznych
induction	Można używać na kuchenkach indukcyjnych
induction	Nie można używać na kuchenkach indukcyjnych
micro	Można używać w kuchenkach mikrofalowych
micro	Nie można używać w kuchenkach mikrofalowych
wash	Można myć w zmywarkach
wash	Nie można myć w zmywarkach
oven	Można używać w piecach
stackable	Możliwość piętrowania
food contact	Może mieć kontakt z żywnością
food contact	Nie może mieć kontaktu z żywnością
cooling	Funkcja chłodząca
user assembly	Do samodzielnego montażu
<350°C temp	Odporność termiczna do 350°C
-40°C 300°C temp	Odporność termiczna od -40° do 300°C
Al aluminium	Aluminium
Al die-cast	Z odlewu aluminium
S.S. stainless steel	Stal nierdzewna
18/0 stainless steel	Stal nierdzewna 18/0
18/8 stainless steel	Stal nierdzewna 18/8
18/10 stainless steel	Stal nierdzewna 18/10
German Steel X50CrMoV15	Niemiecka stal X50CrMoV15
Fe carbon steel	Stal węglowa
Sn tin plated	Ocynkowane
Cr chrome plated	Stal chromowana
Ni nickel plated	Niklowane
PE polyethylene	Polietylen
HDPE polyethylene	Polietylen HD
LDPE polyethylene	Polietylen LD
PP polypropylene	Polipropylen
EPC polypropylene	Polipropylen EPP
PC polycarbonate	Poliwęglan
ABS plastic	Tworzywo ABS
POM POM plastic	Tworzywo POM
PA polyamide	Poliamid (Nylon)
SAN plastic	Tworzywo SAN
PBT heat-resistant	Tworzywo odporne na ciepło
SIL silicone	Silikon
PMMA plexiglas	Plexiglas
BPA free	Brak rakotwórczego bisfenolu A
FG fibreglass	Włókno szklane
M melamine	Melamina
porcelain	Porcelana
non slip	Antypoślizgowy
magnetic	Na magnes

INDEKS KODÓW

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
0xxxx		1050210	205	1370046	430	171905	82	203149	263	210048	182	219133	334	221846	306	224397	195
00016	531	1050215	205	1370048	430	1777	455	203156	263	210086	185	219140	332	221853	306	224403	66
1xxxx		1050216	205	143087	320	17931152828	454	203163	263	210215	184	219157	334	221860	306	224410	66
10000	550	1050700	211	144909	659	17931162828	454	203170	263	210222	184	219164	332	221877	306	224434	164
10003	550	1050701	211	144916	658	17931172828	454	204825	605	210246	184	219171	334	222140	194	224441	344, 346
1000565	220	1050719	211	144923	652-653	1798953467	456	204832	605	210390	171	219188	332	222157	199	224458	344, 346
1000630	220	1050721	211	144930	650	18223	544	204900	605	210406	171	219195	334	222164	194	224472	344-346
1000650	220	1050738	213	144954	659	18316	556	2051014	205	210413	171	219201	332	222171	194	224564	298
1000660	220	1050752	217	145777	651	190401	614	2051051	205	210420	171	219218	149	222188	194	224588	298
1000710	221	1050769	217	146002	654	193679	615	2051052	205	210437	171	219225	149	222225	194	224595	298
10011	550	1050784	209	146804	654	193686	615	2051053	205	210444	171	219232	149	222232	194	224625	300
10018	550	1050796	209	147108	242	193693	615	2053058	207	210451	171	219249	149	222249	194	224632	300
10019	550	1050808	217	147207	242	193808	615	2053063	207	210468	171	219256	147	222256	194	224649	300
1002045	444	1050821	217	147306	242	193815	615	2053091	207	210475	171	219263	145	222263	194	224656	143
10021	550	1050832	207	147801	242	193822	615	2053930	207	210482	171	219270	147	222393	196	224670	165
10022	550	1050834	207	148105	655	194356	614	2053935	207	210499	171	219287	145	222553	77	224687	345
10027	550	1050850	207	149508	648	194357	614	2053940	207	210505	171	219294	147	222560	77	224694	345
1002730	444	1050853	207	149515	650	194539	614	2053960	207	210765	171	219300	145	222577	346	224717	345
10029	550	1062	456	149522	650	194546	614	205808	260	210772	171	219317	147	222614	69	224748	344
1002949	444	110126	11	149539	650	195109	614	205815	260	210789	171	219324	145	222621	151	224816	290
1002952	444	1105	531	149546	650	195505	614	205822	260	210802	173	219348	152	222638	270	224823	328
10040	550	111420	614	149553	650	195604	614	205839	260	210819	173	219355	152	222652	69	224830	322
1010204	215	1140622	223	149591	649	196007	75	205846	260	210864	175	219362	150	222676	69	224847	322
1010205	214	1140628	223	149607	649	198124	139, 237, 643	205853	260	211106	513	219379	150	222683	170	225028	165
1010210	214	1140636	223	149614	649	198209	139	205914	281	211137	509	219386	150	222690	292	225035	165
1010215	214	1140642	223	149621	648	198216	140	2059417	207	211144	509	219393	153, 341	222751	299	225042	346
1010220	214	1140650	223	1500170	218	198223	139	207208	259	211151	509	219409	153, 341	222768	299	225059	164
1010224	214	1140651	223	1500210	218	198230	140	207307	259	211168	508	219416	153	222775	299	22506	556
1010227	214	1140662	223	1500220	218	198247	141	207369	258	211175	508	219423	153, 341	222805	180	22514	556
1010247	214	1140663	223	1500222	218	199008	139	207376	258	211205	513	219430	340	222829	192	225165	165
1010252	214	1140680	223	1500240	218	199039	141	207468	500	211298	507, 509	219447	340	222836	192	22522	556
1010295	214	1140681	223	1500242	218	199046	139	207475	500	211304	513	219454	340	222843	192	225264	269
1010300	214	1140682	223	1500280	218	199657	107, 273	207499	499	211311	507	219461	340	222850	305	22530	556
1010315	215	1140696	223	1500296	218	199664	107, 273	207598	499	211328	507	219478	154	222867	305	225448	269
1010318	215	1140697	223	15012	534	199671	107, 273	207642	499	211335	507	219485	152	222874	305	225479	271
1010320	215	1140698	223	150603	655	199688	107, 273	208007	512	211342	506	219492	343	222881	305	225516	164
1010322	215	1140742	224	150801	655	199695	107, 273	208106	512	211359	506	219508	343	222898	305	225523	164
1010324	215	1140772	224	152706	651	199701	107, 273	208205	512	211366	506	219515	356	222904	305	225530	344
1010326	215	1140790	224	152805	651	199718	107, 273	208304	504	211403	513	219522	356	222911	305	225547	346
1010328	215	1140811	224	152904	651	199725	107, 273	208335	503	211410	511	219539	343	222928	305	225554	344
1010350	214	1140817	224	154601	652	199732	107, 273	208342	503	211427	511	219546	343	222935	305	225578	344
1010355	214	1140835	224	154618	652	199749	107, 273	208380	503	211434	511	219553	154	222942	305	225677	344
1010359	215	1140845	224	154656	653	199756	107, 273	208533	504	211441	511	219560	356	222980	427	225707	241
1010361	215	1140881	225	154700	652	199763	107, 273	208540	492	211458	510	219577	360	223031	150	225806	241
1010362	215	1140887	225	154717	652	199961	106, 272	208618	503	211465	510	219584	360	223154	339	225882	236
1010363	215	1140893	225	154878	653	199978	107, 273	208625	502	211472	510	219591	360	223161	338	225899	236
1010364	214	1140935	225	154908	653	199985	106, 272	208632	502	211489	510	219607	361	223178	339	225929	328
1010366	215	1140945	225	170045	656	**2xxxx**		208649	502	211502	513	219614	360	223185	338	225936	234
1010375	214	1140955	225	170120	656	2000004	220	208656	504	212028	280	219621	361	223192	339	225967	153
1010380	214	1141030	225	170328	656	2001417	220	208670	502	212103	280	219638	154, 329	223208	338	225981	153
1010390	214	1141050	225	171028	80	2003899	220	208687	502	212127	280	219645	154	223338	143	226001	320
1010403	214	117702814	454	171127	80	2009224	220	208694	503	212134	280	219652	154	223369	142	226018	320
1010404	214	117702815	454	171301	80	2009250	220	208724	503	2141798	225	219669	154	223376	142	226063	301
1010405	214	117702828	454	171318	80	2009270	220	208731	502	2149020	225	219676	343	223468	163,	226070	301
1010406	214	117802814	454	171325	80	2009415	220	208878	500	2149074	225	219683	343	326-327		226087	301
1010408	214	117802815	454	171400	80	2009422	220	208885	500	2149531	225	219690	343	223499	338-339	226094	236
1010409	214	117802828	454	17144	556	2009423	220	208915	498	215012	261	220207	237	223505	338-339	226209	304
1010410	214	1180060	268	171509	80	2009430	220	208922	498	215029	261	220290	292	223512	338-339	226223	235
1010411	214	1180062	268	171608	619	201008	239	208939	498	21554	535	220306	278	223642	145, 147,	226230	235
1012446	444	1180063	268	171615	619	201015	239	208946	498	218315028	454	220368	302	149, 332, 334, 337		226247	234
1013637	444	1180065	268	171622	619	201022	293	208953	494	218316028	454	220382	300	223659	145, 147,	226261	193
1020061	221	1180080	268	171707	82	201039	293	208984	496	218317028	454	220399	300	149, 332, 334, 337		226278	193
1020065	221	1180085	268	171721	81	201046	296	208991	495	219003	337	220412	300	223666	332, 334	226285	193
1020070	221	1180090	268	171738	81	201107	255	209202	259	219010	337	220429	299	223673	143	226292	193
1020075	221	1180100	267	171745	81	201206	255	209301	259	219027	337	220436	299	224014	196	226308	304
1023320	445	1180120	267	171752	81	201428	187	209509	254	219034	337	220443	299	224021	483	226315	304
1023325	445	1180140	267	171783	81	201435	187	209523	254	219041	337	221037	482	224038	483	226322	304
1023328	445	12615	546	171790	81	201442	187	209882	512	219058	334	221044	479	224052	195	226339	304
10240028	454	1272	456	171806	82	201565	391	209899	512	219065	332	221082	478	224298	344	226346	304
102826	444	1275	456	171837	81	201572	391	209905	512	219072	334	221099	480	224328	195	226353	304
102828	444	13250024	455	171844	81	201589	391	209981	76, 505	219089	332	221204	481	224335	195	226360	304
1033041	444-445	1326	455	171851	81	201596	324	209998	76, 505	219096	334	221808	435	224342	195	226407	323
1050063	215	1370042	430	171875	81	201619	324	210000	183	219102	332	221815	306	224359	195	226414	323
1050122	211	1370043	430	171882	35, 81	201626	189	210017	183	219119	334	221822	306	224373	198	226476	304
1050123	209	1370044	430	171899	81	203125	263	210031	182	219126	332	221839	306	224380	197	226483	304

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
226513	302	229385	324	232927	374	233986	374	239230	251	270141	463	280034	289	297414	191	404980	637
226520	302	229392	324	232965	374	233993	374	239278	250	270158	461	280041	289	297421	191	404997	637
226568	382, 490	229408	324	232972	374	234730	168	239285	250	270165	461	280058	288	297438	191	405000	637
226599	303	229415	324	232989	374	234747	168	239292	250	270172	461	280065	288	297445	191	405208	637
226605	302	229460	154, 356	232996	374	234754	168	239322	249	270196	462	280072	288	297452	191	405307	637
226612	303	229477	154, 356	233009	424	234761	168	239346	249	270202	463	280089	288	297469	191	407202	393
226629	303	229484	324	233016	424	235096	342	239377	246	270233	462	280096	169	297476	191	407400	393
226636	303	229491	155	233023	424	235102	342	239384	245	270240	462	280102	169	**3xxxx**		408308	393
226643	303	229507	155	233030	425	235119	342	239391	244	270257	463	280126	169	3030037	204	409	456
226674	291	229521	347, 349,	233047	425	235126	342	239414	245	271025	485	280133	288	3030075	204	410110	637
226681	294		351	233054	425	2352	455	239421	244	271117	100	280140	289	3030092	204	421550	595
226698	294	229538	157, 161,	233061	426	2353	455	239438	247	271124	100	280201	169	3030148	204	421574	595
226728	292		159	233092	254	235737	170	239445	247	271148	98	280218	169	3030380	204	424001	623
226742	297	229545	353, 355	233108	363	235744	170	239452	246	271155	100	280225	169	3030382	204	424155	620
226759	297	229552	151	233115	363	235751	170	239506	262	271162	99	280294	169	3030386	204	424186	620
226797	294	229569	66	233122	363	235768	170	239605	262	271179	100	280300	169	3030506	219	424193	620
226810	181	229958	151	233139	363	235775	170	239681	249	271186	100	280317	169	3030613	202	42440	524
226827	323	229965	229	233146	364	235782	170	239698	248	271209	99	280416	169	3030618	202	425107	625
226834	181	229972	229	233153	364	235799	170	239711	248	271216	99	280423	168	3030624	202	425121	625
226841	181	230220	425	233160	369	235805	170	239766	249	271230	99	280621	168	3030625	202	425138	624
226858	181	230237	425	233207	376	235812	170	239773	249	271247	99, 503	280690	169	3030634	202	425190	627
226872	291	230251	425	233214	376	235829	382, 490	239780	251	271254	98	281208	457	3030638	202	425206	475
226889	290	230268	427	233221	383, 491	235836	383, 491	240403	274	271261	100	281215	457	3030640	202	425299	626
226896	290	230299	424	233238	378	235904	387	240410	274	271308	98	281246	43, 457	3030641	202	425343	627
226919	294	230305	425	233245	383, 491	235911	387	240502	279	271339	99	281253	457	3030653	202	425411	626
226933	296	230312	426	233252	377	235928	443	240601	505	271346	98	281352	287	3030655	202	425428	626
226940	295	230350	449	233269	379	235973	431	240700	505	271407	98	281390	285	3030657	202	425435	626
226957	295	230367	449	233276	380	236000	384	24941	548	271513	486	281444	287	3030670	202	425466	624
226971	295	230374	449	233283	380	236017	385	2502305	218	271520	486	281451	286	3030672	202	425473	624
226995	294	230442	448	233290	379	236024	384	2502308	218	271544	485	281475	284	3030676	202	425503	582
227053	295	230459	448	233306	381	236031	385	2502340	218	271551	487	281482	286	3030684	202	425534	583
227060	163, 326	230671	231	233320	381	236048	384	2509494	218	271568	487	281499	285	3030685	202	425558	583
227077	163, 327	230688	476	233337	381	236055	385	2509495	218	271575	488	281710	287	3030686	202	425565	583
227107	294	230695	476	233344	367	236062	384	2509497	218	271599	486	282007	172	3030687	202	425572	583
22712	556	230718	477	233351	367	236079	385	2509553	218	271773	488	282014	172	3030691	202	425602	582
227121	294	231050	425, 428	233375	381	236086	384	2509564	218	271780	488	282021	172	3030717	202	425619	568
227145	296	231142	431	233382	367	236093	385	25263	548	271797	488	282038	172	3030718	202	425626	568
227152	295	231210	449	233399	367	236109	384	25269	556	271902	489	282045	172	3030855	202	425633	568
227169	295, 297	231227	449	233412	387	236116	385	25285	556	271919	489	282052	172	3030856	202	425657	568
227183	295, 297	231234	449	233429	369	236123	390	25293	556	271926	489	282069	172	34741	546	425664	568
22720	556	231265	448	233436	369	236130	368	261163	283	271933	489	282076	172	36140	556	425671	569
227206	294	231296	442	233443	381	236147	368	261200	282	271940	489	282083	179	37264	521	425688	568
227220	295	231319	442	233450	381	236154	368	261309	282	271957	489	282090	178	37298	521	425695	569
227251	298	231333	447	233467	381	236161	372	262214	283	271964	489	282113	177	37405	521	425701	582
227268	298	231340	429	233610	378	236178	372	262801	283	271971	489	282120	177	37413	521	425763	625
227305	298	231388	440	233627	378	236185	373	263501	264	271988	489	282151	178	37684	544	425770	596
227312	293	231753	428	233634	378	236192	373	263600	264	272008	489	282168	180	37784	558	425787	596
227329	293	231807	168	233641	379	236208	370	263655	264	272015	489	282199	172	37789	558	425800	582
227336	293	231852	169	233658	379	236215	370	263662	264	272022	489	282229	172	**4xxxx**		425817	583
227350	298	231913	446	233665	379	236222	373	263709	265	272039	489	282236	172	400012	575	425824	583
227381	237	231920	446	233672	375	236239	373	263808	265	272046	489	282243	172	400029	575	425831	583
227398	237	231937	446	233689	118, 375	236246	372	263907	265	272404	659	282250	172	400036	575	425855	583
227589	236	231944	446	233696	379	236574	430	264119	276	272411	659	282267	172	400043	575	425862	583
227596	232	232033	371	233702	377	237175	458	264201	276	272602	658	282274	174	400050	575	425879	583
227886	232	232040	365	233719	377	237182	458	264300	276	272701	658	282281	180	400067	575	425886	583
227893	232	232057	365	233726	253	237199	458	264331	277	273845	243	282298	197	400203	594	425909	574
227909	233	232064	365	233733	253	237205	458	264409	277	273852	243	282304	172	402023	519	425916	574
227916	233	232071	365	233740	252	237274	391	264607	275	273869	243	282311	197	402221	519	425923	574
227923	233	232118	362	233757	375	237281	391	264706	275	273876	243	282335	174	402528	519	425930	574
227954	328	232125	362	233764	365	237298	458	265000	279	273883	243	282342	174	4032389	219	425947	574
228182	175	232132	362	233788	386	237304	458	265109	180	273890	243	282359	172	4032401	219	425954	574
22837	556	232149	362	233795	386	237328	458	267226	321	273906	243	282502	179	4032403	219	425961	574
229026	257	232163	388	233825	380	2379015	430	267240	321	273913	243	282571	178	403709	519	425978	574
229033	257	232170	388	233832	380	238301	262	267257	321	273982	253	282588	178	403716	519	425985	574
229064	256	232187	389	233856	387	238455	447	268506	278	273999	253	282656	177	40375	535	425992	574
229187	241	232194	389	233863	387	238462	447	268551	278	274101	624	282670	180	404003	637	426043	578
229194	241	232491	389	233870	387	238479	447	268605	278	274125	504	282687	180	404102	637	426050	578
229286	340, 422	232507	389	233887	387	238486	271	268612	278	274132	135	282694	177	404201	637	426067	578
229293	340	232514	366	233894	387	238608	262	268704	278	274149	504	282717	174	404300	637	426074	578
229309	340, 422	232521	366	233900	382, 490	238899	325	268711	278	274156	625	28891	556	404409	637	426081	578
229316	422	232699	365	233917	383, 491	238905	255	268735	278	274163	625	290903	113	404508	637	426098	578
229323	346	232729	366	233924	382, 490	238912	255	268742	278	274224	475	29337	556	404607	637	426197	578
229330	324	232736	366	233931	382, 490	2390	455	270028	462	274231	113	297360	188	404935	637	426210	578
229347	324	232835	493	233948	374	2391	455	270066	463	27474	556	297377	188	404942	637	426227	578, 584
229354	324	232842	371	233955	374	239186	251, 613	270073	462	27754	539	297384	188	404959	637	426234	578, 584
229361	324	232903	374	233962	252	239193	251, 613	270080	462	27778	521	297391	188	404966	637	426241	578, 584
229378	324	232910	374	233979	374	239209	251	270097	462	27810	521	297407	188	404973	637	426258	578, 584

