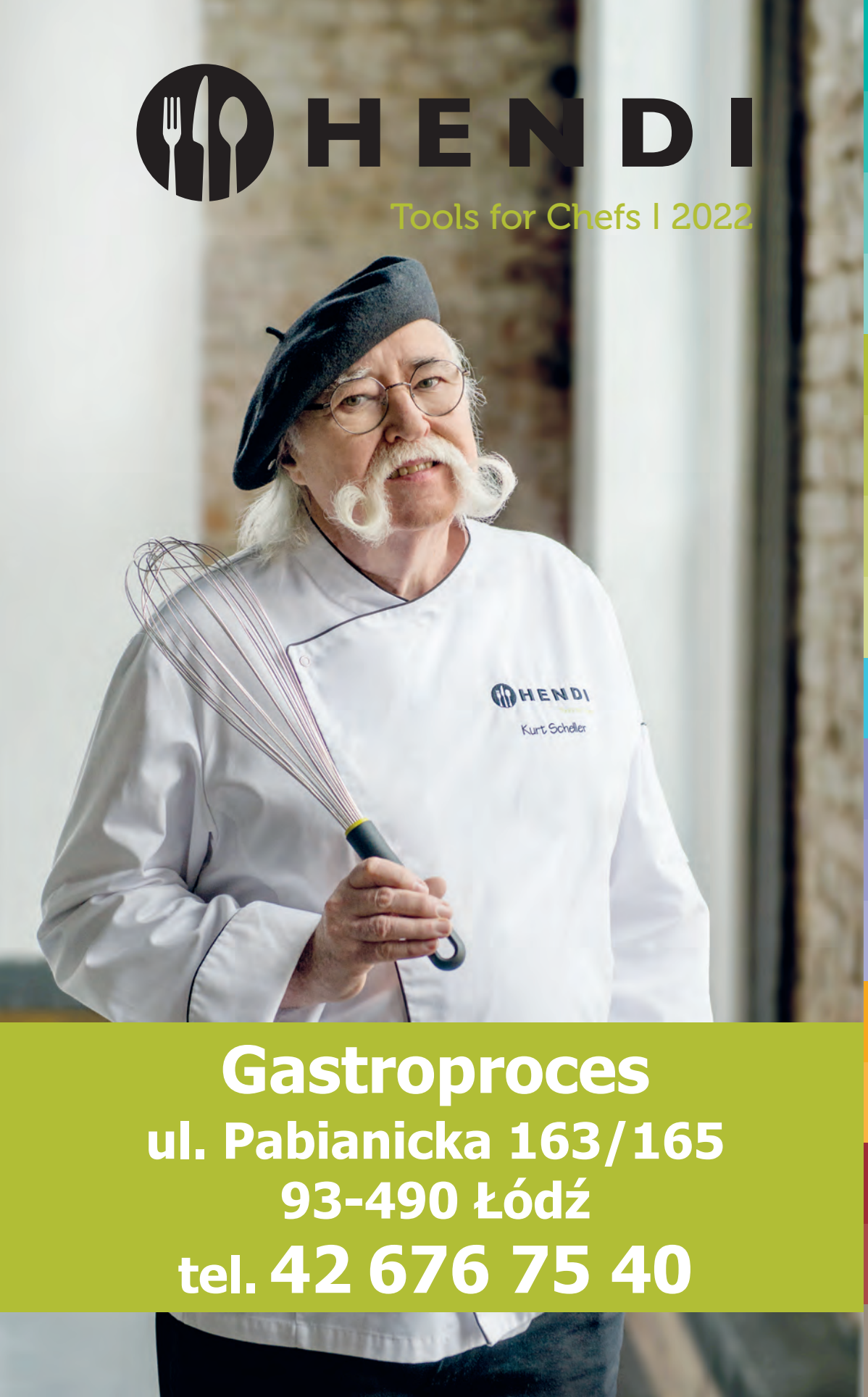
HENDI

Tools for Chefs | 2022



Gastroproces

ul. Pabianicka 163/165

93-490 Łódź

tel. 42 676 75 40

GARNKI I POJEMNIKI GN
DESKI, NOŻE, PRZYBORY
CUKIERNIA, PIEKARNIA, KAWIARNIA
URZĄDZENIA DYNAMICZNE
PAKOWANIE PRÓŻNIOWE
URZĄDZENIA GRZEWCZE
PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE
PIZZA, MAKARON, KEBAB
CHŁODNICTWO
TERMOBOXY, REGAŁY, WÓZKI
SZKŁO, PORCELANA, SZTUĆCE, ART. STOŁOWE
PODGRZEWACZE, PALIWA, BUFET
BAR
EKSPRESY, WARNIKI, AKCESORIA
ZMYWARKI I HIGIENA
MEBLE ZE STALI NIERDZEWNEJ
GRILLE I LAMPY GRZEWCZE

HENDI

Tools for Chefs

Profesjonalny sprzęt gastronomiczny

KATALOG **2022**

wrzesień 2022

HENDI – postaw na profesjonalizm

Wybieraj spośród bezkonkurencyjnych #toolsforchefs!

Mamy wszystko, co najlepsze dla gastronomii. Od zawsze stawiamy na wysoki poziom sprofesjonalizowania sprzętów. Nasza strategia i oferta wynikają z globalnego, prawie 90-letniego doświadczenia całej grupy HENDI, reakcji na trendy, ale też ze słuchania Ciebie i Twoich potrzeb. Jesteśmy tam, gdzie potrzebuje nas gastronomia. Ciągle się rozwijamy, by być rzetelnym partnerem Twojego biznesu. W tym katalogu znajduje się ponad 5 000 produktów, w tym premierowych i najbardziej cenionych na europejskim rynku.

Cieszymy się, że korzystają z nich szefowie kuchni w całej Europie, że sięgasz po nie TY".

Zobacz też katalog w wersji iPaper – to niezwykle funkcjonalne zestawienie wszystkich naszych sprzętów w wersji online!



HENDI

Tools for Chefs

Obejrzyj film
o GRUPIE HENDI

HENDI Polska

ul. Firmowa 12, 62-023 Robakowo
Polska
T: +48 61 658 70 00
F: +48 61 658 70 01
info@hendi.pl
www.hendi.com

HENDI Holandia

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

HENDI Austria

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

HENDI Rumunia

Str. 13 decembrie 94A, Hala 14
Brașov 500164 RO, Rumunia
T: +40 268 320330
F: +40 268 320335
office@hendi.ro
www.hendi.eu

HENDI Grecja

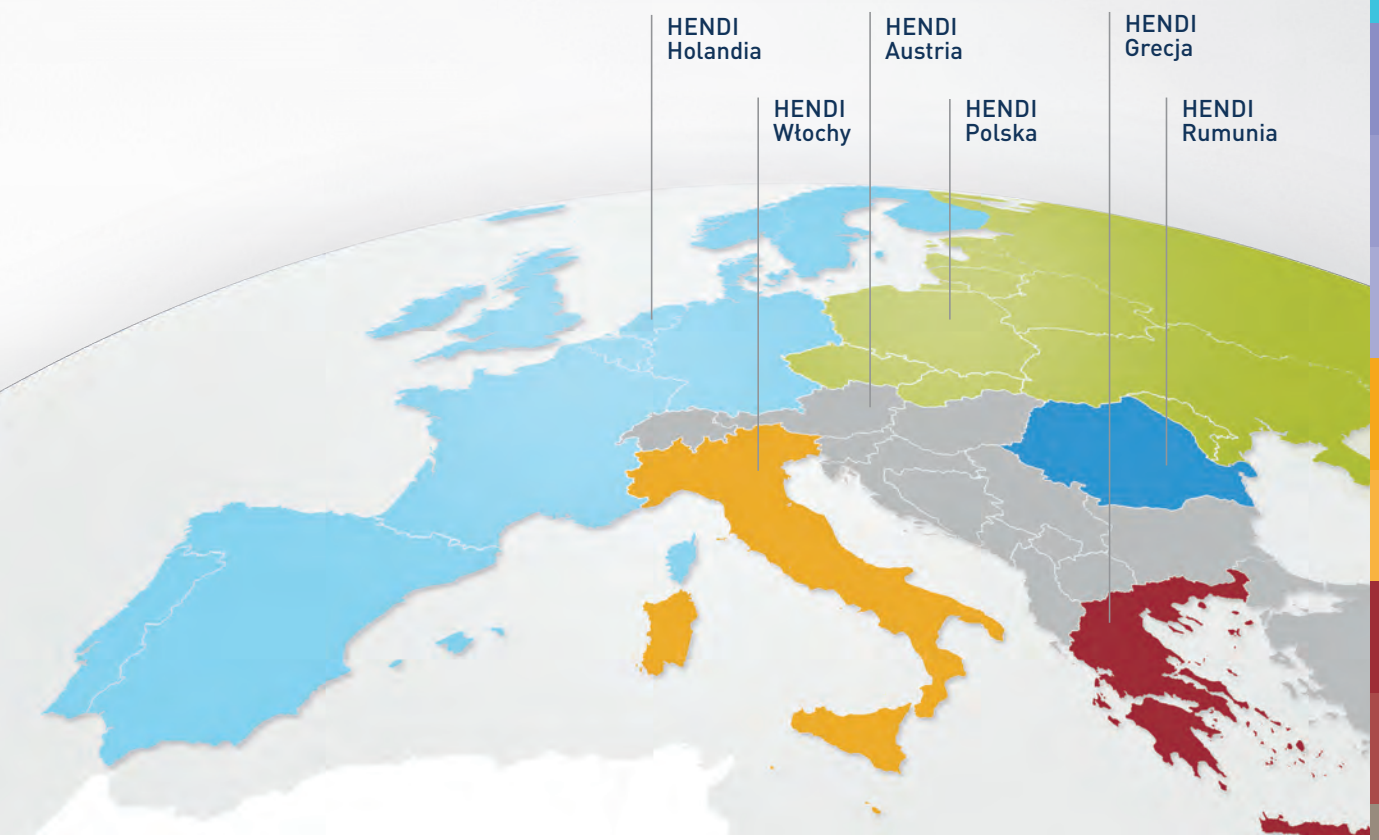
5 Metsovou Str.
18346 Moschato, Athens, Grecja
T: +30 210 483 97 00
F: +30 210 483 97 10
office.greece@hendi.eu
www.hendi.eu

HENDI Włochy

Via Leonardo da Vinci 4,
39100 Bolzano (BZ) Italia
T: +39 800727483
office.italy@hendi.eu
www.hendi.it

HENDI Hong Kong

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



Z profesjonalistami na pokładzie

Naszym ambasadorem jest wybitny szef kuchni Kurt Scheller. Doświadczenie zdobywał na prawie wszystkich kontynentach, zarządzając kuchniami prestiżowych restauracji. Z Polską związany jest już od ponad 30 lat. Wychował wiele pokoleń polskich kucharzy. Jako wielki autorytet kulinarny – na co dzień doradza profesjonalistom i jest jurorem konkursów kulinarnych. Na swoim koncie ma wiele nagród – otrzymał też tytuł doktora honorowego za działalność na rzecz polskiego hotelarstwa i gastronomii.





Na ambasadora w dziedzinie cukiernictwa wybraliśmy Mistrza Polski i Świata Cukierników Pawła Mieszałę. Jako jeden z najbardziej cenionych specjalistów w branży wykształcił wiele kadr cukierników.

Dzieli się swoim doświadczeniem przygotowując kreatywnie młodych adeptów sztuki do prestiżowych konkursów kulinarnych. Był wykładowcą Europejskiej Szkoły Mistrzów „Professional".

HENDI jako jedyna marka w branży tworzy we współpracy z projektantem przemysłowym – Robertem Bronwasserem

„Wszystko zaczęło się, gdy Robert Bronwasser został poproszony o przeprojektowanie miksera HENDI. Następnie o zastosowanie nowej koncepcji na kilku innych produktach. Postanowił pójść o krok dalej i zaproponował porządną analizę marki i jej zasobów, która obejmowała rynek, konkurencję i użytkowników końcowych. Celem było przekonanie się, gdzie leżą potencjalne ulepszenia i możliwości. Zaproponował on jasną strategię projektowania i tożsamości produktu, aby określić kierunek dla wszystkich istniejących i przyszłych produktów Hendi".
Roel Stavorinus

2021: good industrial design

Robert Bronwasser za kolekcję produktów dla HENDI oznaczoną **design by Bronwasser** został nagrodzony GIO AWARDS (Good Industrial Design Awards 2021). Znak jakości GIO noszą dobrze zaprojektowane produkty, w których ważne są: funkcjonalność techniczna, łatwe użytkowanie, bezpieczeństwo i ergonomia, odpowiedzialność społeczna. **Kooperacja HENDI z Robertem Bronwasserem owocuje zaskakującymi, niezwykle dobrze ocenianymi nowościami** na rynku. Znajdziesz je w tym katalogu – są oznaczone logo rb



design by
Robert Bronwasser

Mikser ręczny
strona 214









Zaparzacze i warniki
Concept Line matowa czerń
strona 648

Palnik
Szefa Kuchni
strona 156

Kuchenki indukcyjne
Kitchen Line
strona 253

Zaparzacze i warniki
Concept Line
strona 649

Zawsze na bieżąco!

Nasz katalog jest również dostępny online
z ciekawymi funkcjami, takimi jak:
+ potężne narzędzie wyszukiwania
+ łatwa nawigacja
+ szybkie udostępnianie.

Ale co najważniejsze, **aktualne ceny**.
Zeskanuj kod QR i dodaj stronę do zakładek.

Skanuj i oglądaj



Poznaj Profi, Kitchen i Budget Line

Każda z nich ma inne przeznaczenie – sprofilowana jest pod konkretne oczekiwania szefów kuchni, pracowników gastronomii, czy pasjonatów gotowania.



PROFI LINE

Partner dla profesjonalistów – szefów kuchni; idealnie sprawdzi się w kuchniach i zapleczach gastronomicznych.
Przemyślana i solidna konstrukcja z najwyższej jakości materiałów i komponentów uwzględniająca intensywne codzienne użytkowanie.
Gwarancja długiej eksploatacji i łatwość konserwacji przekładająca się na niższe koszty i energooszczędność.

KITCHEN LINE

Solidny asystent w profesjonalnych kuchniach i komercyjnych przestrzeniach gastronomicznych.
Linia stworzona z ustandaryzowanych materiałów, wysoka jakość za rozsądną cenę.
Przeznaczona do regularnego zbalansowanego użytkowania, gwarantuje rzetelne efekty gastronomiczne z nastawieniem na energooszczędność.

BUDGET LINE

Sprawny pomocnik w kuchniach domowych i profesjonalnych mniejszych zapleczach kuchennych.
Wykorzystane materiały ekonomiczne – idealne do mniej intensywnego użytkowania.
Przemyślana forma – ułatwiająca proste i nieskomplikowane stosowanie.

Wszystkie linie spełniają normy bezpieczeństwa, mają gwarancję, objęte są serwisem posprzedażowym.

NOWA STRONA

www.hendi.com



ZAKUPY ONLINE

Nowa, ulepszona, funkcjonalna i intuicyjna strona www.hendi.com
Tu zrobisz zakupy przez 365 dni w roku.
W naszym internetowym sklepie HENDI kupisz wybrane produkty,
zyskując wraz z nimi pakiet udogodnień: dodatkowe gwarancje,
szybką wysyłkę czy szerokie możliwości finansowania.

- Wysyłka gratis
- Wysyłka jeszcze tego samego dnia
- Raty i leasing
- 2 lata gwarancji na HENDI.com
- 30 dni na zwrot
- Bezpieczne zakupy u producenta



SKLEPY FIRMOWE HENDI

Przyjrzyj się z bliska zarówno dużym urządzeniom, jak i małym akcesoriom, które mają służyć w Twojej kuchni. Długie godziny otwarcia, bezpłatny parking w pobliżu naszych lokalizacji i atrakcyjne sposoby finansowania sprawiają, że w sklepach firmowych HENDI wygodnie zrobisz zakupy. Odpowiemy na miejscu i „z miejsca" na wszystkie Twoje pytania! Odwiedź nasze sklepy firmowe zlokalizowane w wybranych miastach Polski:

miasto	nazwa	e-mail	telefon
Gdańsk	City Meble Galeria Wnętrz	gdansk@hendi.pl	58 521 99 94
Kalisz	Złote Centrum	kalisz@hendi.pl	601 321 023
Katowice	DL Center Point Roździeńskiego	katowice@hendi.pl	32 733 02 92
Łódź	Manufaktura	lodz@hendi.pl	42 685 87 90
Poznań	Centrum Franowo	poznan@hendi.pl	61 667 21 20
Warszawa	HomePark Targówek	warszawa.targowek@hendi.pl	22 379 26 08
Warszawa	Towarowa 33	warszawa@hendi.pl	22 846 90 37
Wrocław	Park Galaktyka	wroclaw@hendi.pl	71 337 01 46
Zapraszamy do nowo otwartego sklepu firmowego HENDI w Krakowie			
Kraków	ul. Solna 1	krakow@hendi.pl	607 321 830

Mamy dla Ciebie udogodnienia

2 lata gwaracji

Zakupy na raty

Atrakcyjna oferta leasingowa

Możliwość złożenia zamówienia drogą telefoniczną i mailową

Darmowa wysyłka przy zamówieniach powyżej 50 PLN netto

SERWIS DOKTOR

Najlepszy sprzęt i doskonały serwis

Mamy na uwadze różne potrzeby naszych Klientów.
Dlatego nasz SERWIS działa na wielu płaszczyznach:

- Platforma serwisowa online – możliwość natychmiastowego założenia zgłoszenia na podstawie formularza, każdorazowo pełny wgląd w status zgłoszenia i etapy naprawy
- Centrum serwisowe – konsultacje telefoniczne i zgłoszenie napraw
- Mobilni serwisanci – dostępni w każdej części Polski, szybka reakcja na zgłoszenie

Czas to dla nas priorytet.

Postaw na Serwis Doktor! Nowa usługa HENDI.
To gwarancja dostępności serwisanta w ciągu 24 h, realizowane w formule door-to-door.
Dostępne 3 pakiety, dające spokój w Twoim biznesie:
Pakiet klasyczny – 2 naprawy w miesiącu
Pakiet wygodny – 3 naprawy w miesiącu
Pakiet premium – 4 naprawy w miesiącu
Wybieraj!

Potrzeba więcej informacji?
Zadzwoń

tel. 537 178 803




2

3

12

18

34

43
GARNKI I POJEMNIKI GN


44

48

98

102

107

114
DESKI, NOŻE, PRZYBORY


124

132

138

151

154


156
CUKIERNIA, PIEKARNIA, KAWIARNIA


164

186

195

200

204


214
URZĄDZENIA DYNAMICZNE


224

226

227

230

231

235
PAKOWANIE PRÓŻNIOWE


240

252

267

271

272

279
URZĄDZENIA GRZEWCZE


306

312

328

337

341

345
PIECE KONWEKCYJNO--PAROWE

346

362

374

380

384

386
PIZZA, MAKARON, KEBAB

390

396

397

402

405

424
CHŁODNICTWO

426

429

436

440

452

482
TERMOBOXY, REGAŁY, WÓZKI

474

493

496

525

539

548
SZKŁO, PORCE-LANA, SZTUĆCE, ART. STOŁOWE

550

560

562

566

572

587
PODGRZEWACZE, PALIWA, BUFET

596

603

607

616

626

628
BAR

630

638

639

642

643

648
EKSPRESY, WARNIKI, AKCESORIA

654

674

677

683

691

692
ZMYWARKI I HIGIENA

699

700

705

707

710

711
MEBLE ZE STALI NIERDZEWNEJ

714

719

720

721

725

727
GRILLE I LAMPY GRZEWCZE

NOWOŚCI w katalogu 2022

GARNKI I POJEMNIKI GN

Pojemnik na żywność z podziałką
strona 41



GARNKI I POJEMNIKI GN

Zestaw etykiet jednorazowych Food Safety
strona 43



DESKI, NOŻE, PRZYBORY

Mandolina do trufli
strona 51



DESKI, NOŻE, PRZYBORY

Noże – linia Chef
strona 63

AMBROGIO SANELLI
THE EVOLUTION OF CUTTING



DESKI, NOŻE, PRZYBORY

Nożyce do drobiu Accessori
strona 71

AMBROGIO SANELLI
THE EVOLUTION OF CUTTING



DESKI, NOŻE, PRZYBORY

Ostrzałka do noży elektryczna
strona 76



DESKI, NOŻE, PRZYBORY

Waga kalkulacyjna LCD
strona 109

TEM



DESKI, NOŻE, PRZYBORY

Pojemnik z pompką do sosów
strona 120



DESKI, NOŻE, PRZYBORY

Pistolet wędzarniczy - 3 prędkości podawania dym
strona 124



CUKIERNIA, PIEKARNIA, KAWIARNIA

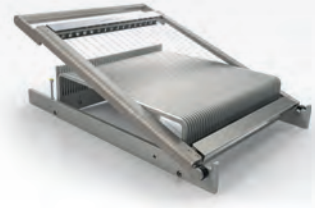
Automat do bitej śmietany Hendi 2,5, elektroniczny
strona 132



CUKIERNIA, PIEKARNIA, KAWIARNIA

Gitara cukiernicza, pojedyncza
strona 150

Martellato



URZĄDZENIA DYNAMICZNE

Obieraczka do ziemniaków Kitchen Line
strona 199



NEW

URZĄDZENIA DYNAMICZNE

Blackbolt mikser planetarny HENDI
strona 208



PAKOWANIE PRÓŻNIOWE

Pakowarka próżniowa SU-520 CC
strona 234



URZĄDZENIA GRZEWCZE

Kuchnia indukcyjna 4-palnikowa
strona 246



URZĄDZENIA GRZEWCZE

Taboret gazowy Kitchen Line XL
strona 248



URZĄDZENIA GRZEWCZE

Frytownica Profi Line z kranem spustowym, 10 l, 400 V
strona 272



URZĄDZENIA GRZEWCZE

Płyta grillowa Kitchen Line
strona 271



URZĄDZENIA GRZEWCZE

Grill kontaktowy PANINI XL
strona 273



URZĄDZENIA GRZEWCZE

Urządzenie do gotowania ryżu i kaszy Kitchen Line
strona 287



URZĄDZENIA GRZEWCZE

Toster przelotowy podwójny
strona 292



URZĄDZENIA GRZEWCZE

Kuchenka mikrofalowa programowalna z portem USB HENDI 3000 W, 18 l
strona 302



PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

Piec konwekcyjno-parowy 6x GN 1/1, elektryczny, sterowanie elektroniczne
strona 313



PIZZA, MAKARON, KEBAB

Piec do pizzy z podstawą opalany drewnem Titan
strona 356



NOWOŚCI w katalogu 2022

PIZZA, MAKARON, KEBAB

Prasy do pizzy
strona 359



CHŁODNICTWO

Lodówki do wina dwustrefowe
strona 412



TERMOBOXY, REGAŁY, WÓZKI

Wózek kelnerski 3-półkowy z polipropylenu
strona 432



TERMOBOXY, REGAŁY, WÓZKI

Wózek do transportu i przechowywania talerzy
strona 434



TERMOBOXY, REGAŁY, WÓZKI

Wózek na lód ICS125L Sliding Lid®
strona 437



TERMOBOXY, REGAŁY, WÓZKI

Pojemnik ładowany od góry Camcarriers® GN 1/1
strona 438



SZKŁO, PORCELANA, SZTUĆCE

Sztucce do pizzy, linia Churrasco - zestaw 8 szt.
strona 502



SZKŁO, PORCELANA, SZTUĆCE

Szczypce do homarów i krabów
strona 505



SZKŁO, PORCELANA, SZTUĆCE

Deska do serwowania z drewna oliwnego, prostokątna
strona 507



SZKŁO, PORCELANA, SZTUĆCE

Koszyk do pieczywa owalny
strona 529



SZKŁO, PORCELANA, SZTUĆCE

Dzbanek do spieniania mleka – czarny matowy
strona 536



PODGRZEWACZE, PALIWA, BUFET

Taca z pokrywą Rolltop
strona 569



NEW

SZKŁO, PORCELANA, SZTUĆCE

Taca do serwowania Tasty antypoślizgowa, z nadrukiem, prostokątna
strona 590



BAR

Nalewak samozamykający się Free-flow do oliwy – 3 sztuki
strona 597



BAR

Pojemnik barmański na dodatki do drinków
strona 600



BAR

Moździerz
strona 602



BAR

Shaker do koktajli mlecznych – Design by Bronwasser
strona 620

design by Robert Bronwasser



BAR

Kostkarka do lodu
strona 626



EKSPRESY, WARNIKI, AKCESORIA

Młynek do kawy Fiorenzato F4E z wyświetlaczem
strona 638

Fiorenzato



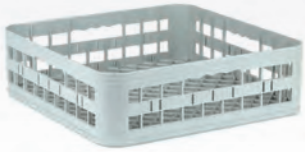
EKSPRESY, WARNIKI, AKCESORIA

Warnik z podłączeniem do wody
strona 645



HIGIENA

Kosz uniwersalny do zmywarek 400×400 mm
strona 675



MEBLE ZE STALI NIERDZEWNEJ

Stoły Budget Line – skręcane
strona 700



MEBLE ZE STALI NIERDZEWNEJ

Stół z basenem jednokomorowym Budget Line, bez maskownicy – skręcany
strona 708



GRILE I LAMPY GRZEWCZE

Promiennik podczerwieni Tornado
strona 728





INDUCTION READY

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

GARNKI PROFI LINE Z POKRYWKAMI – DNO TYPU „SANDWICH"

- Wszystkie garnki Profi Line są objęte 10-letnią gwarancją na wady materiałowe, konstrukcyjne i wykończeniowe. Uszkodzenia mechaniczne, a także spowodowane niewłaściwym użytkowaniem, wypadkami i zwykłym zużyciem nie podlegają gwarancji.
- Wyjątkowo masywna, kwasoodporna stal nierdzewna najwyższej jakości
- Wielowarstwowe dno typu „sandwich" łączy w sobie właściwości aluminium w zakresie rozprowadzania ciepła z trwałością i właściwościami magnetycznymi stali nierdzewnej, co umożliwia gotowanie na kuchenkach indukcyjnych
- Dno uformowane z idealnie połączonych warstw w technologii Impact Bonding, zapewniającej równomierne rozprowadzanie ciepła i odporność na korozję
- Powierzchnia zewnętrzna satynowana z polerowanym rantem
- Masywne, ergonomiczne, nienagrzewające się uchwyty ze stali nierdzewnej przytwierdzone wielopunktowo

GARNKI HENDI PROFI LINE 10 LAT GWARANCJI

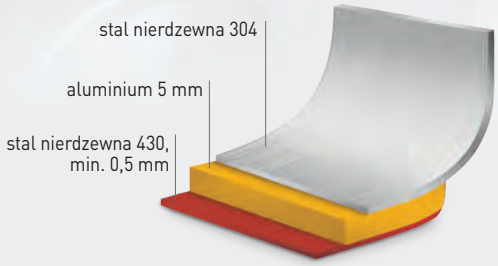
Zobacz film

30% OSZCZĘDNOŚCI ENERGII

GARNEK WYSOKI Z POKRYWKĄ PROFI LINE

od 97,00

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN	
832004	3	0.7	ø160x(H)150	**119,00**	
832202	6	0.7	ø200x(H)190	**154,00**	
832400	10	0.7	ø240x(H)220	**209,00**	
832509	16	0.7	ø280x(H)260	**339,00**	
832608	24	0.8	ø320x(H)300	**394,00**	
832707	37	1	ø360x(H)360	**579,00**	
832806	50	1	ø400x(H)400	**749,00**	
832929	70	1	ø450x(H)450	**849,00**	NEW
833025	95	1	ø500x(H)500	**999,00**	NEW



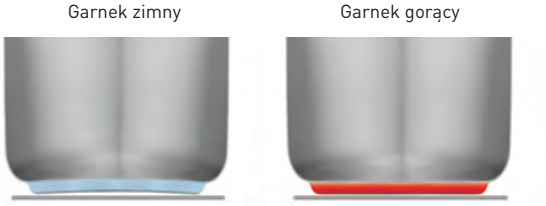
GARNEK ŚREDNI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
831007	2	0.7	ø160x(H)110	**111,00**
831205	4	0.7	ø200x(H)130	**136,00**
831403	7	0.7	ø240x(H)150	**184,00**
831502	10	0.7	ø280x(H)170	**239,00**
831601	15	0.8	ø320x(H)190	**319,00**
831700	23.5	1	ø360x(H)230	**475,00**

GARNEK NISKI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
830000	1.5	0.7	ø160x(H)75	**97,00**
830208	2.8	0.7	ø200x(H)90	**124,00**
830406	4.8	0.7	ø240x(H)105	**169,00**
830505	7.5	0.7	ø280x(H)120	**219,00**
830604	12	0.8	ø320x(H)150	**319,00**

DNO WIELOWARSTWOWE SANDWICH



- 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

RONDEL BEZ POKRYWKI

od **56,00**

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

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
830048	1	0.7	ø140x(H)70	**56,00**
830055	1.5	0.7	ø160x(H)75	**69,00**
830154	2	0.7	ø180x(H)80	**76,00**
830253	3	0.7	ø200x(H)90	**97,00**



RONDEL DO SMAŻENIA BEZ POKRYWKI

od **56,00**

- Długi, niewypełniony uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
830352	0.9	0.7	ø160x(H)60	**56,00**
830376	1.5	0.7	ø200x(H)60	**75,00**



PATELNIA BEZ POKRYWKI

od **97,00**

- Długi, niewypełniony uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	ścianka (mm)	mm	PLN
835432	0.7	ø240x(H)45	**97,00**
835531	0.7	ø280x(H)50	**104,00**
835630	0.7	ø320x(H)55	**146,00**



PATELNIA NIEPRZYWIERAJĄCA BEZ POKRYWKI

od **129,00**

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

kod	ścianka (mm)	mm	PLN
835401	0.7	ø240x(H)45	**129,00**
835500	0.7	ø280x(H)50	**169,00**
835609	0.7	ø320x(H)55	**199,00**



NAKŁADKA NA RUSZT KUCHENNY

22,00

- Do umieszczania małych garnków na dużych rusztach kuchennych

kod	mm	PLN
839997	255x255x(H)25	**22,00**



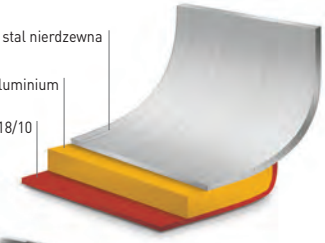
GARNKI KITCHEN LINE Z POKRYWKAMI – DNO KAPSUŁOWE

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

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

INDUCTION READY

GARNKI HENDI KITCHEN LINE 5 LAT GWARANCJI





od 74,00

15% OSZCZĘDNOŚCI ENERGII

od 54,00

Zobacz film



838105
838204
838303

od 51,00



839409



od 73,00

838501
838600
838617

GARNEK WYSOKI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
837108	2.8	0.6	ø160x(H)140	**97,00**
837207	5	0.6	ø200x(H)160	**120,00**
837306	9	0.7	ø240x(H)200	**169,00**
837405	13.5	0.7	ø280x(H)220	**279,00**
837603	21	0.8	ø320x(H)270	**339,00**

GARNEK ŚREDNI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
836101	1.9	0.6	ø160x(H)95	**79,00**
836200	3.5	0.6	ø200x(H)115	**94,00**
836309	6	0.6	ø240x(H)135	**136,00**
836408	9.5	0.7	ø280x(H)155	**169,00**
836507	15	0.8	ø320x(H)190	**246,00**

GARNEK NISKI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
836002	1.5	0.6	ø160x(H)75	**74,00**
836019	2.9	0.6	ø200x(H)95	**97,00**
836026	4.9	0.6	ø240x(H)110	**123,00**
836033	7.3	0.7	ø280x(H)120	**149,00**
836040	12	0.8	ø320x(H)150	**234,00**

RONDEL BEZ POKRYWKI

- Długi, niewypełniony, nienagrzewający się uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
838105	1.5	0.6	ø160x(H)75	**54,00**
838204	2.9	0.6	ø200x(H)95	**73,00**
838303	4.9	0.6	ø240x(H)110	**97,00**

RONDEL DO SMAŻENIA BEZ POKRYWKI

- Długi, niewypełniony, nienagrzewający się uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
839300	1	0.6	ø160x(H)60	**51,00**
839409	1.7	0.6	ø200x(H)65	**64,00**

PATELNIA BEZ POKRYWKI

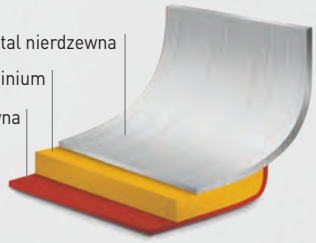
- Długi, niewypełniony, nienagrzewający się uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	ścianka (mm)	mm	PLN
838501	0.6	ø240x(H)50	**73,00**
838600	0.6	ø280x(H)50	**98,00**
838617	0.7	ø320x(H)50	**115,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

ZESTAW GARNKÓW – 9-ELEMENTOWY

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



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
- Maks. temp. użytkowania 220 °C

kod	PLN
839232	**449,00**

Kapsułowe dno wielowarstwowe



Otwory do uwalniania pary



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

449,00



839232

GARNKI HENDI KITCHEN LINE 5 LAT GWARANCJI



do cen należy doliczyć VAT 23%

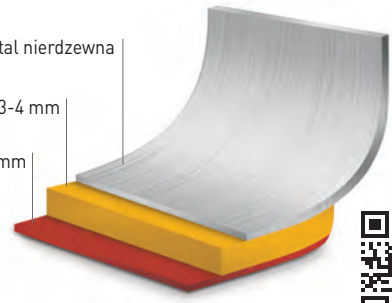
HENDI

GARNKI BUDGET LINE Z POKRYWKAMI – DNO „SANDWICH”

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

- 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 pokrywy z otworami do uwalniania pary

od 187,00



Zobacz film



GARNEK WYSOKI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
834701	50	1	ø400x(H)400	**476,00**
832882	17	0.8	ø280x(H)280	**239,00**
832899	21	0.8	ø300x(H)300	**296,00**
834206	25	0.8	ø320x(H)320	**322,00**
834404	36	1	ø360x(H)360	**396,00**
834909	71	1	ø450x(H)450	**590,00**
835104	98	1	ø500x(H)500	**706,00**

GARNEK ŚREDNI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
832820	9	0.8	ø250x(H)180	**187,00**
832837	14	0.8	ø300x(H)200	**244,00**
832844	23	1	ø350x(H)240	**314,00**
832851	32	1	ø400x(H)260	**421,00**

Wielowarstwowe dno typu „sandwich”



Solidne nitowane uchwyty



Nienagrzewające się uchwyty





833032

88,00

Zobacz film



18/0 stainless steel
ceramic
electro
gas
induction

RONDEL Z PŁASZCZEM WODNYM

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

kod	litry	mm	PLN
833032	1	330x165x(H)95	**88,00**

219,00



Zobacz film

833506

Z podwójną zawieszką do odsączania

WKŁAD DO GOTOWANIA MAKARONU

- Odpowiedni do garnka ø360 mm (831700).
- Z dodatkową zawieszką do odsączania.

kod	litry	mm	PLN
833506	1.5	160x160x(H)230	**219,00**



833100

172,00

S.S. stainless steel
oven

od 71,00



508527

GARNEK XL DO SZPARAGÓW I MAKARONU

- 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

kod	litry	mm	PLN
833100	5.5	ø162x(H)280	**172,00**

BRYTFANNA

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

kod	mm	PLN
508503	310x240x(H)50	**71,00**
508510	385x275x(H)60	**74,00**
508527	430x310x(H)60	**94,00**

INDUCTION READY

198,00



629932

304,00



629925

ceramic
electro
gas
induction
wash

198,00



629949

PATELNIA ŻELIWNA DO GRILLOWANIA, KWADRATOWA

- Rączka wykonana ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
629932	230x230x(H)25	**198,00**

PATELNIA ŻELIWNA DO GRILLOWANIA

- Rączka wykonana ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
629925	510x274x(H)27	**304,00**

PATELNIA ŻELIWNA UNIWERSALNA

- Rączka wykonana z żeliwa

kod	mm	PLN
629949	ø260x(H)44	**198,00**

PATELNIE INDUKCYJNE ALUMINIOWE TITANIUM PROFESSIONAL

- Profesjonalne patelnie wykonane z twardego odlewu aluminium, odpowiednie do wszystkich typów kuchni
- Można używać w piecach (do 260°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 wykonane ze stali nierdzewnej 18/10
- Powłoka Teflon® Platinum Plus zapobiegająca przywieraniu, odporna na wysoką temperaturę (do 260°C)
- Powłoka nakładana w 3 warstwach, co zwiększa jej odporność na zużycie i sprawia, że patelnia nadaje się idealnie do intensywnego użytkowania
- Bardzo łatwe mycie

aluminium | ceramic | electro | gas | wash | induction

od **152,00**

Zobacz film

PATELNIA INDUKCYJNA TITANIUM PROFESSIONAL Z ODLEWU ALUMINIUM

kod	dno (mm)	mm	PLN
629154	ø190	ø250x(H)50	**152,00**
629253	ø220	ø290x(H)55	**174,00**
629345	ø230	ø320x(H)60	**246,00**

INDUCTION READY

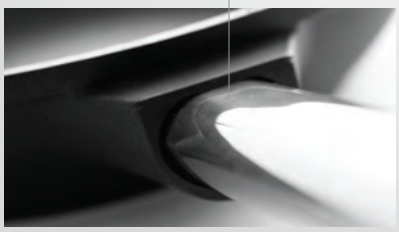
629154
629253
629345



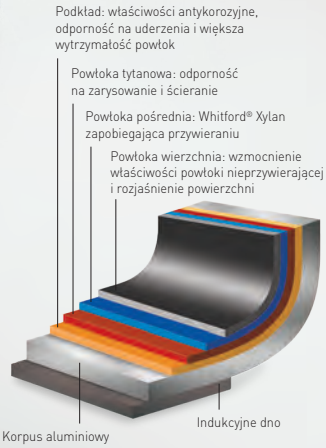
30% OSZCZĘDNOŚCI ENERGII



Indukcyjne dno



Solidny uchwyt ze stali nierdzewnej





ceramic | electro | gas | induction

109,00

TACA TITANIUM PROFESSIONAL DO KUCHENEK INDUKCYJNYCH RYFLOWANA

- Można używać na kuchenkach indukcyjnych
- Wykonana z odlewu aluminium z nieprzywierającą powłoką z Teflonu®
- Odpowiednia do użycia przy temperaturze nieprzekraczającej 250˚C

kod	mm	PLN
629130	390x260x(H)35	**109,00**

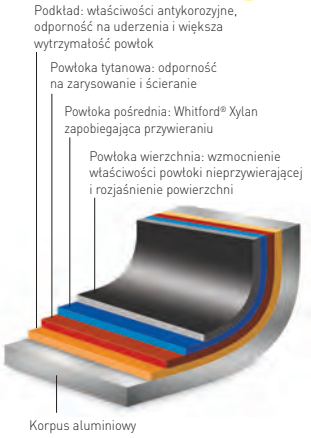


PATELNIE ALUMINIOWE TITANIUM PROFESSIONAL

- 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
- Nienagrzewające się uchwyty wykonane ze stali nierdzewnej 18/10
- Powłoka Whitford® Xylan zapobiegająca przywieraniu, odporna 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







30% OSZCZĘDNOŚCI ENERGII

od **139,00**



629109
629307
629390

PATELNIA TITANIUM PROFESSIONAL

kod	dno (mm)	mm	PLN
629109	ø180	ø240x(H)55	**139,00**
629307	ø260	ø320x(H)55	**184,00**
629208	ø220	ø280x(H)55	**164,00**
629352	ø300	ø360x(H)55	**279,00**
629390	ø340	ø400x(H)55	**319,00**



839010

179,00

WOK TITANIUM PROFESSIONAL

kod	dno (mm)	mm	PLN
839010	ø157	ø320x(H)100	**179,00**

Zobacz film



629505

209,00

PATELNIA TITANIUM PROFESSIONAL GŁĘBOKA

kod	dno (mm)	mm	PLN
629505	ø225	ø280x(H)85	**209,00**

Zobacz film

197,00



629802

PATELNIA DO GRILLOWANIA TITANIUM PROFESSIONAL RYFLOWANA

kod	dno (mm)	mm	PLN
629802	ø220	550x290x(H)55	**197,00**

Zobacz film

234,00



629604

PATELNIA DO RYB TITANIUM PROFESSIONAL OWALNA

kod	dno (mm)	mm	PLN
629604	ø175	400x275x(H)35	**234,00**

Zobacz film

209,00



629413

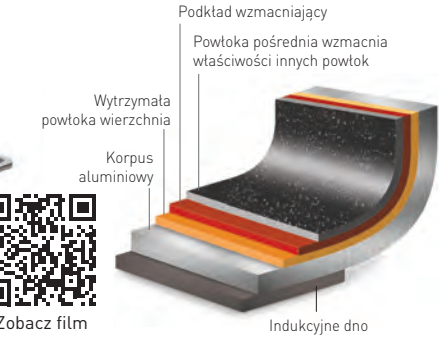
PATELNIA DO NALEŚNIKÓW TITANIUM PROFESSIONAL

kod	dno (mm)	mm	PLN
629413	ø260	ø320x(H)20	**209,00**

PATELNIE ALUMINIOWE MARBLE PROFESSIONAL INDUCTION Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

- Wykonane z twardego odlewu aluminium, odpowiednie do wszystkich typów kuchni
- Przystosowane do używania w piecach
- Aluminiowy korpus zapewnia szybkie i równomierne rozprowadzanie ciepła, dzięki czemu patelnia jest gotowa do użytku w krótkim czasie
- Trójwarstwowa, „marmurkowa" powłoka zapobiegająca przywieraniu, odporna na wysoką temperaturę (do 260°C) i niezwykle wytrzymała
- Uchwyty wykonane z epoksydowanej stali
- Bardzo łatwe mycie

aluminium | ceramic | electro | gas | induction | wash



Zobacz film

od **73,00**



627600
627624
627655

INDUCTION READY

PATELNIA INDUCTION

kod	dno (mm)	mm	PLN
627600	ø140	ø200x(H)40	**73,00**
627617	ø180	ø240x(H)42	**86,00**
627662	ø200	ø260x(H)45	**110,00**
627624	ø220	ø280x(H)50	**115,00**
627631	ø260	ø320x(H)50	**147,00**
627648	ø280	ø360x(H)50	**185,00**
627655	ø300	ø390x(H)50	**234,00**

od **125,00**



627747

PATELNIA WOK INDUCTION

kod	dno (mm)	mm	PLN
627730	ø210	ø280x(H)75	**125,00**
627747	ø210	ø320x(H)95	**166,00**

od **92,00**



627686

PATELNIA DO NALEŚNIKÓW INDUCTION

kod	dno (mm)	mm	PLN
627679	ø240	ø280x(H)25	**92,00**
627686	ø280	ø320x(H)20	**129,00**

189,00



627716

PATELNIA DO RYB INDUCTION OWALNA

kod	dno (mm)	mm	PLN
627716	ø185	280x400x(H)55	**189,00**

PATELNIE ALUMINIOWE PLATINUM PROFESSIONAL Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

- 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
- Trójwarstwowa powłoka Teflon® Platinum Plus zapobiegająca przywieraniu, odporna na wysoką temperaturę (do 260°C) i niezwykle wytrzymała sprawia, że patelnia nadaje się idealnie do intensywnego użytkowania
- Uchwyt ze stali nierdzewnej pokrytej antypoślizgowym silikonem zapewnia wygodne trzymanie
- Bardzo łatwe mycie

aluminium | ceramic | electro | gas | induction | wash

od **109,00**



Zobacz film

Izolowany, antypoślizgowy uchwyt



INDUCTION READY

PATELNIA Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

kod	dno (mm)	mm	PLN
621103	ø140	ø200x(H)44	**109,00**
621110	ø180	ø240x(H)50	**130,00**
621127	ø200	ø260x(H)52	**152,00**
621134	ø200	ø280x(H)52	**167,00**
621158	ø215	ø320x(H)60	**198,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

PATELNIE PROFI LINE INDUCTION ZE STALI WALCOWANEJ

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

ceramic | electro | gas | induction | wash

od **87,00**



628614

INDUCTION READY

PATELNIA UNIWERSALNA INDUCTION

kod	dno (mm)	mm	PLN
628638	ø180	ø240x(H)45	**87,00**
628614	ø220	ø280x(H)50	**120,00**
628706	ø240	ø300x(H)50	**120,00**
628621	ø260	ø320x(H)50	**140,00**

Zobacz film

71,00



628805

PATELNIA DO NALEŚNIKÓW PŁYTKA

kod	dno (mm)	mm	PLN
628805	ø200	ø230x(H)25	**71,00**

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.

od **56,00**

PATELNIA DO PAELLI

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

kod	odpowiednie do grilli	mm	PLN
622100		ø340x(H)40	**56,00**
622308		ø460x(H)40	**82,00**
622407	Fiesta 146002	ø600x(H)40	**179,00**
622605	Fiesta 146804	ø800x(H)50	**413,00**

Grille Fiesta na stronie **722**

gas only | wash



do cen należy doliczyć VAT 23%

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 nitami

Al aluminium | 18/10 stainless steel | ceramic | electro | gas | induction | wash | micro

INDUCTION READY



239,00

607060

183,00



607053

PATELNIA INDUCTION

kod	grubość (mm)	mm	PLN
607060	2.5	ø240x(H)50	**239,00**

RONDEL INDUCTION - BEZ POKRYWKI

kod	litry	mm	PLN
607053	1.5	ø160x(H)80	**183,00**

GARNKI DO MULI I SOSÓW



625002



625057

S.S. stainless steel | gas

od 55,00



GARNEK DO MULI Z POKRYWKĄ

- Wykończony czarną emalią
- Rant ze stali nierdzewnej

kod	poj. (kg)	litry	mm	PLN
625606	0.5	0.8	ø140x(H)150	**56,00**
625002	1	2.3	ø200x(H)190	**55,00**
625057	1.5	3	ø220x(H)200	**75,00**
625101	2	5	ø260x(H)210	**86,00**



625804



625705

od 45,00

GARNEK DO ZUP I SOSÓW Z POKRYWKĄ

- Wykończony emalią
- Rant ze stali nierdzewnej
- Niska pokrywka

kod	-	litry	mm	PLN
625804	niebieski	0.5	ø115x(H)95	**74,00**
625705	czarny	0.65	ø135x(H)110	**45,00**

239,00



839003

INDUCTION READY

ceramic | electro | gas | induction | wash

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 ø145 mm
- Można używać w piecach w temp. maks. 250 °C

kod	mm	PLN
839003	ø360x(H)90	**239,00**

Fe carbon steel | ceramic | electro | gas

od 254,00

PATELNIA DZIELONA EMALIOWANA

- Podział patelni umożliwia jednoczesne przygotowanie różnych potraw

kod	mm	PLN
622759	ø430x(H)47	**254,00**
622766	ø430x(H)47	**299,00**



622759

622766

od 33,00



622841

622858



622704

622728

622742

od 31,00

PATELNIA GŁĘBOKA, EMALIOWANA

- Model głęboki, z dwoma wygodnymi uchwytami
- Wykonana z emaliowanej stali
- Do przygotowywania jak i serwowania posiłków

kod	mm	PLN
622810	ø145x(H)40	**33,00**
622827	ø170x(H)40	**39,00**
622834	ø185x(H)43	**45,00**
622841	ø205x(H)57	**48,00**
622858	ø245x(H)70	**47,00**

PATELNIA EMALIOWANA

- Z dwoma wygodnymi uchwytami
- Wykonana z emaliowanej stali

kod	mm	PLN
622704	ø100x(H)20	**31,00**
622711	ø120x(H)25	**32,00**
622728	ø150x(H)27	**34,00**
622735	ø200x(H)36	**39,00**
622742	ø240x(H)40	**44,00**



Pojemniki GN






	POJEMNIKI GN STALOWE PROFI LINE	POJEMNIKI GN STALOWE KITCHEN LINE	POJEMNIKI GN STALOWE BUDGET LINE	POJEMNIKI GN Z PRZEZROCZYSTEGO POLIWĘGLANU
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°C / 110°C
Możliwość piętrowania	✔	✔	✔	✔
BUDOWA:				
Materiał	AISI 304	AISI 201	AISI 201	poliwęglan
Grubość ścianki (mm)	0,6–0,8	0,6–0,7	0,6–0,7	2–3
Dostępne wysokości (mm)	20–200	20–200	20–200	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

			
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 / 80°C	-40°C / 80°C	do 600°C
✔	✔	✔	✔
poliwęglan	polipropylen	polipropylen	porcelana
2–3	2–2,9	2–2,9	
65–150	100–200	65–200	20–65
✔	✔	✔	
	✔		
✔			✔
✔	✔	✔	
✔	✔	✔	
✔	✔	✔	✔
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

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 mm



GN 2/3
354x325 mm



GN 2/4
530x162 mm



GN 1/2
325x265 mm



GN 1/3
325x176 mm



GN 1/4
265x162 mm



GN 1/6
176x162 mm



GN 1/9
176x108 mm

POJEMNIKI GN Z PORCELANY



– Wykonane z białej, błyszczącej porcelany
– Najbardziej wytrzymały typ porcelany na rynku
– Wytrzymałość na ekstremalne zmiany temperatury
– Wysoka odporność na oddziaływania fizyczne

266,00

POJEMNIK GN 1/1 Z PORCELANY

kod	-	mm	PLN
783009	GN 1/1	530x325x(H)65	**266,00**



783009

119,00

POJEMNIK GN 1/2 Z PORCELANY

kod	-	mm	PLN
783016	GN 1/2	325x265x(H)65	**119,00**



783016

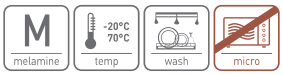
65,00

POJEMNIK GN 1/3 Z PORCELANY

kod	-	mm	PLN
783023	GN 1/3	325x176x(H)65	**65,00**



783023



od 23,00



566008



TACA BANKIETOWA GN

– Wykonana z melaminy

kod	-	mm	PLN
566046	GN 1/4	265x152x(H)20	**23,00**
566022	GN 1/3	325x177x(H)20	**37,00**
566015	GN 1/2	325x265x(H)20	**38,00**
566053	GN 2/4	530x163x(H)20	**60,00**
566930	GN 2/3	354x325x(H)20	**62,00**
566008	GN 1/1	530x325x(H)20	**67,00**

POJEMNIKI GN PROFI LINE ZE STALI NIERDZEWNEJ

304 stainless steel | stackable | food contact | oven

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



od 39,00

GN 2/1	GN 1/1	GN 2/3	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
650x530 mm	530x325 mm	354x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm







POJEMNIK GN 2/1

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
801109	58	0.8	200	**389,00**
801116	43	0.8	150	**299,00**
801123	30	0.8	100	**245,00**
801130	19	0.8	65	**219,00**
801147	11	0.8	40	**193,00**
801154	5.5	0.8	20	**192,00**

POJEMNIK GN 1/1

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
801208	28	0.8	200	**219,00**
801215	21	0.8	150	**194,00**
801222	14	0.8	100	**154,00**
801239	9	0.8	65	**107,00**
801246	5	0.8	40	**107,00**
801253	2.5	0.8	20	**94,00**

POJEMNIK GN 2/3

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
801307	18	0.8	200	**167,00**
801314	13	0.8	150	**149,00**
801321	9	0.7	100	**103,00**
801338	5.5	0.7	65	**84,00**
801345	3	0.7	40	**69,00**
801352	1.5	0.7	20	**67,00**







POJEMNIK GN 2/4

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
801840	8.6	0.7	150	**161,00**
801666	5.8	0.7	100	**123,00**
801857	4	0.7	65	**88,00**
801864	2.5	0.7	40	**78,00**
801871	1.2	0.7	20	**64,00**

POJEMNIK GN 1/2

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
801406	12.5	0.8	200	**161,00**
801413	9.5	0.7	150	**120,00**
801420	6.5	0.7	100	**85,00**
801437	4	0.7	65	**72,00**
801444	2	0.7	40	**58,00**
801451	1	0.7	20	**51,00**

POJEMNIK GN 1/3

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
801505	7.8	0.8	200	**128,00**
801512	5.7	0.7	150	**98,00**
801529	4	0.7	100	**74,00**
801536	2.5	0.7	65	**56,00**
801543	1.5	0.7	40	**50,00**
801550	0.8	0.7	20	**43,00**



801628

POJEMNIK GN 1/4

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
801635	1.8	0.7	65	**52,00**
801604	5.5	0.8	200	**99,00**
801611	4	0.7	150	**85,00**
801628	2.8	0.7	100	**66,00**
801642	1.7	0.7	40	**48,00**
801659	0.9	0.7	20	**42,00**



801727

POJEMNIK GN 1/6

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
801703	3.4	1	200	**124,00**
801710	2.4	0.8	150	**76,00**
801727	1.6	0.7	100	**46,00**
801734	1	0.7	65	**39,00**



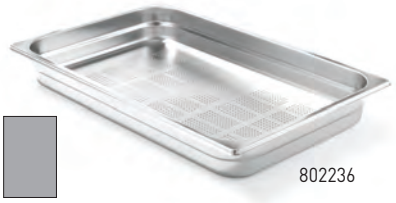
801826

POJEMNIK GN 1/9

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
801826	1	0.7	100	**60,00**
801833	0.6	0.7	65	**40,00**

POJEMNIKI GN PROFI LINE PERFOROWANE

od **47,00**



802236

POJEMNIK GN 1/1 – PERFOROWANY

- Odpowiedni do pokrywek GN z poliwęglanu
- Średnica perforacji 3 mm
- Perforowane dno i ścianki

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
802205	28	0.8	200	**271,00**
802212	21	0.8	150	**260,00**
802229	14	0.8	100	**166,00**

– Perforowane dno

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
802236	9	0.8	65	**125,00**
802243	5	0.8	40	**98,00**
802168	2.5	0.8	20	**86,00**



802328

POJEMNIK GN 2/3 – PERFOROWANY

- Odpowiedni do pokrywek GN z poliwęglanu
- Średnica perforacji 3 mm
- Perforowane dno i ścianki

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
802328	9	0.7	100	**114,00**

– Perforowane dno

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
802335	5.5	0.7	65	**79,00**
802342	3	0.7	40	**78,00**



802427

POJEMNIK GN 1/2 – PERFOROWANY

- Odpowiedni do pokrywek GN z poliwęglanu
- Średnica perforacji 3 mm
- Perforowane dno i ścianki

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
802427	6.5	0.7	100	**88,00**

– Perforowane dno

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
802434	4	0.7	65	**65,00**
802441	2	0.7	40	**58,00**



802526

POJEMNIK GN 1/3 – PERFOROWANY

- Odpowiedni do pokrywek GN z poliwęglanu
- Średnica perforacji 3 mm
- Perforowane dno i ścianki

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
802526	4	0.7	100	**74,00**
802533	2.5	0.7	65	**60,00**
802540	1.2	0.7	40	**47,00**

– Perforowane dno

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
802502	7.8	0.7	200	**142,00**
802519	5.7	0.7	150	**109,00**



808153

808108

od **20,00**

LISTWA WSPORNIKOWA

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

kod	GN	mm	PLN
808108	GN 1/2	325x25	**20,00**
808153	GN 1/1	532x25	**25,00**

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



POJEMNIKI GN Z CHOWANYMI UCHWYTAMI

od **130,00**



POJEMNIK GN 1/1 Z CHOWANYMI UCHWYTAMI

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
803202	28	0.8	200	**282,00**



POJEMNIK GN 2/3 Z CHOWANYMI UCHWYTAMI

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
803301	18	0.8	200	**250,00**



POJEMNIK GN 1/2 Z CHOWANYMI UCHWYTAMI

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
803400	12.5	0.8	200	**203,00**



POJEMNIK GN 1/3 Z CHOWANYMI UCHWYTAMI

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
803509	7.8	0.8	200	**187,00**



POJEMNIK GN 1/4 Z CHOWANYMI UCHWYTAMI

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
803608	5.5	0.8	200	**173,00**



POJEMNIK GN 1/6 Z CHOWANYMI UCHWYTAMI

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
803707	3.4	0.8	200	**130,00**

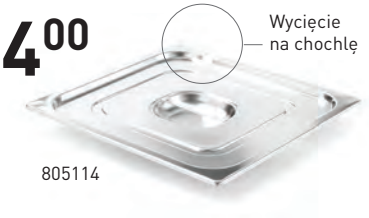
od **24,00**



POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

- Pasuje również do pojemników GN z poliwęglanu

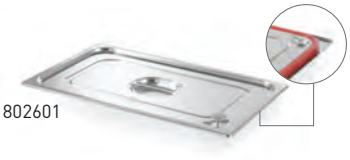
kod	grubość (mm)	GN	mm	PLN
804100	0.8	GN 1/1	530x325	**91,00**
804117	0.7	GN 2/3	354x325	**61,00**
804179	0.8	GN 2/4	530x162	**63,00**
804124	0.7	GN 1/2	265x325	**56,00**
804131	0.7	GN 1/3	325x176	**43,00**
804148	0.7	GN 1/4	265x162	**37,00**
804155	0.7	GN 1/6	176x162	**33,00**
804162	0.7	GN 1/9	176x108	**24,00**



POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z WYCIĘCIEM NA CHOCHLĘ

- Pasuje również do pojemników GN z poliwęglanu

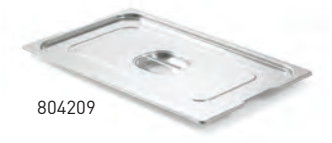
kod	grubość (mm)	GN	mm	PLN
805138	0.7	GN 1/3	325x176	**45,00**
805107	0.7	GN 1/1	530x325	**93,00**
805114	0.7	GN 2/3	354x325	**65,00**
805121	0.7	GN 1/2	265x325	**56,00**
805145	0.7	GN 1/4	265x162	**40,00**
805152	0.7	GN 1/6	176x162	**37,00**



POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z USZCZELKĄ SILIKONOWĄ

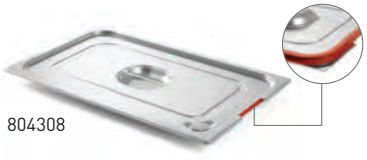
- Silikonowa uszczelka zapewnia szczelne zamykanie
- Odpowiednia tylko do pojemników GN Profi Line
- Hermetyczna konstrukcja pokrywki pomaga zachować świeżość żywności i zapobiega przeciekaniu podczas transportu

kod	GN	mm	PLN
802601	GN 1/1	530x325	**220,00**
802618	GN 2/3	354x325	**165,00**
802625	GN 1/2	265x325	**161,00**
802632	GN 1/3	325x176	**128,00**
802649	GN 1/4	265x162	**109,00**
802656	GN 1/6	176x162	**96,00**



POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z WYCIĘCIEM NA UCHWYTY

kod	GN	mm	PLN
804209	GN 1/1	530x325	**94,00**
804216	GN 2/3	354x325	**72,00**
804223	GN 1/2	265x325	**64,00**
804230	GN 1/3	325x176	**52,00**
804247	GN 1/4	265x162	**46,00**
804254	GN 1/6	176x162	**39,00**



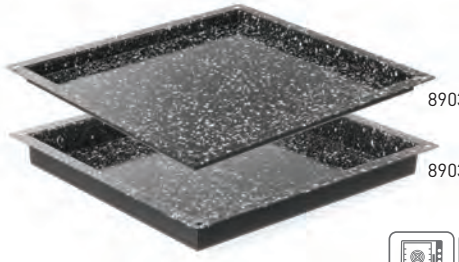
POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z USZCZELKĄ SILIKONOWĄ I Z WYCIĘCIEM NA UCHWYTY

kod	GN	mm	PLN
804308	GN 1/1	530x325	**187,00**
804315	GN 2/3	354x325	**156,00**
804322	GN 1/2	265x325	**142,00**
804339	GN 1/3	325x176	**113,00**
804346	GN 1/4	265x162	**93,00**
804353	GN 1/6	176x162	**85,00**



Więcej o blachach Convectomat na stronie **340**

od **169,00**

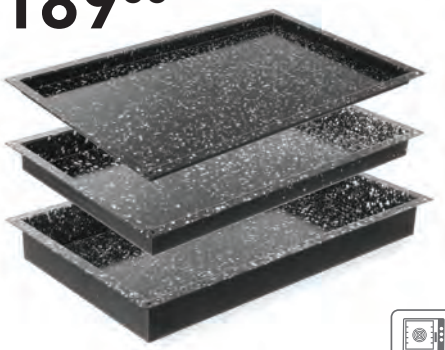


oven | <300°C temp

BLACHA CONVECTOMAT GN 2/3

kod	GN	mm	PLN
890356	GN 2/3	345x325x(H)20	**169,00**
890349	GN 2/3	345x325x(H)40	**189,00**

od **189,00**



oven | <300°C temp

BLACHA CONVECTOMAT GN 1/1

kod	GN	mm	PLN
890257	GN 1/1	530x325x(H)20	**189,00**
890240	GN 1/1	530x325x(H)40	**198,00**
890233	GN 1/1	530x325x(H)60	**209,00**

BLACHA CONVECTOMAT 600X400

kod	mm	PLN
890387	600x400x(H)20	**199,00**
890370	600x400x(H)40	**209,00**
890363	600x400x(H)60	**219,00**

od **133,00**



Al aluminium | oven

POJEMNIK ALUMINIOWY GN 1/1 Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

kod	GN	mm	PLN
805558	GN 1/1	530x325x(H)20	**133,00**
805541	GN 1/1	530x325x(H)40	**143,00**
805534	GN 1/1	530x325x(H)65	**154,00**



od **85,00**

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

TACA GN 1/1

kod	GN	mm	PLN
809259	GN 1/1	530x325x(H)20	**85,00**
809242	GN 1/1	530x325x(H)40	**114,00**



234,00

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

TACA GN 2/1

kod	GN	mm	PLN
809150	GN 2/1	650x530x(H)20	**234,00**

od **36,00**

304 stainless steel | food contact | oven



POJEMNIK GN 1/1 DO PIECÓW

kod	mm	PLN
816004	530x325x(H)20	**66,00**
816011	530x325x(H)40	**78,00**
816028	530x325x(H)65	**86,00**
816035	530x325x(H)100	**110,00**
816042	530x325x(H)150	**149,00**
816059	530x325x(H)200	**185,00**

POJEMNIK GN 1/2 DO PIECÓW

kod	mm	PLN
816066	325x265x(H)20	**36,00**
816073	325x265x(H)40	**45,00**
816080	325x265x(H)65	**53,00**
816097	325x265x(H)100	**67,00**
816165	325x265x(H)150	**90,00**
816172	325x265x(H)200	**125,00**

POJEMNIKI GN KITCHEN LINE

- Mogą być stosowane w piecach konwekcyjnych, lodówkach, bemarach i podgrzewaczach
- Bardzo stabilne dzięki wzmocnionemu kołnerzowi
- Oznaczenie rozmiaru GN na kołnierzu pojemników
- Gładkie krawędzie pozwalające utrzymać czystość



GN 1/1	GN 2/3	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	354x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm

od 18,00


806142

POJEMNIK GN 1/1

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
806159	28	0.7	200	**136,00**
806142	21	0.7	150	**125,00**
806135	14	0.6	100	**83,00**
806128	9	0.6	65	**68,00**
806111	5	0.6	40	**64,00**
806104	2.5	0.6	20	**59,00**


806241

POJEMNIK GN 2/3

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
806258	15.5	0.7	200	**136,00**
806241	13	0.7	150	**99,00**
806234	9	0.6	100	**74,00**
806227	5.5	0.6	65	**52,00**
806210	3	0.6	40	**52,00**
806203	1.3	0.6	20	**48,00**


806340

POJEMNIK GN 1/2

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
806357	12.5	0.7	200	**94,00**
806340	9.5	0.7	150	**79,00**
806333	6.5	0.6	100	**52,00**
806326	4	0.6	65	**42,00**
806319	2	0.6	40	**36,00**
806302	1	0.6	20	**31,00**


806449

POJEMNIK GN 1/3

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
806456	7.8	0.7	200	**73,00**
806449	5.7	0.7	150	**62,00**
806432	4	0.6	100	**42,00**
806425	2.5	0.6	65	**36,00**
806418	1.5	0.6	40	**31,00**
806401	0.6	0.6	20	**34,00**


806548

POJEMNIK GN 1/4

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
806555	5.5	0.7	200	**73,00**
806548	4	0.7	150	**57,00**
806531	2.8	0.6	100	**36,00**
806524	1.8	0.6	65	**36,00**


806647

POJEMNIK GN 1/6

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
806654	3.4	0.7	200	**57,00**
806647	2.4	0.7	150	**42,00**
806630	1.6	0.6	100	**32,00**
806623	1	0.6	65	**26,00**


806739

POJEMNIK GN 1/9

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
806739	1	0.7	100	**32,00**
806722	0.6	0.6	65	**18,00**

od **20**00


808153

808108

LISTWA WSPORNIKOWA

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

kod	GN	mm	PLN
808108	GN 1/2	325x25	**20,00**
808153	GN 1/1	532x25	**25,00**

od **36**00


806197

OCIEKACZ DO POJEMNIKÓW GN

kod	GN	PLN
806197	GN 1/1	**84,00**
806296	GN 2/3	**73,00**
806395	GN 1/2	**46,00**
806494	GN 1/3	**52,00**
806593	GN 1/4	**46,00**
806692	GN 1/6	**36,00**

POJEMNIKI GN KITCHEN LINE PERFOROWANE

od **48**00


807132

POJEMNIK GN 1/1 – PERFOROWANY

– Średnica perforacji 4 mm

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
807132	13.2	0.6	100	**89,00**
807125	8.6	0.6	65	**83,00**

– Perforowane dno

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
807118	5.3	0.6	40	**73,00**


807224

POJEMNIK GN 2/3 – PERFOROWANY

– Średnica perforacji 4 mm

– Perforowane dno i ścianki

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
807224	5	0.6	65	**73,00**


807330

POJEMNIK GN 1/2 – PERFOROWANY

– Średnica perforacji 4 mm

– Perforowane dno i ścianki

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
807330	5.6	0.6	100	**75,00**

– Perforowane dno

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
807323	3.6	0.6	65	**48,00**

od **73**00

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

– Odpowiednia tylko do pojemników GN Kitchen Line

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

– Posiada wentyl odpowietrzający (nie dotyczy 804018)

kod	grubość (mm)	GN	mm	PLN
804001	1	GN 1/1	530x325	**157,00**
804018	0,8	GN 2/3	354x325	**136,00**
804025	0,7	GN 1/2	265x325	**120,00**
804032	0,7	GN 1/3	325x176	**89,00**
804049	0,7	GN 1/4	265x162	**83,00**
804056	0,7	GN 1/6	176x162	**73,00**

od **16**00


806845


806968

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

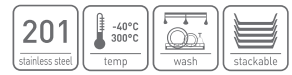
kod	grubość (mm)	GN	mm	PLN
806814	0.7	GN 1/1	530x325	**57,00**
806821	0.7	GN 2/3	354x325	**37,00**
806838	0.7	GN 1/2	265x325	**36,00**
806845	0.7	GN 1/3	325x176	**31,00**
806852	0.7	GN 1/4	265x162	**26,00**
806869	0.7	GN 1/6	176x162	**20,00**
806876	0.7	GN 1/9	176x108	**16,00**

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z WYCIĘCIEM NA CHOCHLĘ

kod	grubość (mm)	GN	mm	PLN
806913	0.7	GN 1/1	530x325	**62,00**
806920	0.7	GN 2/3	354x325	**48,00**
806937	0.7	GN 1/2	265x325	**42,00**
806944	0.7	GN 1/3	325x176	**36,00**
806951	0.7	GN 1/4	265x162	**32,00**
806968	0.7	GN 1/6	176x162	**22,00**
806975	0.7	GN 1/9	176x108	**20,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

POJEMNIKI GN BUDGET LINE



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



od **17**^{00}

GN 1/1	GN 2/3	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/4	GN 1/6	GN 1/9
530x325 mm	354x325 mm	325x265 mm	325x176 mm	265x162 mm	176x162 mm	176x108 mm



POJEMNIK GN 1/1

kod	litry	wys. (mm)	PLN
800157	28	200	**96,00**
800140	21	150	**85,00**
800133	14	100	**59,00**
800126	9	65	**40,00**
800119	5	40	**38,00**
800102	2.5	20	**33,00**



POJEMNIK GN 2/3

kod	litry	wys. (mm)	PLN
800225	5.5	65	**40,00**
800249	13	150	**78,00**
800232	9	100	**51,00**
800218	3	40	**41,00**



POJEMNIK GN 1/2

kod	litry	wys. (mm)	PLN
800355	12.5	200	**64,00**
800348	9.5	150	**52,00**
800331	6.5	100	**37,00**
800324	4	65	**25,00**
800317	2	40	**23,00**
800300	1	20	**20,00**



POJEMNIK GN 1/3

kod	litry	wys. (mm)	PLN
800454	7.8	200	**57,00**
800447	5.7	150	**41,00**
800430	4	100	**34,00**
800423	2.5	65	**23,00**
800416	1.5	40	**23,00**
800409	0.6	20	**19,00**



POJEMNIK GN 1/4

kod	litry	wys. (mm)	PLN
800553	5.5	200	**46,00**
800546	4	150	**39,00**
800539	2.8	100	**27,00**
800522	1.8	65	**22,00**



POJEMNIK GN 1/6

kod	litry	wys. (mm)	PLN
800652	3.4	200	**42,00**
800645	2.4	150	**34,00**
800638	1.6	100	**24,00**
800621	1	65	**19,00**

od 10^{00}

od 73^{00}

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



800737



800812



804032

POJEMNIK GN 1/9

kod	litry	wys. (mm)	PLN
800737	1	100	**20,00**
800720	0.6	65	**17,00**

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

kod	GN	mm	PLN
800812	GN 1/1	530x325	**37,00**
800829	GN 2/3	354x325	**35,00**
800836	GN 1/2	265x325	**22,00**
800843	GN 1/3	325x176	**17,00**
800850	GN 1/4	265x162	**15,00**
800867	GN 1/6	176x162	**14,00**
800874	GN 1/9	176x108	**10,00**

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z USZCZELKĄ SILIKONOWĄ

- Silikonowa uszczelka zapewnia szczelne zamykanie
- Odpowiednia tylko do pojemników GN Kitchen Line
- Hermetyczna konstrukcja pokrywki pomaga zachować świeżość żywności i zapobiega przeciekaniu podczas transportu
- Posiada wentyl odpowietrzający (nie dotyczy 804018)

kod	grubość (mm)	GN	mm	PLN
804001	1	GN 1/1	530x325	**157,00**
804018	0,8	GN 2/3	354x325	**136,00**
804025	0,7	GN 1/2	265x325	**120,00**
804032	0,7	GN 1/3	325x176	**89,00**
804049	0,7	GN 1/4	265x162	**83,00**
804056	0,7	GN 1/6	176x162	**73,00**

POJEMNIKI GN BUDGET LINE Z UCHWYTAMI

od 62^{00}



817148



817247



POJEMNIK GN 1/1 Z UCHWYTAMI

kod	litry	wys. (mm)	PLN
817155	28	200	**132,00**
817148	21	150	**112,00**

POJEMNIK GN 2/3 Z UCHWYTAMI

kod	litry	wys. (mm)	PLN
817254	17	200	**110,00**
817247	13	150	**93,00**

od 27^{00}



817346



817445



817810

POJEMNIK GN 1/2 Z UCHWYTAMI

kod	litry	wys. (mm)	PLN
817353	12.5	200	**87,00**
817346	9.5	150	**73,00**

POJEMNIK GN 1/3 Z UCHWYTAMI

kod	litry	wys. (mm)	PLN
817452	7.8	200	**73,00**
817445	5.7	150	**62,00**

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z WYCIĘCIEM NA UCHWYTY

kod	GN	mm	PLN
817841	GN 1/3	325x176	**27,00**
817810	GN 1/1	530x325	**50,00**
817827	GN 2/3	354x325	**56,00**
817834	GN 1/2	325x265	**39,00**

POJEMNIKI GN Z POLIWĘGLANU

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

- Profesjonalne pojemniki GN wysokiej jakości wykonane z poliwęglanu
- Nie wchłaniają zapachów i smaków
- Nieprzezroczyste
- Kolor czarny
- Odporność na temperaturę od -40 °C do 110 °C

Zobacz film



od **14,00**

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 Z CZARNEGO POLIWĘGLANU

kod	litry	wys. (mm)	PLN
862216	21	150	**95,00**
862223	14	100	**86,00**
862209	9	65	**66,00**



862421

POJEMNIK GN 1/2 Z CZARNEGO POLIWĘGLANU

kod	litry	wys. (mm)	PLN
862407	12.5	200	**69,00**
862414	9.5	150	**52,00**
862421	6.5	100	**37,00**
862438	4	65	**35,00**



862513

POJEMNIK GN 1/3 Z CZARNEGO POLIWĘGLANU

kod	litry	wys. (mm)	PLN
862506	7.8	200	**46,00**
862513	5.7	150	**40,00**
862520	4	100	**31,00**
862537	2.5	65	**27,00**



862629

POJEMNIK GN 1/4 Z CZARNEGO POLIWĘGLANU

kod	litry	wys. (mm)	PLN
862612	4	150	**32,00**
862629	2.8	100	**27,00**
862636	1.8	65	**21,00**



862711

POJEMNIK GN 1/6 Z CZARNEGO POLIWĘGLANU

kod	litry	wys. (mm)	PLN
862704	3.4	200	**30,00**
862711	2.4	150	**26,00**
862728	1.6	100	**20,00**
862735	1	65	**17,00**



862827

POJEMNIK GN 1/9 Z CZARNEGO POLIWĘGLANU

kod	litry	wys. (mm)	PLN
862827	1	100	**14,00**



862902

POKRYWKA Z CZARNEGO POLIWĘGLANU DO POJEMNIKÓW GN

kod	GN	mm	PLN
862902	GN 1/1	530x325	**46,00**
862926	GN 1/2	325x265	**26,00**
862933	GN 1/3	325x176	**21,00**
862940	GN 1/4	265x162	**20,00**
862957	GN 1/6	176x162	**15,00**

od **15,00**



HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

POJEMNIKI GN Z POLIWĘGLANU

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

- Profesjonalne pojemniki GN wysokiej jakości wykonane z poliwęglanu
- Nie wchłaniają zapachów i smaków
- Nieprzezroczyste
- Kolor biały
- Odporność na temperaturę od -40 °C do 110 °C



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

od **16,00**



862285

POJEMNIK GN 1/1 Z BIAŁEGO POLIWĘGLANU

kod	litry	wys. (mm)	PLN
862285	9	65	**72,00**



862476

POJEMNIK GN 1/2 Z BIAŁEGO POLIWĘGLANU

kod	litry	wys. (mm)	PLN
862483	4	65	**34,00**
862476	6.5	100	**43,00**



862575

POJEMNIK GN 1/3 Z BIAŁEGO POLIWĘGLANU

kod	litry	wys. (mm)	PLN
862568	5.7	150	**42,00**
862575	4	100	**31,00**
862582	2.5	65	**27,00**



862674

POJEMNIK GN 1/4 Z BIAŁEGO POLIWĘGLANU

kod	litry	wys. (mm)	PLN
862674	2.8	100	**24,00**
862681	1.8	65	**20,00**



862773

POJEMNIK GN 1/6 Z BIAŁEGO POLIWĘGLANU

kod	litry	wys. (mm)	PLN
862766	2.4	150	**28,00**
862773	1.6	100	**20,00**
862780	1	65	**16,00**

od **15,00**



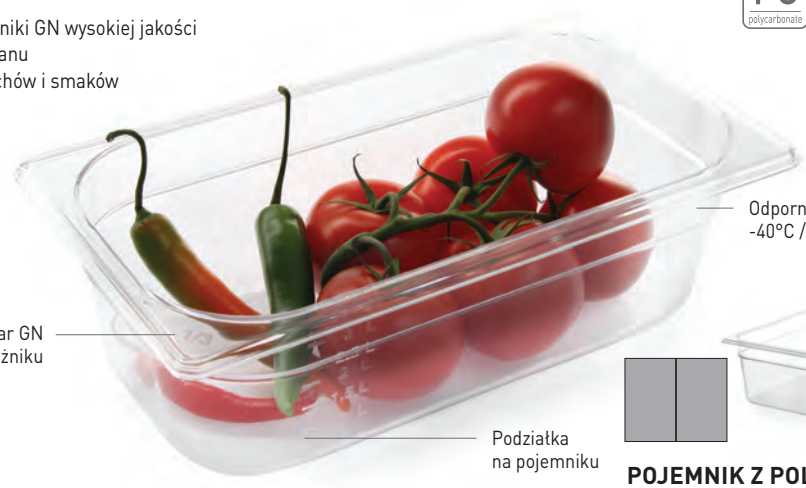
862964

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z BIAŁEGO POLIWĘGLANU

kod	GN	mm	PLN
862919	GN 1/1	530x325	**47,00**
862964	GN 1/2	265x325	**26,00**
862971	GN 1/3	325x176	**21,00**
862988	GN 1/4	265x162	**20,00**
862995	GN 1/6	176x162	**15,00**

POJEMNIKI GN Z POLIWĘGLANU

- Profesjonalne pojemniki GN wysokiej jakości wykonane z poliwęglanu
- Nie wchłaniają zapachów i smaków
- Półprzezroczyste
- Bezbarwne
- Odporność na temperaturę od -40 °C do 110 °C



od **11,00**

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



861196

POJEMNIK Z POLIWĘGLANU GN 2/1

kod	litry	wys. (mm)	PLN
861196	58	200	**209,00**



861202

POJEMNIK GN 1/1 Z POLIWĘGLANU

kod	litry	wys. (mm)	PLN
861202	28	200	**114,00**
861219	21	150	**87,00**
861226	14	100	**76,00**
861233	9	65	**61,00**



861424

POJEMNIK GN 1/2 Z POLIWĘGLANU

kod	litry	wys. (mm)	PLN
861400	12.5	200	**59,00**
861417	9.5	150	**57,00**
861424	6.5	100	**42,00**
861431	4	65	**36,00**



861523

POJEMNIK GN 1/3 Z POLIWĘGLANU

kod	litry	wys. (mm)	PLN
861509	7.8	200	**55,00**
861516	5.7	150	**43,00**
861523	4	100	**34,00**
861530	2.5	65	**27,00**



861622

POJEMNIK GN 1/4 Z POLIWĘGLANU

kod	litry	wys. (mm)	PLN
861608	5.5	200	**38,00**
861615	4	150	**31,00**
861622	2.8	100	**27,00**
861639	1.8	65	**23,00**



861721

POJEMNIK GN 1/6 Z POLIWĘGLANU

kod	litry	wys. (mm)	PLN
861707	3.4	200	**31,00**
861714	2.4	150	**28,00**
861721	1.6	100	**22,00**
861738	1	65	**17,00**



861820

POJEMNIK GN 1/9 Z POLIWĘGLANU

kod	litry	wys. (mm)	PLN
861820	1	100	**16,00**
861837	0.6	65	**11,00**



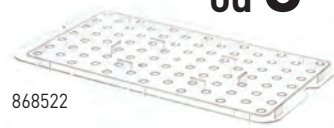
864104

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z POLIWĘGLANU

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

kod	GN	mm	PLN
864098	GN 2/1	650x530	**109,00**
864104	GN 1/1	530x325	**50,00**
864128	GN 1/2	265x325	**31,00**
864135	GN 1/3	325x176	**20,00**
864142	GN 1/4	265x162	**16,00**
864159	GN 1/6	176x162	**15,00**
864166	GN 1/9	176x108	**10,00**

od **8,00**



868522

OCIEKACZ DO POJEMNIKÓW GN Z POLIWĘGLANU

kod	GN	mm	PLN
868522	GN 1/1	467x263	**31,00**
868546	GN 1/2	265x206	**19,00**
868553	GN 1/3	266x116	**12,00**
868577	GN 1/6	118x106	**8,00**

od **59,00**



864203

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z POLIWĘGLANU Z WYCIĘCIEM NA CYRKULATOR SOUS-VIDE

- Z wycięciem na cyrkulator zanurzeniowy do gotowania sous-vide
- Pasuje również do pojemników GN Profi Line ze stali nierdzewnej

kod	GN	mm	PLN
864210	GN 1/2	265x325	**59,00**
864203	GN 1/1	530x325	**69,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

POJEMNIKI GN Z POLIPROPYLENU

- Profesjonalne pojemniki GN wysokiej jakości wykonane z polipropylenu
- Nie wchłaniają zapachów i smaków
- Półprzezroczyste
- Bezbarwne
- Odporność na temperaturę od -40 °C do 80 °C

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



od **12**^{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 Z POLIPROPYLENU

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880005	28	200	**57,00**
880012	21	150	**45,00**
880029	14	100	**41,00**


880111

POJEMNIK GN 1/2 Z POLIPROPYLENU

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880104	12.5	200	**36,00**
880111	9.5	150	**31,00**
880128	6.5	100	**20,00**


880210

POJEMNIK GN 1/3 Z POLIPROPYLENU

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880203	7.8	200	**30,00**
880210	5.7	150	**23,00**
880227	4	100	**20,00**


880319

POJEMNIK GN 1/4 Z POLIPROPYLENU

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880302	5.5	200	**23,00**
880319	4	150	**20,00**
880326	2.8	100	**16,00**


880418

POJEMNIK GN 1/6 Z POLIPROPYLENU

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880401	3.4	200	**20,00**
880418	2.4	150	**16,00**
880425	1.6	100	**12,00**


880524

POJEMNIK GN 1/9 Z POLIPROPYLENU

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880524	1	100	**12,00**


880609

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

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

kod	GN	mm	PLN
880609	GN 1/1	530x325	**24,00**
880616	GN 1/2	325x265	**16,00**
880623	GN 1/3	325x176	**12,00**
880630	GN 1/4	265x162	**9,00**
880647	GN 1/6	176x162	**7,00**
880654	GN 1/9	176x108	**7,00**

od **7**^{00}


881$811

SIL silicone

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z POLIPROPYLENU Z USZCZELKĄ

- Hermetyczna uszczelka silikonowa zapobiegająca wylewaniu się zawartości w czasie transportu i gdy pojemnik jest przechylony
- Rant ułatwiający odpowietrzenie i otwieranie
- Dostępne modele dla: GN 1/4, GN 1/6 i GN 1/9

od **20**^{00}



kod	GN	mm	PLN
881804	GN 1/1	530x325	**57,00**
881811	GN 1/2	325x265	**41,00**
881828	GN 1/3	325x176	**31,00**
881835	GN 1/4	265x162	**24,00**
881842	GN 1/6	176x162	**21,00**
881859	GN 1/9	176x108	**20,00**

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 ani smaków
- Pokrywki i 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
- Odporność na temperaturę od -40 °C do 80 °C



Zobacz film

od **10,00**






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

POJEMNIK GN 1/1 HACCP

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880050	28	200	**62,00**
880067	21	150	**48,00**
880074	12	100	**44,00**
880036	9	65	**43,00**



880159

POJEMNIK GN 1/2 HACCP

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880159	12.5	200	**35,00**
880166	9.5	150	**29,00**
880173	6.5	100	**26,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%



880258

POJEMNIK GN 1/3 HACCP

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880258	7.8	200	**31,00**
880265	5.7	150	**26,00**
880272	4	100	**22,00**
880289	2.5	65	**20,00**



880371

POJEMNIK GN 1/4 HACCP

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880357	5.5	200	**26,00**
880364	4	150	**22,00**
880371	2.8	100	**18,00**
880388	1.8	65	**16,00**



880456

POJEMNIK GN 1/6 HACCP

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880456	3.4	200	**20,00**
880463	2.4	150	**18,00**
880470	1.6	100	**15,00**
880487	1	65	**14,00**



880555

POJEMNIK GN 1/9 HACCP

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880555	1	100	**14,00**
880562	0.6	65	**10,00**

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

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

kod	GN	mm	PLN
880609	GN 1/1	530x325	**24,00**
880616	GN 1/2	325x265	**16,00**
880623	GN 1/3	325x176	**12,00**
880630	GN 1/4	265x162	**9,00**
880647	GN 1/6	176x162	**7,00**
880654	GN 1/9	176x108	**7,00**

od 7,00



880623

KLIPSY DO POJEMNIKÓW GN HACCP Z POLIPROPYLENU

– Zestaw 12 szt. w blistrze

kod	kolor	ilość szt. w opak.	PLN
880661	czerwony	12	**18,00**
880678	zielony	12	**18,00**
880685	żółty	12	**18,00**
880692	niebieski	12	**18,00**
880869	fioletowy	12	**18,00**

18,00



FLAMASTRY HORECA

– Zestaw 2 szt. w blistrze
– Do opisywania pojemników do przechowywania produktów spożywczych
– Zmywalne

kod	ilość szt. w opak.	szt./opak.
871546	2	**15,00/30,00**

15,00 szt.