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
426265	578, 584	429006	581	452202	589	469484	593	505540	315	510001	86	515150	125	528204	85	551264	120
426272	579	429013	581	452325	589	469491	593	505557	315	510100	86	515228	134	529003	617	551271	120
426289	576	429020	581	452400	590	46961	520	505564	315	510209	86	515327	134	529010	617	551288	121
426326	572	429037	581	452424	590	46973	520	505571	315	510308	86	515358	134	529041	617	551295	120
426333	572	429044	581	452714	589	46978	520	505588	315	510407	86	515365	134	529058	616	551325	120
426340	572	429051	581	453001	588	46981	528	505618	72	511503	86	515389	134	529065	616	551332	120
426357	572	429211	581	453100	588	470060	612	505625	72	511701	86	515396	134	529072	616	551349	120
426364	572	429228	581	453209	588	470084	612	505632	72	511718	87	515501	89	529089	616	551356	120
426371	572	429419	393	453308	588	470091	612	505649	72	511725	87	516102	78	529096	616	551363	120
426388	572	429440	103, 393	453407	588	47017	528	505656	72	511732	87	516201	78	529102	617	551370	120
426395	572	429457	103, 393	456002	549	47019	528	505663	72	511749	87	516300	78	529201	617	551387	120
426418	584	429914	624	456514	589	470190	607	505670	72	511756	87	516676	76	529300	617	551394	120
426425	568	432006	561	458006	588	470206	611	505687	72	512104	105, 122	516683	76	529409	617	551400	121
426432	568	432105	561	458198	503, 585, 588	470213	610	505694	72	512135	105, 122	516690	76	530108	87	551424	120
426449	568	432129	561	458204	588	470220	610	506011	72	512142	105, 122	516706	76	530207	87	551431	120
426456	568	432136	561	458211	588	470237	610	506318	315	512159	105, 122	516713	76	530306	87	551592	121
426463	572	432143	561	458228	588	470244	610	506325	315	512166	105, 122	516720	76	530405	87	551615	120
426470	572	43315	556	460245	590	470251	609	506363	315	512173	105, 122	516737	76	530504	87	551691	120
426487	572	43317	556	461167	591	47026	528	506370	315	512203	105, 122	516744	76	530603	87	551714	120
426494	569	434208	561	461266	591	470268	609	506387	315	512210	105, 122	516751	467	53061	533	551790	120
426500	582	436103	636	462904	77	470275	609	506905	41	512227	105, 122	5170060	268	530702	87	551806	101
426517	579	43716	548	462911	312	470282	609	506912	41	512234	105, 122	517109	87	532003	87	551813	101
426524	577	43740	548	463000	612	470305	611	507018	641	512241	124	517208	87	532102	87	552001	397
426555	577	440001	597	463109	612	470312	611	507025	641	512258	124	517307	87	532201	87	552100	469
426562	577	440032	602	464809	612	470527	614	50703467	456	512265	124	517406	87	532300	87	552131	469
426579	577	440049	602	465301	591	470619	606	507117	641	512272	124	517604	87	535103	91	552254	633
426586	577	440056	602	465318	591	470909	607	507216	641	512289	124	518700	77	535202	91	552261	633
426593	577	440070	602	465325	591	470930	607	507469	641	512296	124	520604	84, 128, 310	535271	91, 572	552308	633
426609	582	440100	597	465332	591	471005	607	507568	641	512302	105, 122	520611	84, 128, 310	535288	91, 572	552315	633
426616	576	440209	597	465349	591	471050	607	507711	641	512340	124	520628	84, 128, 310	535295	91	552353	633
426623	576	440216	603	465356	591	471500	473	507766	641	512357	124	521205	78	535301	91	552360	633
426647	576	440223	603	465363	591	471524	473	507773	641	512364	124	521304	78	535400	91	552407	633
426654	576	440230	597	465370	590	472507	606	507865	641	512371	124	521403	78	535417	91	552490	633
426661	577	440407	597	465387	591	472613	606	507933	641	512388	124	521410	471	535424	91	552681	468
426678	577	440490	597	466070	643	47346	531	507964	641	512395	124	521502	78	535431	91, 572	553404	127
426685	579	440506	597	466087	643	475201	606	508107	393	512401	124	521601	78	535448	91, 572	554111	126
426692	579	440605	597	466117	643	4755	531	508206	393	512418	124	521809	78	535455	91, 572	554128	126
426708	582	440704	595	466124	643	475904	606	508305	393	512425	124	523018	619	535509	91	554135	126
426715	579	440711	598	466350	582	480106	637	508503	7	512432	124	523216	619	535516	91	554142	126
426722	579	440803	597	468821	590	480205	637	508510	7	512449	124	523315	619	535523	91	554159	126
426746	579	440858	597	46888	520	48024	520	508527	7	512456	124	523520	471	540107	85	554166	127
426753	579	440865	597	469019	592	480304	637	508619	639	512463	124	523629	589	540305	85	554173	126
426760	576	440872	597	469026	592	480403	637	508626	639	512470	124	523636	589	540404	85	554197	126
426777	576	440902	597	469040	592	480502	624	508657	639	512500	125	523827	623	540503	85	554203	126
426784	576	441107	594	469064	592	480519	624	508718	639	512517	125	523834	623, 636	540602	85	554210	126
426791	576	441367	594	469095	592	48461603467	456	508725	639	512531	125	523902	309, 623	540701	85	554227	127
426807	582	441466	594	469101	592	49357	548	508732	639	512548	125	523919	313	5410000	205	554234	127
426814	577	441503	594	469125	592	496107	636	508787	639	512555	125	523957	309, 623	541104	85	554364	127
426821	577	443002	68	469132	592	496206	636	508794	639	513002	73	524008	80	541203	85	554432	127
426906	582	444023	594	469149	592	496404	636	508800	639	513026	177	524039	80	541302	85	556603	242, 329, 656
426920	576	445815	586	469156	592	**5xxxx**		508817	639	513033	177	525005	84, 128	541500	85	556610	329, 656
426951	580	445822	586	469163	592	5.2003.15	46	508824	639	513064	176	525142	82	542200	85	556627	329, 656
426968	580	445839	586	469187	592	5.2003.19	46	508831	639	513071	73	525418	657	542507	85	556634	329, 656
426982	576	445877	587	469194	592	5.2003.25	46	508862	642	513088	73	525425	657	542606	85	556641	63
426999	576	445891	587	469217	592	5.2063.20	46	508879	642	513095	73	525432	657	542705	85	556658	329, 656
427033	596	445907	504	469224	592	5.2533.21	46	508886	642	513538	73	525517	657	54584	544	556665	63
427040	596	446508	586	469248	592	5.2933.26	46	508893	642	513545	73	525524	657	547304	89	556672	63
427057	596	446522	586	469262	592	5.3703.16	46	508909	642	513552	73	525531	657	547502	89	556689	329, 656
427064	596	446607	586	469279	592	5.3763.20	46	508916	642	513569	73	525548	657	550106	119	556696	654
427071	584	446621	586	469286	592	5.3813.18	46	508923	642	513705	55	525555	657	550113	119	556719	67
427088	584	446706	586	469293	592	5.4063.18	46	508930	642	513712	55	525562	657	550120	119	557105	119
427095	584	446720	586	469316	592	5.6303.15	46	508947	642	513729	598	525593	309	550205	119	557112	119
427118	578	448908	587	469323	592	5.6413.15	47	508954	642	515006	138	525630	309	550229	119	557129	119
427125	578	449608	587	469330	592	5.6603.15	47	509005	86	515013	138	525647	312	550304	119	557136	119
427132	578	449615	585	469347	592	50056	544	509012	86	515020	138	525654	312	550328	119	557143	119
427149	578	450109	588	469354	592	50061	556	509104	86	515037	137	525661	312	550403	119	557303	119
427156	594	450208	588	469361	592	50143	521	509203	86	515044	125	525678	312	550427	119	557310	459
427163	594	450307	588	469385	593	50463	521	509302	86	515051	313	525685	312	550502	119	557402	627
427170	596	450406	588	469392	593	505007	41	509401	86	515068	137	525692	312	550526	119	557600	471
427187	584	450505	588	469408	593	505106	41	509418	87	515075	137	526101	85	551011	120	557617	471
427415	622	451007	588	469415	593	505144	72	509425	87	515082	137	526118	85	551110	120	557624	471
427507	622	451106	588	469422	593	505151	41	509432	87	515099	136	526200	85	551202	121	557631	471
427514	623	451502	503, 588	469439	593	505205	41	509449	87	515105	88	526309	85	551219	121	557648	471
427538	580, 622	451519	503, 588	469446	593	505403	41, 643	509456	87	515112	136	527108	85	551226	121	557808	102
428245	501, 624	451526	503, 588	469453	593	505502	643	509463	87	515129	136	527207	85	551233	121	557815	102
428511	594	451533	503, 588	469460	593	505526	315	509470	86	515136	136	527306	85	551240	121	557822	102
428528	594	452103	589	469477	593	505533	315	509487	86	515143	136	528105	85	551257	121	557839	102

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
557846	102	561706	575	566596	617	588031	110	597972	468	617083	314	617922	314	629109	9	640913	74
557853	102	561713	575	566930	17, 629,	588147	109	597989	468	617090	314	617939	314	629130	8	640920	74
557907	102	561720	575	632		588208	112	598009	466	617106	314	617946	314	629154	8	642504	74
557914	102	561775	630	567104	78	588215	112	598047	41	617113	308	617953	314	629208	9	642559	74
557921	102	561942	629	567203	78	588369	110	598207	466	617120	308	617960	314	629253	8	642566	74
557938	102	561966	631	567302	78	588376	110	598405	466	617137	308	617977	314	629307	9	642603	74
557945	102	561973	631	567401	78	588406	484	598702	466	617144	308	617984	314	629345	8	643914	464
557952	102	561980	631	567500	78	588420	110	598801	466	617151	307-308	617991	314	629352	9	646205	74
557969	103	561997	631	567616	77	588567	484	598955	467	617168	307-308	618315028	454	629390	9	646304	74
557976	103	562000	78	567630	77	588574	484	598962	467	617175	308	618316028	454	629413	9	646601	74
557983	103	562017	78	567654	77	589007	110	599006	466	617182	308	618317028	454	629505	9	647509	89
558003	102	562079	78	567814	78	589106	109	599105	466	617199	308	621103	10	629604	9	647516	89
558010	102	563007	84, 128	567821	78	589113	109	599204	466	617205	314	621110	10	629802	9	647554	89
558027	102	563106	84, 128	567838	78	589205	108	599372	465	617212	310	621127	10	629925	7	647561	89
558034	102	563205	84, 128	567845	78	590140	465	599402	465	617229	361	621134	10	629932	7	647592	89
558041	102	563366	82	567852	78	590315028	455	599419	465	617236	310	621158	10	629949	7	65	531
558058	102	563502	618	567906	625	590316028	455	599426	465	617243	310	621202	570	630006	75	657607	81, 619
558324	103	563557	618	568101	392	590317028	455	599433	465	617250	307	621219	570	630105	75	657621	81, 619
558355	103	563632	618	568200	392	591315028	454	599440	465	617267	307	621226	570	630136	75	657669	81, 619
558386	103	563649	618	568309	392	591316028	454	599457	465	617274	307	621233	570	630204	75	657676	81, 619
558416	103	563700	618	568408	392	591317028	454	599464	465	617281	307	621240	570	630235	75	658000	82
558447	103	563755	618	568507	392	592045	484	599471	465	617298	307	621257	570	630303	75	658604	84, 128
558478	103	563908	618	568804	392	592052	484	599488	465	617304	314	621264	570	630402	71	658703	84, 128
559208	72	564004	618	569009	392	592069	484	**6xxxx**		617311	307	621271	570	630419	71	658802	84, 128
559222	72	564103	618	569016	392	592315028	454	6.7403	47	617328	307	621288	570	630648	102	658901	84, 128
559239	72	564158	618	569108	392	592316028	454	6.7433	47	617335	307	621295	570	630655	103	659007	84, 128
560037	461	564202	618	569207	392	592317028	454	6.7501	48	617342	307	621301	570	630808	75	659014	84, 128
560044	461	564400	618	569757	597	593004	470	6.7503	48	617359	307	621318	570	630907	569	659106	84, 128
560105	461	564455	618	570012	67	593035	470	6.7601	48	617366	307	621325	570	630914	569	659205	84, 128
560242	628	564509	565	570104	67	593042	470	6.7603	48	617373	307	621332	570	630921	569	659304	84, 128
560259	628	564516	565	570159	70	593066	470	6.7606.L114	48	617380	307	621349	570	630938	569	659403	84, 128
560266	628	564523	565	570166	70	593097	471	6.7606.L118	48	617397	307	621356	570	631102	590	659458	84, 128
560273	628	564530	565	570715	67	593103	472	6.7636.L114	48	617403	314	622100	7	631201	590	659465	84, 128
560280	628	564547	565	570807	589	593158	472	6.7636.L118	48	617410	314	622308	7	631300	590	659472	84, 128
560297	628	564554	565	570906	77	593165	473	6.7701	48	617427	314	622407	7, 654	632802	75	659502	82
560303	628	564561	575	570937	458	593202	472	6.7703	48	617434	314	622605	7, 654	632901	75	659601	82
560310	628	564578	575	570951	460	593301	470	6.7706.L114	48	617441	309	622704	13, 571	63379	559	659700	84, 128
560327	628	564585	575	570968	460	593318	470	6.7706.L118	48	617458	314	622711	13, 571	63391	559	659809	84, 128
560334	628	564592	575	570975	459	593325	471	6.7731	48	617465	314	622728	13, 571	635001	90	663462	599
560341	628	565360	467	570982	459	593332	470	6.7733	48	617472	314	622735	13, 571	635155	90	663523	599
560358	628	565605	575	571033	459	593349	471	6.7736.L4	48	617489	314	622742	13, 571	635209	90	663530	599
560365	628	565612	575	571040	459	593356	471	6.7736.L8	48	617502	314	622759	13	635308	90	663608	599
560372	628	565643	575	571057	459	593363	465	6.7831	48	617519	314	622766	13	635407	90	663615	599
561003	580	565650	575	572016	114	593370	471	6.7833	48	617526	314	622810	13, 571	635605	90	663622	599
561096	41	565667	575	572115	114	593608	473	6.7836.L114	48	617533	314	622827	13, 571	637104	90	663639	599
561102	580	565674	575	572214	114	593806	472	6.7836.L118	48	617540	314	622834	13, 571	637111	138	663646	599
561119	582	566008	17, 629, 632	572313	114	593813	472	6.7861	48	617557	314	622841	13, 571	637128	138	663653	599
561126	582	566015	17, 629, 632	572412	114	593905	472	6.7863	48	617564	314	622858	13, 571	637135	138	663660	599
561201	580	566022	17, 629, 632	572511	114	593936	472	6.7863.13B	47	617571	314	624302	76	637142	138	663714	599
561294	629	566046	17, 629,	572610	114	593943	472	6.7933.12B	48	617588	314	625002	12	637159	138	663783	599
561300	635	632		572719	114	593950	472	6.7936.12L4	48	617595	314	625057	12	637166	138	663790	599
561317	635	566053	17, 629,	580004	92	593967	473	6.7936.12L8	48	617663	312	625101	12	637203	90	663806	599
561324	635	632		58010	546	593974	473	6.8003.19B	47	617670	314	625606	12	637302	90	663820	599
561331	635	566060	17, 629,	58012	546	593981	469	6.8063.20B	47	617687	312	625705	12, 571	637401	90	663844	599
561348	635	632		580226	92	593998	469	6.8503.17B	47	617694	312	625804	12, 242,	637500	90	663851	599
561355	634	566077	17, 629,	580233	92	594704	473	6.8523.17B	47	617700	309		650	637609	90	663868	599
561362	634	632		580271	94	594742	473	6.8633.21B	47	617717	313	627600	10	637791	138	663875	599
561379	634	566107	642	580288	94	594759	473	6.8633.26B	47	617724	310	627617	10	637807	138	663882	599
561386	634	566114	642	580295	94	595008	594	60024	535	617731	308	627624	10	637814	138	663899	599
561393	634	566206	629	580301	93	595206	595	60026	535	617748	311	627631	10	637821	138	663950	453
561409	634	566244	581	580332	93	595305	595	60440	535	617755	312	627648	10	637838	138	664001	600
561416	634	566251	581	580363	94	595572	466	607015	573	617762	312	627655	10	637845	138	664018	600
561423	631	566268	631	580370	94	595589	466	607022	573	617779	311	627662	10	638101	589	664025	600
561430	631	566275	631	580387	94	596715	470	607039	573	617786	311	627679	10	638309	90	664032	600
561447	631	566282	631	580417	95	596722	470	607046	573	617793	311	627686	10	638507	90	664049	600
561454	631	566312	631	580424	94	596739	471	607053	12	617809	311	627716	10	638705	90	664056	601
561478	631	566329	631	580431	94	596746	464	607060	12	617816	309	627730	10	638903	90	664063	601
561508	630	566442	580	580448	94	596753	471	6126-250-CE	475	617823	311	627747	10	639009	90	664070	601
561515	630	566473	642	580455	95	596760	469	6126-HBB908-CE	475	617830	311	628591	11	639016	90	664087	601
561522	630	566480	629	582015	100	596777	469	61697	535	617847	311	628607	11	639023	90	664094	601
561560	629	566497	629	582022	100	596807	464	61698	535	617854	311	628614	11	640104	74	664100	600
561577	629	566527	630	583315028	455	597200	464	616994	310	617861	309	628621	11	640203	74	664117	600
561584	629	566534	617	583316028	455	597316	464	617007	65, 308	617878	311	628638	11	640401	74	664124	601
561607	630	566541	642	583317028	455	597323	464	617021	313	617885	314	628706	11	640500	74	664131	601
561645	630	566565	642	586907	112	597507	464	617038	313	617892	314	628713	11	640609	74	664148	596
561669	630	566572	630	588017	108	597958	468	617069	314	617908	314	628805	11	640708	74	664155	598
561676	630	566589	630	588024	108	597965	468	617076	314	617915	314	628850	11	640807	74	664162	598

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
664179	598	678190	567	696002	468	710210	414	764220	516	775998	550	781449	518	800249	24	801895	360
664186	596	678206	566	696040	468	710227	415	764237	516	776001	550	781456	518	800300	24	801901	357
664209	601	678213	566	696200	467	710234	415	764244	516	776018	550	781913	63	800317	24	801918	357
664216	601	678220	566	699317	439	710302	414	764251	516	776025	550	781920	63	800324	24	801925	166
664223	601	678237	566	**7xxxx**		710319	414	764268	516	776032	550	783009	17, 632	800331	24	801932	357
664230	601	679005	474	7.6070	49	710326	415	764404	515	776049	550	783016	17, 632	800348	24	801949	360
664254	601	679012	474	7.6070.7	49	710333	415	764411	515	776056	550	783023	17, 632	800355	24	801956	357
664261	601	679029	474	7.6072	49	712315028	454	764428	515	776063	550	783061	17, 632	800409	24	801963	166
664278	601	679036	474	7.6075	49	712316028	454	764435	515	776070	550	783153	139, 575	800416	24	801970	163,
664308	598	679043	474	7.6075.1	49	712317028	454	764442	515	776087	551	783160	139, 575	800423	24		326-327
664315	596	679050	474	7.6075.4	49	7131	548	764459	515	776094	551	783177	139, 575	800430	24	801994	166
664322	598	679067	474	7.6075.8	49	7132	548	764466	515	776100	551	783627	139, 575	800447	24	802007	115
665251	595	680018	79	7.6079	49	71602	531	764473	515	776117	551	783658	561	800454	24	802014	115
665503	595	680025	79	7.6079.1	49	71965	456	764480	515	776124	551	784006	562	800522	24	802021	117
665510	595	680032	79	7.6079.4	49	720103	616	764497	515	776131	551	784013	562	800539	24	802038	117
673416	123	680049	79	7.6079.8	49	720400	616	764503	515	776162	529	784020	562	800546	24	802045	117
673720	123	680056	79	7.6344	48	720509	616	764510	515	776179	529	784105	562	800553	24	802052	117
673737	123	680063	79	7.6350	48	720608	616	764527	515	776186	529	784112	562	800621	24	802069	118
673744	123	680070	79	7.6363.3	48	720806	616	770467	545	776193	529	784129	562	800638	24	802076	117
673751	123	680087	79	7.6857.3	48	720905	616	770474	545	776209	542	784327	564	800645	24	802083	117
673768	123	680094	79	7.6912.3	48	721001	616	770481	532	776216	542	784334	564	800652	24	802168	19
673775	123	680100	79	7.6924	48	721308	616	770498	532	776223	542	784365	564	800720	25	802205	19
673782	123	680117	79	7.7203.08G	47	721407	616	770511	545	776322	543	784372	564	800737	25	802212	19
674413	123	680124	79	7.7203.12G	47	722107	617	770528	545	776339	543	784389	564	800812	25	802229	19
676110	130	680131	79	7.7203.12WG	47	72388	535	770535	545	776346	543	784396	564	800829	25	802236	19
676127	131	682104	122	7.7203.15G	47	755006	114	770542	545	776353	543	784419	564	800836	25	802243	19
676134	131	682302	122	7.7213.20G	47	755013	114	770559	545	776360	543	784426	564	800843	25	802328	19
676141	131	682401	122	7.7223.26G	47	755020	114	770849	560	777640	550	784433	561, 564	800850	25	802335	19
676158	131	689608	122	7.7233.15G	47	755037	114	770856	560	777657	550, 590	784730	561	800867	25	802342	19
676165	132	689806	122	7.7303.08G	47	755044	114	770863	560	777664	497	784747	561	800874	25	802427	19
676172	132	689851	167	7.7303.15G	47	755051	114	770870	560	777671	497	784754	561	801109	18	802434	19
676196	132	689868	167	7.7303.17G	47	755068	114	770887	560	777688	497	784761	561	801116	18	802441	19
676202	130	689875	167	7.7403.20G	47	755075	114	770894	560	777695	497	784778	561	801123	18	802502	19
676219	132	689882	167	7.7433.23G	47	755082	114	770900	560	777848	319	785003	632	801130	18	802519	19
676226	132	690000	67	7.8033	46	755099	114	770917	560	777855	319	785010	632	801147	18	802526	19
676233	132	691021	453	707012	408	755105	114	770924	560	777862	551	785324	564	801154	18	802533	19
676240	132	691038	450	707029	408	755112	114	770931	560	777879	551	785546	561	801208	18	802540	19
676264	132	691045	450	707043	410	755143	114	770948	560	777886	551	785553	561	801215	18	802601	20
676288	133	691052	450	707050	410	755174	115	770962	560	777893	550	785560	561	801222	18	802618	20
676295	133	691069	450	707067	410	755181	115	770979	560	777909	590	785577	561	801239	18	802625	20
676318	132	691076	450	707074	410	755259	115	772820	533	777916	590	785645	563	801246	18	802632	20
676325	133	691083	453	707081	317, 413	755273	115	774830	318	777923	551	785652	563	801253	18	802649	20
676332	133	691120	453	707098	317, 413	755334	115	774847	318	777930	551	785904	562	801307	18	802656	20
676356	131	691137	451	707135	317, 413	755341	115	774854	318	777947	551	786239	563	801314	18	803202	20
676363	131	691144	451	707142	317, 413	755358	115	774861	318	777954	551	786307	562	801321	18	803301	20
676370	131	691151	451	707579	412	755365	115	774878	318	777961	543	786321	562	801338	18	803400	20
676387	131	691168	451	707586	412	755372	115	774885	318	779033	552	786338	562	801345	18	803509	20
676394	131	691175	451	707593	412	755389	115	774892	318	779040	552	786352	562	801352	18	803608	20
676509	130	691212	452	707661	406	755396	115	775059	530	779057	552	786369	562	801406	18	803707	20
676707	130	691229	452	707685	411	755556	116	775141	530	779064	552	786376	562	801413	18	804001	23, 25
676905	130	691236	452	707692	401	755563	116	775233	530	779200	552	786383	562	801420	18	804018	23, 25
677001	130	691243	452	707746	412	755570	116	775325	531	779217	552	786413	563, 590	801437	18	804025	23, 25
677018	133	691250	452	707753	406	755655	116	775592	551	779224	552	786420	563, 590	801444	18	804032	23, 25
677209	130	691267	452	707760	406	755679	116	775608	551	779231	552	786437	563	801451	18	804049	23, 25
677308	130	691311	452	707777	400, 407	755686	116	775615	551	779248	552	786499	563	801505	18	804056	23, 25
677506	130	691328	452	707784	400, 406	755693	116	775639	551	779255	530	795224	559	801512	18	804100	20
677612	135	691335	452	707814	408	755730	116	775646	551	779262	530	79698	540	801529	18	804117	20
677629	135	691342	452	707821	400, 407	755808	116	775653	543	779279	530	79728	540	801536	18	804124	20
677636	135	691359	452	707845	400, 406	755815	116	775660	543	779286	530	79741	540	801543	18	804131	20
677643	135	691366	452	707906	316, 408, 411	755822	116	775677	543	779293	530	797938	497	801550	18	804148	20
677650	135	691373	452, 603	707944	316, 411	755839	116	775684	543	779309	530	797945	497	801604	19	804155	20
677667	135	691380	452, 603	707951	316, 411	759233	114	775691	543	781036	518	797952	497	801611	19	804162	20
677810	134	691397	452, 603	707968	316, 408, 411	759240	114	775707	543	781043	518	797969	497	801628	19	804179	20
677827	134	691403	450	707975	316, 411	759257	114	775714	547	781050	518	79923	521	801635	19	804209	20
677834	134	691410	450	707982	409	759264	114	775721	547	781302	45	**8xxxx**		801642	19	804216	20
678008	256	691427	450	707999	407	759301	116	775738	547	781319	44	800102	24	801659	19	804223	20
678015	256	691434	450	709818	316	76064673467	456	775745	547	781326	45	800119	24	801666	18	804230	20
678022	256	691441	450	709825	316	76264673467	456	775752	533	781333	44	800126	24	801703	19	804247	20
678107	567	693001	88	709849	316	764015	517	775769	533	781340	44	800133	24	801710	19	804254	20
678114	567	693100	88	709863	316	764022	517	775776	532	781357	44	800140	24	801727	19	804308	20
678121	567	693209	88	709900	316	764039	517	775783	532	781364	45	800157	24	801734	19	804315	20
678138	567	693216	88	709917	316	764077	517	775790	532	781371	44	800164	359	801826	19	804322	20
678145	566	693223	88	710104	414	764084	517	775806	532	781388	44	800171	359	801833	19	804339	20
678152	566	693254	88	710111	414	764091	517	775813	533	781395	44	800188	359	801840	18	804346	20
678169	566	693261	88	710128	415	764138	517	775837	533	781401	44	800218	24	801857	18	804353	20
678176	566	695708	486	710135	415	764206	516	775844	547	781418	45, 59	800225	24	801864	18	805107	20
678183	566	695906	482	710203	414	764213	516	775851	547	781432	518	800232	24	801871	18	805114	20

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
805121	20	808153	19, 23	810446	647	811917	420	817353	25	832004	2	840405	51	841198	49	843833	56
805138	20	808207	166	810453	647	811924	420	817445	25	832202	2	840412	51	841228	50	843840	56
805145	20	808214	166	810460	647	812204	399	817452	25	832400	2	840429	51	841235	50	843857	56
805152	20	808221	166	810477	647	812259	399	817810	25	832509	2	840436	51	841242	49	843864	56
805534	21, 358	808238	166	810484	647	812266	398	817827	25	832608	2	840443	51	841259	49	843888	56
805541	21, 358	808245	166	810491	647	812273	398	817834	25	832707	2	840450	51	841266	49	843895	57
805558	21, 358	808269	393	810507	639	812280	398	817841	25	832806	2	840467	51	841273	49	843901	57
806104	22	808276	314	810514	399	812372	398	820001	53	832820	6	840474	51	841280	49	843918	57
806111	22	808306	357	810521	645	812402	421	820018	53	832837	6	840481	51	841297	53	843925	57
806128	22	808313	357	810538	645	812495	419	820025	53	832844	6	840498	52	841303	53	843932	57
806135	22	808405	357	810569	395	812501	422	820209	45	832851	6	840504	52	841310	53	843949	57
806142	22	808412	357	810576	395	812518	422	820308	45	832882	6	840511	52	841327	53	843956	57
806159	22	808429	357	810583	437	812525	422	820407	45	832899	6	840528	52	841334	53	843963	57
806197	23	808467	392	810606	395	812532	422	820612	66	833032	7, 135	840535	52	841341	53	843987	57
806203	22	808498	360	810613	394	812549	422	825518	38	833100	5	840542	52	841358	53	843994	57
806210	22	808504	392	810651	394	812556	422	825525	38	833506	5	840559	52	841365	53	844205	42
806227	22	808511	392	810668	394	812563	422	825532	38	834206	6	840566	52	841372	53	844212	42
806234	22	808528	392	810897	644	812570	422	825549	38	834404	6	840573	52	841389	53, 321	844229	43
806241	22	808535	392	810910	644	812587	422	825556	38	834701	6	840580	52	841396	53, 321	844236	42
806258	22	808542	392	810927	644	812631	419	825563	38	834909	6	840597	52	841402	53, 321	844250	42
806296	23	808559	392	810934	644	812648	419	825570	35, 38	835104	6	840603	52	841419	58	844267	42
806302	22	808566	392	810941	646	812655	418	825600	38	835401	3	840610	52	841426	58	844274	43
806319	22	808573	392	810958	645	812662	418	825617	38	835432	3	840627	52	841433	58	844281	43
806326	22	808580	358	810965	646	812679	418	825624	38	835500	3	840634	52	841440	53	844298	43
806333	22	808597	358	810989	646	812686	418	825631	38	835531	3	840641	52	841457	49	844304	42
806340	22	808603	358	810996	646	812693	418	825648	38	835609	3	840658	52	841464	176	844311	42
806357	22	808627	358	811	456	812709	418	825655	38	835630	3	840665	52	842003	50	844328	43
806395	23	808634	358	811108	421	812716	418	825662	35, 38	836002	4	840672	52	842010	50	844335	43
806401	22	808672	358	811191	646	812723	418	826003	39	836019	4	840689	52	842102	59	844342	43
806418	22	808689	359	811207	421	812730	418	826010	39	836026	4	840696	52	842119	62	844359	68
806425	22	808696	359	811214	421	812747	418	826027	39	836033	4	840702	52	842171	35	844366	68
806432	22	808702	359	811221	644	812754	418	826034	39	836040	4	840719	52	842201	59	844403	43
806449	22	808719	359	811238	418	812761	418	826041	39	836057	7	840726	54	842218	62	844410	59
806456	22	808726	360	811245	418	812778	417	826058	39	836101	4	840733	54	842256	62	844427	59
806494	23	808733	359	811252	418	812785	417	826065	35, 39	836200	4	840740	54	842270	35	844434	59
806524	22	808740	359	811269	418	812792	417	826102	39	836309	4	840757	54	842317	62	844441	59
806531	22	808757	359	811276	417	812808	417	826119	39	836408	4	840764	54	842355	62	844458	63
806548	22	808764	359	811283	417	812815	417	826126	39	836507	4	840771	54	842409	59	845028	58
806555	22	808771	359	811290	417	812822	417	826133	39	837108	4	840788	54	842423	60	845035	58
806593	23	808788	359	811306	418	812839	417	826140	39	837207	4	840795	54	842478	35	845042	58
806623	22	808795	359	811313	418	812846	417	826157	39	837306	4	840801	54	842522	60	845059	58
806630	22	808801	359	811450	418	812853	420	826164	35, 39	837405	4	840818	54	842539	61	850008	36
806647	22	809150	21, 360	811467	418	812860	420	826201	38	837603	4	840825	54	842546	61	850015	36
806654	22	809181	636	811474	418	812877	419	826300	40	838105	4	840832	54	842553	62	850022	36
806692	23	809198	636	811481	418	812884	419	826324	40	838204	4	840849	54, 321	842607	59	850039	36
806722	23	809242	21, 359	811498	418	812891	419	826331	40	838303	4	840856	54, 321	842614	62	850046	36
806739	23	809259	21, 359	811504	418	812907	419	826348	40, 469	838501	4	840863	129	842621	60	850053	36
806814	23	809273	357	811511	417	812914	419	826355	40, 469	838600	4	840870	129	842638	61	850060	36
806821	23	809280	357	811528	417	812921	419	826362	40	838617	4	840887	129	842645	61	850077	36
806838	23	809600	613	811535	417	812938	419	826379	40	839003	13	840894	129	842652	62	850084	36
806845	23	809709	613	811542	417	812945	419	826386	40	839010	9	840900	129	842669	60	850091	36
806852	23	809716	613	811559	417	812952	419	826393	40	839232	5	840917	129	842676	35	850107	36
806869	23	810002	396	811573	419	812969	419	826409	40	839409	4	840924	129	842706	59	850114	36
806876	23	810101	396	811580	419	813096	646	826416	40	839997	3, 237	840931	129	842713	62	850121	36
806913	23	810118	396	811634	421	813157	645	826423	40	840122	54	840948	129	842720	60	850138	36
806920	23	810125	396	811641	417	813164	645	826430	40	840139	54	840955	129	842737	61	850145	37
806937	23	810163	431	811658	417	813171	645	826447	40	840146	54	840962	129	842744	61	850152	37
806944	23	810170	431	811665	417	813829	645	826454	40	840177	54	840979	129	842751	62	850169	37
806951	23	810200	397	811672	417	813836	645	826478	40, 469	840184	54	840986	129	842775	35	850176	37
806968	23	810224	396	811689	417	813850	645	826485	40, 469	840191	58	840993	129	842799	60	850183	36
806975	23	810231	397	811719	421	814352	645	830000	2	840238	51	841020	50	842904	59	850190	36
807019	117	810248	431	811726	421	814369	645	830048	3	840245	51	841037	129	842928	60	850206	37
807026	118	810255	431	811733	421	814376	645	830055	3	840252	51	841044	129	842966	60	850213	37
807033	118	810262	432	811740	421	814383	645	830154	3	840269	51	841051	129	843000	59	850220	37
807057	118	810279	432	811771	421	814390	645	830208	2	840276	51	841068	129	843055	62	850237	127
807071	118	810293	432	811788	421	814406	645	830253	3	840283	51	841075	129	843109	59	850244	127
807088	118	810309	435	811795	421	814413	645	830352	3	840290	51	841082	518	843154	62	850251	127
807095	118	810316	435	811801	421	814420	645	830376	3	840306	51	841099	518	843307	57	850268	127
807118	23	810323	167, 329,	811818	418	814437	645	830406	2	840313	51	841105	50	843314	56	850275	127
807125	23	433		811825	420	814444	646	830505	2	840320	51	841112	50	843321	57	855119	83, 263
807132	23	810330	432	811832	420	814451	646	830604	2	840337	51	841129	50	843338	56	855201	263, 657
807224	23	810361	315	811849	419	814468	646	831007	2	840344	51	841136	50	843345	57	855218	263, 657
807323	23	810378	647	811856	419	817148	25	831205	2	840351	51	841143	518	843352	56	855508	83
807330	23	810385	647	811863	419	817155	25	831403	2	840368	51	841150	518	843598	176	855522	312
807705	636	810392	647	811870	419	817247	25	831502	2	840375	51	841167	518	843802	56	855539	312
807804	637	810422	647	811887	419	817254	25	831601	2	840382	51	841174	518	843819	56	855546	313
808108	19, 23	810439	647	811900	420	817346	25	831700	2	840399	51	841181	49	843826	56	855553	313

kod	strona
855560	313
855577	313
855584	313
855591	313
855607	83
855614	313
855652	83
855669	83
855676	83
855683	83
855690	83, 129
855706	83, 129
855713	83, 263
855720	83
855737	83
855744	83, 129
855751	127
855768	64
855775	83
855782	83
856000	64
856017	64
856024	64
856031	64
856048	64
856055	64
856062	65
856079	64
856086	64
856109	86
856116	67
856123	67
856147	88
856154	64
856161	67
856178	65
856185	64
856192	64
856208	65
856215	65
856222	65
856239	65
856246	65
856253	65
856277	43, 45
856284	63
856291	65
856307	63
856314	63
856321	68
856338	68
856345	68
856352	68
856369	68
856376	68
856383	45
856390	45
860083	604
860502	604
861196	30
861202	30
861219	30
861226	30
861233	30
861400	30
861417	30
861424	30
861431	30
861509	30
861516	30
861523	30
861530	30
861608	30
861615	30
861622	30
861639	30
861707	30

kod	strona
861714	30
861721	30
861738	30
861820	30
861837	30
862209	28
862216	28
862223	28
862285	29
862407	28
862414	28
862421	28
862438	28
862476	29
862483	29
862506	28
862513	28
862520	28
862537	28
862568	29
862575	29
862582	29
862612	28
862629	28
862636	28
862674	29
862681	29
862704	28
862711	28
862728	28
862735	28
862766	29
862773	29
862780	29
862827	28
862902	28
862919	29
862926	28
862933	28
862940	28
862957	28
862964	29
862971	29
862988	29
862995	29
864098	30
864104	30
864128	30
864135	30
864142	30
864159	30
864166	30
864203	30
864210	30
864227	30
864234	30
866009	622
868522	30
868546	30
868553	30
868577	30
869154	27
869208	27
869215	27
869222	27
869239	27
869277	26
869284	26
869307	27
869314	27
869321	27
869338	27
869369	26
869376	26
869383	26
869406	27
869413	27

kod	strona
869420	27
869437	27
869468	26
869475	26
869482	26
869505	27
869512	27
869529	27
869536	27
869567	26
869574	26
869581	26
869604	27
869611	27
869628	27
869635	27
869666	26
869673	26
869680	26
869727	27
869734	27
869772	26
869789	26
869819	27
869826	27
869833	27
869840	27
869857	27
869864	27
869871	27
869918	27
869925	27
869949	26
869956	26
869963	26
869970	26
869987	26
869994	26
871102	437
871201	633
871300	437
871324	437
871331	424, 437
871348	424, 437
871546	33
871706	621
871713	621
871805	621
871812	621
876510	640
876527	640
876534	640
876602	640
876619	640
876640	640
877005	436
877012	436
877029	436
877036	436
877043	436
877050	436
877104	436
877111	437
877128	437
877173	437
877180	437
877197	437
877203	436
877302	436
877388	403
877500	436
877517	436
877524	436
877531	436
877548	436
877814	400
877821	400

kod	strona
877845	402
877852	402
877869	403
877876	403
877883	405
877906	405
877913	404
877920	404
877937	404
877968	404, 633
878101	641
878118	641
878125	641
878132	641
878149	641
878408	641
878507	640
878552	640
878606	641
878705	638
878712	638
878729	638
878736	638
878743	638
878750	638
878804	638
878811	638
878828	638
878835	638
878842	638
878859	638
878903	638
878910	638
878927	638
878934	638
878941	638
878958	638
880005	31
880012	31
880029	31
880036	32, 34
880050	32, 34
880067	32, 34
880074	32, 34
880104	31
880111	31
880128	31
880159	32, 34
880166	32, 34
880173	32, 34
880203	31
880210	31
880227	31
880258	33-34
880265	33-34
880272	33-34
880289	33-34
880302	31
880319	31
880326	31
880357	33-34
880364	33-34
880371	33-34
880388	33-34
880401	31
880418	31
880425	31
880456	33-34
880463	33-34
880470	33-34
880487	33-34
880524	31
880555	33-34
880562	33-34
880609	31, 33
880616	31, 33
880623	31, 33

kod	strona
880630	31, 33
880647	31, 33
880654	31, 33
880661	33
880678	33
880685	33
880692	33
880869	33, 35
880906	304
880913	304
880920	304
880968	305
881705	35
881712	35
881729	35
881736	35
881743	35
881750	35
881804	31
881811	31
881828	31
890233	21, 358
890240	21, 358
890257	21, 358
890349	21, 357
890356	21, 357
899991	459
9xxxx	
919200	243
919217	243
931257	173
932001	651
932018	651
933367	173
933688	477
934012	198
934029	195
934159	463
934166	463
935286	463
939949	651
939956	651
941072	362-364,
366	
942642	477
942758	483
942765	483
943380	163,
326-327	
943434	495
943441	495
943465	325
943489	477
947012	443
947029	443
947036	443
947043	443
947050	443
947067	443
947074	443
947081	443
947098	443
947104	443
970294	185
970300	433
970362	190
970386	187, 191
970393	187, 191
970430	190
970447	190
970461	190
970508	433
970515	432
970522	433
970607	187, 191
970614	187, 191
970621	187, 191

kod	strona
970638	189
971345	186, 191, 269
971352	186, 191, 269
971369	186, 191, 269
971376	186, 191, 269
971383	186, 191, 269
971390	191
971406	191
971413	191
971420	191
971437	191
971444	191
971451	191
975008	439
975015	438
975022	438
975039	343,
361,441	
Cxxxx	
975046	438
975053	438
975145	439
975251	186
975268	186
975275	186
975305	176
975312	176
975329	176
975336	190
975350	190
975374	189
975398	186
975466	235,
417-418, 420,	
423, 441	
975534	323
975541	323
975626	230
975671	230
975718	435
975725	435
975732	183
975749	183
975756	183
975770	55
975787	111
975800	183
975824	505
975855	111
975862	111
975879	111
975886	111
975893	111
975978	228
975985	228
975992	228
976005	228
976029	229
976043	229
976067	229
976074	229
976081	229
976159	230
976166	231
976173	231
976197	228
976203	228
976210	228
976227	228
976234	228
976272	229
976289	229
976302	229
976319	229
976326	229
976333	229
976562	430
979747	442

kod	strona
979754	440
979761	417-418,
420, 426, 441	
979778	423, 441
979785	343, 361, 440
979792	424-429, 438
979945	435
979952	227
979969	227
979983	434
979990	226
980033	92
980101	623
992500	501
998953	501
998960	501
998977	501
Cxxxx	
C0197	532
C0198	532
C0199	532
C0214	533
C8016	319, 554
C8222	546
C9850	557
C9852	557
C9857	557
C9860	557
C9866	557
C9867	557
C9871	557
Dxxxx	
D0796	520
D2142	533
D6653	533
D6871	555
D6877	555
D6878	555
D6879	555
D6880	555
D6881	555
D6882	555
D6883	555
D6884	555
D6885	555
D6886	555
D6887	555
D6889	555
D6890	555
D6891	555
D6921	555
D6922	555
D6925	555
D6926	555
D7380	558
D7499	558
Exxxx	
E5358	531
E6101	527
E6245	527
E6250	527, 529
E6961	559
E6981	559
E6983	559
E7104	549
E7254	533
E7255	533
E7258	533
E7836	557
E7837	557
Fxxxx	
FJ037	528
FJ038	528
Gxxxx	
G0563	559
G0564	559
G0565	559

kod	strona
G0935	527
G1420	531
G1483	525
G1484	525, 529
G1509	525
G2639	535
G2645	531
G3322	537
G3323	537
G3367	536
G3368	536
G3570	520
G3573	520
G3658	537
G3659	537
G3666	537
G3674	537
G3871	497, 544
G4391	553
G4394	553
G4395	553
G4396	553
G4399	553
G8563	548
G9144	553
G9822	553
Hxxxx	
H3079	553
H3951	546
H4122	559
H4129	558
H4130	558
H4132	558
H4481	554
H4668	546
H5641	541
H5642	541
H5646	541
H5647	541
H7496	553
H7763	541
H7764	541
H8466	531
H9859	559
H9982	554
H9984	554
HBB250-CE	475
HBB908-CE	475
HCJ967-CE	480
HMI200-CE	198
Jxxxx	
J0317	541
J1478	529
J2598	535
J2601	535
J2603	535
J2605	535
J2607	535
J2608	535
J2610	535
J2611	535
J2614	535
J3314	534
J4079	524
J4159	524
J4168	524
J4169	524
J4170	524
J4171	524
J4226	534
J4227	534
J4238	534
J4239	534
J4241	534
J4591	539
J4651	554
J4724	539

kod	strona
J4764	544
J6691	558
J6992	554
J6993	554
J7429	554
J8039	541
J8479	540
J8482	540
J8485	540
J8488	540
J8490	540
J8492	540
Lxxxx	
L1346	522
L1347	522
L1348	522
L1349	522
L1351	522
L1967	522
L2356	536
L2369	537
L2370	537
L2427	554
L2437	554
L2609	526
L2761	526
L2762	526, 529
L2805	554
L3678	530
L3692	549
L3693	549
L3694	549
L3697	549
L3750	546
L3751	546
L3963	532
L3965	532
L6688	547
L6690	547
L6692	547
L6769	553
L7027	553
L7253	539
L7254	539
L7255	539
L7256	539
L7334	538
L7335	538
L7339	538
L7340	538
L7849	541
L7850	541
L8110	536
L8398	525
L8409	525
L8469	553
L8507	536
L8508	536
L8675	536
L8687	538
L8688	538
L8690	540
L8941	529-530
L9392	525
L9941	548
L9943	548
L9944	548
L9945	540
L9946	540
Mxxxx	
M0065	319
MKF1011CBM	353
MKF1011CTS	355
MKF1064BM	159
MKF1064S	157
MKF1064TS	161
MKF1111BM	349

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
MKF1111S	347	MKF611CTS	355	**Nxxxx**		N6253	538	N6887	520	P1140	319	P4187	542	U0952	526, 529
MKF1111TS	351	MKF623CBM	353	N1011	525	N6377	534	N6900	521	P1849	544	P4188	542	U1008	527
MKF1664BM	159	MKF623CTS	355	N1041	525	N6544	539	N8244	555	P2650	531	P7908	531	U1010	527
MKF1664S	157	MKF664BM	159	N1739	526	N6545	539	N8367	544	P3008	548	P8795	530	U1011	527
MKF1664TS	161	MKF664S	157	N1744	526	N6550	546	N9398	559	P3263	524	P8796	530	U1012	527
MKF2011BM	349	MKF664TS	161	N4136	538	N6551	546	N9399	559	P3604	533	P8821	530	U1013	527
MKF2011S	347	MKF711BM	349	N4231	539	N6639	534	N9400	559	P3954	557	P9067	542	U1032	531, 536
MKF2011TS	351	MKF711S	347	N4232	539	N6640	534	N9401	559	P3962	553	P9411	542	U1033	536
MKF464BM	159	MKF711TS	351	N4907	523	N6641	534	N9884	542	P3964	553	**Rxxxx**		U1041	536
MKF464S	157	MKKC1620	162, 356	N5082	523	N6642	534	N9885	542	P3967	556	R0734	563	U1051	527, 529
MKF464TS	161	MKKC5	162, 356	N5163	523	N6643	534	N9887	542	P3970	556	**Uxxxx**		U1059	531
MKF511BM	349	MKKC610C	162, 356	N5368	548	N6653	546	N9888	542	P3972	556	U0910	526	U1062	531
MKF511S	347	MKKC711	162, 356	N5993	523	N6666	470	**Pxxxx**		P3999	524	U0911	526		
MKF511TS	351	MKLM1064	162	N5994	523	N6815	530	P1138	319	P4000	524	U0912	526		
MKF611CBM	353	MKM1211	162	N5995	523	N6831	520	P1139	319	P4164	558	U0913	526		