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 10,00

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



880050

POJEMNIK GN 1/1 HACCP

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880050	28	200	**62,00**
880067	21	150	**48,00**
880074	12	100	**44,00**
880036	9	65	**43,00**



880159

POJEMNIK GN 1/2 HACCP

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880159	12.5	200	**35,00**
880166	9.5	150	**29,00**
880173	6.5	100	**26,00**



880258

POJEMNIK GN 1/3 HACCP

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880258	7.8	200	**31,00**
880265	5.7	150	**26,00**
880272	4	100	**22,00**
880289	2.5	65	**20,00**



880371

POJEMNIK GN 1/4 HACCP

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880357	5.5	200	**26,00**
880364	4	150	**22,00**
880371	2.8	100	**18,00**
880388	1.8	65	**16,00**



880456

POJEMNIK GN 1/6 HACCP

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880456	3.4	200	**20,00**
880463	2.4	150	**18,00**
880470	1.6	100	**15,00**
880487	1	65	**14,00**



880555

POJEMNIK GN 1/9 HACCP

kod	litry	wys. (mm)	PLN
880555	1	100	**14,00**
880562	0.6	65	**10,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

19,00



171882

SZCZYPCE DO SERWOWANIA HACCP 250 MM

S.S. stainless steel | wash

– Uchwyt pokryty kolorowym tworzywem PVC

kod	kolor	mm	PLN
171882	fioletowy	(L)250	19,00

od 8,00



881705

PP polypropylene | stackable

POKRYWKA FIOLETOWA DO POJEMNIKÓW GN

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

kod	GN	mm	PLN
881705	GN 1/1	530x325	26,00
881712	GN 1/2	325x265	16,00
881729	GN 1/3	325x176	14,00
881736	GN 1/4	265x162	10,00
881743	GN 1/6	176x162	9,00
881750	GN 1/9	176x108	8,00

od 35,00

826164



826065

HDPE polyethylene | HACCP compliant

DESKI DO KROJENIA HACCP

– Jedna strona gładka, druga strona z wycięciem

– Mycie wyłącznie w cyklu krótkim w profesjonalnych zmywarkach

kod	kolor	mm	PLN
826065	Fioletowy	GN 1/1 – 530x325x(H)15	69,00
826164	Fioletowy	GN 1/2 – 265x325x(H)12	35,00

825570

825662



od 42,00

HDPE polyethylene | HACCP compliant

DESKI DO KROJENIA HACCP

– Dwustronna: gładka

– Mycie wyłącznie w cyklu krótkim w profesjonalnych zmywarkach

kod	kolor	mm	PLN
825662	Fioletowy	600x400x(H)18	109,00
825570	Fioletowy	450x300x(H)12,7	42,00

ALLERGEN FREE DAIRY FREE

ALLERGEN FREE GLUTEN FREE

ALLERGEN FREE EGG FREE

ALLERGEN FREE PEANUT FREE

18,00



880869

KLIPSY DO POJEMNIKÓW GN HACCP Z POLIPROPYLENU

– Zestaw 12 szt. w blistrze

kod	kolor	ilość szt. w opak.	PLN
880869	fioletowy	12	18,00



842775

od 26,00

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

NÓŻ KUCHARSKI

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
842676	2.5	180	320	29,00
842775	2.5	240	385	26,00

842270



842171

16,00

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

NÓŻ UNIWERSALNY

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
842270	1.2	90	190	16,00
842171	1.2	100	205	16,00



22,00

842478

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

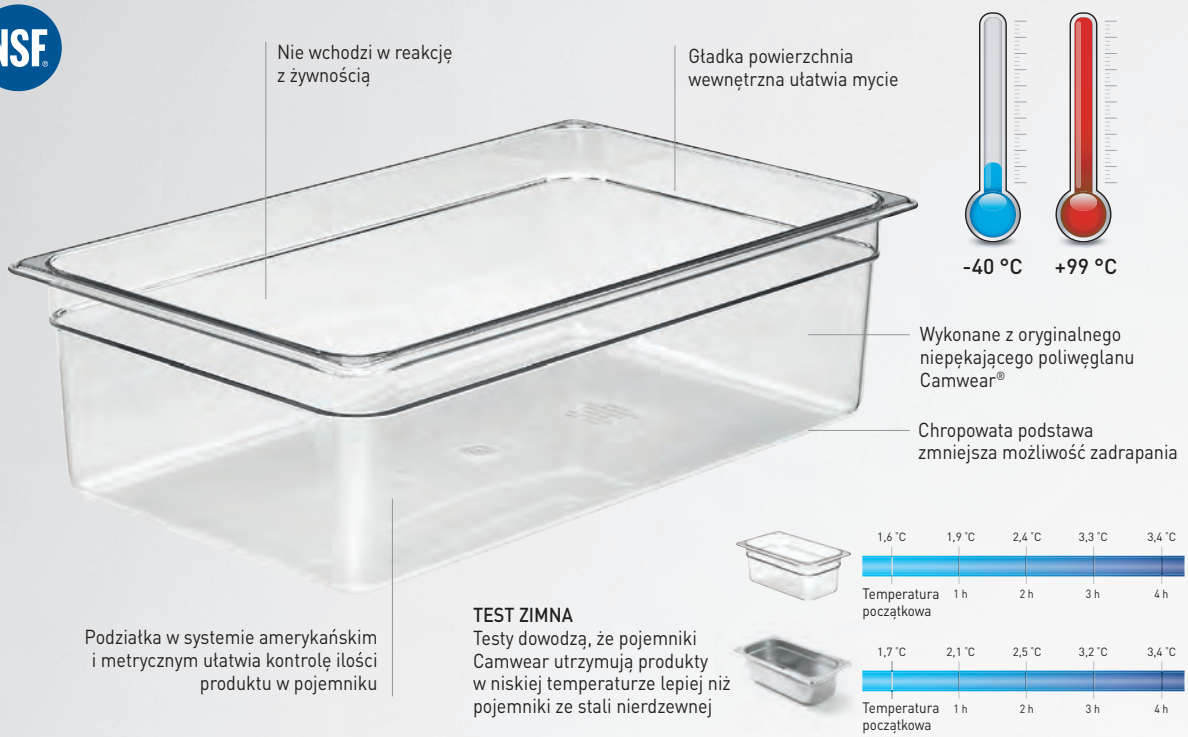
NÓŻ RZEŹNICZY

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
842478	2.5	150	280	22,00

POJEMNIK CAMWEAR® GN Z POLIWĘGLANU

CAMBRO

od 6,00



TEST ZIMNA
Testy dowodzą, że pojemniki Camwear utrzymują produkty w niskiej temperaturze lepiej niż pojemniki ze stali nierdzewnej

- Przeznaczony do przechowywania żywności, transportu i wydawania posiłków
- Pełne bezpieczeństwo i higiena dzięki wykonaniu z odpornego na uszkodzenia niepękającego poliwęglanu
- Tworzywo Camwear® nie wchodzi w reakcje z żywnością - posiada najniższy poziom zanieczyszczeń, całkowicie pozbawiony BPA
- Podziałka w systemie amerykańskim i metrycznym ułatwia kontrolę ilości produktu w pojemniku
- Skuteczne utrzymanie niskiej temperatury lepiej niż pojemniki ze stali nierdzewnej
- Duża odporność termiczna (od –40°C do 99°C) sprzyja szerokiemu zastosowaniu pojemników w gastronomii
- Możliwość układania piętrowego i oszczędności miejsca
- Nadaje się do mycia w zmywarkach





OCIEKACZ PERFOROWANY CAMWEAR® DO POJEMNIKÓW CAMWEAR® GN

- Przeznaczony do odsączania nadmiaru wody z żywności umieszczonej w pojemniku GN
- Bezpieczny w kontakcie z żywnością
- Perforowany, zapewnia odpowiednie warunki przechowywania żywności i zapobiega jej zanurzeniu w odsączonej wodzie

POKRYWKA CAMWEAR® TYLKO DO POJEMNIKÓW GN SERII CAMWEAR® I PRZEZROCZYSTEGO POLIPROPYLENU

- Służy do zabezpieczania zawartości pojemników GN
- Chroni żywność przed wyciekiem i przedłuża jej przydatność do spożycia
- Wykonana z materiału bezpiecznego w kontakcie z żywnością



14CW135

POJEMNIK CAMWEAR® GN 1/1 Z POLIWĘGLANU

kod	litry	mm	PLN
12CW135	8.5	325x530x(H)65	**44,00**
14CW135	13	325x530x(H)100	**57,00**
16CW135	19.5	325x530x(H)150	**68,00**
18CW135	25.6	325x530x(H)200	**87,00**
10CWD135	ociekacz perforowany		**44,00**
10PPCWSC190	pokrywka		**24,00**



26CW135

POJEMNIK CAMWEAR® GN 1/2 Z POLIWĘGLANU

kod	litry	mm	PLN
22CW135	3.9	325x260x(H)65	**24,00**
24CW135	5.9	325x260x(H)100	**32,00**
26CW135	8.9	325x260x(H)150	**39,00**
28CW135	11.7	325x260x(H)200	**49,00**
20CWD135	ociekacz perforowany		**15,00**
20PPCWSC190	pokrywka		**15,00**



34CW135

POJEMNIK CAMWEAR® GN 1/3 Z POLIWĘGLANU

kod	litry	mm	PLN
32CW135	2.4	325x176x(H)65	**20,00**
34CW135	3.6	325x176x(H)100	**25,00**
36CW135	5.3	325x176x(H)150	**31,00**
38CW135	6.9	325x176x(H)200	**39,00**
30CWD135	ociekacz perforowany		**9,00**
30PPCWSC190	pokrywka		**11,00**



44CW135

POJEMNIK CAMWEAR® GN 1/4 Z POLIWĘGLANU

kod	litry	mm	PLN
42CW135	1.7	162x265x(H)65	**17,00**
44CW135	2.5	162x265x(H)100	**19,00**
46CW135	3.7	162x265x(H)150	**26,00**
40CWD135	ociekacz perforowany		**17,00**
40PPCWSC190	pokrywka		**9,00**



64CW135

POJEMNIK CAMWEAR® GN 1/6 Z POLIWĘGLANU

kod	litry	mm	PLN
62CW135	1	162x176x(H)65	**12,00**
64CW135	1.5	162x176x(H)100	**14,00**
66CW135	2.2	162x176x(H)150	**17,00**
60CWD135	ociekacz perforowany		**5,00**
60PPCWSC190	pokrywka		**6,00**



84CW135

POJEMNIK CAMWEAR® GN 1/8 Z POLIWĘGLANU

kod	litry	mm	PLN
82CW135	0.7	161x132x(H)65	**19,00**
84CW135	1	161x132x(H)100	**23,00**
86CW135	1.5	161x132x(H)150	**29,00**
80CWD135	ociekacz perforowany		**9,00**
80PPCWSC190	pokrywka		**10,00**



94CW135

POJEMNIK CAMWEAR® GN 1/9 Z POLIWĘGLANU

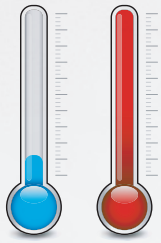
kod	litry	mm	PLN
92CW135	0.57	108x176x(H)65	**10,00**
94CW135	0.85	108x176x(H)100	**11,00**
96PCW135	1.4	108x176x(H)150	**38,00**
90CWD135	ociekacz perforowany		**9,00**
90PPCWSC190	pokrywka		**6,00**



CAMBRO

od 8,00





- Niezbędne narzędzie do przechowywania, transportu i serwowania posiłków.
- Wykonane z trwałego, przezroczystego polipropylenu.
- Wysoka odporność chemiczna materiału zapewnia bezpieczeństwo w kontakcie z żywnością.
- Wysoka odporność na temperaturę (od -40°C do 70°C) sprawia, że produkt jest szeroko stosowany w placówkach gastronomicznych.
- Możliwość układania w stos dla łatwego przechowywania podczas transportu i oszczędzania miejsca.
- Skutecznie utrzymuje niskie temperatury w stopniu podobnym do naczyń ze stali nierdzewnej.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- Akcesoria do pojemników:perforowana półka odpływowa wykonana z przezroczystego polipropylenu.
- Pokrywa Camwear® z uszczelnieniem.

POKRYWKA CAMWEAR® TYLKO DO POJEMNIKÓW GN SERII CAMWEAR® I PRZEZROCZYSTEGO POLIPROPYLENU

- Służy do zabezpieczania zawartości pojemników GN
- Chroni żywność przed wyciekiem i przedłuża jej przydatność do spożycia
- Wykonana z materiału bezpiecznego w kontakcie z żywnością





14PP190

POJEMNIK GN 1/1 Z PRZEZROCZYSTEGO POLIPROPYLENU

kod	litry	mm	PLN
12PP190	8.5	325x530x(H)65	**25,00**
14PP190	13	325x530x(H)100	**31,00**
16PP190	19.5	325x530x(H)150	**38,00**
18PP190	25.6	325x530x(H)200	**51,00**



24PP190

POJEMNIK GN 1/2 Z PRZEZROCZYSTEGO POLIPROPYLENU

kod	litry	mm	PLN
22PP190	3	325x260x(H)65	**15,00**
24PP190	5.9	325x260x(H)100	**19,00**
26PP190	8.9	325x260x(H)150	**24,00**
28PP190	11.7	325x260x(H)200	**29,00**

34PP190

POJEMNIK GN 1/3 Z PRZEZROCZYSTEGO POLIPROPYLENU

kod	litry	mm	PLN
32PP190	2.4	325x176x(H)65	**12,00**
34PP190	3.6	325x176x(H)100	**14,00**
36PP190	5.3	325x176x(H)150	**19,00**
38PP190	6.9	325x176x(H)200	**22,00**



44PP190

POJEMNIK GN 1/4 Z PRZEZROCZYSTEGO POLIPROPYLENU

kod	litry	mm	PLN
42PP190	1.7	162x265x(H)65	**11,00**
44PP190	2.5	162x265x(H)100	**11,00**
46PP190	3.7	162x265x(H)150	**15,00**



64PP190

POJEMNIK GN 1/6 Z PRZEZROCZYSTEGO POLIPROPYLENU

kod	litry	mm	PLN
62PP190	1	162x176x(H)65	**8,00**
64PP190	1.5	162x176x(H)100	**9,00**
66PP190	2.2	162x176x(H)150	**11,00**



92PP190

POJEMNIK GN 1/9 Z PRZEZROCZYSTEGO POLIPROPYLENU

kod	litry	mm	PLN
92PP190	0.57	108x176x(H)65	**9,00**
94PP190	0.85	108x176x(H)100	**10,00**

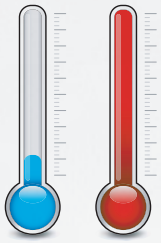


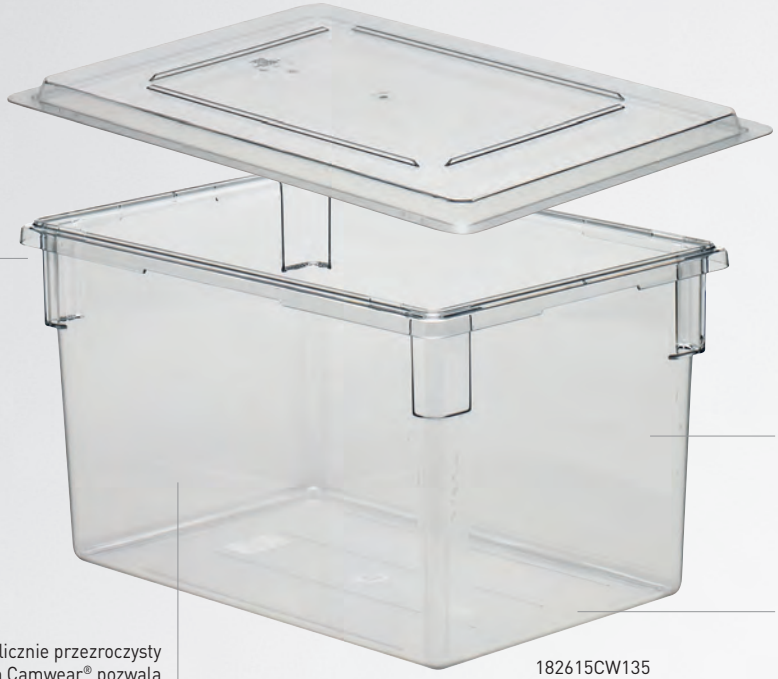
POJEMNIK CAMWEAR® Z POLIWĘGLANU, 83,3 L

CAMBRO

439,00

PC polycarbonate | stackable





- Przeznaczony do przechowywania artykułów spożywczych
- Wykonany z odpornego na zapachy i plamy przezroczystego poliwęglanu, bezpiecznego w kontakcie z żywnością i przedłużającego jej świeżość
- Krystalicznie przezroczysty – możliwość szybkiej identyfikacji przechowywanej zawartości pojemnika bez konieczności zdejmowania pokrywy
- Wysoka odporność termiczna tworzywa Camwear® w zakresie od –40°C do 99°C pozwala na przechowywanie pojemnika także w szafach chłodniczych
- Gładka powierzchnia wewnątrz łatwa w utrzymaniu czystości
- Chropowata powierzchnia spodu zwiększa odporność na zarysowania i stabilność pojemnika
- Oszczędność miejsca dzięki możliwości piętrowego magazynowania
- Pojemność: 83,3 l
- Nadaje się do mycia w zmywarkach
- Do pojemnika pasuje pokrywka z poliwęglanu (1826CCW135)

kod	litry	mm	PLN
182615CW135	83,3	460x660x(H)380	**439,00**

POKRYWKA CAMWEAR® Z POLIWĘGLANU DO POJEMNIKA 182615CW135

- Przeznaczona do pojemnika magazynowego (182615CW135) o dopasowanych wymiarach (457x660 mm)
- Pomaga dłużej zachować świeżość artykułów spożywczych
- Wykonana z odpornego poliwęglanu o zakresie tolerancji termicznej od –40°C do 99°C, dzięki czemu pojemnik wraz z pokrywką można przechowywać również w szafie chłodniczej
- Nadaje się do mycia w zmywarkach



124,00

1826CCW135

kod	mm	PLN
1826CCW135	460x660x(H)380	**124,00**

POJEMNIK ŻAROODPORNY H-PANS™ Z UCHWYTEM, 2,4 L

CAMBRO

152,00



- Przeznaczony do wszystkich pieców, w tym jednostronnych i przelotowych oraz mikrofalówkach
- Duży zakres termiczny (od –40°C do 190°C) pozwala na podgrzewanie, zapiekanie i grillowanie potraw lub przechowywanie żywności w szafach chłodniczych
- Wysoka efektywność podgrzewania dzięki płaskiej podstawie
- Wzmocniony uchwyt o specjalnej fakturze i miejscu na palce podnoszący bezpieczeństwo gotowania, wyposażony w otwory odprowadzające wodę pozostałą po myciu
- Pojemność: 2,4 l
- Nadaje się do mycia w zmywarkach

kod	litry	mm	PLN
32HP1H150	2.4	176x325x(H)65	**152,00**

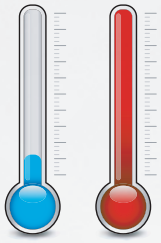


PRZEZROCZYSTY POJEMNIK POLIPROPYLENOWY NA ŻYWNOŚĆ CAMSQUARE®

CAMBRO

od 29,00

PP polypropylene | stackable | food contact





Nadrukowana miarka

MOŻLIWOŚĆ PIĘTROWANIA

Wykonany z bezpiecznego dla żywności polipropylenu odpornego na działanie środków chemicznych



1,9 l	3,8 l	5,7 l	7,6 l	11,4 l	17,2 l	20,8 l
2SFSPP190	4SFSPP190	6SFSPP190	8SFSPP190	12SFSPP190	18SFSPP190	22SFSPP190

- Zapewnia wygodne przechowywanie różnego rodzaju produktów spożywczych w kuchni i przestrzeniach magazynowych
- Wykonany z bezpiecznego dla żywności polipropylenu odpornego na działanie środków chemicznych
- Umożliwia stałą kontrolę zawartości dzięki przejrzystym ściankom i nadrukowanej podziałce
- Nadaje się do użytkowania w zakresie temperatur od –40°C do 70°C
- Konstrukcja umożliwiająca piętrowe magazynowanie i oszczędność miejsca
- Nadaje się do mycia w zmywarkach

kod	litry	mm	PLN
2SFSPP190	1.9	185x185x(H)100	**29,00**
4SFSPP190	3.8	185x185x(H)187	**40,00**
6SFSPP190	5.7	215x215x(H)185	**49,00**
8SFSPP190	7.6	215x215x(H)230	**59,00**
12SFSPP190	11.4	256x310x(H)210	**84,00**
18SFSPP190	17.2	256x310x(H)320	**112,00**
22SFSPP190	20.8	256x310x(H)400	**138,00**

* Wysokość łącznie z pokrywką.
** Wymiary włącznie z uchwytami.



od 14,00

POKRYWKA DO POJEMNIKA CAMSQUARE® MARKI CAMBRO

- Pasuje do polipropylenowego pojemnika na żywność CamSquare®
- Wykonana z bezpiecznego dla żywności polipropylenu
- Skutecznie zabezpiecza zawartość pojemnika przed działaniem czynników zewnętrznych i wysypywaniem
- Nadaje się do mycia w zmywarkach

kod	kolor	mm	PLN
SFC2452	zielony	190x190x(H)16	**14,00**
SFC6451	czerwony	227x227x(H)16	**18,00**
SFC12453	ciemny niebieski	290x290x(H)15	**25,00**

HENDI

PP polypropylene | stackable | food contact

NEW

POJEMNIK NA ŻYWNOŚĆ Z PODZIAŁKĄ

od 16,00

kod	litry	mm	PLN
870907	1.9	190x190x(H)95	**16,00**
870914	3.8	190x190x(H)180	**22,00**
870921	5.7	235x235x(H)180	**31,00**
870938	7.6	235x235x(H)230	**36,00**
870945	11.4	290x290x(H)210	**49,00**
870952	17.2	290x290x(H)320	**62,00**
870969	20.8	290x290x(H)400	**82,00**



HENDI

PP polypropylene | stackable | food contact

NEW

POKRYWKA DO POJEMNIKA NA ŻYWNOŚĆ

od 9,00

kod	kolor	mm	PLN
870976	transparentny	190x190	**9,00**
870983	transparentny	235x235	**11,00**
870990	transparentny	290x290	**14,00**



MIARKA Z UCHWYTEM CAMWEAR®

CAMBRO

NSF

od 57,00



1 l
100MCCW135

2 l
200MCCW135



4 l
400MCCW135

Odlane i nadrukowane podziałki w kolorze niebieskim (skala metryczna) i czerwonym (skala amerykańska)

Mocna, niełamliwa rączka

Wykonana z niepękającego poliwęglanu Camwear®

- Przeznaczona do precyzyjnego odmierzania objętości produktów sypkich i płynów
- Wykonana z materiału Camwear® odpornego na wgniecenia, plamy i działanie kwasów
- Nie chłonie zapachów
- Wyposażona w 2 podziałki – metryczną i amerykańską
- Solidny uchwyt odporny na pęknięcia ułatwia przenoszenie
- Nadaje się do mycia w zmywarkach

kod	litry	mm	PLN
100MCCW135	1	162x119x(H)156	**57,00**
200MCCW135	2	189x143x(H)213	**81,00**
400MCCW135	4	232x178x(H)267	**85,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

ETYKIETY FOOD SAFETY

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

18,00



850008 850015 850022 850039

850046 850053 850060

17,00





850077 850084 850091 850107

850114 850121 850138



ETYKIETY FOOD SAFETY NA KAŻDY DZIEŃ TYGODNIA – JEDNORAZOWE

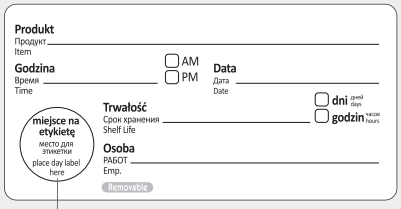
– Idealne do naklejenia na jednorazowe pojemniki, woreczki foliowe i opakowania wykonane z papieru lub plastiku
– Każdy dzień tygodnia oznaczony innym kolorem
– Etykieta w trzech językach: polskim, angielskim i rosyjskim
– Liczba naklejek na rolce: 2000 szt.

kod	-	ilość szt. w opak.	mm	PLN
850008	Poniedziałek	2000	ø19	**17,00**
850015	Wtorek	2000	ø19	**17,00**
850022	Środa	2000	ø19	**17,00**
850039	Czwartek	2000	ø19	**17,00**
850046	Piątek	2000	ø19	**17,00**
850053	Sobota	2000	ø19	**17,00**
850060	Niedziela	2000	ø19	**17,00**

ETYKIETY FOOD SAFETY NA KAŻDY DZIEŃ TYGODNIA – WIELORAZOWE

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

kod	-	ilość szt. w opak.	mm	PLN
850077	Poniedziałek	1000	25x25	**18,00**
850084	Wtorek	1000	25x25	**18,00**
850091	Środa	1000	25x25	**18,00**
850107	Czwartek	1000	25x25	**18,00**
850114	Piątek	1000	25x25	**18,00**
850121	Sobota	1000	25x25	**18,00**
850138	Niedziela	1000	25x25	**18,00**



Miejsce na etykietę
850008-850060

44,00



850206



40,00



850145



26,00



850152

ETYKIETY FOOD SAFETY, WIELORAZOWE – „DATA PRZYDATNOŚCI"

– Do wielokrotnego użytku
– Łatwo zdejmowalna z powierzchni wykonanych z tworzyw sztucznych, metali i szkła
– Etykieta w trzech językach: polskim, angielskim i rosyjskim
– Miejsce na wpisanie daty, godziny, dodatkowych informacji
– Liczba etykiet na rolce: 500 szt.
– Przed myciem pojemników etykietę należy zdjąć

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
850206	500	100x50	**44,00**

ETYKIETY FOOD SAFETY, WIELORAZOWE – „SPOŻYĆ PRZED"

– Do wielokrotnego użytku
– Łatwo zdejmowalna z powierzchni wykonanych z tworzyw sztucznych, metali i szkła
– Etykieta w trzech językach: polskim, angielskim i rosyjskim
– Miejsce na wpisanie daty, godziny, dodatkowych informacji
– Liczba etykiet na rolce: 500 szt.
– Przed myciem pojemników etykietę należy zdjąć

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
850145	500	ø50	**40,00**

ETYKIETY FOOD SAFETY, WIELORAZOWE – „SPOŻYĆ W PIERWSZEJ KOLEJNOŚCI"

– Do wielokrotnego użytku
– Łatwo zdejmowalna z powierzchni wykonanych z tworzyw sztucznych, metali i szkła
– Etykieta w trzech językach: polskim, angielskim i rosyjskim
– Liczba etykiet na rolce: 500 szt.
– Przed myciem pojemników etykietę należy zdjąć

kod	mm	PLN
850152	ø50	**26,00**

NEW



219,00

850282

ZESTAW ETYKIET JEDNORAZOWYCH FOOD SAFETY NA KAŻDY DZIEŃ TYGODNIA Z PODAJNIKIEM

Zestaw zawiera:
- Komplet jednorazowych etykiet idealnych do znakowania pojemników z żywnością
- Każdy dzień tygodnia oznaczony innym kolorem
- Etykieta w trzech językach: polskim, angielskim i rosyjskim
- Po 2000 szt. na każdy dzień tygodnia (14 000 szt.)
- Wielkość etykiety: ø19 mm
- Podajnik na 7 rolek etykiet
- Trwała konstrukcja podajnika wykonana z tworzyw sztucznych: obudowa z przezroczystego polipropylenu, wnętrze z polistyrenu

kod	mm	PLN
850282	184x142x(H)108	**219,00**



219,00

850169

ZESTAW ETYKIET WIELORAZOWYCH FOOD SAFETY NA KAŻDY DZIEŃ TYGODNIA Z PODAJNIKIEM

Zestaw zawiera:
- Komplet etykiet łatwo zdejmowalnych z powierzchni szklanych, metalowych czy z tworzywa sztucznego - do wielokrotnego użycia
- Każdy dzień tygodnia oznaczony innym kolorem
- Etykieta w trzech językach: polskim, angielskim i rosyjskim
- Miejsce na wpisanie dodatkowych informacji
- Po 1000 szt. na każdy dzień tygodnia (7000 szt.)
- Wielkość etykiety: 25x25 mm
- Podajnik na 7 rolek etykiet
- Trwała konstrukcja wykonana z tworzyw sztucznych: obudowa z ABS oraz polipropylenu, wnętrze z polistyrenu

kod	mm	PLN
850169	184x142x(H)108	**219,00**



122,00

850183

PODAJNIK NA ETYKIETY WIELORAZOWE FOOD SAFETY NA KAŻDY DZIEŃ TYGODNIA

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

kod	mm	PLN
850183	230x107x(H)95	**122,00**



850176

65,00

PODAJNIK NA ETYKIETY FOOD SAFETY – POJEDYNCZY

- Podajnik na 1 rolkę etykiet Food Safety o wymiarach ø25 i ø50 mm
- Zewnętrzna obudowa wykonana z ABS i polipropylenu, wnętrze z polipropylenu
- Sprzedawany bez etykiet

kod	mm	PLN
850176	70x140x(H)114	**65,00**



Zobacz film

DESKI DO KROJENIA HACCP

HDPE polyethylene | HACCP compliant

- Wykonane z polietylenu HDPE 500
- Zgodne z normami HACCP
- Dwustronna
- Można myć w profesjonalnych zmywarkach wyłącznie w cyklu krótkim

od **39,00**



BARDZO TWARDY POLIETYLEN

S.S. stainless steel

52,00

STOJAK NA DESKI

826201

– Na 6 desek o maks. grubości 20 mm

kod	mm	PLN
826201	303x211x(H)205	**52,00**

DESKA DO KROJENIA HACCP 600×400

kod	kolor	mm	grubość (mm)	PLN
825600	biały	600x400	18	**109,00**
825617	czerwony	600x400	18	**109,00**
825624	niebieski	600x400	18	**109,00**
825631	zielony	600x400	18	**109,00**
825648	brązowy	600x400	18	**109,00**
825655	żółty	600x400	18	**109,00**
825662	fioletowy	600x400	18	**109,00**

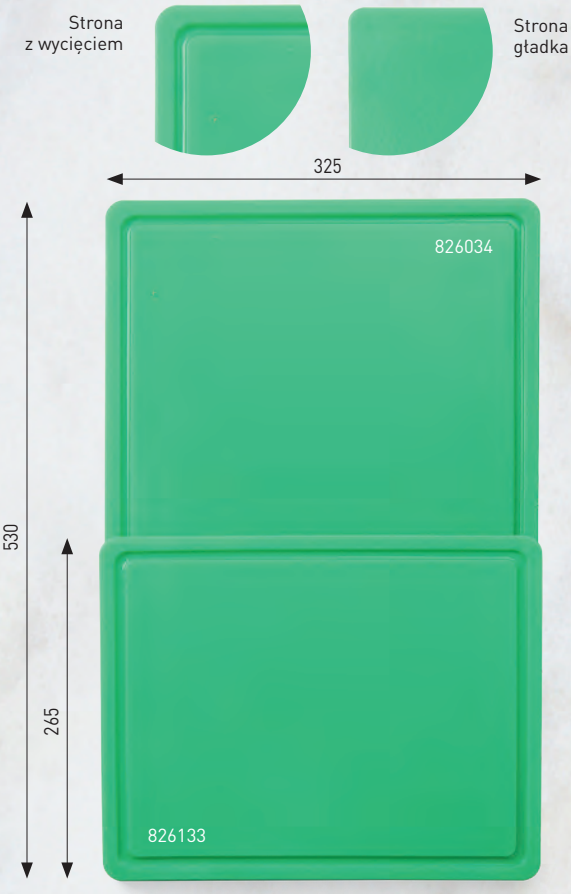
DESKA DO KROJENIA HACCP 450×300

kod	kolor	mm	grubość (mm)	PLN
825518	biały	450x300	13	**39,00**
825525	czerwony	450x300	13	**39,00**
825532	niebieski	450x300	13	**39,00**
825549	zielony	450x300	13	**39,00**
825556	brązowy	450x300	13	**39,00**
825563	żółty	450x300	13	**39,00**
825570	fioletowy	450x300	13	**42,00**

DESKI DO KROJENIA HACCP

- Wykonane z polietylenu HDPE 500
- Zgodne z normami HACCP
- Dwustronna
- Można myć w profesjonalnych zmywarkach wyłącznie w cyklu krótkim

Zobacz film



od 35,00

BARDZO TWARDY POLIETYLEN



Wycięcie zapobiega wyciekaniu soków

DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/1

– Jedna strona gładka, druga strona z wycięciem

kod	kolor	mm	grubość (mm)	PLN
826003	biały	530x325	15	**69,00**
826010	czerwony	530x325	15	**69,00**
826027	niebieski	530x325	15	**69,00**
826034	zielony	530x325	15	**69,00**
826041	brązowy	530x325	15	**69,00**
826058	żółty	530x325	15	**69,00**
826065	fioletowy	530x325	15	**69,00**

DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/2

– Jedna strona gładka, druga z zagłębieniem przy krawędzi

kod	kolor	mm	grubość (mm)	PLN
826102	biały	325x265	12	**35,00**
826119	czerwony	325x265	12	**35,00**
826126	niebieski	325x265	12	**35,00**
826133	zielony	325x265	12	**35,00**
826140	brązowy	325x265	12	**35,00**
826157	żółty	325x265	12	**35,00**
826164	fioletowy	325x265	12	**35,00**
826171	czarny	325x265	12	**39,00**



826676

ZESTAW 6 DESEK HACCP GN 1/1

– Zestaw 6 sztuk w kolorach: czerwonym, brązowym, niebieskim, zielonym, białym, żółtym
– Grubość deski 10 mm
– Zaokrąglone bezpieczne krawędzie
– Dwustronnie gładka

50,00 szt.

kod	grubość (mm)	mm	szt./opak.
826676	10	530x325	**50,00/300,00**



BARDZO TWARDY POLIETYLEN

Wytłoczona miarka na powierzchni deski ułatwia krojenie na idealnie równe kawałki

HDPE polyethylene | HACCP compliant

52,00

DESKA DO KROJENIA PERFECT CUT

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

kod	kolor	mm	PLN
826416	czerwony	500x380x(H)12	**52,00**
826423	niebieski	500x380x(H)12	**52,00**
826430	zielony	500x380x(H)12	**52,00**
826447	brązowy	500x380x(H)12	**52,00**
826454	żółty	500x380x(H)12	**52,00**

PP polypropylene | HACCP compliant | wash

Elastyczne





826300

od 6,00 szt.

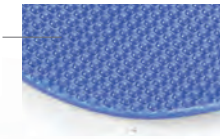
PODKŁADKI DO KROJENIA – ZESTAW 6 SZT.

- Zestaw 6 szt. (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	grubość (mm)	mm	szt./opak.
826331	1	300x200x(H)6	**6,00/36,00**
826300	1	380x305x(H)6	**9,00/54,00**

PP polypropylene | HACCP compliant | wash

Dolna powierzchnia antypoślizgowa





826324

12,00 szt.

PODKŁADKI DO KROJENIA ANTYPOŚLIZGOWE – ZESTAW 6 SZT.

- Zestaw 6 szt. (po jednej z koloru); zgodne z normami HACCP
- Dolna powierzchnia antypoślizgowa
- 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	szt./opak.
826324	305x455x(H)2	**12,00/72,00**

DESKI DO KROJENIA UNIWERSALNE BIAŁE

od 89,00



826379

DESKA DO KROJENIA UNIWERSALNA

- Wykonana z polietylenu HDPE
- Antypoślizgowe nóżki
- Kolor biały

kod	mm	PLN
826379	450x300x(H)20	**89,00**
826386	500x350x(H)18	**119,00**
826393	600x400x(H)20	**178,00**

49,00



826362

DESKA DO KROJENIA UNIWERSALNA Z WYCIĘCIEM

- Wykonana z polietylenu HDPE
- Antypoślizgowe nóżki
- Kolor biały

kod	mm	PLN
826362	355x250x(H)15	**49,00**

od 17,00

HDPE polyethylene



826485

826348

DESKA DO KROJENIA UNIWERSALNA Z UCHWYTEM

- Wykonana z polietylenu HDPE
- Dwustronna, gładka
- Z poręcznym uchwytem

kod	kolor	mm	grubość (mm)	PLN
826348	biały	250x150	10	**17,00**
826478	czarny	250x150	10	**18,00**
826355	biały	300x200	10	**29,00**
826485	czarny	300x200	10	**24,00**

19,00





DESKA DREWNIANA

- Wykonana z klejonego drewna kauczukowego
- Z uchwytami

od 89,00

kod	-	mm	PLN
506912	GN 1/2	265x325x(H)45	**89,00**
506905	GN 1/1	530x325x(H)45	**172,00**

MATA ANTYPOŚLIZGOWA

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

kod	mm	PLN
598047	1500x300x(H)	**19,00**

DESKA DO KROJENIA CHLEBA Z WYJMOWANĄ KRATKĄ

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

104,00

kod	mm	PLN
505151	480x325x(H)25	**104,00**



DESKA DWUSTRONNA

- Wykonana z drewna bukowego
- Jedna strona gładka z wycięciem
- Druga strona ryflowana – do krojenia chleba

kod	grubość (mm)	mm	PLN
505403	18	530x325	**74,00**

DESKA DREWNIANA DO KROJENIA MIĘSA

- Wykonana z drewna bukowego
- Z wycięciem

kod	grubość (mm)	mm	PLN
505205	16	390x230	**44,00**

DESKA DO KROJENIA CHLEBA

- Wykonana z drewna bukowego

kod	grubość (mm)	mm	PLN
505007	14	340x200	**35,00**

DESKA DO KROJENIA Z UCHWYTEM

- Wykonana z drewna bukowego

kod	grubość (mm)	mm	PLN
505106	13	390x160	**32,00**









German Steel X50CrMoV15 | POM POM plastic

NOŻE PROFI LINE

- Wykonane z wysokiej jakości niemieckiej stali chromowo-molibdenowowanadowej 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

od 57,00



kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
844205	1	Nóż kucharski	3,3	250	390	**119,00**
844212	2	Nóż kucharski	3,3	200	335	**114,00**
844250	3	Nóż uniwersalny	2	150	265	**104,00**
844311	4	Nóż rzeźniczy	2,7	250	380	**109,00**
844304	5	Nóż rzeźniczy	2,6	200	332	**117,00**
844267	6	Nóż do filetowania, giętki	2	150	270	**84,00**
844236	7	Nóż do obierania	1,9	90	195	**57,00**

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
844328	8	Nóż do szynki i łososia, giętki, szlif kulowy	2,6	300	430	**166,00**
844298	9	Nóż do chleba	2,4	215	340	**99,00**
844281	10	Nóż do chleba	2,4	215	340	**118,00**
844335	11	Tasak, szlif kulowy	3	165	300	**139,00**
844274	12	Nóż Santoku, szlif kulowy	3	180	310	**118,00**
844229	13	Widelec do mięsa	9	150	285	**75,00**
844403	14	Ostrzałka diamentowa		310	450	**122,00**



NOŻE KITCHEN LINE

- Wykonane z jednego kawałka bardzo twardej, kutej stali chromowo-molibdenowej, uchwyt z wysokiej jakości 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

od **26,00**



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

kod	lp.	nazwa	dł. ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
781319	1	Nóż kucharski	200	340	**57,00**
781357	2	Nóż kucharski	150	285	**41,00**
781340	3	Nóż rzeźniczy	200	330	**41,00**
781371	4	Nóż do filetowania	150	285	**33,00**
781333	5	Nóż do chleba	210	335	**39,00**
781388	6	Nóż do jarzyn	125	240	**26,00**

kod	lp.	nazwa	dł. ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
781395	7	Nóż do obierania	90	200	**26,00**
781401	8	Nożyce do drobiu	140	260	**48,00**
781364	9	Widelec do mięs	175	290	**39,00**
781302	10	Tasak	180	300	**74,00**
781326	11	Nóż do szynki i łososia	215	350	**39,00**
781418	12	Ostrzałka	230	350	**27,00**



S.S. stainless steel

wash

NOŻE PROFI

– Wykonane ze stali chromowo-molibdenowo-wanadowej (X50CrMoV15)
– Twardość 54–55 stopni HRC
– Uchwyt z poliacetalu POM, mocowany na 3 aluminiowe nity

od 44,00



kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
840252	1	Noże do krojenia mięsa	3	165	**46,00**
840269	2	Noże do krojenia mięsa	3	190	**47,00**
840276	3	Noże do krojenia mięsa	3	210	**48,00**
840245	4	Noże do krojenia mięsa	3	145	**44,00**

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
840320	5	Nóż kucharski, szlif kulowy	3	230	**75,00**
840306	6	Nóż kucharski, szlif kulowy	3	210	**72,00**
840313	7	Nóż kucharski	3	230	**70,00**
840290	8	Nóż kucharski	3	210	**67,00**

NOŻE SUPERIOR

- Wykonane ze stali molibdenowo-wanadowej o grubości 3 mm (T5MoV)
- Twardość 54–55 stopni HRC
- Uchwyt z ABS, z aluminiowymi nitami

PiRGE

S.S. stainless steel | wash

od 35,00



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

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
841358	1	Nóż kucharski	3	190	**77,00**
841365	2	Nóż kucharski	3	210	**81,00**
841372	3	Nóż kucharski	3	230	**84,00**
841310	4	Nóż do krojenia mięsa	3	190	**60,00**
841327	5	Nóż do krojenia mięsa	3	210	**62,00**
841334	6	Nóż do krojenia mięsa	3	250	**69,00**

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
841297	7	Nóż do krojenia mięsa	3	145	**35,00**
841303	8	Nóż do krojenia mięsa	3	165	**56,00**
841341	9	Nóż do krojenia mięsa	3	300	**62,00**
841402	10	Nóż do kebaba	3	550	**134,00**
841396	11	Nóż do kebaba	3	500	**139,00**
841389	12	Nóż do kebaba	3	450	**127,00**

od 149,00

PiRGE



1 2 3

wash

OSTRZAŁKA DO NOŻY MASATLAR

- Uchwyt z polipropylenu
- Zawieszka

kod	-	długość ostrza (mm)	PLN
820018	okrągła	300	**149,00**
820001	owalna	300	**189,00**
820025	płaska	300	**214,00**

NEW



S.S. stainless steel

229835 1721.000

AMBROGIO SANELLI THE EVOLUTION OF CUTTING

MANDOLINA DO TRUFLI

- Idealne narzędzie do krojenia na plasterki trufli
- Nadaje się również do tarcia warzyw, serów czy czekolady
- Ostrze ząbkowane wykonane ze stali nierdzewnej (AISI 420)
  - twardość 55HRC
- Obudowa ostrza wykonana ze stali nierdzewnej (AISI 430)
- Uchwyt wykonany ze stali nierdzewnej
- Regulacja ostrza za pomocą śruby
- Grubość cięcia plastrów: od 0,2 do 3 mm

od 88,00

kod	mm	PLN
229835	220x85	**88,00**
1721.000	220x85	**129,00**

NOŻE DUO

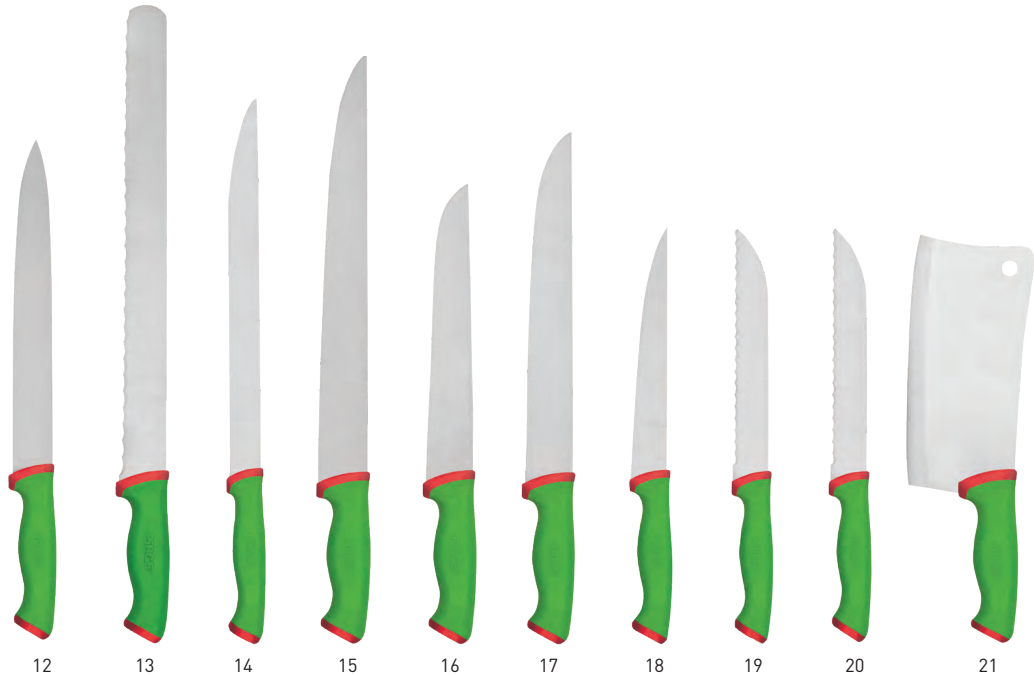
– Wykonane ze stali chromowo-molibdenowo-wanadowej (X50CrMoV15)
– Ręcznie ostrzone, twardość 56 stopni HRC
– Uchwyt z kopolimeru PPC z plastyczną powierzchnią z TPE, bez nitów

S.S. stainless steel | wash | PiRGE

od **30,00**



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11



12 13 14 15 16 17 18 19 20 21

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
840504	1	Nóż do obierania uniwersalny	1,5	90	**33,00**
840511	2	Nóż do obierania uniwersalny	1,5	120	**39,00**
840528	3	Nóż kuchenny	2	155	**43,00**
840535	4	Nóż kuchenny	2	175	**30,00**
840658	5	Nóż kucharski	3	230	**99,00**
840641	6	Nóż kuchenny	3	210	**91,00**
840573	7	Nóż do trybowania	3	125	**58,00**
840580	8	Nóż do trybowania	3	165	**63,00**
840597	9	Nóż do trybowania	3	165	**46,00**
840603	10	Nóż do krojenia mięsa	3	210	**70,00**
840627	11	Nóż do krojenia	2,5	220	**69,00**

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
840634	12	Nóż do krojenia	2,5	250	**69,00**
840702	13	Nóż do szynki, ząbkowany	3	360	**96,00**
840665	14	Nóż do filetowania ryb	1,5	240	**85,00**
840696	15	Nóż do ryb	2	350	**99,00**
840672	16	Nóż do produktów delikatesowych	2	300	**64,00**
840689	17	Nóż do produktów delikatesowych	2	350	**72,00**
840566	18	Nóż do sera	2	175	**50,00**
840542	19	Nóż do krojenia chleba, ząbkowany	2	175	**58,00**
840559	20	Nóż do krojenia chleba, ząbkowany	2	230	**47,00**
840719	21	Tasak		210	**126,00**

NOŻE GREEN LINE

S.S. stainless steel | PP polypropylene | wash

- Ostrza 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 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 przy pomocy urządzeń laserowych
- Długa żywotność ostrza i bardzo łatwe ostrzenie
- Wyjątkowa, ergonomiczna rękojeść wykonana z tworzywa Santoprene z domieszką polipropylenu, antypoślizgowa i dużo bezpieczniejsza w użyciu od tradycyjnych rękojeści
- Nóż dobrze widoczny na blacie roboczym dzięki zielonemu kolorowi
- Można myć w zmywarce i dezynfekować

od 34,00



kod	lp.	nazwa	dł. ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
843802	1	Nóż do obierania – z wygiętym ostrzem	70	175	**37,00**
843352	2	Nóż do krojenia chleba – z ząbkowanym ostrzem	100	205	**34,00**
843819	3	Nóż do steków	120	220	**34,00**
843826	4	Nóż do warzyw	110	215	**38,00**
843833	5	Nóż kuchenny	140	260	**55,00**
843840	6	Nóż kuchenny	160	280	**56,00**

kod	lp.	nazwa	dł. ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
843857	7	Nóż kuchenny	180	305	**62,00**
843864	8	Nóż kuchenny	200	325	**67,00**
843338	9	Nóż rzeźniczy	200	335	**86,00**
843314	10	Nóż do chleba	230	355	**65,00**
843888	11	Nóż do chleba	260	380	**67,00**
843895	12	Nóż do chleba	300	415	**76,00**



kod	lp.	nazwa	dł. ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
843901	13	Nóż do pieczeni	230	345	**65,00**
843345	14	Nóż do szynki wąski	290	415	**80,00**
843918	15	Nóż do szynki i łososia	280	415	**79,00**
843925	16	Nóż do ciasta	240	360	**84,00**
843932	17	Tasak	200	325	**129,00**
843307	18	Nóż szefa kuchni	220	360	**88,00**

kod	lp.	nazwa	dł. ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
843949	19	Nóż szefa kuchni	260	400	**99,00**
843956	20	Nóż do krojenia	260	400	**119,00**
843963	21	Nóż do krojenia	300	440	**127,00**
843987	22	Nóż do oddzielania kości	130	255	**65,00**
843994	23	Nóż do oddzielania kości	160	388	**65,00**
843321	24	Nóż do filetowania ryb giętki	210	330	**72,00**

NOŻE GASTRO

- Wykonane ze stali chromowo-molibdenowo-wanadowej
- Twardość 54–56 stopni HRC
- Uchwyt z wtryskiwanego polipropylenu, bez nitów
- Wymienne klipsy do znakowania rękojeści w 7-miu kolorach, zgodnie z normą HACCP



PIRGE

S.S. stainless steel | wash

od 62,00



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

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
840368	1	Nóż do krojenia mięsa	3	190	**67,00**
840344	2	Nóż do krojenia mięsa	3	145	**62,00**
840351	3	Nóż do krojenia mięsa	3	165	**68,00**
840375	4	Nóż do krojenia mięsa	3	210	**75,00**
840382	5	Nóż do krojenia mięsa, szlif kulowy	3	210	**76,00**
840399	6	Nóż do trybowania i filetowania mięsa, zakrzywiony	3	210	**79,00**
840405	7	Nóż do trybowania i filetowania mięsa, zakrzywiony, szlif kulowy	3	210	**89,00**

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
840436	1	Nóż kucharski, szlif kulowy	3	210	**87,00**
840412	2	Nóż kucharski	3	190	**77,00**
840429	3	Nóż kucharski	3	210	**83,00**
840443	4	Nóż kucharski	3	230	**87,00**
840450	5	Nóż kucharski, szlif kulowy	3	230	**99,00**
840467	6	Nóż kucharski	3	300	**114,00**
840474	7	Nóż Santoku	3	180	**77,00**
840481	8	Nóż Santoku ze szlifem kulowym	3	180	**84,00**

41,00

NEW MODEL

OKULARY CHRONIĄCE OCZY PODCZAS KROJENIA CEBULI

- Noszenie okularów podczas krojenia cebuli zapobiega łzawieniu

kod	mm	PLN
570906	150x160x(H)45	**41,00**





570906

513750

LISTWA DO BONÓW

- Do użytku w restauracjach, barach czy kawiarniach
- Wykonana z satynowanego aluminium
- Mocowanie za pomocą śrub lub kleju montażowego
- Znakomita organizacja pracy kuchni

Al aluminium

kod	mm	PLN	
513736	(L)455	**33,00**	NEW
513705	(L)610	**51,00**	
513712	(L)915	**68,00**	
513743	(L)1015	**77,00**	
513750	(L)1220	**88,00**	NEW



Zobacz film

od 33,00

do cen należy doliczyć VAT 23%



NOŻE STANDARD – UNIWERSALNE, W KOLORZE CZARNYM

– Uchwyt wykonany z polipropylenu, zgodnie z normami HACCP

PP polypropylene | S.S. stainless steel

Zobacz film

SZLIF KULOWY
– krojenie bez przywierania

od **13,00**



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

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
842201	1	Nóż uniwersalny	1,2	90	200	**13,00**
842102	2	Nóż uniwersalny	1,2	100	210	**13,00**
842409	3	Nóż do mięsa	2,5	150	290	**19,00**
842607	4	Nóż kucharski	2,5	180	320	**25,00**
842706	5	Nóż kucharski	2,5	240	380	**29,00**
842904	6	Nóż do szynki i kebaba ze szlifem kulowym	1,7	350	490	**36,00**

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
843000	7	Nóż do chleba	1,5	250	380	**24,00**
843109	8	Nóż do chleba	1,5	300	430	**28,00**
844427	9	Nóż rzeźniczy	2,5	200	330	**25,00**
844410	10	Nóż rzeźniczy	2,5	250	380	**29,00**
844441	11	Nóż do oddzielania kości	1,8	150	280	**22,00**
844434	12	Nóż do filetowania	1,8	150	260	**21,00**
781418	13	Ostrzałka		230	350	**27,00**

NOŻE HACCP

- Wykonane ze stali 3Cr13
- Uchwyt z polipropylenu, zgodnie z normami HACCP
- Każdy nóż jest w osobnym estetycznym blistrze

Zobacz film

od 13,00





NOŻE HACCP W KOLORZE BRĄZOWYM – DO WĘDLIN I GOTOWANYCH MIĘS

kod		nazwa	długość ostrza/ noża (mm)	grubość (mm)	PLN
842669	1	Nóż kucharski	180/320	2,5	**26,00**
842799	2	Nóż kucharski	240/385	2,5	**27,00**
842966	3	Nóż do kebaba, szynki, shoarmy ze szlifem kulowym	350/490	1,7	**40,00**



NOŻE HACCP W KOLORZE CZERWONYM – DO SUROWEGO MIĘSA

kod		nazwa	długość ostrza/ noża (mm)	grubość (mm)	PLN
842423	4	Nóż rzeźniczy	150/290	2,5	**20,00**
842522	5	Nóż do filetowania	150/300	0,9	**19,00**
842621	6	Nóż kucharski	180/320	2,5	**23,00**
842720	7	Nóż kucharski	240/385	2,5	**27,00**
842928	8	Nóż do kebaba, szynki, shoarmy ze szlifem kulowym	350/490	1,7	**37,00**

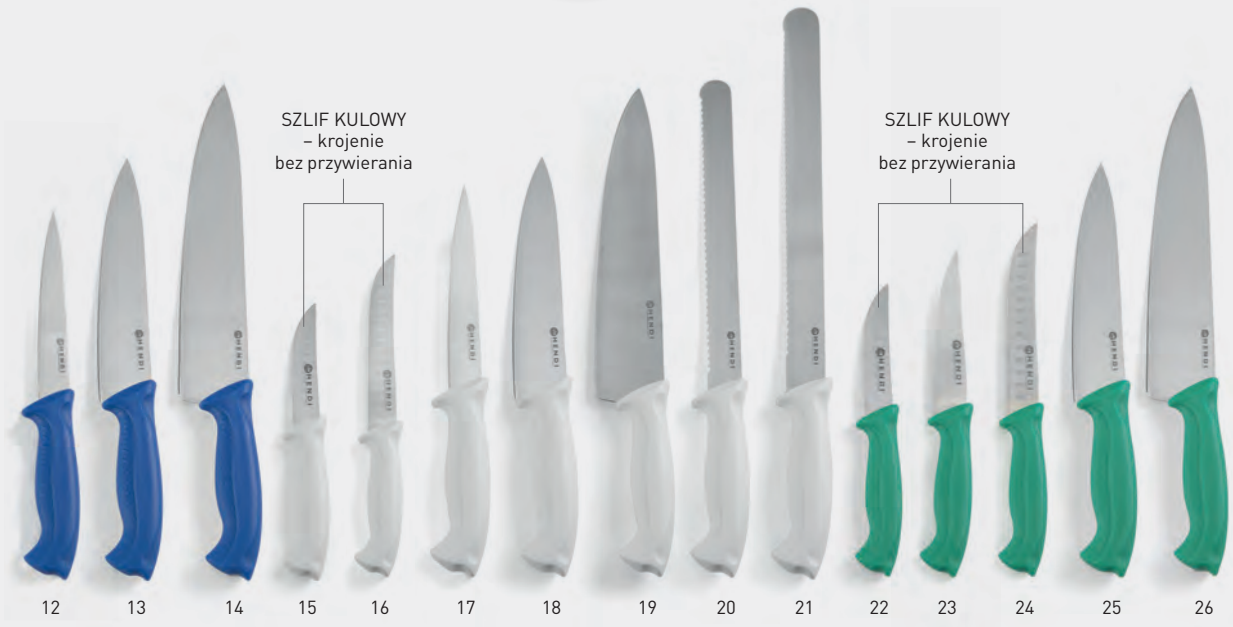


NOŻE HACCP W KOLORZE ŻÓŁTYM – DO DROBIU

kod		nazwa	długość ostrza/ noża (mm)	grubość (mm)	PLN
842539	9	Nóż do filetowania	150/300	0,9	**17,00**
842638	10	Nóż kucharski	180/320	2,5	**25,00**
842737	11	Nóż kucharski	240/385	2,5	**26,00**

ANTY-POŚLIZGOWY ERGONOMICZNY UCHWYT

PP polypropylene S.S. stainless steel





NOŻE HACCP W KOLORZE NIEBIESKIM – DO RYB

kod		nazwa	długość ostrza/noża (mm)	grubość (mm)	PLN
842546	12	Nóż do filetowania	150/300	0,9	**17,00**
842645	13	Nóż kucharski	180/320	2,5	**23,00**
842744	14	Nóż kucharski	240/385	2,5	**27,00**



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

kod		nazwa	długość ostrza/ noża (mm)	model	grubość (mm)	PLN
842256	15	Nóż uniwersalny ze szlifem kulowym	90/190	krótki	1,2	**14,00**
842355	16	Nóż uniwersalny	130/230	długi	1,2	**16,00**
842553	17	Nóż do filetowania	150/300		0,9	**20,00**
842652	18	Nóż kucharski	180/320		2,5	**23,00**
842751	19	Nóż kucharski	240/385		2,5	**26,00**
843055	20	Nóż do chleba	250/385		1,5	**23,00**
843154	21	Nóż do chleba	300/430		1,5	**26,00**



NOŻE HACCP W KOLORZE ZIELONYM – DO WARZYW I OWOCÓW

kod		nazwa	długość ostrza/ noża (mm)	model	grubość (mm)	PLN
842218	22	Nóż uniwersalny ze szlifem kulowym	90/190	krótki	1,2	**15,00**
842119	23	Nóż uniwersalny	100/205	ząbkowany	1,2	**13,00**
842317	24	Nóż uniwersalny	130/230	długi	1,2	**17,00**
842614	25	Nóż kucharski	180/320		2,5	**23,00**
842713	26	Nóż kucharski	240/385		2,5	**26,00**

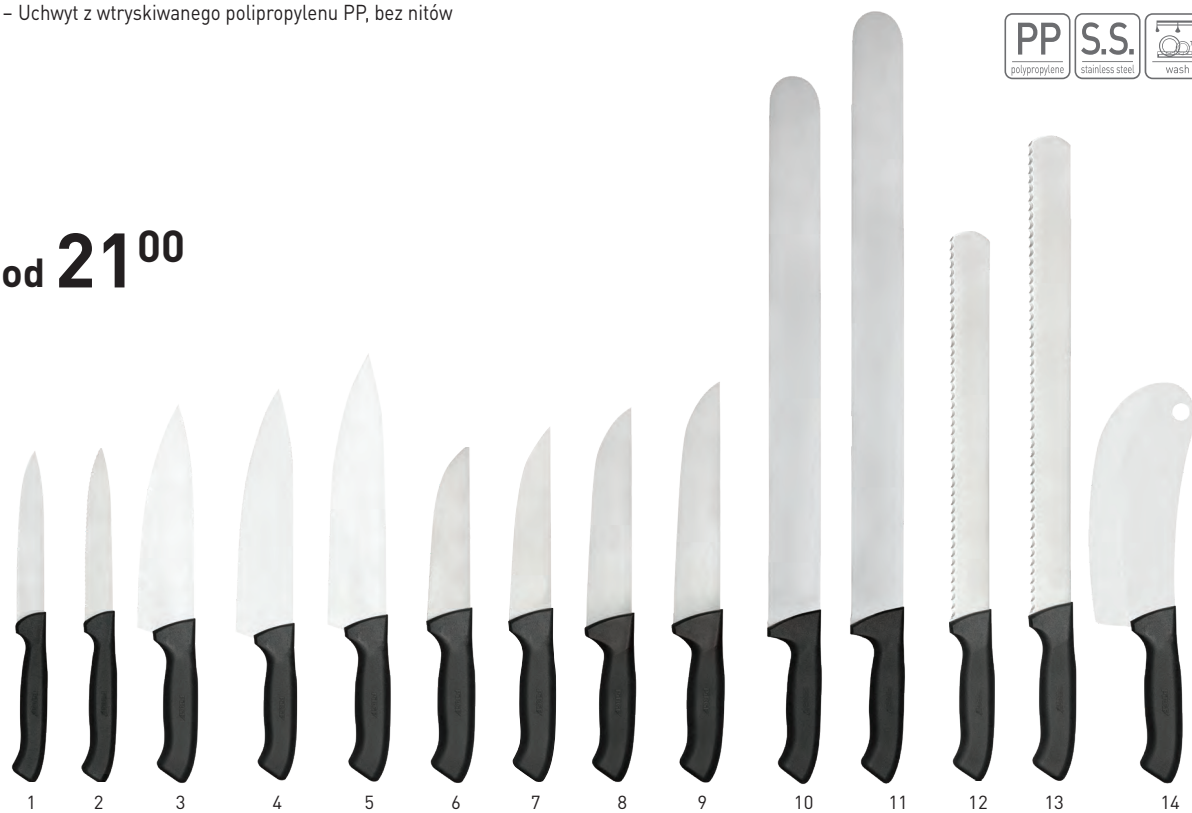
NOŻE ECCO

– Wykonane ze stali chromowo-molibdenowo-wanadowej, twardość 56 stopni HRC (X50CrMoV15)
– Uchwyt z wtryskiwanego polipropylenu PP, bez nitów

PIRGE

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

od 21,00



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

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
840726	1	Nóż uniwersalny	1,5	120	**25,00**
840733	2	Nóż do steków, ząbkowany	1,5	120	**21,00**
840788	3	Nóż kuchenny	2,5	190	**53,00**
840795	4	Nóż kuchenny	2,5	210	**57,00**
840801	5	Nóż kuchenny	2,5	230	**63,00**
840740	6	Noże do krojenia mięsa	2	145	**39,00**
840757	7	Noże do krojenia mięsa	2	165	**39,00**
840764	8	Noże do krojenia mięsa	2	190	**43,00**
840771	9	Noże do krojenia mięsa	2,5	210	**47,00**
840849	10	Nóż do kebaba	2	500	**117,00**
840856	11	Nóż do kebaba	2	550	**125,00**
840825	12	Nóż do szynki, ząbkowany	2	300	**53,00**
840832	13	Nóż do szynki, ząbkowany	2	350	**56,00**
840818	14	Nóż do cebuli	2	190	**35,00**



1 2 3 4 5

PIRGE

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

od 44,00

NOŻE RZEŹNICZE

– Wykonane ze stal niemieckiej, chromowo-molibdenowo-wanadowej (X50CrMoV15)
– Twardość 56 stopni HRC
– Uchwyt z polipropylenu (PP), bez nitów

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
840122	1	Nóż rzeźniczy, zakrzywiony	3	120	**58,00**
840139	2	Nóż rzeźniczy, zakrzywiony	3	150	**59,00**
840146	3	Nóż rzeźniczy	3	135	**44,00**
840177	4	Nóż rzeźniczy, zakrzywiony	3	260	**99,00**
840184	5	Nóż rzeźniczy, zakrzywiony	3	250	**99,00**

S.S. stainless steel

294,00

W poręcznym etui





ZESTAW NOŻY – 9-ELEMENTOWY

- Noże wykonane z jednego kawałka stali nierdzewnej 3Cr13
- 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

Zobacz film

kod	mm	PLN
975770	445x260x(H)65	**294,00**



NÓŻ KUCHARSKI W PUDEŁKU PREZENTOWYM

- Praktyczny i oryginalny pomysł na prezent
- Doskonałe wyważenie noża niweluje męczenie się dłoni
- podczas pracy
- Ostrze z wysokiej jakości stali nierdzewnej 3Cr13, gwarantuje wieloletnie użytkowanie
- Łatwy do ostrzenia
- Rączka ze stali nierdzewnej 18/0 pokryta gumową warstwą antypoślizgową
- Odporny na korozję
- Można myć w zmywarce
- W zestawie z eleganckim i poręcznym opakowaniem

S.S. stainless steel



781319

od 41,00



kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
781357	150	285	**41,00**
781319	200	340	**57,00**



LINIA CENTURY

- Zaprojektowane do intensywnego użytkowania
- Podlegają obróbce utwardzania oraz wymrażania, co przekłada się na wydłużenie żywotności i zwiększenie elastyczności stali
- Anatomiczny i ergonomiczny uchwyt
- Noże kute z jednej części stali chromowo-molibdenowej
- Rękojeść z poliwęglanu wzmocnionego włóknem szklanym
- Certyfikowany przez NSF
- 25 lat gwarancji producenta
- Można myć w zmywarce

S.S. stainless steel | food contact

TRAMONTINA

od 105,00



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

kod	lp.	nazwa	dł. ostrza (mm)	PLN
24000103	1	Nóż Century do obierania	80	**105,00**
24010104	2	Nóż Century do obierania	100	**116,00**
24006106	3	Nóż Century do trybowania	150	**184,00**
24009108	4	Nóż Century do pieczywa	200	**170,00**
24010106	5	Nóż Century do wędlin	150	**162,00**
24010108	6	Nóż Century do wędlin	200	**184,00**
24010110	7	Nóż Century do wędlin	250	**207,00**
24011106	8	Nóż szefa kuchni Century	150	**207,00**
24011108	9	Nóż szefa kuchni Century	200	**233,00**
24011110	10	Nóż szefa kuchni Century	250	**253,00**
24013110	11	Nóż Century do plastrowania wędlin	250	**190,00**
24017110	12	Ostrzałka Century	250	**127,00**
24020105	13	Nóż Century Santoku do siekania i rozdrabniania, szlif kulowy	130	**170,00**
24020107	14	Nóż Century Santoku do siekania i rozdrabniania, szlif kulowy	180	**211,00**

od 57,00



1 2 3 4

TRAMONTINA

food contact



168,00 szt.

24099037

LINIA CHURRASCO

- Linia Churrasco charakteryzuje się najbardziej zaawansowaną technologią w zakresie produkcji drewnianych uchwytów do sztućców oraz innych akcesoriów kuchennych
- Jedyna na świecie rękojeść wykonana z naturalnego drewna (certyfikat FSC), którą można bezpiecznie myć w zmywarce
- Warstwy drewna odpowiednio impregnowane żywicą następnie prasowane, krojone, polerowane i połączone nitami ze stali nierdzewnej
- Wyjątkowo wytrzymały drewniany uchwyt odporny na uderzenia oraz wysokie temperatury i wilgoć
- 5 lat gwarancji

kod	lp.	nazwa	dł. ostrza (mm)	PLN
29810074	1	Nóż Churrasco do filetowania	150	**63,00**
29810080	2	Nóż kuchenny Churrasco	200	**74,00**
29810083	3	Nóż Churrasco do mięsa	200	**80,00**
29810086	4	Widelec Churrasco do mięsa	306	**57,00**

ZESTAW NOŻY CENTURY, 3-ELEMENTOWY

- Zaprojektowane do intensywnego użytkowania
- Podlegają obróbce utwardzania oraz wymrażania, co przekłada się na wydłużenie żywotności i zwiększenie elastyczności stali
- Anatomiczny i ergonomiczny uchwyt
- Noże kute z jednej części stali chromowo-molibdenowej
- Rękojeść z poliwęglanu wzmocnionego włóknem szklanym
- Certyfikowany przez NSF
- 25 lat gwarancji producenta
- Można myć w zmywarce

kod	szt./opak.
24099037	**168,00/504,00**

NEW

PIŁA DO KOŚCI ACCESSORI

- Wymienne ostrze ze stali nierdzewnej (AISI 420)
- Wymiary ostrza: 450x20 mm (całkowita długość: 475 mm)
- Twardość: 54-55HRC
- Rama z malowanej proszkowo stali węglowej (AISI570)
- Profilowany uchwyt oraz blokada ostrza wykonane z modyfikowanego polipropylenu Haiplen®
- Waga: 0,905 kg

kod	mm	PLN
1306.045	(L)580	**134,00**
1312.045	ostrze ze stali nierdzewnej 45 cm do piły 1306.045	**29,90**

134,00

AMBROGIO SANELLI
THE EVOLUTION OF CUTTING



1306.045

NEW

AMBROGIO SANELLI
THE EVOLUTION OF CUTTING



Chef

LINIA CHEF

- Linia noży Chef firmy Ambrogio Sanelli łączy ze sobą tradycję
- z nowymi rozwiązaniami technologicznymi
- Ostrza noży są kute z jednego kawałka wysokiej jakości stali nierdzewnej, każde z nich jest starannie wykończone i sprawdzone
- Charakteryzują się wysoką jakością i siłą cięcia oraz odpornością
- na korozję
- Pełny trzpień ostrza zachowuje jego równowagę i zapewnia długotrwałą żywotność
- Kolekcja zawiera widelec do mięs oraz ostrzałkę
- Ostrza i widelec do mięs wykonane są z wysokiej jakości stali X50CrMoV15
- Ostrzałka wykonana z kutej stali nierdzewnej łożyskowej 100Cr6
- Uchwyty wykonane z POM połączone nitami
- Twardość ostrzy 54-56 HRC; twardość ostrzałki 63-64 HRC
- Nie nadają się do mycia w zmywarkach



hasaki

LINIA HASAKI

- HASAKI oznacza w języku japońskim „Krawędź tnąca" stąd idealnie wyraża nazwę dla profesjonalnej linii noży w stylu japońskim firmy Ambrogio Sanelli
- Ostrza noży są wykonane ze specjalnie modyfikowanej stali nierdzewnej NITRO-B (X50CrMoVN15 / AISI440B) – w której dodatek cząsteczek azotu znacznie polepsza właściwości antykorozyjne
- oraz końcową twardość po ulepszaniu cieplnym
- Twardość 57-58 HRC
- Zgodnie z japońską techniką noże są ostrzone jednostronnie
- dzięki czemu żywność ma styczność z ostrzem tylko przez chwilę
- – występowanie tarcia jest zredukowane do minimum
- Doskonale wyważone i wygodne podczas cięcia uchwyty wykonano
- z syntetycznej żywicy POM, nitowane
- Nie należy myć w zmywarkach



SUPRA

LINIA SUPRA

- Noże Ambrogio Sanelli z linii Supra przeznaczone są dla profesjonalnych szefów kuchni oraz rzeźników
- Ostrza wykonane głównie z wysokiej jakości stali nierdzewnej NITRO-B, w której dodatek cząsteczek azotu znacznie polepsza właściwości antykorozyjne oraz końcową twardość po ulepszaniu cieplnym
- Tasak, widelec oraz szpatuły wykonane ze stali nierdzewnej
- z grupy AISI420
- Ostrzałka wykonana ze stali węglowej z twardą chromowaną powłoką
- Kolekcja zawiera ostrzałkę, widelec do mięs oraz szpatuły cukiernicze
- Ergonomiczne uchwyty wykonane z trwałego tworzywa SEBS: elastycznego, odpornego na działanie czynników atmosferycznych, ozonu i UV; uchwyt widelca wykonany z POM; uchwyt ostrzałki z PP
- Twardość ostrzy do 58 HRC; powierzchniowa twardość ostrzałki
- ok. 72 HRC
- Nadają się do sterylizacji, są wysoce odporne na uderzenia i korozję
- Nie nadają się do mycia w zmywarkach



SUPRA COLORE

LINIA SUPRA COLORE

- Specjalna odsłona noży Ambrogio Sanelli Supra – Supra Colore. Dzięki kolorowym rękojeściom zgodnym z normą HACCP jeszcze bardziej optymalizują pracę w kuchni i ułatwiają konsekwentne używanie noży do określonych rodzajów produktów spożywczych – dzięki temu w kuchni w łatwy sposób można zachować sterylne warunki pracy zgodne z zasadami higieny i bezpieczeństwa żywieniowego, a tym samym bezpieczeństwa klientów spożywających przygotowane dla nich posiłki.
- Ostrza wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej NITRO-B; ostrzałka do noży wykonana ze stali węglowej z twardą chromowaną powłoką
- Uchwyty wykonane z trwałego tworzywa SEBS; uchwyt ostrzałki wykonany z PP
- Twardość ostrzy 57-58 HRC; powierzchniowa twardość ostrzałki
- ok. 72 HRC
- Kolory uchwytów zgodne z normą HACCP
- Kolekcja zawiera ostrzałkę
- Nie nadają się do mycia w zmywarkach

LINIA CHEF

German Steel X50CrMoV15 | POM POM plastic | wash

od 99,00

AMBROGIO SANELLI
THE EVOLUTION OF CUTTING

NEW



kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
C307.013	1	Nóż do trybowania Chef	2.5	130	**145,00**
C349.015	2	Nóż szefa kuchni Chef	2	150	**149,00**
C349.020	3	Nóż szefa kuchni Chef	2.5	200	**199,00**
C349.025	4	Nóż szefa kuchni Chef	2.5	250	**259,00**
C349.030	5	Nóż szefa kuchni Chef	2.5	300	**340,00**
C370.023	6	Kuty nóż do carvingu	1.5	230	**174,00**
C350.018	7	Nóż Santoku Chef, szlif kulowy	2.5	180	**264,00**
C351.020	8	Nóż do filetowania Chef, giętki	1.5	200	**149,00**
C351.025	9	Nóż do filetowania Chef, giętki	2.5	250	**214,00**

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
C365.020	10	Nóż do chleba Chef, ząbkowany	1.5	200	**198,00**
C363.030	11	Nóż do chleba Chef, ząbkowany	1.5	300	**249,00**
C358.025	12	Nóż do plastrowania Chef	1.5	250	**214,00**
C357.029	13	Nóż do plastrowania Chef	1.5	290	**249,00**
C375.028	14	Widelec do mięs Chef	8	280	**129,00**
C582.011	15	Nóż do obierania Chef	2	110	**109,00**
C591.007	16	Nóż do obierania Chef	2	70	**99,00**
C343.020	17	Ostrzałka Chef	10	200	**145,00**

LINIA HASAKI

S.S. stainless steel | German Steel X50CrMoV15 | POM POM plastic | wash

od 95,00

NEW



kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
H339.016	1	Nóż Usuba Hasaki	3	160	**219,00**
H349.016	2	Nóż szefa kuchni Hasaki	2	160	**139,00**
H349.020	3	Nóż szefa kuchni Hasaki	2	200	**209,00**
H340.016	4	Nóż Deba Hasaki	3	160	**204,00**
H341.021	5	Nóż Yanagi Sashimi Hasaki	2	210	**187,00**
H341.024	6	Nóż Yanagi Sashimi Hasaki	2	240	**199,00**

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
H341.027	7	Nóż Yanagi Sashimi Hasaki	2	270	**219,00**
H341.030	8	Nóż Yanagi Sashimi Hasaki	2	300	**299,00**
H350.016	9	Nóż Santoku Hasaki, szlif kulowy	2	160	**214,00**
H582.010	10	Nóż uniwersalny Hasaki	2	100	**95,00**
H582.012	11	Nóż uniwersalny Hasaki	2	120	**99,00**

LINIA SUPRA

NITRO-B stainless steel | POM POM plastic

od 23,00

NEW

AMBROGIO SANELLI
THE EVOLUTION OF CUTTING



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 26 27 28 29

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
S307.012	1	Nóż do trybowania Supra	2.8	120	**72,00**
S307.014	2	Nóż do trybowania Supra	3	140	**76,00**
S307.016	3	Nóż do trybowania Supra	3	160	**76,00**
S301.013	4	Nóż do trybowania Supra	3	130	**76,00**
S302.013	5	Nóż do trybowania Supra, elastyczne ostrze	2	130	**76,00**
S312.016	6	Nóż do trybowania Supra	3	160	**83,00**
S309.020	7	Nóż rzeźniczy Supra	2.8	200	**104,00**
S309.024	8	Nóż rzeźniczy Supra	2.8	240	**127,00**
S309.030	9	Nóż rzeźniczy Supra	2.8	300	**153,00**
S337.018	10	Tasak Supra	4	180	**179,00**
S347.024	11	Nóż szefa kuchni Supra, szlif kulowy	2.5	240	**120,00**
S349.016	12	Nóż szefa kuchni Supra	2	160	**72,00**
S349.020	13	Nóż szefa kuchni Supra	2	200	**87,00**
S349.024	14	Nóż szefa kuchni Supra	2.5	240	**115,00**
S349.026	15	Nóż szefa kuchni Supra	2.8	260	**129,00**

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
S349.030	16	Nóż szefa kuchni Supra	2.8	300	**149,00**
S350.018	17	Nóż Santoku Supra, szlif kulowy	2	180	**100,00**
S350.020	18	Nóż Santoku Supra, szlif kulowy	2.5	200	**109,00**
S356.028	19	Nóż do łososia Supra, szlif kulowy	2	280	**104,00**
S358.040	20	Nóż do plastrowania Supra	3	400	**149,00**
S365.021	21	Nóż do pieczywa Supra	2	210	**79,00**
S362.026	22	Nóż do ciast Supra	2	260	**120,00**
S363.028	23	Nóż do pieczywa Supra, ząbkowany	2	280	**104,00**
S375.030	24	Widelec do mięs Supra	7	300	**145,00**
S682.011	25	Nóż do obierania Supra	1.3	110	**29,00**
S683.009	26	Nóż do obierania Supra, ząbkowany	1.3	90	**29,00**
S690.014	27	Nóż uniwersalny Supra, ząbkowany	1.3	140	**43,00**
S691.007	28	Nóż do warzyw Supra, zakrzywiony	1.3	70	**23,00**
S018.030	29	Ostrzałka Supra	12	300	**120,00**

LINIA SUPRA COLORE

NITRO-B stainless steel | SEBS

od 22,00

NEW

AMBROGIO SANELLI
THE EVOLUTION OF CUTTING





NOŻE HACCP W KOLORZE CZERWONYM – DO SUROWEGO MIĘSA

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
S301.015R	1	Nóż do trybowania, zakrzywiony	3	150	**74,00**
S307.016R	2	Nóż do trybowania, wąski	3	160	**77,00**



NOŻE HACCP W KOLORZE ŻÓŁTYM – DO DROBIU

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
S301.013Y	3	Nóż do trybowania, zakrzywiony	3	130	**77,00**
S307.012Y	4	Nóż do trybowania	2.8	120	**72,00**
S349.026Y	5	Nóż rzeźniczy	2.8	260	**129,00**



NOŻE HACCP W KOLORZE NIEBIESKIM – DO RYB

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
S309.020L	6	Nóż rzeźniczy	2.8	200	**104,00**
S349.024L	7	Nóż rzeźniczy	2.5	240	**117,00**
S351.018L	8	Nóż do filetowania ryb	1.3	180	**85,00**
S691.007L	9	Nóż do warzyw, zakrzywiony	1.3	70	**22,00**



NOŻE HACCP W KOLORZE ZIELONYM – DO WARZYW I OWOCÓW

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
S349.020G	10	Nóż rzeźniczy	2	200	**87,00**
S350.018G	11	Nóż Santoku, szlif kulowy	2	180	**99,00**
S682.011G	12	Nóż do obierania	1.3	110	**23,00**
S018.030G	13	Ostrzałka	12	300	**120,00**

NOŻE HACCP W KOLORZE NIEBIESKIM – DO RYB

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
S307.014P	14	Nóż do trybowania	3	140	**77,00**
S349.030P	15	Nóż rzeźniczy	2.8	300	**149,00**

Zawsze na bieżąco!

Nasz katalog jest również dostępny online
z ciekawymi funkcjami, takimi jak:
+ potężne narzędzie wyszukiwania
+ łatwa nawigacja
+ szybkie udostępnianie.

Ale co najważniejsze, **aktualne ceny**.
Zeskanuj kod QR i dodaj stronę do zakładek.

Skanuj i oglądaj





MADE IN SWITZERLAND

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 rękojeść i ostrze ze stali nierdzewnej

VICTORINOX

STERYLIZACJA DO 110 °C



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

NOŻE VICTORINOX FIBROX

- Ostrze ze stali nierdzewnej walcowanej
- Rękojeść z poliamidu

od **62,00**

S.S. stainless steel | German Steel X50CrMoV15 | food contact | micro

kod	lp.	nazwa	dł. ostrza (mm)	PLN
5.2003.15	1	Nóż kuchenny z szerokim ostrzem	150	**86,00**
5.2003.19	2	Nóż kuchenny z szerokim ostrzem	190	**117,00**
5.2003.25	3	Nóż kuchenny z szerokim ostrzem	250	**158,00**
5.2063.20	4	Nóż szefa kuchni	200	**145,00**
5.2533.21	5	Nóż do chleba ząbkowanym ostrzem	210	**106,00**
5.2933.26	6	Nóż cukierniczy z ząbkowanym ostrzem	260	**142,00**
5.3703.16	7	Nóż do filetowania	160	**85,00**
5.3763.20	8	Nóż do filetowania, wąskie ostrze	200	**102,00**
5.3813.18	9	Nóż do filetowania, bardzo giętki	180	**114,00**
5.6303.15	10	Nóż do trybowania, sztywne ostrze	150	**82,00**
5.6603.15	11	Nóż do trybowania wąskie, wygięte ostrze	150	**78,00**
5.6413.15	12	Nóż do trybowania, wąskie, giętkie ostrze	150	**78,00**
7.8033	13	Ostrzałka stalowa, okrągła	230	**62,00**
5.4063.18	14	Nóż Szefa kuchni, styl chiński	180	**209,00**

NOŻE VICTORINOX SWISS CLASSIC

– Wykonane ze stali nierdzewnej walcowanej
– Rękojeść z polipropylenu

od 15,00

VICTORINOX

PP polypropylene | German Steel X50CrMoV15



1 2 3 4 5 6 7 8 9

kod	lp.	nazwa	dł. ostrza (mm)	PLN
6.8003.19B	1	Nóż do siekania	190	**122,00**
6.8063.20B	2	Nóż do siekania	200	**155,00**
6.8503.17B	3	Nóż Santoku ze szlifem kulowym	170	**129,00**
6.8523.17B	4	Nóż Santoku, szlif kulowy	170	**167,00**
6.8633.21B	5	Nóż do chleba	210	**118,00**

kod	lp.	nazwa	dł. ostrza (mm)	PLN
6.8633.26B	6	Nóż do ciasta	260	**154,00**
6.7403	7	Nóż do obierania	80	**15,00**
6.7433	8	Nóż do obierania, ząbkowane ostrze	80	**15,00**
6.7863.13B	9	Nóż do masła i sera	130	**76,00**

LINIA VICTORINOX SWISS CLASSIC

Al aluminium | S.S. stainless steel | wash

VICTORINOX

od 22,00



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11

kod	lp.	nazwa	PLN
6.0912	1	Obieraczka Star, rękojeść Inox, ostrze gładkie, srebrna	**23,00**
6.0914	2	Obieraczka Star, rękojeść Inox, ostrze Julienne, srebrna	**27,00**
6.0930	3	Obieraczka Rapid, rękojeść PP, ostrze gładkie, biała	**22,00**
7.6079.8	4	Obieraczka uniwersalna pozioma, żółta	**23,00**
7.6079.4	5	Obieraczka uniwersalna pozioma, zielona	**23,00**
7.6079.1	6	Obieraczka do pomidorów i kiwi z ząbkowanym ostrzem, czerwona	**23,00**

kod	lp.	nazwa	PLN
7.6079	7	Obieraczka do pomidorów i kiwi z ząbkowanym ostrzem, czarna	**23,00**
7.6075.8	8	Obieraczka uniwersalna z ząbkowanym ostrzem, żółta	**23,00**
7.6075.4	9	Obieraczka uniwersalna z ząbkowanym ostrzem, zielona	**23,00**
7.6075.1	10	Obieraczka uniwersalna z ząbkowanym ostrzem, czerwona	**23,00**
7.6075	11	Obieraczka uniwersalna z ząbkowanym ostrzem, czarna	**23,00**

PP polypropylene | German Steel X50CrMoV15

VICTORINOX

od 16,00



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)	PLN
6.7501	1	Nóż do jarzyn zagięty	czerwony	60	**17,00**
6.7503	2		czarny	60	**17,00**
6.7601	3	Nóż do jarzyn gładki	czerwony	80	**16,00**
6.7603	4		czarny	80	**16,00**
6.7606.L114	5		zielony	80	**16,00**
6.7606.L118	6		żółty	80	**16,00**
6.7636.L114	7	Nóż do jarzyn z ząbkowanym ostrzem	zielony	80	**16,00**
6.7636.L118	8		żółty	80	**16,00**
6.7701	9	Nóż do jarzyn gładki	czerwony	100	**21,00**
6.7703	10		czarny	100	**21,00**
6.7706.L114	11		zielony	100	**21,00**
6.7706.L118	12		żółty	100	**21,00**

kod	lp.		kolor	dł. ostrza (mm)	PLN
6.7731	13	Nóż do jarzyn z ząbkowanym ostrzem	czerwony	100	**21,00**
6.7733	14		czarny	100	**21,00**
6.7736.L4	15		zielony	100	**21,00**
6.7736.L8	16		żółty	100	**21,00**
6.7831	17	Nóż do pomidorów, zaokrąglony czubek, ząbkowany	czerwony	110	**21,00**
6.7833	18		czarny	110	**21,00**
6.7836.L114	19		zielony	110	**21,00**
6.7836.L118	20		żółty	110	**21,00**
6.7861	21	Nóż do sera i kiełbasy, ostrze ząbkowane	czerwony	110	**23,00**
6.7863	22		czarny	110	**23,00**
6.7936.12L4	23	Nóż do steków i pizzy, ząbkowany, ostry czubek	zielony	120	**31,00**
6.7936.12L8	24		żółty	120	**31,00**
6.7933.12B	25		czarny	120	**60,00**



1 2 3 4 5



od 21,00

kod	lp.	nazwa	mm	PLN
7.6344	1	Nożyce do drobiu	250	**189,00**
7.6363.3	2	Nożyce kuchenne 20 cm	200	**74,00**
7.6857.3	3	Otwieracz do butelek i puszek	200	**59,00**
7.6912.3	4	Otwieracz PET	200	**21,00**
7.6924	5	Korkociąg z nożykiem do folii	200	**58,00**

NOŻYKI HACCP DO OBIERANIA, ZESTAW 6 SZT.

9,00 szt.

– Uchwyt wykonany z polipropylenu, zgodnie z normami HACCP



842003

NOŻYKI DO OBIERANIA

– Zestaw 6 szt. w kolorach: białym, czerwonym, niebieskim, zielonym, czarnym i żółtym
– Wykonane ze stali walcowanej

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	szt./opak.
842003	75	175	**9,00/54,00**



842010

NOŻYKI DO OBIERANIA

– Zestaw 6 szt. w kolorach: białym, czerwonym, niebieskim, zielonym, czarnym i żółtym
– Wykonane ze stali walcowanej

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	szt./opak.
842010	90	185	**9,00/54,00**

13,00 **14,00**



841105 841112 841129 841136

NOŻYKI DO OBIERANIA

– Wysoka jakość wykonania
– Wyprodukowane w Niemczech

NOŻYK DO OBIERANIA

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

NOŻYK DO POMIDORÓW

– Uchwyt z polipropylenu
– Wyprodukowany w Niemczech

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
841136	110	215	**14,00**

16,00



841020

NOŻYK DO OBIERANIA

– Drewniany uchwyt
– Wyprodukowany w Niemczech

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

10,00



841228

OBIERAK

– Model poprzeczny

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

15,00



841235

OBIERAK

– Z ruchomym ostrzem

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
841235	50	150	**15,00**

PIRGE



12,00

1 2

PIRGE

19,75



841280

S.S. stainless steel



17,25

841457

NÓŻ DO OBIERANIA WARZYW I OWOCÓW

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

kod	lp.	nazwa	mm	PLN
841266	1	ząbkowany, ostrze spiczaste	90x15x(H)19	**12,00**
841273	2	ząbkowany, ostrze spiczaste	90x15x(H)19	**14,00**

ZESTAW 4 NOŻY DO OBIERANIA WARZYW I OWOCÓW

– Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej DIN 1.4116

kod		szt./opak.
841280		**19,75/79,00**

ZESTAW 4 NOŻY DO CARWINGU

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

kod	-	szt./opak.
841457	długości ostrzy: 65, 80, 55, 90 mm	**17,25/69,00**

NEW



174,00

1013.000

NEW



74,00

1555.000

AMBROGIO SANELLI
THE EVOLUTION OF CUTTING



58,00

NEW

1500.000

NOŻYCE DO DROBIU ACCESSORI

– Całość wykonana ze stali nierdzewnej (AISI 420B)
– Twardość: 54-55HRC
– Ostrza zakrzywione, dolne z ostrymi zębami tnącymi
– Profilowany uchwyt z chropowatą powierzchnią sprawia, że nożyce pewnie leżą w dłoni
– Z blokadą zapobiegającą przypadkowemu otwarciu narzędzia
– Sprężyna ułatwia płynne operowanie nożycami
– Waga netto: 0,35 kg

kod	mm	PLN
1013.000	(L)250	**174,00**

NOŻYCE KUCHENNE ACCESSORI, UNIWERSALNE

– Ostrza z drobnymi ząbkami na krawędzi tnącej wykonane ze stali nierdzewnej (AISI 420)
– Twardość: 54-55HRC
– Uchwyt wykonany z nylonu (PA6)
– Dodatkowe ząbkowane krawędzie w uchwycie do łupania orzechów
– Nożyce można rozłożyć na części co znacznie ułatwia ich mycie
– Waga netto: 0,117 kg

kod	mm	PLN
1555.000	(L)200	**74,00**

NOŻYCE KUCHENNE ACCESSORI

– Ostrza z drobnymi ząbkami na krawędzi tnącej wykonane ze stali nierdzewnej (AISI 420)
– Twardość: 54-55HRC
– Profilowany uchwyt wykonany z nylonu (PA6)
– Waga netto: 0,081 kg

kod	mm	PLN
1500.000	(L)210	**58,00**



NAJWYŻSZA JAKOŚĆ

od 134,00

Zobacz film

NEW MODEL

od 69,00



1 2 3 4



1 2 3 4

NOŻE TITAN EAST

- Noże w stylu azjatyckim
- Wykonane ze stali nierdzewnej X50CrMoV15
- Twardość ostrza: ok. 54 HRC
- Grubość ostrza: 3 mm
- Rękojeść z drewna orzecha włoskiego
- Noże w osobnych, estetycznych blistrach

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
840191	1	Nóż Santoku	3	160	**135,00**
841419	2	Nóż Nakiri	3	160	**134,00**
841426	3	Nóż Yanagiba	3	230	**159,00**
841433	4	Nóż Yanagiba	3	300	**189,00**

NOŻE JAPOŃSKIE

- Tradycyjne noże japońskie z drewnianą rączką
- Wykonane ze stali nierdzewnej X50CrMoV15
- Twardość ostrza: ok. 54 HRC
- Grubość ostrza: 4 mm (nóż Santoku: 3 mm)
- Rękojeść wykonana z drewna bukowego
- Noże w osobnych, estetycznych blistrach

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
845035	1	Nóż Santoku	4	165	295	**69,00**
845028	2	Nóż japoński Usuba	4	180	325	**89,00**
845059	3	Nóż Yanagiba	3	210	340	**79,00**
845042	4	Nóż Yanagiba	4	240	370	**89,00**





111^{00}

6 noży
(max dł. 400 mm)

856383

TORBA NA NOŻE

- Torba na 6 noży o maks. długości 400 mm
- Posiada elastyczne przegródki na noże
- Wzmocniona tworzywem sztucznym dla zapewnienia solidnej konstrukcji
- Wymiary rozłożonej torby: 450x400 mm
- Sprzedawana bez noży

kod	mm	PLN
856383	450x70x(H)110	**111,00**





211^{00}

17 noży
(max dł. 450 mm)

856390

TORBA NA NOŻE

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

kod	mm	PLN
856390	500x120x(H)225	**211,00**





123^{00}

10 noży
(max dł. 450 mm)

856277

TORBA NA NOŻE

- Kompaktowa składana torba z dużą ilością miejsca na noże i akcesoria
- Mieści do 10 noży (maks. długości 450 mm), noże są noże są utrzymywane na miejscu za pomocą gumki
- Dodatkowe osłony, zapinane na zamek lub mocowane na rzep, chronią noże i zapobiegają ich stykaniu się po złożeniu torby
- 1 kieszeń na notatnik, 4 małe kieszenie na wizytówki i 3 przegródki na drobne akcesoria lub długopisy
- Wymiary rozłożonej torby: 515x675 mm
- Długość paska na ramię można regulować w zakresie od 770 mm do 1270 mm
- Sprzedawana bez noży

kod	mm	PLN
856277	510x50x(H)170	**123,00**



123^{00}

856277

TORBA NA NOŻE

- Kompaktowa składana torba z dużą ilością miejsca na noże i akcesoria
- Mieści do 10 noży (maks. długości 450 mm), noże są noże są utrzymywane na miejscu za pomocą gumki
- Dodatkowe osłony, zapinane na zamek lub mocowane na rzep, chronią noże i zapobiegają ich stykaniu się po złożeniu torby
- 1 kieszeń na notatnik, 4 małe kieszenie na wizytówki i 3 przegródki na drobne akcesoria lub długopisy
- Wymiary rozłożonej torby: 515x675 mm
- Długość paska na ramię można regulować w zakresie od 770 mm do 1270 mm
- Sprzedawana bez noży

kod	mm	PLN
856277	510x50x(H)170	**123,00**

STERYLIZATOR DO NOŻY 14

PMMA plexiglas

S.S. stainless steel

Zobacz film

- 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
- Mieści noże o maksymalnej wielkości:
- długość uchwytu - max 150 mm
- długość ostrza - max 350 mm
- grubość uchwytu - min 15 mm

kod	V	W	mm	PLN
281246	230	25	510x160x(H)610	**876,00**



281246

LISTWA MAGNETYCZNA Z HACZYKAMI

- 2 magnetyczne paski
- Cena nie obejmuje noży

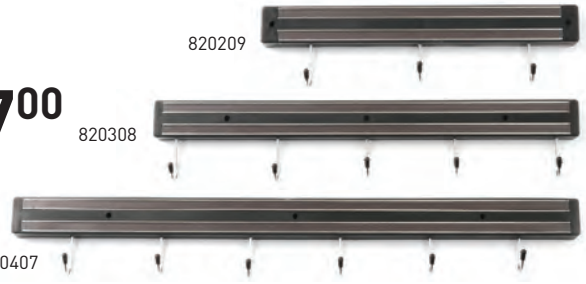
kod	-	mm	PLN
820209	3	(L)340	**27,00**
820308	5	(L)470	**36,00**
820407	6	(L)620	**46,00**

od **27**^{00}

820209

820308

820407



do cen należy doliczyć VAT 23%

od 15,00

Zobacz film

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash



NÓŻ DEKORACYJNY DO CYTRUSÓW

kod	mm	PLN
856031	(L)155	22,00



NÓŻ DO CYTRUSÓW

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856185	100	210	29,00



WYDRĄŻACZ DO WARZYW

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856086	110	220	23,00



NÓŻ DO OBIERANIA CYTRUSÓW

kod	mm	PLN
856055	(L)175	20,00



NÓŻ DEKORACYJNY DO KULEK – POJEDYNCZY, OWALNY

kod	ø	długość (mm)	PLN
856017	ø26	(L)160	25,00



NÓŻ DEKORACYJNY DO KULEK – POJEDYNCZY, KARBOWANY

kod	ø	długość (mm)	PLN
856024	ø22	(L)150	19,00



NÓŻ DEKORACYJNY DO KULEK – PODWÓJNY

kod	-	mm	PLN
856000	ø 22-25 mm	(L)165	27,00



NÓŻ DEKORACYJNY KANAŁOWY

kod	mm	PLN
856048	(L)155	18,00



WYDRĄŻACZ DO JABŁEK

kod	ø	długość (mm)	PLN
856079	ø20	(L)215	19,00



RADEŁKO DO CIASTA Z FALOWANYM OSTRZEM

kod	ø	długość (mm)	PLN
856154	ø60	(L)188	19,90



NÓŻ DEKORACYJNY DO MASŁA

– Z ząbkowanym ostrzem

kod	mm	PLN
856192	(L)190	28,00



NÓŻ DO SMAROWANIA ZĄBKOWANY

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
855768	85	210	19,00



OBIERAK

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856178	65	175	**15,00**



NÓŻ DEKORACYJNY

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856062	90	200	**28,00**

PP polypropylene S.S. stainless steel wash



NOŻYK DO POMIDORÓW

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856253	110	224	**27,00**



RADEŁKO DO PIZZY CZARNE

kod	mm	PLN
617007	ø100x240	**18,00**



ŁOPATKA DO SERA

kod	mm	PLN
856208	(L)200	**29,00**



ŁOPATKA DO MIĘKKICH SERÓW

kod	mm	PLN
856215	(L)160	**29,00**



TARKA DO SERA

kod	mm	PLN
856222	(L)170	**29,00**



Zobacz film

NÓŻ DO MIĘKKICH SERÓW

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



NÓŻ DO TWARDYCH SERÓW

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856239	130	250	**26,00**

172^{00}



856291

PP polypropylene S.S. stainless steel

ZESTAW NOŻY DEKORACYJNYCH – 6 ELEMENTOWY

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

kod	mm	PLN
856291	280x100x(H)50	**172,00**



Zobacz film

679,00

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	szt./opak.
224403	230	50	295x110x(H)110	**679,00**
224410	papier ścierny – 2 szt.		50x200	**12,00/24,00**



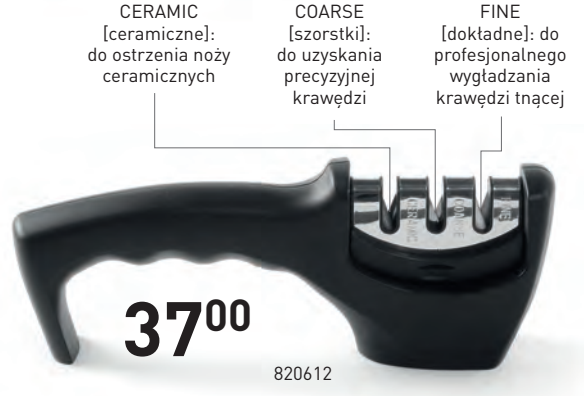
820605

35,00

OSTRZAŁKA DO NOŻY

- Z zabezpieczeniem palców
- Możliwość odwrócenia obustronnych elementów ostrzących wykonanych z węglika

kod	mm	PLN
820605	140x15x(H)65	**35,00**



37,00

820612

OSTRZAŁKA DO NOŻY

ABS plastic

- 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	PLN
820612	200x46x(H)75	**37,00**

NEW

AMBROGIO SANELLI
THE EVOLUTION OF CUTTING



1900.000

od 94,00

1901.000

JAPOŃSKI KAMIEŃ DO OSTRZENIA NANIWA ACCESSORI

- Dwustronny kamień składa się z 2 płytek o 2 różnych ziarnistościach: 220/1000 (1900.000), 1000/3000 (1901.000)
- Ziarnistość kamienia - przeznaczenie:
- 220: szlifowanie oraz regeneracja krawędzi ostrzy
- 1000: ostrzenie podstawowe ostrzy
- 3000: polerowanie i wykańczanie krawędzi ostrza
- W zestawie z pojemnikiem z tworzywa sztucznego
- Pojemnik służy także jako uchwyt kamienia

kod	mm	PLN
1900.000	185x65x(H)30	**94,00**
1901.000	185x65x(H)30	**104,00**

NEW



699,00

820643

OSTRZAŁKA DO NOŻY ELEKTRYCZNA

- Polecana do użytku we wszystkich profesjonalnych kuchniach
- Do ostrzenia różnego rodzaju noży: do mięsa, ryb, warzyw i owoców
- Wydajne i precyzyjne jednoetapowe ostrzenie
- Materiał ścierny - tlenek aluminium
- Przeciwbieżne koła
- Jednoczesne ostrzenie obu stron ostrza pod odpowiednim kątem
- Czas ostrzenia ostrza noża do 15 cm: ok. 3 sekundy
- Czas ostrzenia ostrza noża do 25 cm: ok. 5 sekund
- Łatwa wymiana okładziny ściernej

kod	V	W	mm	PLN
820643	230	75	160x205x(H)185	**699,00**



690000

369,00

OTWIERACZ DO PUSZEK

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

kod	mm	PLN
690000	250x115x(H)550	**369,00**



570715

37,00

WYCISKACZ DO CZOSNKU

kod	mm	PLN
570715	175x30	**37,00**



856123

38,00

WYCISKACZ DO CZOSNKU

- 2 wyjmowane wkłady z otworami ø1,5 mm oraz ø3 mm
- Łatwy w czyszczeniu

kod	mm	PLN
856123	180x25	**38,00**



856116

39,00

OTWIERACZ DO PUSZEK

kod	mm	PLN
856116	(L)180	**39,00**



856161

40,00

OTWIERACZ DO PUSZEK BEZPIECZNY

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

kod	mm	PLN
856161	(L)190	**40,00**





570104

40,00

KRAJALNICA DO JAJEK PROSTOKĄTNA

kod	mm	PLN
570104	130x85x(H)30	**40,00**



570012

37,00

KRAJALNICA DO JAJEK OWALNA

kod	mm	PLN
570012	120x115x(H)35	**37,00**

od 46,00



Laserowo ostrzone, ekstremalnie ostre

od 36,00

PP polypropylene | 18/8 stainless steel



Zobacz film

856352 856369 856376

856321 856338 856345

TARKI

– Laserowo ostrzone, ekstremalnie ostre

kod	-	długość ostrza (mm)	mm	PLN
856352	bardzo drobne	220	35x405	**48,00**
856369	średnie	220	35x405	**46,00**
856376	płatki	220	35x410	**46,00**

TARKI

– Laserowo ostrzone, ekstremalnie ostre

kod	-	długość ostrza (mm)	mm	PLN
856321	średnie	134	65x330	**37,00**
856338	płatki	135	65x330	**36,00**
856345	plastry	134	65x330	**38,00**

S.S. stainless steel | wash

35,00



443002

TARKA 4-STRONNA

kod	mm	PLN
443002	90x65x(H)200	**35,00**

PP polypropylene | S.S. stainless steel

od 49,00

Zobacz film

844366



844359

NÓŻ DO SIEKANIA ZIÓŁ

kod	-	mm	PLN
844359	pojedyncze ostrze	(L)215	**49,00**
844366	podwójne ostrze	(L)215	**72,00**

204,00

MANDOLINA - 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
- 2 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

kod	mm	PLN
222676	530x165x(H)203	**204,00**



222676

ABS plastic · PP polypropylene · S.S. stainless steel

Zobacz film

MANDOLINA - SZATKOWNICA RĘCZNA DO WARZYW – TYP V

- Wykonana z twardego tworzywa w kolorze czarnym, noże ze stali nierdzewnej najwyższej jakości
- Główne ostrze tnące w kształcie litery V
- W zestawie 5 przystawek
- Składana podpórka z antypoślizgowymi nóżkami
- Możliwość uzyskania 2 grubości słupków: 6 i 9 mm (frytki, warzywa julienne)
- Możliwość regulowania grubości plastrów od 1 do 9 mm
- Bezpieczny element dociskowy z metalowymi bolcami do mocowania warzyw
- Wysokość na rozłożonej podpórce: 140 mm

kod	mm	PLN
222614	130x335x(H)75	**109,00**



Zobacz film

109,00

Główne ostrze tnące w kształcie litery V

222614





MANDOLINA - 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	PLN
222652	395x125x(H)200	**299,00**



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



222652

ABS plastic · PP polypropylene · S.S. stainless steel

299,00



Specjalna płyta umożliwia łatwy i szybki demontaż oraz czyszczenie

Zobacz film



691,00



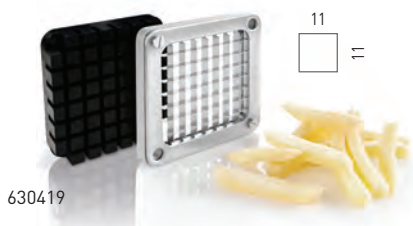
Mocowanie do blatu za pomocą przyssawek

MASZYNKA DO KROJENIA ZIEMNIAKÓW

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

- 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	PLN
630402	430x168x(H)290	**691,00**



630419

47,00

wash

OSTRZE DO KROJENIA FRYTEK 11 MM DO MASZYNKI DO KROJENIA ZIEMNIAKÓW

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

kod	PLN
630419	**47,00**

1499,00



1020061

do zastosowania z pojemnikiem GN 1/1 150 mm



w zestawie prasa z nożami pozwalająca na osiągnięcie wymiary frytek 10x10 mm

sammic

KRAJALNICA RĘCZNA DO ZIEMNIAKÓW CF-5

- Wytrzymała konstrukcja z lekkiego stopu stali nierdzewnej, prasa dociskowa z trwałego polipropylenu
- Wydłużona rączka i elastyczne sprężyny sprawiają, że urządzenie obsługuje się prosto i bez wysiłku; umożliwiają dużą wydajność urządzenia aż do 100-150 kg/h
- Rączka pokryta gumą, co zwiększa wygodę eksploatacji
- Podstawa wyposażona w przyssawki zapewniające stabilność krajalnicy podczas pracy
- Do zastosowania z pojemnikiem GN 1/1 o max. wysokości: 150 mm
- Waga netto: 4 kg
- Wymiary krajalnicy przy uniesionym ramieniu dźwigni: 280x512x(H)735 mm
- W zestawie: prasa z nożami 10x10 mm (1020070)
- Do nabycia osobno: prasy z nożami 8x8 mm (1020065) oraz 12x12 mm (1020075)

kod	wydajność (kg/h)	mm	PLN
1020061	100-150	280x512x(H)735 (przy uniesionej dźwigni)	**1499,00**
1020065	Zestaw pras z nożami 8x8 mm		**334,00**
1020070	Zestaw pras z nożami 10x10 mm		**334,00**
1020075	Zestaw pras z nożami 12x12 mm		**334,00**

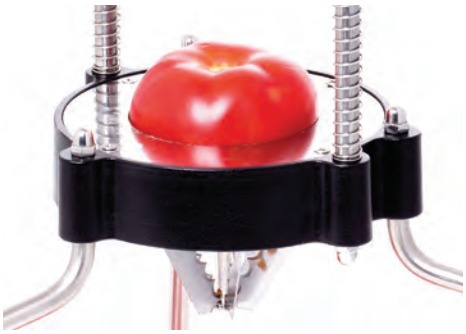


Zobacz film

Do krojenia dużych ilości miękkich warzyw

570166

448,00





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 i 2 uchwytami
- Stabilne antypoślizgowe nóżki umożliwiające postawienie miski bezpośrednio pod ostrzami

kod	mm	PLN
570166	360x300x(H)380	**448,00**



570159

Mocowanie do blatu za pomocą przyssawek

KRAJALNICA DO POMIDORÓW

- Do krojenia pomidorów, 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

524,00

kod	mm	PLN
570159	432x202x(H)210	**524,00**

Zobacz film

Zabezpieczenie dłoni







505694

od 629,00

KLOC MASARSKI DREWNIANY Z PODSTAWĄ

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

kod	mm	PLN
505618	400x400x(H)110	**629,00**
505625	400x400x(H)150	**789,00**
505694	500x400x(H)150	**949,00**
506011	500x400x(H)200	**1199,00**



505656

505670

od 275,00

HDPE polyethylene S.S. stainless steel

KLOC MASARSKI Z POLIETYLENU Z PODSTAWĄ

- Wykonany z polietylenu HDPE500, grubość 80 mm
- Podstawa ze stali nierdzewnej

kod	-	mm	PLN
505687	zestaw	500x400x(H)800	**764,00**
505656	kloc masarski	500x400x(H)50	**275,00**
505663	kloc masarski	500x400x(H)80	**375,00**
505670	podstawa	500x400x(H)750	**515,00**
505144	505663 + 505670	500x400x(H)830	**999,00**



559246

od 18,00

NEW

od 4,00 szt.

S.S. stainless steel



513538

HAKI RZEŹNICZE – ZESTAW 4 SZT.

kod	mm	szt./opak.
513538	90x4	**4,25/17,00**
513545	110x5	**4,00/16,00**
513552	130x5	**5,00/20,00**
513569	150x6	**6,50/26,00**

SZNUREK WĘDLINIARSKI

- Przeznaczony do wiązania i zawieszania wędlin i mięs w celu nadania im jednolitej formy przed wędzeniem, parzeniem lub pieczeniem
- Wykonany z białej przędzy bawełnianej wzmocnionej przędzą poliestrową
- Grubość nici: tex 1480
- Wytrzymałość nici: 19 (+/-5%) [DAN]
- Zastosowanie:
  - gotowanie: 2,5 h – 90°C
  - wędzenie: 3 h – 150°C
- Produkt wolny od metali ciężkich
- Posiada atest PZH oraz deklarację zgodności

kod	-	PLN
559246	42 m	**8,00**
559253	90 m	**12,00**



559239

30,00

SZNUREK WĘDLINIARSKI

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

kod	-	PLN
559239	132 m	**30,00**



559208

od 18,00

SZNUREK WĘDLINIARSKI

- Szpulka ze 100 g sznurka
- Wykonany z surowej bawełny

kod	-	PLN
559208	70 m	**18,00**
559222	140 m	**36,00**

od 799,00

Powierzchnia robocza zaimpregnowana tłuszczem naturalnym



Boki kloca lakierowane

505632

KLOC MASARSKI DREWNIANY BEZ PODSTAWY

– Wykonany z drewna bukowego

kod	mm	PLN
505632	500x400x(H)150	**799,00**
505649	500x400x(H)200	**999,00**

TŁUCZKI I MASZYNKI DO ZMIĘKCZANIA MIĘSA

ATEST POWŁOKI NA KONTAKT Z ŻYWNOŚCIĄ

36,00



Powierzchnia z piramidkami do rozbijania wołowiny i wieprzowiny

Gładka powierzchnia do rozbijania delikatnych mięs



513002

Zobacz film

99,00



559208

TŁUCZEK DO MIĘSA

Al aluminium | wash

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

kod	mm	PLN
513002	(L)260	**36,00**

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 ze stali nierdzewnej
– Ostrza o szerokości 2,6 mm i maks. głębokości nacięcia ok. 18 mm
– Waga: 350 g

kod	-	mm	PLN
513071	60 noży	280x57x(H)70	**99,00**

Nowoczesny, ergonomiczny, dopasowany do dłoni kształt

ABS plastic | 18/8 stainless steel

64,00



843451

843499

MASZYNKA DO ZMIĘKCZANIA MIĘSA

– Nowoczesna i najskuteczniejsza technologia uszlachetniania, rozmiękczania oraz polepszania jakości i smaku mięsa
– Połączenie metody głębokiego nacinania włókien mięsa 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

Zobacz film

51 OSTRZY rozcinanie włókien

FALE lepszy efekt zmiękczania



kod	kolor	mm	PLN
843451	czerwony	42x150x(H)118	**64,00**
843468	biały	42x150x(H)118	**64,00**
843499	czarny	42x150x(H)118	**64,00**

od 96,00



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	PLN
640913	ø240x640	**96,00**
640920	ø260x650	**110,00**

od 34,00



wielkość oczka: 5x5 mm

S.S. stainless steel | wash

ŁYŻKA CEDZAKOWA
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Druciany uchwyt

kod	mm	PLN
640401	ø160x470	**34,00**
640500	ø180x470	**39,00**
640609	ø200x510	**37,00**
640708	ø220x540	**54,00**
640807	ø240x540	**63,00**

od 27,00



wielkość oczka: 5x5 mm

S.S. stainless steel | wash

ŁYŻKA CEDZAKOWA
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Druciany uchwyt

kod	mm	PLN
640104	ø100x310	**27,00**
640203	ø125x360	**32,00**

41,00



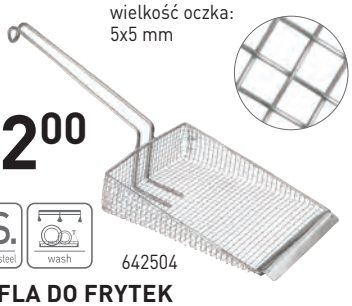
PC polycarbonate

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

kod	mm	PLN
642566	233x205	**41,00**

wielkość oczka: 5x5 mm

82,00



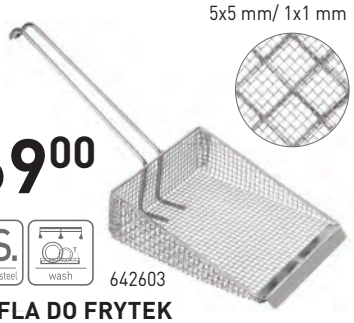
S.S. stainless steel | wash

SZUFLA DO FRYTEK
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Druciany uchwyt o długości 150 mm

kod	mm	PLN
642504	470x180	**82,00**

wielkość oczka: 5x5 mm/ 1x1 mm

69,00



S.S. stainless steel | wash

SZUFLA DO FRYTEK
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Druciany uchwyt o długości 225 mm
- Podwójna siatka

kod	mm	PLN
642603	335x175	**69,00**

60,00



S.S. stainless steel

SZUFELKA DO NAKŁADANIA FRYTEK
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Zdejmowane uchwyty z tworzywa sztucznego
- Szerokość wlotu: 75 mm
- Dla osób prawo- i leworęcznych

kod	mm	PLN
642559	230x220	**60,00**



od 40,00

S.S. stainless steel

SITO DO TŁUSZCZU
- Wykonana ze stali nierdzewnej, druciany uchwyt
- Gęste

kod	mm	PLN
646205	ø125x350	**40,00**
646304	ø150x440	**44,00**

Zobacz film

41,00



18/10 stainless steel | wash

SITO DO FORMOWANIA „PTASIEGO GNIAZDA"
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Druciany uchwyt z pierścieniem zamykającym

kod	mm	PLN
646601	ø100x390	**41,00**



od **17,00**

PIEPRZNICZKA I SOLNICZKA

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Z odkręcanym wieczkiem

kod	-	mm	PLN
630235	pieprzniczka	ø63x(H)100	**17,00**
630136	solniczka	ø80x(H)175	**36,00**



od **17,00**

PIEPRZNICZKA I SOLNICZKA

- Wykonane z aluminium
- Z odkręcanym wieczkiem

kod	-	mm	PLN
630204	pieprzniczka	ø65x(H)105	**17,00**
630105	solniczka	ø80x(H)195	**34,00**


630006

95,00

SITO DO SOLENIA FRYTEK

- Wykonane z aluminium
- Stałe dno z wyjmowanym sitkiem

kod	mm	PLN
630006	ø400x(H)170	**95,00**


630808

169,00

SITO DO SOLENIA FRYTEK

- Wykonane w całości ze stali nierdzewnej
- Uchwyt ze stali nierdzewnej
- Zdejmowane dno

kod	mm	PLN
630808	ø410x(H)170	**169,00**

Zobacz film


630808




632802

1,52 szt.

FILTR DO FRYTURY - 50 SZT.

- Wykonany z wiskozy (syntetycznego jedwabiu).
- Odporność termiczna do 200°C

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
632802	50	254x254	**1,52/76,00**


632901

61,00

UCHWYT NA FILTR DO FRYTURY

- Wykonany ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
632901	ø250x(H)240	**61,00**


196007

28,00

Zobacz film

WIADRO

- Duża odporność na ciepło - możliwość napełniania płynami o temperaturze w zakresie 85-95°C
- Pokrywka z polipropylenu (w zestawie)

kod	litry	mm	PLN
196007	11.5	ø300x(H)230	**28,00**

CZAJNIKI BEZPRZEWODOWE

- Obudowa i grzałka ze stali nierdzewnej
- Uchwyt, pokrywka i podstawa z polipropylenu
- Grzałka umieszczona pod dnem zabezpieczona przed zakamienieniem, co 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

109,00



Zobacz film

Zewnętrzny wskaźnik poziomu wody



209981

CZAJNIK ELEKTRYCZNY BEZPRZEWODOWY 1,8 L

kod	litry	V	W	mm	PLN
209981	1.8	230	2150	221x163x(H)249	**109,00**

119,00

209936



S.S. stainless steel | PP polypropylene | indoor

CZAJNIK ELEKTRYCZNY BEZPRZEWODOWY 2,5 L

kod	litry	V	W	mm	PLN
209936	2.5	230	2150	220x156x(H)254	**119,00**

169,00



Zobacz film

Wewnętrzny wskaźnik maksymalnego poziomu wody



209998

CZAJNIK ELEKTRYCZNY BEZPRZEWODOWY 4,2 L

kod	litry	V	W	mm	PLN
209998	4.2	230	2000	340x234x(H)290	**169,00**

172,00



S.S. stainless steel | gas

624302

CZAJNIK Z POKRYWKĄ

kod	litry	mm	PLN
624302	6	ø245x(H)290	**172,00**



462904

27,00

S.S. stainless steel | wash

DYSPENSER DO OLIWY

– Z uchylną pokrywką

kod	litry	mm	PLN
462904	0.3	ø70x(H)115	**27,00**



518700

23,00

S.S. stainless steel | wash

LEJEK Z RĄCZKĄ

kod	mm	PLN
518700	ø120x(H)115	**23,00**



567616

od 8,00

PP polypropylene | wash

LEJEK

kod	mm	PLN
567616	ø100x(H)115	**8,00**
567630	ø127x(H)130	**8,00**
567654	ø150x(H)140	**11,00**



516713

od 55,00

S.S. stainless steel

POKRYWKA DO WIADRA Z PIERŚCIENIEM

kod	-	mm	PLN
516690	516683	ø280x(H)15	**55,00**
516713	516706	ø290x(H)15	**71,00**
516737	516720	ø305x(H)15	**75,00**



S.S. stainless steel

516683

516720

Szeroka, wzmocniona podstawa zapewnia stabilność i higieniczne użytkowanie

WIADRO Z PIERŚCIENIEM

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Kształt rantu zapewnia łatwą kontrolę nad płynem w czasie jego wylewania
- Podziałka wewnątrz wiadra
- Wzmocniona podstawa

od 139,00

kod	litry	mm	PLN
516676	7	ø230x(H)245	**139,00**
516683	10	ø280x(H)265	**191,00**
516706	12	ø300x(H)310	**224,00**
516720	15	ø305x(H)330	**246,00**

PA polyamide PP polypropylene

Zobacz film



222560

od 475,00



WIRÓWKA DO SAŁATY

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

kod	litry	mm	PLN
222553	12	ø335x(H)430	**475,00**
222560	25	ø430x(H)530	**699,00**



516744

145,00

S.S. stainless steel

WIADRO

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Kształt rantu zapewnia łatwą kontrolę nad płynem
- w czasie jego wylewania

kod	litry	mm	PLN
516744	12	ø310x(H)300	**145,00**

S.S. stainless steel

55,00



516768

WIADRO

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Kształt rantu zapewnia łatwą kontrolę nad płynem w czasie jego wylewania

kod	litry	mm	PLN
516768	10	ø278x(H)235	**55,00**

od 9,00



567104 567302 567500

MIARKA Z POLIPROPYLENU

– Podziałka na boku miarki

kod	litry	mm	PLN
567104	0.5	ø90x(H)140	**9,00**
567203	1	ø110x(H)170	**19,00**
567302	2	ø140x(H)215	**29,00**
567401	3	ø160x(H)240	**36,00**
567500	5	ø190x(H)270	**61,00**

Możliwość piętrowania miarek

od 12,00



567821 567838 567845 567852

MIARKA Z POLIPROPYLENU PIĘTROWALNA

– Podziałka na boku miarki

– Kształt uchwytu umożliwia piętrowanie miarek

kod	litry	mm	PLN
567814	0.5	ø95x(H)136	**12,00**
567821	1	ø124x(H)170	**15,00**
567838	2	ø160x(H)205	**20,00**
567845	3	ø181x(H)233	**24,00**
567852	5	ø210x(H)270	**38,00**

od 50,00



516102 516201 516300

MIARKA STALOWA

– Wysoka jakość

– Podziałka wewnątrz miarki

kod	litry	mm	PLN
516102	0.5	ø90x(H)105	**50,00**
516201	1	ø120x(H)130	**69,00**
516300	2	ø140x(H)170	**109,00**

od 13,00



521304 521502

SZUFELKA ALUMINIOWA

kod	litry	mm	PLN
521205	0.125	(L)180	**13,00**
521304	0.2	(L)205	**15,00**
521403	0.3	(L)245	**20,00**
521502	0.5	(L)265	**28,00**
521601	0.65	(L)310	**32,00**
521809	2	(L)390	**71,00**

od 11,00



562000 562017 562079

SZUFELKA Z POLIPROPYLENU

kod	litry	mm	PLN
562000	0.125	(L)187	**11,00**
562017	0.25	(L)250	**13,00**
562079	0.65	(L)330	**26,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

49,00



856314

30,00



856307

PP polypropylene | S.S. stainless steel

otwieracz

856284

44,00

NOŻYCE DO DROBIU

- Wykonane ze stali węglowej
- Z miękkim uchwytem

kod	mm	PLN
856314	(L)240	**49,00**

NOŻYCE KUCHENNE UNIWERSALNE

- Rozkładane na 2 części
- Z miękkim uchwytem
- Łatwe w czyszczeniu

kod	mm	PLN
856307	(L)200	**30,00**

NOŻYCE KUCHENNE

- Rozkładane
- Z miękkim uchwytem
- Łatwe w czyszczeniu

kod	mm	PLN
856284	(L)225	**44,00**

55,00



556641





RĘKAWICE ANTYPRZECIĘCIOWE CERTYFIKOWANE – ZESTAW 2 SZT.

- 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.	PLN
556641	2	**55,00**

168,00



556665



RĘKAWICE ANTYPRZECIĘCIOWE CERTYFIKOWANE

- Zestaw składa się z 2 rękawic odpornych na przecięcia:
  - wewnętrznej (HPPE)
  - zewnętrznej (ze stali nierdzewnej, dopuszczonej do kontaktu z żywnością)
- Pasują na prawą i lewą rękę

kod	-	mm	PLN
556672	rozmiar L	(L)330	**168,00**
556665	rozmiar M	(L)305	**168,00**

27,00



781913

POM POM plastic | S.S. stainless steel

NÓŻ DO OSTRYG

kod	mm	PLN
781913	(L)170	**27,00**

13,00



781920

PP polypropylene | S.S. stainless steel

NÓŻ DO OSTRYG PROSTY

kod	mm	PLN
781920	(L)160	**13,00**

20,00



844458

POM POM plastic | S.S. stainless steel

NÓŻ DO OSTRYG DŁUGI

kod	mm	PLN
844458	(L)215	**20,00**



Zobacz film



od 14,00 680025

18/0 stainless steel

PĘSETA

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

kod	mm	PLN
680049	(L)160	**14,00**
680032	(L)215	**14,00**
680025	(L)230	**20,00**
680018	(L)300	**21,00**

NEW



21,00 680186

PĘSETA ZAKRZYWIONA Z PROFILOWANĄ RĄCZKĄ

18/0 stainless steel

kod	mm	PLN
680186	(L)240	**21,00**



od 16,00 680063

PĘSETA ZAKRZYWIONA

18/0 stainless steel

kod	mm	PLN
680070	(L)160	**16,00**
680063	(L)235	**20,00**
680056	(L)300	**27,00**



NEW

14,00 680162

18/0 stainless steel

PĘSETA Z KWADRATOWYMI KOŃCÓWKAMI

kod	mm	PLN
680162	(L)145	**14,00**



od 16,00 680087

PĘSETA DO SUSHI

kod	mm	PLN
680094	(L)160	**16,00**
680087	(L)210	**18,00**



od 18,00 680124

PĘSETA Z OKRĄGŁYMI KOŃCÓWKAMI

kod	mm	PLN	
680124	(L)150	**18,00**	
680193	(L)305	**21,00**	N



14,00

680155

18/0 stainless steel

PĘSETA PUNKTOWA

kod	mm	PLN
680155	(L)155	**14,00**



29,00

680131

PĘSETA UNIWERSALNA POWLEKANA

- Wykonana ze stali nierdzewnej 18/0
- Czarna powłoka naniesiona metodą PVD
- Wysoka jakość i trwałość

kod	mm	PLN
680131	(L)300	**29,00**



31,00

18/0 stainless steel

wash

PĘSETA Z OKRĄGŁYMI KOŃCÓWKAMI POWLEKANA

- Wykonana ze stali nierdzewnej 18/0
- Czarna powłoka naniesiona metodą PVD
- Wysoka jakość i trwałość

kod	mm	PLN
680216	(L)305	**31,00**



19,00

680179

18/0 stainless steel

PĘSETA Z CYLINDRYCZNYMI KOŃCÓWKAMI

kod	mm	PLN
680179	(L)170	**19,00**



od 10,00

680117

680100

PĘSETA DO USUWANIA OŚCI, PROFILOWANA

kod	mm	PLN
680117	(L)115	**10,00**
680100	(L)135	**19,00**

NEW



10,00

680148

18/0 stainless steel

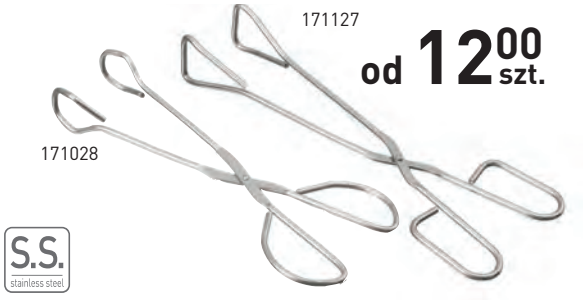
PĘSETA DO USUWANIA OŚCI, PROFILOWANA

kod	mm	PLN
680148	(L)100	**10,00**









od 12,00 szt.

S.S. stainless steel

SZCZYPCE DO SERWOWANIA - 2 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
171127	2	(L)300	**15,00/30,00**
171028	2	(L)240	**12,00/24,00**



od 9,00

S.S. stainless steel

SZCZYPCE DO SERWOWANIA - 2 SZT.

kod	długość (mm)	PLN
171400	240	**9,00**
171509	300	**14,00**

SIL silicone | 18/0 stainless steel



od 28,00

SZCZYPCE UNIWERSALNE – SILIKONOWANE

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

kod	mm	PLN
171301	(L)267	**28,00**
171318	(L)345	**30,00**
171325	(L)445	**30,00**



29,00

SZCZYPCE UNIWERSALNE

- Z klamrą
- Rozkładane

Al aluminium | wash

kod	mm	PLN
524008	(L)270	**29,00**



31,00

SZCZYPCE UNIWERSALNE Z POWŁOKĄ TEFLONOWĄ

- Z klamrą
- Rozkładane

Al aluminium | wash

kod	mm	PLN
524039	(L)270	**31,00**

Zobacz film

od **19,00**



SZCZYPCE DO SERWOWANIA HACCP 250 MM

– Uchwyt pokryty kolorowym tworzywem PVC

kod	kolor	mm	PLN
171837	czerwony	(L)250	19,00
171929	brązowy	(L)250	19,00 NEW
171844	niebieski	(L)250	19,00
171875	zielony	(L)250	19,00
171882	fioletowy	(L)250	19,00
171899	żółty	(L)250	19,00

SZCZYPCE DO SERWOWANIA HACCP 300 MM

– Uchwyt pokryty kolorowym tworzywem PVC

kod	kolor	mm	PLN
171721	czerwony	(L)300	27,00
171936	brązowy	(L)300	27,00 NEW
171738	niebieski	(L)300	27,00
171745	zielony	(L)300	27,00
171783	fioletowy	(L)300	27,00
171790	żółty	(L)300	27,00

od **20,00**



SZCZYPCE DO SERWOWANIA

– Uchwyt pokryty czarnym tworzywem PVC

kod	kolor	mm	PLN
171752	czarny	(L)250	20,00
171851	czarny	(L)300	22,00

od **21,00** NEW





od **13,00**

SZCZYPCE UNIWERSALNE

kod	kolor	mm	PLN
657621	transparentny	(L)230	13,00
657607	czarny	(L)230	14,00
657669	czarny	(L)250	14,00
657676	czarny	(L)300	16,00

PĘSETA SILIKONOWA

– Do wygodnego, precyzyjnego chwytania podczas pieczenia, gotowania, grillowania lub serwowania potraw
– Wykonana z silikonu
– Odporna na temp. do 280°C - idealna do użytku podczas gotowania
– Nadaje się do mycia w zmywarkach

kod	mm	PLN
171332	(L)170	21,00
171349	(L)290	32,00

od 12,00



SZCZYPCE UNIWERSALNE

– Wyposażone w blokadę
– Solidna wzmocniona konstrukcja

S.S. stainless steel

kod	mm	PLN
171707	(L)240	**12,00**
171806	(L)310	**12,00**
171905	(L)400	**17,00**





19,00

PA polyamide | <200°C temp | wash

658000

SZPATUŁA DO SMAŻENIA

kod	mm	PLN
658000	(L)280	**19,00**



5,00 szt.

wash

525142

SZPATUŁA – ZESTAW 4 SZT.

– Wykonana z drewna

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
525142	4	(L)300	**5,00/20,00**



39,00

<200°C temp | wash

659502

SZPATUŁA

– Z otworami
– Wykonana z tworzywa exoglass

kod	mm	PLN
659502	(L)300	**39,00**

659601



49,00

PA polyamide | <200°C temp | wash

SZPATUŁA KĄTOWA

kod	mm	PLN
659601	(L)325	**49,00**



Zobacz film

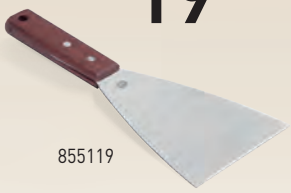


24⁰⁰
855713

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

SZPACHELKA
– Uchwyt z czarnego tworzywa

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
855713	124	102x265	**24,00**



19⁰⁰
855119

S.S. stainless steel | wash

SZPACHELKA
– Drewniany uchwyt

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
855119	118	100x251	**19,00**



od 27⁰⁰
855607
855508

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

SZPATUŁA KĄTOWA
– Drewniany uchwyt

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
855508	120	75x270	**27,00**
855607	150	110x305	**29,00**



od 29⁰⁰
855652
855676

SZPATUŁA KĄTOWA
– Uchwyt z czarnego tworzywa

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
855676	143	77x283	**29,00**
855652	174	108x313	**41,00**



od 30⁰⁰
855737
855669

SZPATUŁA KĄTOWA
– Uchwyt z czarnego tworzywa
– Giętka

kod	grubość (mm)	mm	PLN
855737	1	375x73	**31,00**
855669	1.2	320x96	**30,00**

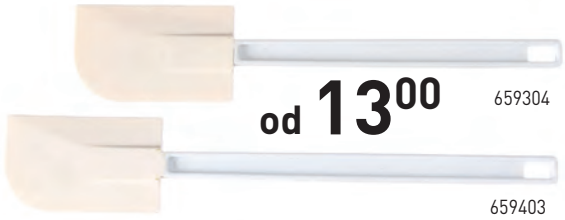
PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash



28⁰⁰
855720

SZPATUŁA KĄTOWA
– Uchwyt z czarnego tworzywa
– Perforowana
– Giętka

kod	grubość (mm)	mm	PLN
855720	1	375x75	**28,00**

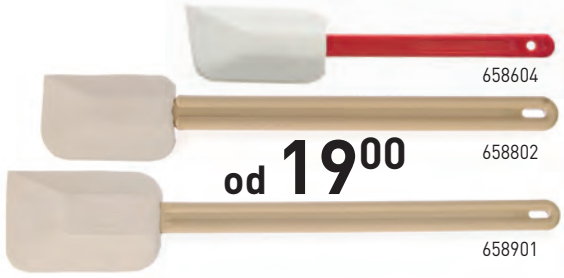


WYBIERAK DO CIASTA

- Uchwyt z tworzywa ABS
- Łopatka z syntetycznej gumy

ABS plastic | <110°C temp | wash

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
659205	90	52x257	**13,00**
659304	116	70x358	**18,00**
659403	116	70x410	**24,00**



WYBIERAK DO CIASTA

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

wash

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
658604	90	55x260	**19,00**
658703	90	75x320	**34,00**
658802	90	75x425	**40,00**
658901	150	100x515	**59,00**



ŁYŻKA

-40°C 220°C temp | micro | wash

kod	mm	PLN
563007	375x70	**20,00**
563106	450x80	**27,00**
563205	575x105	**42,00**



MIESZADŁO DREWNIANE

- Do mieszania dużych ilości zup oraz innych płynnych i półpłynnych potraw w garnkach, kotłach warzelnych, na 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	PLN
520604	700x95	**89,00**
520611	1000x95	**95,00**
520628	1250x95	**115,00**



WYBIERAK DO CIASTA

- Uchwyt z tworzywa ABS
- Łopatka z silikonu

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

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
659014	90	55x270	**16,00**
659007	105	70x360	**27,00**
659106	105	70x420	**28,00**



WYBIERAK DO CIASTA W KSZTAŁCIE ŁYŻKI

- Uchwyt z tworzywa ABS
- Łopatka z syntetycznej gumy

ABS plastic | <110°C temp | wash

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
659458	88	57x254	**18,00**
659465	117	75x357	**27,00**
659472	117	75x408	**28,00**



ŁYŻKA Z TWORZYWA

- Wykonana z poliamidu

<200°C temp | wash

kod	mm	PLN
659700	(L)305	**34,00**
659809	(L)385	**49,00**



ŁYŻKI KUCHENNE – ZESTAW 3 SZT.

- Wykonane z drewna

wash

kod	mm	szt./opak.
525005	(L)400, 350, 300	**6,00/18,00**

PRZYBORY MONOBLOK PROFI LINE

– Profesjonalne, pozbawione spawów i zagięć, wykonane z jednego kawałka stali, dzięki czemu spełniają normy higieny HACCP
– Wykonane ze stali nierdzewnej wysokiej jakości
– 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	litry	mm	PLN
540107	0.05	ø60x360	**24,00**
540305	0.125	ø80x400	**32,00**
540404	0.25	ø100x430	**39,00**
540503	0.5	ø120x555	**50,00**
540602	0.75	ø145x575	**55,00**
540701	1	ø165x630	**65,00**

ŁYŻKA CEDZAKOWA

kod	mm	PLN
541104	ø80x390	**24,00**
541203	ø100x400	**28,00**
541302	ø120x460	**31,00**
541500	ø160x530	**48,00**

CHOCHLA DO SERWOWANIA

kod	mm	PLN
542606	410x100	**38,00**

ŁYŻKA DO SERWOWANIA

kod	mm	PLN
542507	485x75	**39,00**

WIDELEC DO MIĘS

kod	mm	PLN
542705	(L)350	**24,00**

SZPATUŁA

kod	mm	PLN
542200	510x100	**41,00**

PRZYBORY MONOBLOK KITCHEN LINE

1.5 MM
GRUBOŚĆ



14,00

CHOCHLA

kod	litry	mm	PLN
527108	0.05	ø60x320	**16,00**
527207	0.18	ø90x390	**17,00**
527306	0.21	ø100x420	**19,00**

ŁYŻKA CEDZAKOWA

kod	mm	PLN
528105	ø90x310	**16,00**
528204	ø115x370	**20,00**

SZPATUŁA CEDZAKOWA

kod	mm	PLN
526118	(L)355	**14,00**

SZPATUŁA

kod	mm	PLN
526101	(L)350	**16,00**

WIDELEC DO MIĘS

kod	mm	PLN
526200	350x35	**14,00**

ŁYŻKA DO SERWOWANIA

kod	mm	PLN
526309	(L)325	**16,00**

RÓZGI



509470

1 MM
GRUBOŚĆ

DO MIESZANIA

12,00

RÓZGA DO MIESZANIA

- Rózga twarda, do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Grubość wrzeciona: 1 mm
- Cienki, wygodny uchwyt

kod	mm	PLN
509470	(L)280	**12,00**



od **19,00**

DO MIESZANIA

509487

13,00

RÓZGA SPIRALNA

kod	mm	PLN
509487	(L)260	**13,00**

S.S. stainless steel | wash

2.2 MM
GRUBOŚĆ

RÓZGA DO MIESZANIA Z 8 WRZECIONAMI

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

kod	mm	PLN
510001	(L)300	**19,00**
510100	(L)340	**19,00**
510209	(L)380	**23,00**
510308	(L)430	**26,00**
510407	(L)480	**29,00**
511503	(L)540	**29,00**
511701	(L)640	**34,00**

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

2 MM
GRUBOŚĆ

RÓZGA DO MIESZANIA Z 8 WRZECIONAMI

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

kod	mm	PLN
509012	(L)230	**19,00**
509005	(L)270	**22,00**
509104	(L)310	**27,00**
509203	(L)350	**30,00**
509302	(L)410	**32,00**
509401	(L)450	**41,00**



510100

510209

510308

Zobacz film

rb



509012

509203

509302

NEW MODEL

od **19,00**

DO MIESZANIA

Twarde wrzeciona

DO MIESZANIA

Twarde wrzeciona

DO MIESZANIA



29,00

856109

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

RÓZGA SPIRALNA

kod	mm	PLN
856109	(L)300	**29,00**





od **15,00**

530702

530405

530108

S.S. stainless steel

MISKA KUCHENNA

kod	litry	mm	PLN
530108	0.8	ø160x(H)63	**16,00**
530207	1.3	ø205x(H)70	**15,00**
530306	1.6	ø225x(H)83	**17,00**
530405	2.3	ø250x(H)84	**25,00**
530504	3.1	ø280x(H)99	**35,00**
530603	5	ø315x(H)108	**39,00**
530702	6	ø345x(H)118	**45,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

S.S. stainless steel | wash

1.4 MM
GRUBOŚĆ

RÓZGA DO UBIJANIA Z 7 WRZECIONAMI

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

kod	mm	PLN
532003	(L)230	**19,00**
532102	(L)280	**22,00**
532201	(L)325	**20,00**
532300	(L)375	**24,00**

S.S. stainless steel | wash

1.4 MM
GRUBOŚĆ

RÓZGA DO UBIJANIA Z 12 WRZECIONAMI

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

kod	mm	PLN
511718	(L)290	**19,00**
511725	(L)330	**21,00**
511732	(L)380	**21,00**
511749	(L)430	**23,00**
511756	(L)470	**30,00**

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

1.4 MM
GRUBOŚĆ

RÓZGA DO UBIJANIA Z 12 WRZECIONAMI

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

kod	mm	PLN
509418	(L)270	**22,00**
509425	(L)290	**24,00**
509432	(L)330	**24,00**
509449	(L)380	**31,00**
509456	(L)420	**34,00**
509463	(L)470	**40,00**



od **19,00**

DO UBIJANIA

Bardzo elastyczne wrzeciona idealne do ubijania



od **19,00**

DO UBIJANIA

Bardzo elastyczne wrzeciona idealne do ubijania



NEW MODEL

od **22,00**

DO UBIJANIA

Bardzo elastyczne wrzeciona idealne do ubijania



od **15,00**

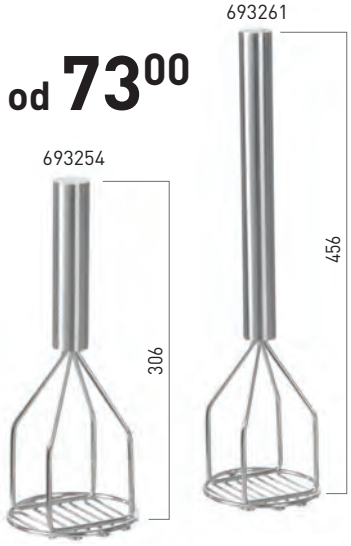
MISKA DO UBIJANIA

kod	litry	mm	PLN
517109	0.7	ø158x(H)55	**16,00**
517208	1.4	ø197x(H)68	**15,00**
517307	2.3	ø240x(H)88	**25,00**
517406	3.3	ø259x(H)92	**27,00**
517604	4.9	ø300x(H)118	**31,00**

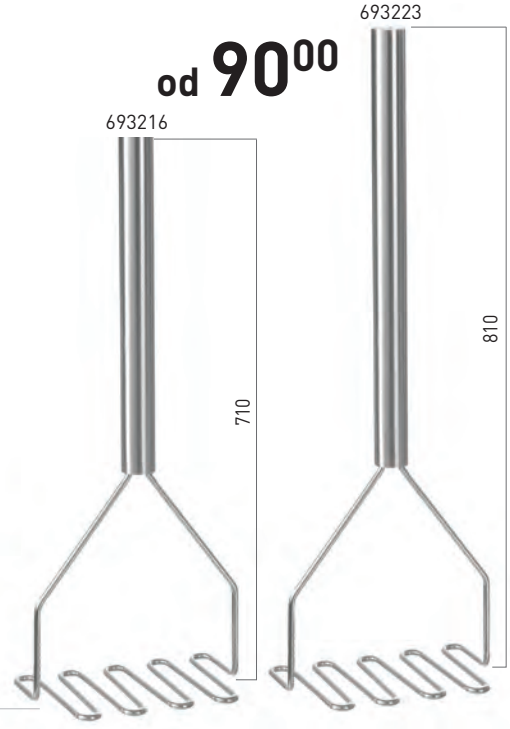


do cen należy doliczyć VAT 23%

od **73**00



od **90**00





S.S. stainless steel

UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW

kod	mm	PLN
693254	ø118x(H)310	**73,00**
693261	ø118x(H)455	**75,00**

S.S. stainless steel

UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW

kod	mm	PLN
693216	200x130x(H)610	**90,00**
693223	200x130x(H)810	**93,00**

PP polypropylene S.S. stainless steel

3200

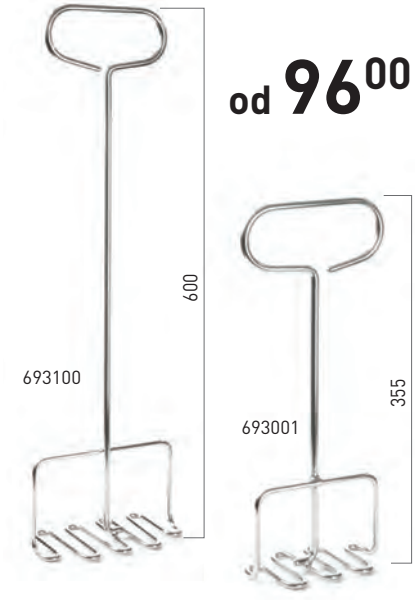
UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW

– Solidna konstrukcja
– Wygodna rączka z polipropylenu

kod	mm	PLN
856147	ø95x(H)230	**32,00**



od **96**00





15600

S.S. stainless steel

WYCISKACZ DO PURÉE

kod	mm	PLN
515105	320x110	**156,00**

S.S. stainless steel

UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW

kod	mm	PLN
693001	130x85x(H)355	**96,00**
693100	180x85x(H)600	**96,00**
693209	180x85x(H)770	**126,00**

od 40^{00}





wielkość oczka:
0,5x0,5 mm

S.S. stainless steel

SITO CHIŃSKIE SIATKOWE
– Gęste

kod	mm	PLN
647516	ø160x360	**40,00**
647509	ø180x415	**46,00**

od 99^{00}





wielkość oczka:
0,5x0,5 mm

S.S. stainless steel

SITO CHIŃSKIE Z SIATKĄ
– Gęste

kod	mm	PLN
647554	ø205x460	**99,00**
647561	ø245x500	**112,00**

od 49^{00}





wielkość
oczka: ø2 mm

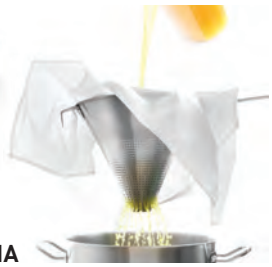
S.S. stainless steel

SITO CHIŃSKIE

kod	mm	PLN
547304	ø180x380	**49,00**
547502	ø235x435	**69,00**

48^{00}





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

kod	mm	PLN
556719	700x700	**48,00**







2 struny zbierające
przecier z sitka

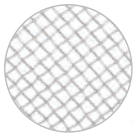
18/10 stainless steel

SITO DO PRZECIERANIA WARZYW
– Idealne do przygotowywania zup kremów i przecieru pomidorowego
– 2 tarcze w zestawie (ø140 mm): gruba i drobna

kod	mm	PLN
515501	400x215x(H)175	**187,00**

187^{00}

Zobacz film



wielkość oczka:
1x1 mm

od **8,00**

Sn tin plated | wash

SITO Z RĄCZKAMI KITCHEN LINE

– Druciany uchwyt

kod	mm	PLN
635001	ø120x290	**8,00**
635155	ø160x340	**11,00**
635209	ø180x355	**13,00**
635308	ø200x365	**15,00**
635407	ø230x395	**19,00**
635605	ø250x420	**22,00**



wielkość oczka:
4x4 mm/1,5x1,5 mm

od **66,00**

Sn tin plated | wash

SITO Z PODWÓJNĄ SIATKĄ

– Z drewnianym uchwytem
– Wspornik wzmacniający

kod	mm	PLN
639009	ø260x580	**66,00**
639016	ø310x800	**79,00**
639023	ø360x850	**100,00**



wielkość oczka:
0,5x0,5 mm

od **17,00**

S.S. stainless steel

SITO

– Druciany uchwyt

kod	mm	PLN
638309	ø100x255	**17,00**
638507	ø145x340	**21,00**
638705	ø210x450	**29,00**
638903	ø250x455	**46,00**



wielkość oczka:
1x1 mm

od **20,00**

S.S. stainless steel

SITO Z RĄCZKAMI

– Druciany uchwyt

kod	mm	PLN
637104	ø160x325	**20,00**
637203	ø185x350	**26,00**
637302	ø200x365	**30,00**
637401	ø220x385	**35,00**
637500	ø240x405	**40,00**
637609	ø260x425	**47,00**

WANNY CEDZAKOWE

od **159**^{00}

WANNA CEDZAKOWA
– 2 uchwyty przytwierdzone nitami i podstawa

kod	mm	PLN
535523	ø415x(H)210	**279,00**
535516	ø365x(H)185	**199,00**
535509	ø325x(H)175	**159,00**



535516

od **23**^{00}



535424

535417

535400



535301

535103

535202

od **29**^{00}

WANNA CEDZAKOWA
– 2 uchwyty i podstawa

kod	mm	PLN
535295	ø165x(H)65	**23,00**
535400	ø225x(H)90	**34,00**
535417	ø285x(H)100	**45,00**
535424	ø315x(H)120	**53,00**

WANNA CEDZAKOWA
– 2 uchwyty i podstawa

kod	mm	PLN
535301	ø340x(H)160	**49,00**
535202	ø280x(H)135	**35,00**
535103	ø240x(H)110	**29,00**



535271

od **36**^{00}

WANNA CEDZAKOWA KWADRATOWA
– 2 uchwyty i podstawa

kod	mm	PLN
535271	240x169x(H)65	**36,00**
535288	290x218x(H)80	**45,00**



535431

od **44**^{00}

WANNA CEDZAKOWA
– 2 uchwyty i podstawa

kod	mm	PLN
535431	ø180x(H)90	**44,00**
535448	ø220x(H)110	**64,00**
535455	ø260x(H)140	**89,00**



WAGI KUCHENNE

18/8 stainless steel

133,00

Zobacz film

max 15 kg



580233

WAGA DO 15 KG

- Pomiar do 15 000 g z dokładnością do ± 1 g – waga min. 2 g
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej bez spawów, obudowa 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 baterie AAA (nie są załączone)

kod	zakres kg	mm	PLN
580233	15	266x269x(H)34	**133,00**

Al aluminium

140,00

max 5 kg



580226

WAGA 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	PLN
580226	5	200x151x(H)11	**140,00**

ABS plastic S.S. stainless steel

NEW

max 10 kg





580028

87,00

WAGA DO 10 KG O DUŻEJ DOKŁADNOŚCI

- Pomiar do 10 000 g z dokładnością do ±1 g – waga minimalna 3 g
- Szczelna obudowa dzięki połączeniu bardzo trwałego tworzywa ABS i satynowanej stali nierdzewnej - łatwa w utrzymaniu czystości
- Wbudowany wyświetlacz LCD
- Wysoce precyzyjny czujnik tensometryczny umożliwiający dokładny pomiar
- Odczyt w gramach (g), kilogramach (kg), mililitrach (ml), uncjach (oz) lub funtach (lb)
- Panel dotykowy: włączenie/wyłączenie, tara, zmiana jednostki
- Automatyczne wyłączenie, zerowanie, powiadomienie o przeciążeniu i niskim poziomie baterii
- Zasilanie: wbudowana bateria litowa wielokrotnego ładowania (450 mAh).
- Dołączony kabel USB do ładowania

kod	mm	PLN
580028	160x210x(H)30	**87,00**

70⁰⁰

max 3 kg

ABS plastic

NEW

WAGA DO 3 KG O DUŻEJ DOKŁADNOŚCI, Z TIMEREM

- Pomiar do 3000 g z dokładnością do ±0,1 g – waga minimalna 0,5 g
- Wykonana w całości z bardzo trwałego tworzywa ABS
- Wbudowany wyświetlacz LCD
- Wysoce precyzyjny czujnik tensometryczny umożliwiający dokładny pomiar
- Odczyt w gramach (g), uncjach (oz) lub funtach (lb)
- Panel dotykowy: włączenie/wyłączenie, tara, zmiana jednostki
- Automatyczne wyłączanie, zerowanie, powiadomienie o przeciążeniu i niskim poziomie baterii
- Timer z minutnikiem do 20 min (odliczanie czasu w górę i w dół)
- Zasilanie: 2 baterie AAA (nie są załączone)

kod	mm	PLN
580011	130x190x(H)25	**70,00**



max 200 kg

NEW

WAGA GASTRONOMICZNA CYFROWA DO 200 KG

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Szalka ze stali nierdzewnej
- Precyzyjny pomiar dzięki zaawansowanej technologii - od 200 g do 200 kg (440 lb)
- Dokładność: 10g / 0,01lb
- Odczyt w kg lub lb
- Funkcja tarowania
- Operowanie poprzez oddzielny wyświetlacz cyfrowy z 4 przyciskami
- Wyświetlacz LCD oszczędny w zużyciu energii, ze wskaźnikiem naładowania baterii
- Powłoka chroniąca przed pozostawaniem odcisków palców
- Zasilanie: 2 baterie AAA (załączone)
- Port USB-C - zestaw zawiera kabel
- UWAGA: Brak zasilacza w zestawie

kod	zakres kg	mm	PLN
580462	200	298x248x(H)37	**430,00**

430⁰⁰



NEW

max 15 kg

od 599,00



TEKO+LCD06T-P1

NEW

max 15 kg

859,00



TTB015-O

max 30 kg

NEW

679,00



TSRP+LCD30T-D

WAGA KUCHENNA LCD Z LEGALIZACJĄ, SERIA ECO+

- Do stosowania w handlu, gastronomii, przemyśle spożywczym
- Waga dwudziałkowa: do 3 kg działka 1 g, do 6 kg działka 2 g lub do 6 kg działka 2 g, do 15 kg działka 5 g – w zależności od modelu
- Duży 6-cyfrowy wyświetlacz LCD
- Panel z przyciskami funkcji: ustawienia, zero, tara oraz podświetlanie ekranu
- Zakres ważenia: 20 g - 6 kg lub 15 kg, w zależności od modelu
- Wydajna bateria 6 V, 4,5 Ah pozwalająca na pracę do 100 godzin
- W zestawie zasilacz 7,8 V / 1,2 A AC
- TEKO+LCD15C-P1-B1 i TEKO+LCD06C-P1-B1 – budowany port RS232 pozwala na podłączenie do kasy fiskalnej lub drukarki etykiet i paragonów
- 3 szalki: 2 płaskie (ze stali nierdzewnej oraz z ABS) oraz głęboka szalka z ABS
- Obudowa podstawy wykonana z ABS
- Powierzchnia ważenia na płaskiej szalce: 176×223 mm
- Wymiar wewnętrzny szalki głębokiej: 250×274×(H)67 mm
- Wbudowana poziomica, 4 antypoślizgowe nóżki
- Waga z legalizacją pierwotną, gotowa do użycia od razu po rozpakowaniu

kod	zakres kg	mm	PLN
TEKO+LCD06T-P1	6	255x264x(H)189	**599,00**
TEKO+LCD06C-P1-B1	6	255x264x(H)189	**899,00**
TEKO+LCD15T-P1	15	255x264x(H)189	**599,00**
TEKO+LCD15C-P1-B1	15	255x264x(H)189	**899,00**

WAGA SKLEPOWA LCD Z LEGALIZACJĄ, SERIA EGE, 15 KG

- Do stosowania w handlu, gastronomii, przemyśle spożywczym
- Waga dwudziałkowa: do 6 kg działka 2 g, do 15 kg działka 5 g
- Duży 6-cyfrowy wyświetlacz LCD
- Panel z przyciskami funkcji: ustawienia, zero, tara oraz podświetlanie ekranu
- Zakres ważenia: 0,04 – 15 kg
- Wydajna bateria 6 V, 4,5 Ah pozwalająca na pracę do 100 godzin
- W zestawie zasilacz 7,8 V / 1,2 A AC
- Szalka wykonana z ABS, powierzchnia ważenia ze stali nierdzewnej
- Stalowy ogranicznik ułatwiający stabilne ułożenie ważonego produktu na szalce
- Obudowa podstawy wykonana z ABS
- Powierzchnia ważenia: 230x300 mm
- Wbudowana poziomica
- Waga z legalizacją pierwotną, gotowa do użycia od razu po rozpakowaniu

kod	zakres kg	mm	PLN
TTB015-O	15	325x320x(H)160	**859,00**

WAGA SKLEPOWA LCD Z LEGALIZACJĄ, SERIA SRP+, 30 KG

- Do stosowania w handlu, gastronomii, przemyśle spożywczym
- Waga dwudziałkowa: do 15 kg działka 5 g, do 30 kg działka 10 g
- Duży 6-cyfrowy wyświetlacz LCD
- Panel z przyciskami funkcji: ustawienia, zero, tara oraz podświetlanie ekranu
- Zakres ważenia: 50 g - 30 kg
- Wydajna bateria 6 V, 4,5 Ah pozwalająca na pracę do 100 godzin
- W zestawie zasilacz 7,8 V / 1,2 A AC
- Szalka wykonana z ABS, powierzchnia ważenia ze stali nierdzewnej
- Obudowa podstawy wykonana z ABS
- Powierzchnia ważenia: 210x280 mm
- Wbudowana poziomica
- 4 antypoślizgowe nóżki
- Waga z legalizacją pierwotną, gotowa do użycia od razu po rozpakowaniu

kod	zakres kg	mm	PLN
TSRP+LCD30T-D	30	295x320x(H)120	**679,00**

NEW

899,00



TEM015B1D

NEW

TEM

999,00



TEM030C-PZR

WAGA KALKULACYJNA LCD Z WYSIĘGNIKIEM I LEGALIZACJĄ, SERIA EGE, 15 KG

- Idealna, precyzyjna waga, odpowiednia dla właścicieli delikatesów, sklepów spożywczych, mięsnych, warzywnych, aptek oraz innych punktów sprzedaży detalicznej, a także urzędów pocztowych
- Waga dwudziałkowa: do 6 kg działka 2 g, do 15 kg działka 5 g
- Duży 6-cyfrowy wyświetlacz LCD na wysięgniku z 3 wskaźnikami: wagi, ceny detalicznej oraz ceny całkowitej
- Wyświetlacz widoczny z dwóch stron
- Liczba zapisanych artykułów w pamięci (PLU): 250
- Możliwość przypisania do 8 artykułów w menu szybkiego dostępu
- Panel z przyciskami funkcji: m.in. klawiatura numeryczna, ustawienia, zero, tara oraz podświetlanie ekranu
- Zakres ważenia: 40 g - 15 kg
- Wydajna bateria 6 V, 4,5 Ah pozwalająca na pracę do 100 godzin
- W zestawie zasilacz 7,8 V / 1,2 A AC
- Szalka wykonana z ABS, powierzchnia ważenia ze stali nierdzewnej
- Stalowa blokada (rant) w tylnej części szalki
- Obudowa podstawy wykonana z ABS
- Wbudowana poziomica
- Powierzchnia ważenia: 230x300 mm
- Waga z legalizacją pierwotną, gotowa do użycia od razu po rozpakowaniu

kod	zakres kg	mm	PLN
TEM015B1D	15	325x377x(H)394	**899,00**

WAGA KALKULACYJNA LCD Z LEGALIZACJĄ, SERIA EGE, GŁĘBOKA SZALKA, 30 KG

- Idealna, precyzyjna waga, odpowiednia dla właścicieli delikatesów, sklepów spożywczych, mięsnych, warzywnych, aptek oraz innych punktów sprzedaży detalicznej, a także urzędów pocztowych
- Waga dwudziałkowa: do 15 kg działka 5 g, do 30 kg działka 10 g
- Duży 6-cyfrowy wyświetlacz LCD z 3 wskaźnikami: wagi, ceny detalicznej oraz ceny całkowitej
- Wyświetlacz widoczny z dwóch stron
- Liczba zapisanych artykułów w pamięci (PLU): 250
- Możliwość przypisania do 8 artykułów w menu szybkiego dostępu
- Panel z przyciskami funkcji: m.in. klawiatura numeryczna, ustawienia, zero, tara oraz podświetlanie ekranu
- Zakres ważenia: 100 g - 30 kg
- Wydajna podwójna bateria 6 V, 9 Ah pozwalająca na pracę nawet do 200 godzin
- W zestawie zasilacz 7,8 V / 1,2 A AC
- Głęboka szalka wykonana ze stali nierdzewnej, stabilnie umieszczona w specjalnych uchwytach
- Wymiar wewnętrzny szalki: 225x295x(H)32 mm
- Obudowa podstawy wykonana z ABS
- Wbudowana poziomica
- Waga z legalizacją pierwotną, gotowa do użycia od razu po rozpakowaniu

kod	zakres kg	mm	PLN
TEM030C-PZR	30	355x330x(H)155	**999,00**

NEW

1279,00

max 60 kg



tylny panel



TAM060D

NEW

TEM

max 60 kg

od 1299,00



BE2TP028X035060

WAGA KALKULACYJNA LCD Z LEGALIZACJĄ, SERIA ATA, 60 KG

- Idealna, precyzyjna waga, odpowiednia dla właścicieli delikatesów, sklepów spożywczych, mięsnych, warzywnych, aptek oraz innych punktów sprzedaży detalicznej, a także urzędów pocztowych
- Waga dwudziałkowa: do 30 kg działka 10 g, do 60 kg działka 20 g
- Duży 6-cyfrowy wyświetlacz LCD z 3 wskaźnikami: wagi, ceny detalicznej oraz ceny całkowitej
- Wyświetlacz widoczny z dwóch stron
- Liczba zapisanych artykułów w pamięci (PLU): 250
- Możliwość przypisania do 15 artykułów w menu szybkiego dostępu
- Panel z przyciskami funkcji: m.in. klawiatura numeryczna, ustawienia, zero, tara oraz podświetlanie ekranu
- Zakres ważenia: do 60 kg
- Wydajna bateria 6 V, 4,5 Ah pozwalająca na pracę nawet do 100 godzin
- W zestawie zasilacz 7,8 V / 1,2 A AC
- Szalka wykonana ze stali nierdzewnej
- Wymiar szalki: 280x340 mm
- Obudowa podstawy wykonana z ABS
- Wbudowana poziomica
- 4 antypoślizgowe nóżki
- Waga z legalizacją pierwotną, gotowa do użycia od razu po rozpakowaniu

kod	zakres kg	mm	PLN
TAM060D	60	359x502x(H)133	**1279,00**

WAGA PLATFORMOWA LCD Z WYSIĘGNIKIEM I Z LEGALIZACJĄ, 60 KG

- Idealna, precyzyjna waga, odpowiednia dla właścicieli delikatesów, sklepów spożywczych, mięsnych, warzywnych, aptek oraz innych punktów sprzedaży detalicznej, a także urzędów pocztowych
- Waga dwudziałkowa: do 30 kg działka 10 g, do 60 kg działka 20 g
- Duży 6-cyfrowy wyświetlacz LCD na wysięgniku z 3 wskaźnikami: wagi, ceny detalicznej oraz ceny całkowitej
- Wyświetlacz widoczny z jednej strony (BE2TP028X035060) lub z dwóch stron (BE2CA028X035060)
- Obudowa wyświetlacza ze stali nierdzewnej (BE2TP028X035060) lub z ABS (BE2CA028X035060)
- Liczba zapisanych artykułów w pamięci (PLU): 250
- Możliwość przypisania do 9 (BE2TP028X035060) lub 15 (BE2CA028X035060) artykułów w menu szybkiego dostępu
- Panel z przyciskami funkcji: m.in. klawiatura numeryczna, ustawienia, zero, tara oraz podświetlanie ekranu
- Zakres ważenia: do 60 kg
- Wydajna bateria 6 V, 3,2 Ah (BE2TP028X035060) / 4,5 Ah (BE2CA028X035060) pozwalająca na pracę do 100 godzin
- W zestawie zasilacz 7,8 V / 1,2 A AC
- Szalka i wysięgnik wykonane ze stali nierdzewnej (w modelu BE2CA028X035060 ze stali malowanej)
- Wbudowana poziomica
- Powierzchnia ważenia: 280x350 mm
- 4 antypoślizgowe nóżki
- Waga z legalizacją pierwotną, gotowa do użycia od razu po rozpakowaniu

kod	zakres kg	mm	PLN
BE2CA028X035060	60	342x386x(H)499	**1299,00**
BE2TP028X035060	60	342x386x(H)534	**1699,00**

NEW

TEM

1049^{00}



BEK+C035X040060-KB

NEW

1199^{00}



BEK+C050X060150-F

1199^{00}

NEW



BEK+C050X060300

WAGA PLATFORMOWA LCD ZE SKŁADANYM WYSIĘGNIKIEM I Z LEGALIZACJĄ, SERIA EKO+, 60 KG

- Do stosowania w handlu lub przemyśle, szczególnie w obszarze magazynowania lub transportu, ale także w sklepach spożywczych czy delikatesach
- Waga dwudziałkowa: do 30 kg działka 10 g, do 60 kg działka 20 g
- Duży 6-cyfrowy wyświetlacz LCD w obudowie z ABS na składanym wysięgniku
- Panel z przyciskami funkcji: ustawienia, zero, tara oraz podświetlanie ekranu
- Zakres ważenia: 200 g - 60 kg
- Wydajna bateria 6 V, 4,5A h pozwalająca na pracę do 100 godzin
- W zestawie zasilacz 7,8 V / 1,2 A AC
- Szalka wykonana ze stali malowanej elektrostatycznie, powierzchnia ważenia ze stali nierdzewnej
- Powierzchnia ważenia: 350x400 mm
- Stalowa blokada (rant) w tylnej części szalki
- Specjalny system blokowania wysięgnika
- Wysięgnik z malowanego żeliwa
- Wbudowana poziomica
- 4 antypoślizgowe nóżki
- Waga z legalizacją pierwotną, gotowa do użycia od razu po rozpakowaniu

kod	zakres kg	mm	PLN
BEK+C035X-040060-KB	60	350x400x(H)522	**1049,00**

WAGA PACZKOWA PRZENOŚNA LCD Z LEGALIZACJĄ, SERIA EKO+, 150 KG

- Do stosowania w handlu lub przemyśle, szczególnie w obszarze magazynowania lub transportu
- Waga dwudziałkowa: do 60 kg działka 20 g, do 150 kg działka 50 g
- Duży 6-cyfrowy wyświetlacz LCD w obudowie z ABS
- Panel z przyciskami funkcji: ustawienia, zero, tara oraz podświetlanie ekranu
- Zakres ważenia: do 150 kg
- Wydajna bateria 6 V, 3,2 Ah pozwalająca na pracę do 100 godzin
- W zestawie zasilacz 7,8 V / 1,2 A AC
- Szalka wykonana ze stali malowanej elektrostatycznie
- Powierzchnia ważenia: 500x600 mm
- Ergonomiczna rączka do łatwego przenoszenia wagi
- Wbudowana poziomica
- 4 antypoślizgowe nóżki
- Waga z legalizacją pierwotną, gotowa do użycia od razu po rozpakowaniu

kod	zakres kg	PLN
BEK+C050X060150-F	150	**1199,00**

WAGA PLATFORMOWA LCD Z WYSIĘGNIKIEM I Z LEGALIZACJĄ, SERIA EKO+, 300 KG

- Do stosowania w handlu lub przemyśle, szczególnie w obszarze magazynowania lub transportu
- Waga dwudziałkowa: do 150 kg działka 50 g, do 300 kg działka 100 g
- Duży 6-cyfrowy wyświetlacz LCD w obudowie z ABS na wysięgniku
- Panel z przyciskami funkcji: ustawienia, zero, tara oraz podświetlanie ekranu
- Zakres ważenia: do 300 kg
- Wydajna bateria 6 V, 3,2 Ah pozwalająca na pracę od 40 do 150 godzin
- W zestawie zasilacz 7,8 V / 1,2 A AC
- Szalka i wysięgnik wykonane ze stali malowanej elektrostatycznie
- Powierzchnia ważenia: 500x600 mm
- Wbudowana poziomica
- 4 antypoślizgowe nóżki
- Waga z legalizacją pierwotną, gotowa do użycia od razu po rozpakowaniu

kod	zakres kg	mm	PLN
BEK+C050X060300	300	500x700x(H)940	**1199,00**

CAS S·C·A·L·E



WAGA MAGAZYNOWA Z LEGALIZACJĄ

- Przeznaczona do stosowania w sklepach, gastronomii i przemyśle
- Odczyt w kilogramach z dokładnością do 20 g
- Wbudowany akumulator zapewnia pracę w dowolnym miejscu
- Dodatkowo możliwość podłączenia do 230 V przez zasilacz 12 V
- Port RS232 pozwala na podłączenie do komputera lub kasy fiskalnej
- Podłączenie drukarki umożliwia drukowanie etykiet lub paragonów z wynikami ważenia
- 1 wyświetlacz 6-cyfrowy
- Stalowa platforma 360x460 mm
- Temperatura otoczenia pracy: od –10° do +40°C
- Waga: 15 kg

kod	zakres kg	mm	PLN
580332	150	360x580x(H)765	**1429,00**

142900

580332



89900



580417

WAGA KALKULACYJNA Z LEGALIZACJĄ

- Ekonomiczne rozwiązanie dla małych sklepów, handlu obwoźnego i lokali gastronomicznych
- Dokładność 2/5 g
- Dwudziałkowa, z funkcjami zero, tara
- Zapis danych towarów, tzw. PLU, do 7 pozycji
- Wbudowane gniazdo na baterie 3xLR20 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 i 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 (3xLCD z obu stron)
- Wyświetlacze wskazują: masę (5 cyfr), cenę (5 cyfr), należność (6 cyfr)
- Wbudowana poziomica
- Waga: 3,31 kg (bez akumulatora)

kod	zakres kg	mm	PLN
580417	15	335x380x(H)105	**899,00**



580455

97900

WAGA KALKULACYJNA Z LEGALIZACJĄ Z WYSIĘGNIKIEM

- Ekonomiczne rozwiązanie dla małych sklepów, handlu obwoźnego i lokali gastronomicznych
- Dokładność 2/5 g
- Dwudziałkowa, z funkcjami zero, tara
- Zapis danych towarów, tzw. PLU, do 7 pozycji
- Wbudowane gniazdo na baterie 3xLR20 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 i 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 (3xLCD z obu stron)
- Wyświetlacze wskazują: masę (5 cyfr), cenę (5 cyfr), należność (6 cyfr)
- Wbudowana poziomica
- Waga: 3,62 kg (bez akumulatora)

kod	zakres kg	mm	PLN
580455	15	335x435x(H)475	**979,00**

929,00



580295

WAGA Z LEGALIZACJĄ

- Nowy model małej, lekkiej i łatwej w użyciu wagi kontrolnej
- Dwudziałkowa, automatyczna zmiana działki pomiarowej, zależna od obciążenia szalki, zapewnia większą dokładność ważenia towarów o małej masie
- Funkcjonalność oraz wykonanie szalki i górnej części obudowy ze stali nierdzewnej sprawiają, że urządzenie znajduje 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 umożliwia ważenie towaru zachowującego się niestabilnie, jak np. woda, zwierzęta
- Funkcja tarowania, umożliwiająca ważenie towaru bez wagi opakowania
- Wbudowane gniazdo na baterie 6xAA 1,5 A zapewnia pracę w dowolnym miejscu (baterie w zestawie)
- Czas pracy baterii: alkalicznych – ok. 250 h, manganowych – ok. 50 h
- Technologia One Chip Module zapewnia długi czas pracy wagi przy zasilaniu bateryjnym, czyniąc urządzenie nowoczesnym, bardzo dokładnym i niezawodnym
- 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˚ do +40˚C gwarantuje poprawne działanie wagi zarówno w zimie, jak i w gorącym lecie
- Wymiary szalki: 222x151 mm
- Klasa dokładności: III
- Waga: 1,65 kg

kod	zakres kg	mm	PLN
580271	2	239x227x(H)66	**929,00**
580288	5	239x227x(H)66	**929,00**
580295	10	239x227x(H)66	**929,00**

799,00



580424

WAGA 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 3xLR20
- Czas pracy baterii: alkalicznych – ok. 600 h, zwykłych – ok. 300 h
- W zestawie zasilacz AC 230V
- 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 kg	mm	PLN
580448	3	250x280x(H)112	**799,00**
580431	15	250x280x(H)112	**799,00**
580424	30	250x280x(H)112	**799,00**

od 889,00



580363

WAGA WODOODPORNA Z LEGALIZACJĄ

- Mała waga kontrolna odporna na przypadkowe polanie wodą
- Zasilanie bateryjne pozwala na pracę w każdych warunkach
- 2 duże wyświetlacze LCD – 5 cyfr (25 mm)
- Wbudowane gniazdo baterii 6x R20, – 1,5 V
- Czas pracy baterii: alkalicznych – ok. 1000 h, standardowych – ok. 500 h (baterie w komplecie)
- W zestawie zasilacz AC 230 V/DC 9 V
- Zakres temperatury pracy od –10˚ do +40˚C gwarantuje poprawne działanie wagi zarówno w zimie, jak i w gorącym lecie
- Szalka ze stali nierdzewnej: 247x195 mm
- Waga: 3,7 kg

kod	zakres kg	mm	PLN
580363	2	278x317x(H)141	**889,00**
580370	10	278x317x(H)141	**889,00**
580387	30	278x317x(H)141	**899,00**

Termometry









	Termometr bezdotykowy HENDI 400	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		96 mm	213 mm	130 mm
Sonda wykonana z		stal nierdzewna	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 cyfrowy do piekarników z sondą
	271308	271209	271162	271346
	°C / °F	°C / °F	°C / °F	°C / °F
	średni	średni	średni	standardowy
	-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	Termometry do steków z sondą	Termometr do pieców i piekarników	Termometr do mroźni i lodówek	Termometr do mroźni i lodówek	Termometr do mroźni i lodówek	Termometr do spieniania mleka z sondą
Kod	271216	271339	271179	271186	271117	271124	271247
Jednostka pomiaru	°C	°C / °F	°C	°C	°C	°C	°C
Czas reakcji	średni	standardowy	standardowy	standardowy	standardowy	standardowy	standardowy
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



81,00



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 w zakresie od -50°C do +300°C
- Funkcja „lock mode" do ciągłego monitorowania temperatury
- Funkcja temperatury maks./min.
- Składana sonda ze stali nierdzewnej 110 mm
- Automatyczne wyłączanie przyrządu jeżeli nie jest używany przez 1 godzinę
- Zasilanie: bateria, w zestawie

kod	zakres	mm	PLN
271308	-50/300°C	160x40x(H)25	**81,00**

70,00



271346

TERMOMETR CYFROWY DO PIEKARNIKÓW Z SONDĄ

- Funkcja timera ze wstecznym odliczaniem
- Zakres pomiaru: od -50°C do +250°C
- Jednostka temperatury °C lub °F
- Stopniowanie co 1°C, dokładność ± 1°C w zakresie od 0°C do +100°C, ± 2°C w pozostałych zakresach
- Możliwość ciągłego monitorowania temp.
- Funkcja temperatury maks./min
- Z sygnałem dźwiękowym osiągnięcia zadanej temperatury
- Sonda ze stali nierdzewnej 150 mm (żaroodporna), można ją pozostawić w piekarniku podczas pieczenia.
- 1 bateria alkaliczna AAA 1,5V w zestawie (jednorazowa)

kod	zakres	mm	PLN
271346	-50/250°C	65x70x(H)17	**70,00**

344,00



271254

TERMOMETR CYFROWY HACCP NA PODCZERWIEŃ Z SONDĄ

- Pomiar temperatury za pomocą podczerwieni lub składanej sondy
- Funkcja kontroli HACCP, natychmiastowa sygnalizacja bezpiecznej/niebezpiecznej temperatury za pomocą lampek kontrolnych i podświetlenia ekranu
- Zakres pomiaru: od –60° do 350°C
- Stopniowanie: co 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
- Zasilanie: 2 baterie AAA, nie są załączone

kod	zakres	mm	PLN
271254	-60/350°C	39x53x(H)158	**344,00**

187,00



271148

TERMOMETR BEZDOTYKOWY

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

Zobacz film

kod	zakres	mm	PLN
271148	-32/400°C	37x70x(H)150	**187,00**

281,00



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: co 0,1°, dokładność: do 1°C między –30°C i 150°C
- Funkcja „lock mode" do ciągłego monitorowania temperatury
- Funkcja temperatury maks./min.
- Wyjmowana sonda ze stali nierdzewnej 213 mm
- Automatyczne wyłączanie
- Z podstawką i ochronnym futerałem z tworzywa
- Zasilanie: bateria AAA, w zestawie

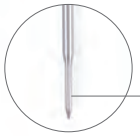
kod	zakres	mm	PLN
271407	-50/300°C	195x85x(H)45	**281,00**



271230

Zobacz film

225^{00}



Zapewnia szybkie i dokładne odczyty temperatury



271209

60^{00}



271162

70^{00}

TERMOMETR CYFROWY Z SONDĄ

PC polycarbonate | S.S. stainless steel | <350°C temp

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

kod	zakres	mm	PLN
271230	-50/350°C	204x42x(H)20	**225,00**

TERMOMETR CYFROWY Z SONDĄ

- Zakres pomiaru: od –40º do +200ºC
- Jednostka pomiaru: ºC lub ºF
- Stopniowanie: co 1ºC, dokładność ± 1°C w zakresie 0°C do +100°C, ± 2°C w pozostałych zakresach
- Funkcja „hold" – zachowanie temperatury pomiaru
- Sonda ze stali nierdzewnej 65 mm
- Automatyczne wyłączanie
- Osłona sondy
- Zasilanie: bateria, w zestawie

kod	zakres	mm	PLN
271209	-40/200°C	150x20x(H)15	**60,00**

TERMOMETR CYFROWY Z SONDĄ

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

kod	zakres	mm	PLN
271162	-50/300°C	290x48x(H)40	**70,00**

26^{00}



271247

TERMOMETR DO SPIENIANIA 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, dokładność: ±2%
- Sonda ze stali nierdzewnej, osłona z klipsem
- Czytelna tarcza

kod	zakres	mm	PLN
271247	-10/110°C	ø44x(H)140	**26,00**

20^{00}

271216



TERMOMETR Z SONDĄ

- Zakres temperatury: od 0ºC do 100ºC
- Stopniowanie co 1ºC, dokładność: ±2%
- Sonda ze stali nierdzewnej 127 mm
- Osłona sondy z klipsem
- Czytelna tarcza

kod	zakres	mm	PLN
271216	0/100°C	ø44.5x(H)140	**20,00**

9^{75} szt.