INDEX PRODUKTÓW

A

Adapter do elementu chłodzącego GN 1/1 ... 408
Adapter do grzałki indukcyjnej 800 W ... 251, 613
Adapter na 2 pojemniki do zupy ... 607
Akcesoria ... 202, 207, 430
Akcesoria do piecy Millenial Touch Screen i Touch Screen Bakery ... 162
Aparat wędzarniczy – uniwersalny ... 356
Apetizer cardinal ... 563
Apetizery i pucharki ... 546
Artykuły do serwowania smażonych przekąsek ... 568
Automat do bitej śmietany HENDI 2,5 ... 113
Automatyczny system myjący ... 143
Automatyczny system myjący do pieców NANO Drive, NANO Drive i ich wersji Bakery ... 154, 356

B

Bateria do zlewu z wyciąganym prysznicem ... 431
Bateria prysznicowa ... 432-433
Bateria umywalkowa – łokciowa ... 433
Bateria umywalkowa, sztorcowa ... 431
Bateria umywalkowa z prysznicem ... 431
Bateria umywalkowa z wyciąganym prysznicem ... 431
Bateria zlewozmywakowa – sztorcowa ... 433
Bateria z prysznicem ... 432
Bateria z prysznicem montowana do ściany ... 432
Bemar GN ... 255
Bemar Kitchen Line – GN 1/1 ... 255
Bemar Thermosystem 1 ... 255
Bemar Thermosystem 2 ... 255
Bemar z kranem spustowym Kitchen Line – GN 1/1 ... 255
Blacha aluminiowa cukiernicza – zamykana ... 167
Blacha aluminiowa z powłoką nieprzywierającą ... 359
Blacha do bagietek ... 166
Blacha do pizzy ... 314
Blacha do pizzy prostokątna ... 314
Blacha perforowana, 3 ranty ... 361
Blacha wypiekowa – 3 ranty ... 166
Blacha wypiekowa GN 1/1 – 4 ranty ... 357
Blacha wypiekowa GN 2/3 – 4 ranty ... 357
Blacha wypiekowa perforowana ... 166
Blacha wypiekowa perforowana – 3 ranty ... 166
Blacha wypiekowa perforowana GN 1/1 – 4 ranty ... 357
Blacha wypiekowa perforowana GN 2/3 – 4 ranty ... 357
Blachy wypiekowe 600x400 ... 166
Blachy wypiekowe i ruszty GN 1/1 ... 357
Blachy wypiekowe i ruszty GN 2/3 ... 357
Blender barmański Hamilton Beach 908 ... 475
Blender barmański Hamilton Beach RIO 250 ... 475
Blender kielichowy BLM802 1400 W ... 231
Blender o wysokiej mocy ... 477
Blender ręczny HDM800SI – 1000 W ... 231
Blender z obudową wyciszającą ... 476
Briochette ... 132
Brytfanna ... 7
Brytfanna czarna Little Chef Mini prostokątna ... 565
Brytfanna do ryb i rolad 60 cm ... 7
Brytfanna miniaturowa do przekąsek ... 572
Bulionówka ... 560-561
Bulionówka Restaurant ... 556
Bulionówka Trianon ... 555
Bulionówki i sosjerki ... 561
Butelki ... 547
Butelki i karafki do bitterów i alkoholu ... 552

C

Cake 4 bars ... 133
Cake 6 bars ... 131
Cannele bordelais ... 130, 132
Cedzak miniaturowy do przekąsek ... 572
Chochla ... 82, 85, 616, 618
Chochla do serwowania ... 85
Chochla do sosów ... 616, 618
Chochla do sosu do pizzy – płaska ... 312
Chochla do zup ... 617
Chwytak do blach ... 308-309, 313
Ciastko karmelowe La Crema ... 501
Cukier biały w paluszkach La Crema ... 501
Cukiernica ... 589-590
Cukier trzcinowy w paluszkach La Crema ... 501
Cyrkulator zanurzeniowy do gotowania Sous Vide SmartVide 5, 7, 9 ... 267
Czajnik bezprzewodowy SJM290 – 1,7 l ... 505
Czajnik elektryczny ... 76
Czajnik elektryczny bezprzewodowy 1,8 l ... 76, 505
Czajnik elektryczny bezprzewodowy 4,2 l ... 76, 505
Czajnik z pokrywką ... 76
Czapka kucharska „Le grand chef" – zestaw 10 sztuk ... 461
Czapka kucharska - zestaw 10 sztuk ... 461
Części zamienne do syfonów do bitej śmietany Kitchen Line ... 110
Części zamienne do syfonów do bitej śmietany Profi Line i Kitchen Line ... 108

D

Deska do krojenia uniwersalna ... 40
Deska do focacci i pizzy al Metro ... 310
Deska do krojenia ... 41
Deska do krojenia chleba ... 41, 643
Deska do krojenia chleba z wyjmowaną kratką ... 41
Deska do krojenia HACCP 450x300 ... 38
Deska do krojenia HACCP 600x400 ... 38
Deska do krojenia HACCP GN 1/1 ... 39
Deska do krojenia HACCP GN 1/2 ... 39
Deska do krojenia Perfect Cut ... 40
Deska do krojenia uniwersalna z uchwytem ... 40, 469
Deska do krojenia uniwersalna z wycięciem ... 40
Deska do krojenia z uchwytem ... 41
Deska do pizzy z uchwytem ... 315
Deska do serwowania ... 581
Deska do serwowania pizzy z uchwytem ... 315
Deska drewniana ... 41
Deska drewniana do pizzy al metro lub focacci ... 310
Deska dwustronna ... 41, 643
Deska pod pizzę ... 315
Deski do krojenia HACCP ... 35, 38-39
Deski do krojenia uniwersalne ... 40
Dozowniki i nalewaki ... 465
Dozownik niekapiący ... 466
Dozownik płynu myjącego z regulacją ... 431
Dozownik z kulką ... 466
Drewniana deska do serwowania ... 310
Dyspenser barmański – 2-częściowy ... 471
Dyspenser do miodu z przyciskiem ... 590
Dyspenser do mleka ... 627
Dyspenser do musli ... 627
Dyspenser do oliwy ... 77
Dyspenser do parmezanu/cukiernica ... 590
Dyspenser do soków ... 626-627
Dyspenser do soków 2x12 L ... 475
Dyspenser do zimnych sosów easy squeeze ... 103
Dyspenser kuchenny ... 590
Dyspensery ... 626
Dyspensery do zimnych sosów ... 102-103
Dystrybutor do piwa – stołowy ... 467
Dzbanek do blendera ... 477
Dzbanek do kawy ... 504
Dzbanek do kawy/herbaty z pokrywką ... 588
Dzbanek do mleka ... 588
Dzbanek do napojów ... 624-625
Dzbanek do śmietanki ... 588
Dzbanek do sosów ... 632
Dzbanek do spieniania mleka ... 503, 588
Dzbanek do spieniania mleka Barista ... 503, 585, 588
Dzbanek z wkładem na lód ... 625
Dzbanki ... 533
Dziurkacz do kapsli i nakrętek ... 466
Dzwonek kuchenny ... 594

E

Ekspozytor - 3 wiaderka z tacą ... 574
Ekspozytor bufetowy ... 501, 624
Ekspozytor do dyspenserów do sosów ... 103
Ekspozytor do hot-dogów i dyspenserów ... 102
Ekspozytor do kanapek ... 393
Ekspozytor do kanapek - perforowany ... 393
Ekspozytor na herbatę ... 589
Ekspres do kawy automatyczny One Touch ... 496
Ekspres do kawy automatyczny Profi Line ... 494
Ekspres do kawy automatyczny Profi Line XXL ... 495
Ekspres do kawy automatyczny z ekranem dotykowym ... 492
Ekspres do kawy HENDI Top Line by Wega 1-grupowy elektroniczny, biały ... 498
Ekspres do kawy HENDI Top Line by Wega 2-grupowy elektroniczny, biały ... 498
Ekspres do kawy HENDI Top Line by Wega 1-grupowy elektroniczny, czarny ... 498
Ekspres do kawy HENDI Top Line by Wega 2-grupowy elektroniczny, czarny ... 498
Ekspres do kawy Julia Compact, 2-grupowy, automatyczny, czarny ... 499
Ekspres do kawy Romeo, 1-grupowy, automatyczny, czarny ... 499
Ekspresy do kawy kolbowe HENDI Top Line by Wega ... 498
Ekspresy do kawy Verona ... 499
Element chłodzący ... 400, 406-407
Element do montażu płuczki Kitchen Line ... 115
Element grzewczy ... 400, 406

F

Fartuch do grillowania ... 654
Filiżanka ... 554
Filiżanka double wall ze spodkiem ze stali nierdzewnej ... 497
Filiżanka Espresso double wall ze spodkiem ze stali nierdzewnej ... 497
Filiżanka i spodek ... 497, 560
Filiżanka i spodek Cadix ... 558
Filiżanka i spodek do Espresso ... 497
Filiżanka i spodek Trianon ... 555
Filiżanka Restaurant ... 556
Filiżanka sztaplowana ... 554
Filtr do ekspresów 10.5 z głowicą ... 443
Filtr do ekspresów 4.5 z głowicą ... 443
Filtr do frytury ... 75
Filtr papierowy do zaparzaczy przelewowych ø250 mm ... 504
Filtr uniwersalny HoReCa z głowicą ... 443
Filtr vendingowy ... 443
Filtry do wody ... 444
Filtry do wody BWT ... 446
Filtr z głowicą do kostkarek 3.0 ... 443
Filtr z głowicą do kostkarek 9.0 ... 443
Financier ... 130-131
Flamastry Horeca ... 33
Florentins ... 132
Folie do prasy do hamburgerów ... 177
Fontanna do czekolady ... 624
Fontanna do czekolady 3-poziomowa ... 624
Fontanna do czekolady 5-poziomowa ... 625
Fontanna do czekolady 6-poziomowa ... 625
Foremka pergaminowa ... 567
Forma do babeczek ... 122
Forma do ciast ... 122
Forma do kostek lodu ... 474
Forma do kostek lodu mini ... 474
Forma do kostek lodu w kształcie kamienia szlachetnego ... 474
Forma do kostek lodu w kształcie kieliszka ... 474
Forma do kostek lodu w kształcie kuli ... 474
Forma do kostek lodu XL ... 474
Forma do pralin – kwiat ... 135
Forma do pralin – mini tabliczka czekolady ... 135
Forma do pralin – okrągła ... 135
Forma do pralin – owalna ... 135
Forma do pralin – serce ... 135
Forma do ravioli - chef ... 323
Forma do ravioli - klasyczna ... 323
Forma do wycinania ... 123
Forma do wycinania motyl - zestaw ... 123
Forma do wycinania owalna - zestaw ... 123
Forma do wycinania trójkątna - zestaw ... 123
Forma do wycinania - zestaw ... 123
Forma kucharsko-cukiernicza kwadratowa ... 105
Forma kucharsko-cukiernicza kwadratowa ... 122
Formy do pralin ... 135
Formy silikonowe do pieczenia ... 130
Formy silikonowe do pieczenia 600x400 mm ... 132
Formy silikonowe do pieczenia GN 1/1 ... 131
Frytownica Blue Line 4L/230V ... 260
Frytownica indukcyjna Kitchen Line – 8 l ... 261
Frytownica indukcyjna Kitchen Line – 2x 8 l ... 261

Frytownica Mastercook – 8 l ... 259
Frytownica Mastercook – 2x 8 L ... 259
Frytownica MasterPro z kranem spustowym – 8 l ... 259
Frytownica MasterPro z kranem spustowym – 2x 8 l ... 259
Frytownica z panelem cyfrowym Mastercook z kranem spustowym – 8 l ... 258
Frytownica z panelem cyfrowym Mastercook z kranem spustowym – 2x 8 l ... 258
Frytownice Mastercook ... 259
Frytownice Mastercook z panelem cyfrowym ... 258
Furażerka papierowa – zestaw 100 sztuk ... 461

G

Gałkownica Kitchen Line ... 114
Gałkownica Profi Line ... 114
Gałkownica Stöckel ... 114-115
Gałkownica Stöckel – owalna ... 115
Gardziel z zespołem tnącym do napędu PS-22 ... 205
Garnek do muli – z pokrywką ... 12
Garnek do sosów – z pokrywką ... 12
Garnek do szparagów XL ... 5
Garnek do zup i sosów z pokrywką ... 12, 571
Garnek niski – z pokrywką ... 2, 4
Garnek średni – z pokrywką ... 2, 4, 6
Garnek wysoki – z pokrywką ... 2, 4, 6
Garnki Budget Line z pokrywkami – dno „sandwich" ... 6
Garnki do muli i sosów ... 12
Garnki Kitchen Line z pokrywkami – dno kapsułowe ... 4
Garnki Profi Line z pokrywkami – dno „sandwich" ... 2
Głowica ... 446
Gofrownica – duża kratka ... 280
Gofrownica – mała kratka ... 280
Gofrownica – serca ... 280
Granitor 2x12 L ... 475
Grille gazowe Fiesta ... 654
Grille gazowe Green Fire ... 648
Grille kontaktowe ... 264
Grille na węgiel drzewny ... 655
Grill gazowy Fiesta 600 ... 654
Grill gazowy Fiesta 800 ... 654
Grill gazowy Grill-Master Maxi ... 652
Grill gazowy Grill-Master Mini ... 652
Grill gazowy Grill-Master Quattro ... 653
Grill gazowy Roast-Master Heavy Duty ... 653
Grill gazowy Xenon Pro ... 655
Grill Green Fire Profi Line 2-palnikowy ... 648
Grill Green Fire Profi Line 3-palnikowy ... 649
Grill Green Fire Profi Line 4-palnikowy ... 649
Grill kontaktowy „Panini" ... 264
Grill kontaktowy podwójny ... 265
Grill kontaktowy pojedynczy ... 264
Grill Master ... 652
Grill na węgiel drzewny „Patio" ... 655
Grill na węgiel drzewny „Resto" ... 655
Grzałka do podgrzewaczy ... 613
Grzałka indukcyjna do wbudowania 800 W ... 251, 613

H

HACCP Duża szczotka ... 454
HACCP Kij metalowy do szczotek i ściągaczek ... 454
HACCP Ściągaczka ... 454
HACCP Szczotka do naczyń ... 454
HACCP Szczotka do szorowania ... 454-455
HACCP Szczotka uniwersalna ... 455
HACCP Szczotka z długim uchwytem ... 454
HACCP Szczotka z krótkim uchwytem ... 454
HACCP Zestaw szufelka ZE zmiotkĄ ... 454
Haki rzeźnicze – zestaw 4 szt. ... 73

I

iVide Plus Junior ... 270
Izolowane pojemniki GN 1/1 i 2/1 do cyrkulatorów SmartVide ... 268

J

Jajecznik – kieliszek ... 594
Jajecznik z rantem ... 594
Jednorazowa maseczka na twarz 50 szt. ... 459

K

Kamień lawowy ... 651
Kanka miniaturowa do przekąsek ... 572
Karafka ... 625
Karafki ... 532
Karafki i dekantery ... 533
Kawa ziarnista la Crema 1 kg ... 501
Kebab ... 320
Kebab elektryczny Profi Line ... 320
Kebab gazowy Profi Line ... 320
Kieliszek Romantic ... 543
Kieliszki ... 520
Kieliszki do martini ... 530
Kieliszki do szampana ... 529
Kieliszki do wódki ... 535
Kieliszki do wody/piwa ... 548
Kij teleskopowy ... 456
Klamra na tosty ... 283
Klipsy do obrusów ... 594
Klipsy do pojemników GN HACCP z polipropylenu ... 33, 35
Kloc masarski drewniany bez podstawy ... 72
Kloc masarski drewniany na podstawie drewnianej ... 72
Kloc masarski z polietylenu na podstawie ... 72
Kociołek do zupy – 8 l ... 604
Kociołek do zupy Kitchen Line – 8 l ... 604
Kolekcja Oriente ... 543
Komory rozrostu dla pieców konwekcyjno-parowych HENDI NANO ... 341
Komory rozrostu dla pieców konwekcyjno-parowych HENDI NANO Bakery ... 153, 331
Komory rozrostu, sterowanie elektromechaniczne ... 153
Końcówka Bigoli ... 324
Końcówka Capelli D'agnelo – anielskie włosy ... 324
Końcówka Caserecce ... 324
Końcówka do mopa 2352 ... 455
Końcówka do rękawów do napełniania ... 121
Końcówka do rękawów gwiazdka francuska ... 121
Końcówka do rękawów kwiatek ... 121
Końcówka do rękawów w kształcie litery "V" ... 121
Końcówka do rękawów wstążka ... 121
Końcówka Fettuccine ... 324
Końcówka Fusilli ... 324
Końcówka Gnocchi ... 324
Końcówka Pappardelle ... 324
Końcówka Pasta Sfoglia ... 324
Końcówka Spaghetti ... 324
Końcówki do dekorowania i napełniania ... 109
Końcówki do rękawów karbowane ... 120
Końcówki do rękawów proste ... 120
Końcówki do rękawów różne ... 121
Końcówki do rękawów zestaw do kwiatów i płatków ... 121
Kontener okrągły ... 450
Kopułka szklana ... 107, 273
Kopułka szklana z otworem wentylacyjnym ... 107, 273
Korek do butelki szampana ... 466
Korkociąg ... 464
Kostkarka chłodzona powietrzem ... 489
Kostkarka chłodzona wodą ... 489
Kostkarka do lodu ... 488
Kostkarka Kitchen Line 12 ... 487
Kostkarka Kitchen Line 15 ... 487
Kostkarki do lodu ... 489
Kosz ... 452
Kosz do filiżanek 500x500 mm ... 437
Kosz do pieczywa okrągły ... 576
Kosz do pieczywa rozmiar GN ... 579
Kosz do pieczywa ze stalową ramą ... 577
Kosz do pieczywa z workiem ... 578
Kosz do szkła 500x500 mm ... 436
Kosz do urządzenia do gotowania makaronu ... 325
Kosz do zmywarki do szkła 400x400 mm ... 424, 437
Kosze do zmywarek i pojemnik na naczynia ... 436
Kosze na śmieci i popielnice ... 452
Kosz na bagietki ... 579
Kosz na sztućce do zmywarek 500x500 mm ... 436
Kosz na tace ... 437
Kosz na talerze do zmywarki 500x500 mm ... 436
Kosz pedałowy okrągły z wkładem ... 452
Kosz samogaszący ... 452
Kosz skośny okrągły ... 577
Kosz skośny prostokątny ... 577
Kosz stojący 43 l ... 453
Kosz stojący z popielnicą ... 452, 603
Kosz uniwersalny do zmywarek 500x500 mm ... 436
Koszyk Basic okrągły ... 583
Koszyk Basic owalny ... 583
Koszyk Deco okrągły ... 583
Koszyk Deco owalny ... 583
Koszyk Deco podłużny ... 583
Koszyk Deco prostokątny ... 583
Koszyk do owoców ... 584
Koszyk do owoców czarny ... 584
Koszyk do pieczywa – owalny ... 580
Koszyk do pieczywa prostokątny GN 1/1 ... 580
Koszyk do pieczywa z pokrywą Rolltop ... 580
Koszyk do przekąsek ... 578
Koszyk do serwowania ... 583
Koszyk do serwowania czarny ... 583
Koszyki ... 580, 582
Koszyki do pieczywa prostokątne GN 1/2 ... 580
Koszyki druciane ... 583
Koszyk miniaturowy do smażonych przekąsek ... 568-569
Koszyk na przyprawniki ... 596
Koszyk na smażone przekąski ... 569
Koszyk na sztućce ... 578
Koszyk – okrągły ... 582
Koszyk owalny ... 576
Koszyk – owalny ... 582
Koszyk – owalny długi ... 582
Koszyk pleciony ... 578, 584
Koszyk prostokątny ... 576
Koszyk – prostokątny ... 582
Koszyk z polirattanu ... 580, 582
Kosz z pokrywą ... 452
Kosz z pokrywą obrotową ... 452
Kotleciarka elektryczna ... 176
Kotleciarka elektryczna Profi Line ... 176
Krajalnica do jajek – owalna ... 67
Krajalnica do jajek – prostokątna ... 67
Krajalnica do pomidorów ... 70
Krajalnica elektryczna do kiełbas ... 180
Krajalnica HENDI Profi Line 250 ... 183
Krajalnica HENDI Profi Line 300 ... 183
Krajalnica HENDI Profi Line 250 red edition ... 185
Krajalnica Kitchen Line 250 ... 184
Krajalnica Kitchen Line 300 ... 184
Krajalnica Kitchen Line 250 z powłoką Teflon® ... 184
Krajalnica Profi Line 195 ... 182
Krajalnica Profi Line 220 ... 182
Krajalnica Profi Line red edition ... 185
Krajalnica ręczna do kiełbas ... 180
Krajalnice Kitchen Line ... 184
Krajalnice Profi Line ... 182, 185
Kratka barmańska ... 468
Krustownica ... 469
Kruszarka barowa profesjonalna Barmatic mineral ... 485
Kruszarka do lodu ... 486
Kruszarka do lodu elektryczna ... 486
Kruszarka do lodu na podstawie z marmuru – elektryczna ... 485
Krzesło cateringowe – białe ... 646
Krzesło cateringowe – czarne ... 646
Kubek ... 570
Kubek do koktajli miedziany ... 471
Kubek do przekąsek Fingerfood – jednorazowy, zestaw 100 szt. ... 628
Kubek Evolution ... 559
Kubek Restaurant ... 556
Kubek Sztaplowany ... 554
Kubek Trianon ... 555
Kubek z podstawkiem do przekąsek Fingerfood – jednorazowy, zestaw 100 szt. ... 628
Kubek z uchem Double Wall ... 497
Kubek z uchwytem ... 570
Kuchenka indukcyjna 2000 W ... 246
Kuchenka indukcyjna 3500 W ... 246
Kuchenka indukcyjna 2000 W Black Line ... 244
Kuchenka indukcyjna 3500 W Black Line ... 244
Kuchenka indukcyjna 2000 W Display Line ... 250
Kuchenka indukcyjna 3500 W Display Line ... 250
Kuchenka indukcyjna model 1800 ... 251
Kuchenka indukcyjna model 2000 ... 251
Kuchenka indukcyjna model 3500 D ... 248
Kuchenka indukcyjna model 5000 D ... 249
Kuchenka indukcyjna model 3500 D XL ... 248
Kuchenka indukcyjna model 3500 M ... 251
Kuchenka indukcyjna podwójna ... 247