271339



TERMOMETRY DO STEKÓW Z SONDĄ - ZESTAW 4 SZT.

S.S. stainless steel

- Wskazują zakres: surowy – średnio wypieczony – wypieczony
- Dokładność: ±2%
- Sonda ze stali nierdzewnej 50 mm
- Możliwość użytkowania w piekarnikach

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
271339	4	ø25x(H)70	**9,75/39,00**



S.S. stainless steel



271179

23,00

TERMOMETR DO PIECÓW I PIEKARNIKÓW

- Zakres pomiaru: od +50°C do +300°C
- Stopniowanie co 10°C, dokładność: ±5%
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Posiada specjalną zawieszkę oraz stopkę
- Czytelna tarcza

kod	zakres	mm	PLN
271179	50/300°C	60x40x(H)70	**23,00**

S.S. stainless steel



271186

18,00

TERMOMETR DO MROŹNI I LODÓWEK

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

kod	zakres	mm	PLN
271186	-50/25°C	60x40x(H)70	**18,00**



271124

18,00

TERMOMETR DO MROŹNI I LODÓWEK

- Z zawieszką
- Zakres temperatury: od -50°C do +50°C
- Łatwy odczyt danych
- Stopniowanie 1°C, dokładność: ± 1°C
  w zakresie od 0°C do +50°C, ± 2°C
  w zakresie od -50°C do 0°C

kod	zakres	mm	PLN
271124	-50/50°C	ø72x(H)21	**18,00**



271261

20,00

TERMOMETR DO MROŹNI I LODÓWEK

- Model poziomy, z zawieszką
- Zakres temperatury: od -40°C do +20°C
- Stopniowanie 1°C, dokładność: ±2,5%

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



271117

12,00

TERMOMETR DO MROŹNI I LODÓWEK

- Z zawieszką
- Zakres temperatury: od -40°C do +40°C
- Łatwy odczyt danych
- Stopniowanie co 1°C, dokładność: ± 1°C
  w zakresie od 0°C do +40°C, ± 2°C
  w zakresie od -40°C do 0°C

kod	zakres	mm	PLN
271117	-40/40°C	150x23x(H)9	**12,00**



271155

26,00



Z funkcjonalnym klipsem



Mocowanie na magnes

TIMER KUCHENNY CYFROWY

- Z funkcjonalnym klipsem
- Odliczanie: 99 min 59 s
- 1 bateria alkaliczna AAA 1,5V
  w zestawie (jednorazowa)

ABS plastic

kod	mm	PLN
271155	67x20x(H)67	**26,00**



582022



53,00

TIMER KUCHENNY CYFROWY

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

kod	mm	PLN
582022	65x70x(H)17	**53,00**



582015

TIMER KUCHENNY ANALOGOWY

40,00

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

kod	mm	PLN
582015	ø80x(H)30	**40,00**



551813

215,00

3 końcówki (ø4 mm, ø5 mm i ø6 mm)



18/8 stainless steel



PISTOLET DO SOSÓW

- Przeznaczony do dozowania sosów o różnej konsystencji oraz do dekorowania potraw i wyrobów cukierniczych
- Ergonomiczny uchwyt
- Konstrukcja zaworu zamykającego zapewnia szczelność
- 3 końcówki (ø4, ø5 i ø6 mm)
- Stojak w zestawie

kod	litry	mm	PLN
551813	1.5	270x195x(H)270	**215,00**



Komfortowa praca - antypoślizgowa powlekana rączka

551806



3 końcówki (ø2 mm, ø4 mm i ø6 mm)

282,00



Zobacz film

ABS plastic

S.S. stainless steel

PISTOLET DO SOSÓW

- Przeznaczony do dozowania sosów o różnej konsystencji, płynnej czekolady oraz do dekorowania potraw i wyrobów cukierniczych
- Ergonomiczny uchwyt z ABS
- Konstrukcja zaworu zamykającego zapewnia szczelność w pozycji zamkniętej
- 3 końcówki (ø 4, 5 i 6 mm)
- Stojak i naczynie ociekowe w zestawie

kod	litry	mm	PLN
551806	1.5	ø212x(H)315	**282,00**





DYSPENSER DO ZIMNYCH SOSÓW

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



Zobacz film

PP polypropylene

od 5,00 szt.



558003 558010 558027 557808 557815 557822 557907 557914 557921

DYSPENSER DO ZIMNYCH SOSÓW

kod	ilość szt. w opak.	kolor	litry	mm	PLN
558003	1	żółty	0.2	ø50x(H)185	**7,00**
558010	1	czerwony	0.2	ø50x(H)185	**7,00**
558027	1	transparentny	0.2	ø50x(H)185	**7,00**
557808	1	żółty	0.35	ø55x(H)205	**8,00**
557815	1	czerwony	0.35	ø55x(H)205	**8,00**
557822	1	transparentny	0.35	ø55x(H)205	**8,00**
557907	1	żółty	0.7	ø70x(H)240	**10,00**
557914	1	czerwony	0.7	ø70x(H)240	**10,00**
557921	1	transparentny	0.7	ø70x(H)240	**9,00**

DYSPENSERY DO ZIMNYCH SOSÓW - 3 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	kolor	litry	mm	szt./opak.
558058	3	transparentny	0.2	ø50x(H)185	**5,00/15,00**
557853	3	transparentny	0.35	ø55x(H)205	**6,00/18,00**
557952	3	transparentny	0.7	ø70x(H)240	**9,00/27,00**

NEW

87,00

ABS plastic | in- & outdoor | food contact | wash



203521 203538 203545

POJEMNIK Z POMPKĄ DO SOSÓW

- Pojemnik z pompką dozującą na różnego rodzaju sosy
- Do użytku w barach szybkiej obsługi, bufetach, restauracjach i podczas cateringu
- Obudowa wykonana z ABS
- Wewnętrzny pojemnik z miarką, pokrywka i wyjmowana pompka wykonane z polipropylenu
- Materiał pojemników całkowicie pozbawiony BPA – nie wpływa na smak i zapach zawartości
- Blokada pompki zapobiegająca przypadkowemu naciśnięciu podczas transportu
- Pojemność: 2,5 l
- Dozowanie: 20 ml
- Odporność termiczna: od –40°C do +70°C
- Prosty demontaż i możliwość piętrowania
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	kolor	mm	PLN
203521	czerwony	230x210x(H)250	**87,00**
203538	żółty	230x210x(H)250	**87,00**
203545	biały	230x210x(H)250	**87,00**

Z elastycznego materiału umożliwiają dozowanie bez wysiłku

PP polypropylene

5,00



558386

DYSPENSER DO ZIMNYCH SOSÓW EASY SQUEEZE

- Butelka 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 z odwróconej butelki

kod	ilość szt. w opak.	kolor	litry	mm	PLN
558386	1	☐ transparentny	0.3	ø65x(H)190	**5,00**



630648

85,00

18/0 stainless steel

EKSPOZYTOR DO HOT DOGÓW I DYSPENSERÓW

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

kod	mm	PLN
630648	260x110x(H)118	**85,00**



557969

od 45,00

18/0 stainless steel

EKSPOZYTOR DO DYSPENSERÓW DO SOSÓW

- Bardzo solidne wykonanie
- 3 otwory lub 5 otworów na dyspensery (630655)
- Pasuje do dyspenserów do sosów HENDI

kod	-	mm	PLN
557969	3 otwory ø50 mm	209x80x(H)78	**45,00**
557976	3 otwory ø57 mm	229x90x(H)78	**73,00**
557983	3 otwory ø70 mm	274x102x(H)98	**68,00**
630655	5 otworów ø70 mm	530x110x(H)118	**114,00**



Niekapiąca końcówka

rb design by Robert Bronwasser

8,00



558096

PE polyethylene

DYSPENSER DO SOSÓW NIEKAPIĄCY

- Do użytku w barach, bufetach i restauracjach
- Zaprojektowany przez Roberta Bronwassera
- Wykonany z polietylenu
- Przezroczysta butelka ze specjalnie zaprojektowaną nasadką dozującą
- Konstrukcja butelki pozwalająca postawić ją do góry dnem bez ryzyka wycieku sosu
- Pojemność: 230 ml
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	litry	mm	PLN
558096	0.23	ø50x(H)160	**8,00**



429457

429440

od 37,00

S.S. stainless steel

STOJAK NA KANAPKI

kod	-	mm	PLN
429440	2 przegródki	135x115x(H)50	**37,00**
429457	4 przegródki	225x115x(H)50	**46,00**

od 12,00



512135 512104 512302

Zobacz film

18/0 stainless steel

PIERŚCIEŃ KUCHARSKO-CUKIERNICZY

– Idealny do kształtowania ciast i potraw

kod	mm	PLN
512135	ø60x(H)45	**12,00**
512104	ø70x(H)45	**14,00**
512302	ø90x(H)45	**17,00**

od 10,00



512203 512210 512142 512159

18/0 stainless steel

od 10,00



512227 512234 512166 512173

PIERŚCIEŃ KUCHARSKO-CUKIERNICZY

– Idealny do kształtowania ciast i potraw

kod	-	mm	PLN
512142	pierścień	ø80x(H)45	**16,00**
512159	pierścień	ø100x(H)45	**18,00**
512203	dociskacz	ø80x(H)55	**10,00**
512210	dociskacz	ø100x(H)55	**14,00**

FORMA KUCHARSKO-CUKIERNICZA KWADRATOWA

– Idealna do kształtowania ciast i potraw

kod	-	mm	PLN
512166	forma	65x65x(H)45	**15,00**
512173	forma	80x80x(H)45	**19,00**
512227	dociskacz	63x63x(H)55	**10,00**
512234	dociskacz	80x80x(H)55	**11,00**

Zobacz film

NEW



199268

od 19,00 szt.

PYŁ WĘDZARNICZY

- Przeznaczony do stosowania w profesjonalnej gastronomii
- Niepowtarzalny aromat
- Do wędzenia na zimno
- Idealne do przygotowywania wędzonych serów, czy ryb
- Do użytku z generatorami dymu lub pistoletem wędzarniczym
- Z naturalnego drewna pozyskanego z beczek najlepszych europejskich i amerykańskich winiarni

kod	-	waga (kg)	PLN
199183	buk	0.45	**22,00**
199190	drzewo oliwkowe	0.45	**22,00**
199268	koniak	0.45	**22,00**
199213	cytrus	0.45	**22,00**
199220	migdały	0.45	**22,00**
199237	brzoskwinia	0.45	**22,00**
199244	czerwone wino	0.45	**22,00**
199251	whisky	0.45	**22,00**
199787	dąb	0.45	**22,00**

NEW

PYŁ WĘDZARNICZY - ZESTAW 9 SMAKÓW

- Przeznaczony do stosowania w profesjonalnej gastronomii
- W zestawie 9 smaków: migdał, buk, cytrus, koniak, dąb, oliwka, brzoskwinia, czerwone wino i whisky
- Niepowtarzalny aromat
- Do wędzenia na zimno
- Idealne do przygotowywania wędzonych serów, czy ryb
- Do użytku z generatorami dymu lub pistoletem wędzarniczym

kod	waga (kg)	szt./opak.
199794	1.35	**19,00/171,00**

NEW



199336

ZRĘBKI WĘDZARNICZE DROBNE

- Szerokie zastosowanie w profesjonalnej gastronomii
- Do użytku na grillu bezpośrednio na węglu drzewnym lub z wykorzystaniem tacy wędzarniczej, czy wędzarni rurowej
- Z naturalnego drewna pozyskanego z beczek najlepszych europejskich i amerykańskich winiarni
- Niepowtarzalny aromat dań

kod	-	waga (kg)	PLN
199329	brzoskwinia	0.7	**28,00**
199336	czerwone wino	0.7	**28,00**
199343	whisky	0.7	**28,00**
199275	buk	0.7	**28,00**
199350	koniak	0.7	**28,00**
199282	dąb	0.7	**28,00**
199299	drzewo oliwne	0.7	**28,00**
199305	cytrus	0.7	**28,00**
199312	migdał	0.7	**28,00**

NEW



199404

ZRĘBKI WĘDZARNICZE

- Szerokie zastosowanie w profesjonalnej gastronomii
- Do użytku na grillu bezpośrednio na węglu drzewnym lub z wykorzystaniem tacy wędzarniczej, czy wędzarni rurowej
- Z naturalnego drewna pozyskanego z beczek najlepszych europejskich i amerykańskich winiarni
- Niepowtarzalny aromat

kod	-	waga (kg)	PLN
199411	brzoskwinia	0.7	**28,00**
199398	cytrus	0.7	**28,00**
199404	migdały	0.7	**28,00**
199428	czerwone wino	0.7	**28,00**
199435	whisky	0.7	**28,00**
199367	buk	0.7	**28,00**
199442	koniak	0.7	**28,00**
199374	dąb	0.7	**28,00**
199381	drzewo oliwkowe	0.7	**28,00**

NEW



199473

DREWIENKA WĘDZARNICZE

- Dedykowane obróbce w średniej i wysokiej temperaturze
- Idealne do stosowania w piecach do pizzy, piecach zewnętrznych oraz na grillu - bezpośrednio na węgiel drzewny
- Niepowtarzalny aromat
- Wzmocnienie smaku ulubionych potraw
- Z naturalnego drewna pozyskanego z beczek najlepszych europejskich i amerykańskich winiarni

kod	-	waga (kg)	PLN
199459	buk	3	**84,00**
199503	brzoskwinia	3	**84,00**
199534	koniak	3	**84,00**
199473	drzewo oliwkowe	3	**84,00**
199480	cytrus	3	**84,00**
199497	migdały	3	**84,00**
199510	czerwone wino	3	**84,00**
199527	whisky	3	**84,00**
199466	dąb	3	**84,00**

WĘGIEL DRZEWNY MARABU

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Szerokie zastosowanie - możliwość przygotowania wielu rodzajów dań
- Uzyskany dzięki karbonizacji twardego drewna (proces przebiegający w temperaturze od 400 do 700°C w warunkach beztlenowych)
- Wytwarzany z krzewu marabu - chwastu rosnącego na Kubie - co prowadzi do poprawy warunków rolnych na wyspie i wpisuje się w zasady zrównoważonego rozwoju
- Produkt całkowicie naturalny
- Niesamowity smak i aromat potraw
- Wysoka wydajność przy minimalnym stopniu iskrzenia i niewielkiej ilości pozostałego popiołu
- Wydłużony czas spalania w porównaniu z innymi gatunkami drewna - ekonomiczne zużycie materiału opałowego



NEW

119,00

199541

kod	waga (kg)	PLN
199541	10	**119,00**

NEW

ABS plastic | Al aluminium | wash

RECHARGEABLE BATTERY

PISTOLET WĘDZARNICZY - 3 PRĘDKOŚCI PODAWANIA DYMU

- Nadaje wyjątkowy aromat potrawom z mięsa, ryb i warzyw
- Aluminiowa komora wentylatora działająca jak radiator, schładzająca dym
- Zimny dym, łagodny dla delikatnych owoców i warzyw - nie wpływa na zmianę ich tekstury i temperatury
- Obsługa jednym przyciskiem
- 3 prędkości podawania dymu
- Możliwość odwrócenia wentylatora - zasysanie powietrza
- Zrębki zapachowe niewymagające wcześniejszego namoczenia przed paleniem
- Możliwość zastosowania do palenia także herbaty lub przypraw
- Komora wędzarnicza ze zintegrowanym filtrem siatkowym, wyjmowana
- Łatwe czyszczenie
- Elastyczny wąż silikonowy (dł. 50 cm) do łatwego wdmuchiwania dymu do zamykanych toreb i pojemników
- Lekki, z wygodną rączką ułatwiającą obsługę jedną ręką
- Zasilanie akumulatorem litowym o pojemności 1000 mAh
- W zestawie: zapasowe 3 filtry siatkowe, pęseta i kabel USB do ładowania (bez zasilacza)
- Zestaw nie obejmuje zrębków zapachowych i ziół do palenia

kod	mm	PLN
199640	215x70x(H)160	379,00



199640

379,00

Al
aluminium

PISTOLET WĘDZARNICZY

- Dla profesjonalnej gastronomii
- Możliwość stosowania do miękkich owoców i warzyw – dym nie wpływa na zmianę ich tekstury
- Radiator z aluminiowym korpusem schładzającym dym
- Zdejmowana komora spalania z wbudowanym filtrem
- Elastyczny gumowy przewód (o dł. 30 cm) ułatwiający dozowanie dymu do zamykanych strunowo woreczków i pojemników
- Zrębki zapachowe nie wymagają wcześniejszego namoczenia przed paleniem
- Możliwość stosowania do palenia również herbaty lub przypraw
- Kompaktowy i lekki – łatwy w użyciu jedną ręką
- Zasilanie: 2 baterie AA (nie są dołączone)
- Zestaw nie obejmuje zrębków zapachowych ani ziół do palenia

kod	mm	PLN
199992	90x54x(H)122	**114,00**

114,00



199992

od **129,00**



199664 199657

KOPUŁKA SZKLANA Z OTWOREM WENTYLACYJNYM

- Wykonana ze szkła borokrzemianowego, wyposażona w silikonowy otwór wentylacyjny do przytrzymywania rury dopływu dymu
- Idealna do stosowania w połączeniu z pistoletem wędzarniczym

kod	-	mm	PLN
199664	Kopułka szklana szeroka	ø260x(H)174	**304,00**
199657	Kopułka szklana podłużna	ø130x(H)282	**129,00**

109,00



199978

KOPUŁKA SZKLANA

- Znajduje zastosowanie przy wykańczaniu potraw pistoletem wędzarniczym

kod	mm	PLN
199978	ø245x(H)150	**109,00**



198124

ZAPALACZ GAZOWY - ZESTAW 2 SZT.

19,00 szt.

- Możliwość wielokrotnego napełniania
- Dostarczany bez gazu

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
198124	2	(L)230	**19,00/38,00**

SYFONY DO BITEJ ŚMIETANY

S.S. stainless steel

od **297,00**



588017



588024



Zobacz film

SYFON DO BITEJ ŚMIETANY

- Uniwersalny syfon do przygotowywania pysznej bitej śmietany, kremów, musów i zimnych sosów
- Idealny do dekorowania cappuccino, kawy, shake'ów i lodów
- Przeznaczony do profesjonalnego użytku
- Możliwość przygotowywania gorących kremów i sosów do temperatury 70°C
- Bita śmietana przechowywana w lodówce zachowuje świeżość do 14 dni
- W zestawie: 3 końcówki ze stali nierdzewnej i szczoteczka
- Do użytku z nabojami (N_2O) do syfonów do bitej śmietany (naboje nie są dołączone do zestawu)

kod	litry	mm	PLN
588017	0.5	ø85x(H)235	**297,00**
588024	1	ø98x(H)330	**320,00**

CZĘŚCI ZAMIENNE DO SYFONÓW DO BITEJ ŚMIETANY

87,00



589205



kod	-	mm	PLN
589205	Profi Line	120x30x(H)240	**87,00**

S.S. stainless steel

73,00



do kremów | do płynnych sosów | do dekorowania | do dekorowania

KOŃCÓWKI DO SYFONÓW DO BITEJ ŚMIETANY

- 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	PLN
589106	**73,00**

od **134,00**

Zobacz film



588376 588369 588031

SYFON DO BITEJ ŚMIETANY

- Biała aluminiowa butelka, uchwyt na naboje i głowica wykonane z aluminium
- Nie nadaje się do przygotowywania gorących sosów
- W zestawie: 3 końcówki z polipropylenu i szczoteczka
- Do użytku z nabojami (N_2O) do syfonów do bitej śmietany (naboje nie są dołączone do zestawu)

kod	litry	mm	PLN
588031	0.25	ø80x(H)200	**134,00**
588369	0.5	ø80x(H)260	**160,00**
588376	0.95	ø95x(H)320	**174,00**



589007

62,00

CZĘŚCI ZAMIENNE DO SYFONÓW DO BITEJ ŚMIETANY

kod	-	mm	PLN
589007	Kitchen Line	120x30x(H)240	**62,00**



589007



SYFON DO BITEJ ŚMIETANY

- Czarna matowa butelka, uchwyt i głowica wykonane z aluminium
- Nie nadaje się do przygotowywania gorących sosów
- W zestaie: 3 końcówki z polipropylenu i szczoteczka
- Do użytku z nabojami (N_2O) do syfonów do bitej śmietany (naboje nie są dołączone do zestawu)

kod	litry	mm	PLN
588420	0.5	ø80x(H)260	**159,00**

159,00



588420

PASUJĄ DO WSZYSTKICH SYFONÓW NA RYNKU

588208



588215



586907





od 1,50 szt.

NABOJE DO SYFONU DO BITEJ ŚMIETANY

- Wypełnione N_2O
- 5 lat przydatności do użycia (data ważności umieszczona na nabojach)
- Można stosować we wszystkich profesjonalnych syfonach do bitej śmietany dostępnych na rynku
- Uwaga: używanie innych nabojów w syfonach Hendi może spowodować utratę gwarancji tych urządzeń!

kod	ilość szt. w opak.	szt./opak.
588208	10	**1,60/16,00**
588215	24	**1,50/36,00**
586907	50	**1,56/78,00**

Zobacz film

164,00



Al
aluminium

SYFON DO BITEJ ŚMIETANY

- Wykonany w całości z aluminium
- 3 końcówki z polipropylenu i szczoteczka w zestawie
- Nie nadaje się do przygotowywania gorących sosów
- Do użytku z nabojami (N_2O) do syfonów do bitej śmietany
- Naboje nie są dołączone

kod	kolor	litry	mm	PLN
975855	żółty	0.5	ø80x(H)260	**164,00**
975893	turkusowy	0.5	ø80x(H)260	**164,00**
975886	fioletowy	0.5	ø80x(H)260	**164,00**
975879	zielony	0.5	ø80x(H)260	**164,00**
975862	niebieski	0.5	ø80x(H)260	**164,00**


975855
975893
975886
975879
975862

ABS plastic | S.S. stainless steel | PC polycarbonate | indoor

design by Robert Bronwasser

NEW

IDEALNY DO PRZYGOTOWANIA FREDDO CAPPUCCINO, FRAPPÉ I KOKTAJLI MLECZNYCH



Mocny silnik z dwiema prędkościami pracy do wyboru: 15 000 i 19 000 obr./min

2 rodzaje wymiennych mieszadeł z poliwęglanu



221600 221617 221624 221631 221648 221655

SHAKER DO KOKTAJLI MLECZNYCH – DESIGN BY BRONWASSER

- Zaprojektowany przez holenderskiego projektanta Roberta Bronwassera, stylowy i funkcjonalny, dostępny w 6 atrakcyjnych kolorach
- Idealny do przygotowania freddo cappuccino, frappé i koktajli mlecznych
- Obudowa wykonana z trwałego tworzywa ABS
- Mocny silnik z dwiema prędkościami pracy do wyboru: 15 000 i 19 000 obr./min
- Wygodne sterowanie za pomocą dwubiegowego przełącznika na górze urządzenia
- Spieniacz do mleka wyposażony w mikroprzełącznik, dzięki czemu urządzenie działa tylko wtedy, gdy kubek jest prawidłowo podwieszony
- Podstawa obciążona, aby zapewnić dodatkową stabilność
- Gumowe nóżki tłumiące drgania i chroniące powierzchnię blatu roboczego przed zarysowaniami
- Dostarczany z bogatym zestawem akcesoriów:
- 2 kubki: ze stali nierdzewnej (poj. 0,95 l) oraz z poliwęglanu (poj. 0,9 l)
- 2 rodzaje wymiennych mieszadeł z poliwęglanu (po 2 szt.)
- Mieszadła pozwalają uzyskać różny poziom napowietrzenia produktu
- Kubki i mieszadła można myć w zmywarce

547,00

221600

kod	kolor	V	W	mm	PLN
221617	biały	230	400	170x196x(H)490	**547,00**
221600	czarny	230	400	170x196x(H)490	**547,00**
221624	kolor ciemnoszary	230	400	170x196x(H)490	**547,00**
221631	żółty	230	400	170x196x(H)490	**547,00**
221648	czerwony	230	400	170x196x(H)490	**547,00**
221655	niebieski	230	400	170x196x(H)490	**547,00**



2 kubki: ze stali nierdzewnej (poj. 0,95 l) oraz z poliwęglanu (poj. 0,9 l)



33,00



961131

NEW

PC polycarbonate | food contact

MIESZADŁA DO SHAKERA DO KOKTAJLI MLECZNYCH – DESIGN BY ROBERT BRONWASSER

- Przeznaczone do użytku z shakerami do koktajli mlecznych: 221600, 221617, 2216241, 221631, 221648, 221655
- Wykonane z trwałego poliwęglanu
- Łatwe do wymiany
- Nadają się do mycia w zmywarce
- W zestawie 2 mieszadła: podwójne i pojedyncze

kod	mm	PLN
961131	32x27x(H)50	33,00



NEW

33,00

PC polycarbonate | food contact

961124

KUBEK DO MIKSOWANIA Z POLIWĘGLANU DO SHAKERA DO KOKTAJLI MLECZNYCH – DESIGN BY ROBERT BRONWASSER

- Przeznaczony do shakerów do koktajli mlecznych: 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655
- Wykonany z trwałego poliwęglanu
- Bezpieczny w kontakcie z żywnością
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	mm	PLN
961124	ø116x(H)161	33,00

NEW

65,00

S.S. stainless steel | food contact

961117

KUBEK DO KOKTAJLI MLECZNYCH – DESIGN BY ROBERT BRONWASSER, 0,97 L

- Przeznaczony do użytku z shakerami do koktajli mlecznych: 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655
- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Bezpieczny w kontakcie z żywnością
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	mm	PLN
961117	ø113x(H)160	65,00

do cen należy doliczyć VAT 23%



274231

Zobacz film

1999,00

S.S. stainless steel

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 i 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

kod	V	W	mm	PLN
274231	230	180	272x315x(H)362	**1999,00**

NEW



290934

12599,00

S.S. stainless steel

AUTOMAT DO BITEJ ŚMIETANY HENDI 2,5, ELEKTRONICZNY

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

kod	V	W	mm	PLN
290934	230	500	400x230x(H)430	**12599,00**





27,00

18/10 stainless steel

SZPATUŁA DO LODÓW

kod	kolor	mm	PLN
755808	niebieski	(L)260	**27,00**
755815	czerwony	(L)260	**27,00**
755822	żółty	(L)260	**27,00**
755839	fioletowy	(L)260	**27,00**

od 138,00 **245,00** **172,00**

stöckel

Al aluminium · wash



PORCJONER

kod	-	mm	PLN
755556	1/20	ø56x120	**139,00**
755563	1/24	ø51x120	**139,00**
755570	1/30	ø49x120	**138,00**

PORCJONER

– Z powłoką ceramiczną
– Z długim uchwytem

kod	-	mm	PLN
755686	1/20	ø56x170	**245,00**
755693	1/30	ø49x170	**245,00**

PORCJONER

– Z długim uchwytem

kod	-	mm	PLN
755655	1/20	ø56x170	**172,00**
755679	1/30	ø49x170	**172,00**



65,00

759301

Al aluminium · wash

PORCJONER

– Z długim uchwytem wypełnionym olejem – dla lepszego porcjowania lodów
– Olej pod wpływem ciepła dłoni rozgrzewa się, dzięki czemu kulka łatwiej odchodzi od powierzchni porcjonera, co ułatwia i przyspiesza nakładanie lodów

kod	-	mm	PLN
759301	1/20	ø56x225	**65,00**



S.S. stainless steel

755730

51,00

STOJAK NA WAFLE DO LODÓW

– Na 3 wafle

kod	mm	PLN
755730	200x95x(H)85	**51,00**

PA polyamide | S.S. stainless steel

109,00

GAŁKOWNICA

kod	-	mm	PLN
759233	1/24	ø51	**109,00**
759240	1/30	ø49	**109,00**
759257	1/36	ø46	**109,00**
759264	1/40	ø44	**109,00**



18/8 stainless steel



od 50,00

GAŁKOWNICA

kod	-	mm	PLN
572016	1/10	ø70	**52,00**
572115	1/12	ø66	**51,00**
572214	1/16	ø59	**51,00**
572313	1/20	ø56	**54,00**
572412	1/24	ø53	**50,00**
572511	1/30	ø50	**50,00**
572610	1/36	ø48	**52,00**
572719	1/40	ø44	**52,00**





S.S. stainless steel

stöckel

GAŁKOWNICA

- Idealnie sprawdzają się nie tylko do lodów, ale także do nakładania ziemniaków typu purée
- Łatwe zachowanie takich samych wielkości porcji
- Wykonana ze stali nierdzewnej

kod	-	mm	PLN
755006	1/4	ø100	**172,00**
755013	1/8	ø80	**172,00**
755020	1/10	ø70	**172,00**
755037	1/12	ø67	**159,00**
755044	1/16	ø59	**172,00**
755051	1/20	ø56	**172,00**
755068	1/24	ø51	**172,00**
755075	1/30	ø49	**158,00**
755082	1/36	ø47	**158,00**
755099	1/40	ø45	**158,00**
755105	1/50	ø43	**172,00**
755112	1/60	ø40	**172,00**
755143	1/100	ø30	**172,00**



od 158,00

stöckel

PA polyamide S.S. stainless steel



755334

755372



od 168,00

GAŁKOWNICA

- Nylonowy uchwyt wzmocniony włóknem szklanym
- Lepsza identyfikacja wielkości porcji dzięki kolorowym znacznikom
- Wykonana ze stali nierdzewnej

kod	-	mm	PLN
755334	1/12	ø67	**168,00**
755341	1/16	ø59	**168,00**
755358	1/20	ø56	**168,00**
755365	1/24	ø51	**168,00**
755372	1/30	ø49	**169,00**
755389	1/36	ø47	**169,00**
755396	1/40	ø45	**169,00**

Lepsza identyfikacja porcji



182,00

S.S. stainless steel

stöckel

755259

755273

GAŁKOWNICA OWALNA

kod	-	mm	PLN
755259	1/20	70x52	**182,00**
755273	1/30	62x43	**182,00**



od 1262,00

755181



208,00

802007



69,00

802014

PŁUCZKA DO GAŁKOWNIC

- Ułatwia dokładne i szybkie mycie gałkownic oraz innych drobnych akcesoriów do lodów
- Pozwala na zachowanie czystości przy niewielkim zużyciu wody
- Bardzo łatwa w obsłudze i czyszczeniu
- Wbudowany system myjący uruchamiany poprzez nacisk i zapewniający małe zużycie wody
- Wykonana ze stali nierdzewnej 18/10
- Gumowa osłona zabezpiecza rant płuczki i 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

kod	-	mm	PLN
755181	z systemem myjącym do zabudowy	270x110x(H)115	**1262,00**
755174	z systemem myjącym do montażu na ścianie	220x120x(H)90	**1445,00**

PŁUCZKA DO GAŁKOWNIC

- Do użytku w lodziarniach, kawiarniach i restauracjach
- Dokładne i szybkie mycie gałkownic oraz innych drobnych akcesoriów do lodów
- Zachowanie czystości stanowiska pracy przy niewielkim zużyciu wody
- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wygodne użytkowanie
- Łatwe czyszczenie
- Możliwość montażu do ściany i innych pionowych powierzchni za pomocą uchwytu: 802014
- Dopływ wody 3/8", odpływ 3/4"

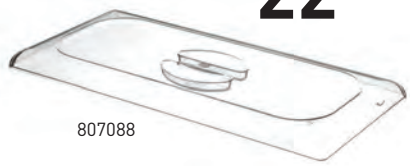
kod	mm	PLN
802007	270x111x(H)115	**208,00**

ELEMENT DO MONTAŻU PŁUCZKI

kod	mm	PLN
802014	302x115x(H)122	**69,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

22,00



807088

POKRYWKA DO KUWETY DO LODÓW Z POLIWĘGLANU

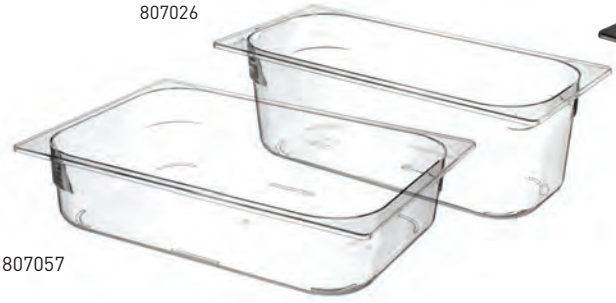
PC polycarbonate

– Odpowiednia do kuwet z poliwęglanu

kod	mm	PLN
807088	360x165	**22,00**

od 44,00

807026



807057



807033

807071

PC polycarbonate

KUWETA DO LODÓW Z POLIWĘGLANU

kod	kolor	litry	mm	PLN
807026	transparentny	5	360x165x(H)120	**47,00**
807033	czarny	5	360x165x(H)120	**44,00**
807071	czarny	5	360x250x(H)80	**46,00**
807057	transparentny	5	360x250x(H)80	**47,00**



4399,00



S.S. stainless steel

WITRYNA MROŹNICZA NASTAWNA 77 L

- Przeznaczona do prezentacji i serwowania produktów; utrzymuje niską temperaturę do 4 godzin
- Nie nadaje się do długoterminowego przechowywania mrożonych produktów
- Korpus wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Pokrywa z potrójną szybą z systemem łatwego otwierania
- Chłodzenie wymuszonym obiegiem powietrza z automatycznym odszranianiem, kompresor umieszczony obok komory
- Pojemność: 8 pojemników GN 1/6 lub 4 pojemniki GN 1/3 (maks. wysokość 150 mm)
- 4 regulowane nóżkami ze stali nierdzewnej
- Cyfrowy regulator temperatury i wyświetlacz
- Czynnik chłodniczy: R290.
- Klasa klimatyczna: 4
- Etykieta energetyczna: E (A-G)
- Dostarczana bez pojemników GN

kod	zakres	V	W	mm	PLN
233689	-24/-20°C	230	220	805x666x(H)305	**4399,00**

201 stainless steel | S.S. stainless steel

KUWETA OKRĄGŁA DO LODÓW

- Wykonana z polerowanej stali nierdzewnej AISI 201 grubości 0,9 mm
- Bardzo solidna konstrukcja
- Zaokrąglone krawędzie ułatwiające utrzymanie czystości
- Może być stosowana w lodówkach i mroźniach
- Można myć w zmywarkach
- Pokrywka do nabycia oddzielnie (802076)

kod	litry	mm	PLN
807002	7	ø200x(H)245	**115,00**

304 stainless steel | S.S. stainless steel

KUWETA DO LODÓW OKRĄGŁA

- Wykonana z polerowanej stali nierdzewnej AISI 304 grubości 0,8 mm
- Zaokrąglone krawędzie ułatwiające utrzymanie czystości
- Może być stosowana w lodówkach i mroźniach
- Można myć w zmywarkach
- Bez pokrywki
- Pokrywka do nabycia oddzielnie (802076)

kod	litry	mm	PLN
802083	7.3	ø200x(H)250	**154,00**



802076

2800

od **115**00

807002
802083

POKRYWKA DO KUWETY DO LODÓW OKRĄGŁA

PC polycarbonate | wash

- Wykonana z poliwęglanu
- Można myć w zmywarkach
- Pasuje do kuwety 802083, 807002

kod	ø	długość (mm)	PLN
802076	ø190	ø190	**28,00**



802021
802038
802045
802052

od **66**00

304 stainless steel

KUWETA DO LODÓW

- Stal nierdzewna o grubości 0,8 mm
- Bardzo solidna konstrukcja
- Zaokrąglone krawędzie ułatwiające utrzymanie czystości
- Może być stosowana w lodówkach i mroźniach

kod	litry	mm	PLN
802045	3.6	360x165x(H)80	**72,00**
802038	5	360x165x(H)120	**71,00**
802021	6.5	360x165x(H)150	**95,00**
802052	5	360x250x(H)80	**66,00**



201 stainless steel

KUWETA DO LODÓW

7500

- Solidna konstrukcja
- Zaokrąglone krawędzie ułatwiające utrzymanie czystości
- Może być stosowana w lodówkach i mroźniach
- Wykonana ze stali nierdzewnej

kod	litry	mm	PLN
807019	5	360x165x(H)120	**75,00**



807019



od 0,22 szt.



557105

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	szt./opak.
557143		300x200	**0,22/22,00**
557112		445x220	**0,46/46,00**
557105		530x285	**0,58/58,00**
557129	zgrzewka	535x300	**0,41/41,00**
557136	zgrzewka	630x330	**0,49/49,00**

0,65 szt.



557303

WORKI DO SZPRYCOWANIA ANTYPOŚLIZGOWE – ROLKA 100 SZT.

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	szt./opak.
557303	515x280	**0,65/65,00**



550120

550328

550526

od 13,00 szt.

WORKI DO SZPRYCOWANIA - ZESTAW 2 SZT.

- Do wielokrotnego użytku (możliwość wyparzania)
- Wykonane z bawełny, wnętrze pokryte powłoką poliuretanową
- Z zawieszką

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
550120	2	(L)300	**13,00/26,00**
550229	2	(L)350	**15,00/30,00**
550328	2	(L)400	**17,00/34,00**
550427	2	(L)450	**19,00/38,00**
550526	2	(L)500	**22,00/44,00**



550106

550304

550502

od 25,00

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.	mm	PLN
550106	1	(L)300	**25,00**
550205	1	(L)350	**25,00**
550304	1	(L)400	**27,00**
550403	1	(L)450	**29,00**
550502	1	(L)500	**34,00**



Polecam



550113

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

kod	mm	PLN
550113	500x360x(H)560	**226,00**

226,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

od 8,00 szt.

18/10 stainless steel

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW KARBOWANE



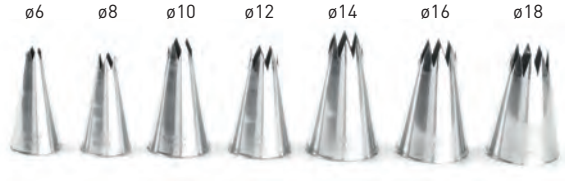


551790

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW KARBOWANE

– Zestaw 5 końcówek w różnych rozmiarach

kod	-	szt./opak.
551790	ø6-8-10-12-14	**8,00/40,00**

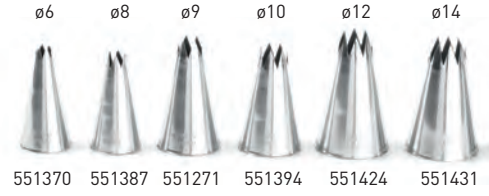


551714

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW KARBOWANE

– Zestaw 7 końcówek w różnych rozmiarach

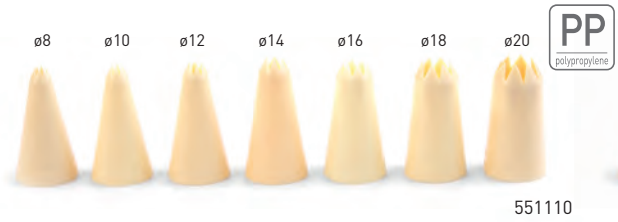
kod	-	szt./opak.
551714	ø6-8-10-12-14-16-18	**10,29/72,00**



551370 551387 551271 551394 551424 551431

KOŃCÓWKA DO RĘKAWÓW KARBOWANA

kod	mm	PLN
551370	ø6	**10,00**
551387	ø8	**10,00**
551271	ø9	**12,00**
551394	ø10	**12,00**
551424	ø12	**12,00**
551431	ø14	**12,00**



551110

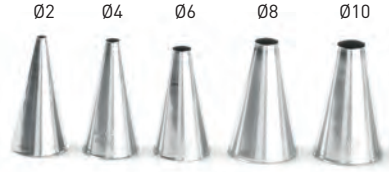
KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW KARBOWANE

– Zestaw 7 końcówek w różnych rozmiarach

kod	-	szt./opak.
551110	ø 3-5-7-9-11-13-15	**4,00/28,00**

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW PROSTE



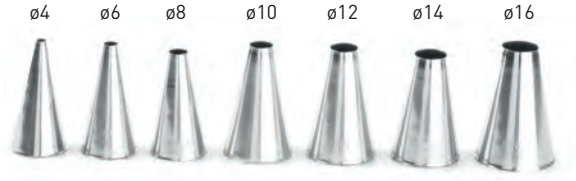


551691

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW PROSTE

– Zestaw 5 końcówek w różnych rozmiarach

kod	-	szt./opak.
551691	ø2-4-6-8-10	**8,00/40,00**

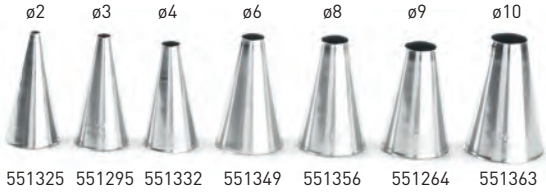


551615

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW PROSTE

– Zestaw 7 końcówek w różnych rozmiarach

kod	-	szt./opak.
551615	ø4-6-8-10-12-14-16	**10,29/72,00**



551325 551295 551332 551349 551356 551264 551363

KOŃCÓWKA DO RĘKAWÓW PROSTA

kod	mm	PLN
551325	ø2	**10,00**
551295	ø3	**10,00**
551332	ø4	**10,00**
551349	ø6	**10,00**
551356	ø8	**10,00**
551264	ø9	**12,00**
551363	ø10	**10,00**



551011

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW PROSTE

– Zestaw 7 końcówek w różnych rozmiarach

kod	-	szt./opak.
551011	ø 5-7-9-11-13-15-17	**3,86/27,00**

Zobacz film

8,00 szt.

551592



18/10 stainless steel

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW

- Zestaw 5 różnych końcówek do
  - napełniania
  - formowania makaroników
  - dekorowania (wzór gwiazdka)
  - tworzenia „splotu koszyka"
  - pisania
- Precyzyjne wzory dzięki ostrym krawędziom

kod	szt./opak.
551592	8,00/40,00

39,00

551202



KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW

- Zestaw 5 końcówek do dekoracji:
  - 2 x wzór gwiazdka
  - 1 x wzór kwiatek
  - 1 x wzór gwiazdka francuska
  - 1 x końcówka w kształcie litery „V"
- Precyzyjne wzory dzięki ostrym krawędziom

kod	PLN
551202	39,00

10,00



KOŃCÓWKA DO RĘKAWÓW KWIATEK

kod	mm	PLN
551219	ø10	10,00

10,00



KOŃCÓWKA DO RĘKAWÓW GWIAZDKA FRANCUSKA

kod	mm	PLN
551226	ø11	10,00

10,00



KOŃCÓWKA DO RĘKAWÓW W KSZTAŁCIE LITERY „V"

kod	mm	PLN
551233	ø14	10,00

17,00





KOŃCÓWKA DO RĘKAWÓW DO NAPEŁNIANIA

kod	mm	PLN
551240	ø7	17,00
551257	ø4	17,00

10,00





KOŃCÓWKA DO RĘKAWÓW WSTĄŻKA

kod	mm	PLN
551288	16x2	10,00

5,33 szt.



PP polypropylene

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW

- Zestaw 12 różnych końcówek w pudełku

kod	-	szt./opak.
551400	ø 6-8-10-12	5,33/64,00



551400

od 16,00

FORMA DO BABECZEK

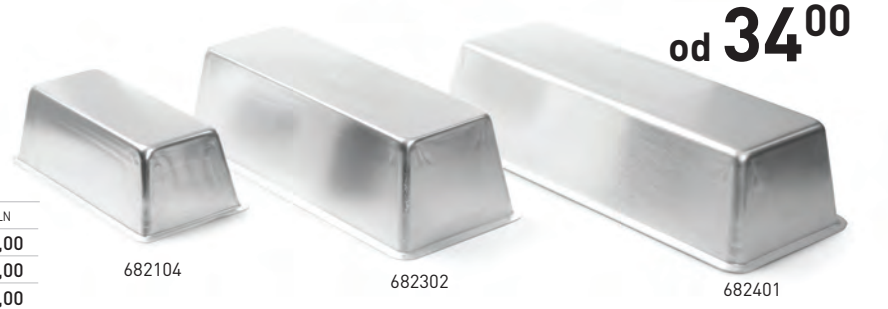
kod	-	mm	PLN
689806	z gładkim rantem	ø70x(H)68	**16,00**
689608	z wywiniętym rantem	ø70x(H)68	**19,00**



od 34,00

FORMA DO CIAST
– Prostokątna

kod	mm	PLN
682104	180x80x(H)60	**34,00**
682302	260x100x(H)75	**44,00**
682401	300x110x(H)75	**50,00**





od 10,00

Zobacz film



FORMA KUCHARSKO-CUKIERNICZA KWADRATOWA
– Idealna do kształtowania ciast i potraw

kod	-	mm	PLN
512166	forma	65x65x(H)45	**15,00**
512173	forma	80x80x(H)45	**19,00**
512227	dociskacz	63x63x(H)55	**10,00**
512234	dociskacz	80x80x(H)55	**11,00**

od 10,00

Zobacz film



PIERŚCIEŃ KUCHARSKO-CUKIERNICZY
– Idealny do kształtowania ciast i potraw

kod	-	mm	PLN
512142	pierścień	ø80x(H)45	**16,00**
512159	pierścień	ø100x(H)45	**18,00**
512203	dociskacz	ø80x(H)55	**10,00**
512210	dociskacz	ø100x(H)55	**14,00**

od 12,00

Zobacz film



PIERŚCIEŃ KUCHARSKO-CUKIERNICZY
– Idealny do kształtowania ciast i potraw

kod	mm	PLN
512135	ø60x(H)45	**12,00**
512104	ø70x(H)45	**14,00**
512302	ø90x(H)45	**17,00**

Zobacz film

44,00


673744

673751

37,00


673782

S.S. stainless steel

FORMY DO WYCINANIA MOTYLE – ZESTAW

– Zestaw 8 sztuk w różnych rozmiarach

kod	mm	PLN
673782	(H)20	**37,00**

S.S. stainless steel

FORMY DO WYCINANIA – ZESTAW

673768

– Zestaw 9 sztuk w różnych rozmiarach

kod	-	mm	PLN
673744	okrągła	(H)30	**44,00**
673768	gwiazda	(H)30	**44,00**
673751	kwadratowa	(H)30	**44,00**

od 77,00


673720

673737

S.S. stainless steel

FORMY DO WYCINANIA OWALNE – ZESTAW

– Zestaw 8 sztuk w różnych rozmiarach

kod	-	mm	PLN
673720	gładka	(H)52	**77,00**
673737	karbowana	(H)52	**78,00**

45,00


673775

S.S. stainless steel

FORMY DO WYCINANIA TRÓJKĄTNE – ZESTAW

– Zestaw 6 sztuk w różnych rozmiarach

kod	mm	PLN
673775	(H)50	**45,00**

46,00


674413

673416

S.S. stainless steel

FORMY DO WYCINANIA OKRĄGŁE - ZESTAW

– Okrągłe

– Zestaw 14 szt. w różnych rozmiarach

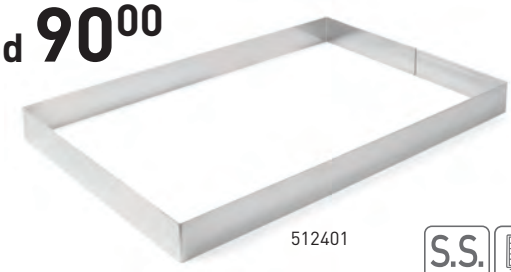
kod	-	mm	PLN
673416	gładka, ø19-112	(H)35	**46,00**
674413	karbowana, ø18-108	(H)35	**46,00**







od **90,00**



512401

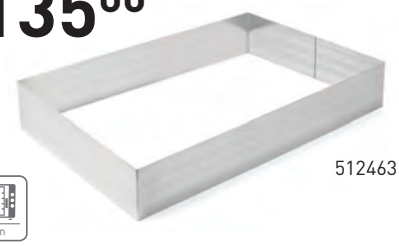
S.S. stainless steel | oven

RANT PIEKARNICZO-CUKIERNICZY PROSTOKĄTNY

– Rant prostokątny ze stali nierdzewnej o grubości 1,5 mm

kod	mm	PLN
512418	383x285x(H)50	**90,00**
512432	385x285x(H)60	**98,00**
512401	585x385x(H)50	**123,00**
512425	585x385x(H)60	**134,00**

od **135,00**



512463

S.S. stainless steel | oven

RANT PIEKARNICZO-CUKIERNICZY PROSTOKĄTNY

kod	mm	PLN
512463	250x350x(H)80	**134,00**
512470	550x350x(H)80	**135,00**

59,75 szt.

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	szt./opak.
512449	ø400x(H)80	**59,75/239,00**

od **35,00**



512296

S.S. stainless steel | oven

RANT PIEKARNICZO-CUKIERNICZY OKRĄGŁY

– Rant okrągły ze stali nierdzewnej o grubości 1,5 mm

kod	mm	PLN
512241	ø140x(H)50	**35,00**
512340	ø140x(H)60	**39,00**
512258	ø160x(H)50	**43,00**
512357	ø160x(H)60	**45,00**
512265	ø180x(H)50	**43,00**
512364	ø180x(H)60	**47,00**
512272	ø200x(H)50	**48,00**
512371	ø200x(H)60	**50,00**
512289	ø220x(H)50	**47,00**
512388	ø220x(H)60	**49,00**
512296	ø240x(H)50	**47,00**
512395	ø240x(H)60	**56,00**



x4

512456

78,50 szt.

S.S. stainless steel | oven

RANT PIEKARNICZO-CUKIERNICZY SERCE

– W zestawie 4 ranty: 150, 250, 350, 450 mm

kod	szt./opak.
512456	**78,50/314,00**



18/8 stainless steel

200,00



515044

Zobacz film

261,00



515150

ZNACZNIK ROZSTAWNY, JEDNOSTRONNY, 5 OSTRZOWY

– Łatwa regulacja szerokości cięcia od 13 mm do 125 mm
– 5 gładkich tarcz tnących ze stali nierdzewnej ø55 mm

kod	mm	PLN
515044	222x56x(H)55	**200,00**

ZNACZNIK ROZSTAWNY JEDNOSTRONNY, 7-OSTRZOWY

– Łatwa regulacja szerokości cięcia od 13 mm do 125 mm
– 7 gładkich tarcz tnących ze stali nierdzewnej ø55 mm

kod	mm	PLN
515150	222x80x(H)55	**261,00**





od 143,00

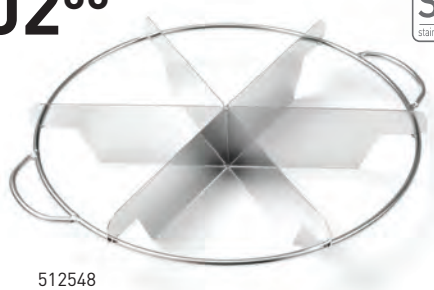


512500

Zobacz film

od 102,00

S.S. stainless steel



512548

ZNACZNIK DO TORTÓW

– Do wyznaczania równych porcji przed pokrojeniem tortu

kod	-	mm	PLN
512500	8 porcji	ø320	**143,00**
512517	12 porcji	ø320	**181,00**
512531	16 porcji	ø320	**199,00**

ZNACZNIK DO TARTY

– Do wyznaczania równych porcji i nacinania ciasta

kod	-	mm	PLN
512548	6 porcji	ø270	**102,00**
512555	8 porcji	ø270	**111,00**





SKROBKI DO CIASTA

– Cukiernicze dekoracyjne do ciast, musów, mas i kremów
– Wykonane z polipropylenu

PP polypropylene

x6 5,00 szt.



554135

x6 5,00 szt.



554142

5,00 szt. x6



554197

SKROBKA DO CIASTA TRAPEZOWA - ZESTAW 6 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
554135	6	136x97	5,00/30,00
554128	6	155x107	5,00/30,00
554111	6	194x127	5,00/30,00

SKROBKA DO CIASTA PÓŁOKRĄGŁA - ZESTAW 6 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
554142	6	104x74	5,00/30,00
554159	6	159x103	5,00/30,00

SKROBKA DO CIASTA PÓŁOKRĄGŁA - ZESTAW 6 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
554197	6	130x100	5,00/30,00

5,00 szt. x6



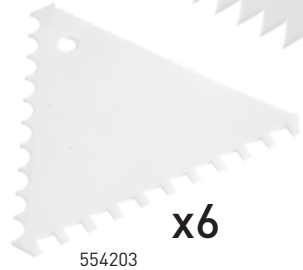
554173

SKROBKA DO CIASTA PROSTOKĄTNA GRZEBIEŃ - ZESTAW 6 SZT.

– Z 2 ząbkowanymi krawędziami

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
554173	6	110x72	5,00/30,00

5,00 szt. x6



554203

SKROBKA DO CIASTA TRÓJKĄTNA GRZEBIEŃ - ZESTAW 6 SZT.

– Z ząbkowanymi krawędziami

kod	-	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
554203	szeroki rozstaw	6	110x110	5,00/30,00
554210	wąski rozstaw	6	110x110	5,00/30,00









4,67 szt.

x3



554432

3,30 szt.

x6



554364

2,50 szt.

PP polypropylene

x6



554166

SKROBKA DO CIASTA TRAPEZOWA - ZESTAW 3 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
554432	3	216x128	**4,67/14,00**

SKROBKA DO CIASTA PROSTOKĄTNA - ZESTAW 6 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
554364	6	120x96	**3,30/19,80**

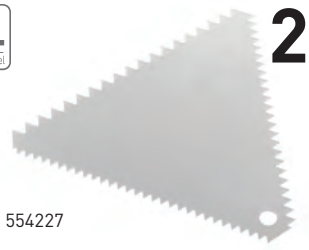
SKROBKA DO CIASTA PÓŁOKRĄGŁA - ZESTAW 6 SZT.

– Giętka

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
554166	6	120x88	**2,50/15,00**

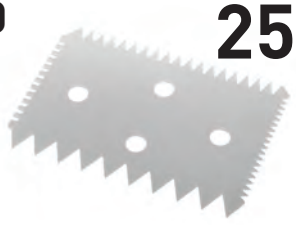
S.S. stainless steel

22,00



554227

25,00



554234



SKROBKA CUKIERNICZA TRÓJKĄTNA GRZEBIEŃ

– Z ząbkowanymi krawędziami

kod	mm	PLN
554227	110x110	**22,00**

SKROBKA CUKIERNICZA PROSTOKĄTNA GRZEBIEŃ

– Z ząbkowanymi krawędziami

kod	mm	PLN
554234	102x69	**25,00**



855751



553404



PP polypropylene S.S. stainless steel

26,00

NÓŻ DO CIASTA

– Wykonany ze stali nierdzewnej, rączka z polipropylenu

kod	mm	PLN
855751	150x110	**26,00**

S.S. stainless steel

21,00

NÓŻ DO CIASTA

– Wykonany ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
553404	150x110	**21,00**

PP polypropylene S.S. stainless steel

od 24,00





SZPATUŁA KĄTOWA WĄSKA

- Elastyczne ostrze
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Uchwyt z polipropylenu bez nitów

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
855775	110	19x220	**24,00**
855782	200	32x343	**28,00**
855683	254	37x390	**34,00**



od 33,00

SZPATUŁA DO SMAROWANIA WĄSKA

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Uchwyt z polipropylenu PP bez nitów

kod	-	długość ostrza (mm)	PLN
840894	płaska	300	**35,00**
840863	płaska	120	**35,00**
840870	płaska	200	**33,00**
840887	płaska	250	**35,00**
840900	płaska	350	**40,00**
840917	płaska, z dwoma uchwytami	300	**43,00**

od 37,00



SZPATUŁA DO SMAROWANIA WĄSKA

- Stal niemiecka, chromowo-molibdenowo-wanadowa
- Uchwyt z ABS z aluminiowymi nitami

kod	-	długość ostrza (mm)	PLN
840924	płaska, elastyczna	200	**37,00**
840931	płaska, elastyczna	300	**45,00**
840948	kątowa	200	**57,00**
840955	kątowa	300	**57,00**



od 37,00

SZPATUŁA CUKIERNICZA

- Wykonana ze stali nierdzewnej DIN 1.4301
- Uchwyt z polipropylenu (PP) bez nitów

kod	-	długość ostrza (mm)	PLN
850268	szerokość 85 mm	115	**37,00**
850275	szerokość 100 mm	120	**39,00**
850237	szerokość 110 mm	125	**43,00**



od 49,00

SZPATUŁA CUKIERNICZA Z PIERŚCIENIEM

- Wykonana ze stali nierdzewnej DIN 1.4301
- Uchwyt z polipropylenu (PP) bez nitów

kod	-	długość ostrza (mm)	PLN
850244	szerokość 110 mm	125	**49,00**
850251	szerokość 125 mm	130	**56,00**

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

Zobacz film



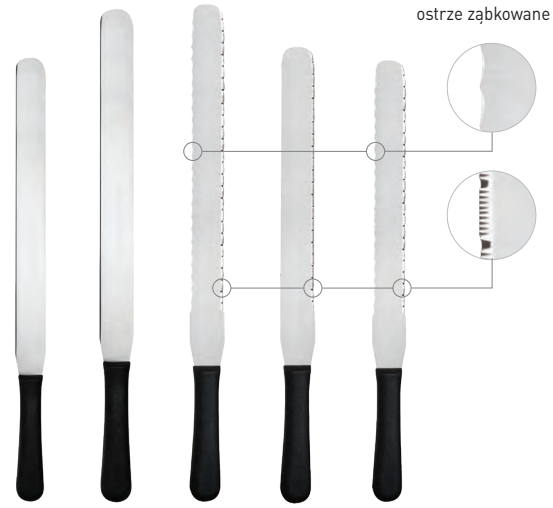
od 22,00

NEW MODEL

SZPATUŁA WĄSKA

– Do masy cukierniczej
– Gładkie, elastyczne ostrze

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
855706	110	17x220	**22,00**
855744	255	37x400	**33,00**
855690	203	34x345	**27,00**



NÓŻ DO CIASTA

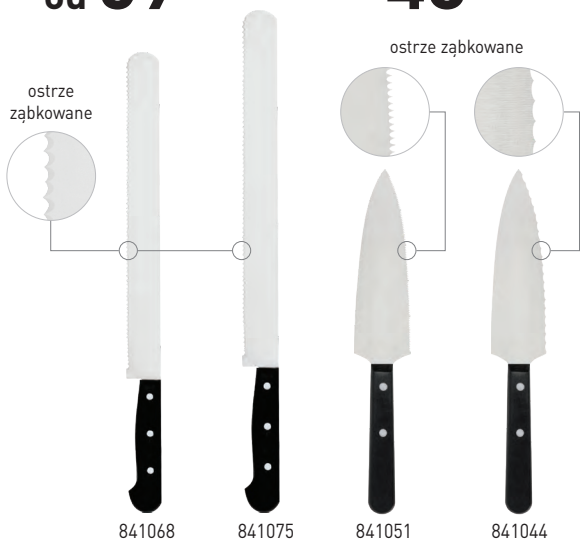
od 37,00

– Wykonany ze stali nierdzewnej
– Uchwyt z wtryskiwanego polipropylenu PP bez nitów

kod	-	długość ostrza (mm)	PLN
840962	płaski	300	**42,00**
840979	płaski	350	**44,00**
841037	ząbkowany z 2 stron	350	**37,00**
840986	ząbkowany z 1 strony	300	**40,00**
840993	ząbkowany z 2 stron	300	**42,00**

od 59,00

48,00



NÓŻ DO CIASTA

– Wykonany ze stali niemieckiej, chromowo-molibdenowo-wanadowej
– Uchwyt z ABS z aluminiowymi nitami

kod	-	długość ostrza (mm)	PLN
841068	z ząbkami	300	**59,00**
841075	z ząbkami	350	**65,00**

NÓŻ DO SERWOWANIA CIASTA

– Stal niemiecka, chromowo-molibdenowo-wanadowa
– Uchwyt z ABS z aluminiowymi nitami

kod	-	długość ostrza (mm)	PLN
841051	z ząbkami	180	**48,00**
841044	z drobnymi ząbkami	180	**48,00**

AMBROGIO SANELLI
THE EVOLUTION OF CUTTING

NEW

od 55,00



kod	lp.	nazwa	mm	PLN
S719.008	1	Szpatuła trójkątna	120x80	**55,00**
S773.015	2	„Lasagne" szpatuła	150x90	**83,00**
S772.020	3	Szpatuła cukiernicza, płaska	200	**58,00**
S772.027	4	Szpatuła cukiernicza, płaska	270	**72,00**
S772.035	5	Szpatuła cukiernicza, płaska	350	**89,00**
S780.026	6	Szpatuła cukiernicza-zakrzywiona	260	**72,00**

Al aluminium S.S. stainless steel micro

NEW

Martellato

GITARA CUKIERNICZA, POJEDYNCZA

- Przeznaczona do porcjowania i cięcia miękkich mas produktów z dużą precyzją, znajdzie zastosowanie w cukierniach, piekarniach i punktach gastronomicznych
- Części składowe urządzenia:
- 3 ramki do cięcia z rozstawem strun do cięcia co: 22,5 mm (17 strun), 30 mm (13 strun) i 45 mm (9 strun)
- ramki i struny wykonane ze stali nierdzewnej
- 1 podstawa o wymiarach: 600x400x(H)100 mm wykonana z aluminium
- 1 klucz do wymiany strun
- W komplecie płyta ze stali nierdzewnej oraz szpatuła z odpornego tworzywa sztucznego do sprawnego nakładania i zdejmowania z gitary krojonych produktów

kod	mm	PLN
195789	636x441x(H)109	**9549,00**



3 ramki do cięcia z rozstawem strun do cięcia co:
22,5 mm (17 strun), 30 mm (13 strun) i 45 mm (9 strun)





195789

Zobacz film

9549^{00}

88^{00}



833032

Zobacz film

18/0 stainless steel | ceramic | electro | gas | induction

RONDEL Z PŁASZCZEM WODNYM

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

kod	litry	mm	PLN
833032	1	330x165x(H)95	**88,00**



677810

-40°C 250°C temp | oven | micro | wash

od **51,00**

MATA SILIKONOWA DO PIECZENIA NIEPRZYWIERAJĄCA

kod	grubość (mm)	mm	PLN
677834	0.7	300x400	**51,00**
677810	0.7	530x325	**65,00**
677827	0.7	600x400	**62,00**

53,00



677018

MATA SILIKONOWA DO PIECZENIA NIEPRZYWIERAJĄCA

– Kolor czarny

kod	mm	PLN
677018	300x400	**53,00**

od **27,00**

wash

PĘDZELEK CUKIERNICZY Z WŁOSIEM ZE STALI NIERDZEWNEJ

– Odporny na wysoką temperaturę
– Uchwyt drewniany

kod	mm	PLN
515389	200x25	**27,00**
515396	220x50	**42,00**



od **8,50 szt.**





515389

515396

515228

515327

PĘDZELEK CUKIERNICZY Z WŁOSIEM NATURALNYM - ZESTAW 2 SZT.

wash

– Włosie ze szczeciny świńskiej
– Uchwyt z drewna bukowego

kod	mm	szt./opak.
515228	210x20	**8,50/17,00**
515327	210x40	**14,00/28,00**



od **17,00**

515358

515365

PĘDZELEK CUKIERNICZY Z WŁOSIEM SILIKONOWYM

PP polypropylene | <280°C temp | wash

– Uchwyt z polipropylenu

kod	mm	PLN
515358	220x32	**17,00**
515365	230x45	**23,00**



WYBIERAK DO CIASTA
- Uchwyt z tworzywa ABS
- Łopatka z syntetycznej gumy

ABS plastic | <110°C temp | wash

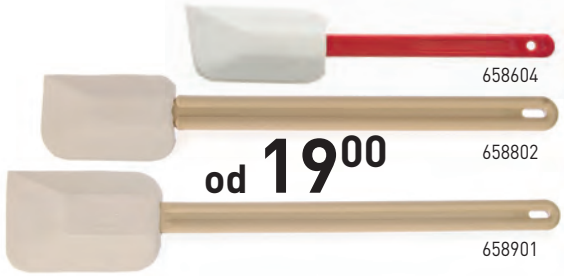
kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
659205	90	52x257	**13,00**
659304	116	70x358	**18,00**
659403	116	70x410	**24,00**



WYBIERAK DO CIASTA
- Uchwyt z tworzywa ABS
- Łopatka z silikonu

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

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
659014	90	55x270	**16,00**
659007	105	70x360	**27,00**
659106	105	70x420	**28,00**



WYBIERAK DO CIASTA
- Uchwyt z nylonu wzmocnionego włóknem szklanym
- Łopatka z naturalnej gumy
- Nie nadaje się do gorących potraw

wash

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
658604	90	55x260	**19,00**
658703	90	75x320	**34,00**
658802	90	75x425	**40,00**
658901	150	100x515	**59,00**



WYBIERAK DO CIASTA W KSZTAŁCIE ŁYŻKI
- Uchwyt z tworzywa ABS
- Łopatka z syntetycznej gumy

ABS plastic | <110°C temp | wash

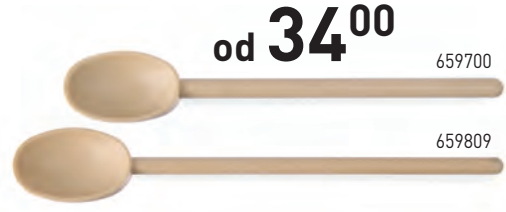
kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
659458	88	57x254	**18,00**
659465	117	75x357	**27,00**
659472	117	75x408	**28,00**



ŁYŻKA

-40°C 220°C temp | micro | wash

kod	mm	PLN
563007	375x70	**20,00**
563106	450x80	**27,00**
563205	575x105	**42,00**



ŁYŻKA Z TWORZYWA
- Wykonana z poliamidu

<200°C temp | wash

kod	mm	PLN
659700	(L)305	**34,00**
659809	(L)385	**49,00**



520628

od 89,00

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

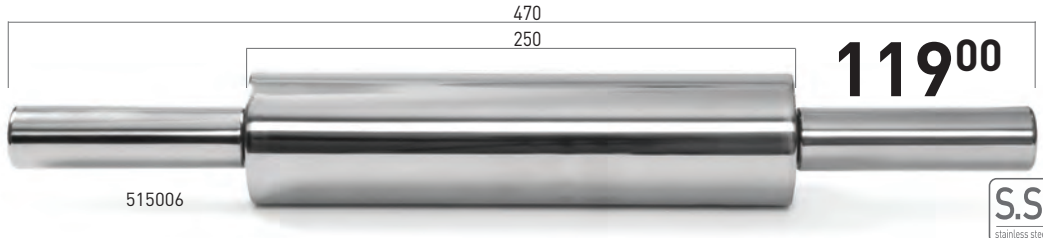
kod	mm	PLN
520604	700x95	**89,00**
520611	1000x95	**95,00**
520628	1250x95	**115,00**



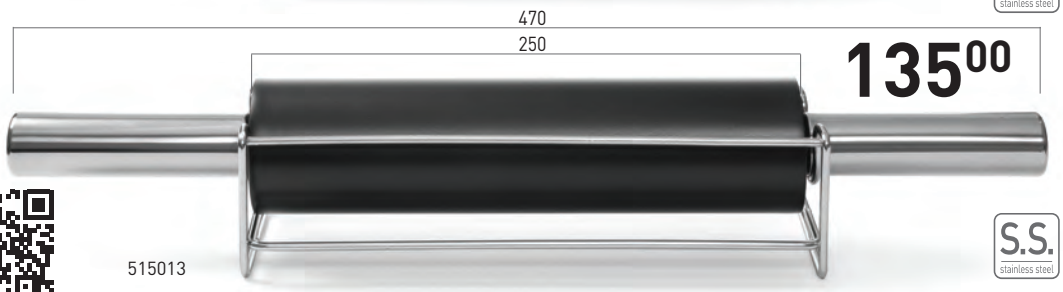
ŁYŻKI KUCHENNE – ZESTAW 3 SZT.
- Wykonane z drewna

wash

kod	mm	szt./opak.
525005	(L)400, 350, 300	**6,00/18,00**



119,00



135,00

Zobacz film



179,00

WAŁEK DO CIASTA ZE STALI NIERDZEWNEJ

– Na tulejach ślizgowych

kod	mm	PLN
515006	ø62x470	**119,00**

WAŁEK DO CIASTA ZE STALI NIERDZEWNEJ NIEPRZYWIERAJĄCY

– Na tulejach ślizgowych
– W zestawie stojak chromowany

kod	mm	PLN
515013	ø62x470	**135,00**

WAŁEK DO CIASTA DREWNIANY

– Na łożyskach kulkowych

kod	mm	PLN
515020	ø75x590	**179,00**



od 39,00

637791

do cukru pudru: wielkość oczek 0,5x0,5 mm

do mąki: wielkość oczek 1x1 mm

do bułki tartej: wielkość oczek 3x3 mm



SITO DO PRZESIEWANIA

– Z zawieszką

kod	-	mm	PLN
637791	do cukru pudru	ø250x(H)75	**39,00**
637821	do cukru pudru	ø410x(H)80	**76,00**
637807	do mąki	ø250x(H)75	**46,00**
637838	do mąki	ø410x(H)80	**77,00**
637814	do bułki tartej	ø250x(H)75	**39,00**
637845	do bułki tartej	ø410x(H)80	**74,00**



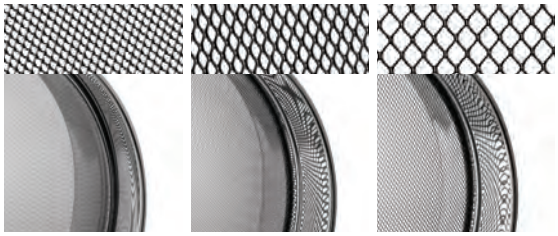
od 274,00

637135

do mąki: wielkość oczek 0,5x0,5 mm

do mąki na chleb: wielkość oczek 1x1,5 mm

do mąki na ciasto: wielkość oczek 2,2x2,2 mm



SITO DO PRZESIEWANIA

kod	-	mm	PLN
637135	do mąki	ø300x(H)100	**286,00**
637142	do mąki	ø350x(H)100	**350,00**
637111	do mąki na chleb	ø300x(H)100	**274,00**
637128	do mąki na chleb	ø350x(H)100	**350,00**
637159	do mąki na ciasto	ø300x(H)100	**286,00**
637166	do mąki na ciasto	ø350x(H)100	**345,00**

ROLKI DO CIASTA PROFI LINE

71,00



ROLKA DZIURKUJĄCA DO CIASTA
– Szerokość wałka: 70 mm
– Wałek i uchwyt wykonane z polipropylenu

kod	mm	PLN
515099	85x210	**71,00**

79,00

PP polypropylene



ROLKA DZIURKUJĄCA DO CIASTA
– Szerokość wałka: 120 mm
– Wałek i uchwyt wykonane z polipropylenu

kod	mm	PLN
515112	140x210	**79,00**

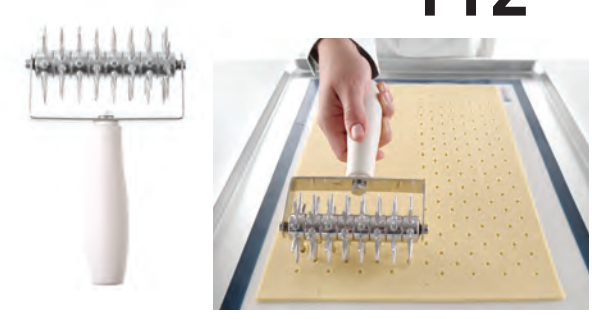
89,00



ROLKA DZIURKUJĄCA DO CIASTA
– Szerokość wałka: 70 mm
– Wałek wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z polipropylenu

kod	mm	PLN
515136	80x210	**89,00**

112,00



ROLKA DZIURKUJĄCA DO CIASTA
– Szerokość wałka: 120 mm
– Wałek wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z polipropylenu

kod	mm	PLN
515143	140x210	**112,00**

Zobacz film



Solidne ostrza ze stali nierdzewnej do pracy o dużym natężeniu

116,00



ROLKA TNĄCA DO CIASTA – WZÓR SIATKI
– Szerokość wałka: 120 mm
– Ostrza tnące ze stali nierdzewnej
– Uchwyt z polipropylenu

kod	mm	PLN
515129	135x200	**116,00**

39,00





ROLKA DZIURKUJĄCA DO CIASTA

- 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
- Wykonane z polipropylenu

kod	mm	PLN
515037	210x73	**39,00**

29,00

PP polypropylene





ROLKA DZIURKUJĄCA DO CIASTA

- 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	PLN
515082	140x200	**29,00**



29,00



ROLKA TNĄCA DO CIASTA – WZÓR SIATKI

- Szerokość wałka: 120 mm

kod	mm	PLN
515075	130x200	**29,00**



22,00



ROLKA TNĄCA DO CIASTA

- Szerokość wałka: 60 mm

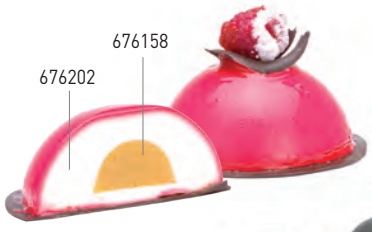
kod	mm	PLN
515068	80x210	**22,00**



FORMY SILIKONOWE

– Wykonane w 100% z nieprzywierającego silikonu
– Doskonałe do: pieczenia, mrożenia, tworzenia monoporcji

SIL silicone | -60°C 220°C temp | oven | micro | wash





676202

SEMI-SPHERE od 45,00

kod	forma	wypiek (mm)	ilość otworów	PLN
676202	GN 1/3	ø70x(H)32	6	**45,00**
676158	GN 1/3	ø31x(H)18	24	**46,00**



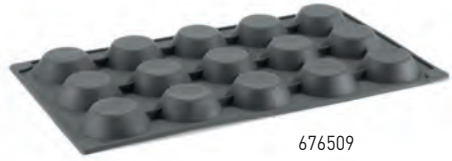


677001

MINI-CAKE od 46,00

kod	forma	wypiek (mm)	ilość otworów	PLN
677001	GN 1/3	80x30x(H)33	9	**46,00**
676387	GN 1/1	100x52x(H)31	20	**177,00**





676509

TARTELETTE 45,00

kod	forma	wypiek (mm)	ilość otworów	PLN
676509	GN 1/3	ø50x(H)17	15	**45,00**





676905

MUFFINS od 45,00

kod	forma	wypiek (mm)	ilość otworów	PLN
677209	GN 1/3	ø69x(H)40	6	**45,00**
676905	GN 1/3	ø53x(H)30	11	**46,00**
676363	GN 1/1	ø70x(H)40	24	**177,00**
676233	600x400	ø48x(H)31	70	**225,00**





677506

CANNELE BORDELAIS 46,00

kod	forma	wypiek (mm)	ilość otworów	PLN
676127	GN 1/3	ø35x(H)26	18	**46,00**
677506	GN 1/3	ø54x(H)48	8	**46,00**

SAVARIN MINI

46,00

kod	forma	wypiek (mm)	ilość otworów	PLN
676134	GN 1/3	ø67x(H)31	6	**46,00**

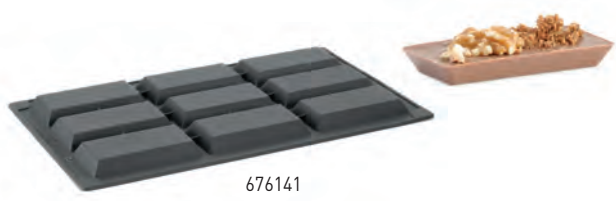


676134

FINANCIER

od 44,00

kod	forma	wypiek (mm)	ilość otworów	PLN
676141	GN 1/3	85x44x(H)8	9	**44,00**
676110	GN 1/3	25x47x(H)7	20	**46,00**

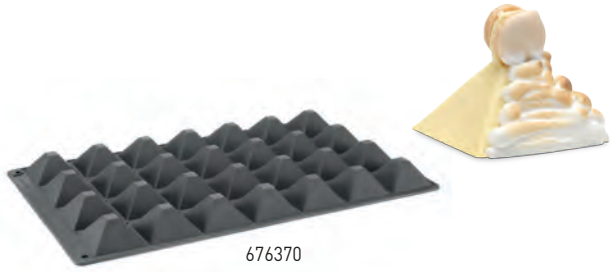


676141

PYRAMIDE

177,00

kod	forma	wypiek (mm)	ilość otworów	PLN
676370	GN 1/1	66x66x(H)40	28	**177,00**



676370

LONG MOLD

177,00

kod	forma	wypiek (mm)	ilość otworów	PLN
676394	GN 1/1	30x500x(H)30	6	**177,00**



676394

676295

MADELEINES

od 43,00

kod	forma	wypiek (mm)	ilość otworów	PLN
677308	GN 1/3	42x29x(H)11	20	**43,00**
676707	GN 1/3	70x47x(H)17	9	**46,00**



676707

design by
Robert Bronwasser

STABILIZATOR TEMPERATURY
Już od pierwszej sekundy pracy palnik uzyskuje optymalną wartość temperatury płomienia – 1300 °C
POWTARZALNOŚĆ DZIĘKI SYSTEMOWI BLUE HEAT

SKRZELOWA CZERPNIA POWIETRZA
Wloty powietrza do komory spalania o zwiększonej przepustowości.
DUŻA MOC PŁOMIENIA
SPALANIE BEZSADZOWE



NAJDŁUŻSZA DYSZA OGNIOWA 100 mm
• bezpieczne flambirowanie
• dokładne umiejscowienie strefy ognia i obróbki termicznej
• maksymalna separacja dłoni od wysokiej temperatury
WYGODA i SWOBODA

PRECYZYJNE STEROWANIE PŁOMIENIEM
Idealne do opalania: cukrów, białka, serów, owoców, warzyw i mięs
PŁYNNE STEROWANIE DŁUGOŚCIĄ PŁOMIENIA W ZAKRESIE 15-150 MM

BŁYSKAWICZNA INSTALACJA
Wskaźnik umieszczony na SAFETY COVER ułatwia szybką instalację zbiornika. Jeden klik i BEZPIECZNIE zmieniteś zasobnik.
GDY WAŻNY JEST CZAS – MASZ PEWNOŚĆ POPRAWNIE ZAŁOŻONEGO WKŁADU

PALNIK SZEFA KUCHNI

- Zaprojektowany przez Roberta Bronwassera z myślą o szefach kuchni
- Nowoczesny design: matowa czerń z zielonym akcentem
- Ergonomiczny uchwyt
- Praca palnika w każdej pozycji pod dowolnym kątem – nawet z płomieniem skierowanym do góry – dzięki specjalnej konstrukcji zapobiegającej rozpryskom płomienia
- Łatwa i bezpieczna instalacja palnika na wkładzie z gazem (możliwość wymiany wkładu po wyczerpaniu gazu)
- Zapalnik piezoelektryczny
- Duże pokrętło gazowe umożliwiające łatwą regulację wielkości i intensywności płomienia w zakresie: 15-150 mm
- W zestawie: palnik i wkład

kod	-	mm	PLN
198247	palnik	185x65x(H)100	**85,00**
198254	zestaw: palnik i wkład	175x68x(H)260	**119,00**

198247



od 85,00

199039

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%



VERTICAL WORK – Gen 2.0
• intensywny – KIEROWALNY strumień / 360 stopni.
• płomień nie cofa w kierunku palnika i ręki
UNIWERSALNY I BEZPIECZNY

ZAPROJEKTOWANY, ABY ŁATWO GO ZAUWAŻYĆ
Kontrastowe kolory pozwalają na natychmiastowe zlokalizowanie urządzenia wśród kuchennych narzędzi

PŁASZCZ GAZOWY
Zbudowany z klosza kryjącego, zaworu jednoprzepustowego zapewnia stałą ochronę operacyjną przed ingerencją płomieni z opalanych surowców na zawór gazowy
BEZPIECZEŃSTWO

NIEZAWODNY
Inicjator płomienia wykorzystuje pojawiające się na powierzchni kryształu wyładowanie elektryczne będące wynikiem mechanicznego oddziaływania
PRZYCISKASZ I DZIAŁA – NIE MUSISZ WYMIENIAĆ KAMIENI ŚCIERNYCH LUB KUPOWAĆ KOLEJNEGO PALNIKA

ZAPROJEKTOWANY DO WYZWAŃ KUCHENNYCH
Lekka i bardzo wytrzymała konstrukcja palnika to zasługa wysokiej jakości materiatów. Wytrzymały kadłub wraz z osłoną gazową
NIE KUPUJ ZABAWEK WYBIERZ NARZĘDZIE NA LATA



199039

13,00 szt.

WKŁAD Z GAZEM – ZESTAW 4 SZT.
– Przeznaczony do palnika szefa kuchni (198216, 198247)
– Nie stosować do napełniania zapalarek gazowych itp.
– Zestaw 4 sztuk

kod	ilość szt. w opak.	szt./opak.
199039	4	13,00/52,00

Zawsze na bieżąco!

Nasz katalog jest również dostępny online
z ciekawymi funkcjami, takimi jak:
+ potężne narzędzie wyszukiwania
+ łatwa nawigacja
+ szybkie udostępnianie.

Ale co najważniejsze, **aktualne ceny**.
Zeskanuj kod QR i dodaj stronę do zakładek.

Skanuj i oglądaj



od 15,00 szt.



Zobacz film

129,00

198209



64,00

198223



199008

PALNIK GAZOWY DO CRÈME BRÛLÉE

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

kod	mm	PLN
198209	145x70x(H)190	**129,00**

PALNIK GAZOWY DO CRÈME BRÛLÉE

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

kod	mm	PLN
198223	115x50x(H)155	**64,00**

WKŁADY Z GAZEM DO PALNIKA

- W zestawie różne końcówki

kod	ilość szt. w opak.	litry	szt./opak.
199046	4	0,2	**12,00/48,00**
199008	1	0,2	**15,00**



783153



783160

od 11,00



783177



MISECZKA DO ZAPIEKANIA/KOKILKA

- Z dekoracyjnymi rowkami, wykonana z porcelany

kod	mm	PLN
783153	ø70x(H)35	**11,00**
783160	ø90x(H)48	**11,00**
783627	ø100x(H)25	**11,00**
783177	ø120x(H)55	**19,00**



Al die-cast | 18/0 stainless steel | indoor

Zobacz film

GOFROWNICA OKRĄGŁA NA GOFRY BELGIJSKIE

- Idealna propozycja dla wszelkiego typu lokali gastronomicznych chcących poszerzyć swoją ofertę o pyszne gofry w stylu belgijskim
- Doskonałe rozwiązanie również dla samoobsługowych bufetów śniadaniowych w hotelach
- Okrągła gofrownica wykonana z odlewanego aluminium pokrytego trwałą powłoką z domieszką tytanu, zapobiegającą przywieraniu
- Wielkość wafli: średnica ø 190 mm, grubość do 23 mm
- Wydajność: do 20 wafli na godzinę
- Regulacja temperatury bezstopniowa, za pomocą termostatu, w zakresie od 50˚C do 220˚C
- Timer: do 15 min

kod	V	W	mm	PLN
212172	230	1000	250x380x(H)590	**678,00**

678^{00}



212172



212165

1116^{00}

GOFROWNICA LOLLY

- Idealna propozycja dla wszelkiego typu lokali gastronomicznych chcących poszerzyć swoją ofertę o atrakcyjne gofry na patyku
- Obudowa ze stali nierdzewnej 18/0 gwarantująca długoletnie użytkowanie i łatwe czyszczenie
- Otwory wentylacyjne w obudowie chroniące elementy sterujące przed przegrzaniem
- Nienagrzewająca się rączka
- Płyta grzejna z odlewanego aluminium pokryta trwałą powłoką z teflonu, zapobiegającą przywieraniu ciasta
- Możliwość pieczenia jednocześnie 4 gofrów, każdego o długości 255 mm (bez patyczka)
- Specjalne żłobienia na patyczki
- Regulacja temperatury bezstopniowa, za pomocą termostatu, w zakresie: od 50˚C do 220˚C
- Timer: do 15 min
- Waga netto: 10,5 kg

kod	V	W	mm	PLN
212165	230	1750	310x395x(H)230	**1116,00**

1123^{00}



212189

GOFROWNICA CORN DOG

- Idealna propozycja dla wszelkiego typu lokali gastronomicznych chcących poszerzyć swoją ofertę o atrakcyjne gofry na patyku lub corn dogi
- Obudowa ze stali nierdzewnej 18/0 gwarantująca długoletnie użytkowanie i łatwe czyszczenie
- Otwory wentylacyjne w obudowie chroniące elementy sterujące przed przegrzaniem
- Nienagrzewająca się rączka
- Płyta grzejna z odlewanego aluminium pokryta trwałą powłoką z teflonu, zapobiegającą przywieraniu ciasta
- Możliwość pieczenia jednocześnie 6 gofrów lub corn dogów
- Specjalne żłobienia na patyczki
- Rynienka ociekowa na nadmiar ciasta ułatwiająca utrzymanie stanowiska pracy w czystości
- Regulacja temperatury bezstopniowa, za pomocą termostatu, w zakresie: od 50˚C do 220˚C
- Timer: do 15 min
- Waga netto: 10 kg

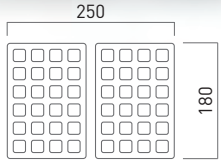
kod	V	W	mm	PLN
212189	230	1550	390x335x(H)230	**1123,00**

od **1116,00**

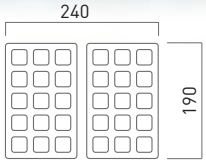
S.S. stainless steel | indoor



212103 212127 212134



Gofry tradycyjne Liège - mała kratka



Gofry belgijskie - duża kratka



Gofry tradycyjne – serca

GOFROWNICA – MAŁA KRATKA

- Gofry tradycyjne z 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	PLN
212103	230	1500	320x437x(H)251	**1123,00**

GOFROWNICA – DUŻA KRATKA

- Gofry belgijskie, 2 prostokątne gofry 3x5 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	PLN
212127	230	2200	320x437x(H)277	**1123,00**

GOFROWNICA – SERCA

- Gofry tradycyjne, 5 połączonych ze sobą serc
- 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	PLN
212134	230	2200	320x437x(H)251	**1116,00**

S.S. stainless steel | <250°C temp

863,00



212028

22,00



525197

NALEŚNIKARKA

- Przeznaczona do smażenia naleśników
- Płyta grzewcza ø400 mm żeliwna z powłoką ceramiczną
- Równomierne rozprowadzenie ciepła na powierzchni płyty
- W zestawie drewniana szpatuła
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Termostat z płynną regulacją temperatury 50°-250°C
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem i termostat EGO

kod	V	W	mm	PLN
212028	230	3000	470x509x(H)161	**863,00**

SZPATUŁA DREWNIANA

NEW

- Charakterystyczny kształt - idealny do rozprowadzania ciasta na powierzchni grzejnej
- Możliwość uzyskania gładkiego ciasta o odpowiedniej grubości

kod	PLN
525197	**22,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

382^{00}

NEW



282755



282731

1233^{00}

Al aluminium S.S. stainless steel

URZĄDZENIE DO WATY CUKROWEJ

- Dedykowane do użytku w trakcie imprez organizowanych z udziałem dzieci zarówno w lokalach gastronomicznych jak i domowym zaciszu
- Misa ze stali nierdzewnej, nadaje się do mycia w zmywarce
- Mocowanie misy do obudowy silnika za pomocą 4 klamr
- Obudowa ze stali lakierowanej w kolorze różowym zwraca uwagę najmłodszych klientów
- Szuflada w obudowie silnika na drobne akcesoria
- Oddzielny włącznik prądu oraz ogrzewania ze zintegrowanymi lampkami kontrolnymi
- Woltomierz wskazujący aktualne napięcie
- Bezpiecznik przeciwprzeciążeniowy zabezpieczający silnik przed spaleniem w przypadku jego zablokowania
- Dozownik do cukru w zestawie
- Waga: 11 kg
- Pokrywa do urządzenia do waty cukrowej (282755) do nabycia osobno

kod	V	W	mm	PLN
282731	230	1200	520x520x(H)480	**1233,00**

POKRYWA DO URZĄDZENIA DO WATY CUKROWEJ

- Zapewnia skuteczną ochronę przygotowywanej waty cukrowej przed zewnętrznymi zanieczyszczeniami
- Pozwala obserwować proces produkcji
- Wykonana z tworzywa sztucznego
- Pasuje do maszyny do waty cukrowej 282731

PMMA plexiglas

kod	mm	PLN
282755	ø520x(H)350	**382,00**

1469^{00}



282748

S.S. stainless steel

URZĄDZENIE DO POPCORNU

- Profesjonalna, bardzo wydajna i energooszczędna maszyna do produkcji popcornu przeznaczona dla wszelkiego rodzaju punktów obsługi gastronomicznej
- Rama nośna wykonana ze stopu aluminium
- Solidna obudowa ze szkła hartowanego i stali malowanej proszkowo w kolorze czerwonym
- Duże drzwiczki skrzydłowe dla bezpieczeństwa obsługi wykonane ze szkła akrylowego
- System mieszający wbudowany w garnek, zapobiegający przypalaniu się popcornu
- Rączki z nienagrzewającego się tworzywa ułatwiające dokładne opróżnianie misy
- Wygodna klapka do wyjmowania popcornu
- Szuflada pod komorą pozwalająca na łatwe usuwanie okruchów i pozostałych ziaren
- Podświetlane wnętrze
- Ogrzewane dno komory
- Czas trwania jednego cyklu: ok. 2 min
- Waga: ±25 kg

kod	V	W	mm	PLN
282748	230	1500	560x420x(H)770	**1469,00**



Szuflada pod komorą pozwala na łatwe usuwanie okruchów i pozostałych ziaren

1899[00]

Składana półka do odkładania pączków



205914



System „zimnej strefy" oddzielający pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek

Kran spustowy

SMAŻALNIK

- Urządzenie idealne do smażenia pączków, faworków oraz innych dań przygotowywanych w głębokim tłuszczu
- Przeznaczone do intensywnego użytkowania
- Całość 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: 50°-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	litry	V	W	mm	PLN
205914	12	230	3500	630x860x(H)360	**1899,00**





Duży otwór z rączką do wkładania dużych kawałków warzyw



Mały otwór do wkładania mniejszych warzyw

Zobacz film

3047^{00}



Zawiera 5 tarcz dających różne efekty krojenia: plastry 2 i 4 mm oraz wiórki 3, 5 i 7 mm



231807

SZATKOWNICA ELEKTRYCZNA DO WARZYW Z ZESTAWEM 5 TARCZ

- Doskonała do krojenia dużych ilości warzyw
- Duży otwór z rączką do wkładania dużych kawałków warzyw
- Mały otwór do wkładania mniejszych warzyw
- W zestawie 5 tarcz dających różne efekty krojenia: plastry 2 i 4 mm oraz wiórki 3, 4,5 i 7 mm
- Obudowa z aluminium
- 2 zabezpieczenia: zatrzask śruby zamykający pokrywę oraz czujnik elektromagnetyczny (otwarcie pokrywy wyłącza urządzenie)
- Prędkość: 295 obr./min
- Wydajność: 100 - 300 kg/h
- Waga: 24 kg

kod	V	W	mm	PLN
231807	230	550	540x240x(H)450	**3047,00**



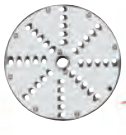


280096

TARCZA DO PLASTRÓW

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza z aluminium, noże ze stali nierdzewnej

kod	grubość (mm)	PLN
280126	4	**369,00**
280096	1	**369,00**
280102	2	**369,00**
280201	6	**369,00**
280218	8	**369,00**
280225	10	**369,00**





280317

TARCZA DO WIÓRKÓW

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza ze stali nierdzewnej

kod	grubość (mm)	PLN
280294	2	**345,00**
280300	3	**345,00**
280416	4.5	**345,00**
280317	7	**345,00**





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)	PLN
234747	10	**580,00**
234730	8	**580,00**

ABS plastic | Al aluminium | S.S. stainless steel | indoor



Zawiera 5 tarcz dających różne efekty krojenia: plastry 2 i 4 mm oraz wiórki 3, 5 i 7 mm

Zobacz film



Duży otwór z rączką do wkładania dużych kawałków warzyw

Mały otwór do wkładania mniejszych warzyw

3919,00

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 ø55 mm na długie warzywa, np. marchew, ogórki
- W zestawie 5 tarcz: plasterki 2 mm (tarcza z 3 ostrzami), plasterki 4 mm (tarcza z 2 ostrzami) oraz wiórki 3, 4,5 i 7 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
- Prędkość: 300 obr./min
- Wydajność: 100 - 350 kg/h
- 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
- Dysk ewakuacyjny
- 4 gumowe antypoślizgowe nóżki
- Waga: 25 kg

kod	V	W	mm	PLN
231852	230	750	500x250x(H)470	**3919,00**

231852



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)	PLN
234761	10	**456,00**
234754	8	**493,00**



280423

TARCZA DO SŁUPKÓW

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza z aluminium, noże ze stali nierdzewnej

kod	grubość (mm)	PLN
280423	3	**493,00**



280621

TARCZA „V" DO TARCIA ZIEMNIAKÓW

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza ze stali nierdzewnej

kod	PLN
280621	**358,00**



280690

STOJAK NA TARCZE

- Pojemność na 18 tarcz
- Cena nie obejmuje tarcz

kod	mm	PLN
280690	400x250x(H)90	**197,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

od **11060**^{00}



Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami
dwa mikrowłączniki bezpieczeństwa: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza silnik automatycznie się wyłącza

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 - 5 PRĘDKOŚCI

- 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, wiórków, słupków, kostek oraz frytek
- Model CA-4V do krojenia małych główek kapusty
- Nowy, intuicyjny, elektronicznie sterowany panel ułatwiający pracę operatora i posiadający wiele ważnych funkcji
- Do wyboru aż 5 prędkości obrotu noża, idealnych do różnych rodzajów warzyw
- Mocne silniki dzięki technologii „Brushless" skutecznie utrzymują 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
- Dodatkowa funkcja FORCE CONTROL pozwala na obserwację:
  - natężenia prądu w silniku
  - mocy silnika w danym momencie
  - temperatury w module elektronicznym IGBT
  - temperatury wewnątrz obudowy silnika
- Wykonana ze stali nierdzewnej i odlewów aluminiowych, wyróżnia się wysoką wytrzymałością i 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 500 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



1050784



1050796

kod	model	otwór głowicy (cm²)	wydajność (kg)	V	W	mm	kg	PLN
1050784	CA-3V	136	do 500	230	1500	391x409x(H)552	24	**11060,00**
1050796	CA-4V	286	200-650	230	1500	391x400x(H)652	27	**12929,00**
1050123	Podajnik rurowy – nasadka do długich warzyw							**3725,00**





Duży podajnik na warzywa:
136 cm² lub 286 cm²



Mały podajnik na warzywa





Maksymalna skuteczność i komfort pracy!
Modele ACTIVE:
- wyposażone w asynchroniczny silnik o dużej mocy
- są proste w obsłudze dzięki nowemu, ergonomicznemu panelowi sterowania

od 5697,00



Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami
dwa mikrowłączniki bezpieczeństwa: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza silnik automatycznie się wyłącza

SZATKOWNICA ELEKTRYCZNA DO WARZYW, Z PANELEM ELEKTRONICZNYM SERII CA-31 I CA-41

sammic

- 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, wiórków, słupków, kostek oraz frytek
- Nowy, intuicyjny, elektronicznie sterowany panel
- Wykonana ze stali nierdzewnej i odlewów aluminiowych, wyróżnia się wysoką wytrzymałością i przystosowaniem do intensywnej pracy
- Konstrukcja noża zapewnia powtarzalne cięcie
- Boczne wyjście dla pokrojonych warzyw umożliwia umieszczenie szatkownicy na wąskim blacie
- Prędkość: 365 obr./min
- Łatwo zdejmowana pokrywa z dociskaczem
- Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza silnik się automatycznie wyłącza



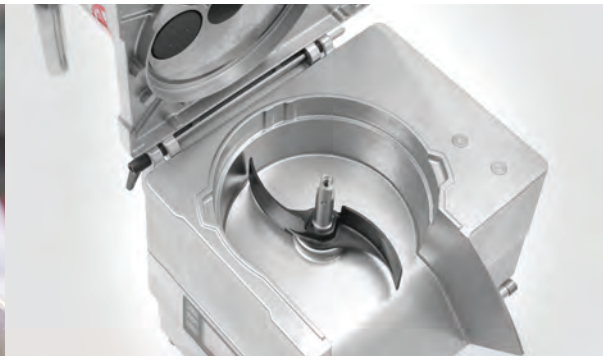
1050700



1050719

kod	model	otwór głowicy (cm²)	wydajność (kg)	V	W	mm	kg	PLN
1050700	CA-31 230V	136	150-450	230	550	389x405x(H)544	21	**5697,00**
1050701	CA-31 400V	136	150-450	400	550	389x405x(H)544	21	**5699,00**
1050719	CA-41 230V	286	200-650	230	550	391x396x(H)653	24	**9129,00**
1050721	CA-41 400V	286	200-650	400	550	391x396x(H)653	24	**9129,00**
1050122	Głowica szatkownicy do warzyw z dużym otworem wsadowym o powierzchni 286 cm². Do cięcia dużych ilości warzyw, z nawet całych małych główek kapusty. Głowica pasująca do modelu CA-62 – 1050738 oraz modeli CA-41 – 1050719 i 1050721.							**4019,00**







17269^{00}

Większa wydajność!
2 prędkości oraz wysoko wydajny podajnik do jednorazowego załadunku dużej ilości produktów

SZATKOWNICA ELEKTRYCZNA O DUŻEJ WYDAJNOŚCI DO WARZYW, Z PANELEM ELEKTRONICZNYM CA-62 SAMMIC

- 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, wiórków, słupków, kostek oraz frytek
- Wykonana ze stali nierdzewnej i odlewów aluminiowych, wyróżnia się wysoką wytrzymałością i przystosowaniem do intensywnej pracy
- Wyposażona w duży podajnik na warzywa oraz boczny otwór wylotowy na gotowy produkt
- Konstrukcja noża zapewnia powtarzalne cięcie
- Łatwy w użyciu nowy, wodoodporny, elektronicznie sterowany panel
- 2 prędkości pracy:
  - 365 obr./min – do cięcia precyzyjnego
  - 730 obr./min – do pracy z maks. wydajnością
- Wydajność: 500-1000 kg/h
- Otwór wsadowy: 273 cm²
- Średnica tarczy: 205 mm
- Łatwo demontowalna dźwignia i pokrywa ułatwia czyszczenie
- Precyzyjny system bezpieczeństwa przed otwarciem pokrywy
- Waga netto: 29,8 kg



kod	model	otwór głowicy (cm²)	wydajność (kg)	V	W	mm	kg	PLN
1050738	CA 62	273	500-1000	230	750	430x420x(H)810	29,5	**17269,00**









od **439,00**

kod		przeznaczenie	PLN
1010215	Tarcza do plastrów FC-1 + 1 mm	Ogórki, marchew, chipsy ziemniaczane	**439,00**
1010220	Tarcza do plastrów FC-2 + 2 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane	**439,00**
1010224	Tarcza do plastrów FC-3D 3 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane	**439,00**
1010227	Tarcza do plastrów FC-6D 6 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	**439,00**
1010409	Tarcza do plastrów FC-8D 8 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	**439,00**
1010410	Tarcza do plastrów FC-10D 10 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	**439,00**
1010411	Tarcza do plastrów FC-14D 14 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	**490,00**
1010252	Tarcza do plastrów FC-20 + 20 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	**490,00**
1010247	Tarcza do plastrów FC-20 + 25 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	**490,00**
1010406	Tarcza do plastrów FCC-2 + 2 mm	Zakrzywione ostrze pozwala na precyzyjne cięcie delikatnych produktów: pomidory, pomarańcze, banany, cytryny itp.	**439,00**
1010403	Tarcza do plastrów FCC-3 + 3 mm	Zakrzywione ostrze pozwala na precyzyjne cięcie delikatnych produktów: pomidory, pomarańcze, banany, cytryny itp.	**439,00**
1010404	Tarcza do plastrów FCC-5 + 5 mm	Zakrzywione ostrze pozwala na precyzyjne cięcie delikatnych produktów: pomidory, pomarańcze, banany, cytryny itp.	**439,00**
1010295	Tarcza do plastrów karbowanych FCO-2 + 2 mm	Ryflowane ostrze pozwala otrzymać karbowane plastry ogórków, marchwi, ziemniaków itp.	**489,00**
1010300	Tarcza do plastrów karbowanych FCO-3 + 3 mm	Ryflowane ostrze pozwala otrzymać karbowane plastry ogórków, marchwi, ziemniaków itp.	**489,00**
1010408	Tarcza do plastrów karbowanych FCO-6 + 6 mm	Ryflowane ostrze pozwala otrzymać karbowane plastry ogórków, marchwi, ziemniaków itp.	**489,00**





489,00

kod		przeznaczenie	PLN
1010350	Kratka do frytek FFC-8 + 8 mm	W połączeniu z tarczą FC-8 pozwala otrzymać frytki	**489,00**
1010355	Kratka do frytek FFC-10 + 10 mm	W połączeniu z tarczą FC-10 pozwala otrzymać frytki	**489,00**
1010364	Kratka do kostek FMC-14D 14x14 mm	W połączeniu z tarczą FC-14D pozwala otrzymać kostkę 14x14x14 mm	**489,00**
1010375	Kratka do kostek FMC-20 + 20x20 mm	W połączeniu z tarczą FC-20 pozwala otrzymać kostkę 20x20x20 mm	**489,00**
1010380	Kratka do kostek FMC-25 + 25x25 mm	W połączeniu z tarczą FC-25 pozwala otrzymać kostkę 25x25x25 mm	**489,00**





od **605,00**

kod		przeznaczenie	PLN
1010205	Tarcza do słupków FCE-2 + 2x2 mm	Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp.	**605,00**
1010210	Tarcza do słupków FCE-4 + 4x4 mm	Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp.	**605,00**
1010405	Tarcza do słupków FCE-8 + 8x8 mm	Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp.	**657,00**





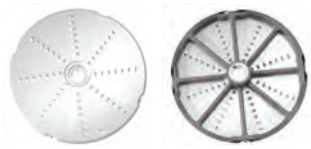
657,00

kod		przeznaczenie	PLN
1010390	Zestaw do puree ziemniaczanego FP	Masher do puree ziemniaczanego, do użycia wyłącznie z tarczą do plastrów	**657,00**









333,00

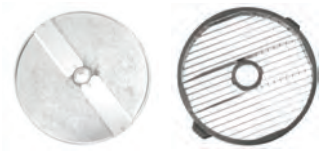


kod		przeznaczenie	PLN
1010320	Tarcza do wiórków SH-2 2 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	333,00
1010315	Tarcza do wiórków SH-3 3 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	333,00
1010322	Tarcza do wiórków SH-4 4 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	333,00
1010324	Tarcza do wiórków SH-6 6 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	333,00
1010326	Tarcza do wiórków SH-7 7 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	333,00



333,00

kod		przeznaczenie	PLN
1010318	Tarcza do tarcia SH-1 1 mm	Tarcza do ucierania chleba, twardego sera, czekolady itp.	333,00
1010328	Tarcza do tarcia SH-8 8 mm	Tarcza do ucierania chleba, twardego sera, czekolady itp.	333,00



od 489,00



kod		przeznaczenie	PLN
1010362	Kratka do kostek FMC-8D 8x8 mm	W połączeniu z tarczą FC-8D pozwala otrzymać kostkę 8x8x8 mm	499,00
1010363	Kratka do kostek FMC-10D 10x10 mm	W połączeniu z tarczą FC-10D pozwala otrzymać kostkę 10x10x10 mm	489,00

od 271,00



kod		PLN
1010361	Przecisk do zestaw do mycia kratki do kostek 8 mm	439,00
1010366	Przecisk do zestaw do mycia kratki do kostek 10 mm	439,00
1010359	Uniwersalna podstawa do przecisku do mycia kratek	271,00



1010204

219,00

STOJAK NA TARCZE I KRATKI

- Idealna do przechowywania tarcz i kratek
- Na 10 tarcz

kod	PLN
1010204	219,00

PODSTAWA JEZDNA DO SZATKOWNIC: CA-301, CA-401, CA-601

- 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	PLN
1050063	666x686x(H)400	1534,00

1534,00

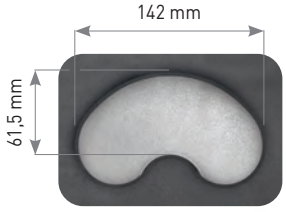


1050063



SZATKOWNICE ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ I ZE STAŁĄ PRĘDKOŚCIĄ SAMMIC COMPACT LINE

- Zaprojektowane z wyjątkową precyzją tarcze tnące zapewniają bardzo dokładne cięcie
- Solidna konstrukcja z najwyższej jakości materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością są proste w obsłudze dzięki nowemu, ergonomicznemu panelowi sterowania
- Niska waga i compactowy design – szatkownica waży mniej i zajmuje mniej miejsca
- Obudowa wykonana z fiberglass – wzmocniony polimer
- Wysoka wodoodporność – obudowa pozbawiona otworów wentylacyjnych
- Cicha praca – wysoki komfort użytkownika
- Szerokie zastosowanie – 5-stopniowa regulacja prędkości!
- Model 1050962 do produktów o różnorodnej strukturze (twardych warzywa korzeniowe i miękkich pomidory, banany)
- Do 35 różnych rodzajów cięć - dzięki zastosowaniu szerokiego asortymentu tarcz i kratek (należy zamawiać osobno)
- Technologia bezszczotkowa (model 1050962) gwarantuje jednolite, powtarzalne efekty cięcia oraz zmniejszają straty na produkcie dzięki ekskluzywnemu systemowi kontrolowania siły nacisku (Force Control System)
- Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami – dwa mikrowłączniki bezpieczeństwa: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza silnik automatycznie się wyłącza



od **4719,00**



1050940

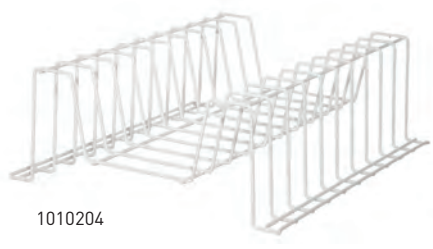


1050962

kod	model	otwór głowicy (cm²)	wydajność (kg)	prędkość (obr./min)	V	W	mm	kg	PLN
1050940	CA-21	89	50-350	1500	230	800	378x309(H)533	15,3	**4719,00**
1050962	CA-2V	89	50-350	300-1000	230	1100	378x309(H)533	13	**7779,00**

AKCESORIA

kod		PLN
2059762	Przystawka – kuter, do grupy Compact Range	**1209,00**
2059750	Nóż gładki do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych	**719,00**
2059752	Nóż perforowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	**719,00**
2059748	Nóż ząbkowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	**719,00**



1010204

219,00

STOJAK NA TARCZE I KRATKI

- Idealna do przechowywania tarcz i kratek
- Na 10 tarcz

kod	PLN
1010204	**219,00**

TARCZE DO SZATKOWNIC COMPACT LINE





od **319,00**

kod		przeznaczenie	PLN
1010530	Tarcza do plastrów FCS-1 1 mm	Ogórki, marchew, chipsy ziemniaczane	334,00
1010532	Tarcza do plastrów FCS-2 2 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane	334,00
1010534	Tarcza do plastrów FCS-3 3 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane	334,00
1010536	Tarcza do plastrów FCS-4 4 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	334,00
1010538	Tarcza do plastrów FCS-5 5 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	334,00
1010540	Tarcza do plastrów FCS-6 6 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	334,00
1010570	Tarcza do plastrów FCS-8 8 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	389,00
1010572	Tarcza do plastrów FCS-10 10 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	389,00
1010574	Tarcza do plastrów FCS-12 12 mm	Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	389,00
1010546	Tarcza do plastrów karbowanych FCOS-2 2 mm	Ryflowane ostrze pozwala otrzymać karbowane plastry ogórków, marchwi, ziemniaków itp.	319,00





500,00

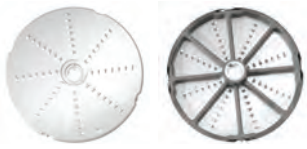
kod		przeznaczenie	PLN
1010590	Kratka do frytek FFS-8 8 mm	W połączeniu z tarczą FCS-8 pozwala otrzymać frytki	500,00
1010592	Kratka do frytek FFS-10 10 mm	W połączeniu z tarczą FCS-10 pozwala otrzymać frytki	500,00
1010580	Kratka do kostek FMS-8 8x8 mm	W połączeniu z tarczą FCS-8 pozwala otrzymać kostkę 8x8x8 mm	500,00
1010582	Kratka do kostek FMS-10 10x10 mm	W połączeniu z tarczą FCS-10 pozwala otrzymać kostkę 10x10x10 mm	500,00
1010584	Kratka do kostek FMS-12 12x12 mm	W połączeniu z tarczą FCS-12 pozwala otrzymać kostkę 12x12x12 mm	500,00





281,00

kod		przeznaczenie	PLN
1010514	Zestaw do purée ziemniaczanego – drobna tarcza SHSF	Masher do purée ziemniaczanego, do użycia wyłącznie z tarczą do plastrów	281,00
1010516	Zestaw do purée ziemniaczanego – zgrubna tarcza SHSF	Masher do purée ziemniaczanego, do użycia wyłącznie z tarczą do plastrów	281,00





281,00

kod		przeznaczenie	PLN
1010500	Tarcza do tarcia SHS-2 2 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	281,00
1010502	Tarcza do tarcia SHS-3 3 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	281,00
1010504	Tarcza do tarcia SHS-4 4 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	281,00
1010506	Tarcza do tarcia SHS-7 7 mm	Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	281,00





439,00

kod		przeznaczenie	PLN
1010550	Tarcza do słupków FCES 2x2 mm	Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp.	439,00
1010552	Tarcza do słupków FCES 2x4 mm	Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp.	439,00
1010554	Tarcza do słupków FCES 2x6 mm	Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp.	439,00
1010556	Tarcza do słupków FCES 4x4 mm	Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp.	439,00
1010558	Tarcza do słupków FCES 6x6 mm	Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp.	439,00
1010560	Tarcza do słupków FCES 8x8 mm	Daje efekt cięcia „Julienne". Seler, pietruszka, marchewka itp.	439,00

od **9799**^{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-EMULGATORY SAMMIC ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

- Urządzenie przeznaczone do rozdrabniania, siekania, mielenia i mieszania wszelkich produktów, takich jak: warzywa i zioła, mięsa surowe i gotowane, ryby, owoce, orzechy, kostki lodu, oraz do zagniatania wszelkiego rodzaju ciast
- Idealne do przygotowywania musów, przecierów, sosów, zup, mięsa siekanego na klopsy czy tatara, purée ziemniaczanego, warzywnego lub owocowego, masła, np. z dodatkiem ziół, majonezu, a nawet do wyrabiania ciasta czy cukru pudru i masy migdałowej
- Kuter-emulgator przeznaczony szczególnie do pracy z płynami
- Dodatkowo wyposażony w ręczny zgarniak, który pozwala na uzyskanie jeszcze bardziej jednorodnej mieszanki
- Zdejmowany zbiornik ze stali nierdzewnej z poliwęglanową pokrywą z otworem pozwalającym na dodawanie składników podczas pracy urządzenia
- Systemy bezpieczeństwa uniemożliwiające załączenie silnika, gdy moduł kutra-emulgatora nie jest zamontowany na bloku silnika lub gdy zamontowany jest nieprawidłowo
- Dodatkowy mikrowyłącznik bezpieczeństwa blokujący obroty noża przy zdjętej lub źle zamontowanej pokrywie pojemnika
- Blok silnika wykonany ze stopu aluminium wysokiej klasy
- Wysoka szczelność obudowy zapobiegająca zalaniu silnika
- Nowoczesny, elektroniczny panel graficzny z wieloma przydatnymi funkcjami i informacjami o pracy urządzenia
- Funkcja rozpoznania poprawnie zamontowanego modułu
- Funkcja obrotów wstecznych idealna np. podczas wyjmowania gotowego wyrobu
- Funkcja pracy pulsacyjnej przydatna podczas siekania delikatnych produktów
- Graficzny wskaźnik prędkości wraz z podaniem numeru prędkości i liczby obrotów na minutę
- Możliwość ustawienia czasu pracy
- Obroty wsteczne do mieszania produktów
- Mocne silniki wykonane w technologii „Brushless", skutecznie utrzymujące moment obrotowy w każdym z 10 zakresów prędkości od 300 do 3000 obr./min
- Dodatkowa funkcja Force Control pozwalająca na obserwację aż 4 parametrów pracy urządzenia:
  - natężenia prądu w silniku
  - mocy silnika w danym momencie
  - temperatury w module elektronicznym IGBT
  - temperatury wewnątrz obudowy silnika
- W komplecie nóż ząbkowany



1050834



1050853

kod	typ	zbiornik (l)	zgarniak	ilość biegów	prędkość noża (obr./min)	V	W	mm	zbiornik (mm)	waga – szatkownica (kg)	waga – cutter (kg)	PLN
1050834	KE-5V	5,5	TAK	10	300-3000	230	1500	286x387x(H)487	Ø240x(H)150	26,5	18	**9799,00**
1050853	KE-8V	8	TAK	10	300-3000	230	1500	286x387x(H)517	Ø240x(H)199	27,6	19	**11379,00**

AKCESORIA SAMMIC

od **269**^{00}

kod		PLN
2053058	Nóż gładki do kutra 1050832, emulgatora 1050834 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050752 i 1050769. Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych	**719,00**
2053935	Nóż gładki do kutra 1050850, emulgatora 1050853 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050808 i 1050821. Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych	**1429,00**
2053063	Nóż perforowany do kutra 1050832, emulgatora 1050834 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050752 i 1050769. Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	**657,00**
2053940	Nóż perforowany do kutra 1050850, emulgatora 1050853 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050808 i 1050821. Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	**1429,00**
2053091	Nóż ząbkowany do kutra 1050832, emulgatora 1050834 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050752 i 1050769. Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	**774,00**
2053930	Nóż ząbkowany do kutra 1050850, emulgatora 1050853 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050808 i 1050821. Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	**1499,00**
2059417	Zgarniak do emulgatora 1050834 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050752 i 1050769	**269,00**
2053960	Zgarniak do emulgatora 1050853 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050808 i 1050821	**334,00**



od 5149^{00}



KUTRY-EMULGATORY ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ I KUTRY ZE STAŁĄ PRĘDKOŚCIĄ SAMMIC COMPACT LINE

sammic

- Urządzenie przeznaczone do rozdrabniania, siekania, mielenia
- i mieszania różnorodnych produktów oraz zagniatania wszelkiego rodzaju ciast
- Emulgator przeznaczony szczególnie do pracy z płynami
- Zdejmowany zbiornik ze stali nierdzewnej (4,4 l) z pokrywą wykonaną z poliwęglanu oraz otworem pozwalającym na dodawanie składników podczas pracy urządzenia
- Emulgator wyposażony w nowoczesny, elektroniczny panel graficzny (model 1051000) z wieloma przydatnymi funkcjami i informacjami o pracy urządzenia
- Szerokie zastosowanie – 5-stopniowa regulacja prędkości! (model 1051000) do produktów o różnorodnej strukturze (twardych: warzywa korzeniowe i miękkich: pomidory, banany). Programy specjalne: grube i drobne mielenie, timer
- Ostrzeżenie przed przeciążeniem – Force Control - alarm wizualny i dźwiękowy
- Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami - mikrowyłączniki bezpieczeństwa przy misie i przy pokrywie, system ostrzeżeń
- o błędach
- Solidna konstrukcja z najwyższej jakości materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością
- Są proste w obsłudze dzięki nowemu, ergonomicznemu panelowi sterowania
- Niska waga i compactowy design
- Obudowa wykonana z fiberglass – wzmocniony polimer
- Wysoka wodoodporność – obudowa pozbawiona otworów wentylacyjnych
- Cicha praca – wysoki komfort użytkownika
- Misa kutra wyposażona w ergonomiczne rączki



1050980



1051000

kod	model	typ	zbiornik (l)	prędkość noża (obr./min)	V	W	mm	silnik	waga (kg)	PLN
1050980	K-41	kuter	4,4	1500	230	800	252x309x(H)434	asynchroniczny	14,2	**5149,00**
1051000	KE-4V	kuter-emulgator	4,4	300-3000	230	1100	252x309x(H)434	bezszczotkowy	11,9	**8219,00**

AKCESORIA

kod		PLN
2059760	Dodatkowa głowica do szatkownicy 1050940 i 1050962 lub kutra 1050980 i 1051000	**1617,00**
2059750	Nóż gładki do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych	**719,00**
2059752	Nóż perforowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	**719,00**
2059748	Nóż ząbkowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	**719,00**

od 719,00

KUTRY SAMMIC Z DWOMA PRĘDKOŚCIAMI

- Niezwykle skuteczne i wydajne urządzenia, umożliwiające krojenie, mielenie, mieszanie i gniecenie produktów
- Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej i aluminium zapewnia dużą wytrzymałość i odporność na czynniki zewnętrzne
- Przejrzysty i intuicyjny panel sterowania sprawia, że kuter jest niezwykle prosty w obsłudze
- Zdejmowany zbiornik ze stali nierdzewnej posiada pokrywę wykonaną z poliwęglanu z otworem pozwalającym na dodawanie składników podczas pracy urządzenia
- Systemy bezpieczeństwa uniemożliwiają załączenie silnika, gdy moduł kutra nie jest zamontowany na bloku silnika lub gdy zamontowany jest nieprawidłowo
- Dodatkowy mikrowyłącznik bezpieczeństwa blokuje obroty noża
- przy zdjętej lub źle zamontowanej pokrywie pojemnika
- 2-stopniowa regulacja prędkości: 1500 i 3000 obr./min
- W komplecie znajduje się nóż ząbkowany.

od **7929**^{00}



1050832



1050850

kod	model	zbiornik (l)	ilość biegów	prędkość noża (obr./min)	V	W	mm	zbiornik (mm)	waga – szatkownica (kg)	waga – cutter (kg)	PLN
1050832	K-52	5,5	2	1500 i 3000	400	1500	286x387x(H)439	Ø240x(H)150	29,7	18	**7929,00**
1050850	K-82	8	2	1500 i 3000	400	1500	286x387x(H)473	Ø240x(H)199	30,8	18,9	**8499,00**

AKCESORIA SAMMIC

od **269**^{00}

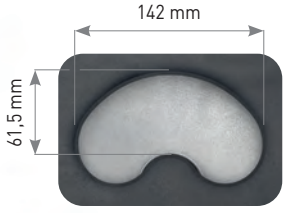
kod		PLN
2053058	Nóż gładki do kutra 1050832, emulgatora 1050834 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050752 i 1050769. Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych	**719,00**
2053935	Nóż gładki do kutra 1050850, emulgatora 1050853 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050808 i 1050821. Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych	**1429,00**
2053063	Nóż perforowany do kutra 1050832, emulgatora 1050834 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050752 i 1050769. Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	**657,00**
2053940	Nóż perforowany do kutra 1050850, emulgatora 1050853 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050808 i 1050821. Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	**1429,00**
2053091	Nóż ząbkowany do kutra 1050832, emulgatora 1050834 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050752 i 1050769. Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	**774,00**
2053930	Nóż ząbkowany do kutra 1050850, emulgatora 1050853 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050808 i 1050821. Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	**1499,00**
2059417	Zgarniak do emulgatora 1050834 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050752 i 1050769	**269,00**
2053960	Zgarniak do emulgatora 1050853 oraz maszyn wieloczynnościowych 1050808 i 1050821	**334,00**



- Szatkownica do rozdrabniania warzyw, w szczególności delikatnych produktów, oraz nadawania im żądanego kształtu za pomocą szerokiej gamy tarcz i kratek dostępnych jako opcja
- Zaprojektowane z wyjątkową precyzją tarcze tnące zapewniające bardzo dokładne cięcie
- Solidna konstrukcja z najwyższej jakości materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością
- Proste w obsłudze dzięki nowemu, ergonomicznemu panelowi sterowania
- Niska waga i kompaktowa konstrukcja – szatkownica mniej waży i zajmuje mało miejsca
- Obudowa wykonana z fiberglassu – wzmocnionego włókna szklanego
- Wysoka wodoodporność dzięki obudowie pozbawionej otworów wentylacyjnych
- Cicha praca zapewniająca wysoki komfort użytkowania
- Szerokie zastosowanie, dzięki 5-stopniowej regulacji prędkości (model 1050962), do produktów o różnorodnej strukturze (twardych: warzywa korzeniowe, i miękkich: pomidory, banany)
- System kontrolowania siły nacisku (Force Control System)
- Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami – 2 mikrowłączniki bezpieczeństwa: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza – silnik automatycznie się wyłącza
- Duży podajnik na warzywa: 89 cm^2
- Boczny otwór wylotowy na gotowy produkt, pozwalający na ustawienie maszyny na małej powierzchni roboczej
- 1 lub 5 prędkości szatkownicy: 1500 lub 300-1000 obr./min (w zależności od modelu)
- Profilowany dysk ewakuacyjny zwiększający wydajność urządzenia
- Wydajność: 50-350 kg/godz.
- Łatwe w demontażu dźwignia i pokrywa
- Zbiornik emulgatora o poj. 4,4 l przeznaczony do rozdrabniania, siekania, mielenia i mieszania produktów oraz zagniatania wszelkiego rodzaju ciast
- 1 lub 10 prędkości emulgatora: 1500 lub 300-1000 obr./min (w zależności od modelu)
- Funkcja pracy pulsacyjnej (model 1050900) przydatna podczas siekania delikatnych produktów, aby nie zmielić ich na miazgę (tylko dla modułu emulgatora)
- Do 35 różnych rodzajów cięć – dzięki zastosowaniu szerokiego asortymentu tarcz i kratek (do nabycia osobno)

od 6249,00







1050900 1050922

kod	wydajność (kg/h)	powierzchnia otworu (cm^2)	zbiornik emulgatora (l)	V	W	wymiary szatkownicy (mm)	wymiary cuttera (mm)	waga – szatkownica (kg)	waga – cutter (kg)	PLN
1050900	50-350	89	4,4	230	1500	378x309(H)533	252x309x(H)434	15,3	14,2	**6249,00**
1050922	50-350	89	4,4	230	1500	378x309(H)533	252x309x(H)434	13	11,9	**9799,00**

AKCESORIA

kod		PLN
2059762	Przystawka – kuter, do grupy Compact Range	**1209,00**
2059750	Nóż gładki do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów włóknistych	**719,00**
2059752	Nóż perforowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	**719,00**
2059748	Nóż ząbkowany do kutrów i urządzeń wielofunkcyjnych Compact Line Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	**719,00**

od 719,00



od **13669**^{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)

URZĄDZENIE WIELOFUNKCYJNE CK-48V SAMMIC

- Urządzenia wielofunkcyjne CK-35V i CK-38V marki Sammic łączą w sobie zalety użytkowania szatkownic z kutrami-emulgatorami
- Produkt idealny dla osób, które cenią sobie wygodę i pełen profesjonalizm
- Wysoka jakość wykonania ze stali nierdzewnej gwarantująca trwałość i odporność na czynniki zewnętrzne
- Każde urządzenie wyposażone w:
  - blok z silnikiem (wspólny dla wszystkich modeli urządzeń wielofunkcyjnych)
  - głowicę szatkownicy do warzyw (wielkość otworu wlotowego: 136 cm^2 lub 286 cm^2)
  - zbiornik kutra-emulgatora w zależności od modelu o pojemności: 5,5 l lub 8 l
- Blok silnika wykonany ze stopu aluminium wysokiej klasy
- Przejrzysty, wodoodporny panel sterowania z podświetleniem LED łatwy w obsłudze
- Wysoka szczelność obudowy zapobiegająca zalaniu silnika
- Zdejmowany zbiornik ze stali nierdzewnej z pokrywą z poliwęglanu
- Otwór w pokrywie umożliwiający dodawanie kolejnych składników podczas pracy urządzenia
- Zbiornik kutra-emulgatora przeznaczony do rozdrabniania, siekania, mielenia i mieszania wszelkich produktów, szczególnie przydatny do przygotowywania musów, przecierów, sosów, zup. Wyposażony w zgarniak umożliwiający jeszcze dokładniejsze mieszanie produktów
- Głowica szatkownicy do warzyw, wykonana z odlewu aluminium, charakteryzująca się dużą wytrzymałością i przystosowaniem do intensywnej pracy. Przeznaczona do rozdrabniania warzyw za pomocą tarcz i kratek (akcesoria do nabycia osobno)
- Mocny silnik wykonany w technologii „Brushless" skutecznie utrzymuje moment obrotowy w każdym z 10 zakresów prędkości
- Funkcja obrotów wstecznych umożliwiająca uzyskanie jeszcze bardziej jednorodnego produktu
- Funkcja pracy pulsacyjnej odpowiednia do siekania delikatnych produktów tak, aby nie zmielić ich na miazgę (tylko dla modułu emulgatora)
- Wydajny silnik o mocy 1500 W
- Poziom hałasu: <70 dB



kod	model	wydajność (kg/h)	powierzchnia otworu (cm^2)	zbiornik emulgatora (l)	V	W	wymiary szatkownicy (mm)	wymiary cuttera (mm)	waga – szatkownica (kg)	waga – cutter (kg)	PLN
1050752	CK-35V	100-450	136	5,5	230	1500	391x409x(H)552	286x387x(H)487	26,5	18	**13669,00**
1050808	CK-38V	100-450	136	8	230	1500	391x409x(H)552	286x387x(H)517	27,6	19	**15399,00**
1050769	CK-45V	200-650	286	5,5	230	1500	391x400x(H)652	286x387x(H)487	29,7	18	**15860,00**
1050821	CK-48V	200-650	286	8	230	1500	391x400x(H)652	286x387x(H)517	30,8	18,9	**17319,00**

WIRÓWKA DO SAŁATY 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 kółka 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

Zobacz film

15749,00

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
PLN	**15749,00**



1000710

2347,00

SOKOWIRÓWKA LI-240 SAMMIC

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Duży otwór wsadowy o średnicy ø75 mm
- Zbiornik na miąższ o poj. 3,25 l
- Specjalnie zaprojektowana pokrywa umożliwiająca sprawne przesuwanie miąższu do zbiornika
- Blokada bezpieczeństwa – urządzenie pracuje wyłącznie przy prawidłowo zamontowanej pokrywie
- Przełącznik turbo – czasowe zwiększanie obrotów pozwala na równoważenie ewentualnych wibracji i oczyszczenie sitka
- Wodoodporna osłona panelu sterowania zapewniająca bezpieczną obsługę urządzenia i ułatwiająca jego czyszczenie
- Prosty i intuicyjny montaż oraz demontaż poszczególnych elementów, łatwość użytkowania i czyszczenia
- Silnik chłodzony powietrzem
- Prędkość: do 6300 obr./min
- Waga netto: 5 kg

kod	V	W	mm	PLN
5410000	230	240	310x205x(H)360	**2347,00**



5410000

URZĄDZENIE DO MIELENIA MIĘSA O DUŻEJ WYDAJNOŚCI – DO 280 KG/H

- Interesujące rozwiązanie dla klienta, który chce samodzielnie zdecydować o poszczególnych elementach młynka do mięsa.
- Napęd należy zamówić oddzielnie, a przepust z jednostką tnącą, która jest dostępna w dwóch wariantach: „ENTERPRISE" i „UNGER". Oba urządzenia są wykonane ze stali nierdzewnej i standardowo wyposażone w śrubę i sitko z otworami ø6 mm. Różnią się one jednak nożem, który może mieć krawędzie tnące po jednej lub obu stronach.

6626,00



1050210

NAPĘD WILKA DO MIĘSA O DUŻEJ WYDAJNOŚCI SAMMIC PS-22

- Korpus wykonany ze stali nierdzewnej
- Demontowalny podajnik na mięso wykonany ze stali nierdzewnej
- Popychacz z polipropylenu
- Przełącznik start/stop
- Średnica gardzieli załadunku: ø60 mm
- Wydajny silnik o mocy 740 W
- Poziom hałasu: <70 dB
- Waga netto: 30 kg
- Gardziel z zespołem tnącym do nabycia osobno (1050215, 1050216)

kod	mm	V	W	PLN
1050210	310x440x(H)480	230	740	**6626,00**

od 2599,00



Nóż jednostronny

Enterprise
1050215



Szarpak

Nóż dwustronny

Unger
1050216

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

kod	typ		mm	waga (kg)	PLN
1050215	Enterprise	jedno cięcie	200x200x(H)245	6,5	**2599,00**
1050216	Unger	podwójne cięcie	200x200x(H)245	6,7	**2765,00**

od 166,00

2051052



SITKO DO GARDZIELI ENTERPRISE

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Nadaje się do mycia w zmywarkach
- Odpowiedni do gardzieli Enterprise z zespołem tnącym (1050215) do wilka PS-22

kod	średnica oczka (mm)	średnica całej tarczy (mm)	PLN
2051051	3	82	**219,00**
2051014	4,5	82	**166,00**
2051052	6	82	**166,00**
2051053	8	82	**166,00**

od 166,00

2051525



SITKO DO GARDZIELI UNGER

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Nadaje się do mycia w zmywarkach
- Odpowiedni do gardzieli Unger z zespołem tnącym (1050216) do wilka PS-22

kod	średnica oczka (mm)	średnica całej tarczy (mm)	PLN
2051524	3	82	**219,00**
2051525	4,5	82	**166,00**
2051526	6	82	**166,00**
2051527	8	82	**166,00**

WILKI DO MIĘSA

od **1799**^{00}

PE polyethylene | S.S. stainless steel

- 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)

WYDAJNOŚĆ chwilowa do **250 kg/h**



210772

WILK DO MIĘSA 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	PLN
210765	230	300	250x370x(H)490	**1799,00**

WILK DO MIĘSA 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	PLN
210772	230	550	264x420x(H)548	**2335,00**

WILK DO MIĘSA 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	PLN
210789	230	900	305x490x(H)607	**2799,00**



od **84**^{00}

210451

SITKO DO WILKA

S.S. stainless steel

kod	odpowiednie do	mm	PLN
210413	210765	ø5	**84,00**
210420	210765	ø8	**84,00**
210451	210772	ø6	**99,00**
210468	210772	ø8	**99,00**
210499	210789	ø6	**104,00**
210505	210789	ø8	**104,00**



od **75**^{00}

210444

NÓŻ DO WILKA

S.S. stainless steel

kod	odpowiedni do	PLN
210406	210765	**75,00**
210444	210772	**84,00**
210482	210789	**75,00**



od **264**^{00}

210437

WAŁEK ŚLIMAKOWY

S.S. stainless steel

kod	odpowiedni do	PLN
210390	210765	**264,00**
210437	210772	**299,00**
210475	210789	**359,00**

PE polyethylene | S.S. stainless steel | indoor

WILK DO MIĘSA 12, ZE ŚLIMAKIEM ZE STALI NIERDZEWNEJ

- Lej załadowczy i pojemnik na mięso – ze stali nierdzewnej
- Wałek ślimakowy ze stali nierdzewnej
- Kołek dociskowy z polietylenu
- Profesjonalne urządzenie wysokiej jakości przeznaczone do mielenia wszystkich rodzajów mięsa bez kości i skóry
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpieli olejowej (bardzo cicha)
- Sitko ø70 mm z otworami ø6 mm ze stali nierdzewnej
- Antypoślizgowe nóżki
- Waga: 19 kg
- Wydajność chwilowa: 200 kg/h
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej

kod	V	W	mm	PLN
282200	230	750	370x220x(H)440	**3199,00**



3199^{00}

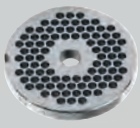
WYDAJNOŚĆ chwilowa do **200 kg/h**



od **95^{00}**

SITKO DO WILKA – ø70 mm

S.S. stainless steel | wash



282267

kod	odpowiednie do	mm	PLN
282229	282199, 210802 i 282200	ø8	**95,00**
282250	282199, 210802 i 282200	ø3	**95,00**
282243	282199, 210802 i 282200	ø4,5	**95,00**
282236	282199, 210802 i 282200	ø6	**95,00**
282267	282199, 210802 i 282200	ø2	**109,00**



282359

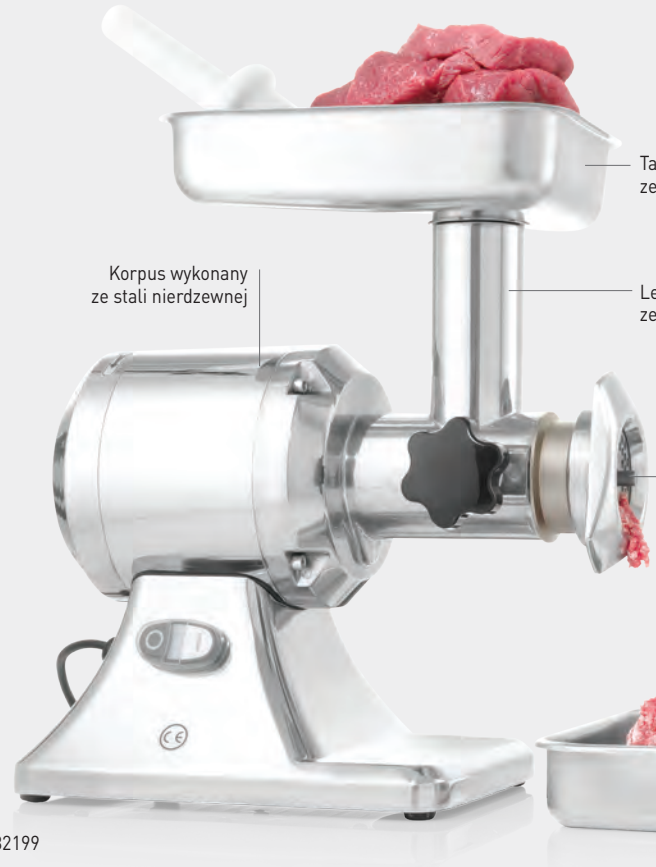
od **49^{00}**

NÓŻ DO WILKA

S.S. stainless steel | wash

kod	odpowiedni do	PLN
282359	282199, 210802 i 282200	**49,00**
282076	282007 i 210819	**65,00**

Al aluminium | PE polyethylene | S.S. stainless steel



WYDAJNOŚĆ chwilowa do **300 kg/h**

od **2709,00**

282199

WILK DO MIĘSA 12

- Lej załadowczy i pojemnik na mięso – ze stali nierdzewnej
- Wałek ślimakowy ze specjalnego stopu aluminium
- Kołek dociskowy z polietylenu
- Profesjonalne urządzenie wysokiej jakości przeznaczone do mielenia wszystkich rodzajów mięsa bez kości i skóry
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpieli olejowej (bardzo cicha)
- Sitko ø70 mm z otworami ø6 mm ze stali nierdzewnej
- Antypoślizgowe nóżki
- Waga: 19 kg
- Wydajność chwilowa: 200 kg/h
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej

kod	V	W	mm	PLN
282199	230	750	370x220x(H)440	**2709,00**

WILK DO MIĘSA 22

- Lej załadowczy i pojemnik na mięso – ze stali nierdzewnej
- Wałek ślimakowy ze specjalnego stopu aluminium
- Kołek dociskowy z polietylenu
- Profesjonalne urządzenie wysokiej jakości przeznaczone do mielenia wszystkich rodzajów mięsa bez kości i skóry
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpieli olejowej (bardzo cicha)
- Sitko ø82 mm z otworami ø6 mm ze stali nierdzewnej
- Antypoślizgowe nóżki
- Waga: 24 kg
- Wydajność chwilowa: 300 kg/h
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej

kod	V	W	mm	PLN
282007	230	1100	430x250x(H)510	**3715,00**

od **95,00**



282267

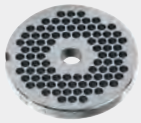
SITKO DO WILKA

– ø70 mm

S.S. stainless steel | wash

kod	odpowiednie do	mm	PLN
282229	282199, 210802 i 282200	ø8	**95,00**
282250	282199, 210802 i 282200	ø3	**95,00**
282243	282199, 210802 i 282200	ø4,5	**95,00**
282236	282199, 210802 i 282200	ø6	**95,00**
282267	282199, 210802 i 282200	ø2	**109,00**

od **104,00**



282014

SITKO DO WILKA

– ø82 mm

S.S. stainless steel | wash

kod	odpowiednie do	mm	PLN
282021	282007 i 210819	ø6	**104,00**
282014	282007 i 210819	ø8	**104,00**
282038	282007 i 210819	ø4,5	**104,00**
282045	282007 i 210819	ø3	**114,00**
282052	282007 i 210819	ø2	**149,00**

od **49,00**



282359

NÓŻ DO WILKA

S.S. stainless steel | wash

kod	odpowiedni do	PLN
282359	282199, 210802 i 282200	**49,00**
282076	282007 i 210819	**65,00**

od **329,00**



282304

WAŁEK ŚLIMAKOWY

– Wykonany z anodowanego aluminium

Al aluminium | wash

kod	-	PLN
282304	282199	**329,00**
282069	282007	**482,00**

Al aluminium | PE polyethylene | S.S. stainless steel

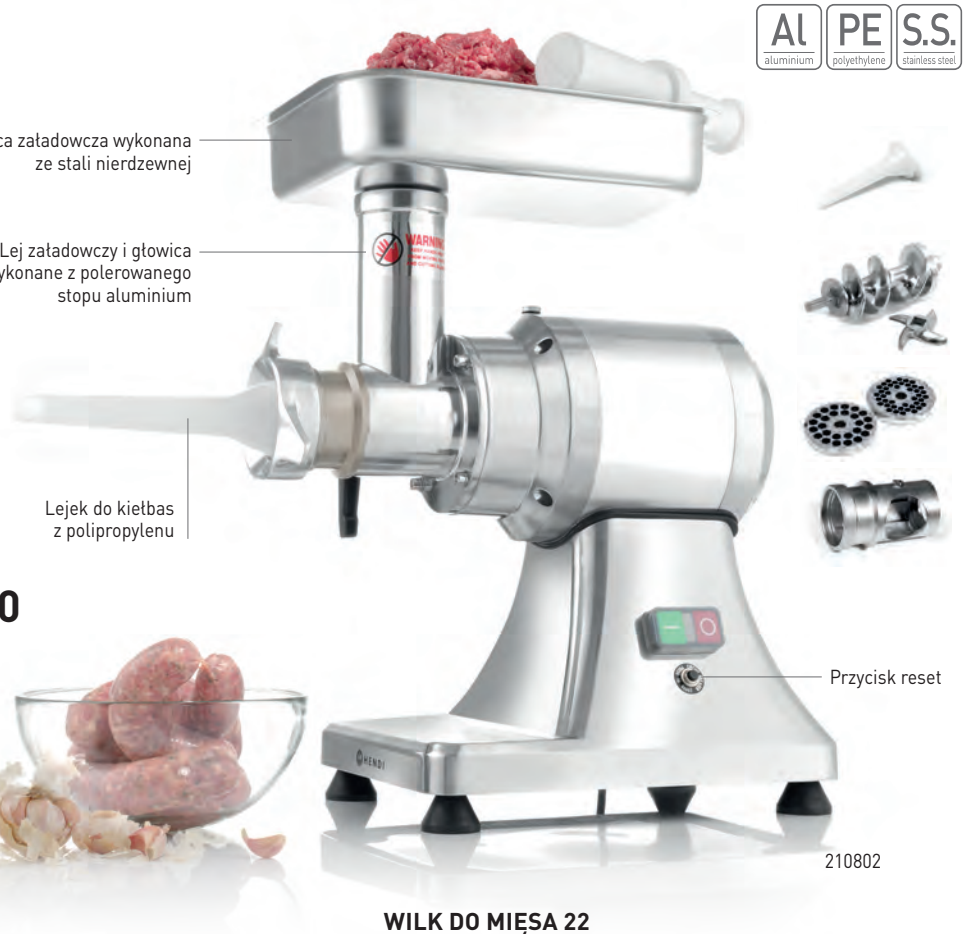
Zobacz film

Taca załadowcza wykonana ze stali nierdzewnej

Lej załadowczy i głowica wykonane z polerowanego stopu aluminium

WYDAJNOŚĆ chwilowa do 220 kg/h

Lejek do kiełbas z polipropylenu



Przycisk reset

od 2159,00

210802

WILK DO MIĘSA 12

- Lej załadowczy i głowica z polerowanego stopu aluminium
- Gardziel z odlewu żeliwa
- Lejek do kiełbas – z polipropylenu
- Taca załadowcza ze stali nierdzewnej
- 2 sitka ø70 mm z otworami ø6 i ø8 mm ze stali nierdzewnej
- Nóż i ślimak ze stali nierdzewnej
- Kołek dociskowy z polietylenu
- Przycisk resetujący chroni przed przeciążeniem
- Silnik z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Prędkość obrotowa: 170 obr./min
- Antypoślizgowe nóżki
- Prosty demontaż ułatwia czyszczenie urządzenia
- Wydajność chwilowa: 100 kg/h
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej
- Antypoślizgowe nóżki

kod	V	W	mm	PLN
210802	230	550	432x261x(H)484	**2159,00**

WILK DO MIĘSA 22

- Lej załadowczy i głowica z polerowanego stopu aluminium
- Nóż i ślimak ze stali nierdzewnej, wnętrze komory mielącej z żeliwa
- Na wyposażeniu lejek do kiełbas oraz 2 sitka ø82 mm z otworami ø6 i ø8 mm
- Silnik z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Antypoślizgowe nóżki
- Prosty demontaż ułatwiający czyszczenie urządzenia
- Wydajność chwilowa: 200-220 kg/h
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej
- Antypoślizgowe nóżki

kod	V	W	mm	PLN
210819	230	750	427x261x(H)486	**2578,00**



933367

WAŁEK ŚLIMAKOWY

S.S. stainless steel | wash

kod	-	PLN
933367	210819	**407,00**
931257	210802	**358,00**

od 95,00

SITKO DO WILKA

– ø70 mm

S.S. stainless steel | wash

kod	odpowiednie do	mm	PLN
282229	282199, 210802 i 282200	ø8	**95,00**
282250	282199, 210802 i 282200	ø3	**95,00**
282243	282199, 210802 i 282200	ø4,5	**95,00**
282236	282199, 210802 i 282200	ø6	**95,00**
282267	282199, 210802 i 282200	ø2	**109,00**

od 104,00

SITKO DO WILKA

– ø82 mm

S.S. stainless steel | wash

kod	odpowiednie do	mm	PLN
282021	282007 i 210819	ø6	**104,00**
282014	282007 i 210819	ø8	**104,00**
282038	282007 i 210819	ø4,5	**104,00**
282045	282007 i 210819	ø3	**114,00**
282052	282007 i 210819	ø2	**149,00**



282359

od 49,00

NÓŻ DO WILKA

S.S. stainless steel | wash

kod	odpowiedni do	PLN
282359	282199, 210802 i 282200	**49,00**
282076	282007 i 210819	**65,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

S.S. stainless steel | indoor

15399,00

WYDAJNOŚĆ chwilowa 600 kg/h



282335

WILK DO MIĘSA TI32R UNGER

- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Mikrowyłącznik bezpieczeństwa wyłączający urządzenie
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpieli olejowej
- Wentylowany silnik asynchroniczny z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Gardziel i elementy tnąco-mielące 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

kod	V	W	mm	PLN
282335	400	2200	295x565x(H)550	**15399,00**

7759,00

WYDAJNOŚĆ chwilowa 400 kg/h



282717

WILK DO MIĘSA TI22R ENTERPRISE I UNGER TI22R

- Obudowa 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 ze stali nierdzewnej
- Wydajność chwilowa: 400 kg/h
- Kołek dociskowy z tworzywa ABS
- Elementy tnąco-mielące ze stali nierdzewnej
- Średnica wsadu: ø52 mm
- W zestawie: nóż i 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

kod	V	W	mm	PLN
282717	400	1500	260x450x(H)530	**7759,00**
282342	400	1500	260x450x(H)530	**6849,00**

S.S. stainless steel

WYDAJNOŚĆ chwilowa 150 kg/h



Łatwy i szybki demontaż gardzieli, można myć w zmywarce



282274

Zobacz film

4799,00

WILK DO MIĘSA 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 i szarpak
- Taca z lejem załadowczym ze stali nierdzewnej
- Otwór załadowczy: ø52 mm
- Średnica wyjścia gardzieli: ø70 mm
- Wydajność chwilowa: ok. 150 kg/h
- Waga: 23 kg
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej

kod	V	W	mm	PLN
282274	400	1100	460x240x(H)510	**4799,00**

Al aluminium | S.S. stainless steel | indoor

MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA

- Przeznaczona dla małej gastronomii
- Obudowa z aluminium
- Odlewana metalowa taca załadowcza z tacką na zmielone mięso wykonaną z tworzywa
- Kołek dociskowy z tworzywa
- Aluminiowy ślimak, nóż ze stali nierdzewnej, sitka ze stali proszkowej
- W zestawie: 2 sitka ø65,8 mm z otworami ø4 i ø7 mm oraz szarpak
- 3 końcówki z tworzywa do wyrobu kiełbas: ø12, ø15 i ø20 mm
- Końcówka do wyrobu tatara
- Włącznik/przełącznik zmiany kierunku obrotów
- Waga: 5,2 kg
- Nie jest przeznaczona do pracy ciągłej

689,00

kod	V	W	mm	PLN
210864	230	400	275x190x(H)347	**689,00**



Taca załadowcza z pokrywą z tworzywa

Zobacz film

210864



3 końcówki do wyrobu kiełbas: ø12, 15 i 20 mm



Wałek, ślimak, 2 sitka ø65,8 mm oraz szarpak

Zobacz film

Al aluminium | S.S. stainless steel

6799,00

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	PLN
282502	230	750	530x400x(H)850	**6799,00**



282502

do cen należy doliczyć VAT 23%



W zestawie przystawka do zmiękczania mięsa wołowego i wieprzowego

Zobacz film

S.S. stainless steel | indoor



975305

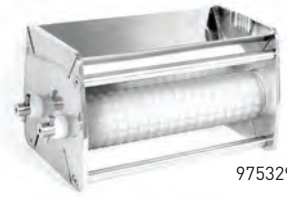
KOTLECIARKA ELEKTRYCZNA

- Maks. 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	PLN
975305	230	350	465x220x(H)430	**2960,00**

2960^{00}

S.S. stainless steel | PE polyethylene | indoor



975329

1085^{00}

PRZYSTAWKA DO MIĘSA DROBIOWEGO

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- 2 wałki ugniatające z polipropylenu
- Długość wałka: 180 mm

kod	mm	PLN
975329	235x130x(H)120	**1085,00**

S.S. stainless steel



975312

2590^{00}

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	PLN
975312	235x130x(H)120	**2590,00**



841464

843598

3359^{00}

KOTLECIARKA ELEKTRYCZNA

- Obudowa z mocnego tworzywa sztucznego
- Noże ze stali nierdzewnej
- Wydajność: do 420 kotletów/bitek na godzinę
- Maks. grubość surowego mięsa: 25 mm
- Otwór wsadowy: 158x23 mm
- Zespół 2 wałków o szerokości 175 mm, łącznie z 880 nożami, na łożyskach kulowych
- Specjalne elementy, tzw. „grzebienie", zapobiegają zawijaniu się mięsa wokół wałków z nożami

kod	V	W	mm	PLN
843598	230	370	290x500x(H)490	**3359,00**
841464	wałki zagniatające do kotleciarki			**459,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

799,00



282113

Zobacz film

PRASA DO HAMBURGERÓW

- Dolna obudowa z aluminium anodowanego
- Elementy mające kontakt z mięsem – ze stali nierdzewnej
- Średnica hamburgera: 130 mm
- Praktyczna dźwignia do wyjmowania gotowego mięsa z formy
- Pojemnik na folie do przekładania gotowych porcji mięsa

kod	mm	PLN
282113	330x250x(H)300	**799,00**

FOLIE DO PRASY DO HAMBURGERÓW

- Wykonane z przezroczystej celulozy
- Odporne na wysoką temperaturę
- Biodegradowalne
- W opakowaniu ±1255 szt.

0,13 szt.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
282120	1255	ø130	**0,13/159,00**

41,00



513026

PRASA DO HAMBURGERÓW RĘCZNA

- Wykonana ze stopu aluminium z powłoką nieprzywierającą
- Uchwyt z polipropylenu
- Średnica hamburgera: 115 mm

kod	mm	PLN
513026	ø120x(H)80	**41,00**





513033



Zobacz film

92,00

PRASA DO WRAPÓW I TORTILLI RĘCZNA

- Maks. średnica tortilli: 200 mm
- Wykonana ze stopu aluminium malowanego proszkowo na czerwono

kod	mm	PLN
513033	685x250x(H)200	**92,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

NADZIEWARKI DO KIEŁBAS

18/8 stainless steel | indoor

POJEMNOŚĆ DO **10 L**

Zobacz film



NADZIEWARKA DO KIEŁBAS

- 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: ø16, ø22, ø32 i ø38 mm, wszystkie o długości 180 mm
- Układ przekładni biegów odporny na obciążenie mechaniczne dzięki materiałom ze stali hartowanej

kod	litry	mm	PLN
282571	3	304x304x(H)525	**845,00**
282588	5	304x304x(H)640	**916,00**
282090	7	300x340x(H)830	**986,00**
282151	10	415x315x(H)690	**1349,00**

od 845^{00}

W zestawie 4 lejki ze stali nierdzewnej w różnych rozmiarach o średnicy: 16/22/32/38 mm



do cen należy doliczyć VAT 23%

S.S. stainless steel

2749,00

NADZIEWARKA ELEKTRYCZNA DO KIEŁBAS 15 L

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Pojemność 15 l = ok. 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 oraz wielkości i grubości osłonki
- Możliwość załączania pracy nadziewarki za pomocą pedału nożnego
- W zestawie 4 lejki o średnicach: 16, 22, 32 i 38 mm, wszystkie o długości 180 mm
- Układ przekładni biegów odporny na obciążenie mechaniczne dzięki materiałom ze stali hartowanej
- Waga: 30 kg

kod	litry	V	W	mm	PLN
282083	15	230	60	450x350x(H)750	**2749,00**



282083





ABS plastic | Cr chrome plated | indoor

KLIPSOWNICA RĘCZNA DO KIEŁBAS

- Wykonana ze stali powlekanej chromem
- Obudowa mechanizmu z tworzywa ABS
- Skutecznie zamyka klipsem różnego rodzaju opakowania
- Skuteczne zaciskanie klipsów bez większego wysiłku dzięki zastosowaniu dźwigni z ramieniem o dł. 390 mm
- Szyna na klipsy z obciążnikiem gwarantuje ich prawidłowe położenie
- Regulacja zacisku za pomocą pokrętła ze śrubą blokującą (możliwość dobrania odpowiedniego zacisku zgodnie z rodzajem oraz grubością osłonki, siatki, worka itp.)
- Chromowana, ciężka podstawa na gumowych nóżkach zapewnia stabilność urządzenia podczas pracy
- Waga netto: 15 kg
- W zestawie: 1000 klipsów w kształcie litery „U" o wymiarze 11,5x11 mm
- Dodatkowe klipsy do nabycia w opakowaniach po 2000 szt. (265123)

kod	mm	szt./opak.
265116	150x350x(H)500	**789,00**
265123	Klipsy – zestaw 1 000 szt.	**0,04/75,00**

789,00



265123

265116



282670

od **759**^{00}

MIESZARKA RĘCZNA DO FARSZU Z DZIEŻĄ STAŁĄ

- Urządzenie do małej produkcji wyrobów wędliniarskich
- Miesza zmielone mięso z dodatkami, np. przyprawami, 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 łatwa w obsłudze i czyszczeniu

kod	litry	mm	PLN
282670	10	450x230x(H)335	**759,00**
282687	18	580x250x(H)415	**899,00**



282281

od **799**^{00}

MIESZARKA RĘCZNA DO FARSZU Z DZIEŻĄ PRZECHYLNĄ

- Urządzenie do 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 przypadkowym wychyleniem się dzieży
- Napęd ręczny za pomocą demontowanej korbki
- W modelu 282168 brak przekładni, liczba obrotów korbki jest równa liczbie obrotów mieszadła w misie
- W modelu 282281 przekładnia obrotów, 3 obroty korbki są równe jednemu obrotowi mieszadła w misie
- Możliwość całkowitego demontażu dzieży i mieszadła
- Pokrywa z uchwytem w zestawie
- Łatwa obsługa i czyszczenie

kod	litry	mm	PLN
282168	11	240x460x(H)410	**799,00**
282281	20	285x550x(H)385	**979,00**



265109

759^{00}

KRAJALNICA ELEKTRYCZNA DO KIEŁBAS

- Niezwykle ostry nóż o 2 ostrzach zapewniający skuteczne i sterylne cięcie
- Grubość kawałków kiełbasy ustawiana ręcznie
- Bardzo długi podajnik, odpowiedni do wszystkich rodzajów kiełbasy
- Maks. średnica krojonego produktu: 48 mm

kod	V	W	mm	PLN
265109	230	135	230x185x(H)325	**759,00**



222805

449^{00}

KRAJALNICA RĘCZNA DO KIEŁBAS

- Ząbkowane ostrza wysokiej jakości
- Kroi 11 plastrów ø17 mm
- Łatwa w czyszczeniu
- Stabilne mocowanie za pomocą przyssawek

kod	mm	PLN
222805	275x170x(H)235	**449,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

OBIERACZKI DO ZIEMNIAKÓW

NEW

S.S. stainless steel | PC polycarbonate | indoor

- Przeznaczona do profesjonalnego użytku, niezbędne wyposażenie każdej kuchni, w której codziennie trzeba obierać ziemniaki i inne warzywa korzeniowe
- Obiera bulwy roślin okopowych za pomocą tarczy ściernej i podkładek ściernych po wewnętrznej stronie bębna
- Obudowa, tarcza oraz podkładki wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej, dzięki czemu maszyna jest bardzo wytrzymała, wydajna i łatwa w utrzymaniu czystości
- Tarcza ścierna jest wyposażona w mieszadła ze stopu aluminium
- Pokrywka wykonana z wytrzymałego poliwęglanu; pozwala obserwować przebieg procesu obierania
- Mocny silnik zapewnia obranie porcji ziemniaków w 2 - 3 min cyklu
- Panel sterowania wyposażony w 8-minutowy timer i lampki kontrolne
- Bardzo bezpieczny w obsłudze, mikroprzełącznik wyłącza urządzenie po otwarciu pokrywy
- Wyposażony w przyłącze do świeżej wody i odpływu, do płukania ziemniaków podczas obierania
- Separator do zbierania skórek (zbiornik z perforowanym wkładem) skutecznie zmniejsza ryzyko zapchania kanalizacji odprowadzaną z obieraczki wodą
- 4 nogi zakończone stopkami z tworzywa sztucznego w tym 2 wyposażone w płytki montażowe - całość umożliwia stabilny montaż urządzenia do podłoża
- Klasa wodoodporności: IP23

od **5252**^{00}



229224



229217



229200

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW, 18 KG

- Pojemność zbiornika: 28 l
- Wsad: 18 kg
- Wydajność: 240 - 360 kg/h
- Waga netto: 42,4 kg

kod	V	W	mm	PLN
229224	230	1100	622x540x(H)997	**6168,00**

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW, 10 KG

- Bęben o pojemności 22 l wykonany z wytrzymałej stali nierdzewnej
- Wsad: 10 kg, wydajność: 140-200 kg/h
- Timer: 0-8 min
- Waga netto: 39,6 kg
- Przyłącze wody, odpływ do płukania warzyw
- Możliwość stabilnego montażu obieraczki do podłogi

kod	V	W	mm	PLN
229217	230	750	622x540x(H)857	**5557,00**

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW, 5 KG

- Bęben o pojemności 12 l wykonany z wytrzymałej stali nierdzewnej
- Wsad: 5 kg
- Wydajność: 70-100 kg/h
- Waga netto: 39,2 kg
- Przyłącze wody, odpływ do płukania warzyw
- Możliwość stabilnego montażu obieraczki do podłogi

kod	V	W	mm	PLN
229200	230	550	622x540x(H)802	**5252,00**







S.S. stainless steel



226810



Cyfrowy timer

8645^{00}

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW 10

- Wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Przezroczysta pokrywa
- Cyfrowy timer
- Separator ustawiony bezpośrednio pod urządzeniem
- Tarcza trąca
- Ściany wyłożone demontowalną okładziną ścierną
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Skonstruowana zgodnie z wymogami CE
- Dodatkowy element ścierny na ścianki
- Wydajność: 100 kg/h
- Waga: 40 kg

kod	V	W	mm	PLN
226810	230	550	530x660x(H)850	**8645,00**

Przezroczysta pokrywa

Separator



226834



Cyfrowy timer

7539^{00}

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW 5

- Wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Przezroczysta pokrywa
- Cyfrowy timer
- Separator ustawiony bezpośrednio pod urządzeniem
- Tarcza trąca
- Ściany wyłożone demontowalną okładziną ścierną
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Skonstruowana zgodnie z wymogami CE
- Wydajność: 75 kg/h
- Waga: 35 kg

kod	-	V	W	mm	PLN
226834	wsad 5 kg	230	370	530x520x(H)700	**7539,00**

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW SERIA M-5

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, boczne drzwi z aluminium
- Dolna część komory w formie obrotowego talerza wyłożona materiałem ściernym
- Podnoszona, przezroczysta pokrywa z poliwęglanu pozwala kontrolować proces obierania warzyw
- Wodoodporny panel sterujący z przyciskami: START, STOP służące włączaniu oraz wyłączaniu urządzenia.
- Timer z regulacją czasu w zakresie: 0-6 minut oraz możliwość trybu pracy ciągłej
- Niskie zużycie energii dzięki optymalizacji silnika
- Wymagane jest podłączenie do wody
- Wyłącznik bezpieczeństwa pokrywy i drzwiczek
- Wydajność: 80-100 kg/h
- Wielkość wsadu: 5 kg
- Silnik o mocy 300 W
- Poziom hałasu: ok. 70 dB
- Do nabycia osobno:
  - talerz dolny ścierny (2003899)
  - podstawa pod obieraczkę(2009224)

kod	wsad (kg)	wydajność (kg/h)	mm	W/V	PLN
1000565	5	80-100	333x367x(H)490	300/400	**6199,00**

sammic

6199^{00}



1000565



2009224

AKCESORIA

kod		PLN
2003899	Talerz dolny ścierny do obieraczki M-5	**1249,00**
2009224	Podstawa pod obieraczkę M-5 oraz PI-10, PI-20	**1209,00**

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW PI-20

- Urządzenia wyposażone są w mocny, niezawodny silnik, który doskonale sprawdzi się w każdej restauracji.
- Profesjonalne urządzenie do obierania ziemniaków, buraków, marchwi i innych warzyw bulwiastych.
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Boczne drzwi aluminiowe z hermetyczną uszczelką i mechanizmem zabezpieczającym
- Boczne mieszadła pokryte są materiałem ściernym z węglika silikonu (certyfikacja NSF)
- Alumininiowa płyta podstawy pokryta jest materiałem ściernym z węglika silikonu (certyfikacja NSF)
- Podnoszona, przezroczysta pokrywa z poliwęglanu pozwala kontrolować proces obierania warzyw
- Wodoodporny panel sterujący z przyciskami: START, STOP
- Wysoka odporność na wilgoć oraz rozpryskiwanie się wody dzięki współczynnikowi szczelności: IP65.
- Timer z regulacją czasu w zakresie: 0-6 minut oraz możliwość trybu pracy ciągłej
- Niskie zużycie energii dzięki optymalizacji silnika
- Wymagane jest podłączenie do wody
- Poziom hałasu wynoszący ok. 70 dB

sammic

od **9079^{00}**



1000660



1000630

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
PLN	**9079,00**	**10539,00**	**16695,00**

AKCESORIA

kod		PLN
2001417	Talerz dolny ścierny do obieraczki PI-10 oraz PI-20	**1259,00**
2009430	Talerz dolny ścierny do obieraczki PI-30	**1429,00**
2009422	Element boczny ścierny do PI-10	**269,00**
2009423	Element boczny ścierny do PI-20	**438,00**
2009415	Element boczny ścierny do PI-30	**552,00**
2009224	Podstawa pod obieraczkę M-5 oraz PI-10, PI-20	**1209,00**
2009250	Podstawa wraz z separatorem obierek pod obieraczkę PI-10 i PI-20	**2796,00**
2009270	Podstawa wraz z separatorem obierek pod obieraczkę PI-30	**3729,00**
2000004	Tarcza z nożami do obieraczki PI-20	**1749,00**

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 (975800, 975732, 975749, 975756).

Al aluminium | S.S. stainless steel | indoor



210031



210048

KRAJALNICA 195

- Średnica noża: 195 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 12 mm
- Orientacyjna maks. średnica krojonego produktu: 120 mm

kod	V	W	mm	PLN
210031	230	200	400x400x(H)330	**1650,00**

KRAJALNICA 220

- Średnica noża: 220 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 15 mm
- Orientacyjna maks. średnica krojonego produktu: 150 mm

kod	V	W	mm	PLN
210048	230	280	440x420x(H)350	**1811,00**


Akrylowa osłona bezpieczeństwa


Mechanizm blokujący


Wbudowana ostrzałka


Bezpieczna osłona na nóż

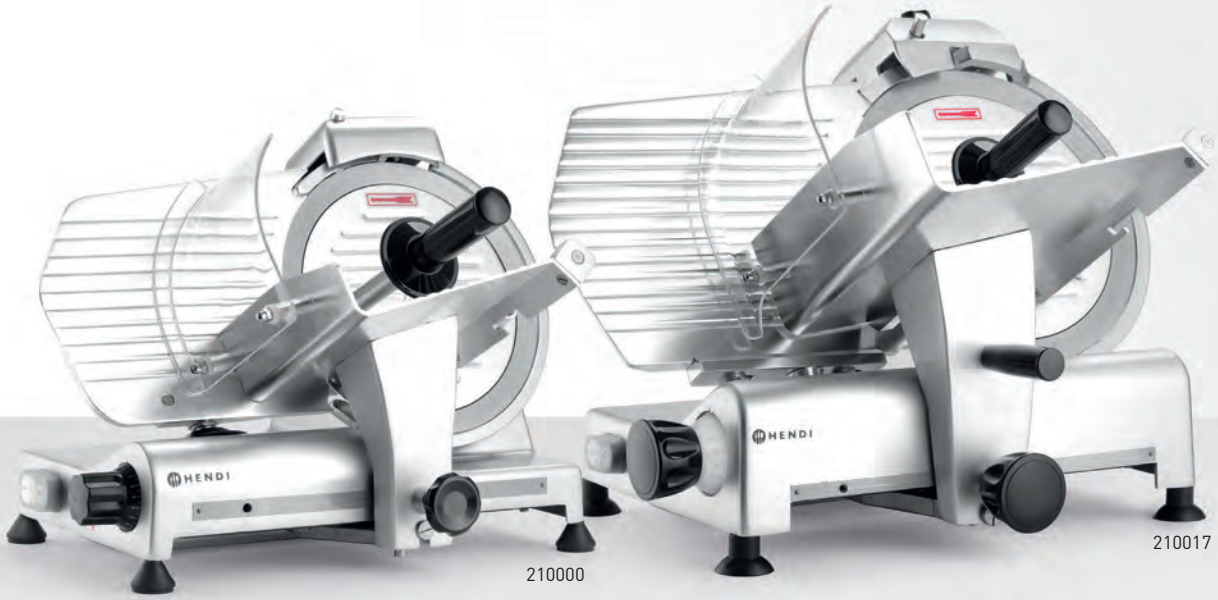

Wyłącznik zgodny z certyfikatem CE


Silnik chłodzony powietrzem z metalową pokrywą

ŚREDNICA NOŻA DO
ø300 mm

od 1650^{00}

Zobacz film



210000

210017

KRAJALNICA 250
- Średnica noża: 250 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 15 mm
- Orientacyjna maks. średnica krojonego produktu: 180 mm

kod	V	W	mm	PLN
210000	230	320	485x420x(H)395	**2208,00**

KRAJALNICA 300
- Średnica noża: 300 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 15 mm
- Orientacyjna maks. średnica krojonego produktu: 200 mm

kod	V	W	mm	PLN
210017	230	420	600x480x(H)450	**3565,00**

NÓŻ NIEPRZYWIERAJĄCY DO KRAJALNIC
- Do krojenia sera

kod	przeznaczony do	mm	PLN
975800	210031	ø195	**374,00**
975732	210048	ø220	**423,00**
975749	210000	ø250	**479,00**
975756	210017	ø300	**630,00**

Zobacz film



od 374^{00}



975732

do cen należy doliczyć VAT 23%

KRAJALNICE PROFI LINE

Al aluminium | S.S. stainless steel | indoor

- 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 (975800, 975732, 975749, 975756).