Kuchenka indukcyjna podwójna Black Line ... 245
Kuchenka indukcyjna podwójna Display Line ... 250
Kuchenka indukcyjna podwójna model 7000 ... 249
Kuchenka indukcyjna podwójna z funkcją boost ... 247
Kuchenka mikrofalowa 1000 W ... 287
Kuchenka mikrofalowa MENUMASTER 1550/1100 W, 34 l ... 289
Kuchenka mikrofalowa MENUMASTER 1550/1100 W, 34 l, 100 programów ... 289
Kuchenka mikrofalowa MENUMASTER 2700/1800 W, 34 l, 100 programów ... 289
Kuchenka mikrofalowa Samsung, 1100 W, 26 l, 20 programów, sterowanie elektroniczne ... 286
Kuchenka mikrofalowa Samsung, 1850 W, 26 l, 30 programów, sterowanie elektroniczne ... 284
Kuchenka mikrofalowa Samsung, 1100 W, 26 l, sterowanie elektromechaniczne ... 286
Kuchenka mikrofalowa Samsung, 1500 W, 26 l, sterowanie elektromechaniczne ... 285
Kuchenka mikrofalowa Samsung, 1850 W, 26 l, sterowanie elektromechaniczne ... 285
Kuchenka mikrofalowa z funkcją grilla ... 287
Kuchenka mikrofalowa z możliwością programowania 1000 W ... 287
Kuchenki indukcyjne Black Line ... 244
Kuchenki indukcyjne Oblique ... 246
Kuchenki mikrofalowe ... 284
Kuchenkl mikrofalowe Menumaster 1500/1000 W, 23 l.. 288
Kuchenki mikrofalowe Menumaster 17 l, 100 programów ... 288
Kuchnia elektryczna 4-płytowa Kitchen Line na podstawie otwartej ... 235
Kuchnia elektryczna 6-płytowa Kitchen Line na podstawie otwartej ... 235
Kuchnia elektryczna 4-płytowa Kitchen Line z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym GN 1/1 ... 234
Kuchnia elektryczna 6-płytowa Kitchen Line z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym GN 1/1 ... 234
Kuchnia gazowa 4-palnikowa Kitchen Line na podstawie otwartej ... 236
Kuchnia gazowa 5-palnikowa Kitchen Line na podstawie otwartej ... 241
Kuchnia gazowa 6-palnikowa Kitchen Line na podstawie otwartej ... 236
Kuchnia gazowa 4-palnikowa Kitchen Line, stołowa ... 237
Kuchnia gazowa 6-palnikowa Kitchen Line, stołowa ... 237
Kuchnia gazowa 4-palnikowa Kitchen Line z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym GN 1/1 ... 236
Kuchnia gazowa 6-palnikowa Kitchen Line z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym GN 1/1 ... 236
Kuchnia gazowa 5-palnikowa Kitchen Line z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym i grillem . 241
Kuchnie gazowe 4-palnikowe na podstawie z trzech stron zamkniętej, z piekarnikiem gazowym lub elektrycznym ... 232
Kuchnie gazowe 6-palnikowe na podstawie z trzech stron zamkniętej, z piekarnikiem gazowym lub elektrycznym ... 233
Kulki polipropylenowe do cyrkulatorów SmartVide 1000 sztuk w zestawie ... 268
Kutry i emulgatory ... 207
Kuweta do lodów Kitchen Line ... 117
Kuweta do lodów okrągła ... 117
Kuweta do lodów Profi Line ... 117
Kuweta do lodów z poliwęglanu ... 118

L

Lampa do podgrzewania potraw ... 243
Lampa do podgrzewania potraw – wisząca, cylindryczna . 243
Lampa do podgrzewania potraw – wisząca, stożkowa .. 243
Lampa grzewcza ... 659
Lampa grzewcza gazowa z płomieniem piramida ... 659
Lampa grzewcza na gaz ... 658
Lampa grzewcza na gaz – składana ... 658
Lampa owadobójcza ... 461-462
Lampa owadobójcza 100 m² ... 462
Lampa owadobójcza 150 m² ... 462
Lampa owadobójcza wodoodporna ... 463
Lampa owadobójcza wodoodporna z wentylatorem ... 463
Lampa owadobójcza z taśmą klejącą – 120 m² ... 462
Lampy owadobójcze do użytku na zewnątrz pomieszczeń ... 463
Lampy owadobójcze do użytku wewnątrz pomieszczeń ..461
Lampy owadobójcze do użytku w kuchni i restauracji .. 462
Ławka cateringowa ... 646
Lejek ... 77
Lejek z rączką ... 77
Licznik do wody z wyświetlaczem ... 447
Lina do słupków odgradzających ... 647
Linia America'20s ... 530
Linia Architecture ... 542
Linia Aska ... 536
Linia Be Bop ... 538
Linia Brixton ... 542
Linia Broadway ... 530, 539
Linia Cabernet ... 520, 528
Linia Can ... 539
Linia Elegance ... 521
Linia Elisa ... 539
Linia Fusion ... 541
Linia Grands Cepages ... 527
Linia Granity ... 535
Linia Islande ... 534
Linia Lima ... 536
Linia Log ... 540
Linia Macassar ... 542
Linia New York ... 538
Linia Norvege ... 535
Linia Oenologue Expert ... 526
Linia Open Up ... 527, 536
Linia Pop Corn ... 539
Linia Primary ... 537
Linia Princesa ... 524
Linia Rendez-vous ... 542
Linia Restaurant ... 556
Linia Resto ... 525
Linia Salto ... 540
Linia Savoie ... 521
Linia Shetland ... 540
Linia Stack Up ... 541
Linia Sublym ... 526
Linia Versailles ... 525
Linia Verso ... 529
Linia Victorinox Fibrox ... 46
Linia Victorinox Forged Grand Maitre ... 47
Linia Victorinox Swiss Classic ... 48
Linia Victorinox Swiss Classic ... 47
Linia Vigne ... 537
Linia Vina ... 522
Linia Vina Juliette ... 523
Listwa do bonów ... 55
Listwa magnetyczna z haczykami ... 45
Listwa wspornikowa ... 19, 23
Lodówka do wina dwustrefowa ... 383, 491
Lodówka do wina dwustrefowa 166 butelek ... 383, 491
Lodówka do wina dwustrefowa 44 butelki ... 383, 491
Lodówka na mleko ... 495
Lodówka na mleko z wyświetlaczem temperatury ... 493
Lodówka na napoje 1-drzwiowa 118 l ... 382, 490
Lodówka na napoje 1-drzwiowa 138 L ... 382, 490
Lodówka na napoje 1-drzwiowa 293 l ... 382, 490
Lodówka na napoje 2-drzwiowa 228 l ... 382-383, 490-491
Lodówka na napoje 2-drzwiowa 458 l ... 382, 490
Lodówka na napoje 3-drzwiowa 338 l ... 383, 491
Lodówki barowe ... 382, 490
Lodówki barowe z drzwiami suwanymi ... 383, 491
Long Mold ... 132

Ł

Łopata do obracania pizzy z ruchomym uchwytem ... 311
Łopata do pizzy ... 310
Łopata do pizzy aluminiowa ITALIA 3D – perforowana . 311
Łopata do pizzy aluminiowa SOLE MIO – perforowana . 311
Łopata do pizzy kwadratowa ... 308-309
Łopata do pizzy kwadratowa 33x33 cm – 120 cm ... 307
Łopata do pizzy kwadratowa 33x33 cm – 150 cm ... 307
Łopata do pizzy kwadratowa 45x45 cm – 120 cm ... 307
Łopata do pizzy kwadratowa 45x45 cm – 150 cm ... 307
Łopata do pizzy kwadratowa perforowana ... 307
Łopata do pizzy okrągła ... 307-308
Łopata do pizzy Orchidea – aluminiowa ... 311
Łopata do pizzy Venezia ... 311
Łopata do wyjmowania pizzy z pieców przelotowych ... 312
Łopata operacyjna do pizzy ... 307
Łopatka do miękkich serów ... 65
Łopatka do pizzy ... 313
Łopatka do sera ... 65
Łopatka/nóż do tortu ... 309, 623
Łopaty do pizzy ... 311
Łopaty do pizzy, drewniane ... 310
Łuskarka do lodu ... 488
Łyżeczka do dipów Cuchara ... 564
Łyżeczka do jajka ... 594
Łyżka barmańska ... 471
Łyżka barmańska miedziana ... 471
Łyżka cedzakowa ... 74, 85, 616-617
Łyżka cedzakowa okrągła ... 617
Łyżka do potraw ... 617
Łyżka do sałatek ... 618
Łyżka do serwowania ... 85, 616
Łyżka do sosu do pizzy ... 312
Łyżka kuchenna ... 84, 128
Łyżka kuchenna – zestaw 3 szt. ... 84, 128
Łyżka przystawkowa z melaminy ... 617
Łyżka z tworzywa ... 84, 128
Łyżki do sałatek i chochle z tworzywa ... 618

M

Madeleine ... 132
Madeleines ... 130
Markery do tablicy – szeroka końcówka ... 601
Markery do tablicy – wąska końcówka ... 601
Maszyna do lodów ... 113
Maszyna do produkcji makaronu ... 324
Maszynka do krojenia ziemniaków ... 71
Maszynka do makaronu ... 322
Maszynka do makaronu elektryczna ... 322
Maszynka do makaronu elektryczna Kitchen Line ... 323
Maszynka do makaronu Kitchen Line ... 323
Maszynka do mielenia mięsa ... 175
Maszynka do mielenia mięsa MG 510 ... 230
Maszynka do mielenia mięsa MG 700 ... 230
Maszynka do zmiękczania mięsa EasyChef-45 ... 73
Maszynka ręczna do krojenia ziemniaków seria CF-5 .. 221
Maszyny wielofunkcyjne z elektronicznym panelem graficznym serii CK ... 217
Mata antypoślizgowa ... 41
Mata barmańska gumowa ... 468
Mata pod tamper podwójna ... 502
Mata pod tamper pojedyncza ... 502
Mata silikonowa do pieczenia nieprzywierająca ... 133-134
Mata „Zachowaj odstęp" ... 459
Maty i siatki do pieczenia i grillowania ... 134
Meble cateringowe składane ... 644
Miara barmańska ... 470
Miara barmańska miedziana ... 470
Miarka stalowa – z podziałką ... 78
Miarka z polipropylenu ... 78
Miarka z polipropylenu piętrowalna ... 78
Miesiarka do ciasta z 1 prędkością i stałą dzieżą ... 306
Miesiarka spiralna do ciasta z 2 prędkościami i unoszoną głowicą ... 306
Miesiarka spiralna ze stałą dzieżą ... 304
Miesiarka spiralna z wyjmowaną dzieżą ... 304
Miesiarki spiralne ... 304
Miesiarki spiralne z 2 prędkościami ... 305
Miesiarki spiralne ze stałą dzieżą, z 2 prędkościami ... 305
Miesiarki spiralne z wyjmowaną dzieżą, z 2 prędkościami ... 305
Mieszadła drewniane ... 84, 128, 310
Mieszarka ręczna do farszu z dzieżą przechylną ... 180
Mieszarka ręczna do farszu z dzieżą stałą ... 180
Mikser planetarny stołowy, 5-litrowy seria BM-5 ... 218
Mikser ręczny ... 199
Mikser ręczny Hamilton Beach Heavy Duty ... 198
Mikser ręczny HENDI 250 VV ze zmienną prędkością – z rózgą ... 198
Mikser ręczny HENDI 400 ze zmienną prędkością – z rózgą i wieszakiem ... 196
Mikser ręczny HENDI Kitchen Line 160 – ze zmienną prędkością ... 194
Mikser ręczny Kitchen Line ze zmienną prędkością z rózgą i wieszakiem ... 196
Mikser ręczny Profi Line 500 o zwiększonej mocy – ze zmienną prędkością ... 195
Mikser ręczny Profi Line 250 – ze stałą prędkością ... 195
Mikser ręczny Profi Line 300 – ze zmienną prędkością ... 195

Mikser ręczny Profi Line 400 – ze zmienną prędkością ... 195, 197
Mikser ręczny Profi Line 500 – ze zmienną prędkością .. 195
Mikser Turbo TRX-22 ... 219
Miksery planetarne ... 193
Miksery planetarne Kitchen Line ... 192
Miksery planetarne wolnostojące – seria BE ... 218
Miksery ręczne HENDI ze zmienną prędkością ... 195
Miksery ręczne Kitchen Line ... 194
Miksery ręczne Profi Line ... 195
Miksery ręczne TR oraz TR/BM ze stałym lub demontowalnym ramieniem ... 204
Miksery ręczne ze zmienną prędkością i stałą prędkością ... 201
Mini-Cake ... 131-132
Mini-Cake 80x30x(H)33 ... 130
Mini cannelais bordelais ... 131
Mini komora chłodnicza i mroźnicza ... 391
Mini-Madeleines ... 130
Mini-Muffins ... 132
Mini-Muffins ø53x(H)30 ... 130
Mini-Tartelette ... 131-132
Miotła do użytku wewnętrznego z kijem ... 456
Misa do szampana ... 473, 574
Misa do szampana/ponczu ... 473
Misa do szampana/ponczu Economic ... 473
Miseczka Cacerole ... 564
Miseczka Concha ... 564
Miseczka Cuadrado ... 564
Miseczka do deserów „Klaun" ... 563
Miseczka do przekąsek Fingerfood – jednorazowa, zestaw 100 szt. ... 628
Miseczka do sosów ... 575
Miseczka do sosów i dipów ... 575
Miseczka do zapiekania/kokila ... 139
Miseczka do zapiekania/kokila ... 575
Miseczka Huevo ... 564
Miseczka Lionhead ... 564
Miseczka na masło i sos ... 575
Miseczka Plato ... 564
Miseczka ramekin ... 575
Miseczka Redondo ... 564
Miseczka skośna do przekąsek Fingerfood – jednorazowa, zestaw 100 szt. ... 628
Miseczka Tapas Cuadrado ... 564
Miseczka Triangolo ... 564
Miseczka trójkątna do przekąsek Fingerfood – jednorazowa, zestaw 100 szt. ... 628
Miska ... 553-554, 570
Miska betonowa ... 631
Miska do miksowania – z zaokrąglonym dnem ... 87
Miska do paelli emaliowana ... 13, 571
Miska Evolution ... 559
Miska kuchenna ... 87
Miska kwadratowa ... 629
Miska prostokątna ... 574
Miska skośna ... 563
Miska skośna Velocity ... 575
Miska skośna z melaminy ... 631
Miska Vanilla ... 561
Miska w kształcie fali z melaminy ... 631
Miski ... 87
Młynek do mielenia kawy – automatyczny ... 500
Młynek do mielenia kawy – elektroniczny ... 500
Młynek do odpadków 550 W z włącznikiem ... 434
Młynek do pieprzu ... 593
Młynek do pieprzu i soli – przezroczysty ... 593
Młynek do pieprzu z tworzywa ... 592
Młynek do soli ... 593
Młynek do soli z tworzywa ... 592
Młynek drewniany do pieprzu ... 592
Młynek drewniany do soli ... 592
Młynki do kawy ... 500
Młynki do pieprzu i soli ... 592
Mop do czyszczenia na mokro ... 455
Mop z kijem teleskopowym ... 455
Moździerz ... 471
Muffins ... 130-131
Multipatelnia elektryczna ... 262

N

Naboje do syfonu do bitej śmietany ... 112
Naboje do syfonu do bitej śmietany Kurt Scheller Edition .. 111
Naboje do wody sodowej CO_2 ... 484
Naczynia dla dzieci ... 563
Naczynia do prezentacji z melaniny ... 565
Naczynia do zapiekania porcelanowe ... 562
Naczynia do zapiekania z porcelany ... 562
Naczynia emaliowane ... 570
Naczynia jednorazowe do przekąsek Fingerfood ... 628
Naczynia miedziane Induction ... 12
Naczynia ze stali galwanizowanej ... 574
Naczynie do przekąsek Fingerfood w kształcie fali – jednorazowe, zestaw 100 szt. ... 628
Naczynie do zapiekania Rustica – kwadratowe ... 562
Naczynie do zapiekania Rustica – okrągłe ... 562
Naczynie do zapiekania Rustica – owalne ... 562
Naczynie do zapiekania Rustica – prostokątne ... 562
Naczynie prostokątne ... 570
Naczynie skośne do przekąsek Fingerfood – jednorazowe, zestaw 100 szt. ... 628
Nadstawa chłodnicza GN 1/3 ... 374
Nadstawa chłodnicza GN 1/4 ... 374
Nadstawka do kosza 500x500 mm ... 436
Nadstawy chłodnicze ... 374
Nadziewarka do kiełbas Profi Line pionowa ... 178
Nadziewarka elektryczna do kiełbas 15 l ... 179
Nadziewarki do kiełbas ... 178
Nakładka na ruszt kuchenny ... 3, 237
Naklejka Food Safety – „Data przydatności" ... 37
Naklejka Food Safety – „Spożyć przed" ... 37
Naklejka Food Safety – „Spożyć w pierwszej kolejności" .. 37
Naklejki Food Safety ... 36
Naklejki Food Safety na każdy dzień tygodnia – jednorazowe ... 36
Naklejki Food Safety na każdy dzień tygodnia – wielorazowe ... 36
Naleśnikarka ... 280
Nalewak ... 465
Nalewak chromowany ... 465
Nalewak miedziany, długi ... 465
Nalewak stalowy, długi ... 465
Napęd miksera ręcznego HENDI Kitchen Line 350 ze zmienną prędkością ... 194
Napęd miksera ręcznego HENDI Kitchen Line 500 ze zmienną prędkością ... 194
Napęd wilka do mięsa o dużej wydajności PS-22 ... 205
Naświetlacze do jaj ... 457
Nośnik do szklanek z piwem ... 467
Nóż dekoracyjny ... 65
Nóż dekoracyjny do cytrusów ... 64
Nóż dekoracyjny do kulek – podwójny ... 64
Nóż dekoracyjny do kulek – pojedynczy karbowany ... 64
Nóż dekoracyjny do kulek – pojedynczy owalny ... 64
Nóż dekoracyjny do masła ... 64
Nóż dekoracyjny kanałowy ... 64
Nóż do chleba ... 43-44, 56-57, 59
Nóż do ciasta ... 57, 127, 129
Nóż do ciasta ... 129
Nóż do ciasta do pizzy ... 313
Nóż do ciasta do pizzy – giętki ... 313
Nóż do cytrusów ... 64
Nóż do filetowania ... 42, 44, 59
Nóż do filetowania ryb – giętki ... 57
Nóż do jarzyn ... 44
Nóż do kebaba ... 321
Nóż do krojenia ... 57
Nóż do miękkich serów ... 65
Nóż do mięsa ... 59
Nóż do oberania z ząbkowanym ostrzem ... 56
Nóż do obierania ... 42, 44
Nóż do obierania cytrusów ... 64
Nóż do obierania pomidorów ... 49
Nóż do obierania warzyw i owoców ... 49
Nóż do obierania z wygiętym ostrzem ... 56
Nóż do oddzielania kości ... 57, 59
Nóż do ostryg ... 63
Nóż do ostryg długi ... 63
Nóż do ostryg prosty ... 63
Nóż do pieczeni ... 57
Nóż do serwowania ciasta ... 129
Nóż do siekania ziół ... 68
Nóż do smarowania – ząbkowany ... 64
Nóż do steków ... 56, 518
Nóż do steków Jumboi - zestaw 6 szt. ... 518
Nóż do steków XL ... 518
Nóż do steków - zestaw 6 szt. ... 518
Nóż do szynki i kebaba ... 59
Nóż do szynki i łososia ... 57
Nóż do szynki i łososia ... 43, 45
Nóż do szynki wąski ... 57
Nóż do twardych serów ... 65
Nóż do warzyw ... 56
Nóż do wilka ... 171-172
Noże do obierania owoców ... 49
Noże do steków ... 518
Noże Duo ... 52
Noże Ecco ... 54
Noże Gastro ... 51
Noże Green Line ... 56
Noże HACCP w kolorze białym – do pieczywa, nabiału i delikatesów ... 62
Noże HACCP w kolorze brązowym – do wędlin i gotowanych mięs ... 60
Noże HACCP w kolorze czerwonym – do surowego mięsa .. 60
Noże HACCP w kolorze niebieskim – do ryb ... 61
Noże HACCP w kolorze zielonym – do warzyw i owoców .. 62
Noże HACCP w kolorze żółtym – do drobiu ... 61
Noże japońskie ... 58
Noże Kitchen Line ... 44
Nóż elektryczny do kebaba Kitchen Line ... 321
Nóż elektryczny do kebaba Kitchen Line – bezprzewodowy ... 321
Nóż elektryczny do kebaba Profi Line ... 321
Nóż elektryczny do odcinania kawałków wyciskanego makaronu ... 324
Noże Profi ... 51
Noże Profi Line ... 42
Noże rzeźnicze ... 54
Noże standard – uniwersalne, w kolorze czarnym ... 59
Noże Superior ... 53
Noże Titan East ... 58
Nóż kucharski ... 35, 42, 44, 59
Nóż kuchenny ... 56
Nóż nieprzywierający do krajalnic Profi Line ... 183
Nóż rzeźniczy ... 35, 42, 44, 56, 59
Nóż Santoku ... 43
Nóż szefa kuchni ... 57
Nóż uniwersalny ... 35, 42, 59
Nożyce do drobiu ... 44, 63
Nożyce kuchenne – uniwersalne ... 63
Nożyce kuchenne z miękkim uchwytem ... 63
Nożyk do obierania ... 50
Nożyk do pomidorów ... 50, 65
Nożyki do obierania ... 50
Nożyki HACCP do obierania, zestaw 6 szt. ... 50