Zobacz film

1836,00



970294

KRAJALNICA RED EDITION

- Średnica noża: 220 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 15 mm
- Orientacyjna maks. średnica krojonego produktu: 150 mm

kod	V	W	mm	PLN
970294	230	280	440x420x(H)350	**1836,00**

2147,00



210086

KRAJALNICA 250 RED EDITION

- Średnica noża: 250 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 15 mm
- Orientacyjna maks. średnica krojonego produktu: 180 mm

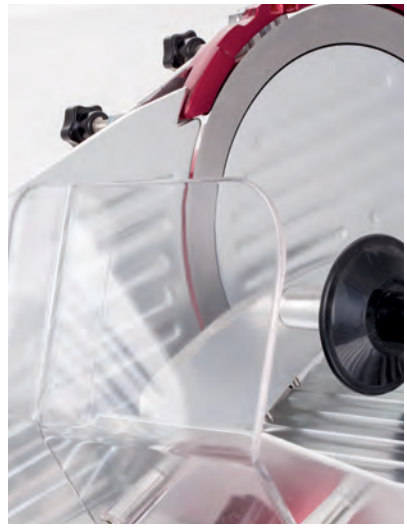
kod	V	W	mm	PLN
210086	230	320	485x420x(H)395	**2147,00**



Łatwa regulacja grubości krojenia



Wózek z osłoną zabezpieczającą



Akrylowa osłona bezpieczeństwa



Wbudowana ostrzałka



Stabilna rękojeść

KRAJALNICE KITCHEN LINE

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

KRAJALNICA 250

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

kod	V	W	mm	PLN
210215	230	150	494x402x(H)398	**1789,00**

1789^{00}



210215

Zobacz film

KRAJALNICA 300

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

kod	V	W	mm	PLN
210246	230	250	615x494x(H)477	**3072,00**

3072^{00}



210246

2020^{00}

KRAJALNICA 250 Z POWŁOKĄ TEFLON®

- Nóż, osłona noża i 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
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 11 mm
- Orientacyjna maks. średnica krojonego produktu: 180 mm
- Waga: 16,4 kg

kod	V	W	mm	PLN
210222	230	150	494x402x(H)398	**2020,00**

Powłoka Teflon® ułatwia krojenie żółtych serów



210222

Zobacz film

Akrylowa osłona bezpieczeństwa



Wbudowana ostrzałka



Silnik chłodzony powietrzem z pokrywą z tworzywa



Wyłącznik zgodny z certyfikatem CE



MIKSERY PLANETARNE PROFI LINE

- Obudowa ze stopu aluminium malowana na biało lub z żeliwa (226292)
- Formowana wtryskowo osłona zabezpieczająca dzieży wykonana z tworzywa sztucznego i stali nierdzewnej (w modelu 226292)
- Solidna dzieża wykonana ze stali nierdzewnej AISI304
- W zestawie 3 akcesoria wykonane z aluminium: rózga, mieszadło oraz hak do ciasta
- Sterowanie cyfrowe lub manualne (226292)
- Wytrzymały napęd i przekładnie ze stali stopowej SNCM21, pozostałe elementy miedziane.
- Wały osadzone w łożyskach kulkowych
- Dźwignia do opuszczania i podnoszenia dzieży
- Timer: do 30 min (dla modelu 226292 do 15 min)
- Zabezpieczenie przed włączeniem miksera z podniesioną osłoną lub dzieżą w złej pozycji



MADE IN TAIWAN

S.S. stainless steel

od 4899,00



226261



226278



226285



226292

















kod	226261	226278	226285	226292
pojemność	6,6 l	9,5 l	11,4 l	18,9 l
wsad mąki/ciasta	1 kg/1,6 kg	1 kg/1,6 kg	1,5 kg/2,4 kg	2,3 kg/3,68 kg
wymiary	336x460x(H)518 mm	336x483x(H)558 mm	398x499x(H)630 mm	460x520x(H)880 mm
wymiary dzieży	ø260x(H)195 mm	ø275x(H)225 mm	ø300x(H)255 mm	ø348x(H)290 mm
sterowanie	cyfrowe	cyfrowe	cyfrowe	mechaniczne
prędkości	5 – 193-495 obr./min	5 – 193-495 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
PLN	**4899,00**	**6549,00**	**6999,00**	**9949,00**

MIKSERY PLANETARNE KITCHEN LINE

- Obudowa z aluminium (model: 222829) lub żeliwna obudowa na czterech wspornikach (model: 222836, 222843)
- Solidna dzieża wykonana ze stali nierdzewnej AISI201
- W zestawie 3 akcesoria ze stali nierdzewnej AISI430: rózga, mieszadło oraz hak do ciasta
- 3 prędkości
- Wytrzymały napęd ślimakowy ze stali chromowej oraz przekładnie z brązu
- Dźwignia do opuszczania i podnoszenia dzieży
- Łatwy w użyciu cyfrowy panel sterowania (model: 222829) lub sterowanie mechaniczne (model: 222836, 222843)
- Zabezpieczenie przed włączeniem miksera przy niewłaściwej pozycji osłony lub dzieży
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem z możliwością resetowania
- Możliwość ustawienia timera do 60 min (model: 222829)

Zobacz film

Al aluminium

WSAD MĄKI DO **5 kg**

od 2916,00



222829



222836



222843













kod	222829	222836	222843
pojemność	7 l	10 l	20 l
wsad mąki/ciasta	0,8 kg/2 kg	2,5 kg/4 kg	5 kg/8 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
PLN	**2916,00**	**3647,00**	**4178,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

MIKSERY PLANETARNE WOLNOSTOJĄCE – SERIA SAMMIC BE

sammic

- 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





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
PLN	**11165,00**	**18678,00**	**21359,00**	**28549,00**
AKCESORIA				
kod	2509494	2509495	2509564	2509497
	dzieża 10 l	dzieża 20 l	dzieża 30 l	dzieża 40 l
PLN	**769,00**	**1099,00**	**1919,00**	**2149,00**

ZESTAWY REDUKCYJNE

- Pozwalają uzyskać mniejszą produkcję w mikserze o wyższej wydajności

kod		PLN
1500222	Zestaw redukcyjny do miksera BM-20: dzieża o poj. 10 l plus 3 narzędzia	**2765,00**
1500296	Zestaw redukcyjny do miksera BM-30: dzieża o poj. 10 l plus 3 narzędzia	**3279,00**
1500242	Zestaw redukcyjny do miksera BM-40: dzieża o poj. 20 l plus 3 narzędzia	**3699,00**

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

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
PLN	**5419,00**

5419,00

Wyposażenie standardowe:



rózga hak mieszadło płaskie

kod		PLN
2502308	Hak do miksera planetarnego	**824,00**
2502340	Mieszadło płaskie do miksera planetarnego	**439,00**
2509553	Rózga do miksera planetarnego	**959,00**
2502305	Dodatkowa dzieża 5 l	**549,00**

MIKSER TURBO TRX-22

sammic

- 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 kottach 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

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
PLN	**30499,00**

30499^{00}



3030506



Zobacz film



3 opcjonalne i łatwo wymienialne sita miksujące (sita się nie obracają)



4032401 4032403 4032389

1059^{00}

AKCESORIA

kod			PLN
4032401	Sito 21D do miksera turbo TRX-22	Miksowanie składników wtóknistych	**1059,00**
4032403	Sito 30D do miksera turbo TRX-22	Uniwersalna	**1059,00**
4032389	Sito 42D do miksera turbo TRX-22	Do miksowania precyzyjnego	**1059,00**

Blackbolt mikser planetarny HENDI

NEW

Wielozadaniowy profesjonalista, MIKSER PLANETARNY przeznaczony do wyrabiania ciasta lub ubijania białek.
Mocny i wytrzymały. Gotowy pracować przez godzinę bez przerwy i bez przegrzania!
Ekspert w SZYBKIM PRZYGOTOWANIU CIASTA POD WYPIEK (1 kg w ciągu ok. 2 minut!)
Łącząc doskonałą formę i niezawodne wyposażenie daje odpowiedź na potrzeby współczesnej gastronomii.
TESTOWANY W PROFESJONALNYM ŚRODOWISKU PRZEZ SZEFÓW KUCHNI.

SILNIK:
Pod obudową z aluminium - silnik DC o mocy 1500 W.
Przełomowy, OPATENTOWANY SYSTEM CHŁODZENIA chroni go przed przegrzaniem.
Moduł V-SHAPE BELT zapewnia ekstremalnie cichą pracę i bezawaryjne długotrwałe użytkowanie.

kod	V	W	mm	PLN
221570	230	1500	460x310x(H)379	**2499,00**



BIEGI:
Niezwykle solidne biegi ze stali nierdzewnej synchronicznie współpracują z silnikiem gotowym na równomierną planetarną rotację. Niski poziom wibracji zapewnia nieprzemieszczanie się urządzenia podczas pracy.

MISA:
Jej pojemność 7 l umożliwia pracę zarówno przy dużych jak i małych porcjach.
Misa ze stali nierdzewnej wyposażona w poręczny uchwyt powleczony tworzywem syntetycznym.

PROSTOTA OBSŁUGI:
– 11-stopniowe obroty płynnie regulowane za pomocą pokrętła
– czytelny i designerski panel sterowania
– odliczanie czasu potrzebnego do przygotowania potrawy
– SOFT START – stopniowane rozpoczęcie pracy – niewydostawanie się surowca z misy
– łatwy demontaż całego osprzętu

AKCESORIA W ZESTAWIE (do mycia w zmywarce):
– mieszadło ze stali nierdzewnej – sposób na puszysty biszkopt czy ciasto na placek
– rózga ze stali nierdzewnej – doskonałe napowietrzanie białek
– hak ze stali nierdzewnej – do wyrobienia jednolitego, gładkiego ciasta



Precyzyjne dozowanie przez lejek w pokrywie



Moduł V-SHAPE BELT











MIKSERY RĘCZNE KITCHEN LINE

- Do profesjonalnego użytku w lodziarniach, restauracjach, kuchniach hotelowych
- Do przygotowania m.in. mieszanek lodowych, zup jarzynowych, sosów, farszów, majonezu, przecieru pomidorowego itp.
- Prędkość miksowania: 4000–16 000 obr./min
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 35 l
- Silnik wentylowany w obudowie z mocnego poliamidu w kolorze czarnego matu
- Przewód o dł. 2,5 m zakończony wtyczką z uziemieniem

ABS plastic PA polyamide

NAPĘD MIKSERA RĘCZNEGO 350 ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

kod	V	W	mm	PLN
221884	230	350	ø100x416	**493,00**

NAPĘD MIKSERA RĘCZNEGO 500 ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

kod	V	W	mm	PLN
221891	230	500	ø100x416	**567,00**



221891

od **493**00

RAMIĘ MIKSUJĄCE DO NAPĘDU MIKSERA 350 I 500

- Ramię i ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- Odpowiednie do napędu Kitchen Line 221884, 221891
- Narzędzia do wymiany ostrzy w zestawie

kod	mm	PLN
222232	(L)300	**443,00**
222225	(L)250	**388,00**
222249	(L)400	**456,00**
222256	(L)500	**555,00**



RAMIĘ UBIJAJĄCE DO NAPĘDU MIKSERA RĘCZNEGO 350 I 500 O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI

- 2 rózgi ze stali nierdzewnej
- Łatwe i bezpieczne mocowanie do bloku napędowego

kod	mm	PLN
222263	(L)250	**481,00**

48100

MIKSER RĘCZNY 160 O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI

- Wersja do profesjonalnego użytku w lodziarniach, restauracjach, kuchniach hotelowych
- Idealny do przygotowywania m.in. mieszanek lodowych, zup jarzynowych, przecierów, sosów, farszów, majonezu, przecieru pomidorowego, pesto
- Obudowa z ergonomicznym uchwytem z wytrzymałego tworzywa
- Silnik wentylowany
- Ramię i ostrze ze stali nierdzewnej: dł. 160 mm, ø 25 mm
- Prędkość: 4000-20 000 obr./min
- Waga netto z ramieniem: ok. 1,6 kg

kod	V	W	mm	PLN
222140	230	220	ø75x(H)464	**675,00**



222140

67500

RAMIĘ UBIJAJĄCE DO MIKSERA RĘCZNEGO 160

- 2 rózgi ze stali nierdzewnej
- Łatwe i bezpieczne mocowanie do bloku napędowego

kod	mm	PLN
222164	(L)185	**443,00**

44300



MIKSERY RĘCZNE PROFI LINE

- Wersja profesjonalna
- Ramię oraz ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- Obudowa wykonana z nylonu
- Łatwe w utrzymaniu czystości

PA polyamide | S.S. stainless steel

MIKSER RĘCZNY 250 O STAŁEJ PRĘDKOŚCI

- Długość ramienia: 250 mm
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 20 l
- Prędkość: 15 000 obr./min
- Waga: 1,45 kg

kod	V	W	mm	PLN
224328	230	250	ø75x(H)285	**1039,00**

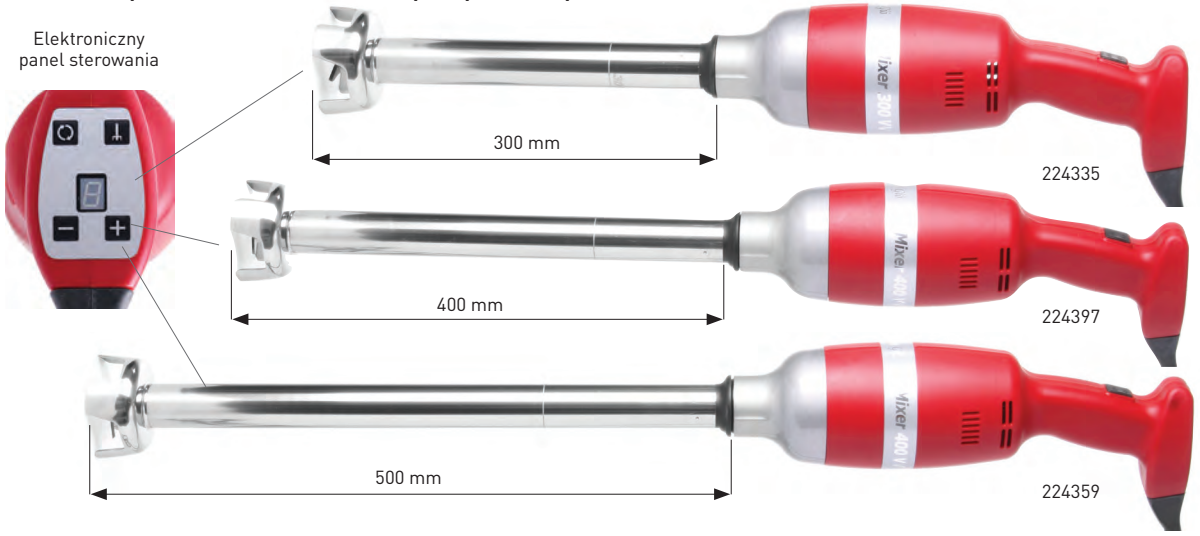
1039,00



224328

MIKSERY RĘCZNE HENDI ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

1649,00



224335

224397

224359

MIKSER RĘCZNY 300 O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI

- Elektroniczny panel sterowania (9 prędkości)
- Długość ramienia: 300 mm
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 50 l
- Prędkość: 2000-9000 obr./min
- Prędkość maks.: 13 000 obr./min
- Waga: 3,45 kg

kod	V	W	mm	PLN
224335	230	300	ø100x(H)350	**1649,00**

MIKSER RĘCZNY 400 O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI

- Elektroniczny panel sterowania (9 prędkości)
- Długość ramienia: 400 mm
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 80 l
- Prędkość: 2000-9000 obr./min
- Prędkość maks.: 15 000 obr./min
- Waga: 4,1 kg

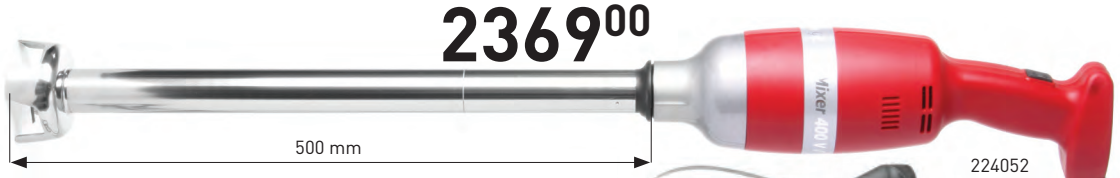
kod	V	W	mm	PLN
224397	230	400	ø100x(H)350	**1929,00**

MIKSER RĘCZNY 500 O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI

- Elektroniczny panel sterowania (9 prędkości)
- Długość ramienia: 500 mm
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 100 l
- Prędkość: 2000-9000 obr./min
- Prędkość maks.: 15 000 obr./min
- Waga: 4,1 kg

kod	V	W	mm	PLN
224359	230	400	ø100x(H)350	**1995,00**

2369,00



224052

MIKSER RĘCZNY 500 O ZWIĘKSZONEJ MOCY I ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI

- Elektroniczny panel sterowania
- 9 prędkości
- Długość ramienia: 500 mm
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 120 l
- Prędkość: 2000–9000 obr./min
- Prędkość maks.: 15 000 obr./min
- Waga: 4,25 kg

EXTRA MOC 500W

kod	V	W	mm	PLN
224052	230	500	ø100x(H)350	**2369,00**

699,00



224342

RAMIĘ UBIJAJĄCE DO MIKSERA RĘCZNEGO 300, 400 I 500

- Składa się z 2 rózg
- Łatwe i bezpieczne mocowanie do bloku napędowego

S.S. stainless steel

kod	mm	PLN
224342	ø120x(H)330	**699,00**

WIESZAK DO MIKSERÓW RĘCZNYCH

kod	mm	PLN
934029	365x130x(H)70	**189,00**

189,00



934029

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

PA polyamide S.S. stainless steel



224014

Z ramieniem miksującym i ubijającym oraz wieszakiem mocowanym do ściany

1719,00

MIKSER RĘCZNY 400 O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI 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: 2500-11 000 obr./min
- Długość ramienia: 400 mm
- Maks. zanurzenie miksera: 290 mm
- Prędkość rózgi: 250-1500 obr./min
- Długość rózgi: 350 mm
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 60 l

kod	V	W	mm	PLN
224014	230	400	170x120x(H)740	**1719,00**

PA polyamide S.S. stainless steel

1295,00



222393

MIKSER RĘCZNY O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI Z RÓZGĄ I WIESZAKIEM

- Do użytku w lodziarniach, restauracjach, kuchniach hotelowych, do przyrządzania m.in. mieszanek lodowych, zup jarzynowych, przecierów, sosów, farszów, majonezu, przecieru pomidorowego, pesto itp.
- Obudowa z mocnego poliamidu w kolorze czarnego matu
- Ramię ubijające o dł. 250 mm, składające się z 2 rózg ze stali nierdzewnej
- Ramię miksujące o dł. 400 mm i ostrzu ze stali nierdzewnej
- Odpowiedni do naczyń o pojemności: do 60 l dla miksowania oraz 50 l dla ubijania
- Prędkość: 4000-16 000 obr./min
- Waga (tylko napęd): 2,35 kg
- W zestawie: napęd miksera ze zmienną prędkością, ramię miksujące, ramię ubijające, wieszak mocowany do ściany

kod	V	W	mm	PLN
222393	230	350	ø100x416	**1295,00**

PA polyamide S.S. stainless steel

1399,00



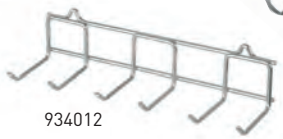
224373

MIKSER RĘCZNY 250 O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI Z RÓZGĄ

- Wersja profesjonalna
- Obudowa z nylonu
- Ramię i ostrze ze stali nierdzewnej
- Rózga ubijająca w zestawie
- Ergonomiczny uchwyt
- Długość ramienia: 250 mm
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 20 l
- Pokrętło regulacji prędkości
- Prędkość: 2500-15 000 obr./min
- Waga: 1,9 kg
- Łatwy w utrzymaniu czystości

kod	V	W	mm	PLN
224373	230	250	ø75x(H)555	**1399,00**

129,00



934012

WIESZAK DO MIKSERA RĘCZNEGO 250

kod	PLN
934012	**129,00**

PA polyamide | S.S. stainless steel

MIKSER RĘCZNY 400 O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI

2359,00

- Wersja profesjonalna
- Obudowa wykonana z nylonu
- Ramię i ostrze ze stali nierdzewnej
- Łatwe w utrzymaniu czystości
- Dodatkowo: ramię ubijające oraz wieszak mocowany do ściany
- Elektroniczny panel sterowania
- 9 prędkości, regulacja obrotów: 2000-9000 obr./min
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 80 l
- Długość ramienia: 400 mm
- Długość ramienia ubijającego: 330 mm
- Waga: 4,75 kg

kod	V	W	mm	PLN
224380	230	400	ø100x(H)350	**2359,00**



224380

PROFESJONALNY MIKSER RĘCZNY CHEF PLUS O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI Z RÓZGĄ I NOŻEM HOMOGENIZACYJNYM

2509,00

- Do użytku profesjonalnego w lodziarniach, restauracjach, kuchniach hotelowych, do przygotowywania m.in. mieszanek lodowych, zup i sosów
- Zestaw zawiera: napęd miksera ze zmienną prędkością, ramię miksujące, ramię ubijające i nóż homogenizacyjny
- Obudowa z tworzywa sztucznego
- Ramię i ostrze ze stali nierdzewnej
- Zdejmowalne ramię miksujące
- Wentylowany silnik zapobiegający przegrzaniu
- Długość ramion: miksującego 250 mm, ubijającego 290 mm, a noża 250 mm
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 20 l
- Prędkość: 2500-15 000 obr./min
- Waga: 1,3 kg

kod	V	W	mm	PLN
282298	230	250	ø75x(H)285	**2509,00**



282298

PROFESJONALNY MIKSER RĘCZNY GELATO DO LODÓW O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI Z NOŻEM HOMOGENIZACYJNYM

2659,00

- Do użytku profesjonalnego w lodziarniach, restauracjach, kuchniach hotelowych, do przygotowywania m.in. mieszanek lodowych
- Zestaw zawiera: napęd miksera ze zmienną prędkością, ramię miksujące i nóż homogenizacyjny
- Obudowa z tworzywa sztucznego
- Ramię i ostrze ze stali nierdzewnej
- Zdejmowalne ramię miksujące
- Wentylowany silnik zapobiegający przegrzaniu
- Elektroniczny panel sterowania (9 prędkości)
- Długość ramienia miksującego i noża: 400 mm
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 80 l
- Prędkość: 2000-9000 obr./min
- Prędkość maks.: 15 000 obr./min
- Waga: 2,4 kg

kod	V	W	mm	PLN
282311	230	400	ø100x(H)350	**2659,00**



282311

Zawsze na bieżąco!

Nasz katalog jest również dostępny online
z ciekawymi funkcjami, takimi jak:
+ potężne narzędzie wyszukiwania
+ łatwa nawigacja
+ szybkie udostępnianie.

Ale co najważniejsze, **aktualne ceny**.
Zeskanuj kod QR i dodaj stronę do zakładek.

Skanuj i oglądaj



design by
Robert Bronwasser



6 GOTOWYCH PROGRAMÓW
Przyspiesz działanie. Zwiększ efektywność. 6 programów przetwarzania z odpowiednio dobranymi obrotami. POWTARZALNY EFEKT NAWET PRZEZ ADEPTÓW

ERGONOMICZNY I LEKKI KORPUS
Rękojeść wyprofilowana pod dłoń gwarantuje PEWNY i MOCNY uchwyt. Odpowiedni kąt operacyjny sprzyja KOMFORTOWEJ PRACY + NATURALNE UMIEJSCOWIENIE PALCA WSKAZUJĄCEGO NA WŁĄCZNIKU

NIEUCIĄŻLIWY
Wyciszona praca napędu sprzyja zastosowaniom w KUCHNIACH OTWARTYCH Chętnie wybierany przez CHEF'S

ABS plastic | S.S. stainless steel

MIKSER RĘCZNY - DESIGN BY BRONWASSER

- Zaprojektowany z myślą o szefach kuchni przez Roberta Bronwassera
- Obudowa 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
- Maks. prędkość 13 500 obr./min
- Odpowiedni do naczyń o pojemności 1-4 l

kod	V	W	mm	PLN
222157	230	250	ø71x(H)444	**406,00**

DO NACZYŃ O POJEMNOŚCI OD 1 DO 4 LITRÓW

406,00

222157

OSTRZA POKRYTE TYTANEM
Zwiększona 3 krotnie trwałość i odporność na tępienie TYTANOWA TRWAŁOŚĆ

KONSTRUKCJA HD
Zwiększona odporność korpusu na stłuczenia dzięki zastosowaniu TERPOLIMERU ABS + ODPORNOŚĆ NA ZARYSOWANIA

IMPONUJĄCY ZAKRES OBROTÓW
od 6 600 do 13 500 obr./min REDUKCJA CZASU PRZYGOTOWANIA POTRAW

WIĘCEJ MOŻLIWOŚCI
Ramię o długości 20 cm umożliwia pracę w większych pojemnościach naczyń

do cen należy doliczyć VAT 23%

MIKSERY RĘCZNE SAMMIC

- Wysoka jakość wykonania gwarantująca trwałość urządzeń
- Łatwe w obsłudze
- Uchwyt z antypoślizgowych materiałów zapewniający wygodne trzymanie urządzeń
- Idealne do pracy ciągłej, bez przegrzewania się obudowy
- Wskaźnik świetlny podłączenia do sieci gwarantujący bezpieczeństwo użytkownika – lampka kontrolna zapala się od razu po podłączeniu miksera do źródła zasilania
- Kształt rękojeści zaprojektowany tak, by zapobiec przetaczaniu się miksera po powierzchni roboczej, gdy jest on odłożony i nie pracuje
- „Click-on-arm": wymiana ramion z szybkim i bezpiecznym montażem
- Poziom hałasu: <80 dB
- Ramiona miksujące i ubijające nadają się do mycia w zmywarkach
- Dodatkowe ramiona miksujące i ubijające do nabycia osobno

od 939,00

do pojemników o pojemności
od 10 do 250 litrów

prędkość obrotów
od 1500 do 15000 obr./min

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

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



kod	3030618
	mikser ręczny z ramieniem miksującym XM-12
wyposażenie	napęd, końcówka miksująca
przeznaczony do naczyń o maks. pojemności (l)	10 l
długość całkowita urządzenia (mm)	448
długość ramienia miksującego (mm)	223 (zanurzenie maks. do około 185 mm)
rodzaj i ilość obrotów – tylko dla końcówek miksujących (obr./min)	zmienne od 1 500 do 15 000
Ø osłony noża (mm)	65
moc/napięcie (W/V)	240/230
waga (kg)	1,4
poziom hałasu (dB)	<80
PLN	**939,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

AKCESORIA

kod	odpowiedni do	dodatkowe ramię	długość (mm)	maks. zanurzenie (mm)	do naczyń o maks. pojemności (l)	do ubijania jaj	prędkość (obr./min)	PLN
3030613	3030618	miksujące	192	155				**329,00**
3030624	3030618	miksujące	223	185	10			**386,00**
3030638	3030625	miksujące	250	200	12			**500,00**
3030640	3030625	miksujące	300	250	15			**549,00**
3030641	3030625	ubijające	300		15	od 2 do 30	od 200 do 1800	**886,00**
3030653	3030672	miksujące	306	260	30			**554,00**
3030655	3030672	miksujące	366	320	45			**605,00**
3030657	3030672	miksujące	420	375	60			**657,00**
3030670	3030672	ubijające	300		30	od 2 do 50	od 200 do 1800	**834,00**
3030685	3030684	miksujące	419	370	80			**657,00**
3030687	3030684	miksujące	519	470	120			**774,00**
3030686	3030684	ubijające	300		80	od 2 do 60	od 200 do 1800	**1629,00**
3030856	3030717	miksujące	540	490	200			**1389,00**
3030855	3030717	miksujące	630	580	250			**1617,00**



3030625	3030634	3030672	3030676	3030684	3030691	3030717	3030718
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	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	napęd, końcówka miksująca, końcówka ubijająca	napęd, końcówka miksująca	napęd, końcówka miksująca, końcówka ubijająca	napęd, końcówka miksująca	napęd, końcówka miksująca, końcówka ubijająca	napęd, końcówka miksująca	napęd, końcówka miksująca
12 l	12 l lub do 30 jaj	30 l	30 l lub do 50 jaj	80 l	80 l lub do 60 jaj	200 l	250 l
514	514	614	614	760	760	880	970
250 (zanurzenie maks. do około 200 mm)	250 (zanurzenie maks. do około 200 mm)	306 (zanurzenie maks. do około 260 mm)	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 15 000	zmienne od 1 500 do 15 000	stałe 12 000	zmienne od 1 500 do 12 000	stałe 12 000	zmienne od 1 500 do 12 000	stałe 12 000	stałe 12 000
82	82	87	98	98	98	123	123
300/230	300/230	400/230	400/230	570/230	570/230	750/230	750/230
2,3		3,34		4,65		4,57	
<80	<80	<80	<80	<80	<80	<80	<80
1199,00	**2034,00**	**1749,00**	**2659,00**	**2034,00**	**3179,00**	**2975,00**	**3179,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

KENWOOD

CREATE MORE



kielich
do blendowania
o poj. 1,6 l

3165^{00}

1659^{00}

S.S. stainless steel



221679



221686

ROBOT PLANETARNY TITANUM CHEF BAKER KVC85.124SI

- Przeznaczony do wykorzystania jako doposażenie dużych kuchni i cukierni oraz oraz dla małej gastronomii
- Do wyrabiania różnego typu ciast, mieszania składników czy ubijania piany białek lub bitej śmietany
- Elegancka srebrna obudowa wykonana z mocnego tworzywa
- W zestawie aż 2 dzieże wykonane z polerowanej stali nierdzewnej o pojemności 5 l oraz 3,5 l
- Przeźroczysta pokrywa pozwala dokładnie obserwować przebieg procesów w misie
- Pokrętło do wyboru 10 prędkości pracy lub trybu pulsacyjnego
- Wbudowana waga umożliwia jednoczesne dodawanie i ważenie kolejnych składników do całkowitej masy 6 kg, z dokładnością do 1 g; ważenie w misie lub w przystawce (np. blenderze)
- Gniazdo wolnych obrotów typu „twist fit" - kompatybilne z akcesoriami
- Gniazdo szybkich obrotów
- Akcesoria - 4 mieszadła ze stali nierdzewnej:
  - mieszadło typu „K" do ciast lekkich
  - mieszadło FLEXI do ciast płynnych
  - rózga do ubijania pian
  - hak do wyrabiania ciast ciężkich
- Waga netto: 11,71 kg
- W zestawie:
  - osłona przed chlapaniem i szpatułka
  - szklany blender ThermoResist ™ o poj. 1,6 l

kod	V	W	PLN
221679	230	1200	**3165,00**

ROBOT PLANETARNY CHEF XL KVL4100S

- Przeznaczony do wykorzystania w kuchniach małej gastronomii i domowych
- Do wyrabiania różnego typu ciast, mieszania składników czy ubijania piany białek lub bitej śmietany
- Elegancka srebrna obudowa wykonana z mocnego tworzywa
- Pokrętło do płynnej regulacji prędkości pracy, z trybem pulsacyjnym
- Dzieża z satynowanej stali nierdzewnej o pojemności maksymalnej 6,7 l
- Gniazdo wolnych obrotów typu „twist fit" - kompatybilne z akcesoriami
- Gniazdo szybkich obrotów
- Przycisk otwierania ramienia umieszczony z przodu
- Akcesoria - 3 narzędzia powlekane aluminium:
  - mieszadło typu „K" do mieszania
  - rózga do ubijania
  - hak do wyrabiania
- Waga netto: 9,4 kg

kod	V	W	mm	PLN
221686	230	1200	410x295x(H)350	**1659,00**

KENWOOD

CREATE MORE



5446^{00}

kielich
do blendowania
o poj. 1,6 l



221693

ROBOT PLANETARNY TITANIUM CHEF PATISSIER XL KWL90.124SI

- Przeznaczony do wykorzystania jako doposażenie dużych kuchni i cukierni oraz oraz dla małej gastronomii
- Do wyrabiania różnego typu ciast, mieszania składników czy ubijania piany białek lub bitej śmietany
- Elegancka srebrna obudowa
- W zestawie aż 2 dzieże wykonane z polerowanej stali nierdzewnej o pojemności 7 l oraz 5 l
- Przeźroczysta pokrywa oraz podświetlenie pozwalają dokładnie obserwować przebieg procesów w misie
- Czytelny, kolorowy wyświetlacz dotykowy połączony z aplikacją Kenwood World APP z dostępem do ponad 1000 inspirujących przepisów
- Pokrętło do wyboru 13 prędkości pracy
- Wbudowana waga umożliwia jednoczesne dodawanie i ważenie kolejnych składników do całkowitej masy 6 kg, z dokładnością do 1 g
- Możliwość indukcyjnego podgrzewana misy wraz z zawartością do +60˚C
- Gniazdo wolnych obrotów typu „twist fit" - kompatybilne z akcesoriami
- Gniazdo szybkich obrotów
- Akcesoria - 4 narzędzia powlekane aluminium:
  - mieszadło typu „K" do ciast lekkich
  - mieszadło FLEXI do ciast płynnych
  - rózga do ubijania pian
  - hak do wyrabiania ciast ciężkich
- Waga netto: 9,9 kg
- W zestawie szklany blender ThermoResist ™ o poj. 1,6 l

kod	V	W	mm	PLN
221693	230	1400	395x200x(H)385	**5446,00**

PRZYSTAWKI DO ROBOTÓW PLANETARNYCH KENWOOD

446^{00}



229965



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 i falistych wstążek
- Przystawka pasuje do robotów serii Kenwood Chef, montowana w gnieździe wolnych obrotów
- Wyposażona w zamek bezpieczeństwa

kod	mm	PLN
229965	160x210x(H)220	**446,00**

645^{00}



229972



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

kod	mm	PLN
229972	220x270x(H)270	**645,00**

PRZYSTAWKI DO ROBOTÓW PLANETARNYCH KENWOOD



359,00

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
- Sitka i nakładki ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
976197	250x160x(H)250	**359,00**



419,00

PRZYSTAWKA SZATKUJĄCA „ROTO"

- W zestawie 5 bębnów:
  - 2 do cięcia w plasterki (2 i 4 mm)
  - 2 do ścierania (na drobno i grubo)
  - 1 do ścierania, np. ziemniaków na placki

kod	mm	PLN
976203	120x213x(H)137	**419,00**



429,00

PRZYSTAWKA DO PRZECIERANIA MIĘKKICH OWOCÓW

- W zestawie:
  - stalowy korpus z podajnikiem
  - tłok i ślimak z tworzywa
  - sito ze stali
  - szczoteczka do czyszczenia

kod	mm	PLN
976210	137x236x(H)250	**429,00**



489,00

PRZYSTAWKA DO KROJENIA W KOSTKĘ

- Idealnie kroi w kostkę o wymiarach 10x10 mm
- Świetnie się nadaje do krojenia warzyw, twardych owoców, sera i wędlin

kod	mm	PLN
976227	185x212x(H)267	**489,00**



PRZYSTAWKA DO TARCIA, KROJENIA I SZATKOWANIA

539,00

- W zestawie 7 rodzajów tarcz:
  - 2 do cięcia na plasterki (2 i 4 mm)
  - 2 do ścierania (na grubo i drobno)
  - 1 do ścierania, np. ziemniaków
  - 1 do krojenia w słupki julienne
  - 1 do krojenia na frytki

kod	mm	PLN
975978	175x205x(H)220	**539,00**



PRZYSTAWKA – MALAKSER

499,00

- W zestawie 6 rodzajów tarcz:
  - 2 do cięcia na plasterki (2 i 4 mm)
  - 2 do ścierania (na grubo i drobno)
  - 1 do ścierania, np. ziemniaków
  - 1 do krojenia w słupki julienne
- Stalowe ostrze
- Wykonana z tritanu, tworzywa odpornego na uszkodzenia mechaniczne i matowienie

kod	mm	PLN
975985	250x246x(H)178	**499,00**

499,00



PRZYSTAWKA – SOKOWIRÓWKA NA CAŁE JABŁKA

- W zestawie:
  - sokowirówka
  - tłok i pojemnik na sok
  - szczoteczka do czyszczenia

kod	mm	PLN
975992	200x310x(H)270	**499,00**

170,00



PRZYSTAWKA – WYCISKARKA DO CYTRUSÓW

- Pojemność: 600 ml
- Separator miąższu

kod	mm	PLN
976005	190x220x(H)165	**170,00**

297,00



PRZYSTAWKA – BLENDER ZE SZKŁA THERMO RESIST 1,6 L

- Wyjmowane 3-strefowe ostrza
- Szkło odporne na zmiany temperatury do 160°C

kod	mm	PLN
976234	140x195x(H)275	**297,00**

219,00



PRZYSTAWKA – MŁYNEK/ROZDRABNIACZ DO MAŁYCH PORCJI JEDZENIA

- Wyjmowane ostrza
- W zestawie: 4 słoiki z hartowanego szkła z pokrywkami

kod	mm	PLN
976043	100x100x(H)150	**219,00**

394,00



976319

PRZYSTAWKA DO WYROBU MAKARONU

- Wymiary: 235x75x(H)50 mm

kod	-	PLN
976302	tagliatelle (6,5 mm)	**394,00**
976319	tagliolini (4 mm)	**394,00**
976326	trenette (3,5 mm)	**394,00**
976333	spaghetti (2 mm)	**394,00**

PRZYSTAWKA – WAŁKOWARKA DO CIASTA

- Możliwość wyboru 9 grubości wałkowania
- Szerokość rozwałkowanego ciasta: 140 mm
- Przystawka pasuje do robotów z serii:
  - Cooking Chef (KCC90xxx)
  - Chef XL Titanium (KVL8xxxx) oraz Chef Titanium (KVC7xxxx)
  - Chef XL Elite (KVL6xxxx)
  - Chef XL (KVL4xxxx)

kod	mm	PLN
976289	235x75x(H)50	**394,00**

394,00



976289

KENWOOD
CREATE MORE



975671

1219^{00}

MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA MG 700

- Przeznaczona dla małej gastronomii
- Wydajność chwilowa: 180 kg/h
- Obudowa z satynowanego aluminium
- Kołek dociskowy z twardego tworzywa
- 3 sitka w zestawie ø69 mm: z otworami ø3 mm, ø4,5 mm i ø8 mm
- 2 końcówki do wyrobu kiełbas: ø12 i ø21 mm
- Końcówka do wyrobu kebbe
- Liczba obrotów ślimaka: poz. 1 – 150 obr./min, poz. 2 – 210 obr./min, rewers – 100 obr./min
- Waga: 7,3 kg
- Nie jest przeznaczona do pracy ciągłej

kod	V	W	mm	PLN
975671	230	850	385x200x(H)380	**1219,00**

KENWOOD

CREATE MORE

669,00

MASZYNKA DO MIELENIA MIĘSA MG 510

- Przeznaczona dla małej gastronomii
- Wydajność chwilowa: 120 kg/h
- Korpus, śruba podająca, nóż oraz sitka z metalu
- Metalowa obudowa i podajnik
- Dodatkowy bieg wsteczny
- Kołek dociskowy z twardego tworzywa
- 3 sitka w zestawie z otworami ø3, ø4,5 i 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
- Waga: 5,3 kg
- Nie jest przeznaczona do pracy ciągłej

kod	V	W	mm	PLN
976159	230	450	265x210x(H)345	**669,00**



976159

294,00

BLENDER 2 L Z MŁYNKIEM DO MIELENIA KENWOOD

- Przeznaczony do wykorzystania w małych barach i kuchniach
- Obudowa silnika trwałego tworzywa białego koloru
- Kielich z podziałką o pojemności 2 l, roboczej 1,5 l, wykonany z wytrzymałego i bezpiecznego tworzywa Tritan™
- Noże ze stali nierdzewnej skutecznie rozdrabniają produkty o różne konsystencji od delikatnych ziół po orzechy i kostki lodu
- Elastyczna pokrywka z korkiem pozwala na dodawanie kolejnych składników podczas blendowania
- Prosta obsługa za pomocą pokrętła
- Trzy prędkości pracy urządzenia oraz tryb pulsacyjny
- Gumowe nóżki stabilizują blender w trakcie pracy i chronią blat przed zarysowaniem
- Kielich, pokrywkę i noże można myć w zmywarce
- Waga: 1,96 kg
- Młynek do mielenia kawy, ziół itp. - akcesorium w zestawie

kod	V	W	mm	PLN
221709	230	650	172x190x(H)420	**294,00**



Młynek do mielenia kawy, ziół itp.



221709

do cen należy doliczyć VAT 23%

Zabezpieczenia Be Safe
- Zabezpieczenie zapobiegające przegrzaniu
- Chowana gilotyna
- Nieprzewodzące ciepła ramię dociskowe
- Antypoślizgowe stabilizatory stołowe
- Prowadnice wychyłowe z ogranicznikami
- Bezpiecznik przeciążeniowy
- Podświetlony wyłącznik
- Widoczne oznaczenie HOT

Nagrzewnica dużej mocy
Grzałki o dużej mocy redukują czas nagrzewania. Wystarczy 8–10 minut (w zależności od ustawionej temperatury). Równomierna temperatura na całej powierzchni zgrzewającej. Izolacja cieplna zmniejszająca stratę ciepła.

Odcięcie folii
za pomocą automatycznie wysuwanej gilotyny wyposażonej w 133 ostre zęby. Doskonale radzi sobie z grubymi filmami foliowymi. Cięcie odbywa się tuż za zgrzewanym pojemnikiem w specjalnej listwie opartej na technologii AIR-CUT

Auto podnośnik
System odciągów ułatwiających podnoszenie płyty grzewczej. Zwiększa efektywność działania.

Solidna konstrukcja
Szkielet zgrzewarki zbudowany na bazie kwasoodpornej stali o grubości ponad 2 mm. Solidna i mocna konstrukcja.

Nieprzywierająca powierzchnia zgrzewająca titanium
Zapobiega przywieraniu wszystkich rodzajów taśm foliowych. Umożliwia szybki zgrzew 1-3 sekundy (w zależności od grubości filmu)

Amortyzator docisku
Wygodna regulacja siły docisku rantu opakowania do płyty grzejnej. Zapobiega pękaniu opakowań. Likwiduje mikroszczeliny, eliminuje wycieki



2490^{00}

W zestawie matryca 805572 na tackę bez podziału 227x178 mm GRATIS!

Konserwacja / strefa bezpieczna
Podstawa szkieletu izolowana od wysokiej temperatury i napięcia elektrycznego. Wykorzystanie wysokiej jakości materiałów i bezszwowa konstrukcja umożliwia szybkie czyszczenie dolnej części korpusu, bez konieczności wyłączania urządzenia.

Regulator temperatury Hot Point
Regulator temperatury z zakresem 50-210°C. Precyzyjnie dostosowuje trwałość łącza dla szerokiej gamy opakowań i folii zgrzewalnych.

Podajnik folii z napinaczem Roller Truck
Uniwersalny do różnych szerokości rolki – maks. 187 mm.
Zwoje JUMBO o średnicy nawet 170 mm.
Napinacz gwarantuje równe ułożenie folii, przeciwdziała podwijaniu i nadmiernemu jej wysuwaniu.







ZGRZEWARKA DO TACEK

- Dla firm cateringowych, restauracji i supermarketów
- Możliwość zgrzewania najpopularniejszych rodzajów tacek na rynku przy pomocy opcjonalnych matryc
- Solidna i stabilna konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Pokrywa z mechanizmem sprężynowym dla łatwego i bezpiecznego otwierania
- Proces zgrzewania niemal bezwysiłkowy; opór jest minimalny dzięki zastosowaniu łożysk i specjalnego tworzywa ślizgowego
- Amortyzator docisku zapewniający szczelność pakowania i zapobiegający zgniataniu opakowań
- Izolowana rączka z odpornego na uszkodzenia tworzywa
- Automatycznie wysuwana gilotyna z bezpiecznym nożem w specjalnie zaprojektowanej osłonie - cięcie odbywa się tuż za zgrzewanym pojemnikiem w specjalnej listwie (technologia air-cut)
- Podajnik folii z napinaczem zapobiegający zwijaniu się folii
- Powierzchnia zgrzewająca pokryta powłoką titanium, zapobiegającą przywieraniu folii oraz umożliwiającą szybki zgrzew w 1-3 sek. (w zależności od grubości folii)
- Grzałki o dużej mocy redukujące czas nagrzewania
- Czas nagrzewania po uruchomieniu do pełnej gotowości pracy: ok. 8-10 min
- Pokrętło z precyzyjną regulacją temperatury zgrzewania w zakresie 50-210°C
- Kolorowe diody do monitorowania pracy urządzenia
- Blokada przeciwprzegrzaniowa, podświetlany wyłącznik bezpieczeństwa
- Antypoślizgowe nóżki stabilizujące urządzenie podczas pracy i chroniące blat przed zarysowaniem
- Zgrzewanie tacek o rozmiarach do 235x190x(H)155 mm i kubków o wysokości do (H)170 mm
- Maks. wielkość rolki folii: szerokość 187 mm, ø 170 mm - folia do nabycia oddzielnie (970720)
- Urządzenie wyposażone w matrycę ze stopu aluminium do pojemników 227x178 mm (805572), bez podziału
- Odpinany kabel zasilający o dł. 1,5 m z uziemieniem
- Waga netto: 10 kg

kod	V	W	mm	PLN
976722	230	700	247x637x(H)258	**2490,00**

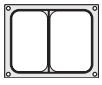
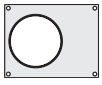
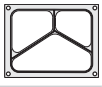


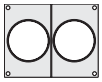
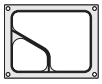
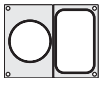
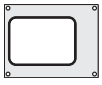


MATRYCA DO ZGRZEWARKI

od **349,00**

- Dla restauracji, firm cateringowych i supermarketów
- Wykonana z polerowanego aluminium
- Czarna silikonowa uszczelka
- Dostępna w wielu wymiarach dostosowanych do najpopularniejszych pojemników na rynku

kształt	kod	typ	PLN
	805572	na tackę bez podziału 227x178 mm	**359,00**
	805589	na dwie tacki 178x113 mm	**349,00**
	805596	na tackę dwudzielną 227x178 mm	**349,00**
	805619	na duży pojemnik do zupy ø165 mm	**349,00**
	805626	na tackę trójdzielną 227x178 mm	**349,00**

kształt	kod	typ	PLN
	805633	na dwa pojemniki do zupy ø115 mm	**349,00**
	805640	na tackę dwudzielną colt 227x178 mm	**349,00**
	805657	na tackę bez podziału 178x113 mm + pojemnik ø115 mm	**349,00**
	805664	na tackę 187x137 mm bez podziału	**349,00**

FOLIA DO ZGRZEWAREK PET/CPP

130,00

- Przeznaczona do pakowania tacek gastronomicznych
- Warstwa peel ułatwiająca odrywanie zgrzanej folii
- Wymiary folii: szerokość 18,5 cm, długość 250 m.b.
- Średnica rolki: ø 15 cm
- Waga rolki folii: ok. 2,9 kg
- Odpowiednia do zgrzewarki do tacek firmy HENDI (976722)

kod	PLN
970720	**130,00**



970720

ABS plastic



297360

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA - LISTWOWA

- Do pakowania produktów spożywczych i nieżywnościowych, z wyjątkiem płynów
- Całość wykonana z trwałego tworzywa ABS
- Uszczelka pokrywy gwarantuje szczelność podczas pracy
- Łatwy w obsłudze panel sterowania
- Automatyczne uruchamianie cyklu pakowania przez zamknięcie górnej pokrywy
- Pompa wibracyjna
- Wydajność pompy: 10 l/min
- Waga netto: 3,3 kg
- Pakowarka nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi

649,00

kod	listwa uszczelniająca (mm)	V	W	mm	PLN
297360	330	230	250	380x180x(H)110	**649,00**

ABS plastic



201626

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA Z PODAJNIKIEM NA ROLKĘ – LISTWOWA

- Do pakowania produktów spożywczych i nieżywnościowych, z wyjątkiem płynów
- Całość wykonana z trwałego tworzywa ABS
- Uszczelka pokrywy gwarantuje szczelność podczas pracy
- Łatwy w obsłudze panel sterowania
- Do wyboru 2 czasy zgrzewania worków i 2 poziomy mocy zasysania powietrza
- Zasobnik na worki w obudowie
- Pompa wibracyjna
- Wydajność pompy: 6,5 l/min
- Waga netto: 2 kg
- Pakowarka nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi

432,00

kod	listwa uszczelniająca (mm)	V	W	mm	PLN
201626	310	230	100	385x205x(H)95	**432,00**

ABS plastic

404,00



975350

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA – LISTWOWA

- Do pakowania produktów spożywczych i nieżywnościowych, z wyjątkiem płynów
- Całość wykonana z trwałego tworzywa ABS
- Uszczelka pokrywy gwarantuje szczelność podczas pracy
- Łatwy w obsłudze panel sterowania
- 2 czasy zgrzewu worków do wyboru
- Pompa wibracyjna
- Wydajność pompy: 11 l/min
- Waga netto: 1,74 kg
- Pakowarka nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi

kod	listwa uszczelniająca (mm)	V	W	mm	PLN
975350	310	230	100	390x160x(H)92	**404,00**

ABS plastic

542,00



899977

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA FRESH – LISTWOWA

- Do pakowania produktów spożywczych i nieżywnościowych, z wyjątkiem płynów
- Całość wykonana z trwałego tworzywa ABS
- Uszczelka w pokrywie gwarantuje szczelność podczas pracy
- Poręczny, chowany w obudowie nożyk
- Łatwy w obsłudze panel sterowania
- 2 tryby odsysania powietrza – normalny i delikatny
- 2 czasy zgrzewu worków do wyboru
- Funkcja marynowania: 3 cykle odsysania i wpuszczania powietrza do worka trwające łącznie 10 minut; dzięki podciśnieniu marynata szybciej wnika w produkt, co znacznie przyspiesza sam proces
- Zasobnik na worki zintegrowany z obudową
- Automatyczne uruchamianie cyklu pakowania przez zamknięcie górnej pokrywy
- Pompa wibracyjna
- Wydajność pompy: 16 l/min
- Waga netto: 2 kg
- Pakowarka nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi

kod	listwa uszczelniająca (mm)	V	W	mm	PLN
899977	310	230	180	375x155x(H)80	**542,00**

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA – LISTWOWA

- 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
- Ergonomiczny i solidny uchwyt ułatwiający otwieranie pokrywy
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Waga: 6 kg

kod	listwa uszczelniająca (mm)	V	W	mm	PLN
297384	330	230	380	385x300x(H)170	**1289,00**

1289^{00}



297384



975374

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA – LISTWOWA

- Do pakowania produktów spożywczych i nieżywnościowych, z wyjątkiem płynów
- Możliwość montażu przystawki 970638 do worków w rolce
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Uszczelka pokrywy gwarantuje szczelność podczas pracy
- Łatwy w obsłudze panel sterowania
- Funkcja regulacji odliczania czasu: 0-6 s
- Funkcja marynowania
- Funkcja pulsacyjnego wytwarzania próżni
- Dodatkowe przyciski szybkiego startu, wytwarzania próżni i zgrzewania umieszczone na uchwycie
- Automatyczne wyłączanie urządzenia po 10 min bezczynności
- Pompa wibracyjna
- Wydajność pompy: 16 l/min
- Waga netto: 5 kg
- Pakowarka nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi

kod	V	W	mm	PLN
975374	230	550	490x260x(H)145	**1508,00**

1508^{00}

98^{00}



970638

PRZYSTAWKA NA WORKI W ROLCE DO PAKOWARKI LISTWOWEJ 975374

- Podstawa z ABS
- Transparentna pokrywa z poliwęglanu dla łatwej kontroli stanu rolki
- Uchwyt na worki w rolce
- Ruchomy nożyk precyzyjnie odcinający worek o żądanej długości
- Możliwy montaż do pakowarki Kitchen Line 975374 lub do każdej innej pakowarki jako oddzielnie stojąca przystawka
- Wymiary wew.: 412x101x(H)101 mm
- Rolki o maks. wymiarach: ø100x400 mm

kod	mm	PLN
970638	487x122x(H)107	**98,00**

S.S. stainless steel

1586,00



975336

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA – LISTWOWA

- Do użytku w wielu branżach i w domowych kuchniach
- Do pakowania produktów spożywczych i technicznych, z wyjątkiem płynów
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Uszczelka pokrywy gwarantuje szczelność podczas pracy
- Łatwy w obsłudze panel sterowania
- Czas zgrzewania worka: 3,5 s
- Pompa wibracyjna
- Wydajność pompy: 20 l/min
- Waga netto: 8 kg
- Pakowarka nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi

kod	listwa uszczelniająca (mm)	V	W	mm	PLN
975336	350	230	250	370x260x(H)130	**1586,00**

od 1899,00



970362

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA – LISTWOWA

- Do pakowania produktów spożywczych i nieżywnościowych, z wyjątkiem płynów
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Uszczelka pokrywy gwarantuje szczelność podczas pracy
- Łatwy w obsłudze panel sterowania
- Zegarowy manometr pozwala na precyzyjne określenie momentu osiągnięcia wymaganego poziomu próżni w worku moletowanym
- Do wyboru 9 poziomów próżni, w zależności od wielkości worka (brak regulacji czasu wytwarzania próżni)
- Odliczanie czasu zgrzewania worka
- Pompa wibracyjna
- Wydajność pompy: 970362 i 970430 – 20 l/min, 970447 – 40 l/min
- Waga netto: 970362 – 8 kg, 970430 – 9 kg, 970447 – 12 kg
- Pakowarka nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi

kod	listwa uszczelniająca (mm)	V	W	mm	PLN
970362	350	230	250	370x280x(H)170	**1899,00**
970430	400	230	270	420x280x(H)170	**2264,00**
970447	500	230	350	520x280x(H)170	**3495,00**

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA – LISTWOWA

- Do pakowania produktów spożywczych i nieżywnościowych, z wyjątkiem płynów
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Uszczelka pokrywy gwarantuje szczelność podczas pracy
- Łatwy w obsłudze panel sterowania
- Do wyboru 5 języków menu, w tym polski
- Zegarowy manometr pozwala na precyzyjne określenie momentu osiągnięcia wymaganego poziomu próżni w worku moletowanym
- Automatyczne uruchamianie cyklu pakowania przez zamknięcie górnej pokrywy
- Do wyboru 8 poziomów próżni, w zależności od wielkości worka (brak regulacji czasu wytwarzania próżni)
- Podwójny zgrzew – 2 grzałki pod jedną, wspólną warstwą teflonu (297391)
- Pompa wibracyjna
- Wydajność pompy: 19 l/min
- Waga netto: 6,5 kg
- Pakowarka nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi

kod	listwa uszczelniająca (mm)	V	W	mm	PLN
297407	330	230	380	420x290x(H)165	**1999,00**

1999,00



297407

od 0,19 szt.

PRZECHOWY-WANIE



WORKI DO PAKOWANIA TYPU DOYPACK, Z ZAMKNIĘCIEM STRUNOWYM - 100 SZT.

- Worki wielofunkcyjne służące do przechowywania artykułów spożywczych, chemicznych lub innych drobnych elementów
- Możliwość zastosowania również poza branżą gastronomiczną
- Skuteczne zabezpieczenie przechowywanych produktów dzięki wysokiej odporności worka na czynniki zewnętrzne
- Kształt umożliwiający pionowe ustawienie worka
- Specjalne nacięcie „easy-open" umożliwia łatwe otwarcie zgrzanego worka
- Struna pozwala na wielokrotne otwieranie i zamykanie
- Wykonane z bezpiecznej folii PET/PE
- Ścianki o grubości 12/100 µm
- Liczba worków w opakowaniu: 100 szt.
- Dostępne pojemności worków: 250, 500, 750 lub 1000 ml

kod	litry	mm	szt./opak.
429082	0.25	110x65x(H)185	**0,19/19,00**
429099	0.5	130x70x(H)225	**0,25/25,00**
429167	0.75	160x80x(H)270	**0,39/39,00**
429174	1	180x90x(H)290	**0,49/49,00**

od 0,35 szt.





971444

GOTOWANIE

PRZECHOWY-WANIE

WORKI MOLETOWANE DO GOTOWANIA SOUS VIDE, DO PAKOWAREK LISTWOWYCH I KOMOROWYCH

- 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 temp. od –20˚ do +100˚C
- Odpowiednie do pakowarek próżniowych komorowych i listwowych

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
971390	100	150x250	**0,35/35,00**
971420	100	150x400	**0,56/56,00**
971406	100	200x300	**0,50/50,00**
971437	100	250x350	**0,70/70,00**
971413	100	300x400	**1,00/100,00**
971444	2	200x6000	**16,00/32,00**
971451	2	200x6000	**22,00/44,00**



od 0,42 szt.

PRZECHOWY-WANIE

WORKI MOLETOWANE DO PRZECHOWYWANIA PRODUKTÓW, DO PAKOWAREK LISTWOWYCH

- Mogą być używane w temp. od –40˚ do +40˚C
- Wytłoczenia w kształcie diamentu ułatwiają wyciąganie powietrza i uzyskanie próżni
- Worki z poliamidu i polietylenu
- Worki bez zawartości bisfenolu A (BPA)

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
297414	100	150x250	**0,42/42,00**
297421	100	150x400	**0,62/62,00**
297438	100	200x300	**0,62/62,00**
297445	100	250x350	**0,84/84,00**
297452	100	300x400	**1,10/110,00**
297469	2	200x6000	**18,00/36,00**
297476	2	300x6000	**25,00/50,00**

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA - KOMOROWA

- Do użytku profesjonalnego w gastronomii i branżach przemysłowych
- Wytrzymała konstrukcja – obudowa i komora ze stali nierdzewnej wysokiej jakości
- Przezroczysta pokrywa z twardego tworzywa ABS wysokiej jakości umożliwia kontrolę procesu pakowania
- Wypukła pokrywa pozwala na pakowanie dużych porcji
- Czas zgrzewania worków: 0-6 s
- 6 poziomów próżni do wyboru
- Funkcja samego zgrzewania
- Funkcja marynowania: możliwość wykorzystania do 11 cykli odsysania i wpuszczania powietrza do worka (jeden cykl 9 min); dzięki podciśnieniu marynata szybciej wnika w produkt, co znacznie przyspiesza sam proces
- Automatyczne uruchamianie cyklu pakowania przez zamknięcie górnej pokrywy
- Profesjonalna pompa rotacyjna o dużej wydajności
- Pakowarka przeznaczona do pracy ciągłej
- Wydajność pompy: 77 l/min
- Wymiary komory: 350x300x(H)140 mm
- Waga netto: 22,3 kg

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA - KOMOROWA

- Do użytku profesjonalnego w gastronomii i branżach przemysłowych
- Do pakowania produktów spożywczych i technicznych, w tym o dużej zawartości wody
- Wytrzymała konstrukcja – obudowa i komora ze stali nierdzewnej AISI 304 wysokiej jakości
- Przezroczysta pokrywa z twardego tworzywa ABS wysokiej jakości umożliwia kontrolę procesu pakowania
- Wypukła pokrywa i zagłębienie w dnie komory (975251) umożliwiają pakowanie dużych porcji
- Uszczelka w kształcie litery V o wysokim współczynniku szczelności
- Czytelne wskaźniki – cyfrowy wyświetlacz i zegarowy manometr – pozwalają na precyzyjne określenie momentu osiągnięcia wymaganego poziomu próżni w komorze pakowarki
- Regulowany czas pracy pompy w celu uzyskania odpowiedniego poziomu próżni w zakresie 0-99 s
- Regulowany czas zgrzewu w zakresie 0-3,5 s
- Regulowany poziom chłodzenia pompy w zakresie 0-9,9 s
- Automatyczne uruchamianie cyklu pakowania przez zamknięcie pokrywy komory pakowarki
- Pompa olejowa zapewniająca krótki i bardzo skuteczny cykl pakowania
- Do użytku z workami gładkimi i moletowanymi

3499,00



975398

od 3899,00

NEW MODEL



975251

kod	975398	975251	975268	975275
wymiary zewnętrzne	429x359x(H)345 mm	330x480x(H)360 mm	370x480x(H)435 mm	425x560x(H)460 mm
wymiary komory	350×300×(H)110 mm	280x385x(H)130 mm	320×370×(H)185 mm	370x450x(H)220 mm
długość listwy	295 mm	260 mm	300 mm	350 mm
wydajność pompy	77 l/min	167 l/min	167 l/min	333 l/min
moc/napięcie	630 W/230 V	370 W/230 V	370 W/230 V	750 W/230 V
waga	24,4 kg	36 kg	38 kg	62 kg
PLN	**3499,00**	**3899,00**	**4199,00**	**4699,00**

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE

- Do użytku profesjonalnego w gastronomii i branżach przemysłowych
- Do pakowania produktów spożywczych i technicznych, w tym o dużej zawartości wody
- Wytrzymała konstrukcja – obudowa i komora ze stali nierdzewnej AISI 304
- Przezroczysta pokrywa z twardego tworzywa ABS wysokiej jakości umożliwiająca kontrolę procesu pakowania
- Wypukła pokrywa i zagłębienie w dnie komory umożliwiające pakowanie dużych porcji
- Uszczelka pokrywy o wysokim współczynniku szczelności
- Czytelne wskaźniki – cyfrowy wyświetlacz i zegarowy manometr – pozwalające na precyzyjne określenie momentu osiągnięcia wymaganego poziomu próżni w komorze pakowarki
- Regulowany czas wytwarzania próżni w zakresie 5-90 s
- Regulowany czas zgrzewania worków: do 6 s z gradacją co 0,5 s
- Funkcja marynowania z regulowanym czasem od 9 do 99 minut (czas trwania jednego cyklu: 9 min) - możliwość zaprogramowania do 11 cykli odsysania i wpuszczania powietrza do worka; dzięki podciśnieniu marynata szybciej wnika w produkt, co znacznie przyspiesza sam proces (dotyczy modeli 201428 i 201435)
- Automatyczne uruchamianie cyklu pakowania przez zamknięcie górnej pokrywy komory
- Pompa olejowa zapewniająca krótki i bardzo skuteczny cykl pakowania
- Do użytku z workami gładkimi i moletowanymi

od 3999,00

Zobacz film



201428

kod	201428	201435	201442
wymiary zewnętrzne	330x480x(H)356 mm	359x425x(H)356 mm	505x567x(H)465 mm
wymiary komory	280x393x(H)110 mm	300x350x(H)110 mm	425x457x(H)100 mm
długość listwy	260 mm	300 mm	410 mm
wydajność pompy	8 m³/h – 133,3 l/min	8 m³/h – 133,3 l/min	20 m3/h – 333,3 l/min
moc/napięcie	1000 W/230 V	950 W/230 V	1000 W/230 V
waga	28 kg	27 kg	58,8 kg
PLN	**3999,00**	**4297,00**	**6999,00**

od 0,30 szt.



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 temp. od –20˚ do +110˚C

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
971369	100	150x200	**0,30/30,00**
971345	100	150x250	**0,35/35,00**
971376	100	200x300	**0,50/50,00**
971352	100	250x350	**0,65/65,00**
971383	100	300x400	**1,00/100,00**



od 0,18 szt.

PRZECHOWY-WANIE

WORKI DO PRZECHOWYWANIA PRODUKTÓW, 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 µm
- Odpowiednie do pakowarek próżniowych komorowych

kod	mm	szt./opak.
970386	230x160	**0,18/18,00**
970607	200x140	**0,19/19,00**
970614	300x200	**0,34/34,00**
970393	350x250	**0,42/42,00**
970621	400x300	**0,56/56,00**

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SE SERIE 200, 300, 400 I 500

- Produkty spożywcze pakowane próżniowo zachowują dłużej świeżość i są doskonale zabezpieczone przed działaniem czynników zewnętrznych (np. zabrudzenie, wilgoć). Dodatkowo odsysanie powietrza pozwala na zmniejszenie objętości niektórych produktów.
- Funkcja zgrzewania worków bez odsysania powietrza umożliwia szczelne pakowanie delikatnych produktów bez zmiany ich struktury lub produktów o nieregularnych kształtach bez ryzyka ich zniekształcenia.
- Stopniowe wytwarzanie próżni – stosowane w przypadku produktów porowatych, przetworzonego mięsa, emulgowanych mieszanin z uwięzionymi pęcherzykami powietrza.
- Zewnętrzne pakowanie próżniowe (Vac-Norm) – przeprowadzenie procesu wymaga zastosowania specjalnych pojemników gastronomicznych. Aby skorzystać z funkcji Vac-Norm, konieczne jest zakupienie zewnętrznego zestawu próżniowego Vac-Norm, składającego się z przewodu i łącznika z komorą pakowarki próżniowej.
- Dry Oil: Osuszanie pompy – funkcja umożliwia utrzymanie wysokiej jakości oleju poprzez usuwanie nadmiaru wilgoci, dzięki czemu urządzenie może osiągnąć najwyższy poziom wytwarzania próżni.
- Tryb marynowania – służy do powtórzenia cyklu wytwarzania próżni i uwalniania powietrza z worka, co umożliwia optymalne zamarynowanie żywności w najkrótszym możliwym czasie.
- Pakowarki wykonano z materiałów najwyższej jakości, dzięki czemu są trwałe i odporne na czynniki zewnętrzne.
- Przezroczysta pokrywa pozwala obserwować cały proces pakowania.
- Kontrolowany przez czujnik program odsysania przeznaczony jest szczególnie do produktów o delikatnej strukturze.
- Urządzenia posiadają podwójną listwę zgrzewu gwarantującą szczelność i trwałość pakowania.
- Komora wykonana jest z jednego elementu stali, co ułatwia utrzymanie pakowarki w czystości.
- Odpowiednia moc, wydajna pompa i pojemna komora zapewniają szybkie pakowanie produktów o różnych gabarytach.
- Cyfrowy panel sterowania z dużym, kolorowym wyświetlaczem pozwala określić temperaturę zgrzewania oraz parametry związane z czasem cyklu.
- Pakowarki mają możliwość zamykania woreczków z produktami marynowanymi z zachowaniem ich objętości, ponieważ pakowanie odbywa się bez odsysania powietrza.
- Kolorowy ekran LCD wielkości 3,9"
- Podświetlana klawiatura dotykowa wykonana jest z odpornego na zadrapania tworzywa sztucznego.
- Maks. ciśnienie próżni: 2 mbar

Na zamówienie:

- zewnętrzny zestaw próżniowy Vac-Norm do pakowania w specjalnych pojemnikach z automatycznym odsysaniem
- system Bluetooth pozwalający na bezprzewodowe łączenie się z dedykowaną aplikacją





Listwy zgrzewające
wyposażone w zakrzywione grzałki umożliwiające usunięcie pozostałości produktu i gwarantujące szczelność zgrzewu

Czytelny i intuicyjny panel sterowania

Wszystkie modele wyposażone są w pompę Busch gwarantującą skuteczność i oszczędności



od **9759,00**

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA SE-200, 300, 400 I 500

kod	1141080	1140628	1140636	1141142 NEW
model	SE-208	SE-310	SE-416	SE-520 CC
wymiary zewnętrzne	337x431x(H)307 mm	384x465x(H)403 mm	484x529x(H)448 mm	634x552x(H)513 mm
wymiary komory	288x334x(H)111 mm	330x360x(H)155 mm	430x415x(H)180 mm	568x430x(H)215 mm
długość listwy	280 mm	320 mm	420 mm	420+420 mm
wydajność pompy BUSCH	8 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	76 kg
PLN	**9759,00**	**11947,00**	**15119,00**	**20 529,00**



1140642

od **33099,00**

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA SE-600

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
PLN	**33099,00**	**33255,00**	**34789,00**	**34789,00**



1140642

od **42729,00**



1140680

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA SE-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
PLN	**42729,00**	**42729,00**	**43169,00**	**50295,00**	**50295,00**	**50699,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SENSOR ULTRA

- Hermetyczne pakowanie różnego rodzaju produktów zabezpiecza je przed działaniem czynników zewnętrznych (np. zabrudzenie, wilgoć).
- Odsysanie powietrza pozwala na zmniejszenie objętości niektórych produktów.
- Funkcja zgrzewania worków bez odsysania powietrza umożliwia szczelne pakowanie delikatnych produktów.
- Stopniowe wytwarzanie próżni – stosowane w przypadku produktów porowatych, przetworzonego mięsa, emulgowanych mieszanin z uwięzionymi pęcherzykami powietrza.
- Zewnętrzne pakowanie próżniowe (Vac-Norm) – przeprowadzenie procesu wymaga zastosowania specjalnych pojemników gastronomicznych. Aby skorzystać z funkcji Vac-Norm, konieczne jest zakupienie zewnętrznego zestawu próżniowego Vac-Norm, składającego się z przewodu i łącznika z komorą pakowarki próżniowej.
- Dry Oil: Osuszanie pompy – funkcja umożliwia utrzymanie wysokiej jakości oleju poprzez usuwanie nadmiaru wilgoci, dzięki czemu urządzenie może osiągnąć najwyższy poziom wytwarzania próżni.
- Tryb marynowania – służy do powtórzenia cyklu wytwarzania próżni i uwalniania powietrza z worka, co umożliwia optymalne zamarynowanie żywności w najkrótszym możliwym czasie.
- Bezpieczne pakowanie płynów i produktów z dużą zawartością wody – system bezpieczeństwa automatycznie zatrzymuje proces odsysania, blokując zasysanie płynów.
- Pakowarki wykonane z materiałów najwyższej jakości.
- Przezroczysta pokrywa pozwala obserwować cały proces pakowania.
- Kontrolowany przez czujnik program odsysania przeznaczony jest szczególnie do produktów o delikatnej strukturze.
- Podwójna listwa zgrzewu gwarantuje szczelność i trwałość pakowania.
- Komora została wykonana z jednego elementu stali, co ułatwia utrzymanie w czystości.
- Możliwość bezpiecznego pakowania płynów i produktów z dużą zawartością wody.
- Cyfrowy panel sterowania z dużym, kolorowym wyświetlaczem pozwala określić temperaturę zgrzewania oraz parametry związane z czasem cyklu.
- Sterowanie ręczne lub za pomocą gotowych programów (25 różnych programów wytwarzania próżni, stopniowe wytwarzanie próżni).
- Bezprzewodowe łącze Bluetooth umożliwia łączenie się z aplikacją i zarządzanie programami.
- Możliwość zamykania woreczków z produktami marynowanymi z zachowaniem ich objętości.
- Kolorowy ekran LCD wielkości 3,9"
- Podświetlana klawiatura dotykowa wykonana jest z odpornego na zadrapania tworzywa sztucznego.
- W zestawie: 1 płyta wypełniająca wykonana z poliwęglanu
- Maks. ciśnienie próżni: 2 mbar
- Płyta do pakowania płynów do nabycia osobno (2149020)

Na zamówienie:

- system druku etykiet z możliwością podłączenia drukarki z etykietami samoprzylepnymi odpornymi na mrożenie (wprowadzanie tekstu odbywa się za pośrednictwem aplikacji)
- zewnętrzny zestaw próżniowy Vac-Norm do pakowania w specjalnych pojemnikach z automatycznym odsysaniem
- instalacja wtryskiwania gazu ochronnego umożliwiająca pakowanie próżniowe żywności w atomosferze pozbawionej tlenu i pary wodnej, co pozwala na lepszą ochronę produktu przed czynnikami zewnętrznymi
- system Plus do zgrzewania worków wykonanych z grubszych folii i worków metalizowanych



Zobacz film

Wszystkie modele wyposażone są w pompę Busch gwarantującą skuteczność i oszczędności

od **13699,00**

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA SU-300, 400 I 500

kod	1140742	1140772	1141100 NEW
model	SU-316	SU-420	SU-520 CC
wymiary zewnętrzne	384x465x(H)403 mm	484x529x(H)448 mm	634x552x(H)513 mm
wymiary komory	330x360x(H)155 mm	430x415x(H)180 mm	568x430x(H)215 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	70 kg
PLN	**13699,00**	**17206,00**	**21 529,00**



1140790

do cen należy doliczyć VAT 23%

od 34619,00


1140881


1140817


1141030

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA SU-600

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 m^3/h	40 m^3/h	63 m^3/h	63 m^3/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
PLN	**34619,00**	**34619,00**	**36438,00**	**36438,00**

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA SENSOR ULTRA SU-800

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
PLN	**44379,00**	**44379,00**	**44819,00**	**51829,00**	**51829,00**	**52159,00**

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA SENSOR ULTRA SU-6100

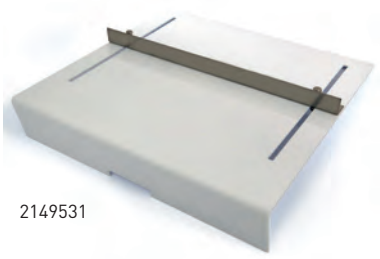
kod	1141030	1141050
model	SU-6100	SU-6160
wymiary zewnętrzne	1640x874x(H)1370 mm	1640x874x(H)1370 mm
wymiary komory	2x 662x874x(H)205 mm	2x 662x874x(H)205 mm
długość listwy	2x (660+660) mm	2x (660+660) mm
wydajność pompy	100 m^3/h	155 m^3/h
maks. ciśnienie próżni	0,5 mbar	0,5 mbar
moc/napięcie	2200 W/400 V	4000 W/400 V
waga	360 kg	360 kg
PLN	**78159,00**	**94399,00**

PŁYTA DO PAKOWANIA PŁYNÓW

S.S. stainless steel

- W zestawie z regulowaną podstawką na woreczek
- Dostępna dla pakowarek próżniowych komorowych Sensor Ultra serii 300/400/500/600/800

kod	-	PLN
2141798	do pakowarek próżniowych Sensor Ultra seria 800	**439,00**
2149020	do pakowarek próżniowych Sensor Ultra seria 400/500	**438,00**
2149074	do pakowarek próżniowych Sensor Ultra seria 600	**438,00**
2149531	do pakowarek próżniowych Sensor Ultra seria 300	**438,00**


2149531

od 438,00

KUCHNIA GAZOWA 4-PALNIKOWA NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM LUB KONWEKCYJNYM

S.S. stainless steel

- Na gaz GZ50
- Palniki: 2x3,5 kW + 2x6 kW
- Zapalnik elektryczny
- Dysze na LPG dodawane do zestawu
- Do garnków: ø120-300 mm
- Żeliwne ruszty 335x300 mm, osobne na każdy palnik
- Termopara i zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu w razie zgaszenia płomienia
- Blat kuchni: AISI 304
- Obudowa: AISI 430
- Nóżki stalowe z regulacją 100-165 mm

PIEKARNIK GAZOWY LUB KONWEKCYJNY GN 1/1

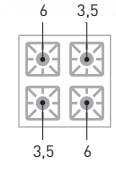
- Komora ze stali nierdzewnej
- 4 pary prowadnic na GN 1/1
- Odstęp między prowadnicami: 75 mm
- Prowadnice chromowane, demontowalne w celu dokładnego umycia
- W zestawie 1 ruszt GN 1/1
- Termostat

ZAPALNIK ELEKTRYCZNY

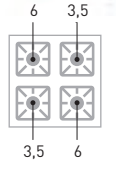


od **6149,00**

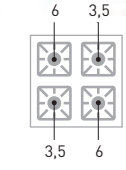












kod	227596	227893	227886
wymiary	800x700x(H)900 mm	800x700x(H)900 mm	800x700x(H)900 mm
wymiary piekarnika	–	640x370x(H)350 mm	640x370x(H)350 mm
moc palników	2x 3,5 kW + 2x 6 kW	2x 3,5 kW + 2x 6 kW	2x 3,5 kW + 2x 6 kW
typ piekarnika	–	gazowy z zapalnikiem elektrycznym	elektryczny
moc piekarnika	–	4 kW	3 kW
moc całkowita gazowa	19 kW [HS]	23 kW [HS]	22 kW [HS]
napięcie	–	–	230 V
waga	72 kg	85 kg	82 kg
PLN	**6149,00**	**8149,00**	**7899,00**

KUCHNIA GAZOWA 6-PALNIKOWA NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM LUB KONWEKCYJNYM

S.S. stainless steel

- Na gaz GZ50
- Palniki: 3x3,5 kW + 3x6 kW
- Zapalnik elektryczny
- Dysze na LPG dodawane do zestawu
- Do garnków: ø120-300 mm
- Żeliwne ruszty 335x300 mm, osobne na każdy palnik
- Termopara i zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu w razie zgaszenia płomienia
- Blat kuchni: AISI 304
- Obudowa: AISI 430
- Nóżki stalowe z regulacją 100-165 mm

PIEKARNIK GAZOWY LUB KONWEKCYJNY 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

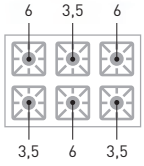


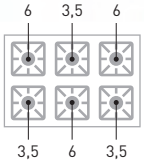
od 7849,00

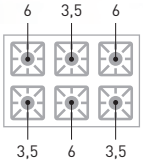












kod	227909	227923	227916
wymiary	1200x700x(H)900 mm	1200x700x(H)900 mm	1200x700x(H)900 mm
wymiary piekarnika	–	640x370x(H)350 mm	640x370x(H)350 mm
moc palników	3x 3,5 kW + 3x 6 kW	3x 3,5 kW + 3x 6 kW	3x 3,5 kW + 3x 6 kW
typ piekarnika	–	gazowy z zapalnikiem elektrycznym	elektryczny
moc piekarnika	–	4 kW	3 kW
moc całkowita gazowa	28,5 kW [HS]	32,5 kW [HS]	31,5 kW [HS]
napięcie	–	–	230 V
waga	95 kg	108 kg	105 kg
PLN	**7849,00**	**9749,00**	**9649,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

KUCHNIA GAZOWA 4-PALNIKOWA Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 1/1

S.S. stainless steel

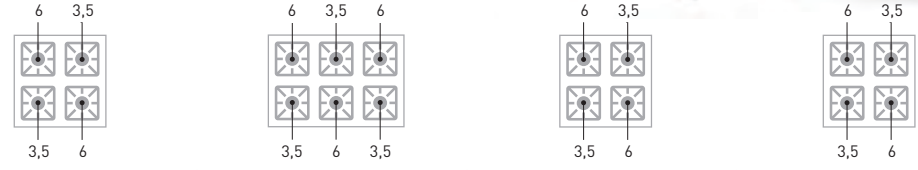
- Palniki: 2x3,5 kW + 2x6 kW
- Dysze na LPG dodawane do zestawu
- Do garnków: ø120-300 mm
- Żeliwne ruszty 335x300 mm, osobne na każdy palnik
- Termopara
- Blat kuchni: AISI 304
- Obudowa: AISI 430
- Nóżki stalowe z regulacją
- Waga: 82 kg

PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1:
- Elektryczny 3 kW/230 V
- Zakres temperatury: od +50 do +270°C
- 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



od 4599,00





kod	227381	227398	227589	225882
wymiary	800x700x(H)310 mm	1200x700x(H)310 mm	800x700x(H)900 mm	800x700x(H)900 mm
wymiary piekarnika	–	–	–	640×370×(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	2x 3,5 kW + 2x 6 kW
typ piekarnika	–	–	–	konwekcyjny, elektryczny
moc piekarnika	–	–	–	3 kW
moc gazowa	19 kW [HS]	28,5 kW [HS]	19 kW [HS]	19 kW [HS]
napięcie	–	–	–	230 V
waga	35 kg	45 kg	82 kg	82 kg
PLN	**4599,00**	**6199,00**	**5929,00**	**7749,00**

KUCHNIA GAZOWA 6-PALNIKOWA Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 1/1

S.S. stainless steel

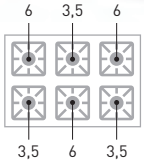
- Palniki: 3x3,5 kW + 3x6 kW
- Dysze na LPG dodawane do zestawu
- Do garnków: ø120-300 mm
- Ruszty żeliwne 335x300 mm, osobne na każdy palnik
- Termopara
- Blat kuchni: AISI 304
- Obudowa: AISI 430
- Szafka z 3 stron zamknięta: 410x570x(H)470 mm
- Nóżki stalowe z regulacją
- Waga: 105 kg

PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1:
- Elektryczny 3 kW/230 V
- Zakres temperatury: od +50 do +270°C
- 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

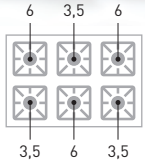


od 7729,00









kod	226094	225899
wymiary	1200x700x(H)900 mm	1200x700x(H)900 mm
wymiary piekarnika	–	640×370×(H)350 mm
moc palników	3×3,5 kW + 3×6 kW	3×3,5 kW + 3×6 kW
typ piekarnika	–	konwekcyjny, elektryczny
moc piekarnika	–	3 kW
moc gazowa	28,5 kW [HS]	28,5 kW [HS]
napięcie	–	230 V
waga	95 kg	105 kg
PLN	**7729,00**	**9249,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

KUCHNIA ELEKTRYCZNA 4-PŁYTOWA KITCHEN LINE NA PODSTAWIE OTWARTEJ, Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 1/1

S.S. stainless steel

- Blat roboczy ze stali nierdzewnej AISI 304
- Obudowa boczna ze stali nierdzewnej AISI 430
- Szafka z 3 stron zamknięta o wymiarach wew. 798×570×(H)470 mm
- Regulowane stalowe nóżki 100-165 mm

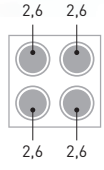
PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1:
- Konwekcyjny, elektryczny, 3 kW
- Zakres temperatury: od +50 do +270°C
- Pojemność: 4×GN 1/1
- Odległość między prowadnicami: 75 mm
- Prowadnice chromowane, demontowalne
- w celu dokładnego umycia
- Wentylator bez rewersu
- Komora ze stali nierdzewnej: 635×370×(H)350 mm
- W zestawie 1 ruszt GN 1/1

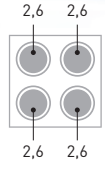


od 4549,00









kod	226223	225936
wymiary	800x700x(H)900 mm	800x700x(H)900 mm
wymiary piekarnika	–	635×370×(H)350 mm
moc palników	4x 2,6 kW	4x 2,6 kW
typ piekarnika		konwekcyjny, elektryczny
moc piekarnika		3 kW
moc całkowita	10,4 kW	13,4 kW
napięcie	400 V	400 V
waga	65 kg	78 kg
PLN	**4549,00**	**6599,00**

KUCHNIA ELEKTRYCZNA 6-PŁYTOWA KITCHEN LINE NA PODSTAWIE OTWARTEJ, Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 1/1

S.S. stainless steel

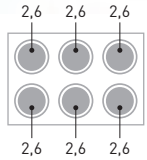
- Blat roboczy ze stali nierdzewnej AISI 304
- Obudowa boczna ze stali nierdzewnej AISI 430
- Szafka z 3 stron zamknięta o wymiarach wew. 1198×570×(H)470 mm
- Płyty grzewcze żeliwne: 6× ø220 mm po 2,6 kW
- Regulowane stalowe nóżki 100-165 mm

PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1:
- Konwekcyjny, elektryczny, 3 kW
- Zakres temperatury: od +50 do +270°C
- Pojemność: 4×GN 1/1
- Odległość między prowadnicami: 75 mm
- Prowadnice chromowane, demontowalne
- w celu dokładnego umycia
- Wentylator bez rewersu
- Komora ze stali nierdzewnej: 635×370×(H)350 mm
- W zestawie 1 ruszt GN 1/1

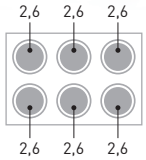


od 5749,00









kod	226230	226247
wymiary	1200x700x(H)900 mm	1200x700x(H)900 mm
wymiary piekarnika	–	635×370×(H)350 mm
moc palników	6x 2,6 kW	6x 2,6 kW
typ piekarnika		konwekcyjny, elektryczny
moc piekarnika		3 kW
moc całkowita	15,6 kW	18,6 kW
napięcie	400 V	400 V
waga	90 kg	104 kg
PLN	**5749,00**	**8149,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%



KUCHNIA GAZOWA 5-PALNIKOWA 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 3,5 kW
- Zapalnik elektryczny, zawór
- 3-częściowy żeliwny ruszt nad palnikami
- Obudowa ze stali lakierowanej proszkowo
- Waga: 74 kg

PIEKARNIK KONWEKCYJNY 4x GN 1/1

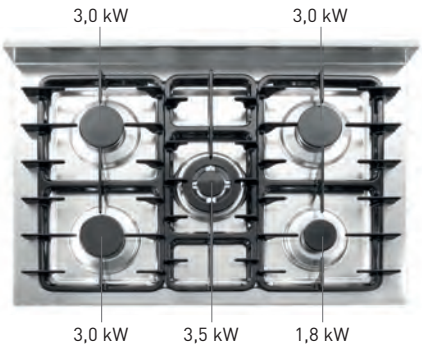
- Elektryczny o mocy 2,9 kW z 2 wentylatorami bez rewersu
- Termostat: 100°-275°C, histereza: ±5°C
- Dodatkowy górny element grzewczy o mocy 2,5 kW umożliwiający grillowanie potraw
- Timer ułatwiający organizację pracy w kuchni
- Oświetlona komora ze stali nierdzewnej
- Demontowalny ruszt na 4 blachy GN, wykonany ze stali nierdzewnej
- Drzwi z podwójnym przeszkleniem i chłodzeniem grawitacyjnym dla podniesienia bezpieczeństwa obsługi
- Gruba i elastyczna uszczelka drzwi łatwa do samodzielnej wymiany
- W zestawie 2 ruszty GN 1/1

kod	V	W	kW[HS]	mm	PLN
225707	230	2900	14.3	900x655x[H]900	**6599,00**
229194	230	2900	14.3	900x655x[H]850	**7655,00**

Zobacz film

od 6599^{00}







225707



229194

4959,00

S.S. stainless steel



225806



KUCHNIA GAZOWA 5-PALNIKOWA NA PODSTAWIE OTWARTEJ

- Na gaz ziemny GZ 50
- Palniki: 3x3 kW, 1x1,8 kW, 1x3,5 kW
- Zapalnik elektryczny, zawór termopary
- 3-częściowy żeliwny ruszt
- Waga: 45 kg

kod	kW[HS]	mm	PLN
225806	14.3	900x600x(H)850	**4959,00**

9999,00

S.S. stainless steel



220207

PŁYTA GRILLOWA GAZOWA 700

- Idealna do beztłuszczowego grillowania mięs czerwonych, drobiu, ryb, warzyw i owoców
- Płyta grzewcza ze stali S355J2, gładka
- 2 strefy grzewcze, sterowane oddzielnie, każda z 3 palnikami tubular multiramp wykonanymi ze stali nierdzewnej
- Moc gazowa jednej strefy grzewczej: 5 kW
- Temperatura sterowana termoparą z zaworem bezpieczeństwa odcinającym dopływ gazu do palników w razie 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 szafki 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 stronie, na wysokości ok. 550 mm (w zależności od stopnia wykręcenia nóżek)
- Stalowe nóżki regulowane w zakresie 100-165 mm

kod	kW[HS]	mm	PLN
220207	10	800x700x(H)900	**9999,00**



22,00

839997

NAKŁADKA NA RUSZT KUCHENNY

Cr chrome plated

- Do umieszczania małych garnków na dużych rusztach kuchennych

kod	mm	PLN
839997	255x255x(H)25	**22,00**



198124

ZAPALACZ GAZOWY - ZESTAW 2 SZT.

19,00 szt.

- Możliwość wielokrotnego napełniania
- Dostarczany bez gazu

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
198124	2	(L)230	**19,00/38,00**

od 7999,00

S.S. stainless steel

PATELNIA MULTIFUNKCYJNA

- Wanna wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Grube dno, aż 12 mm, gwarantuje idealne rozprowadzenie ciepła na całej powierzchni, co wpływa na wysoką jakość serwowanych dań
- Pokrywa na zawiasie przyspiesza gotowanie i duszenie potraw
- Dodatkowy zatrzask zabezpiecza pokrywę przed jej przypadkowym otwarciem
- Całość z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Temperatura sterowana termostatem w zakresie 80°-300°C
- Dodatkowy termostat bezpieczeństwa chroniący urządzenie przed przegrzaniem
- Lampki kontrolne wskazujące podłączenie do prądu i prawidłową pracę grzałek
- Regulowane stalowe nóżki (wysokość 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 należy zamawiać oddzielnie
- W modelu 201015 dwie strefy grzania sterowane niezależnie





kod	201008	201015
wymiary	400x700x(H)900 mm	800x700x(H)900 mm
wymiary wanny	355x570x(H)80 mm	755x570x(H)80 mm
moc	3,3 kW	6,6 kW
napięcie	400 V	400 V
waga	60 kg	100 kg
PLN	**7999,00**	**10899,00**

Szafka na pojemniki GN 1/1 lub GN 1/2



Korek spustowy w dnie wanny





Smażenie na głębokim oleju



Blanszowanie



Smażenie



Obsmażanie



Duszenie

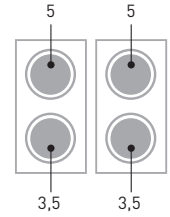
do cen należy doliczyć VAT 23%

9999^{00}

18/8 stainless steel | indoor

NEW





237687

Blat kuchenki jest gorący tylko w miejscu styku z garnkiem



KUCHNIA INDUKCYJNA 4-PALNIKOWA

- Przeznaczona do profesjonalnych kuchni
- Konstrukcja wykonana z wytrzymałej stali nierdzewnej, wzmocniona ramą
- Możliwość przygotowywania kilku potraw jednocześnie
- 2 oddzielne płyty indukcyjne o wymiarach 320x560 mm każda, wykonane ze szkła hartowanego o grubości 5 mm
- 2 pola indukcyjne o mocy 5000 W i 2 pola indukcyjne 3500 W
- 4 niezależne pokrętła do sterowania
- 11 poziomów mocy do wyboru
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna: ø 160-260 mm
- Maks. dopuszczalne obciążenie płyt kuchennych: 100 kg
- Stopki z regulowaną wysokością (±30 mm) do idealnego wypoziomowania kuchenki
- Stelaż zapewniający dużą przestrzeń do przechowywania garnków, patelni lub innych akcesoriów
- Urządzenie dostarczane bez wtyczki
- UWAGA: Wymagane podłączenie urządzenia do zasilania przez elektryka

kod	V	W	mm	PLN
237687	400	17000	800x700x(H)870	**9999,00**

HENDI

18/8 stainless steel | indoor

NEW

2999[00]





5000 W
400 V
Ø
min ø160 mm
max ø300 mm

237670

TABORET INDUKCYJNY O DUŻEJ MOCY

- Przeznaczony do użytku z wokami lub bardzo dużymi garnkami indukcyjnymi
- Konstrukcja wykonana z wytrzymałej stali nierdzewnej, wzmocniona ramą
- płyta indukcyjna o wymiarach 340x340 mm, wykonane ze szkła hartowanego grubości 5 mm
- Pole indukcyjne o mocy 5000 W
- Wygodne pokrętło do sterowania, 11 poziomów mocy do wyboru
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna od ø160 - 300 mm
- Maksymalne dopuszczalne obciążenie płyty kuchennej: 40 kg
- Stopki z regulowaną wysokością (±30mm) do idealnego wypoziomowania kuchenki
- Urządzenie dostarczane bez wtyczki
- Uwaga: wymagane podłączenie urządzenia do zasilania przez elektryka

kod	V	W	mm	PLN
237670	400	5000	400x400x(H)380	**2999,00**

Blat kuchenki jest gorący tylko w miejscu styku z garnkiem



18/0 stainless steel | outdoor

233900



147108

18/0 stainless steel | in- & outdoor

NEW MODEL

111000



147801

18/0 stainless steel | in- & outdoor

NEW

172700



147276

TABORET GAZOWY

- Na gaz z butli propan-butan
- 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 podstawy (147306), obręczy (147207) oraz patelni wok (626504)

kod	kW[HS]	mm	PLN
147108	6.7	425x425x(H)400	**2339,00**

TABORET GAZOWY

- Na gaz z butli propan/butan
- Zestaw adaptacyjny do zasilania gazem ziemnym GZ 50
- Obudowa ze stali chromowej
- Zawór termopary i elektroniczny zapłon
- Emaliowany ruszt
- Maksymalne obciążenie do 50 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru
- W zestawie: przewód gazowy i reduktor ciśnienia

kod	kW[HS]	mm	PLN
147801	6	440x400x(H)390	**1110,00**

TABORET GAZOWY XL

- Model XL, na gaz z butli propan/butan
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Emaliowany ruszt przystosowany do dużych garnków i patelni
- Zawór termopary i elektroniczny zapłon
- W zestawie: przewód gazowy i reduktor ciśnienia
- Dołączony zestaw adaptacyjny do zasilania gazem ziemnym GZ 50
- Maksymalne obciążenie do 100 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru

kod	kW[HS]	mm	PLN
147276	10.8	580x650x(H)400	**1727,00**

626504



147207

45400

PATELNIA WOK

wash

- 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	PLN
626504	ø700x(H)235	**454,00**

32100

OBRĘCZ DO TABORETU GAZOWEGO

18/0 stainless steel

- Niezbędna do użycia patelni wok 626504 na taborecie gazowym 147108

kod	mm	PLN
147207	ø360x(H)80	**321,00**



273869 273876 273845



od 262,00



273883 273890 273852

LAMPA DO PODGRZEWANIA POTRAW WISZĄCA, STOŻKOWA

Al aluminium

- Przeznaczona do podtrzymywania ciepła potraw
- Regulowany przewód ułatwiający ustawianie odległości lampy od potraw
- Długość przewodu: 30-150 cm
- Wyłącznik umieszczony na górze lampy
- Bezpieczna żarówka na podczerwień, odporna na stłuczenia

kod	kolor	V	W	mm	PLN
273869	srebrny	230	250	ø275x(H)250	**360,00**
273876	miedziany	230	250	ø275x(H)250	**335,00**
273845	czarny	230	250	ø275x(H)250	**332,00**

LAMPA DO PODGRZEWANIA POTRAW WISZĄCA, CYLINDRYCZNA

Al aluminium

- Przeznaczona do podtrzymywania ciepła potraw
- Regulowany przewód ułatwiający ustawianie odległości lampy od potraw
- Długość przewodu: 30-150 cm
- Wyłącznik umieszczony na górze lampy
- Bezpieczna żarówka na podczerwień, odporna na stłuczenia

kod	kolor	V	W	mm	PLN
273883	srebrny	230	250	ø175x(H)250	**284,00**
273890	miedziany	230	250	ø175x(H)250	**273,00**
273852	czarny	230	250	ø175x(H)250	**262,00**

ŻARÓWKA GRZEWCZA NA PODCZERWIEŃ

- Zapasowa żarówka na podczerwień do lamp grzewczych
- Odporna na stłuczenie, z gwintem (E27)

kod	V	W	mm	PLN
919217	230	250	ø125x(H)170	**55,00**

ŻARÓWKA GRZEWCZA NA PODCZERWIEŃ

- Zapasowa żarówka na podczerwień do lamp grzewczych
- Odporna na stłuczenie, z gwintem (E27)

kod	V	W	mm	PLN
919200	230	250	ø125x(H)170	**55,00**



55,00

919217 919200



273906



od 479,00

273913

Al aluminium

LAMPA DO PODGRZEWANIA POTRAW, PODWÓJNA

- Przeznaczona do utrzymywania potraw w cieple
- Łatwo regulowana wysokość w zakresie 590-790 mm
- 2 żarówki na podczerwień odporne na stłuczenia (dołączone)

kod	kolor	V	W	mm	PLN
273906	srebrny	230	500	453x360x(H)790	**499,00**
273913	czarny	230	500	453x360x(H)790	**479,00**



HENDICHEF URZĄDZENIE MULTIFUNKCYJNE

2049,00



20 funkcji

gotowanie
kruszenie
mieszanie
wyrabianie
gotowanie na parze
podsmażanie
ścieranie
sous vide
ubijanie
rozpuszczanie
karmelizacja
emulgowanie
ugniatanie
szatkowanie
siekanie
rozdrabnianie
krojenie
miksowanie
blendowanie
ważenie

– Nowoczesny robot kuchenny umożliwiający:
  – gotowanie automatyczne z wgranych przepisów kulinarnych – gwarantuje przygotowanie smacznych i zdrowych posiłków w ekspresowym tempie
  – gotowanie ręczne, czyli ustawianie i zmiana parametrów na bieżąco podczas pracy

Funkcje dodatkowe:
– wyświetlanie zdjęć składników danej potrawy – kolorowy wyświetlacz funkcji i parametrów TFT (Thin Film Transistor, czyli tranzystor wykorzystywany w wyświetlaczach ciekłokrystalicznych)
– tworzenie historii gotowanych potraw
– wyszukiwanie ulubionych potraw

Parametry techniczne:
– Regulacja temperatury w zakresie od 37°C do 130°C
– Timer: 0-90 min
– 12-stopniowa regulacja obrotów mieszadeł
– 2 wejścia USB (serwisowe)
– Pojemność misy: 4,5 l
– Obroty: do 5000 obr./min
– Moc grzania: 1000 W
– Moc silnika: 1000 W
– Moc miksowania: 1400 W
– Waga netto/brutto: 17,2 kg /18,2 kg

kod	V	W	mm	PLN
221761	230	1400	210x380x(H)320	**2049,00**
517123	Zestaw: misa, transparentna pokrywa do obróbki cieplnej, 4-ramienne ostrze, mieszadło			**459,00** NEW

do cen należy doliczyć VAT 23%

3-częściowy zestaw do gotowania na parze, a w nim:
- polimerowa brytfanna z powierzchnią non-stick o pojemności 4,5 l instalowana na garnku – umożliwia szybkie gotowanie parą
- nadstawka parowa zwiększająca dwukrotnie powierzchnię roboczą
- pokrywa regulująca ilość pary, dzięki czemu potrawy utrzymują swój pełny aromat i chrupkość



Transparentna poliwęglanowa pokrywa garnka umożliwiająca kontrolę procesu bez konieczności otwierania wieka





2 warianty pokryw: HOT COVER do obróbki ciepłej i COLD COVER do chłodnych potraw



Mieszadło do potraw gotowanych

4-ostrzowe noże wykonane z hartowanej stali kwasoodpornej klasy AISI 420 w układzie 3D









2-funkcyjna tarcza siekająca wyposażona w 13 zębów, możliwość plastrowania



4,5-litrowy garnek wielofunkcyjny (pojemność robocza 3 l) z kwasoodpornej stali wysokiej jakości (AISI 304) Element grzewczy z przyśpieszonym cyklem nagrzewania umieszczony w garnku

Szpatułka silikonowa odporna na ścieranie i temperaturę





Zintegrowana waga kwarcowa od 5 g do 5 kg z funkcją tarowania

Obudowa silnika wykonana z trwałego tworzywa ABS Gumowe nóżki (przyssawki) amortyzujące wibracje i zapewniające stabilność urządzenia podczas pracy

Miarka do precyzyjnego dozowania

Wyświetlacz TFT

KUCHENKI INDUKCYJNE KITCHEN LINE

S.S. stainless steel

- 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





359,00

min Ø120 mm
max Ø230 mm
2000 W
230 V

239391

KUCHENKA INDUKCYJNA 2000 W

- Panel dotykowy
- Regulacja mocy i temperatury – 11 poziomów
- Zakres temperatury: 35°-240°C
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø120-220 mm
- Timer: 0-180 min
- Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 15 kg



834,00

min Ø140 mm
max Ø280 mm
3500 W
230 V

239421

KUCHENKA INDUKCYJNA 3500 W

- Panel dotykowy
- Regulacja mocy i temperatury – 10 poziomów
- Zakres temperatury: 35°-240°C
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø140-280 mm
- Timer: 0-180 min
- Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 20 kg

kod	V	W	mm	PLN
239391	230	2000	293x373x(H)56	**359,00**

kod	V	W	mm	PLN
239421	230	3500	337x417x(H)85	**834,00**



Solidna rama ze stali nierdzewnej



Wysokiej jakości wentylatory



Panel dotykowy



749,00



min Ø120 mm max Ø230 mm	3500 W 230 V

239414

KUCHENKA INDUKCYJNA PODWÓJNA

- Panel dotykowy
- Regulacja mocy i temperatury – 9 poziomów
- Moc pola grzewczego po lewej stronie: 1800 W lub 2000 W, gdy funkcja booster jest aktywna
- Moc pola grzewczego po prawej stronie: 1700 W
- Zakres temperatury: 35°-240°C
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø120-220 mm
- Timer: 0-180 min
- Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 2x15 kg

kod	V	W	mm	PLN
239414	230	3500	608x370x(H)61	**749,00**

535,00



pasuje do blach GN (maks. GN 1/2)	800 W 230 V

239384

PŁYTA GRZEWCZA INDUKCYJNA

- Unikalna płyta grzewcza indukcyjna z prostokątną cewką indukcyjną umożliwia jednoczesne ustawienie kilku naczyń w celu utrzymania ciepła potraw przed serwowaniem
- 11 poziomów mocy regulowanych pokrętłem
- Zakres temperatury: 40°-100°C
- Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 15 kg



kod	V	W	mm	PLN
239384	230	800	460x315x(H)62	**535,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Zobacz film

S.S. stainless steel | indoor

1024,00



239711

min ø140 mm
max ø280 mm
3500 W
230 V

KUCHENKA INDUKCYJNA 3500 D

- Ustawianie mocy, temperatury i czasu na panelu dotykowym
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Ochrona przed przegrzaniem – podwójne wentylatory
- Filtr przeciwtłuszczowy łatwy w czyszczeniu
- Automatyczne włączanie i dostosowanie powierzchni grzewczej do podstawy garnka lub patelni
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø140-280 mm
- Regulowana wysokość nóżek
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 20 kg
- Zakres temperatury 35-240°C

kod	V	W	mm	PLN
239711	230	3500	340x440x(H)120	**1024,00**

Zobacz film

S.S. stainless steel | indoor

1233,00



239698

min ø160 mm
max ø300 mm
3500 W
230 V

KUCHENKA INDUKCYJNA 3500 D XL

- Ustawianie mocy, temperatury i czasu na panelu dotykowym
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Ochrona przed przegrzaniem – podwójne wentylatory
- Filtr przeciwtłuszczowy łatwy w czyszczeniu
- Automatyczne włączanie i dostosowanie powierzchni grzewczej do podstawy garnka lub patelni
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø160-300 mm
- Regulowana wysokość nóżek
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 20 kg
- Zakres temperatury 35-240°C

kod	V	W	mm	PLN
239698	230	3500	390x387x(H)120	**1233,00**



3500 W
230 V

239766



239681

Zobacz film

WOK INDUKCYJNY 3500

- Obudowa w całości ze stali nierdzewnej
- Filtr przeciwtłuszczowy łatwy w czyszczeniu
- Ustawianie mocy na panelu dotykowym
- Szybka reakcja na zmiany temperatury: wysoka-niska
- Do użytku jedynie z patelnią wok 239773
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 20 kg

od **1307,00**

S.S. stainless steel | indoor

kod	-	V	W	mm	PLN
239766	kuchenka	230	3500	340x450x(H)120	**1307,00**
239681	kuchenka + wok	230	3500	340x450	**1599,00**

Zobacz film

S.S. stainless steel | indoor

1849,00



239322

min ø140 mm
max ø280 mm
5000 W
400 V

KUCHENKA INDUKCYJNA 5000 D

- Ustawianie mocy, temperatury i czasu na panelu dotykowym
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Ochrona przed przegrzaniem – podwójne wentylatory
- Filtr przeciwtłuszczowy łatwy w czyszczeniu
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø140-280 mm
- Regulowana wysokość nóżek
- Pracuje na 400 V, dostarczana bez wtyczki, wymagana instalacja przez osobę z uprawnieniami
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 30 kg
- Zakres temperatury 35-240°C

kod	V	W	mm	PLN
239322	400	5000	398x515x(H)168	**1849,00**

S.S. stainless steel | indoor

3286,00



239346

min ø140 mm
max ø280 mm
5000 i 3500 W
400 V

KUCHENKA INDUKCYJNA PODWÓJNA 7000

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- 2 pola grzewcze:
  - pole przednie maks. 5000 W; w czasie pracy przedniego pola z maks. mocą 5000 W tylne pole może osiągać maks. moc 2000 W
  - pole tylne maks. 3500 W, tylko wtedy, gdy pole przednie nie przekracza mocy 3500 W
- Elektroniczna ochrona przed przegrzaniem
- Regulowane metalowe nóżki i wyjmowany filtr powietrza
- Pracuje na 400 V, dostarczana bez wtyczki, wymagana instalacja przez osobę z uprawnieniami
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø140-280 mm.
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 20+20 kg

kod	V	W	mm	PLN
239346	400	7000	405x698x(H)145	**3286,00**

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

354,00



239773

PATELNIA INDUKCYJNA WOK

- Wykonana z 3 warstw stali nierdzewnej z miękką rączką
- Pokrywa ze stali nierdzewnej
- Odpowiednia do woka indukcyjnego 239766

kod	mm	PLN
239773	ø360x(H)180	**354,00**

239780

min ø120 mm
max ø260 mm
3500 W
230 V



925,00

S.S. stainless steel | indoor

KUCHENKA INDUKCYJNA 3500 M

- Płynna regulacja mocy
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Filtr przeciwtłuszczowy łatwy w czyszczeniu
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 20 kg
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø120-260 mm.

Zobacz film

kod	V	W	mm	PLN
239780	230	3500	327x425x(H)100	**925,00**

S.S. stainless steel | indoor

479,00



239278

min ø120 mm
max ø260 mm
2000 W
230 V

Zobacz film

S.S. stainless steel | indoor

879,00



239292

min ø140 mm
max ø280 mm
3500 W
230 V

KUCHENKA INDUKCYJNA 2000 W

- Panel dotykowy
- Regulacja mocy i temperatury – 11 poziomów
- Zakres temperatury: 35°-240°C
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø120-220 mm
- Timer: 0-180 min
- Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 15 kg

kod	V	W	mm	PLN
239278	230	2000	293x373x(H)56	**479,00**

KUCHENKA INDUKCYJNA 3500 W

- Panel dotykowy
- Regulacja mocy i temperatury – 17 poziomów
- Zakres temperatury: 35°-240°C
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø140-280 mm
- Timer: 0-180 min
- Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 20 kg

kod	V	W	mm	PLN
239292	230	3500	337x417x(H)85	**879,00**

S.S. stainless steel | indoor

863,00

3500 W
230 V

min ø120 mm
max ø230 mm

Dotykowy panel sterowania



239285

KUCHENKA INDUKCYJNA PODWÓJNA

- 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: 35°-240°C
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø120-220 mm
- Timer: 0-180 min
- Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 15+15 kg

kod	V	W	mm	PLN
239285	230	3500	608x370x(H)61	**863,00**

Solidna obudowa ze stali nierdzewnej



Wysokiej jakości wentylator



HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

308,00

min ø120 mm
max ø260 mm
1800 W
230 V



239209

ABS plastic | indoor

KUCHENKA INDUKCYJNA 1800

- Obudowa z tworzywa ABS
- Cyfrowa regulacja mocy, temperatury i czasu
- Szybka reakcja na zmiany temperatury: wysoka-niska
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 15 kg
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø120-260 mm
- Zakres temperatury 60-240°C

kod	V	W	mm	PLN
239209	230	1800	315x345x(H)70	**308,00**

394,00

min ø120 mm
max ø260 mm
2000 W
230 V



239230

S.S. stainless steel | indoor

KUCHENKA INDUKCYJNA 2000

- Bardzo cienka obudowa (32 mm) ze stalową ramą
- Powierzchnia ze szkła ceramicznego
- Panel dotykowy
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 15 kg
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø120-260 mm
- Zakres temperatury 35-240°C

kod	V	W	mm	PLN
239230	230	2000	296x370x(H)46	**394,00**

S.S. stainless steel

KUCHENKA INDUKCYJNA 2000 W

- 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
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø120-220 mm.
- Obudowa ze stali nierdzewnej, ceramiczna powierzchnia płyty grzewczej i panelu sterowania
- Wysokiej jakości podzespoły
- Łatwy do czyszczenia filtr przeciwtłuszczowy i przeciwpyłowy
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem

kod	V	W	mm	PLN
239452	230	2000	294x374x(H)56	**364,00**

364,00

min ø120 mm
max ø220 mm
2000 W
230 V



239452

PŁYTA GRZEWCZA INDUKCYJNA

- Unikalna płyta grzewcza indukcyjna z prostokątną cewką indukcyjną umożliwia jednoczesne ustawienie kilku naczyń w celu utrzymania ciepła potraw przed serwowaniem
- 11 poziomów mocy regulowanych pokrętłem
- Zakres temperatury: 40°-100°C
- Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Dopuszczalne maksymalne obciążenie kuchenki: 15 kg

kod	V	W	mm	PLN
239384	230	800	460x315x(H)62	**535,00**

535,00



239384

Al aluminium

PŁYTA GRZEWCZA GN 1/1

- Obudowa z aluminium
- Izolowana podstawa rozgrzewająca 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	PLN
209509	230	190	530x325x(H)30	**679,00**

679,00



209509



233962

3239,00

S.S. stainless steel

WITRYNA GRZEWCZA NASTAWNA KWARCOWA

- Obudowa ze stali nierdzewnej, boki ze szkła hartowanego, zakrzywione uchylne drzwi ze szkła akrylowego i panel lustrzany z tyłu
- Dwupoziomowa
- Łatwy dostęp do wnętrza przez podwójne przednie drzwi unoszone ku górze
- Pojemność półek: 4 pojemniki GN 1/2 (pojemniki GN nie są dołączone)
- Wyposażony w 2 kwarcowe grzałki i elektryczną płytę grzejną na dole
- Mechaniczna regulacja temperatury
- Oświetlenie na górze komory
- Zakres temperatury: 30°-90°C

kod	-	V	W	mm	PLN
233962	dwupoziomowa	230	560	650x467x(H)630	**3239,00**

od 2539,00



233726



233733

Cr chrome plated S.S. stainless steel

WITRYNA GRZEWCZA NASTAWNA

- Podwójna, gięta i bezpieczna szyba frontowa
- Trzypoziomowa
- Tylne, 2-częściowe drzwi suwane
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Oświetlenie LED na górze komory
- 3 chromowane i przestawne półki
- Pokrętło regulacji temperatury i termometr analogowy
- Zakres temperatury: 30°-90°C

kod	-	V	W	mm	PLN
233726	120 litrów	230	1100	678x568x(H)686	**2539,00**
233733	160 litrów	230	1500	857x568x(H)686	**2909,00**

Zobacz film



HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

1554,00

Zobacz film



273982

1949,00



273999

WITRYNA GRZEWCZA NASTAWNA

S.S. stainless steel

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Wykonana ze szkła hartowanego, przednia szyba zaokrąglona
- Pojedyncza
- Elementy grzewcze emitujące podczerwień
- 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

kod	-	V	W	mm	PLN
273982	pojedyncza	230	400	554x376x(H)311	**1554,00**

WITRYNA GRZEWCZA NASTAWNA

S.S. stainless steel

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Wykonana ze szkła hartowanego, przednia szyba zaokrąglona
- Podwójna
- Elementy grzewcze emitujące podczerwień
- 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

kod	-	V	W	mm	PLN
273999	podwójna	230	400	554x376x(H)432	**1949,00**

tacka ociekowa



panel sterowania



2369,00



233740

Cr chrome plated S.S. stainless steel

WITRYNA GRZEWCZA NASTAWNA

Zobacz film

- Wyposażona w tylne drzwi skrzydłowe i 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
- Pojemnik na wodę do nawilżania powietrza w witrynie
- Pokrętło regulacji temperatury i termometr analogowy
- Zakres temperatury: 30°C-90°C

kod	-	V	W	mm	PLN
233740	97 litrów	230	800	460x448x(H)785	**2369,00**



możliwość załadunku
z przodu i tyłu

1519,00



233092

WITRYNA NEUTRALNA SAMOOBSŁUGOWA

- Idealna do stacji benzynowych, małych sklepików, kuchni biurowych, kantyn i stołówek do prezentowania wszelkich dań niewymagających specjalnych warunków przechowywania.
- Pojemność komory: 75 l
- Oświetlenie LED umieszczone na górze, sterowane podświetlonym włącznikiem
- Obudowa ze stali nierdzewnej i hartowanego, bezpiecznego szkła
- 5 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 półka: 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 stronie
- Brak możliwości zamiany strony otwierania drzwi
- Praktyczna dolna wnęka 260x320x(H)85 mm, np. na zapas prezentowanego towaru
- 4 gumowe nieregulowane nóżki o wys. 15 mm
- Przewód elektryczny o dł. 1650 mm wraz z wtyczką na 230 V z uziemieniem

kod	V	W	mm	PLN
233092	230	2	415x390x(H)716	**1519,00**



od **41,00**

TACA CUKIERNICZA EKSPOZYCYJNA

kod	mm	PLN
808467	300x200x(H)20	**41,00**
808504	400x300x(H)20	**43,00**
808511	600x400x(H)20	**49,00**



od **58,00**

TACA CUKIERNICZA EKSPOZYCYJNA

kod	mm	PLN
808559	300x200x(H)20	**58,00**
808566	400x300x(H)20	**64,00**
808573	600x400x(H)20	**94,00**



407202

44,00

TACA EKSPOZYCYJNA

– Z nóżkami

kod	mm	PLN
407202	240x170	**44,00**



407400

74,00

TACA EKSPOZYCYJNA

– Nie używać w wysokich temperaturach

kod	mm	PLN
407400	345x245	**74,00**

BEMAR GN

499,00

1200 W
230 V



238905

Zobacz film

551,00

1200 W
230 V



238912

BEMAR

S.S. stainless steel

- Pojemnik GN 1/1
- Regulacja temperatury do 85°C
- Zbiornik na wodę ze stali nierdzewnej z łagodnie wyprofilowanymi narożnikami wewnętrznymi ułatwiającymi utrzymanie pojemnika w czystości
- Posiada włącznik, termostat i lampkę kontrolną
- Maks. głębokość pojemników: 150 mm
- Cena nie obejmuje pojemników GN

kod	V	W	mm	PLN
238905	230	1200	340x540x(H)250	**499,00**

BEMAR Z KRANEM SPUSTOWYM

S.S. stainless steel

- Pojemnik GN 1/1
- Regulacja temperatury do 85°C
- Zbiornik na wodę ze stali nierdzewnej z łagodnie wyprofilowanymi narożnikami wewnętrznymi ułatwiającymi utrzymanie pojemnika w czystości
- Posiada włącznik, termostat i lampkę kontrolną
- Maks. głębokość pojemników: 150 mm
- Cena nie obejmuje pojemników GN

kod	V	W	mm	PLN
238912	230	1200	340x540x(H)250	**551,00**

THERMOSYSTEM

Zobacz film



4,2 litra
200 W
230 V

201107

820,00



2x 4,2 litra
400 W
230 V

201206

1366,00

BEMAR THERMOSYSTEM

18/0 stainless steel

- 1 emaliowany pojemnik na wodę ø185 mm
- Wyposażony w pojemnik na zupę z pokrywką ze stali nierdzewnej ø200 mm
- Regulator temperatury: 8°-85°C

kod	litry	V	W	mm	PLN
201107	4.2	230	200	265x265x(H)245	**820,00**

BEMAR THERMOSYSTEM

18/0 stainless steel

- 2 emaliowane pojemniki na wodę ø185 mm
- 2 pojemniki na zupę z pokrywkami ze stali nierdzewnej ø200 mm
- 2 regulatory temperatury: 8°-85°C

kod	litry	V	W	mm	PLN
201206	8.4	230	400	505x265x(H)245	**1366,00**

PP polypropylene S.S. stainless steel

675^{00}



229064

SUSZARKA DO ŻYWNOŚCI

- Obudowa z polipropylenu o podwójnych ściankach zwiększa wydajność cieplną
- Ciepłe powietrze rozprowadzane przy pomocy automatycznie sterowanego wentylatora zapewnia równomierny efekt suszenia
- W zestawie 7 rusztów ze stali nierdzewnej 305x330 mm, każdy o maks. nośności 500 g
- Ruszty równomiernie rozmieszczone co 35 mm, łatwe do wyjęcia i czyszczenia
- Przezroczyste drzwi umożliwiają obserwację procesu suszenia
- W zestawie przezroczysta podkładka zabezpieczająca przed spadaniem mniejszych produktów w trakcie suszenia lub położona na dnie służąca do zbierania resztek z procesu suszenia
- Cyfrowy wyświetlacz
- Regulacja temperatury: 35°-70°C
- Timer z możliwością regulacji do 24 h, w odstępach co 30 min

kod	-	V	W	mm	PLN
229064	7 rusztów	230	500	345x450x(H)315	**675,00**

Prosta obsługa





Specjalna siatka na małe produkty



SUSZARKA DO ŻYWNOŚCI

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Cyfrowy panel sterowania
- Timer z możliwością regulacji do 24 h, w odstępach co 30 min
- Regulacja temperatury: 35°-75°C, z gradacją co 5°C
- Ciepłe powietrze rozprowadzane przy pomocy cichego wentylatora zapewnia równomierny efekt suszenia, bez konieczności obracania tac
- W zestawie 6 rusztów ze stali nierdzewnej 305x330 mm
- Ruszty równomiernie rozmieszczone, łatwe do wyjęcia i czyszczenia
- Transparentne drzwi umożliwiają obserwację procesu suszenia

kod	-	V	W	mm	PLN
229033	6 tac	230	650	340x450x(H)311	**928,00**

6 tac
600 W
230 V

928^{00}

PP polypropylene | S.S. stainless steel | indoor



229033

SUSZARKA DO ŻYWNOŚCI

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Cyfrowy panel sterowania
- Timer z możliwością regulacji do 24 h, w odstępach co 30 min
- Regulacja temperatury: 35°-75°C z gradacją co 5°C
- Ciepłe powietrze rozprowadzane przy pomocy cichego wentylatora zapewnia równomierny efekt suszenia, bez konieczności obracania tac
- W zestawie 10 rusztów ze stali nierdzewnej 395x380 mm
- Ruszty równomiernie rozmieszczone, łatwe do wyjęcia i czyszczenia
- Transparentne drzwi umożliwiają obserwację procesu suszenia

kod	-	V	W	mm	PLN
229026	10 tac	230	1000	417x535x(H)430	**1367,00**

10 tac
1000 W
230 V

1367^{00}



229026



Zobacz film

Wentylator zapewnia równomierny efekt suszenia



Cyfrowy panel sterowania



W zestawie podkładka na pozostałości po suszeniu



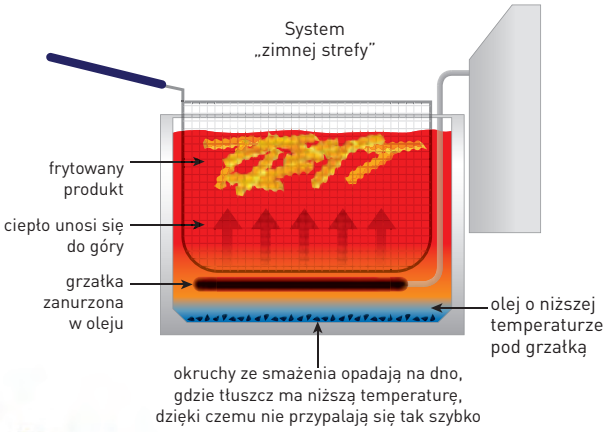
FRYTOWNICE MANUALNE PROFI LINE

- Frytownice Profi Line wykonane są ze stali nierdzewnej 18/0
- Demontowalny element sterujący posiada dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia go wyłącza frytownicę
- Pojemnik na tłuszcz posiada dno w kształcie litery V z optymalną „zimną strefą", zwiększające 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 są wyposażone w 1 kosz do smażenia i 1 pokrywę na każdą komorę

NEW

18/0 stainless steel

indoor



XL
10
litrów



209424



1645[00]

FRYTOWNICA XL PROFI LINE Z KRANEM SPUSTOWYM, MANUALNA, 10 L, 400 V

- Bardzo wydajna frytownica 400 V
- Wydajny element grzewczy o mocy 6600 W szybko nagrzewa tłuszcz nawet po włożeniu zamrożonych produktów, dzięki czemu smażona żywność jest bardziej chrupiąca
- Dostarczana bez wtyczki, wymagana instalacja przez osobę z uprawnieniami

kod	litry	V	W	mm	PLN
209424	10	400	6600	302x687x(H)375	**1645,00**

1899,00

Składana półka do odkładania pączków



205914



System „zimnej strefy" oddzielający pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek



Kran spustowy

SMAŻALNIK

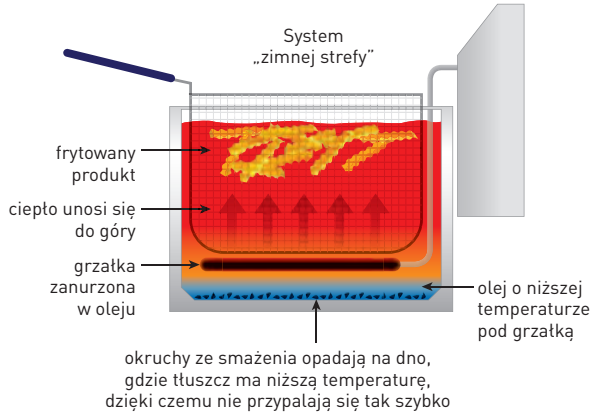
- Urządzenie idealne do smażenia pączków, faworków oraz innych dań przygotowywanych w głębokim tłuszczu
- Przeznaczone do intensywnego użytkowania
- Całość ze stali nierdzewnej
- Duża komora smażenia o pojemności 12 l i wymiarach 400x400x(H)160 mm
- Komora spawana, z odpływem oleju w dnie zakończonym kranikiem spustowym
- Demontowalny element sterujący wraz z grzałką, posiadający dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia wyłącza całe urządzenie
- Regulacja temperatury: 50°-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	litry	V	W	mm	PLN
205914	12	230	3500	630x860x(H)360	**1899,00**



FRYTOWNICE PROFI LINE Z PANELEM CYFROWYM

- Frytownice Profi Line 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







18/0 stainless steel | indoor

Zobacz film

1300^{00}

8 litrów
3500 W
230 V



207369

FRYTOWNICA Z PANELEM CYFROWYM Z KRANEM SPUSTOWYM 8 L

– Czytelny cyfrowy panel sterujący z funkcją temperatury i timera

kod	litry	V	W	mm	PLN
207369	8	230	3500	300x515x(H)345	**1300,00**

2502^{00}

2x 8 litrów
2x 3500 W
230 V



207376

FRYTOWNICA Z PANELEM CYFROWYM Z KRANEM SPUSTOWYM 2×8 L

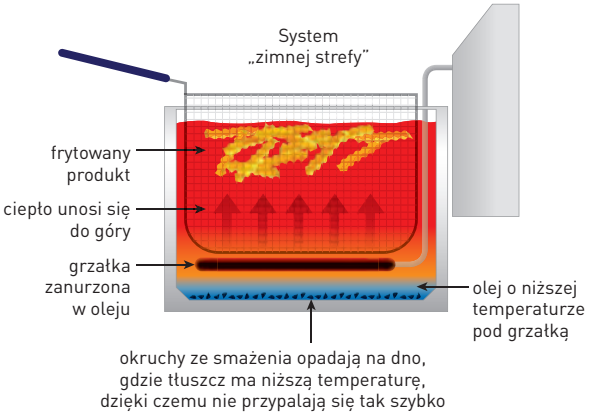
– Czytelny cyfrowy panel sterujący z funkcją temperatury i timera

kod	litry	V	W	mm	PLN
207376	16	230	7000	605x515x(H)345	**2502,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

FRYTOWNICE MANUALNE PROFI LINE

- Frytownice Profi Line wykonane są ze stali nierdzewnej 18/0
- Demontowalny element sterujący posiada dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia go wyłącza frytownicę
- Pojemnik na tłuszcz posiada dno w kształcie litery V z optymalną „zimną strefą", zwiększające 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 są wyposażone w 1 kosz do smażenia i 1 pokrywę na każdą komorę



944,00

8 litrów
3500 W
230 V



207208

FRYTOWNICA MANUALNA , 8 L

kod	litry	V	W	mm	PLN
207208	8	230	3500	305x460x(H)350	**944,00**

1888,00

2x 8 litrów
2x 3500 W
230 V

18/0 stainless steel
indoor



207307

FRYTOWNICA MANUALNA , 2 × 8 L

kod	litry	V	W	mm	PLN
207307	16	230	7000	605x460x(H)350	**1888,00**

1147,00

8 litrów
3500 W
230 V



209202

FRYTOWNICA MANUALNA Z KRANEM SPUSTOWYM, 8 L

kod	litry	V	W	mm	PLN
209202	8	230	3500	305x515x(H)350	**1147,00**

1992,00

2x 8 litrów
2x 3500 W
230 V



209301

FRYTOWNICA MANUALNA Z KRANEM SPUSTOWYM, 2 × 8 L

kod	litry	V	W	mm	PLN
209301	16	230	3500	605x515x(H)350	**1992,00**

18/0 stainless steel | indoor

NEW MODEL



205815



205839

FRYTOWNICA

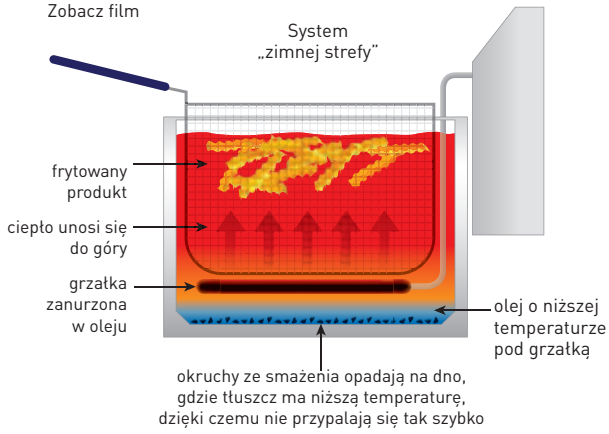
- Obudowa i pojemnik na olej – ze stali nierdzewnej
- Demontowany element sterujący posiada dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia wyłącza frytownicę
- Wyjmowany, łatwy w czyszczeniu pojemnik na olej
- Lampka kontrolna informująca o pracy urządzenia
- Regulacja temperatury do 190°C
- Termostat chroniący urządzenie przed przegrzaniem
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem z funkcją resetowania
- Koszyk z długim, izolowanym uchwytem
- System „zimnej strefy" oddziela pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek, co zwiększa wydajność tłuszczu
- W zestawie: koszyk i pokrywa

*** 2 głowice grzewcze, z 2 niezależnymi zasilaniami**
– wymagane 2 gniazda

Zobacz film

od 567,00

kod	litry	V	W	mm	PLN
205808	4	230	3000	217x380x(H)300	**567,00**
205846	4+4	230	3000+3000*	470x420x(H)330	**999,00**
205815	6	230	3300	265x430x(H)290	**616,00**
205853	6+6	230	3300+3300*	550x430x(H)290	**1197,00**
205822	8	230	3500	265x430x(H)345	**735,00**
205839	8+8	230	3500+3500*	550x430x(H)345	**1246,00**



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%

8 litrów
3500 W
230 V

129900



215012

281900

2x 8 litrów
2x 3500 W
230 V



215029

S.S. stainless steel

indoor

FRYTOWNICA INDUKCYJNA Z KRANEM SPUSTOWYM

- Precyzyjna kontrola temperatury – dzięki technologii indukcyjnej utrzymywana jest zadana temperatura oleju
- Timer
- Wydajna wymiana ciepła
- Obudowa ze stali nierdzewnej ułatwia mycie urządzenia
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Panel sterujący z wyświetlaczem pokazuje zadaną temperaturę oleju
- W zestawie: koszyk do smażenia, pokrywa i filtr oleju

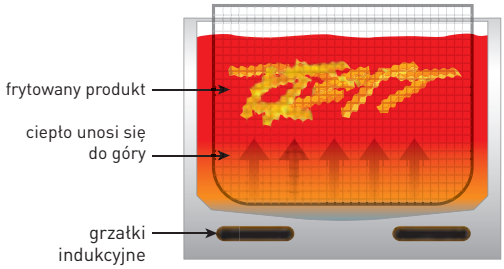
Zobacz film

FRYTOWNICA INDUKCYJNA Z KRANEM SPUSTOWYM, 8 L

kod	litry	V	W	mm	PLN
215012	8	230	3500	290x485x(H)405	**1299,00**

FRYTOWNICA INDUKCYJNA Z KRANEM SPUSTOWYM, 2 × 8 L

kod	litry	V	W	mm	PLN
215029	16	230	7000	580x485x(H)406	**2819,00**



Kran spustowy ułatwia opróżnienie frytownicy



Filtr zabezpieczający silnik indukcyjny



Wygodna krawędź do zawieszenia koszyka



Zawsze na bieżąco!

Nasz katalog jest również dostępny online
z ciekawymi funkcjami, takimi jak:
+ potężne narzędzie wyszukiwania
+ łatwa nawigacja
+ szybkie udostępnianie.

Ale co najważniejsze, **aktualne ceny**.
Zeskanuj kod QR i dodaj stronę do zakładek.

Skanuj i oglądaj



WITAMY W CYFROWYM KATALOGU HENDI

PRZYJAZNY/FUNKCJONALNY/EKOLOGICZNY

- ŁATWA NAWIGACJA
- KLIKNIJ W IKONĘ, ABY PRZEJŚĆ DO ROZDZIAŁU
- ŁATWA I WYDAJNA WYSZUKIWARKA
- WIĘCEJ INFORMACJI O PRODUKCIE / ZDJĘCIA / FILMY
- STWÓRZ WŁASNY KATALOG
- UDOSTĘPNIJ JEDNYM KLIKNIĘCIEM

do cen należy doliczyć VAT 23%

NEW MODEL

18/0 stainless steel

PŁYTY GRILLOWE PROFI 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

od **1307,00**



203125

PŁYTA GRILLOWA

- Powierzchnia grillująca: 330x270 mm, gładka

kod	-	V	W	mm	PLN
203125	gładka	230	2000	300x420x(H)225	**1307,00**



203156

PŁYTA GRILLOWA

- Powierzchnia grillująca: 518x328 mm, lewa płyta 259 mm gładka, prawa płyta 259 mm ryflowana

kod	-	V	W	mm	PLN
203156	1/2 gładka, 1/2 ryflowana	230	2400	550x380x(H)240	**1762,00**



203170

PŁYTA GRILLOWA

- Powierzchnia grillująca: 518x328 mm, ryflowana

kod	-	V	W	mm	PLN
203170	ryflowana	230	2400	550x420x(H)240	**1937,00**



203149

PŁYTA GRILLOWA

- Powierzchnia grillująca: 518x328 mm, gładka

kod	-	V	W	mm	PLN
203149	gładka	230	2400	550x420x(H)240	**1438,00**



203163

PŁYTA GRILLOWA

- 2 niezależnie sterowane strefy grzewcze, 2 lampki kontrolne
- Powierzchnia grillująca: 688x410 mm, gładka 462 mm i ryflowana 226 mm

kod	-	V	W	mm	PLN
203163	2/3 gładka, 1/3 ryflowana	230	3500	720x530x(H)250	**2255,00**



855201

855218

59,00

SKROBAK DO PŁYT GRILLOWYCH

kod	mm	PLN
855201	100x315	**59,00**

OSTRZA ZAPASOWE DO 855201

kod	szt./opak.
855218	**4,00/20,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

GRILLE KONTAKTOWE

S.S. stainless steel

- Idealna do grillowania i podgrzewania chleba, kawałków mięsa, kiełbas, warzyw itp.
- Emanowane żeliwne grille, łatwa w czyszczeniu i konserwacji.
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej 18/10 gwarantuje trwałość.
- Grzałki o dużej mocy szybko nagrzewają grille.
- Temperaturę można ustawiać w sposób ciągły za pomocą termostatu w zakresie od 0 °C do 300 °C. Otwory wentylacyjne chronią grill przed przegrzaniem.
- Dolny grill z tylnymi i bocznymi krawędziami oraz wyjmowaną tacą ociekową ułatwiają czyszczenie.
- Podnieść górną kratkę za pomocą uchwytu odpornego na ciepło i zablokować w dowolnym położeniu dzięki mechanizmowi sprężynowemu.
- Wyposażony w przełącznik sieciowy z wbudowaną lampką wskaźnikową, lampką nagrzewania wstępnego i przewodem zasilającym o długości 1,7 m z uziemioną wtyczką.
- Dzięki gumowym stopkom zmniejsza to przypadkowe ruchy podczas użytkowania.
- W zestawie znajduje się szczoteczka do czyszczenia grilla.



Zobacz film

802,00



GRILL KONTAKTOWY POJEDYNCZY

- Powierzchnia grillująca: 220x230 mm
- Ryflowana

kod	V	W	mm	PLN
263501	230	1800	310x370x(H)210	**802,00**

GRILL KONTAKTOWY POJEDYNCZY

- Powierzchnia grillująca: 220x230 mm
- 1/2 ryflowana i 1/2 gładka

kod	V	W	mm	PLN
263600	230	1800	310x370x(H)210	**802,00**

999,00



GRILL KONTAKTOWY PANINI
- Powierzchnia grillująca: 340x230 mm
- Ryflowana

kod	V	W	mm	PLN
263655	230	2200	430x370x(H)210	**999,00**

GRILL KONTAKTOWY PANINI
- Powierzchnia grillująca: 340x230 mm
- 1/2 ryflowana i 1/2 gładka

kod	V	W	mm	PLN
263662	230	2200	430x370x(H)210	**999,00**

1299,00

XL

545 mm

NEW



GRILL KONTAKTOWY PANINI XL

kod	V	W	mm	PLN
263624	230	2700	548x415x(H)210	**1299,00**

od 1302,00



GRILL KONTAKTOWY PODWÓJNY RYFLOWANY
- 2 termostaty regulowane niezależnie
- Powierzchnia grillująca: 475x230 mm
- Ryflowana

kod	V	W	mm	PLN
263709	230	3600	570x370x(H)210	**1307,00**

GRILL KONTAKTOWY PODWÓJNY
- 2 termostaty regulowane niezależnie
- Powierzchnia grillująca: 475x230 mm
- 1/2 ryflowana i 1/2 gładka

kod	V	W	mm	PLN
263808	230	3600	570x370x(H)210	**1307,00**

GRILL KONTAKTOWY PODWÓJNY
- 2 termostaty regulowane niezależnie
- Powierzchnia grillująca: 475x230 mm
- Lewa strona ryflowana, prawa gładka

kod	V	W	mm	PLN
263907	230	3600	570x370x(H)210	**1302,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%



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

sammic

- Dzięki solidnej konstrukcji i obudowie wykonanej ze stali nierdzewnej o dużej grubości znajduje zastosowanie w profesjonalnej gastronomii
- Obudowa panelu sterowania i uchwyt z poliamidu wzmacnianego włóknem szklanym (modele SmartVide 5 i 7) albo ze stali nierdzewnej (SmartVide 9)
- Precyzyjny 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 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 urządzeniu wystarczy krótki czas bezpośredniego nadzoru, pozwalając kucharzowi na wykonywanie innych zadań podczas gotowania produktu
- Wodoodporny, kolorowy, 3,5" wyświetlacz TFT pokazujący parametry gotowania: czas, temperatura rzeczywista i temperatura nastawiona
- Zakres temperatury: 5°- 95°C
- Dokładność odczytu: 0,01°C
- Timer: 1 min-99 h, gradacja: 1 min
- Połączenie z Bluetooth
- Opcjonalna sonda
- Możliwość zmiany jednostek temperatury: °C oraz °F
- Możliwość kalibracji urządzenia
- Autorestart
- Wskaźnik minimalnego poziomu wody na obudowie
- Tryby pracy z timerem – praca ciągła, praca ciągła z licznikiem czasu, z zadanym czasem – służące lepszej organizacji pracy
- Możliwość zapisania programów gotowania przez Bluetooth
- Do zestawu dołączona stylowa, ergonomiczna torba, umożliwiająca przenoszenie urządzenia ze sobą (tylko model SmartVide 9) 1180085

od 4229,00



1180100



1180120



1180140

kod	nazwa	V	kW	maks. poj. naczynia	mm	kg	PLN
1180100	SmartVide 5	230	1,6	30 l lub GN 1/1 (H) 200 mm	116x128x(H)330	3,1	**4229,00**
1180120	SmartVide 7	230	2	56 l lub GN 2/1 (H) 200 mm	124x140x(H)360	3,6	**5359,00**
1180140	SmartVide 9	230	2	56 l lub GN 2/1 (H) 200 mm	124x140x(H)360	4,2	**6759,00**







8449^{00}

Niezwykle prosta obsługa
Prosty i intuicyjny panel sterowania
Kolorowy ekran dotykowy 5"
Łatwe przełączanie pomiędzy skalą °C i °F

Optymalizacja i komfort pracy
Możliwość podłączenia SmartVide X do podgrzewanego pojemnika skraca czas nagrzewania. Ta funkcja jest szczególnie przydatna podczas gotowania lub ponownego podgrzewania bardzo zimnej lub zamrożonej żywności.

Trwałość i wydajność
Kolorowy ekran dotykowy 5"
Konstrukcja ze stali nierdzewnej



CYRKULATOR ZANURZENIOWY DO GOTOWANIA SOUS VIDE SMARTVIDE X

- Cyrkulatory SmartVide marki Sammic to innowacyjne urządzenia umożliwiające przygotowywanie żywności metodą sous vide
- Dzięki solidnej konstrukcji wykonanej ze stali nierdzewnej znajdują idealne zastosowanie w profesjonalnej gastronomii
- Precyzyjny system kontroli temperatury pozwala na uzyskanie powtarzalnych rezultatów gotowania, przy zachowaniu walorów smakowych, wartości odżywczych oraz jakości i odpowiedniej tekstury produktu
- Specjalna metoda gotowania potraw w woreczkach próżniowych bez kontaktu gotowanej żywności z wodą korzystnie wpływa na wzmocnienie aromatu, niweluje utratę jej masy oraz pozwala na użycie wytworzonego w woreczku wywaru do przyrządzania sosów
- Możliwość aromatyzowania oleju, tłuszczu lub innych produktów przy zastosowaniu techniki sous vide
- Prosty w obsłudze panel sterowania, intuicyjne menu
- Wodoodporny, kolorowy wyświetlacz TFT pokazujący paramery gotowania: czas, temperaturę rzeczywistą i temperaturę nastawioną
- Zakres temperatury: 5°-95°C
- Dokładność odczytu: 0,01°C
- Timer: 1 min-99 h, gradacja: 1 min
- Połączenie z Bluetooth
- Opcjonalna sonda
- Możliwość zmiany wyboru jednostek temperatury: °C lub °F
- Możliwość kalibracji urządzenia
- Autorestart
- Wskaźnik minimalnego poziomu wody zabezpieczający cyrkulatory przed uszkodzeniem
- Tryby pracy z timerem – praca ciągła, praca ciągła z licznikiem czasu, z zadanym czasem – służące lepszej organizacji pracy
- Możliwość zapisania programów gotowania przez Bluetooth
- Konstrukcja, panel sterowania i uchwyt wykonane ze stali nierdzewnej
- Odpowiedni do naczyń o maks. poj. 56 l
- Wydajny silnik o mocy 2000 W
- Waga netto: 4,4 kg
- Torba do bezpiecznego transportu urządzenia w zestawie (1180085)
- Pojemnik izolowany GN 2/1 (H)200 mm do cyrkulatora SmartVide X do nabycia osobno (1180075)
- Znaczniki Janby Track Mini do oznaczania woreczków i monitorowania procesu gotowania w zestawie



1180160

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

kod	nazwa	V	kW	maks. poj. naczynia	mm	kg	PLN
1180160	SmartVide X	230	2	56 l lub GN 2/1	125x148x(H)385	4,4	**8449,00**

od **219**^{00}



1180190

WKŁAD DYSTANSUJĄCY DO POJEMNIKÓW IZOLOWANYCH GN 1/1 I GN 2/1 SAMMIC

- Wkład zapewnia idealną cyrkulację wody i gwarantuje doskonały rezultat gotowania

kod		PLN
1180190	GN 1/1	**219,00**
1180191	GN 2/1	**389,00**

4589^{00}



1180070

POJEMNIKI GN 1/1 I 2/1 DO CYRKULATORA SAMMIC SMARTVIDE X

- Innowacyjny pojemnik z własnym systemem podgrzewania, dla szybszego osiągania zadanej temperatury
- Rozwiązanie idealne do gotowania mocno schłodzonych lub zamrożonych produktów
- Wykonany ze stali nierdzewnej
- W zestawie ociekacz

kod	litry	V	W		PLN
1180070	28	230	800	GN 1/1	**4589,00**
1180075	56	230	1600	GN 2/1	**5999,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%



od 1826,00

1180060

POJEMNIK IZOLOWANY GN 1/1 DO CYRKULATORA SMARTVIDE

– Pokrywka do nabycia osobno (1180062 lub 1180063)

kod	litry	mm	PLN
1180060	28	335x600x(H)288	**1826,00**
1180065	56	660x600x(H)288	**2099,00**



od 281,00

1180062

POKRYWKA DO POJEMNIKA GN 1/1 DO SMARTVIDE

– Wykonana ze stali nierdzewnej
– Odpowiednia do standardowych pojemników GN 1/1 oraz dedykowanych pojemników izolowanych GN 1/1 Sammic do cyrkulatorów SmartVide 7, 9, X

kod		PLN
1180062	Pokrywka GN 1/1 z wycięciem na SmartVide 5	**281,00**
1180063	Pokrywka GN 2/1 z wycięciem na SmartVide 4 i 6	**281,00**
1180067	Pokrywka GN 2/1 z wycięciem na SmartVide 6, 7, 8 i 9	**419,00**

TORBA NA ZESTAW SOUS VIDE DLA MODELI SMARTVIDE 5, 7, 9, X

– Torba wyposażona w pasek umożliwiający wygodny i bezpieczny transport urządzenia
– Model 1180085 odpowiedni do SmartVide 5, 7, 9, X (1180100, 1180120, 1180140, 1180160) – do nabycia osobno

kod	PLN
1180085	**299,00**



299,00

1180085



439,00

KULKI POLIPROPYLENOWE DO CYRKULATORÓW SMARTVIDE – 1000 SZT.

– Wykonane z polipropylenu
– Stosowane w celu ograniczenia parowania i rozpryskiwania się wody podczas gotowania
– Zmniejszają utratę ciepła
– Pomagają utrzymać worek próżniowy wraz z gotowanym produktem pod powierzchnią wody
– Mogą być stosowane w temperaturze do 110°C
– Średnica kulki: ø20 mm
– Opakowanie: 1000 szt.

kod	PLN
1180080	**439,00**



1180090

876,00

SONDA IGŁOWA DO URZĄDZEŃ SMARTVIDE

– Pozwala monitorować temperaturę wewnątrz gotowanego produktu
– Wykonana z materiałów wysokiej jakości
– Zakres pomiaru: 5°-95°C
– Dokładność pomiaru temperatury: 0,1°C
– Długość sondy: 80 mm

kod	mm	PLN
1180090	(L)80	**876,00**

166,00

USZCZELKA PIANKOWA DO SONDY IGŁOWEJ

– Stosowana w celu utrzymania próżni w worku podczas używania sondy igłowej
– Wymiary: 4 m x10 mm

kod	mm	PLN
5170060	4000x10	**166,00**



5170060

URZĄDZENIE SOUS-VIDE

- Sposób przygotowywania posiłków, w którym jedzenie jest próżniowo pakowane w worki i gotowane w odpowiedniej temperaturze
- Idealne do restauracji typu à la carte
- Odpowiednie do przygotowywania jedzenia poza godzinami największego ruchu
- Pozwala zachować stałą jakość serwowanych potraw
- Bardzo precyzyjny termostat z możliwością regulacji temperatury od 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

S.S. stainless steel

GN 1/1
600 W
230 V

1825,00



225448

GN 2/3
400 W
230 V

1381,00



225264

URZĄDZENIE DO SOUS VIDE GN 1/1

- Z uchwytami i kranem spustowym
- W zestawie: separator, 6 przekładek ze stali nierdzewnej

kod	litry	V	W	mm	PLN
225448	20	230	600	540x335x(H)310	**1825,00**

URZĄDZENIE DO SOUS VIDE GN 2/3

- Z uchwytami
- W zestawie: separator, 4 przekładki ze stali nierdzewnej

kod	litry	V	W	mm	PLN
225264	13	230	400	363x335x(H)290	**1381,00**









PA polyamide
PP polypropylene

WORKI DO GOTOWANIA SOUS VIDE DO PAKOWAREK KOMOROWYCH

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
971369	100	150x200	**0,30/30,00**
971345	100	150x250	**0,35/35,00**
971376	100	200x300	**0,50/50,00**
971352	100	250x350	**0,65/65,00**
971383	100	300x400	**1,00/100,00**



971376

od 0,30 szt.

sousvide tools.com

739,00

Wi-Fi







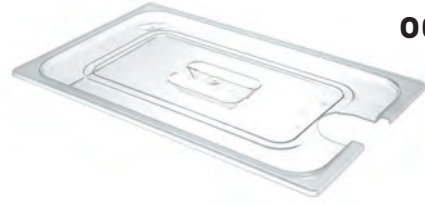
222645

IVIDE CYRKULATOR ZANURZENIOWY DO GOTOWANIA SOUS-VIDE 2.0

- System bezpieczeństwa automatycznie wyłączający urządzenie po wyjęciu go z naczynia kuchennego z wodą
- Możliwość sterowania urządzeniem za pomocą modułu Wi-Fi z wykorzystaniem aplikacji mobilnej dla urządzeń z systemem operacyjnym iOS oraz Android
- Aplikacja wyposażona w ponad 600 przepisów umożliwiająca użytkownikowi obliczenie idealnego czasu i temperatury dla wybranej potrawy
- Temperatura regulowana w zakresie od 5°C do 90°C z dokładnością do 0,1°C
- Urządzenie przeznaczone maksymalnie do 30 litrów wody
- Wydajność cyrkulacji: maks. 12 l/min
- Łatwy w obsłudze ekran zawierający informacje o temperaturze i czasie pracy
- Wodoodporna obudowa o klasie wodoszczelności IPX7

kod	V	W	mm	PLN
222645	230	1200	63x97x(H)344	**739,00**

od 59,00



864203

PC polycarbonate | stackable

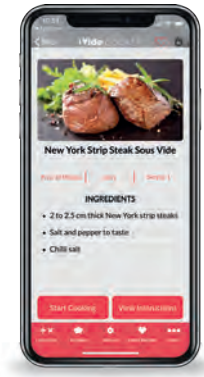
POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z POLIWĘGLANU Z WYCIĘCIEM NA CYRKULATOR SOUS-VIDE

- Z wycięciem na cyrkulator zanurzeniowy do gotowania sous-vide
- Pasuje również do pojemników GN Profi Line ze stali nierdzewnej

kod	GN	mm	PLN
864210	GN 1/2	265x325	**59,00**
864203	GN 1/1	530x325	**69,00**

sousvide
tools.com

2549,00



Wi-Fi





222997

S.S. stainless steel | indoor

URZĄDZENIE IVIDE PLUS SOUS VIDE

- Precyzyjny cyrkulator temperatury ze sterowaniem temperaturą.
- 4-calowy ekran dotykowy.
- Dzięki zaciskowi pasuje do każdego okrągłego albo płaskiego naczynia o minimalnej głębokości 16,5 cm.
- Najlepsza wydajność osiągana w naczyniach o pojemności do 80 litrów.
- Temperatura pracy od 5˚C do 99˚C, dokładność 0,07˚C.
- Czas można ustawić na wartość od 1 minuty do maksymalnie 99 godzin.
- Za pomocą aplikacji można sterować wieloma urządzeniami.
- Zapewnia wyjątkową stabilność temperatury.
- Zabezpieczenie przed niskim poziomem wody, urządzenie wyłącza sous vide w razie przypadkowego włączenia bez wody.
- Pompa cyrkulacyjna eliminuje obszary o niskiej i wysokiej temperaturze.
- Czujnik temperatury zabezpieczający urządzenie przed przeciążeniem i przegrzaniem.
- Etui dołączone w standardzie.
- Zabezpieczenie IPX7, odporność na bryzgi wody i przypadkowe zanurzenie

APLIKACJA:

- Precyzyjne sterowanie temperaturą z dowolnego miejsca.
- Zbiór ponad 600 przepisów.
- Pamięć przepisów: możliwość zapisywania własnych czasów i temperatury.
- Historia gotowania: aby uzyskać większą kontrolę zgodnie z HACCP, możliwe jest zapisanie ostatnich 10 czasów i temperatury gotowania.
- Gotowanie na wielu urządzeniach: sterowanie kilkoma urządzeniami za pomocą jednej aplikacji.
- Powiadomienia o osiągnięciu zadanej temperatury i zakończeniu gotowania. Po upływie zadanego czasu aplikacja uruchomi funkcję podtrzymania optymalnej temperatury.
- Sterowanie w wielu językach: pierwsza wielojęzyczna aplikacja do gotowania sous vide.

kod	V	W	mm	PLN
222997	230	2200	130x145x(H)330	**2549,00**

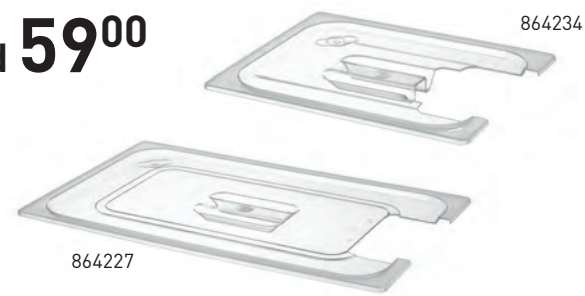
PC polycarbonate | stackable

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z POLIWĘGLANU Z WYCIĘCIEM NA SOUS VIDE

- Z wycięciem na urządzenie iVide Sous Vide 222997
- Pasuje również do pojemników GN Profi Line ze stali nierdzewnej

kod	GN	mm	PLN
864234	GN 1/2	265x325	**59,00**
864227	GN 1/1	530x325	**72,00**

od **59,00**



864234

864227

sousvide tools.com

1599,00

S.S. stainless steel



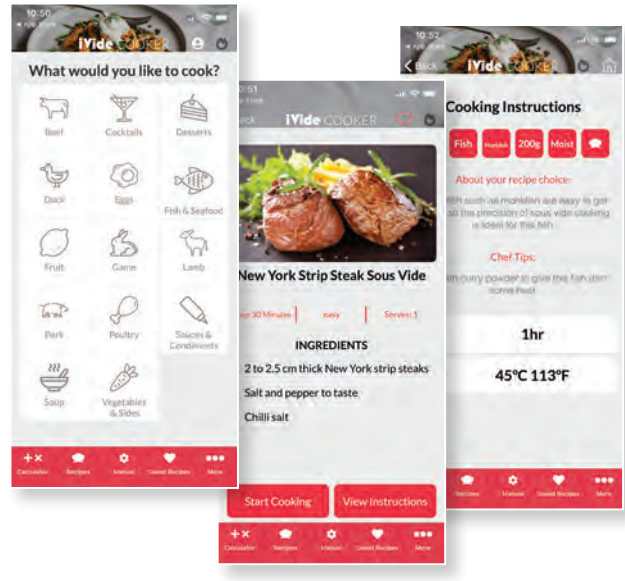
Wi-Fi

222638

IVIDE PLUS JUNIOR

- Precyzyjny cyrkulator termiczny do sous vide z kontrolą temperatury
- 4-calowy ekran dotykowy o wysokiej rozdzielczości
- Pasuje do okrągłych lub płaskich naczyń o min. głębokości 16,5 cm
- Najwyższa wydajność osiągana w naczyniach do 45 l
- Temperatura pracy: 5°-99°C, dokładność: 0,07°C
- Timer: 1 min-99 h
- Urządzenie może być kontrolowane przez wi-fi dzięki aplikacji iVide
- Zabezpieczenie przed pracą urządzenia przy braku wody
- Wydajna pompa cyrkulacyjna zapewnia taką samą temperaturę wody w całym naczyniu

kod	V	W	mm	PLN
222638	230	1500	159x121x(H)285	**1599,00**



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
- Sonda temperatury, osobna regulacja ustawień sondy
- Uchwyty na bokach
- Uszczelki drzwi łatwe w czyszczeniu
- Komora pieca ogrzewana z 4 stron, równomierne rozprowadzanie ciepła w komorze
- Oszczędność energii dzięki dodatkowej izolacji
- Tłoczona komora pieca z zaokrąglonymi krawędziami łatwa w czyszczeniu
- Regulacja temperatury co 1 stopień, temp. komory 0°-120°C, temp. z użyciem sondy i podtrzymanie temp. 0°-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 600x400 mm, 3 poziomy pieczenia

kod	V	W	mm	PLN
225479	230	1200	495x690x(H)415	**5149,00**

S.S. stainless steel | indoor



225479

5149^{00}

Zobacz film

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	PLN
238486	230	1600	540x380x(H)720	**1524,00**

S.S. stainless steel | indoor



Zobacz film



1524^{00}

238486

NEW

ABS plastic | Al aluminium | wash

RECHARGEABLE BATTERY

PISTOLET WĘDZARNICZY - 3 PRĘDKOŚCI PODAWANIA DYMU

- Nadaje wyjątkowy aromat potrawom z mięsa, ryb i warzyw
- Aluminiowa komora wentylatora działająca jak radiator, schładzająca dym
- Zimny dym, łagodny dla delikatnych owoców i warzyw - nie wpływa na zmianę ich tekstury i temperatury
- Obsługa jednym przyciskiem
- 3 prędkości podawania dymu
- Możliwość odwrócenia wentylatora - zasysanie powietrza
- Zrębki zapachowe niewymagające wcześniejszego namoczenia przed paleniem
- Możliwość zastosowania do palenia także herbaty lub przypraw
- Komora wędzarnicza ze zintegrowanym filtrem siatkowym, wyjmowana
- Łatwe czyszczenie
- Elastyczny wąż silikonowy (dł. 50 cm) do łatwego wdmuchiwania dymu do zamykanych toreb i pojemników
- Lekki, z wygodną rączką ułatwiającą obsługę jedną ręką
- Zasilanie akumulatorem litowym o pojemności 1000 mAh
- W zestawie: zapasowe 3 filtry siatkowe, pęseta i kabel USB do ładowania (bez zasilacza)
- Zestaw nie obejmuje zrębków zapachowych i ziół do palenia

kod	mm	PLN
199640	215x70x(H)160	379,00



199640



379,00

Al
aluminium

PISTOLET WĘDZARNICZY

- Dla profesjonalnej gastronomii
- Możliwość stosowania do miękkich owoców i warzyw – dym nie wpływa na zmianę ich tekstury
- Radiator z aluminiowym korpusem schładzającym dym
- Zdejmowana komora spalania z wbudowanym filtrem
- Elastyczny gumowy przewód (o dł. 30 cm) ułatwiający dozowanie dymu do zamykanych strunowo woreczków i pojemników
- Zrębki zapachowe nie wymagają wcześniejszego namoczenia przed paleniem
- Możliwość stosowania do palenia również herbaty lub przypraw
- Kompaktowy i lekki – łatwy w użyciu jedną ręką
- Zasilanie: 2 baterie AA (nie są dołączone)
- Zestaw nie obejmuje zrębków zapachowych ani ziół do palenia

kod	mm	PLN
199992	90x54x(H)122	**114,00**

114,00



199992

od 129,00



199664 199657

KOPUŁKA SZKLANA Z OTWOREM WENTYLACYJNYM

- Wykonana ze szkła borokrzemianowego, wyposażona w silikonowy otwór wentylacyjny do przytrzymywania rury dopływu dymu
- Idealna do stosowania w połączeniu z pistoletem wędzarniczym

kod	-	mm	PLN
199664	Kopułka szklana szeroka	ø260x(H)174	**304,00**
199657	Kopułka szklana podłużna	ø130x(H)282	**129,00**

109,00



199978

KOPUŁKA SZKLANA

- Znajduje zastosowanie przy wykańczaniu potraw pistoletem wędzarniczym

kod	mm	PLN
199978	ø245x(H)150	**109,00**



198124

ZAPALACZ GAZOWY - ZESTAW 2 SZT.

19,00 szt.

- Możliwość wielokrotnego napełniania
- Dostarczany bez gazu

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
198124	2	(L)230	**19,00/38,00**



Zobacz film

246,00



240410

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU I KASZY Z FUNKCJĄ GOTOWANIA NA PARZE, 1,8 L

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Wewnętrzny pojemnik z aluminium z nieprzywierającą powłoką, wyjmowany, łatwy w czyszczeniu
- Pokrywa z polipropylenu na zawiasie z wygodną rączką, uszczelką i zaworem odpowietrzającym
- Zatrzask mocujący pokrywę umożliwiający sprawne i szczelne zamknięcie garnka
- Pojemnik do zbierania skroplin spływających z pokrywy zabezpiecza miejsce pracy przed zamoczeniem
- 2 tryby pracy – gotowanie i utrzymywanie ciepła; po zakończeniu gotowania urządzenie przechodzi w tryb podgrzewania
- Pojemność: 10 miarek suchego ryżu (15-20 porcji ugotowanego ryżu)
- W zestawie: pojemnik do gotowania na parze, miarka do ryżu i łyżka

kod	litry	V	W	mm	PLN
240410	1.8	230	700	ø280x(H)285	**246,00**

899,00



240403

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU I KASZY , 5,4 L

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Wewnętrzny pojemnik z aluminium z nieprzywierającą powłoką, wyjmowany, łatwy w czyszczeniu
- Pokrywa ze stali nierdzewnej na zawiasie z uszczelką i zaworem odpowietrzającym
- Zatrzask mocujący pokrywę umożliwiający sprawne i szczelne zamknięcie garnka
- Pojemnik do zbierania skroplin spływających z pokrywy zabezpiecza miejsce pracy przed zamoczeniem
- 2 tryby pracy – gotowanie i utrzymywanie ciepła; po zakończeniu gotowania urządzenie przechodzi w tryb podgrzewania
- Pojemność: 30 miarek suchego ryżu (45-60 porcji ugotowanego ryżu)
- W zestawie: wkładka zapobiegająca przypaleniu gotowanego ryżu, miarka do ryżu i łyżka

kod	litry	V	W	mm	PLN
240403	5.4	230	1950	455x455x(H)380	**899,00**



481,00



240441

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU I KASZY 4,2 L

- Obudowa wykonana ze stali walcowanej malowanej na kolor biały, łatwa w utrzymaniu czystości
- Pokrywa ze stali nierdzewnej z uchwytem z trwałego, nienagrzewającego się tworzywa
- Wewnętrzny pojemnik z aluminium z powłoką nieprzywierającą
- Dwa tryby pracy – gotowanie i utrzymywanie ciepła; po zakończeniu gotowania urządzenie przechodzi w tryb podgrzewania
- Konstrukcja uchwytów garnka umożliwia umieszczenia na nich pokrywy garnka, dzięki temu łatwo i bezpiecznie można odłożyć gorącą pokrywę by mieć pełną swobodę pracy
- Uchwyty oraz nóżki z nienagrzewającego się, trwałego polipropylenu
- Pojemność: 23 miarki suchego ryżu (do ok. 46 porcji ugotowanego ryżu)
- W zestawie: miarka do odmierzania porcji ryżu i łyżka
- Waga netto: 4,8 kg

kod	litry	V	W	mm	PLN
240441	4.2	230	1550	420x380x(H)240	**481,00**

787,00



240458

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU I KASZY 10 L

- Obudowa wykonana ze stali walcowanej malowanej na kolor biały, łatwa w utrzymaniu czystości
- Pokrywa ze stali nierdzewnej z uchwytem z trwałego, nienagrzewającego się tworzywa
- Dwa tryby pracy – gotowanie i utrzymywanie ciepła; po zakończeniu gotowania urządzenie przechodzi w tryb podgrzewania
- Konstrukcja uchwytów garnka umożliwia umieszczenia na nich pokrywy garnka, dzięki temu łatwo i bezpiecznie można odłożyć gorącą pokrywę by mieć pełną swobodę pracy
- Uchwyty oraz nóżki z nienagrzewającego się, trwałego polipropylenu
- Pojemność: 50 miarek suchego ryżu (do 100 porcji ugotowanego ryżu)
- W zestawie: miarka do odmierzania porcji ryżu i łyżka
- Waga netto: 10,35 kg

kod	litry	V	W	mm	PLN
240458	10	230	2900	555x495x(H)365	**787,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

Zobacz film

1085,00

2000 W
230 V



264119

OPIEKACZ Z MOŻLIWOŚCIĄ MONTAŻU NA ŚCIANIE

S.S. stainless steel | indoor

- Klasa wodoszczelności: IPX4 – pełna ochrona przed zawilgoceniem instalacji elektrycznej
- Łatwy montaż na ścianie niewymagający żadnych dodatkowych uchwytów, pozwala zaoszczędzić miejsce w kuchni
- Idealny do grillowania lub podgrzewania potraw i zapiekanek
- Płynna regulacja temperatury: 50°-300°C
- Grzałka umieszczona na górze
- Termostat, timer do 30 min i lampka kontrolna
- Regulacja wysokości rusztu – 4 pozycje
- W zestawie: ruszt z izolowanymi rączkami, tacka na okruchy
- Wymiary wew.: 460x265x(H)165 mm
- Długość przewodu: 1,3 m
- Wykonane ze stali nierdzewnej

kod	V	W	mm	PLN
264119	230	2000	610x310x(H)280	**1085,00**

2232,00

3600 W
230 V



264300

S.S. stainless steel | indoor

OPIEKACZ

- Idealny do zapiekanek, grillowania i podgrzewania potraw
- Regulacja temperatury: 50°-300°C
- Grzałka umieszczona na górze
- Termostat, timer do 30 min, lampka kontrolna
- Regulacja wysokości rusztu – 4 pozycje
- W zestwie: ruszt z rączkami i tacka na okruchy
- Wymiary wew.: 646x408x(H)337 mm
- Wykonane ze stali nierdzewnej

kod	V	W	mm	PLN
264300	230	3600	800x472x(H)456	**2232,00**

2195,00

4500 W
400 V

ROZGRZEWA SIĘ W 10s



264331



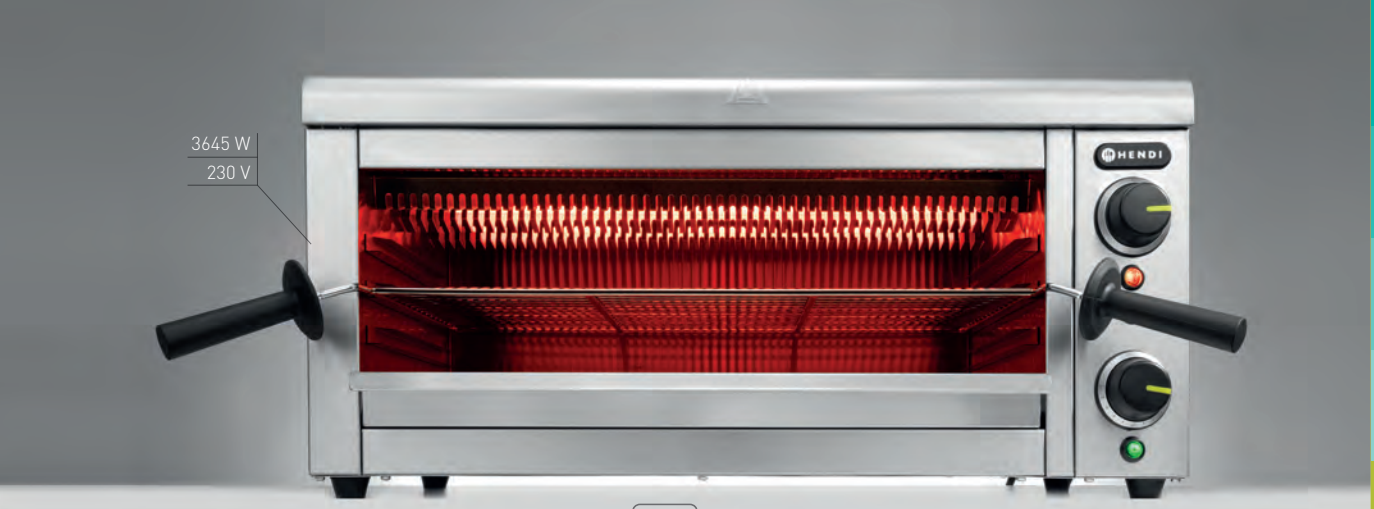
9 grzałek kwarcowych dla szybszego podgrzewania, rozgrzewa się w 10 sekund

S.S. stainless steel

OPIEKACZ KWARCOWY MAXI GN 1/1

- Opiekacz z 9 grzałkami kwarcowymi dla szybszego podgrzewania, grillowania i gratynowania potraw
- Stalowa osłona grzałek zabezpieczająca przed ich zniszczeniem
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- 2 chromowane ruszty 530x340 mm z odłączanymi 2 uchwytami
- Dwa poziomy rusztu w każdej z komór; odległość między nimi zależna od położenia: 70 lub 45 mm
- Tacka ze stali nierdzewnej na okruchy
- Grzałki kwarcowe po 3 szt. na 3 niezależnie załączanych poziomach
- Włącznik czasowy grzałek do 15 min lub praca non stop
- Kabel zasilający 1,3 m bez wtyczki

kod	V	W	mm	PLN
264331	400	4500	685x396x(H)452	**2195,00**



OPIEKACZ KWARCOWY GN 1/1

S.S. stainless steel

- Możliwość umieszczenia w komorze tac GN 1/1
- Idealny do grillowania lub podgrzewania potraw i zapiekanek
- Grzałki kwarcowe na podczerwień umieszczone na górze i na dole komory
- Termostat, timer do 15 min, lampka kontrolna
- Regulacja wysokości rusztu – 3 pozycje
- W zestawie: ruszt z izolowanymi uchwytami, tacka na okruchy
- Klasa wodoszczelności: IPX3

kod	V	W	mm	PLN
264409	230	3645	689x397x(H)318	**1727,00**

1727^{00}

ROZGRZEWA SIĘ W 10s





264607

2267^{00}

2603^{00}

S.S. stainless steel

indoor

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

kod	V	W	mm	PLN
264607	230	2800	480x520x(H)530	**2267,00**

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
- 2 niezależne strefy grzewcze
- Możliwość różnorodnego dopasowania wysokości za pomocą niezawodnego systemu do podnoszenia
- Wysuwany pojemnik na tłuszcz 590x350 mm

kod	V	W	mm	PLN
264706	230	3600	600x520x(H)530	**2603,00**

PODGRZEWACZ ROLKOWY DO PARÓWEK JEDNOSTREFOWY

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Szybkie nagrzewanie oraz odzyskiwanie ciepła
- Rolki pokryte powłoką nieprzywierającą
- Wyjmowana, łatwa w czyszczeniu tacka ociekowa na tłuszcz i resztki
- Długość rolki: 42 cm
- Regulacja temperatury do 150°C

Zobacz film

S.S. stainless steel | indoor

od **1019**^{00}

7 rolek
740 W
230 V



268506

od **1449**^{00}

14 rolek
1480 W
230 V



268735

kod	-	V	W	mm	PLN
268506	7 rolek	230	740	520x325x(H)175	**1019,00**
268605	9 rolek	230	940	520x400x(H)175	**1299,00**

kod	-	V	W	mm	PLN
268704	11 rolek	230	1180	520x477x(H)175	**1449,00**
268735	14 rolek	230	1480	520x591x(H)175	**1529,00**

od **271**^{00}



268742

POKRYWA SZKLANA DO PODGRZEWACZA ROLKOWEGO DO PARÓWEK

- Polecana do użytku w barach, sklepach i na stacjach benzynowych
- Oszczędność nawet do 20% energii elektrycznej pobieranej przez opiekacz
- Krótszy do 15% czas opiekania kiełbasek dzięki kumulowaniu ciepła pod szklaną kopułą nadstawki
- 3 elementy szklane, każdy o grubości 4 mm
- Górna poprzeczka ze stali nierdzewnej podtrzymująca element kopuły
- Maks. odległość rolek od górnej poprzeczki: 250 mm
- 4 elementy z tworzywa odpornego na wysokie temperatury do montażu nadstawki z podgrzewaczem
- UWAGA: Pasuje wyłącznie do opiekaczy rolkowych nowego typu, z otworami w ramie do montażu zaczepów

kod	do podgrzewacza	mm	PLN
268551	z 7 rolkami o kodzie 268506	470x325x(H)240	**271,00**
268612	z 9 rolkami o kodzie 268605	470x401x(H)250	**308,00**
268711	z 11 rolkami o kodzie 268704	470x477x(H)250	**345,00**
268742	z 14 rolkami o kodzie 268735	470x491x(H)250	**399,00**



220306

594^{00}

Zobacz film

PIECYK DO PIZZY I ZAPIEKANEK

S.S. stainless steel

- Odpowiedni do podgrzewania produktów mrożonych
- Taca odpowiednia do pizzy o średnicy do 30 cm
- Timer do 15 min, włącznik
- 2 elementy grzewcze (górny i dolny), taca na okruchy

kod	V	W	mm	PLN
220306	230	1450	480x420x(H)195	**594,00**

PODGRZEWACZE DO PARÓWEK

S.S. stainless steel | indoor

629,00

Zobacz film





240502

18/0 stainless steel | indoor

Zobacz film

999,00



265000

PODGRZEWACZ DO PARÓWEK

- Termostat z regulacją temperatury do 85°C
- Uchwyty transportowe
- Pojemność pojemnika 10 l
- Pokrywa z izolowanym, nienagrzewającym się uchwytem

kod	V	W	mm	PLN
240502	230	1000	330x280x(H)250	**629,00**

PODGRZEWACZ DO PARÓWEK

- Urządzenie do podgrzewania parówek do hot dogów
- Obudowa ze stali nierdzewnej, pojemnik na parówki z anodowanego aluminium i szkła
- Regulacja mocy

kod	V	W	mm	PLN
265000	220-240	450	240x322x(H)466	**999,00**

3000 W
230 V



262214

962,00

Zobacz film

S.S. stainless steel

21,00

S.S. stainless steel



262801

KLAMRA NA TOSTY

kod	mm	PLN
262801	100x340x(H)64	**21,00**

TOSTER KANAPKOWY Z 6 KLAMRAMI

- 2 poziomy, 6 klamer na tosty – wykonane ze stali nierdzewnej
- Lampy kwarcowe do szybkiego podgrzewania, temperatura osiągana w maks. 30 s
- Schładzanie lamp w ciągu kilku sekund
- Przełącznik do wyboru różnych stref grzewczych
- Mechaniczny timer do 15 min z alarmem
- W zestawie 6 klamer na tosty

kod	V	W	mm	PLN
262214	230	3000	438x290x(H)402	**962,00**

TOSTER PRZELOTOWY



261163

849,00

S.S. stainless steel | indoor

TOSTER KANAPKOWY

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- W zestawie klamry na tosty, wyposażone w uchwyty z żywicy PF
- Oddzielne sterowanie dla lewej i prawej kieszeni
- Timer o zakresie 0-8 min wyposażony w alarm
- Wyjmowana taca na okruchy

kod	V	W	mm	PLN
261163	230	1200	200x300x(H)223	**849,00**

NEW MODEL



261200

1649,00

S.S. stainless steel

Zobacz film

TOSTER PRZELOTOWY POJEDYNCZY

- Możliwość ułożenia na przenośniku taśmowym 1 rzędu kromek
- 2 oddzielne elementy grzewcze, jeden na górze, drugi pod przenośnikiem
- Przeznaczony do ciągłego opiekania chleba krojonego
- Taca wydawcza przednia i taca wydawcza tylna
- Regulacja prędkości przenośnika
- Prędkość przenośnika jest regulowana, czas tostowania wynosi od 0:45 do 3:15 minut.

kod	V	W	mm	PLN
261200	220-240	1340	288x418x(H)387	**1649,00**



261309 261347 261354

TOSTER PRZELOTOWY PODWÓJNY

- Możliwość ułożenia na przenośniku taśmowym 2 rzędów kromek
- 2 oddzielne elementy grzewcze
- Przeznaczony do ciągłego opiekania chleba krojonego
- 2 tace wydawcze: przednia i tylna
- Regulacja czasu opiekania do 3 min

od 2199,00

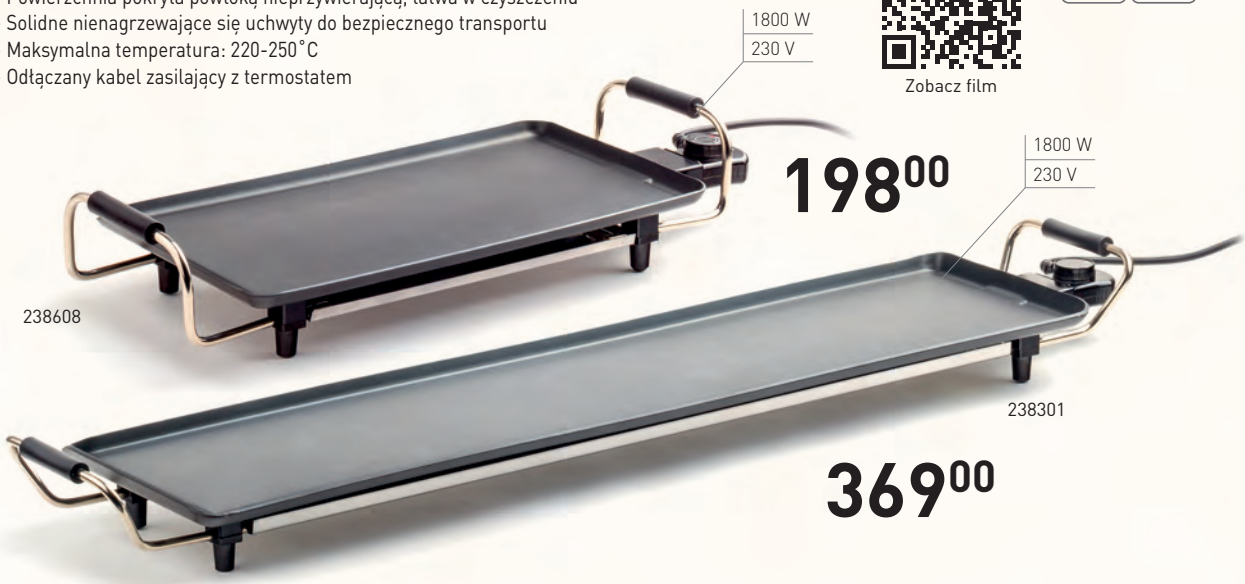
S.S. stainless steel

kod	kolor	V	W	mm	PLN	
261309	stal	230	2240	418x368x(H)387	**2245,00**	
261347	czerwony	230	2240	418x368x(H)387	**2195,00**	NEW
261354	czarny	230	2240	418x368x(H)387	**2199,00**	NEW

PŁYTY GRILLOWE TEPPANYAKI

- Powierzchnia pokryta powłoką nieprzywierającą, łatwa w czyszczeniu
- Solidne nienagrzewające się uchwyty do bezpiecznego transportu
- Maksymalna temperatura: 220-250˚C
- Odłączany kabel zasilający z termostatem

Zobacz film



PŁYTA GRILLOWA TEPPANYAKI

- Powierzchnia grillująca: 440x230 mm

kod	V	W	mm	PLN
238608	230	1800	525x230x(H)110	**198,00**

PŁYTA GRILLOWA TEPPANYAKI GIGANT

- Powierzchnia grillująca: 900x220 mm

kod	V	W	mm	PLN
238301	230	1800	1020x220x(H)110	**369,00**

MULTIPATELNIA ELEKTRYCZNA

- Idealna do gotowania, smażenia, duszenia i utrzymywania potraw w cieple
- Wykonana z aluminium z powłoką nieprzywierającą
- Odłączany termostat z zasilaniem
- Pokrywa z przezroczystą szybą i 2 izolowane uchwyty

kod	V	W	mm	PLN
239605	230	1600	ø620x(H)190	**432,00**
239506	230	1400	ø500x(H)190	**221,00**


239605

od 221⁰⁰


239506



KUCHENKI MIKROFALOWE MENUMASTER 1500/1000 W, 23 L

280058 – moc 1000 W; sterowanie elektroniczne

Idealnie nadaje się do małych fast-foodów, barów, stacji benzynowych, kawiarni, kuchni biurowych do gotowania, podgrzewania oraz rozmrażania potraw.