O

Obieraczka do ziemniaków HENDI 7 ... 181
Obieraczka do ziemniaków Profi Line 10 kg ... 181
Obieraczka do ziemniaków Profi Line 5 kg ... 181
Obieraczka do ziemniaków seria M-5 ... 220
Obieraczka do ziemniaków seria PI ... 220
Obierak ... 50, 65
Obręcz do taboretu gazowego ... 242
Obrus okrągły Symposium ... 645-646
Obrus prostokątny Symposium ... 645
Ociekacz ... 27, 30
Ociekacz do pojemników GN ... 23
Odbijak do fusów GN ... 503
Odbijak do fusów okrągły ... 503
Odbijak do fusów w drewnianej obudowie ... 503
Officina 1825 Sale&Pepe ... 590
Okap kondensacyjny do pieców NANO Compact na blachy GN 1/1 ... 340
Okap kondensacyjny do pieców Nano Max, Drive i Scroll i ich wersji Bakery na 5, 7, 12 GN 1/1 oraz 4, 6 i 10 blach 600x400 mm ... 340
Okap kondensacyjny do pieców NANO MAX, Drive, Scroll i wersji Bakery na 20x GN 1/1 oraz na 16x 600x400 mm ... 340
Okap kondensacyjny do pieców NANO MAX, Drive, Scroll i wersji Bakery na 6x GN 2/1 oraz na 10x GN 2/1 ... 340
Okap przyścienny skośny, 1000x700x450 mm ... 340
Okap przyścienny, skośny, 1200x700x(H)450 mm ... 340
Okap przyścienny, skośny, z filtrami labiryntowymi

i króćcem Ø150 mm ... 422
Okap przyścienny skośny z oświetleniem 1000x700x(H)450 mm ... 340
Okapy kondensacyne ... 162, 356
Okapy z wentylatorem do pieców HENDI NANO ... 340
Okulary do krojenia cebuli ... 77
Oliwiarka Friulana ... 312
Opiekacz 580 ... 276
Opiekacz 800 ... 276
Opiekacz kwarcowy GN 1/1 ... 277
Opiekacz kwarcowy MAXI GN 1/1 ... 277
Opiekacz z możliwością montażu na ścianie ... 276
Organizer na przyprawniki okrągły ... 596
Organizer na przyprawniki prostokątny ... 596
Organizer stołowy ... 596
Organizer stołowy czarny ... 596
Osłona z plexi ... 460
Osłona z plexi wolnostojąca ... 460
Ostrzałka ... 45, 59
Ostrzałka diamentowa ... 43
Ostrzałka do noży ... 66
Ostrzałka do noży Masatlar ... 53
Ostrzałka elektryczna do noży ... 66
Ostrza zapasowe do 855201 ... 263
Ostrze do krojenia frytek 11 mm do maszynki do krojenia ziemniaków ... 71
Otwieracz ... 464
Otwieracz barmański ... 464
Otwieracz barmański Profi Line ... 464
Otwieracz do butelek z pojemnikiem na kapsle ... 464
Otwieracz do puszek ... 67
Otwieracz do puszek bezpieczny ... 67
Otwieracz do puszek Kitchen Line ... 67
Otwieracze do butelek i korkociągi ... 464

P

Pakowarka próżniowa Budget Line listwowa ... 190
Pakowarka próżniowa Diva listwowa ... 188
Pakowarka próżniowa Fresh Budget Line listwowa ... 190
Pakowarka próżniowa Kitchen Line listwowa ... 189
Pakowarka próżniowa komorowa Kitchen Line ... 186
Pakowarka próżniowa listwowa ... 188
Pakowarka próżniowa Profi Line – komorowa ... 186
Pakowarka próżniowa Profi Line – listwowa ... 190
Pakowarka próżniowa Profi Line – listwowa ... 190
Pakowarka próżniowa seria SE ... 222
Pakowarka próżniowa z podajnikiem na rolkę – listwowa ... 189
Pakowarki próżniowe ... 186
Pakowarki próżniowe FRESH – listwowe ... 188
Pakowarki próżniowe komorowe seria Sensor Ultra ... 224
Pakowarki próżniowe Profi Line ... 187
Pakowarki próżniowe Sensor Ultra seria 600 ... 224
Pakowarki próżniowe Sensor Ultra seria 6000 ... 225
Pakowarki próżniowe Sensor Ultra serie 800 ... 225
Pakowarki próżniowe Sensor Ultra serie 300, 400 i 500 ... 224
Pakowarki próżniowe SE seria 600 ... 223
Pakowarki próżniowe SE seria 800 ... 223
Pakowarki próżniowe SE serie 200, 300, 400 i 500 ... 223
Paliwo do podgrzewaczy z knotem – puszka ... 615
Palnik dwufunkcyjny ... 614
Palnik gazowy do Crème Brûlée ... 139
Palnik szefa kuchni ... 140
Palnik szefa kuchni design by Robert Bronwasser ... 141
Papier pergaminowy ... 566-567
Pasta do podgrzewaczy ... 614
Pasty do podgrzewaczy ... 614
Patelnia ... 9
Patelnia – bez pokrywki ... 3-4
Patelnia do grillowania – ryflowana ... 9
Patelnia do holenderskich naleśników ... 650
Patelnia do naleśników ... 9
Patelnia do naleśników Induction ... 10
Patelnia do naleśników Induction – płytka ... 11
Patelnia do paelli ... 7, 654
Patelnia do paelli dzielona emaliowana ... 13
Patelnia do ryb Induction – owalna ... 10
Patelnia do serwowania ... 13, 571
Patelnia emaliowana ... 653
Patelnia gazowa Bake-Master Maxi ... 652
Patelnia gazowa Bake-Master Mini ... 652
Patelnia głęboka ... 9
Patelnia Induction ... 10, 12
Patelnia Induction – mała ... 11
Patelnia Induction z odlewu aluminium ... 8
Patelnia indukcyjna Wok ... 249
Patelnia miniaturowa ... 573
Patelnia multifunkcyjna Profi Line ... 238
Patelnia nieprzywierająca – bez pokrywki ... 3
Patelnia owalna do ryb ... 9
Patelnia smakosza ... 11
Patelnia uniwersalna Induction ... 11
Patelnia Wok ... 9, 242, 650
Patelnia Wok 3-ply – bez pokrywki ... 13
Patelnia Wok Induction ... 10
Patelnia żeliwna do grillowania ... 7
Patelnia żeliwna GN 1/1 ... 651
Patelnia żeliwna uniwersalna ... 7
Patelnia z powłoką nieprzywierającą ... 10
Patelnie aluminiowe z powłoką nieprzywierającą „Marble Professional" Induction ... 10
Patelnie aluminiowe z powłoką nieprzywierającą „Platinum Professional" ... 10
Patelnie do Paelli ... 13
Patelnie Profi Line ze stali walcowanej Induction ... 11
Patelnie z odlewu aluminium „Titanium Professional" ... 9
Patelnie z odlewu aluminium „Titanium Professional" Induction ... 8
Patera 3-stopniowa – składana ... 624
Patera do owoców morza ... 624
Patera na ciasto z melaminy ... 630
Patera obrotowa do ciasta ... 623
Patery do serwowania ... 624
Pędzelek cukierniczy – płaski ... 134
Pędzelek cukierniczy z silikonu – płaski ... 134
Pędzelek druciany z drewnianym uchwytem ... 134
Pęseta ... 79
Pęseta do sushi ... 79
Pęseta do usuwania ości ... 79
Pęseta uniwersalna powlekana ... 79
Pęseta zakrzywiona ... 79
Pęseta z okrągłymi końcówkami ... 79
Piec do gotowania w niskich temperaturach ... 271
Piec do pizzy 3-stopniowy Basic 3/50 Glass and Light ... 296
Piece do pizzy ... 290-291
Piece do pizzy Basic ... 294
Piece do pizzy Basic Slim Line ... 296
Piece do pizzy Basic XL ... 295
Piece do pizzy gazowe ... 300
Piece do pizzy HENDI Smart 44 Plus – sterowanie elektromechaniczne ... 292
Piece do pizzy Plus XL ... 297
Piece do pizzy Superior Glass XL z komorą całkowicie wyłożoną kamieniem szamotowym ... 299
Piece do pizzy Trays Glass na blachy cukiernicze i piekarnicze 600x400 ... 298
Piece konwekcyjne HENDI NANO – 4x 450x340 mm ... 142
Piece konwekcyjne z nawilżaniem ... 165
Piece konwekcyjno-parowe HENDI, gazowe – sterowanie elektromechaniczne ... 345
Piece konwekcyjno-parowe HENDI NANO Compact – elektryczne, sterowanie elektromechaniczne ... 338
Piece konwekcyjno-parowe HENDI NANO Compact – elektryczne, sterowanie elektronicznie, z sondą i systemem myjącym ... 339
Piece konwekcyjno-parowe HENDI NANO Compact – sterowanie elektromechaniczne, elektryczne ... 331
Piece konwekcyjno-parowe HENDI NANO Compact z sondą i systemem myjącym – elektryczne, sterowanie elektronicznie ... 331
Piece konwekcyjno-parowe HENDI – sterowanie elektromechaniczne ... 344
Piece konwekcyjno-parowe HENDI – sterowanie elektroniczne ... 346
Piece konwekcyjno-parowe Millenial Black Mask Bakery dla cukiernictwa oraz piekarnictwa, elektryczne, sterowane elektroniczne ... 158
Piece konwekcyjno-parowe Millenial Black Mask Gastro Compact ... 352
Piece konwekcyjno-parowe Millenial Black Mask Gastro dla Gastronomii, elektryczne, sterowane elektroniczne ... 348
Piece konwekcyjno-parowe Millenial Smart Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa, sterowanie elektroniczne, elektryczne ... 156
Piece konwekcyjno-parowe Millenial Smart Gastro dla gastronomii, elektryczne, sterowane elektromechaniczne ... 347
Piece konwekcyjno-parowe Millenial Touch Screen Gastro Compact, z systemem myjącym, elektryczne, sterowane elektroniczne ... 354
Piece konwekcyjno-parowe Millenial Touch Screen Gastro dla cukiernictwa oraz piekarnictwa, z systemem myjącym, elektryczne, sterowane elektroniczne ... 160
Piece konwekcyjno-parowe Millenial Touch Screen Gastro dla gastronomii, z systemem myjącym, elektryczne, sterowane elektroniczne ... 350
Piece konwekcyjno-parowe NANO Drive Bakery - elektryczne, sterowanie elektroniczne ... 146
Piece konwekcyjno-parowe NANO Drive – elektryczne, sterowanie elektroniczne ... 334
Piece konwekcyjno-parowe NANO Drive – elektryczne, sterowanie elektroniczne ... 331
Piece konwekcyjno-parowe NANO MAX Bakery, z ekranem dotykowym, systemem myjącym i sondą - elektryczne ... 148
Piece konwekcyjno-parowe NANO MAX z ekranem dotykowym, systemem myjącym i sondą – elektryczne ... 336
Piece konwekcyjno-parowe NANO MAX z systemem myjącym i sondą – elektryczne, ... 331
Piece konwekcyjno-parowe NANO Scroll Bakery, sterowanie elektromechaniczne, elektryczne ... 144
Piece konwekcyjno-parowe NANO Scroll – elektryczne, sterowanie elektromechaniczne ... 331
Piece konwekcyjno-parowe NANO Scroll, sterowanie elektromechaniczne, elektryczne ... 332
Piece piekarnicze konwekcyjne z nawilżaniem ... 164
Piece piekarnicze konwekcyjne z nawilżaniem HENDI NANO – 4x 600x400 mm, elektryczny, sterowanie elektromechaniczne, jednofazowy ... 143
Piece piekarnicze, konwekcyjne z nawilżaniem HENDI NANO Bakery 4x 600x400 mm ... 152
Piece piekarnicze, konwekcyjne z nawilżaniem HENDI NANO Bakery 4x 450x340 mm lub 4x GN 2/3 ... 150
Piece przelotowe do pizzy seria „TUNNEL C", elektryczne z nowy, elektronicznym panelem sterowania ... 293
Piece statyczne piekarniczo-cukiernicze 600x400 z zaparowaniem, sterowanie elektroniczne, elektryczny ... 155
Piec konwekcyjno-parowy multifunkcyjny 4x GN 2/3 – elektryczny ... 328
Piec konwekcyjno-parowy multifunkcyjny 4x GN 2/3 – gazowy ... 328
Piec konwekcyjny H90 ... 163, 326
Piec konwekcyjny z nawilżaniem H90S ... 163, 327
Piec konwekcyjny z nawilżaniem, NANO 4x 460x340 mm, 99 programów, sterowanie elektroniczne, elektryczny ... 151
Piec wędzarniczy elektryczny ... 271
Piecyk do pizzy ... 278, 292
Pieprzniczka i solniczka ... 75, 591
Pierścień kucharsko-cukierniczy ... 105
Pierścień kucharsko-cukierniczy ... 122
Piła do kości ... 179
Pistolet do sosów Kitchen Line ... 101
Pistolet do sosów Profi Line ... 101
Pistolet wędzarniczy ... 106, 272
Pistolet wędzarniczy Smoking Gun Pro – wersja Sage profesjonalna ... 106, 272
Plomba samoprzylepna zabezpieczająca opakowanie i pojemniki – zestaw 2 rolek ... 37
Plomba zabezpieczająca otwór na słomkę – zestaw 2 rolek ... 37
Płuczka do gałkownic Kitchen Line ... 115
Płuczka do gałkownic Profi Line ... 115
Płyn antywirusowy do dezynfekcji rąk i powierzchni ... 458
Płyn do dezynfekcji powierzchni ... 458
Płyta do pakowania płynów ... 225
Płyta do serwowania z melaminy – imitacja drewna dębowego ... 635
Płyta do serwowania z melaminy – imitacja łupka ... 634
Płyta do serwowania z melaminy z uchwytem – imitacja drewna dębowego ... 635
Płyta do serwowania z melaminy z uchwytem - imitacja łupka ... 634

Płyta grillowa Blue Line – 1/2 gładka, 1/2 ryflowana.... 263
Płyta grillowa Blue Line – 2/3 gładka, 1/3 ryflowana.... 263
Płyta grillowa Blue Line – gładka.... 263
Płyta grillowa Blue Line – ryflowana.... 263
Płyta grillowa, gazowa linia HENDI 700.... 237
Płyta grillowa Teppanyaki.... 262
Płyta grillowa Teppanyaki Gigant.... 262
Płyta grzewcza GN 1/1.... 254
Płyta grzewcza indukcyjna Black Line.... 245
Płyta grzewcza indukcyjna Display Line.... 254
Płyty grillowe Blue Line.... 263
Płyty grillowe Teppanyaki.... 262
Podajnik na naklejki Food Safety na każdy dzień tygodnia .. 36
Podajnik na naklejki Food Safety – pojedynczy.... 37
Podajnik z zestawem naklejek Food Safety na każdy dzień tygodnia.... 37
Podgrzewacz do czekolady.... 504
Podgrzewacz do parówek.... 279
Podgrzewacz do parówek 10 litrów.... 279
Podgrzewacz do zupy na pastę.... 606
Podgrzewacze do parówek.... 279
Podgrzewacz elektryczny Kitchen Line GN 1/1.... 605
Podgrzewacz elektryczny Kitchen Line – okrągły.... 605
Podgrzewacz elektryczny Profi Line GN 1/1.... 605
Podgrzewacze na pastę Profi Line.... 608, 610
Podgrzewacz indukcyjny GN 2/3.... 612
Podgrzewacz indukcyjny Top Line – prostokątny GN 2/3 .. 612
Podgrzewacz na pastę do zupy wysokopolerowany.... 610
Podgrzewacz na pastę GN 1/1.... 606-607
Podgrzewacz na pastę GN 1/2.... 606
Podgrzewacz na pastę GN 1/1 satynowany.... 609
Podgrzewacz na pastę GN 1/2 satynowany.... 609
Podgrzewacz na pastę GN 2/3 satynowany.... 609
Podgrzewacz na pastę GN 1/1 wysokopolerowany.... 610
Podgrzewacz na pastę GN 1/2 wysokopolerowany.... 610
Podgrzewacz na pastę GN 2/3 wysokopolerowany.... 610
Podgrzewacz na pastę GN 1/1 – zestaw.... 607
Podgrzewacz na pastę – okrągły.... 606
Podgrzewacz na pastę okrągły satynowany.... 609
Podgrzewacz na pastę Rolltop GN 1/1.... 611
Podgrzewacz na pastę Rolltop – okrągły.... 611
Podgrzewacz rolkowy do parówek.... 278
Podgrzewacz stołowy na 2 świeczki.... 612
Podgrzewacz stołowy na 3 świeczki.... 612
Podkładka dystansowa do transportu pizzy 250 szt.... 316
Podkładka pod kartę menu.... 598
Podkładka z papieru pergaminowego.... 566
Podkładki do krojenia antypoślizgowe – zestaw 6 szt.... 40
Podkładki do krojenia – zestaw 6 szt.... 40
Podkładki dystansowe do transportu pizzy.... 316
Podstawa do 2 spiętrowanych pieców Nano Max, Drive i Scroll 12x GN 1/1.... 356
Podstawa jezdna do szatkownicy i urządzeń wielofunkcyjnych.... 215
Podstawa pod 2 piece HENDI NANO 4x 460x340 mm .. 154
Podstawa pod 2 piece NANO Compact.... 343
Podstawa pod 2 piece NANO Compact na blachy GN 1/1 i GN 2/3.... 343
Podstawa pod 2 piece Nano Max, Drive i Scroll 5 -7x GN 1/1 920x620x(h)300.... 356
Podstawa pod piec w formie komory rozrostu i garownika 162
Podstawa pod Wok.... 650
Podstawa pod zmywarkę 230268.... 427
Podstawa pod zmywarkę 231753.... 428
Podstawka pod kartę menu.... 595
Podstawka pod przybory bufetowe.... 617
Pojemnik 1 l z melaminy.... 629
Pojemnik aluminiowy GN 1/1.... 358
Pojemnik aluminiowy GN 1/1 perforowany.... 358
Pojemnik aluminiowy GN 1/1 z powłoką nieprzywierającą.... 21, 358
Pojemnik barmański na dodatki do drinków.... 469
Pojemnik do lodu biały.... 473
Pojemnik do lodu – podwójne ścianki.... 473
Pojemnik GN 1/1.... 17-18, 22, 24-32, 34, 632
Pojemnik GN 1/2.... 17-18, 22, 24-32, 34, 632
Pojemnik GN 1/3.... 17-18, 22, 24-31, 33-34, 632
Pojemnik GN 1/4.... 19, 22, 24, 26-31, 33-34
Pojemnik GN 1/6.... 19, 22, 24, 26-31, 33-34
Pojemnik GN 1/9.... 19, 23, 25-28, 30-31, 33-34
Pojemnik GN 2/1.... 18, 27, 30
Pojemnik GN 2/3.... 17-18, 22, 24-25, 632
Pojemnik GN 2/4.... 18
Pojemnik GN 1/1 do smażenia.... 359
Pojemnik GN 1/1 emaliowana stal.... 359
Pojemnik GN 1/1 „Konwektomat".... 358
Pojemnik GN 1/1 „Konwektomat".... 21
Pojemnik GN 2/3 „Konwektomat".... 21
Pojemnik GN 2/3 „Konwektomat".... 357
Pojemnik GN 1/1 – perforowany.... 19
Pojemnik GN 1/1 – perforowany.... 23
Pojemnik GN 1/2 – perforowany.... 23
Pojemnik GN 1/2 – perforowany.... 19
Pojemnik GN 1/3 – perforowany.... 19
Pojemnik GN 2/3 – perforowany.... 19
Pojemnik GN 2/3 – perforowany.... 23
Pojemnik GN 1/1 z chowanymi uchwytami.... 20
Pojemnik GN 1/2 z chowanymi uchwytami.... 20
Pojemnik GN 1/3 z chowanymi uchwytami.... 20
Pojemnik GN 1/4 z chowanymi uchwytami.... 20
Pojemnik GN 1/6 z chowanymi uchwytami.... 20
Pojemnik GN 2/3 z chowanymi uchwytami.... 20
Pojemnik GN 1/1 z powłoką nieprzywierającą.... 358-359
Pojemniki ekspozycyjne na mięso.... 392
Pojemniki GN Budget Line.... 24
Pojemniki GN Budget Line z uchwytami.... 25
Pojemniki GN HACCP z polipropylenu – bez pokrywek .. 32
Pojemniki GN i tace z porcelany.... 17, 632
Pojemniki GN Kitchen Line perforowane.... 23
Pojemniki GN Kitchen Line ze wzmocnionymi narożnikami.... 22
Pojemniki GN Profi Line.... 18
Pojemniki GN Profi Line perforowane.... 19
Pojemniki GN z białego poliwęglanu.... 29
Pojemniki GN z chowanymi uchwytami.... 20
Pojemniki GN z czarnego poliwęglanu.... 28
Pojemniki GN z grilamidu do wysokich temperatur.... 26
Pojemniki GN z polipropylenu.... 31
Pojemniki GN z poliwęglanu.... 30
Pojemniki GN z Tritanu BPA free.... 27
Pojemniki piekarniczo-cukiernicze standard EN 600x400.... 411
Pojemniki termoizolacyjne.... 406
Pojemniki termoizolacyjne z piocelanu.... 412
Pojemnik na ciasto do pizzy.... 304
Pojemnik na kawę do młynka.... 500
Pojemnik na mięso.... 392-393
Pojemnik na naczynia.... 397
Pojemnik na odpady z pedałem.... 451
Pojemnik na oliwę/ocet Double Wall.... 590
Pojemnik na pastę – zestaw 2 szt.... 614
Pojemnik na popiół.... 597
Pojemnik na świeczki.... 612
Pojemnik na sztućce.... 404, 437, 596, 633
Pojemnik na sztućce czarny.... 596
Pojemnik na sztućce GN 1/1.... 633
Pojemnik na sztućce GN 1/1 z podstawą.... 633
Pojemnik na wykałaczki.... 590
Pojemnik na żywność GN 1/1 – 2-częściowy.... 607
Pojemnik prostokątny na odpady 60 l.... 451
Pojemnik termoizolacyjne, cateringowy – Salto.... 410
Pojemnik termoizolacyjny 9x 600x400 mm – cateringowy.... 411
Pojemnik termoizolacyjny 5x GN 1/1 – cateringowy.... 406
Pojemnik termoizolacyjny 8x GN 1/1 – cateringowy.... 407
Pojemnik termoizolacyjny – cateringowy.... 410
Pojemnik termoizolacyjny – cateringowy 2x GN 1/1 200 .. 400
Pojemnik termoizolacyjny – cateringowy GN 1/1 – ładowany od góry.... 402
Pojemnik termoizolacyjny do pizzy Kitchen Line.... 413
Pojemnik termoizolacyjny do pizzy Kitchen Line.... 317
Pojemnik termoizolacyjny do transportu lodu – 110 l.... 405
Pojemnik termoizolacyjny Kitchen Line.... 316, 408, 411
Pojemnik termoizolacyjny Profi Line.... 409
Pojemnik termoizolacyjny z funkcją podgrzewania – cateringowy 2x GN 1/1 200.... 401
Pojemnik termoizolacyjny z piocelanu GN 1/1 40 l.... 412
Pojemnik w kształcie wiadra na sztućce i serwetki.... 574
Pokrowiec.... 650
Pokrowiec na krzesło Excellent.... 646
Pokrywa do kontenera okrągłego.... 450
Pokrywa na kosze do zmywarek.... 437
Pokrywa rolltop do grilla Green Fire 2-palnikowego.... 650
Pokrywa rolltop do kosza do pieczywa.... 576
Pokrywa rolltop GN 2/3.... 622
Pokrywa rolltop GN 1/1.... 622
Pokrywa szklana do podgrzewacza rolkowego do parówek.... 278
Pokrywa uchylna do kontenera okrągłego.... 450
Pokrywa uchylna GN 1/1.... 622
Pokrywa z otworem do kontenera okrągłego.... 450
Pokrywa z otworem do kontenera prostokątnego 60 l.. 451
Pokrywka do kuwety do lodów.... 118
Pokrywka do kuwety do lodów okrągła.... 117
Pokrywka do kuwety do lodów z poliwęglanu.... 118
Pokrywka do pojemników GN.... 20, 25-29, 31, 33
Pokrywka do pojemników GN.... 23
Pokrywka do pojemników GN z polipropylenu z uszczelką.. 31
Pokrywka do pojemników GN z poliwęglanu.... 30
Pokrywka do pojemników GN z poliwęglanu z wycięciem na sous vide.... 30
Pokrywka do pojemników GN z uszczelką silikonową.... 20, 23, 25
Pokrywka do pojemników GN z uszczelką silikonową i z wycięciem na uchwyty.... 20
Pokrywka do pojemników GN z wycięciem na chochlę... 23
Pokrywka do pojemników GN z wycięciem na chochlę... 20
Pokrywka do pojemników GN z wycięciem na uchwyty .. 25
Pokrywka do pojemników GN z wycięciem na uchwyty .. 20
Pokrywka do pojemników na ciasto do pizzy.... 305
Pokrywka do wiadra z pierścieniem.... 76
Pokrywka fioletowa do pojemników GN.... 35
Pokrywki GN 1/1 i 2/1 do pojemników cyrkulatora SmartVide.... 268
Polerki do sztućców.... 430
Półka boczna do grilli Green Fire.... 650
Półka tylna do grilli Green Fire.... 650
Półka wisząca podwójna – przestawna.... 421
Półka wisząca pojedyncza – przestawna.... 421
Półmisek.... 553
Półmisek bufetowy z melaminy.... 630
Półmisek Delice.... 557
Półmisek do mięs i wędlin – owalny.... 637
Półmisek do zapiekania okrągły z uchwytami.... 562
Półmisek owalny.... 562, 630, 637
Półmisek owalny Restaurant.... 556
Półmisek owalny Trianon.... 555
Półmisek prostokątny.... 562, 630
Półmisek Torro.... 561
Pomocnik barmański.... 469
Pompka do pasty.... 614
Popielnica czarna.... 597
Popielnica Kitchen Line.... 597
Popielnica mocowana do ściany 3 l z koszem 14 l.... 602
Popielnica mocowana do ściany 3 l z wkładką 1,5 l.... 602
Popielnica Profi Line.... 597
Popielnica ścienna.... 603
Popielnica wolnostojąca 3 l.... 602
Popielnica wolnostojąca z pojemnikiem na popiół 12,5 l.. 602
Popielnica z obrotowym przyciskiem.... 597
Popielnica z pokrywką.... 597
Popielnica z rynną na popiół.... 597
Popielnice i pojemnik na popiół.... 597
Popienica stojąca.... 603
Porcelana restauracyjna Optima – kolor biały.... 560
Porcjoner Kitchen Line.... 116
Porcjoner Stöckel.... 116
Potykacz informacyjny „Śliska podłoga".... 453
Prasa do ciasta do pizzy.... 302
Prasa do ciasta do pizzy 33.... 302
Prasa do ciasta do pizzy 45.... 302
Prasa do hamburgerów.... 177
Prasa do hamburgerów ręczna.... 177
Prasa do tortilli ręczna.... 177
Profesjonalne kociołki do zup.... 604
Profesjonalny koncentrat do ręcznego mycia naczyń... 439
Profesjonalny mikser ręczny Chef Plus ze zmienną prędkością – z rózgą i nożem homogenizacyjnym.... 197
Profesjonalny mikser ręczny Gelato do lodów ze zmienną prędkością – z nożem homogenizacyjnym. 197
Profesjonalny płyn do czyszczenia pieców konwekcyjno-parowych.... 440
Profesjonalny płyn do czyszczenia toru spieniania mleka w ekspresch do kawy.... 442
Profesjonalny płyn NANO z cząsteczkami srebra

do czyszczenia pieców konwekcyjno-parowych..... 440
Profesjonalny płyn NANO z cząsteczkami srebra
do czyszczenia pieców konwekcyjno-parowych.....343, 361
Profesjonalny preparat do mycia grilli i pieców ..343, 361, 441
Profesjonalny preparat do mycia naczyń aluminiowych
w zmywarkach gastronomicznych..... 439
Profesjonalny preparat do mycia naczyń w zmywarkach
gastronomicznych..... 438
Profesjonalny preparat do nabłyszczania
i polerowania stali.....417-418, 420, 423, 441
Profesjonalny preparat do odkamieniania zmywarek
gastronomicznych..... 439
Profesjonalny preparat do płukania o właściwościach
nabłyszczających do naczyń i urządzeń
gastronomicznych..... 438
Profesjonalny proszek do czyszczenia ekspresów
do kawy 442
Profesjonalny proszek do usuwania kamienia
oraz osadów z wapnia..... 440
Profesjonalny, uniwersalny preparat do usuwania
zabrudzeń kuchennych.....417-418, 420, 423, 441
Profesjonalny, uniwersalny preparat do usuwania
zabrudzeń kuchennych..... 235
Profesjonalny, zasadowy koncentrat do tłustych
zabrudzeń - do ścian, posadzek i urządzeń
gastronomicznych.....423, 441
Prysznic do mycia komory pieca, ręczny,
uniwersalny.....167, 329, 433
Prysznic do ręcznego mycia pieców i innego
sprzętu kuchennego 154, 329
Przybory do serwowania..... 616
Przybory do serwowania Kitchen Line 617
Przybory Monoblok Kitchen Line..... 85
Przybory Monoblok Profi Line 85
Przytbica ochronna 458
Przystawka – Blender ze szkła Thermo Resist 1,6 l 228
Przystawka do krojenia w kostkę..... 228
Przystawka do mięsa drobiowego 176
Przystawka do mięsa na shoarmę..... 176
Przystawka – do przecierania miękkich owoców 228
Przystawka – do wyrobu makaronu..... 229
Przystawka – malakser..... 228
Przystawka – maszynka do mielenia mięsa..... 228
Przystawka – maszynka do wyrobu lodów 229
Przystawka – młynek/rozdrabniacz do małych
porcji jedzenia 229
Przystawka na worki w rolce do pakowarki listwowej
Kitchen Line 975374..... 189
Przystawka – sokowirówka na całe jabłka 228
Przystawka – spiralizer do krojenia warzyw 229
Przystawka – szatkownica do tarcia, krojenia
i szatkowania..... 228
Przystawka szatkująca „Roto" 228
Przystawka – wałkowarka do ciasta..... 229
Przystawka – wyciskarka do różnych rodzajów cytrusów..228
Przystawka – wyciskarka do soków wolnoobrotowa..... 229
Przystawki do robotów planetarnych Kenwood..... 228
Pucharek do lodów 594
Pucharek do przekąsek Fingerfood – jednorazowy,
zestaw 100 szt..... 628
Pyramide.....131-132

R

Radełko do ciasta – falowane ostrze 64
Radełko do pizzy 65, 308, 313
Radełko do pizzy zakrzywione 313
Rama do blachy aluminiowej cukierniczej zamykanej.. 167
Rama podwyższająca do pojemnika termoizolacyjnego
GN1/1 408
Ramię miksujące do napędu miksera HENDI
Kitchen Line 350 i 500..... 194
Ramię ubijające do miksera ręcznego HENDI
Kitchen Line 160 194
Ramię ubijające do miksera ręcznego Profi Line 300,
400 i 500 195
Ramię ubijające do napędu miksera HENDI
Kitchen Line 350 i 500..... 194
Rant piekarniczo-cukierniczy okrągły..... 124
Rant piekarniczo-cukierniczy prostokątny..... 124
Rant piekarniczo-cukierniczy serce 124
Rawierka Restaurant 556
Rawierka Trianon..... 555
Regał chłodniczy przyścienny 320 l 377
Regał magazynowy 4 półki pełne – skręcany..... 422
Regał magazynowy 4 półki perforowane – skręcany 422
Regał magazynowy 4-półkowy..... 399
Regał magazynowy 5-półkowy..... 399
Regał magazynowy aluminiowy..... 398
Regał magazynowy aluminiowy na pojemniki GN 1/1... 398
Rękawice 329, 656
Rękawice antyprzecięciowe 63
Rękawice ochronne odporne na ciepło.....329, 656
Rękawice ochronne skórzane..... 329
Rękawice ochronne – skórzane 329, 656
Rękawice ochronne – z bawełny ognioodpornej 329
Rękawice ochronne – z bawełny ognioodpornej 656
Rękawice ochronne – z włókna szklanego 329
Rękawice ochronne – z włókna szklanego 656
Rękawice piekarskie 242, 329, 656
Rękawiczki foliowe na zawieszce, zestaw 100 szt..... 459
Rękawiczki nitrylowe, zestaw 100 szt..... 459
Robot planetarny 6,7 l KVL6320S Chef Elite XL..... 227
Robot planetarny 6,7 l KVL8320S Chef Titanium XL 227
Robot planetarny z funkcją gotowania indukcyjnego 226
Robot wielofunkcyjny FPM800..... 230
Rolka do ciasta dziurkująca..... 136-137
Rolka tnąca do ciasta..... 137
Rolka tnąca do ciasta wzór siatki 136-137
Rolki do ciasta Kitchen Line 137
Rolki do ciasta Profi Line 136
Rondel – bez pokrywki.....3-4
Rondel do smażenia – bez pokrywki 3
Rondel do smażenia – bez pokrywki 4
Rondelek czarny Little Chef Mini okrągły..... 565
Rondelek czarny Little Chef Mini owalny 565
Rondel Induction..... 12
Rondel miniaturowy z dziubkiem..... 573
Rondel z płaszczem wodnym..... 7, 135
Rózga do mieszania 86
Rózga do mieszania – 8 wrzecion..... 86
Rózga do mieszania – 8 wrzecion z uchwytem
z polipropylenu..... 86
Rózga do ubijania – 12 wrzecion..... 87
Rózga do ubijania – 7 wrzecion..... 87
Rózga spiralna 86
Rózga spiralna z uchwytem stalowym..... 86
Rózgi..... 86
Rozmiary pojemników GN:..... 16
Rożna gazowe do kurczaków 301
Ruszt 166
Ruszt do pieczenia kurczaków..... 360
Ruszt GN 1/1 do grillowania 360
Ruszt GN 1/1 na szaszłyki..... 360
Ruszt na kamień lawowy 651
Ruszt oraz płytka ochronna na palnik 651
Ruszt stalowy 357, 360
Ruszt stalowy GN 2/3..... 357
Ruszt teflonowy GN 2/1 na 16 kurczaków 361
Ruszt teflonowy GN 1/1 na 6 kurczaków 360
Ruszt teflonowy GN 1/1 na 8 kurczaków 360
Ruszt teflonowy GN 2/1 z 11 przegrodami 361
Ruszt teflonowy GN 1/1 z 5 przegrodami 360
Ruszt żeliwny GN1/1 651

S

Salamander 450..... 275
Salamander 600..... 275
Salaterka Cadix..... 558
Salaterka Delice 557
Salaterka Everyday 559
Salaterka Evolution..... 559
Salaterka na cukier lub bitą śmietanę 589
Salaterka Restaurant..... 556
Salaterka Trianon 555
Salaterki Empilable 550
Salaterki Pompei 550
Savarin Mini 131
Schładzarka szokowa 10x GN 1/1 389
Schładzarka szokowa 15x GN 1/1..... 389
Schładzarka szokowa 20x GN 1/1..... 389
Schładzarka szokowa 3x GN 1/1 388
Schładzarka szokowa 5x GN 1/1 388
Schładzarka szokowa 7x GN 1/1 389
Schładzarka szokowa 5x GN 1/1 lub 5x 600x400 mm ... 390
Schładzarka szokowa NANO 10x GN 1/1..... 342
Schładzarka szokowa NANO 3x GN 1/1..... 342
Schładzarka szokowa NANO 5x GN 1/1..... 342
Schładzarka szokowa NANO 7x GN 1/1..... 342
Ściągaczka do okien z plastikowym haczykiem 456
Ściereczka do filtrowania..... 67
Ściereczka uniwersalna z mikrofibry do czyszczenia ... 456
Ścierka do mycia podłogi..... 456
Semi-Sphere 131, 133
Semi-Sphere ø70x(H)32 mm 130
Separator do tłuszczu..... 435
Serwetnik 594
Serwetnik czarny 594
Serwetnik miedziany..... 471
Shaker bostoński 470
Shaker do koktajli 470
Shaker do koktajli mlecznych..... 483
Shaker do koktajli mlecznych – 1 L 483
Shaker do koktajli Tin Tin miedziany..... 470
Shaker francuski miedziany 470
Shoty 531
Siatka do pizzy aluminiowa..... 314
Siatka do pizzy prostokątna aluminiowa 314
Siatka nieprzywierająca PTFE 256
Sitko barmańskie typu Julep – miedziane..... 471
Sitko do herbaty i ziół..... 589
Sitko do herbaty i ziół – zamykane 589
Sitko do wilka.....171-172
Sitko do wilka o dużej wydajności..... 205
Sito barmańskie..... 471
Sito chińskie..... 89
Sito chińskie siatkowe – gęste..... 89
Sito chińskie stożkowe z siatką 89
Sito do formowania „ptasiego gniazda" 74
Sito do przecierania warzyw..... 89
Sito do przecierania warzyw, siatkowe..... 89
Sito do przesiewania..... 138
Sito do solenia frytek 75
Sito do tłuszczu – gęste 74
Sito gęste 90
Sito z lejkiem do syfonu do bitej śmietany 109
Sito z podwójną siatką 90
Sito z rączkami Kitchen Line 90
Sito z rączkami Profi Line..... 90
Skrobka cukiernicza półokrągła..... 126
Skrobka cukiernicza prostokątna grzebień.....126-127
Skrobka cukiernicza trójkątna grzebień.....126-127
Skrobka cukierniczo-piekarnicza półokrągła 126
Skrobka cukierniczo-piekarnicza trapezowa 126
Skrobka do ciasta..... 127
Skrobka do ciasta – giętka..... 127
Skrobka do płyt grillowych.....263, 657
Skrobki cukiernicze ze stali nierdzewnej 127
Skrobki cukiernicze z polipropylenu 126
Skrzynka na karty menu i sztućce..... 596
Słupek odgradzający w kolorze srebrnym
chromowany..... 647
Słupek odgradzający w kolorze złotym 647
Słupek odgradzający z taśmą..... 647
Smart Cutter 170
Śmietniczka stołowa 595, 598
Śmietniczka stołowa / Pojemnik na sztućce 595
Soda Splash do przygotowywania wody sodowej
i napojów gazowanych 484
Sokowirówka 205, 478
Sonda do pieców gazowych HENDI..... 344
Sonda igłowa do urządzeń SmartVide 5, 7, 9 268
Sonda Ø1 mm do gotowania metoda Sous Vide 154, 356
Sosjerka 561, 563
Spodek 554
Spodek Restaurant 556
Stacja tampingowa..... 502
Stand bufetowy..... 631
Sterowanie ekranem dotykowym 331
Sterylizator do noży 43
Sterylizator do noży HENDI 14..... 457
Sterylizator do noży HENDI 30..... 457
Stojak bufetowy antypoślizgowy 631
Stojak do butelek 466
Stojak do serwowania frytek..... 569
Stojak do serwowania frytek na 3 torebki 569
Stojak do taboretów 242

Stojak do tac – składany ... 639
Stojak do wiadra do szampana ... 472-473
Stojak do wiadra do szampana Deluxe ... 473
Stojak drewniany z miskami z melaminy ... 629
Stojak na deski ... 38
Stojak na kanapki ... 103, 393
Stojak na kartę menu ... 595
Stojak na kosze ... 577
Stojak na siatki/blachy do pizzy 14 miejsc ... 315
Stojak na talerze ... 624
Stojak na tarcze ... 169-170
Stojak na tarcze i kratki ... 215
Stojak na wafle do lodów ... 116
Stojak na worek na odpady ... 453
Stojak z koszami ... 579
Stół cateringowy ... 644
Stół cateringowy okrągły ... 646
Stół chłodniczy do pizzy 2-drzwiowy z 7 szufladami, z blatem granitowym ... 371
Stół chłodniczy do pizzy 3-drzwiowy z nadstawą i blatem granitowym ... 371
Stolik koktajlowy okrągły ... 645
Stół przyścienny, szafka z drzwiami suwanymi – spawany ... 417
Stół wyładowczy do zmywarek – skręcany ... 420
Stoły chłodnicze i mroźnicze Kitchen Line – linia 600 ... 367
Stoły chłodnicze i mroźnicze Profi Line – linia 700 ... 365
Stoły chłodnicze, przeszklone ... 369
Stoły chłodnicze sałatkowe z nadstawą ... 373
Stoły chłodnicze sałatkowe z pokrywą uchylną ... 372
stoły chłodnicze z blatem roboczym ze stali nierdzewnej ... 368
Stoły chłodnicze z nadstawą i blatem granitowym 370-371
Stół załadowczy do zmywarek ze zlewem – skręcany ... 420
Stół z basenem - przyścienny ... 420
Stół z blatem roboczym przyścienny z półką lub bez ... 418
Stół z blatem roboczym, skręcany – centralny ... 417
Stół ze zlewem i półką, skręcany ... 419
Stół ze zlewozmywakiem, skręcany ... 419
Suszarka do rąk ... 435
Suszarka do żywności Kitchen Line ... 256
Suszarka do żywności Profi Line ... 257
Świecznik 5-ramienny – stołowy ... 643
Świetlówka do lamp owadobójczych ... 463
Syfon do bitej śmietany Kitchen Line ... 110
Syfon do bitej śmietany Kitchen Line czarny ... 110
Syfon do bitej śmietany Kurt Scheller Edition ... 111
Syfon do bitej śmietany Profi Line ... 108
Syfon do wody sodowej ... 484
Syfony do bitej śmietany ... 108
System normy Gastronomicznej – GN ... 16
Szafa chłodnicza Budget Line w obudowie ze stali malowanej na biało ... 384
Szafa chłodnicza Budget Line w obudowie ze stali nierdzewnej ... 385
Szafa chłodnicza Kitchen Line, przeszklona - 1-drzwiowa 610 l ... 369
Szafa mroźnicza Budget Line w obudowie ze stali malowanej na biało ... 384
Szafa mroźnicza Budget Line w obudowie ze stali nierdzewnej ... 385
Szafa przelotowa z drzwiami suwanymi – skręcana ... 421
Szafka wisząca z drzwiami suwanymi – spawana ... 421
Szafy chłodnicze i mroźnicze Budget Line ... 384
Szafy chłodnicze i mroźnicze Kitchen Line 580 l i 1300 l ... 366
Szafy chłodnicze i mroźnicze Profi Line 670 l i 1300 l ... 362
Szafy chłodnicze i mroźnicze Profi Line 410 l i 900 l ... 363
Szafy chłodniczo-mroźnicze Profi Line 420+420 l i 890+420 l ... 364
Szafy do sezonowania mięsa ... 391
Szatkownica elektryczna do warzyw dużej wydajności, z panelem elektronicznym CA-62 ... 213
Szatkownica elektryczna do warzyw Profi Line z zestawem 5 tarcz ... 168
Szatkownica elektryczna do warzyw z elektronicznym panelem graficznym CA-3V oraz CA41V – 5 prędkości . 209
Szatkownica elektryczna do warzyw z panelem elektronicznym serii CA-31 oraz CA-41 ... 211
Szatkownica elektryczna z dużym otworem wlotowym z zestawem 5 tarcz ... 169
Szatkownica ręczna do warzyw – mandolina ... 69
Szatkownica ręczna do warzyw – typ V ... 69
Szatkownica ręczna do warzyw – typ V z podwójnym ostrzem ... 69
Szczotka do czyszczenia fug ... 456
Szczotka do czyszczenia grupy w ekspresie do kawy – zestaw 2 szt. ... 503
Szczotka do czyszczenia pieca do pizzy ... 309
Szczotka do czyszczenia piecy do pizzy ... 309
Szczotka do grilla ... 657
Szczotka do grilla krótka ... 657
Szczotka do grilla kształt „Y" ... 657
Szczotka do grilla wąska – zestaw ... 657
Szczotka do grilla – zestaw ze stalowym i mosiężnym włosiem ... 657
Szczotka do pieca do pizzy z mosiężnym włosiem – pionowa ... 312
Szczotka do pieca do pizzy z mosiężnym włosiem Venezia – zaokrąglona ... 312
Szczotka do pieca do pizzy z naturalnym włosiem ... 312
Szczotka do szorowania z listwą zgarniającą ... 456
Szczotka okrągła z dozownikiem płynu ... 456
Szczotki do szklanek ... 468
Szczypce ... 619
Szczypce cukiernicze ... 619
Szczypce do cukru ... 589
Szczypce do lodu ... 471
Szczypce do sałat ... 619
Szczypce do serwowania ... 35, 80-81
Szczypce do serwowania ... 80
Szczypce do ślimaków ... 519
Szczypce do spaghetti ... 619
Szczypce uniwersalne ... 80-82, 619
Szczypce uniwersalne – silikonowane ... 80
Szczypce uniwersalne z powłoką teflonową ... 80
Szklanica barmańska ... 470
Szklanka Caffeino ... 549
Szklanka do Latte Double Wall ... 497
Szklanka do Latte Latino ... 497
Szklanki Bodega ... 542
szklanki Diamond ... 543
Szklanki do piwa ... 548
Szklanki i kieliszki ... 534
Szklanki Line ... 543
Szkło ... 521
Szkło – alkohole wysokoprocentowe ... 531
Szkło koktajlowe i deserowe ... 544
Sznurek wędliniarski ... 72
Szpachelka ... 83, 263
Szpachelka do ciasta do pizzy ... 313
Szpatuła ... 82, 85, 616-617
Szpatuła cedzakowa ... 85
Szpatuła cukiernicza ... 127
Szpatuła cukiernicza z pierścieniem ... 127
Szpatuła do ciast ... 309, 623
Szpatuła do lodów z uchwytem z Tritanu ... 116
Szpatuła do pizzy ... 313
Szpatuła do smarowania ciasta Creme ... 129
Szpatuła do smażenia ... 82
Szpatuła do zbierania piany z piwa ... 467
Szpatuła kątowa ... 82
Szpatuła kątowa do hamburgerów – szeroka ... 83
Szpatuła kątowa do steków ... 83
Szpatuła kątowa – giętka ... 83
Szpatuła kątowa giętka – perforowana ... 83
Szpatuła kątowa – wąska ... 83
Szpatuła – wąska ... 83, 129
Szpikulec do bonów ... 598
Szpila do szaszłyków ... 656
Sztućce do sałatek ... 618
Sztućce do steków ... 518
Sztućce do steków Profi Line ... 518
Sztućce Kitchen Line ... 516
Sztućce Profi Line ... 515
Szufelka aluminiowa ... 78
Szufelka barmańska aluminiowa ... 471
Szufelka do nakładania frytek ... 74
Szufelka z polipropylenu ... 78
Szuflada z odbijakiem ... 503
Szuflada z prowadnicami do stołów chłodniczych i mroźniczych Profi Line z agregatem bocznym – zestaw 2 szt. ... 365
Szufla do frytek ... 74
Szybkoschładzarki szokowe ... 342, 388

T

Tabletki do czyszczenia automatycznych ekspresów do kawy ... 442
Tabletki solne do uzdatniania wody ... 448
Tablica na sztaludze ... 601
Tablica ścienna ... 600
Tablica wolnostojąca ... 600
Tablica z podstawą ... 601
Tablice Gastronomiczno - reklamowe ... 600
Tabliczka informacyjna na drzwi ... 599
Tabliczka informacyjna „Rezerwacja" ... 598-599
Tabliczka informacyjna „Rezerwacja" – „gereserveerd" .. 599
Tabliczka informacyjna - „Zakaz palenia" ... 599
Tabliczka informacyjna z numerem ... 598
Tabliczka informacyjna z numerem ... 599
Tabliczka inormacyjna na drzwi ... 599
Tabliczka stołowa ... 601
Taboret gazowy Kitchen Line ... 242
Taboret gazowy Profi Line ... 242
Taca aluminiowa GN 1/1 z formami ... 359
Taca aluminiowa GN 1/1 z formami, z powłoką nieprzywierającą ... 359
Taca bankietowa ... 637
Taca bankietowa GN 1/1 ... 636-637
Taca bankietowa GN z melaminy ... 17, 629, 632
Taca Bark ... 561
Taca chłodząca – GN 1/1 ... 620
Taca chłodząca z pokrywą – prostokątna ... 620
Taca cukiernicza ekspozycyjna ... 392
Taca cukiernicza ekspozycyjna - czarna ... 392
Taca do podawania melaminy z nadrukiem granitowym ... 642
Taca do serwowania ... 636
Taca do serwowania kawy – owalna ... 637
Taca do serwowania – okrągła ... 639, 641
Taca do serwowania – okrągła z wysokim rantem ... 641
Taca do serwowania – owalna ... 639
Taca do serwowania – owalna XL ... 639
Taca do serwowania piętrowalna GN 1/1 – prostokątna .. 636
Taca do serwowania piętrowalna - okrągła ... 636
Taca do serwowania – prostokątna ... 594
Taca do serwowania – prostokątna ... 639, 641
Taca drewniana, antypoślizgowa ... 641
Taca ekspozycyjna ... 392-393
Taca Fast Food owalna ... 640
Taca GN 1/1 ... 630
Taca GN 1/1 do grillowania ... 359
Taca GN z melaminy ... 642
Taca kelnerska – okrągła ... 637
Taca na mięso i frytki ... 75
Taca poliestrowA ... 640
Taca Profi Line ... 359
Taca Profi Line GN 1/1 ... 21
Taca Profi Line GN 2/1 ... 21, 360
Taca prostokątna ... 637
Taca prostokątna GN 2/3, piętrowalna ... 357
Taca ryflowana Induction ... 8
Taca z gładkim rantem GN 1/1 ... 636
Taca z melaminy laminowana wzorem drewna ... 642
Taca z pokrywą – okrągła ... 623
Taca z polipropylenu – Fast Food duża ... 638
Taca z polipropylenu – Fast Food mała ... 638
Taca z polipropylenu – Fast Food średnia ... 638
Tace cukiernicze ekspozycyjne ... 392
Tace do serwowania z polipropylenu ... 641
Tace drewniane, antypoślizgowe ... 641
Tace GN, półmiski i talerze z melaminy ... 630, 634
Tace i ruszty GN 1/1 ... 358
Tace i ruszty GN 2/1 ... 360
Tace i witryny do prezentacji ... 620
Tace poliestrowe, antypoślizgowe ... 639
Tace poliestrowe do restauracji samoobsługowych ... 640
Tace ze stali nierdzewnej ... 393
Tace z polipropylenu ... 638
Tacka na rachunek ... 595
Talerz barbecue czarny Friend's Time ... 319
Talerz deserowy Delice ... 557
Talerz do makaronu ... 553, 560
Talerz do makaronu czarny Friend's Time ... 319
Talerz do makaronu Sweet Line ... 554
Talerz do pizzy ... 553

Talerz do pizzy Blackboard Napoli 319
Talerz do pizzy czarny Friend's Time 319
Talerz do pizzy Speciale biały 318
Talerz do pizzy Speciale dekorowany 318
Talerz do pizzy Speciale granit 318
Talerz do pizzy Speciale pomarańczowy 318
Talerz do pizzy Speciale szary 318
Talerz do pizzy Speciale żółty 318
Talerz do pizzy Tuscany Napoli 319
Talerz do risotto 553
Talerz do ślimaków 519
Talerz do steków biały Friend's Time 554
Talerz do steków czarny Friend's Time 319
Talerz dziecięcy „Miś" 563
Talerze do pizzy Speciale 318
Talerz głęboki 553, 560, 570
Talerz głęboki Cadix 558
Talerz głęboki Delice 557
Talerz głęboki Everyday 559
Talerz głęboki Restaurant 556
Talerz głęboki Trianon 555
Talerz na pizzę Friend's Time 319, 554
Talerz na stek 553
Talerz płytki 553, 560, 570
Talerz płytki Cadix 558
Talerz płytki Delice 557
Talerz płytki Everyday 559
Talerz płytki Evolution 559
Talerz płytki Restaurant 556
Talerz płytki Trianon 555
Talerzyk do przekąsek Fingerfood – jednorazowy, zestaw 100 szt. 628
Tamper 502
Tamper ze sprężyną 502
Tamper z regulacją 502
Tapasmini 564
Tarcza do frytek 168
Tarcza do kostek 168
Tarcza do plastrów 169-170
Tarcza do słupków 168, 170
Tarcza do wiórków 169-170
Tarcza V do tarcia ziemniaków 168
Tarcze do przystawki 976272 do wyrobu makaronu 229
Tarka 4-stronna 68
Tarka do sera 65
Tarki 68
Tartelette ø50x(H)17 mm 130
Tasak 43, 45, 57
Termometr bezdotykowy 98
Termometr cyfrowy HACCP na podczerwień z sondą 98
Termometr cyfrowy ze składaną sondą 98
Termometr cyfrowy z sondą 99
Termometr cyfrowy z sondą odporny na wstrząsy 98
Termometr do mleka 99, 503
Termometr do mroźni i lodówek 100
Termometr do pieczenia z sondą i funkcją timera 98
Termometr do steków 99
Termometr uniwersalny do pieców i piekarników 100
Termometr z sondą 99
Termos 585
Termos do herbaty 586
Termos do kawy 586
Termos do kawy i herbaty 586
Termos do napojów – z kranem 403
Termos do napojów z kranem z szerokimi klamrami 403
Termos do transportu żywności 414
Termos do transportu żywności z kranem 415
Termos do wina 472
Termos do wina – termoizolacyjny 472
Termosyfon 109
Termos ze szklanym wkładem 587
Termos z pompką 587
Thermosystem 255
Timer kuchenny – analogowy 100
Timer kuchenny – cyfrowy 100
Tłuczek do mięsa 73
Tłuczek Szefa Kuchni 73
Tłuczki i maszynki do zmiękczania mięsa 73
Torba Lunchbox 316
Torba na noże 43, 45
Torba na zestaw SOUS VIDE dla modeli SmartVide 5, 7 i 9 268
Torba papierowa na pieczywo 581
Torby termoizolacyjne do pizzy 316
Toster kanapkowy 283
Toster kanapkowy z 6 klamrami 283
Toster przelotowy 282
Toster przelotowy podwójny 282
Toster przelotowy pojedynczy 282

U

Ubijak do ziemniaków 88
Uchwyt na filtr do frytury 75
Umywalka kuchenna bezdotykowa 435
Umywalka niezabudowana 418
Uniwersalna szczotka z twardym włosiem i skrobakiem 456
Urządzenie do gotowania makaronu i pierogów 10l + 2 kosze + pokrywa (zestaw) 325
Urządzenie do gotowania ryżu i kaszy 274
Urządzenie do gotowania ryżu i kaszy z funkcją gotowania na parze – 1,8 l 274
Urządzenie do smażenia pączków 281
Urządzenie do tarcia twardych serów i bułki tartej 323
Urządzenie do temperowania czekolady 135
Urządzenie Sous-Vide 269
Urządzenie Sous-Vide GN 1/1 269
Urządzenie Sous-Vide GN 2/3 269
Uszczelka piankowa do sondy igłowej 268

W

Waga cyfrowa do 100 kg 93
Waga Gastronomiczna cyfrowa do 5 kg 92
Waga Gastronomiczna do 15 kg 92
Waga Gastronomiczna z szalką 92
Waga kalkulacyjna z legalizacją 95
Waga kalkulacyjna z legalizacją z wysięgnikiem 95
Waga kuchenna, wodoodporna z legalizacją 94
Waga kuchenna z legalizacją 94
Waga magazynowa z legalizacją 93
Waga o dużej dokładności do 5 kg 92
Waga z legalizacją 94
Wagi kuchenne 92
Wałek do ciasta 138
Wałek do ciasta – drewniany 138
Wałek do ciasta – nieprzywierający 138
Wałek do nakłuwania ciasta 313
Wałek ślimakowy 171-173
Wałkownica elektryczna do ciasta HENDI 300 303
Wałkownica elektryczna do ciasta HENDI 500 303
Wałkownica elektryczna do ciasta HENDI 500 z dwoma parami wałków 303
Wałkownica elektryczna do ciasta HENDI „Touch and Go" 400 z dwoma parami wałków 302
Wałkownica elektryczna do pizzy HENDI 300 z dwoma parami wałków 303
Wałkownica elektryczna do pizzy HENDI 400 z dwoma parami wałków 303
Wałkownica elektryczna do pizzy HENDI „Touch and Go" 400 z dwoma parami wałków 302
Wałkownice elektryczne do ciasta 302-303
Wanna cedzakowa Kitchen Line 91
Wanna cedzakowa kwadratowa 91, 572
Wanna cedzakowa – perforowana 91, 572
Wanna cedzakowa Profi Line 91
Wanny cedzakowe 91
Warnik Concept Line 511
Warnik Concept Line matowa czerń 510
Warnik do napojów o podwójnych ściankach 513
Warnik do wody i grzanego wina 505
Warnik do wody o pojedynczych ściankach 509
Warnik do wody pojedynczych ściankach 512
Warniki do wody o podwójnych ściankach 508
Waza na zupę 561
Wazy na zupę i bulionówki Lionhead 561
Wiaderko miniaturowe do przekąsek 572
Wiaderko na wino/do szampana 472
Wiaderko podwójne z uchwytem 574
Wiaderko z uchwytem 574
Wiaderko z uchwytem miniaturowe do przekąsek 572
Wiadreko z uchwytem 570
Wiadro 75-76
Wiadro do mopa 455
Wiadro do piwa 467
Wiadro do szampana 472
Wiadro z pierścieniem 76
Widelce i szczypce do homarów 519
Widelczyk do ślimaków 519
Widelec 617
Widelec do homarów 519
Widelec do mięs 45, 85, 616
Widelec do mięsa 43
Widelec do sałatek 616
Widelec do steków 518
Widelec do steków – zestaw 6 szt. 518
Wieszak do miksera ręcznego HENDI 250 VV 198
Wieszak do mikserów ręcznych 195
Wieszak drewniany na łopaty i szczotki do pizzy – 4 miejsca 312
Wieszak na łopaty i szczotki do pizzy – 3 miejsca 312
Wieszak na worki do szprycowania i końcówki 119
Wilk do mięsa dużej wydajności do 280 kg/h 205
Wilk do mięsa Kitchen Line 12 173
Wilk do mięsa Kitchen Line 22 173
Wilk do mięsa Profi Line 12 172
Wilk do mięsa Profi Line 22 172
Wilk do mięsa Profi Line 350 175
Wilk do mięsa Profi Line 1/2 Unger 12 174
Wilk do mięsa Top Line TI22R ENTERPRISE i UNGER TI22R 174
Wilk do mięsa Top Line TI32R UNGER 174
Wilki do mięsa Top Line 171
Wilki do mięsa Top Line 8 171
Wilki do mięsa Top Line 12 171
Wilki do mięsa Top Line 22 171
Wirówka do sałat seria ES-200 221
Wirówka do sałaty 77
Wiszący zestaw prysznicowy 432
Witryna chłodnicza 380
Witryna chłodnicza, 280 litrów 379
Witryna chłodnicza, 98 litrów 379
Witryna chłodnicza 2-półkowa 381
Witryna chłodnicza 3-półkowa 381
Witryna chłodnicza GN 1/3 63 l 375
Witryna chłodnicza nastawna 377
Witryna chłodnicza nastawna 110 l 376
Witryna chłodnicza nastawna 130 l 376
Witryna chłodnicza nastawna 67 l 375
Witryna chłodnicza nastawna, 58 litrów 378
Witryna chłodnicza nastawna, 68 litrów 378
Witryna chłodnicza nastawna, 78 litrów 379
Witryna chłodnicza okrągła 100 l 380
Witryna chłodnicza okrągła 360 l 380
Witryna chłodnicza z podświetlanym panelem 386
Witryna chłodnicza z podświetlanym panelem 1-drzwiowa 360 l 386
Witryna chłodnicza z podświetlanym panelem 2-drzwiowa 750 l 386
Witryna grzewcza kwarcowa – dwupoziomowa 252
Witryna grzewcza, nastawna 252-253
Witryna grzewcza – podwójna 253
Witryna grzewcza – pojedyncza 253
Witryna mroźnicza nastawna 77 l 118, 375
Witryna neutralna samoobsługowa 75 l 254
Witrynka chłodząca – podwójna 621
Witrynka chłodząca – pojedyncza 621
Witrynka podwójna 621
Witrynka pojedyncza 621
Witryny chłodnicze 377-378, 380
Wkład 2XL do filtrów BWT 446
Wkład 2XL Extra do filtrów BWT 447
Wkład do gotowania makaronu 5
Wkład L do filtrów BWT 446
Wkład M do filtrów BWT 446
Wkład na sztućce 437
Wkład na sztućce – stalowy 633
Wkład na sztućce z polipropylenu 633
Wkład Premium M do filtrów BWT 447
Wkład Premium V do filtrów BWT 447
Wkłady z gazem do palnika 139
Wkład z gazem 141
Wok indukcyjny model 3500 249
Worek do pieczywa – okrągły 581
Worki do gotowania sous-vide do pakowarek komorowych 186, 191, 269
Worki do pakowarek komorowych 187, 191

Worki do pieczywa ... 581
Worki do szprycowania ... 119
Worki do szprycowania antypoślizgowe ... 119
Workl do szprycowania Kitchen Line ... 119
Worki moletowane do pakowarek listwowych ... 191
Worki moletowane do przechowywania produktów – do pakowarek listwowych ... 191
Wózek 3-półkowy ... 404
Wózek 2-półkowy ... 396
Wózek 3-półkowy ... 396
Wózek 4-półkowy ... 396
Wózek 5-półkowy ... 396
Wózek 3-półkowy, składany ... 397
Wózek 3-półkowy spawany ... 396
Wózek 3-półkowy z polipropylenu ... 397
Wózek do kontenera okrągłego ... 450
Wózek do pojemnika termoizolacyjnego ... 400
Wózek do transportu blach 15x 600x400 ... 394
Wózek do transportu koszy do zmywarki – 7x 500x500 mm ... 437
Wózek do transportu pojemników – 15x GN 1/1 ... 394
Wózek do transportu pojemników – 7x GN 1/1 ... 394
Wózek do transportu pojemników, kompaktowy – 15x GN 1/1 ... 395
Wózek do transportu pojemników – podwójny 12x GN 1/1 ... 395
Wózek do transportu pojemników – podwójny 30x GN 1/1 ... 395
Wózek do transportu stołów ... 644
Wózek do transportu talerzy ... 405
Wózek hotelowy na pranie ... 453
Wózek na artykuły sypkie ... 404
Wózek na kosze do zmywarek ... 437
Wózek platformowy ze składanym uchwytem ... 399
Wózek z prowadnicami ... 343
Wózek z prowadnicami na 16x 600x400 mm dla pieców NANO MAX Bakery, Drive Bakery Scroll Bakery ... 154
Wózek z uchwytem na kosze 500x500 mm do zmywarek ... 437
Wskazówki dotyczące przechowywania różnych gatunków win ... 383, 491
Wybierak do ciasta ... 84, 128
Wybierak do ciasta w kształcie łyżki ... 84, 128
Wyciskacz do czosnku ... 67
Wyciskacz do mopa ... 455
Wyciskacz do puree ... 88
Wyciskarka do cytrusów ... 482, 484
Wyciskarka do owoców wolnoobrotowa JMP800 ... 231
Wyciskarka do soków wolnoobrotowa ... 479
Wyciskarka elektryczna do cytrusów ... 480-482
Wyciskarka elektryczna do cytrusów Hamilton Beach . 480
Wydrążacz do jabłek ... 64
Wydrążacz do warzyw ... 64

Z

Zamrażarka 90L ... 387
Zamrażarka skrzyniowa energooszczędna A+ ... 387
Zapalacz gazowy ... 139, 237, 643
Zaparzacz do kawy Concept Line ... 511
Zaparzacz do kawy Concept Line matowa czerń ... 510
Zaparzacz do kawy o podwójnych ściankach ... 513
Zaparzacz do kawy o pojedynczych ściankach ... 507, 512
Zaparzacze do kawy o podwójnych ściankach ... 506
Zaparzacze i warniki Concept Line ... 511
Zaparzacze i warniki Concept Line matowa czerń ... 510
Zaparzacze i warniki o podwójnych ściankach ... 513
Zaparzacze i warniki o pojedynczych ściankach ... 512
Zaparzacz przelewowy do kawy ... 504
Zaparzacz przelewowy do kawy Kitchen Line ... 504
Żarówka grzewcza na podczerwień ... 243
Zastawa stołowa Arcoroc Zenix Intensity ... 554
Zastawa stołowa Delice ... 557
Zastawa stołowa Sweet Line/Friend's Time ... 554
Zastawa stołowa Trianon ... 555
Zastawa stołowa Zenix intensity ... 553
Zastawy stołowe ... 558
Żel do dezynfekcji rąk ... 458
Zestaw 4 nóżek ... 362-364, 366
Zestaw 4 noży do carwingu ... 49
Zestaw 4 noży do obierania warzyw i owoców ... 49
Zestaw 5 noży z pokrowcem ... 53
Zestaw akcesoriów do pieca do pizzy Venezia – 3 elementy ... 311
Zestaw do mycia i płukania naczyń w zmywarkach gastronomicznych ... 427-429
Zestaw do mycia i płukania naczyń w zmywarkach gastronomicznych ... 424-426
Zestaw do mycia i płukania naczyń w zmywarkach gastronomicznych ... 438
Zestaw do oliwy i octu ... 590
Zestaw do pietrowania pieców ... 154, 343
Zestaw do przypraw ... 563, 590-591
Zestaw do przypraw – solniczka i pieprzniczka ... 591
zestaw do steków – widelec i nóż ... 518
Zestaw do zamiatania – szczotka ze śmietniczką ... 455
Zestaw do zamiatania – szufelka ze zmiotką ... 456
Zestaw garnków – 9-elementowy ... 5
Zestaw garnków – Kurt Scheller Edition ... 5
Zestaw noży – 9-elementowy ... 55
Zestaw noży dekoracyjnych – 6 szt. ... 65
Zestaw ściereczek z mikrofibry ... 456
Zestaw talerzy ze szkła hartowanego – 18 elementów. 559
Zestawy redukcyjne ... 218
Zmiękczacz do wody automatyczny ... 448
Zmiękczacz do wody półautomatyczny ... 448
Zmiękczacz do wody z tradycyjnymi zaworami ... 449
Zmiękczacze do wody ... 448-449
Zmiękczacze do wody z by-passem ... 449
Zmywak do szklanek ... 468
Zmywarka do naczyń 50x50 – sterowanie elektromechaniczne ... 425
Zmywarka do naczyń 50x50 – sterowanie elektromechaniczne – 230 V ... 425
Zmywarka do naczyń 50x50 – sterowanie elektromechaniczne – 400 V ... 425
Zmywarka do naczyń 50x50 – sterowanie elektroniczne ... 428
Zmywarka do naczyń 50x50 – sterowanie elektroniczne – 3 programy mycia ... 428
Zmywarka do szkła 40x40 – sterowanie elektromechaniczne ... 424
Zmywarka do szkła 40x40 – sterowanie elektroniczne .. 427
Zmywarka do tac i garów 50x60, elektroniczna, z dozownikiem detergentu i pompą spustową ... 430
Zmywarka kapturowa 50x50 – sterowanie elektromechaniczne ... 426
Zmywarka kapturowa do naczyń 50x50 – sterowanie elektroniczne – 3 programy mycia ... 429
Zmywarka kapturowa do naczyń – elektroniczna ... 429
Znacznik do tarty ... 125
Znacznik do tortów ... 125
Znacznik rozstawny jednostronny 5 ostrzy ... 125
Znacznik rozstawny jednostronny 7 ostrzy ... 125
Zrębki zapachowe ... 107, 273

DYSTRYBUTOR

Gastroproces
ul. Pabianicka 163/165
93-490 Łódź

www.gastroproces.pl

tel. 42 676 75 40