CECHY I KORZYŚCI
- Maksymalny czas gotowania: 30 minut
- Funkcja rozmrażania (20% mocy)
- 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,
- 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

ZASTOSOWANIE
- sklepy spożywcze
- kawiarnie
- szpitale
- szkoły

EKSPRESOWE PODGRZEWANIE W KRÓTKIM CZASIE:
- szarlotka gotowa w 20 sekund
- kubek 250 zupy odgrzany w 105 sekund



Łączność:
Uaktualnij urządzenie w kilka sekund dzięki pamięci USB. Kompatybilne z aplikacją na stronie producenta.



Pomieści półmisek o głębokości 152 mm

Łatwa wymiana filtra powietrza

KUCHENKI MIKROFALOWE MENUMASTER 17 L, 100 PROGRAMÓW

280133 – moc 1400 W; sterowanie elektroniczne

Idealnie nadaje się do fast-foodów, restauracji, barów, stołówek, stacji benzynowych, kawiarni, kuchni biurowych do bardzo szybkiego gotowania, podgrzewania oraz rozmrażania potraw

CECHY I KORZYŚCI
- 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

EKSPRESOWE PODGRZEWANIE W KRÓTKIM CZASIE:

Produkt	280133
Świeże szparagi – 227 g	1:40
Krewetka na parze – 227 g	2:20
Pieczony ziemniak – 283 g	3:00
Ryż gotowany na parze – 1,2 kg	18:00
Filet z łosoś – 227 g	2:40
Ciasto czekoladowe	0:45





Niezawodny, trwały uchwyt Grab'n Go

Dostępne z panelem dotykowym lub pokrętłem

KUCHENKA MIKROFALOWA MENUMASTER 1550/1100 W, 34 L

280041 – moc 1100 W; sterowanie elektromechaniczne
280034 – moc 1100 W; sterowanie elektroniczne

Idealnie nadaje się do restauracji, barów, stołówek, stacji benzynowych, kawiarni, kuchni biurowych do szybkiego gotowania, podgrzewania oraz rozmrażania potraw

CECHY I KORZYŚCI

- Manualnymi, łatwy w obsłudze panel sterowania
- Maksymalny czas gotowania: 10 minut (280041) lub 60 minut (280034)
- Funkcja rozmrażania (280034)
- Klawiatura z 10 przyciskami wyboru programów gotowania (280034)
- 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 powierzchnię w lokalu
- 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

ZASTOSOWANIE

- restauracje fast-food
- puby
- restauracje

EKSPRESOWE PODGRZEWANIE W KRÓTKIM CZASIE:

- nachos gotowe w 40 sekund
- porcja 170 g zapiekanki makaronowej
- odgrzana w 120 sekund
- porcja szparagów gotowa 1:10



ZALETY WYŻSZEJ MOCY

Skrócenie czasu gotowania... Obsługa większej liczby stolików... Zwiększenie zysków z większą mocą!

Fabricated and Assembled in the USA

Jeśli danie podgrzewa się w **4:03** min w 1000 watowym urządzeniu, to przy mocy 2100 W już tylko przez **2:00** min.

Wydajność na godzinę...
1000 Wat = 14 dań
1100 Wat = 16 dań
1400 Wat = 21 dań
1800 Wat = 23 dań
2100 Wat = 30 dań
2200 Wat = 32 dań
2400 Wat = 38 dań
3500 Wat = 55 dań

PORÓWNANIE CZASU GOTOWANIA W ZALEŻNOŚCI OD MOCY URZĄDZEŃ

MOC	800	1 000	1 100	1 400	1 800	2 100	2 200	2 400	3 500
CZAS GOTOWANIA	0:30	0:25	0:22	0:18	0:12	0:10	0:10	0:09	0:06
	1:00	0:52	0:48	0:37	0:27	0:21	0:20	0:19	0:13
	1:30	1:14	1:06	0:57	0:39	0:32	0:30	0:28	0:20
	2:00	1:39	1:29	1:10	0:52	0:42	0:40	0:38	0:26
	5:00	4:03	3:34	2:50	2:40	2:00	1:50	1:35	1:05
	10:00	8:15	7:23	5:40	4:00	3:12	3:00	2:50	2:00

od 2479,00



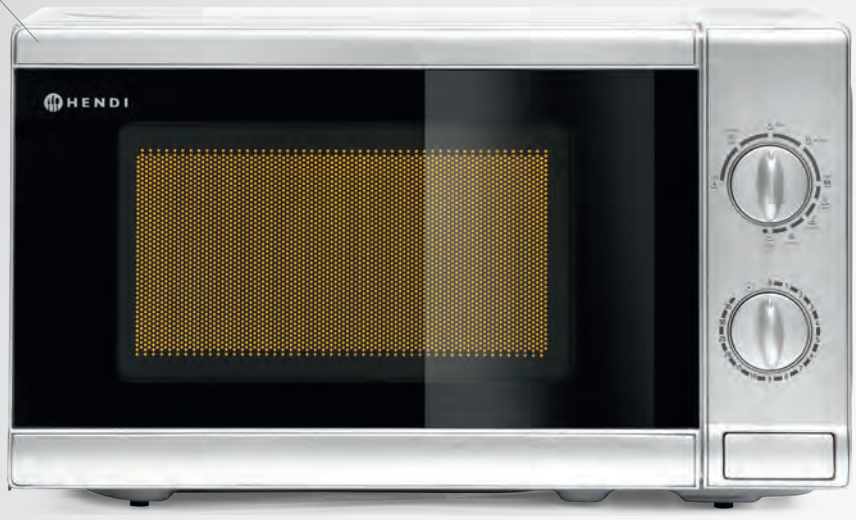



	280058	280133	280041	280034
GOTOWANIE I PROGRAMOWANIE				
Sterowanie	elektroniczne	elektroniczne	elektromechaniczne	elektroniczne
Ilość programów/kroków	20/4	100/4		100/4
Ilość poziomów mocy	5	11 grzanie / 2 rozmrażanie	4	5
WYPOSAŻENIE STANDARDOWE				
Źródło mikrofal	dolna antena rotująca	2 rotujące anteny, górna i dolna	górna antena rotująca	górna antena rotująca
Ilość magnetronów	1	2	1	1
Filtr powietrza		TAK	TAK	TAK
WYMIARY				
Wymiary	512x403(738)x(H)310 mm	419x578(940)x(H)343 mm	559x483(832)x(H)352 mm	559x483(832)x(H)352 mm
Wymiary komory	330x330x(H)197 mm	330x305x(H)171 mm	368x381x(H)216 mm	368x381x(H)216 mm
Pojemność komory	23 l	17 l	34 l – talerz ø356 mm	34 l – talerz ø356 mm
PARAMETRY TECHNICZNE				
Moc oddana	1000 W	1400 W	1100 W	1100 W
Napięcie	230 V	230 V	230 V	230 V
Waga	13,6 kg	31 kg	18,6 kg	18,6 kg
PLN	**2479,00**	**6569,00**	**2999,00**	**3569,00**

HENDI
Tools for Chefs

20 litrów
1050 W
230 V

678,00



281710

KUCHENKA MIKROFALOWA Z FUNKCJĄ GRILLA HENDI 1050 W, 20 L

281710

Zobacz film

Kuchenka mikrofalowa z funkcją grilla firmy HENDI to nowoczesne urządzenie pozwalające na szybkie podgrzanie, rozmrażanie i grillowanie potraw. Idealna dla małych lokali fast food, barów, stacji benzynowych, kawiarni lub kuchni biurowych, hotelowych czy pensjonatów

CECHY I KORZYŚCI

- Obudowa i przedni panel ze stali nierdzewnej
- Czytelny panel sterowania
- Sterowanie elektromechaniczne za pomocą dwóch pokręteł regulujących czas i moc na 9 poziomach
- Górna antena magnetronu wraz z wałem obrotowym zapewniające równomierne rozprowadzenie energii
- Wbudowany filtr powietrza chroniący przed czynnikami zewnętrznymi i kurzem
- Szczelne drzwi z szybą umożliwiające obserwowanie procesów zachodzących w oświetlonym wnętrzu kuchenki
- Otwieranie przyciskiem zapewniające prostą obsługę
- Wnętrze komory:
  - wymiary 304x306x(H)206, pojemność 20 l
  - malowane na biało
  - proste w utrzymaniu czystości
  - eliminacja obtłukiwania wstawianych talerzy dzięki łagodnie zaokrąglonym wykończeniom
- Wielofunkcyjne zastosowanie:
  - rozmrażanie
  - 4 poziomy natężenia mikrofali: Low, Medium, Medium High, High
  - funkcja łączenia trybu standardowego i trybu grilla: Combi (3 poziomy)
  - grill (moc 1000 W)
  - alarm sygnalizujący koniec cyklu gotowania
  - 4 poziomy mikrofali
- Moc kuchenki: 1050 W
- W zestawie szklany talerz obrotowy ø 255 mm i stojak do grillowania
- Odpowiednia dla naczyń o maks. ø 280 mm
- Maksymalny jednorazowy czas pracy 35 minut
- Wyposażona w przewód z uziemieniem z wtykiem uziemiającym
- Waga: 11,1 kg



kod	litry	V	W	mm	PLN
281710	20	230	1050	440x330x(H)259	**678,00**

1603,00

25 litrów
1550 W
230 V



281352

KUCHENKA MIKROFALOWA HENDI 1550 W, 23 L

281352

Zobacz film

Kuchenka mikrofalowa firmy HENDI to nowoczesne urządzenie pozwalające na szybkie podgrzanie, potraw. Idealna dla małych lokali fast food, barów, stacji benzynowych, kawiarni lub kuchni biurowych, hotelowych czy pensjonatów

CECHY I KORZYŚCI

- Obudowa oraz wnętrze komory z ceramicznym dnem wykonane ze stali nierdzewnej
- Czytelny panel sterowania
- Sterowanie elektromechaniczne za pomocą jednego pokrętła regulującego czas od 15 s do 6 min
- Dolna rotująca antena magnetronu odpowiedzialna za równomierne rozprowadzenie energii bez talerza obrotowego
- Wbudowany filtr powietrza chroniący przed czynnikami zewnętrznymi i kurzem
- Drzwi z dużą szybą umożliwiające obserwowanie procesów zachodzących w oświetlonym wnętrzu kuchenki
- Szczelne zamknięcie na zatrzask; łatwe otwieranie – bez blokady
- Wnętrze komory:
  - wymiary 327x346x(H)200, pojemność 23 l
  - proste w utrzymaniu czystości
  - eliminacja obtłukiwania wstawianych talerzy dzięki łagodnie zaokrąglonym wykończeniom
  - ceramiczne dno
- Wielofunkcyjne zastosowanie:
  - rozmrażanie
  - 6 sugerowanych czasów do przygotowania wybranych dań/napojów
  - alarm sygnalizujący koniec cyklu gotowania
- Moc kuchenki: 1550 W
- Odpowiednia dla naczyń o maks. ø 320 mm i prostokątnych
- Maksymalny jednorazowy czas pracy 6 minut
- Wyposażona w przewód z uziemieniem z wtykiem uziemiającym
- Waga: 15,1 kg



kod	litry	V	W	mm	PLN
281352	25	230	1550	511x432x(H)311	**1603,00**

HENDI
Tools for Chefs

25 litrów
1550 W
230 V

1727,00



281444

KUCHENKA MIKROFALOWA PROGRAMOWALNA HENDI 1550 W, 23 L

281444

Zobacz film

Kuchenka mikrofalowa z możliwością programowania firmy HENDI to nowoczesne urządzenie pozwalające na szybkie podgrzanie i rozmrażanie potraw. Idealna dla małych lokali fast food, barów, stacji benzynowych, kawiarni lub kuchni biurowych, hotelowych czy pensjonatów

CECHY I KORZYŚCI

- Obudowa oraz wnętrze komory z ceramicznym dnem wykonane ze stali nierdzewnej
- Czytelny panel sterowania
- Sterowanie elektroniczne
- Dolna rotująca antena magnetronu odpowiedzialna za równomierne rozprowadzenie energii bez talerza obrotowego
- Wbudowany filtr powietrza chroniący przed czynnikami
- zewnętrznymi i kurzem
- Możliwość dotykowego wybrania programu na panelu
  - drzwi z dużą szybą umożliwiające obserwowanie procesów zachodzących w oświetlonym wnętrzu kuchenki
  - szczelne zamknięcie na zatrzask; łatwe otwieranie
  - bez blokady
- Wnętrze komory:
  - wymiary 327x346x(H)200, pojemność 23 l
  - proste w utrzymaniu czystości
  - eliminacja obtłukiwania wstawianych talerzy dzięki łagodnie zaokrąglonym wykończeniom
  - ceramiczne dno
- Wielofunkcyjne zastosowanie:
  - rozmrażanie
  - 10 domyślnych programów
  - możliwość zapisania do 100 programów (do 3 etapów w jednym programie)
  - automatyczne przeliczanie czasu dla podwójnych porcji
  - alarm sygnalizujący koniec cyklu gotowania
  - 4 poziomy mocy
- Moc kuchenki: 1550 W
- Odpowiednia dla naczyń o maks. ø 320 mm i prostokątnych
- Maksymalny jednorazowy czas pracy 60 minut
- Wyposażona w przewód z uziemieniem z wtykiem uziemiającym
- Waga: 15,5 kg

kod	litry	V	W	mm	PLN
281444	25	230	1550	511x432x(H)311	**1727,00**



HENDI
Tools for Chefs

34 l
3000 W
230 V

3849,00



281369

KUCHENKA MIKROFALOWA PROGRAMOWALNA HENDI 3000 W, 34 L

NEW

281369

Kuchenka mikrofalowa z możliwością programowania firmy HENDI to nowoczesne urządzenie pozwalające na szybkie podgrzanie i rozmrażanie potraw. Idealna dla małych lokali fast food, barów, stacji benzynowych, kawiarni lub kuchni biurowych, hotelowych czy pensjonatów.

CECHY I KORZYŚCI

- Obudowa oraz wnętrze komory z ceramicznym dnem
- wykonane ze stali nierdzewnej
- Czytelny panel sterowania
- Sterowanie elektroniczne
- Dolna i górna rotująca antena magnetronu odpowiedzialne
- za równomierne rozprowadzenie energii, bez talerza obrotowego
- Wbudowany filtr powietrza chroniący przed czynnikami
- zewnętrznymi i kurzem
- Możliwość dotykowego wybrania programu na panelu
- Drzwi z dużą szybą umożliwiające obserwowanie procesów zachodzących w oświetlonym wnętrzu kuchenki
- Szczelne zamknięcie na zatrzask; łatwe otwieranie – bez blokady
- Wnętrze komory:
  - wymiary 360x409x(H)225 mm, pojemność 34 l
  - proste w utrzymaniu czystości
  - eliminacja obtłukiwania wstawianych talerzy dzięki łagodnie zaokrąglonym wykończeniom
  - ceramiczne dno
- Wielofunkcyjne zastosowanie:
  - rozmrażanie
  - 10 domyślnych programów
  - możliwość zapisania do 100 programów (do 3 etapów w jednym programie)
  - automatyczne przeliczanie czasu dla podwójnych porcji
  - alarm sygnalizujący koniec cyklu gotowania
- Moc kuchenki: 3000 W
- Odpowiednia dla naczyń o maks. ø 355 mm i prostokątnych
- Maksymalny jednorazowy czas pracy 60 minut
- Wyposażona w przewód z uziemieniem z wtykiem uziemiającym
- Waga: 32,3 kg

kod	V	W	mm	PLN
281369	230	3000	574x528x(H)368	**3849,00**

18 l
3000 W
230 V

1727[00]

HENDI
Tools for Chefs



281376

KUCHENKA MIKROFALOWA PROGRAMOWALNA Z PORTEM USB HENDI 3000 W, 18 L

NEW

281376

Kuchenka mikrofalowa z możliwością programowania i portem USB firmy HENDI to nowoczesne urządzenie pozwalające na szybkie podgrzanie i rozmrażanie potraw. Idealna dla małych lokali fast food, barów, stacji benzynowych, kawiarni lub kuchni biurowych, hotelowych czy pensjonatów

CECHY I KORZYŚCI

– Obudowa oraz wnętrze komory z ceramicznym dnem wykonane ze stali nierdzewnej
– Czytelny dotykowy panel sterowania z przyciskami oraz cyfrowym wyświetlaczem czasu i mocy
– Sterowanie elektroniczne
– Dolna i górna rotująca antena magnetronu odpowiedzialna
– za równomierne rozprowadzenie energii bez talerza obrotowego
– Wbudowany filtr powietrza i tłuszczu chroniący przed czynnikami zewnętrznymi
– System przypominający o konieczności czyszczenia filtra
– Możliwość dotykowego wybrania programu na panelu
– z przyciskami
– Wielofunkcyjne zastosowanie:
  - rozmrażanie
  - 10 domyślnych programów
  - 10 poziomów mocy
  - możliwość zapisania do 100 programów, w tym wgrania z poziomu panelu sterowania za pomocą portu USB do 20 autorskich, wieloetapowych programów
  - automatyczne przeliczanie czasu dla podwójnych lub potrójnych porcji
  - alarm sygnalizujący koniec cyklu gotowania. Możliwość spersonalizowania dźwięku lub całkowitego wyłączenia.
  - drzwi z dużą szybą umożliwiające obserwowanie procesów zachodzących w oświetlonym wnętrzu kuchenki
  - szczelne zamknięcie na zatrzask; łatwe otwieranie – bez blokady
– Wnętrze komory:
  - wymiary 330x310x(H)175, pojemność 18 l
  - proste w utrzymaniu czystości
  - eliminacja obtłukiwania wstawianych talerzy dzięki łagodnie zaokrąglonym wykończeniom
  - ceramiczne dno
– Moc kuchenki: 3000 W
– Odpowiednia dla naczyń o maks. ø300 mm i prostokątnych
– Maksymalny jednorazowy czas pracy 60 minut
– Wyposażona w przewód z uziemieniem z wtykiem uziemiającym
– W zestawie karta USB z oprogramowaniem
– Waga: 31,8 kg

kod	litry	V	W	mm	PLN
281444	25	230	1550	511x432x(H)311	**1727,00**

od 678,00



Kod	281710	281352	281444	281369	281376
GOTOWANIE I PROGRAMOWANIE					
Sterowanie	elektromechaniczne	elektromechaniczne	elektroniczne	elektroniczne	elektroniczne
Ilość programów/ etapów	9/1	1/1	100/3	100/3	100/3
Ilość poziomów mocy	9	1	4	4	10
Maksymalny czas	35 min	6 min	60 min	60 min	60 min
WYPOSAŻENIE STANDARDOWE					
Źródło mikrofal	górna antena magnetronu	dolna antena rotująca	dolna antena rotująca	górna i dolna antena rotująca	górna i dolna antena rotująca
Ilość magnetronów	1	1	1	2	2
Filtr powietrza	TAK	TAK	TAK	TAK	TAK
Port USB	–	–	–	TAK	TAK
Dodatkowe akcesoria	TAK – ruszt	–	–	–	–
WYMIARY					
Wymiary zewnętrzne	440x330x(H)259 mm	511x432x(H)311 mm	511x432x(H)311 mm	574x528x(H)368 mm	563x420x(H)340 mm
Wymiary komory	304x306x(H)206 mm	327x346x(H)200 mm	327x346x(H)200 mm	360x409x(H)225 mm	330x310x(H)175 mm
Pojemność komory	20 l	23 l	23 l	34 l	18 l
Maksymalna średnica naczynia	280 mm	320 mm	320 mm	355 mm	300 mm
PARAMETRY TECHNICZNE					
Moc wejściowa	1050 W	1550 W	1550 W	3000 W	3000 W
Napięcie	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
Waga	11,1 kg	15,1 kg	15,5 kg	32,3 kg	31,8 kg
PLN	**678,00**	**1603,00**	**1727,00**	**3849,00**	**3944,00**

CZASY GOTOWANIA vs MOC URZĄDZENIA

Moc	700	1000	1100	1400	1800
Czas gotowania	0:35	0:25	0:22	0:18	0:12
	1:05	0:52	0:48	0:37	0:27
	1:35	1:14	1:06	0:57	0:39
	2:05	1:39	1:29	1:10	0:52
	5:00	4:03	3:34	2:50	2:10
	10:00	8:15	7:23	5:40	4:00





HENDI – BE INSPIRED!

Tools for Chefs





od 5609^{00}



227954

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY MULTIFUNKCYJNY 4X GN 2/3 – GAZOWY

- Sterowanie elektromechaniczne
- Funkcja konwekcji gorącego powietrza oraz nawilżanie bezpośrednie poprzez natrysk wody na grzałkę
- 1 wentylator bez autorewersu
- Grzałka grilla 1,8 kW/230 V
- Wymiary wew. komory: 390x370x(H)393 mm
- Prowadnice ze stali nierdzewnej na 4 pojemniki GN 2/3
- Odległość między prowadnicami: 70 mm
- W zestawie 1 ruszt GN 2/3
- 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 i wnętrze komory pieczenia z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Przyłącze do wody: 3/4" z gwintem zewnętrznym
- Przyłącze do kanalizacji: ø25 mm
- Regulowane nóżki: 55-75 mm
- Waga: 46,5 kg

kod	V	W	mm	PLN
227954	230	2000	620x645x(H)615	**7229,00**

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY MULTIFUNKCYJNY 4X GN 2/3 – ELEKTRYCZNY

- Sterowanie elektromechaniczne
- Konwekcja i nawilżanie
- Wymiary wew. komory: 390x370x(H)393 mm
- Odległość między prowadnicami: 70 mm
- W zestawie 1 ruszt GN 2/3
- Rodzaje grzałek: konwekcyjna 3 kW, do grilla 1,8 kW
- Grzałki w komorze: dolna 1,6 kW, górna 0,7 kW
- Regulowane nóżki: 55-75 mm

kod	V	W	mm	PLN
225929	230	3000	620x555x(H)585	**5609,00**
224823	podstawa pod piec		580x390x(H)750	**1141,00**

S.S. stainless steel

2020[00]



227060

Zobacz film



Dwa wentylatory wysokiej wydajności



PIEC KONWEKCYJNY H90

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Podwójne przeszklone drzwi z nienagrzewającą się szybą, które można łatwo zdjąć do czyszczenia
- Komora częściowo emaliowana, oświetlona
- Ogrzewanie za pomocą 2 grzałek, 2 wentylatory
- Zakres temperatury: od 50°C do 300°C
- Timer: 0-120 min
- Na 4 blachy 438x315 mm
- Odległość między prowadnicami: 70 mm
- W zestawie 4 blachy

kod	V	W	mm	PLN
227060	230	2670	595x595x(H)570	**2020,00**
223468	podstawa pod piec		595x425x(H)700	**1134,00**
801970	ruszt		433x338	**85,00**
943380	blacha		435x315x(H)8	**58,00**

4 aluminiowe blachy



Podwójne szklane drzwi, wentylowane grawitacyjnie



Wewnętrzne oświetlenie





S.S. stainless steel

2319^{00}



227077

PIEC KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM H90S

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Podwójne przeszklone drzwi z nienagrzewającą się szybą, które można łatwo zdjąć do czyszczenia
- Komora częściowo emaliowana, oświetlona
- Ogrzewanie za pomocą 2 grzałek, 2 wentylatory
- Zakres temperatury: od 50°C do 300°C
- Bezpośrednie wytwarzanie pary, manualne, za pomocą przycisku
- Timer: 0-120 min
- Na 4 blachy 438x315 mm
- Odległość między prowadnicami: 70 mm
- W zestawie 4 blachy

kod	V	W	mm	PLN
227077	230	2670	595x595x(H)570	**2319,00**
223468	podstawa pod piec		595x425x(H)700	**1134,00**
801970	ruszt		433x338	**85,00**
943380	blacha		435x315x(H)8	**58,00**

Bezpośrednie wytwarzanie pary



Wyjmowane podwójne drzwi



Nienagrzewająca się szyba drzwi



Chwytak do wyjmowania blach



PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE HENDI – STEROWANE ELEKTROMECHANICZNIE

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
- Obudowa i komora w całości wykonane z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na wentylator
- 5-stopniowa regulacja zaparowania komory
- Timer: 0-120 min
- Czytelny i łatwy w obsłudze panel sterowania
- Lampki kontrolne poszczególnych funkcji
- Komora z oświetleniem halogenowym
- Drzwi z podwójną szybą, wyposażone w uszczelkę
- Demontowane prowadnice na pojemniki GN – łatwe czyszczenie całej komory pieca
- Podłączenie wody: 3/4"
- Wyjście do kanalizacji: ø30 mm

6889^{00}

BLACHA GN 1/1



	4x GN 1/1
kod	225677
typ	piec konwekcyjny z nawilżaniem
odległość między prowadnicami	73 mm
wymiary zewnętrzne	790x750x(H)635 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	2
termostat elektromechaniczny	100°C do 260°C
moc/napięcie	6,4 kW/400 V
waga	58 kg
PLN	**6889,00**
PODSTAWA	
kod	224441
wymiary	790x520x(H)700 mm
PLN	**1054,00**

PIEC KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM 4X GN 1/1 – ELEKTRYCZNY

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
- Obudowa i komora w całości wykonane z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na wentylator
- Procentowe ustawianie stopnia zaparowania w zakresie 20-100%
- Możliwość programowania (99 programów, po 4 kroki każdy)
- Nawilżanie bezpośrednie, 10-stopniowe, sterowane elektronicznie
- Funkcja nagrzewania wstępnego, do 180°C
- Programowalny, 99 programów, po 4 kroki każdy
- Czytelny i łatwy w obsłudze panel sterowania
- Lampki kontrolne poszczególnych funkcji
- Komora z oświetleniem halogenowym
- Drzwi z podwójną szybą, wyposażone w uszczelkę
- Demontowane prowadnice na pojemniki GN – łatwe czyszczenie całej komory pieca
- Podłączenie wody: 3/4"
- Wyjście do kanalizacji: ø30 mm

7599^{00}

BLACHA GN 1/1



	4x GN 1/1
kod	225042
typ	piec konwekcyjny z nawilżaniem
odległość między prowadnicami	73 mm
wymiary zewnętrzne	790x750x(H)635 mm
ilość wentylatorów z rewersem	2
termostat	50°C do 270°C
moc/napięcie	6,4 kW/400 V
waga	58 kg
PLN	**7599,00**
PODSTAWA	
kod	224441
wymiary	790x520x(H)700 mm
PLN	**1054,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

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 i ekonomiczne zużycie energii elektrycznej
- Obudowa i komora pieczenia wykonane ze stali nierdzewnej
- System nawilżania
- Drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie
- System chłodzenia elementów sterujących
- Współczynnik szczelności IPX 3

od 5249,00

BLACHA 600x400



225523







	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	73 mm	73 mm	73 mm
wymiary zewnętrzne	790x750x(H)635 mm	790x750x(H)635 mm	790x750x(H)635 mm
ilość wentylatorów bez rewersu	**2**	**2**	**2**
termostat	100°C do 260°C elektromechaniczny	100°C do 260°C elektromechaniczny	30°C do 260°C elektroniczny
nawilżanie	pośrednie, manulane, za pomocą przycisku	bezpośrednie, 5-stopniowe, za pomocą przełącznika	bezpośrednie, 10-stopniowe, sterowane elektronicznie
moc/napięcie	3,4 kW/230 V	6,4 kW/400 V	6,4 kW/400 V
waga	50,4 kg	58 kg	58 kg
PLN	**5249,00**	**6889,00**	**7099,00**
PODSTAWA			
kod	224434	224434	224434
wymiary	760x520x(H)700 mm	760x520x(H)700 mm	760x520x(H)700 mm
PLN	**1014,00**	**1014,00**	**1014,00**

KOMORA ROZROSTU 8 × 600×400 MM

S.S. stainless steel

5399,00

- Sterowanie manualne
- Urządzenia do rozrostu surowego ciasta będące także podstawą pod piec
- Modułowy kształt urządzeń pozwala na zestawienie w szeregu większej ilości urządzeń wraz z piecami
- Pozwalają na oszczędność miejsca oraz prezentację świeżo 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
- Pasuje do pieców 225516, 225523, 225059

kod	225967
pojemność komory	8 blach x 600x400 mm
odległość między prowadnicami	70 mm
wymiary zewnętrzne	795x655x(H)835 mm
termostat elektromechaniczny	30°C do 60°C
napięcie	230 V
moc	2,4 kW
waga	43,6 kg
PLN	**5399,00**



HENDI

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

od 2079,00

Zobacz film

BLACHA 429x345



225165

NEW









	4x 429x345x(H)9	4x 429x345x(H)9	4x 429x345x(H)9	4x 429x345x(H)9
kod	219737	225028	225035	225165
typ	konwekcyjny	konwekcyjny	konwekcyjny	konwekcyjny multifunkcyjny
sterowanie	elektromechaniczne	elektromechaniczne	elektroniczne, programowalny	elektromechaniczne
pojemność komory	4 blachy 429x345x(H)9 mm	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	74 mm
wymiary zewnętrzne	590x695x(H)590 mm	590x695x(H)590 mm	590x695x(H)590 mm	590x695x(H)590 mm
ilość wentylatorów bez rewersu	**1**	**1**	**1**	**1**
programowalny	–	–	99 programów – po 4 kroki każdy	–
funkcja nagrzewania wstępnego	–	–	TAK do 180°C	–
termostat	100°C do 260°C elektromechaniczny	100°C do 260°C elektromechaniczny	30°C do 260°C elektroniczny	100°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	2,8 kW/230 V	2,9 kW/230 V	2,6 kW/230 V
waga	34 kg	34,2 kg	38 kg	36,4 kg
PLN	**2079,00**	**3499,00**	**5099,00**	**3279,00**
PODSTAWA				
kod	224670	224670	224670	224670
wymiary	540x460x(H)700 mm	540x460x(H)700 mm	540x460x(H)700 mm	540x460x(H)700 mm
PLN	**791,00**	**791,00**	**791,00**	**791,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 6X GN 1/1, ELEKTRYCZNY, STEROWANIE ELEKTROMECHANICZNE

NEW

304 stainless steel S.S. stainless steel

HENDI

13139^{00}

BLACHA GN 1/1





Regulacja czasu w zakresie od 10 do 120 minut lub praca NON STOP
Regulacja temperatury w zakresie od 100°C do 270°C w wersji elektrycznej oraz w zakresie od 100°C do 260°C w wersji gazowej
5-stopniowa regulacja zaparowania komory

- Obudowa wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304
- Para wytwarzana poprzez bezpośredni natrysk wody na grzałki, z 5-stopniową regulacją stopnia zaparowania
- Sterowanie elektromechaniczne za pomocą 3 pokręteł
- Regulacja temperatury w zakresie 100°C-270°C
- Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie
- Łatwe otwieranie wewnętrznej szyby drzwi
- Podwójnie przeszklone drzwi z zawiasem po prawej stronie
- Blokada otwarcia przy 60°, 90°, 120° i 180° zapobiegająca oparzeniom poprzez niekontrolowany ruch drzwi po ich otwarciu
- Uszczelka drzwi wykonana z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikonu, montowana w obudowie pieca, łatwa do samodzielnej wymiany
- Izolowana obudowa pieca wpływająca na oszczędność energii
- Regulacja czasu w zakresie 10-120 min lub praca non stop
- Rynienka pod drzwiami zapobiegająca kapaniu skondensowanej pary
- Współczynnik szczelności: IPX 4
- Oświetlenie LED
- Regulowane nóżki umożliwiające idealne wypoziomowanie pieca
- Łatwe czyszczenie komory dzięki zaokrąglonym narożnikom
- 2 wentylatory z autorewersem
- Prowadnice do pojemników GN 1/1
- Odległość między prowadnicami (w pionie): 80 mm
- Podstawa pod piec: 229521
- Waga netto: 96 kg
- UWAGA: Wymagane podłączenie do prądu, wody uzdatnionej, kanalizacji

kod	V	W	mm	PLN
221587	400	10400	730x784x(H)850	**13139,00**

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 6X GN 1/1, ELEKTRYCZNY, STEROWANIE ELEKTRONICZNE

BLACHA GN 1/1

NEW

304 stainless steel S.S. stainless steel

HENDI

15329[00]



Elektroniczny, 7-calowy, dotykowy panel sterowania – sterowanie elektroniczne umożliwia bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania. Wszystkie parametry i funkcje wskazywane są w sposób numeryczny lub za pomocą ikon.



Airflowlogic™ – iinnowacyjne rozwiązanie pozwala osiągnąć najlepsze wartości w równomiernym gotowaniu na każdym poziomie i w każdym miejscu pojemnika GN lub blachy 600x400 mm

Humilogic™ – nowy system nawilżania polegający na podawaniu wody bezpośrednio z wentylatora; zapewnia wysoki poziom wilgoci i znacznie mniejsze zużycie wody; wpływa na podkreślenie naturalnego smaku i aromatu pieczonych potraw

- Obudowa wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304
- 7 calowy elektroniczny ekran z panelem dotykowym
- Możliwość wstępnego nagrzania pieca przed rozpoczęciem cyklu lub szybkiego schłodzenia komory aby szybko przejść do kolejnego cyklu
- Regulacja temperatury w zakresie 30°C-270°C
- Funkcja podtrzymywania potrawy w zadanej temperaturze
- Książka kucharska na 100 receptur, każda z możliwością ustawienia 10 kolejno następujących po sobie kroków
- 1-punktowa sonda
- Automatyczny system myjący – 4 programy mycia do wyboru
- Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie
- Łatwe otwieranie wewnętrznej szyby drzwi
- Podwójnie przeszklone drzwi z zawiasem po prawej stronie
- Blokada otwarcia przy 60°, 90°, 120° i 180° zapobiegająca oparzeniom poprzez niekontrolowany ruch drzwi po ich otwarciu
- Uszczelka drzwi wykonana z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikonu, montowana w obudowie pieca, łatwa do samodzielnej wymiany
- Izolowana obudowa pieca wpływająca na oszczędność energii
- Regulacja czasu w zakresie do 12 h lub praca non stop
- Rynienka pod drzwiami zapobiegająca kapaniu skondensowanej pary
- Współczynnik szczelności: IPX 4
- Oświetlenie LED
- Regulowane nóżki umożliwiające idealne wypoziomowanie pieca
- Łatwe czyszczenie komory dzięki zaokrąglonym narożnikom
- 2 wentylatory z autorewersem
- 3 prędkości wentylatorów: maksymalna 2800 obr./min, minimalna 1500 obr./min
- Prowadnice do pojemników GN 1/1
- Odległość między prowadnicami (w pionie): 80 mm
- Podstawa pod piec: 229521
- Waga netto: 96 kg
- UWAGA: Wymagane podłączenie do prądu, wody uzdatnionej, kanalizacji

kod	V	W	mm	PLN
221594	400	10400	730x784x(H)850	**15329,00**

RĘKAWICE

- Rękawice ochronne Hendi są certyfikowanymi środkami ochrony indywidualnej i są zgodne z wymaganiami ROZPORZĄDZENIA PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) 2016/425 z dnia 9 marca 2016 r. w sprawie środków ochrony indywidualnej oraz uchylenia dyrektywy Rady 89/686/EWG. W rozporządzeniu określone zostały kategorie zagrożeń od I do III i dla każdej kategorii zostały określone metody i wymagania dotyczące certyfikacji. Rękawice ochronne Hendi stanowią środek ochrony kategorii II.
- Posiadają oznakowanie CE jako certyfikowane środki ochrony indywidualnej
- Wszystkie nasze rękawice spełniają wymagania normy ogólnej EN 420 Rękawice ochronne – Wymagania ogólne i metody badań
- Zapewniają
  - ochronę termiczną zgodnie z normą EN 407 Rękawice ochronne oraz inne środki ochrony rąk przed zagrożeniami termicznymi (gorąco i/lub ogień) oraz
  - ochronę przez urazami mechanicznymi zgodnie z normą EN 388 Rękawice chroniące przed zagrożeniami mechanicznymi określającą poziomy skuteczności ochrony mechanicznej oraz zgodnie z normą EN 13997 Odzież ochronna - właściwości mechaniczne - wyznaczanie odporności na przecięcie ostrymi przedmiotami.



Ochrona przed zagrożeniami mechanicznymi
Rękawice chroniące przed zagrożeniami mechanicznymi opatrzone są piktogramem oraz cyframi opisującymi zapewniany stopień ochrony, np.:
- Cyfra pierwsza określa odporność na ścieranie, druga odporność na przecięcie tarczy, trzecia wytrzymałość na rozdzieranie i czwarta odporność na przekłucie.
- Dodatkowa litera na końcu (od A do F) określa stopień ochrony na przecięcia w zależności od przyłożonej siły (od 2 N do 30 N).

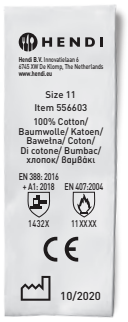


Ochrona przed zagrożeniami termicznymi
Rękawice chroniące przed zagrożeniami termicznymi opatrzone są piktogramem oraz cyframi opisującymi zapewniany stopień ochrony, np.:
- Cyfra pierwsza określa zachowanie się podczas palenia, druga odporność na ciepło kontaktowe, trzecia odporność na ciepło konwekcyjne i czwarta odporność na ciepło promieniowania, piąta odporność na drobne rozpryski stopionego metalu, szósta odporność na duże ilości stopionego metalu.





19,00 szt.

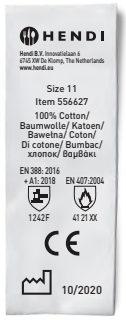


RĘKAWICE PIEKARSKIE

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
556603	2	(L)350	**19,00/38,00**



40,00 szt.

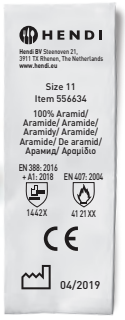


RĘKAWICE OCHRONNE Z WŁÓKNA SZKLANEGO

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
556627	2	(L)360	**40,00/80,00**



43,00 szt.



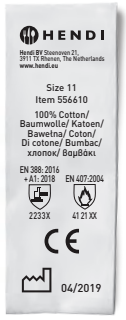
RĘKAWICE OCHRONNE ODPORNE NA CIEPŁO

– Wygodne w użyciu

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
556634	2	(L)300	**43,00/86,00**



25,00 szt.



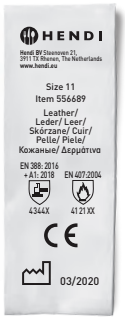
RĘKAWICE OCHRONNE Z BAWEŁNY OGNIOODPORNEJ

– Bardzo długie dla lepszej ochrony przedramienia

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
556610	2	(L)380	**25,00/50,00**



115,00



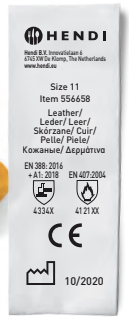
RĘKAWICE OCHRONNE SKÓRZANE

– Wykonane ze skóry bydlęcej
– Bardzo długie dla lepszej ochrony przedramienia
– Pięciopalcowe
– Jedna para

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
556689	2	(L)460	**115,00**



79,00



RĘKAWICE OCHRONNE SKÓRZANE

– Wykonane ze skóry bydlęcej
– Bardzo długie dla lepszej ochrony przedramienia
– Z jednym palcem
– Jedna para

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
556658	2	(L)460	**79,00**

SERIA NOWOCZESNYCH PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH MILLENNIAL

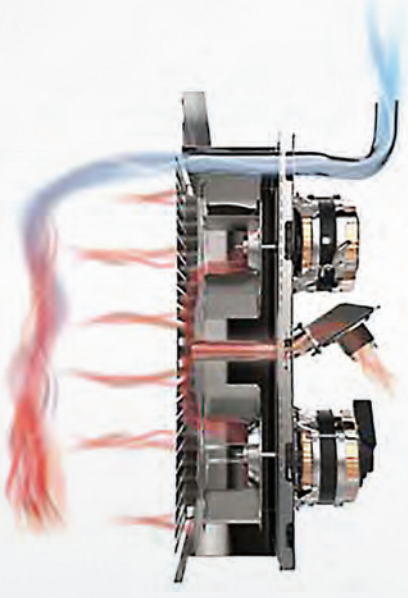


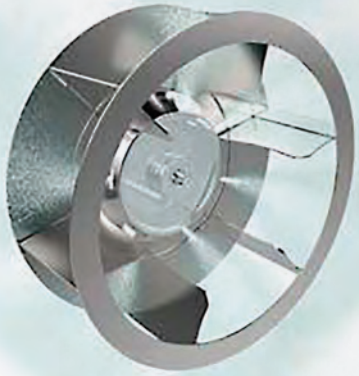
Airflowlogic™

Innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (osłony wentylatora). Efektem tego zabiegu jest poprawa cyrkulacji powietrza, dzięki której osiągnięto najlepsze wartości w równomiernym gotowaniu na każdym poziomie i w każdym miejscu pojemnika GN lub blachy 600×400 mm. Airflowlogic™ daje gwarancję doskonałej jakości obróbki termicznej w piecach. Wybierając piec Millennial z patentem Airflowlogic™, wybierasz najwyższą jakość pracy w kuchni.

Drylogic™

Innowacyjny system osuszania komory pieca. Dzięki ciągłej weryfikacji parametrów piece Millennial TS mają pełną kontrolę nad utrzymaniem właściwego poziomu wilgotności w komorze gotowania. Specjalny zawór sterowany przez komputer kontroluje wymianę powietrza w komorze i usuwa nadmierną wilgoć.





Humilogic™

Nowy system nawilżania polegający na podawaniu wody bezpośrednio z wentylatora. Zapewnia on wysoki poziom wilgoci i znacznie mniejsze zużycie wody. W systemie tym para dociera do wnętrza gotowanych potraw, co wpływa na podkreślenie ich naturalnego smaku i aromatu. Humilogic™ to rozwiązanie dla najlepszych szefów kuchni, oczekujących też najlepszych efektów swojej pracy.

Automatyczny system myjący

Na wyposażeniu standardowym wybranych modeli (standard Touch Screen i Black Mask – elektryczne) dostępne są 4 programy mycia: ECO, NORMALNY, INSTENSYWNY, PŁUKANIE, dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory. Aż do 30% oszczędności wody dzięki nowej głowicy myjącej to nie tylko oszczędność pieniędzy, ale także ochrona środowiska naturalnego.









3 wersje sterowania:

Millennial Smart
– elektromechaniczne za pomocą 3 pokrętet

Millennial Black Mask
– 7-calowy, monochromatyczny, dotykowy panel sterowania

Millennial Touch Screen
– 7-calowy, kolorowy, dotykowy panel sterowania TFT

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL SMART GASTRO DLA GASTRONOMII ORAZ EKA MILLENNIAL SMART BAKERY DLA CUKIERNICTWA I PIEKARNICTWA STEROWANE ELEKTROMECHANICZNIE, ELEKTRYCZNE I GAZOWE



Regulacja czasu w zakresie od 10 do 120 minut lub praca NON STOP
Regulacja temperatury w zakresie od 100°C do 270°C w wersji elektrycznej oraz w zakresie od 100°C do 260°C w wersji gazowej
5-stopniowa regulacja zaparowania komory



- Seria niezwykle prostych w obsłudze nowych pieców konwekcyjno-parowych Millennial Smart.
- Grupa pieców Smart Gastro dla gastronomii – z mniejszą komorą pieczenia wyposażoną w prowadnice do pojemników GN 1/1
- Grupa pieców Smart Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa – z większą komorą pieczenia wyposażoną w prowadnice na blachy 600×400 mm
- W obu grupach występują piece w czterech wielkościach, umożliwiające przygotowanie od 72 do 480 posiłków dziennie
- Piece każdej grupy dostępne w wersji elektrycznej i gazowej
- Sterowanie elektromechaniczne za pomocą 3 pokrętеł – łatwe ustawianie najważniejszych parametrów, niewymagające specjalistycznego szkolenia
- Możliwość przygotowywania posiłków w suchym, gorącym powietrzu lub z 5-stopniowym zaparowaniem – wszystko w funkcji konwekcyjnej

PANEL STEROWANIA:
- Regulacja czasu w zakresie 10-120 minut lub praca non stop
- Regulacja temperatury w zakresie 100°C-270°C w wersji elektrycznej oraz w zakresie 100°C-260°C w wersji gazowej
- 5-stopniowa regulacja zaparowania komory

- Para wytwarzana poprzez bezpośredni natrysk wody z 5-stopniową regulacją stopnia zaparowania
- Bezpieczne drzwi – blokada otwarcia przy 60°, 90°, 120° i 180° zapobiegająca oparzeniom obsługi przez niekontrolowany ruch drzwi po ich otwarciu
- Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED ułatwiające obserwację procesów zachodzących w piecu
- Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie dla zwiększenia bezpieczeństwa personelu
- Drzwi z zawiasem po prawej stronie





- Wygodne otwieranie wewnętrznej szyby drzwi ułatwiające jej czyszczenie
- Uszczelka drzwi z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikonu, montowana w obudowie pieca, łatwa do samodzielnej wymiany bez konieczności wzywania serwisu
- Izolowana obudowa pieca – oszczędność energii elektrycznej, większe bezpieczeństwo personelu kuchni
- Rynienka pod drzwiami zapobiegająca kapaniu skondensowanej pary, szczególnie podczas gotowania w cyklu mieszanym i na parze – sucha podłoga pod i przed piecem to gwarancja bezpieczeństwa pracy personelu
- Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304
- Tłoczona komora pieczenia z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie pieca
- Obudowa wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Współczynnik szczelności: IPX4 – wersje elektryczne, oraz IPX3 – wersje gazowe
- Regulowane nóżki umożliwiające idealne wypoziomowanie pieca niezbędne do właściwej pracy urządzenia
- Wymagane podłączenie do prądu, wody uzdatnionej, kanalizacji

PIECE GAZOWE

- Przystosowane fabrycznie do gazu ziemnego GZ50 (oznaczenie polskie), czyli G20 (oznaczenie europejskie)
- Dostarczane z dodatkowymi dyszami na gaz propan-butan
- Podłączenie do gazu: 1/2"

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL SMART GASTRO DLA GASTRONOMII

BLACHA GN 1/1

od 9849,00






Elektryczne

	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1	20x wózek – GN 1/1
kod	MKF511S	MKF711S	MKF1111S	MKF2011S
odległość między prowadnicami	68 mm	68 mm	68 mm	66 mm
wymiary zewnętrzne	730×784×(H)700 mm	730×784×(H)850 mm	730×785×(H)1130 mm	930×971×(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	2	4
moc/napięcie	7,8 kW/400 V	10,4 kW/400 V	15,4 kW/400 V	31 kW/400 V
waga	78,4 kg	96 kg	113,8 kg	247,2 kg
PLN	**9849,00**	**12039,00**	**17549,00**	**39459,00**
PODSTAWA				**DODATKOWY WÓZEK**
kod	229521	229521	229521	EKCR 20 TC NEW
wymiary	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	660x560x(H)1704
opis	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	20 par prowadnic na pojemniki GN 1/1
PLN	**1358,00**	**1358,00**	**1358,00**	**8999,00**

od 19699,00





Gazowe

	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1
kod	MKF511GS	MKF711GS	MKF1111GS
odległość między prowadnicami	68 mm	68 mm	68 mm
wymiary zewnętrzne	730×855×(H)801 mm	730×855×(H)951 mm	730×855×(H)1231 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3
moc gazowa grzania	9,3 kW	13,5 kW	17,5 kW
moc elektryczna/napięcie	300 W/230 V	500 W/230 V	700 W/230 V
waga	89 kg	108,5 kg	141 kg
PLN	**19699,00**	**22999,00**	**28479,00**
PODSTAWA			
kod	229521	229521	229521
wymiary	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm
opis	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1
PLN	**1358,00**	**1358,00**	**1358,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL SMART BAKERY DLA CUKIERNICTWA I PIEKARNICTWA

BLACHA 600x400

od 10549^{00}






Elektryczne

	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400	16x wózek – 600x400
kod	MKF464S	MKF664S	MKF1064S	MKF1664S
odległość między prowadnicami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	850×1044×(H)700 mm	850×1035×(H)850 mm	850×1035×(H)1130 mm	930×1041×(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
PLN	**10549,00**	**12999,00**	**18599,00**	**40529,00**
PODSTAWA				**DODATKOWY WÓZEK**
kod	229538	229538	229538	EKCR16TC NEW
wymiary	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)770 mm	740x560x(H)1704
	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	20 par prowadnic na blachy 600x400 mm
PLN	**1412,00**	**1412,00**	**1412,00**	**8799,00**

od 19699^{00}





Gazowe

	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400
kod	MKF464GS	MKF664GS	MKF1064GS
odległość między prowadnicami	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	850×1041×(H)801 mm	850×1041×(H)951 mm	850×1041×(H1231 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3
moc gazowa grzania	9,3 kW	13,5 kW	17,5 kW
moc elektryczna/napięcie	300 W/230 V	500 W/230 V	700 W/230 V
waga	102 kg	123 kg	158 kg
PLN	**19699,00**	**24099,00**	**28479,00**
PODSTAWA			
kod	229538	229538	229538
wymiary	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)770 mm
opis	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm
PLN	**1412,00**	**1412,00**	**1412,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL BLACK MASK GASTRO DLA GASTRONOMII ORAZ EKA MILLENNIAL BLACK MASK BAKERY DLA CUKIERNICTWA I PIEKARNICTWA STEROWANE ELEKTRONICZNIE, ELEKTRYCZNE I GAZOWE



Elektroniczny, 7-calowy, dotykowy panel sterowania – sterowanie elektroniczne umożliwia bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania. Wszystkie parametry i funkcje wskazywane są w sposób numeryczny lub za pomocą ikon.

Airflowlogic™ – innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (osłony wentylatora). Efektem tego zabiegu jest poprawa cyrkulacji powietrza, dzięki której osiągnięto najlepsze wartości w równomiernym gotowaniu na każdym poziomie i w każdym miejscu pojemnika GN lub blachy 600×400 mm. Airflowlogic™ daje gwarancję doskonałej jakości obróbki termicznej w piecach. Wybierając piec Millennial z patentem Airflowlogic™, wybierasz najwyższą jakość pracy w kuchni.

Humilogic™ – nowy system nawilżania polegający na podawaniu wody bezpośrednio z wentylatora. Zapewnia on wysoki poziom wilgoci i znacznie mniejsze zużycie wody. W systemie tym para dociera do wnętrza gotowanych potraw, co wpływa na podkreślenie ich naturalnego smaku i aromatu. Humilogic™ to rozwiązanie dla najlepszych szefów kuchni, oczekujących też najlepszych efektów swojej pracy.

- Seria nowoczesnych pieców konwekcyjno-parowych Millennial Black Mask wyróżnia się czarnym, 7-calowym, dotykowym panelem sterowania, który po wyłączeniu pieca całkowicie znika w czarnej otoczce drzwi pieca.
- Grupa pieców Black Mask Gastro dla gastronomii – z mniejszą komorą pieczenia wyposażoną w prowadnice do pojemników GN 1/1
- Grupa pieców Black Mask Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa – z większą komorą pieczenia wyposażoną w prowadnice na blachy 600×400 mm
- W obu grupach występują piece w czterech wielkościach, umożliwiające przygotowanie od 72 do 480 posiłków dziennie
- Piece każdej grupy dostępne w wersji elektrycznej i gazowej

- **1-punktowa sonda** – do określania i mierzenia temperatury wewnątrz gotowanego produktu

Panel sterowania pieców Millennial Black Mask umożliwia korzystanie z wielu nowatorskich funkcji:

- **Automatyczny system myjący** (OPCJA – montowana wyłącznie
- w fabryce)
- Standardowo montowany w piecach elektrycznych Gastro i Compact.
- 4 programy mycia: eko, normalny, intensywny, płukanie, dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory. Aż do 30% oszczędności wody dzięki nowej głowicy myjącej – oszczędność pieniędzy
- i ochrona środowiska naturalnego. Opcjonalny w piecach gazowych
- **Pre-heating** – umożliwia wstępne rozgrzanie komory pieca do temperatury o 30 stopni wyższej od zadanej
- **Holding** – utrzymywanie potrawy w odpowiednio wysokiej temperaturze bezpośrednio po zakończeniu cyklu gotowania
- **Cooldown** – szybkie schłodzenie komory pieca w celu rozpoczęcia kolejnego procesu gotowania, ale wymagającego znacznie niższej temperatury
- **Port USB** do łatwego i szybkiego pobierania i wgrywania receptur gotowania oraz danych HACCP
- **Proofer** – piec pełni funkcję komory rozrostu – funkcja przydatna
- w wersjach piekarniczo-cukierniczych
- **Holding Cabinet** – piec pełni funkcję szafy bankietowej, utrzymuje temperaturę serwowania i odpowiednie nawilżenie dań do momentu wydawania posiłków
- Opóźniony start pieca aż do 24 godzin – funkcja przydatna w celu przygotowania pieca lub dania przed przyjściem personelu do pracy
- Książka kucharska na 100 receptur, każda z możliwością ustawienia 10 kolejno następujących po sobie kroków
- 3 prędkości wentylatora: maks. 2800 obr./min, min. 1500 obr./min
- Moc wentylatora: normalna, półstatyczna, ½ mocy



- Gotowanie z wykorzystaniem funkcji Delta T
- 10-stopniowa regulacja zaparowania pieca
- Regulacja temperatury w zakresie 30°C÷270°C dla pieców elektrycznych oraz 30°C÷270°C dla pieców gazowych
- Ustawianie czasu pracy do 11 h 59 min lub praca ciągła non stop
- Możliwość zapisania dnia i aktualnej godziny

Pozostałe cechy pieców Millennial Black Mask:
- Bezpieczne drzwi – blokada otwarcia przy 60°, 90°, 120° i 180° zapobiegająca oparzeniom obsługi poprzez niekontrolowany ruch drzwi po ich otwarciu
- Podwójnie przeszklone drzwi do komory oraz oświetlenie LED ułatwiające obserwację procesów zachodzących w piecu
- Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie dla zwiększenia bezpieczeństwa personelu
- Drzwi z zawiasem po prawej stronie (Możliwość zamówienia pieca z zawiasami po lewej stronie – opcja za dopłatą, realizowana wyłącznie w fabryce. Brak późniejszej możliwości zmiany drzwi)
- Wygodne otwieranie wewnętrznej szyby drzwi ułatwiające jej czyszczenie
- Uszczelka drzwi z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikonu, montowana w obudowie pieca, łatwa do samodzielnej wymiany bez konieczności wzywania serwisu
- Izolowana obudowa pieca – oszczędność energii elektrycznej, większe bezpieczeństwo personelu kuchni
- Rynienka pod drzwiami zapobiegająca kapaniu skondensowanej pary, szczególnie podczas gotowania w cyklu mieszanym i na parze – sucha podłoga pod i przed piecem to gwarancja bezpieczeństwa pracy personelu
- Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304
- Tłoczona komora pieczenia z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie pieca
- Obudowa wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Współczynnik szczelności: IPX 4 – wersje elektryczne, oraz IPX3 – wersje gazowe
- Regulowane nóżki umożliwiające idealne wypoziomowanie pieca niezbędne do właściwej pracy urządzenia
- Wymagane podłączenie do prądu, wody uzdatnionej, kanalizacji

Piece gazowe:
- Przystosowane fabrycznie do gazu ziemnego GZ50 (oznaczenie polskie), czyli G20 (oznaczenie europejskie)
- Dostarczane z dodatkowymi dyszami na gaz propan-butan
- Podłączenie do gazu: 1/2"

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL BLACK MASK GASTRO DLA GASTRONOMII

BLACHA GN 1/1

od 14199,00

SYSTEM MYJĄCY W CENIE

Elektryczne






	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1	20x wózek – GN 1/1
kod	MKF511BM	MKF711BM	MKF1111BM	MKF2011BM
odległość między prowadnicami	68 mm	68 mm	68 mm	66 mm
wymiary zewnętrzne	730×784×(H)700 mm	730×784×(H)850 mm	730×785×(H)1130 mm	930×971×(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	2	4
moc/napięcie	7,8 kW/400 V	10,4 kW/400 V	15,5 kW/400 V	31 kW/400 V
waga	78,4 kg	96 kg	113,8 kg	247,2 kg
PLN	**14199,00**	**15859,00**	**21349,00**	**43799,00**
PODSTAWA				**DODATKOWY WÓZEK**
kod	229521	229521	229521	EKCR 20 TC NEW
wymiary	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	660x560x(H)1704
opis	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	20 par prowadnic na pojemniki GN 1/1
PLN	**1358,00**	**1358,00**	**1358,00**	**8999,00**

od 24099,00

Gazowe






	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1	20x wózek – GN 1/1
kod	MKF511GBM	MKF711GBM	MKF1111GBM	MKF2011GBM
odległość między prowadnicami	68 mm	68 mm	68 mm	66 mm
wymiary zewnętrzne	730×849×(H)801 mm	730×849×(H)951 mm	730×849×(H)1231 mm	930×971×(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3	4
moc gazowa grzania	9,3 kW	13,5 kW	17,5 kW	30 kW
moc elektryczna/napięcie	300 W/230 V	500 W/230 V	700 W/230 V	1450 W/230 V
waga	89 kg	108,5 kg	141 kg	247,2 kg
PLN	**24099,00**	**28489,00**	**36149,00**	**65729,00**
PODSTAWA				**DODATKOWY WÓZEK**
kod	229521	229521	229521	EKCR 20 TC NEW
wymiary	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	660x560x(H)1704
opis	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	20 par prowadnic na pojemniki GN 1/1
PLN	**1358,00**	**1358,00**	**1358,00**	**8999,00**

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL BLACK MASK BAKERY DLA CUKIERNICTWA I PIEKARNICTWA

BLACHA 600x400

od 15329^{00}

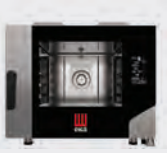





Elektryczne

	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400	16x wózek – 600x400
kod	MKF464BM	MKF664BM	MKF1064BM	MKF1664BM
odległość między prowadnicami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	850×970×(H)700 mm	850×970×(H)850 mm	850×970×(H)1130 mm	930×977×(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
PLN	**15329,00**	**16429,00**	**21899,00**	**43799,00**
PODSTAWA				**DODATKOWY WÓZEK**
kod	229538	229538	229538	EKCR16TC NEW
wymiary	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)770 mm	740x560x(H)1704
opis	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	20 par prowadnic na blachy 600x400 mm
PLN	**1412,00**	**1412,00**	**1412,00**	**8799,00**

od 25190^{00}






Gazowe

	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400	16x wózek – 600x400
kod	MKF464GBM	MKF664GBM	MKF1064GBM	MKF1664GBM
odległość między prowadnicami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	850×1035×(H)801 mm	850×1035×(H)951 mm	850×1035×(H)1231 mm	930×1160×(H)2060 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3	4
moc gazowa grzania	9,3 kW	13,5 kW	18 kW	30 kW
moc elektryczna/napięcie	300 W/230 V	500 W/230 V	700 W/230 V	1450 W/230 V
waga	102 kg	123 kg	158 kg	277,2 kg
PLN	**25190,00**	**28489,00**	**36149,00**	**65729,00**
PODSTAWA				**DODATKOWY WÓZEK**
kod	229538	229538	229538	EKCR16TC NEW
wymiary	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)770 mm	740x560x(H)1704
opis	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	20 par prowadnic na blachy 600x400 mm
PLN	**1412,00**	**1412,00**	**1412,00**	**8799,00**

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL TOUCH SCREEN GASTRO DLA GASTRONOMII ORAZ EKA MILLENNIAL TOUCH SCREEN BAKERY DLA CUKIERNICTWA I PIEKARNICTWA, STEROWANE ELEKTRONICZNIE, ELEKTRYCZNE I GAZOWE

Wi-Fi



Elektroniczny, 7-calowy, kolorowy, dotykowy panel sterowania TFT – umożliwiający bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania. Pozwala na zapisywanie nowych i aktualizację starych przepisów gotowania także w języku polskim.

Airflowlogic™ – innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (osłony wentylatora). Efektem tego zabiegu jest poprawa cyrkulacji powietrza, dzięki której osiągnięto najlepsze wartości w równomiernym gotowaniu na każdym poziomie i w każdym miejscu pojemnika GN lub blachy 600×400 mm. Airflowlogic™ daje gwarancję doskonałej jakości obróbki termicznej w piecach. Wybierając piec Millennial z patentem Airflowlogic™, wybierasz najwyższą jakość pracy w kuchni.

Humilogic™ – nowy system nawilżania polegający na podawaniu wody bezpośrednio z wentylatora. Zapewnia on wysoki poziom wilgoci i znacznie mniejsze zużycie wody. W systemie tym para dociera do wnętrza gotowanych potraw, co wpływa na podkreślenie ich naturalnego smaku i aromatu. Humilogic™ to rozwiązanie dla najlepszych szefów kuchni, oczekujących też najlepszych efektów swojej pracy.

Drylogic™ – innowacyjny system osuszania komory pieca. Dzięki ciągłej weryfikacji parametrów piece Millennial TS mają pełną kontrolę nad utrzymaniem właściwego poziomu wilgotności w komorze gotowania. Specjalny zawór sterowany przez komputer kontroluje wymianę powietrza w komorze i usuwa nadmierną wilgoć.

- Grupa pieców Touch Screen Gastro dla gastronomii – z mniejszą komorą pieczenia wyposażoną w prowadnice do pojemników GN 1/1.
- Grupa pieców Touch Screen Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa – z większą komorą pieczenia wyposażoną w prowadnice na blachy 600×400 mm.
- W obu grupach występują piece w 4 wielkościach. Tak szeroka oferta pozwala wybrać idealny piec, z którego pomocą można przygotować od 72 aż do 480 posiłków dziennie.
- Piece każdej grupy są dostępne w wersji elektrycznej i gazowej.
- **Multilevel cooking** – funkcja umożliwiająca jednoczesne przygotowanie różnych potraw, wymagających takich samych warunków, ale różnego czasu obróbki termicznej. Proces można rozpocząć w tym samym momencie. Piec sam informuje, kiedy należy wyjąć z komory gotową potrawę.
- **Wielopunktowa sonda** – wielopunktowa sonda z 3 punktami kontroli temperatury do określania i mierzenia temperatury wewnątrz gotowanego produktu.
- **Automatyczny system myjący** – na wyposażeniu standardowym każdego pieca 4 programy mycia: ECO, NORMALNY, INSTENSYWNY, PŁUKANIE, dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory. Aż do 30% oszczędności wody dzięki nowej głowicy myjącej to nie tylko oszczędność pieniędzy, ale także ochrona środowiska naturalnego.
- **Elektroniczny, 7-calowy (480×(H)800 mm), kolorowy, dotykowy panel sterowania TFT** – sterowanie elektroniczne umożliwia bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania. Pozwala na zapisywanie nowych i aktualizację starych przepisów gotowania. Menu sterowania zapisywane jest aż w 42 językach, m.in. po polsku i po angielsku.

Najważniejsze funkcje:

- **Pre-heating** – umożliwia wstępne rozgrzanie komory pieca do temperatury o 30 stopni wyższej od zadanej
- **Holding** – utrzymywanie potrawy w odpowiednio wysokiej temperaturze bezpośrednio po zakończeniu cyklu gotowania
- **Cooldown** – szybkie schłodzenie komory pieca w celu rozpoczęcia kolejnego procesu gotowania, ale wymagającego znacznie niższej temperatury
- **HACCP** – możliwość pobrania parametrów pracy pieca w celu kontroli poprawnego przebiegu procesów gotowania
- **Proofer** – piec pełni funkcję komory rozrostu – funkcja przydatna
- w wersjach piekarniczo-cukierniczych
- **Holding cabinet** – piec pełni funkcję szafy bankietowej, utrzymuje temperaturę serwowania i odpowiednie nawilżenie dań do momentu wydawania posiłków



- Opóźniony start pieca aż do 24 godzin – funkcja przydatna w celu przygotowania pieca lub dania przed przyjściem personelu do pracy
- Książka kucharska na 500 receptur
- 5 prędkości wentylatora, tryb pracy pełny lub przerywany
- Gotowanie z wykorzystaniem funkcji DELTA T
- 10-stopniowa regulacja zaparowania pieca
- Regulacja temperatury w zakresie 30°C÷270°C dla pieców elektrycznych oraz 30°C÷260°C dla pieców gazowych
- Port USB do łatwego i szybkiego pobierania i wgrywania receptur gotowania oraz danych HACCP
- Połączenie wi-fi do aktualizacji oprogramowania
- Ustawianie czasu pracy
- Możliwość zapisania dnia i aktualnej godziny

Pozostałe cechy pieców Millennial Touch Screen:

- Bezpieczne drzwi – blokada otwarcia przy 60°, 90°, 120° i 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 dla zwiększenia bezpieczeństwa personelu
- Drzwi z zawiasem po prawej stronie
- Łatwe otwieranie wewnętrznej szyby drzwi ułatwia jej czyszczenie
- Uszczelka drzwi z grubego i odpornego na wysokie temperatury silikonu, montowana w obudowie pieca, łatwa do samodzielnej wymiany, bez konieczności wzywania serwisu
- Izolowana obudowa pieca nie tylko wpływa na oszczędność energii elektrycznej, lecz także zwiększa bezpieczeństwo personelu kuchni
- Rynienka pod drzwiami zapobiega kapaniu skondensowanej pary, szczególnie podczas gotowania w cyklu mieszanym i na parze
- Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304
- Tłoczona komora pieczenia z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie pieca
- Obudowa w całości ze stali nierdzewnej
- Współczynnik szczelności: IPX 5 – wersje elektryczne, oraz IPX3 – wersje gazowe
- Regulowane nóżki zapewniają idealne wypoziomowanie pieca,
- co przekłada się bezpośrednio na pracę urządzenia
- Wymagane podłączenie do prądu, wody uzdatnionej, kanalizacji

Piece gazowe

- przystosowane fabrycznie do gazu ziemnego GZ50 (oznaczenie polskie), czyli G20 (oznaczenie europejskie)
- dostarczane z dodatkowymi dyszami na gaz propan-butan
- podłączenie do gazu: ½"

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL TOUCH SCREEN GASTRO DLA GASTRONOMII

BLACHA GN 1/1

od 19699,00

SYSTEM MYJĄCY W CENIE






Elektryczne

	5x GN 1/1	7x GN 1/1	7x GN 1/1 NEW	11x GN 1/1	11x GN 1/1 NEW	20x wózek – GN 1/1
kod	MKF511TS	MKF711TS	MKF711VTS z bojlerem	MKF1111TS	MKF1111VTS z bojlerem	MKF2011TS
odległość między prowadnicami	68 mm	68 mm	68 mm	68 mm	68 mm	66 mm
wymiary zewnętrzne	730×784×(H)700 mm	730×784×(H)850 mm	730×784×(H)850 mm	730×785×(H)1130 mm	730×785×(H)1130 mm	930×970×(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	2	2	2	4
moc/napięcie	7,8 kW/400 V	11,4 kW/400 V	15 kW/400 V	15,4 kW/400 V	19 kW/400 V	31 kW/400 V
waga	78,4 kg	96 kg	96 kg	113,8 kg	113,8 kg	247,2 kg
PLN	**19699,00**	**22999,00**	**27999,00**	**27359,00**	**34999,00**	**54749,00**
PODSTAWA						**DODATKOWY WÓZEK**
kod	229521	229521	229521	229521	229521	EKCR 20 TC NEW
wymiary	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	660x560x(H)1704
opis	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	20 par prowadnic na pojemniki GN 1/1
PLN	**1358,00**	**1358,00**	**1358,00**	**1358,00**	**1358,00**	**8999,00**

od 31759,00






Gazowe

	5x GN 1/1	7x GN 1/1	11x GN 1/1	20x wózek – GN 1/1
kod	MKF511GTS	MKF711GTS	MKF1111GTS	MKF2011GTS
odległość między prowadnicami	68 mm	68 mm	68 mm	66 mm
wymiary zewnętrzne	730×850×(H)800 mm	730×850×(H)950 mm	730×850×(H)1230 mm	930×1162×(H)1954 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3	4
moc gazowa grzania	9,3 kW	13,5 kW	17,5 kW	30 kW
moc elektryczna/napięcie	300 W/230 V	500 W/230 V	700 W/230 V	1450 W/230 V
waga	89 kg	108,5 kg	141 kg	277 kg
PLN	**31759,00**	**36149,00**	**43819,00**	**81069,00**
PODSTAWA				**DODATKOWY WÓZEK**
kod	229521	229521	229521	EKCR 20 TC NEW
wymiary	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	660x560x(H)1704
opis	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	5 par prowadnic na pojemniki GN 1/1	20 par prowadnic na pojemniki GN 1/1
PLN	**1358,00**	**1358,00**	**1358,00**	**8999,00**

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE EKA MILLENNIAL TOUCH SCREEN BAKERY DLA CUKIERNICTWA I PIEKARNICTWA

BLACHA 600x400

od 21899^{00}

SYSTEM MYJĄCY W CENIE

Elektryczne






	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400	16x wózek – 600x400
kod	MKF464TS	MKF664TS	MKF1064TS	MKF1664TS
odległość między prowadnicami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	850×970×(H)700 mm	850×970×(H)850 mm	850×970×(H)1130 mm	930×970×(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
PLN	**21899,00**	**24099,00**	**27299,00**	**53599,00**
PODSTAWA				**DODATKOWY WÓZEK**
kod	229538	229538	229538	EKCR16TC NEW
wymiary	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)770 mm	740x560x(H)1704
opis	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	20 par prowadnic na blachy 600x400 mm
PLN	**1412,00**	**1412,00**	**1412,00**	**8799,00**

od 32860^{00}

Gazowe






	4x 600x400	6x 600x400	10x 600x400	16x wózek – 600x400
kod	MKF464GTS	MKF664GTS	MKF1064GTS	MKF1664GTS
odległość między prowadnicami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	850×1035×(H)800 mm	850×1035×(H)950 mm	850×1035×(H)1230 mm	930×1160×(H)2060 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3	4
moc gazowa grzania	9,3 kW	13,5 kW	18 kW	30 kW
moc elektryczna/napięcie	300 W/230 V	500 W/230 V	700 W/230 V	1450 W/230 V
waga	102 kg	123 kg	158 kg	277,2 kg
PLN	**32860,00**	**36149,00**	**43819,00**	**82159,00**
PODSTAWA				**DODATKOWY WÓZEK**
kod	229538	229538	229538	EKCR16TC NEW
wymiary	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)770 mm	710×640×(H)770 mm	740x560x(H)1704
opis	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	5 par prowadnic na blachy 600x400 mm	20 par prowadnic na blachy 600x400 mm
PLN	**1412,00**	**1412,00**	**1412,00**	**8799,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE MILLENNIAL BLACK MASK GASTRO COMPACT ELEKTRYCZNE, STEROWANE ELEKTRONICZNE



→ 50 cm ←

Airflowlogic™ – innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (osłony wentylatora). Efektem tego zabiegu jest poprawa cyrkulacji powietrza, dzięki której osiągnięto najlepsze wartości w równomiernym gotowaniu na każdym poziomie i w każdym miejscu pojemnika GN lub blachy 600×400 mm. Airflowlogic™ daje gwarancję doskonałej jakości obróbki termicznej w piecach. Wybierając piec Millennial z patentem Airflowlogic™, wybierasz najwyższą jakość pracy w kuchni.

Humilogic™ – nowy system nawilżania polegający na podawaniu wody bezpośrednio z wentylatora. Zapewnia on wysoki poziom wilgoci i znacznie mniejsze zużycie wody. W systemie tym para dociera do wnętrza gotowanych potraw, co wpływa na podkreślenie ich naturalnego smaku i aromatu. Humilogic™ to rozwiązanie dla najlepszych szefów kuchni, oczekujących też najlepszych efektów swojej pracy.

- Seria nowoczesnych pieców konwekcyjno-parowych MILLENNIAL 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

Najważniejsze 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



Elektroniczny, 7-calowy, dotykowy panel sterowania – sterowanie elektroniczne umożliwia bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania. Wszystkie parametry i funkcje wskazywane są w sposób numeryczny lub za pomocą ikon.

EXTRA WĄSKI TYLKO 50 CM

od **13999**^{00}

SYSTEM MYJĄCY W CENIE



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
PLN	**13999,00**	**16899,00**	**22999,00**
PODSTAWA			
kod	MKTS623C	MKTS11C	MKTS11C
wymiary	500x556x(H)770 mm	500x736x(H)770 mm	500x736x(H)770 mm
PLN	**2729,00**	**2729,00**	**2729,00**

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 MILLENNIAL 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

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE MILLENNIAL BLACK MASK GASTRO COMPACT ELEKTRYCZNE, STEROWANE ELEKTRONICZNE



→ 50 cm ←

Airflowlogic™ – innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (osłony wentylatora). Efektem tego zabiegu jest poprawa cyrkulacji powietrza, dzięki której osiągnięto najlepsze wartości w równomiernym gotowaniu na każdym poziomie i w każdym miejscu pojemnika GN lub blachy 600×400 mm. Airflowlogic™ daje gwarancję doskonałej jakości obróbki termicznej w piecach. Wybierając piec Millennial z patentem Airflowlogic™, wybierasz najwyższą jakość pracy w kuchni.

Humilogic™ – nowy system nawilżania polegający na podawaniu wody bezpośrednio z wentylatora. Zapewnia on wysoki poziom wilgoci i znacznie mniejsze zużycie wody. W systemie tym para dociera do wnętrza gotowanych potraw, co wpływa na podkreślenie ich naturalnego smaku i aromatu. Humilogic™ to rozwiązanie dla najlepszych szefów kuchni, oczekujących też najlepszych efektów swojej pracy.

Drylogic™ – innowacyjny system osuszania komory pieca. Dzięki ciągłej weryfikacji parametrów piece Millennial TS mają pełną kontrolę nad utrzymaniem właściwego poziomu wilgotności w komorze gotowania. Specjalny zawór sterowany przez komputer kontroluje wymianę powietrza w komorze i usuwa nadmierną wilgoć.

- Seria nowoczesnych pieców konwekcyjno-parowych MILLENNIAL 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

Najważniejsze 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



Elektroniczny, 7-calowy, kolorowy, dotykowy panel sterowania TFT – umożliwiający bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania. Pozwala na zapisywanie nowych i aktualizację starych przepisów gotowania także w języku polskim.

EXTRA WĄSKI TYLKO 50 CM

od **18599**^{00}

SYSTEM MYJĄCY W CENIE



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
PLN	**18599,00**	**20199,00**	**26259,00**
PODSTAWA			
kod	MKTS623C	MKTS11C	MKTS11C
wymiary	500x556x(H)770 mm	500x736x(H)770 mm	500x736x(H)770 mm
PLN	**2729,00**	**2729,00**	**2729,00**

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 MILLENNIAL 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

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY EVOLUTION NEW 5 X GN 2/3 ELEKTRYCZNY, Z BEZPOŚREDNIM NATRYSKIEM, STEROWANY ELEKTROMECHANICZNIE

od **6599**^{00}

EXTRA WĄSKI TYLKO 55 CM

NEW



55 cm

	5x GN 2/3
kod	EKF523NUD
odległość między prowadnicami	80 mm
wymiary zewnętrzne	550x754x(H)662 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1
termostat	100-270°C
moc/napięcie	3,2 kW/230 V
waga	40 kg
PLN	**6599,00**
PODSTAWA	
kod	MKTS623C
wymiary	500x556x(H)770 mm
PLN	**2729,00**

- Polecane do użytku w profesjonalnej gastronomii, w szczególności w kuchniach otwartych, kawiarniach, barach, stołówkach
- Włoski, elegancki design
- Niewielka szerokość (55 cm) pozwalająca na umieszczenie urządzeń również w małych pomieszczeniach, np. w sklepie lub na stacji benzynowej
- Komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304
- Demontowane prowadnice na pojemniki GN
- Podwójna, odporna na wysoką temperaturę szyba z uszczelką
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na wentylator
- Łatwe czyszczenie
- Drzwi z zawiasami po prawej stronie
- Wewnętrzne, energooszczędne oświetlenie LED
- Podłączenie wody: 3/4"
- Wyjście do kanalizacji: ø30 mm
- Odpływ wewnętrzny
- Możliwość stosowania mycia półautomatycznego.
- Opcjonalna wersja morska ze zmienionym napięciem oraz zabezpieczeniami
- Wymiary: 550x754x662(H) mm
- Waga: 40 kg
- Odległość między prowadnicami: 80 mm
- Moc: 3,2 kW
- Napięcie: 220/230 V
- Pojemność: 5 tac GN 2/3
- 1 wentylator z autorewersem
- Klasa wodoszczelności: IPX4

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY EVOLUTION NEW 5 X GN 2/3 ELEKTRYCZNY Z BEZPOŚREDNIM NATRYSKIEM, EKRANEM DOTYKOWYM

od **8399**^{00}

EXTRA WĄSKI TYLKO 55 CM

NEW



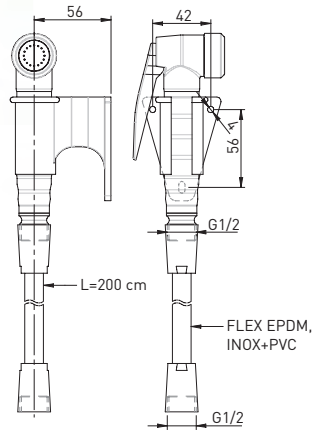
55 cm

	5x GN 2/3
kod	EKF523NTUD
odległość między prowadnicami	80 mm
wymiary zewnętrzne	550x754x(H)662 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1
termostat	30-270°C
moc/napięcie	3,2 kW/230 V
waga	40 kg
PLN	**8399,00**
PODSTAWA	
kod	MKTS623C
wymiary	500x556x(H)770 mm
PLN	**2729,00**

- Polecane do użytku w profesjonalnej gastronomii, w szczególności w kuchniach otwartych, kawiarniach, barach, stołówkach
- Włoski, elegancki design
- Niewielka szerokość (55 cm) pozwalająca na umieszczenie urządzeń również w małych pomieszczeniach, np. w sklepie lub na stacji benzynowej
- Komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304
- Demontowane prowadnice na pojemniki GN
- Podwójna, odporna na wysoką temperaturę szyba z uszczelką
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na wentylator
- Łatwe czyszczenie
- Drzwi z zawiasami po prawej stronie
- Wewnętrzne, energooszczędne oświetlenie LED
- Podłączenie wody: 3/4"
- Wyjście do kanalizacji: ø30 mm
- Odpływ wewnętrzny
- Możliwość stosowania mycia półautomatycznego.
- Opcjonalna wersja morska ze zmienionym napięciem oraz zabezpieczeniami
- Wymiary: 550x754x662(H) mm
- Waga: 40 kg
- Odległość między prowadnicami: 80 mm
- Moc: 3,2 kW
- Napięcie: 220/230 V
- Pojemność: 5 tac GN 2/3
- 1 wentylator z autorewersem
- Klasa wodoszczelności: IPX4

213,00





810323

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	PLN
810323	56x42x(H)2000	**213,00**

PODSTAWY POD PIEC W FORMIE KOMORY ROZROSTU I GAROWNIKA

- Służy do podtrzymywania ugotowanych dań w odpowiednio wysokiej temperaturze do 85˚C
- Komora wykonana z najwyższej jakości stali AISI 430
- Temperatura kontrolowana elektronicznie
- Funkcja PRE-HEATING umożliwia szybkie nagrzanie komory
- Urządzenie na 4 kółkach, w tym 2 z hamulcem dla bezpiecznego ustawienia kolumny piec + komora
- Współczynnik szczelności: IPX 4
- UWAGA: do połączenia z garownikiem potrzebne dodatkowe elementy łączące – o szczegóły pytaj swojego sprzedawcę





od 8749,00

	10x 600x400	12x GN 1/1	10x 600x400
kod	MKL1064S	MKM1211	MKLM1064
przeznaczenie	piece Millennial Smart Bakery 4x 600x400 mm 6x 600x400 mm 10x 600x400 mm	piece Millennial Black Mask i Touch Screen 5x GN 1/1 7x GN 1/1 12x GN 1/1	piece Millennial Black Mask i Touch Screen 4x 600x400 mm 6x 600x400 mm 10x 600x400 mm
odległość między prowadnicami	85 mm	75 mm	85 mm
wymiary zewnętrzne	850x1030x(H)770 mm	730x875x(H)770 mm	850x1030x(H)770 mm
nawilżenie	pośrednie za pomocą przycisku na panelu garownika	–	8-stopniowa regulacja z panelu na piecu
temp. garowania	25-65 °C	–	20-40 °C
temp. PRE-HEATING dla garowania	–	–	20 °C
temp. PRE-HEATING dla utrzymania ciepła	–	65 °C	65 °C
temp. utrzymania ciepła	–	30-60 °C	30-60 °C
moc/napięcie	2,4 kW/230 V	1,8 kW/230 V	1,8 kW/230 V
waga	91 kg	70,8 kg	91 kg
PLN	**8749,00**	**10949,00**	**11999,00**

PIECE STATYCZNE PIEKARNICZO-CUKIERNICZE 600X400 MM Z ZAPAROWANIEM, STEROWANE ELEKTRONICZNIE, 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 50 przepisów w pamięci pieca
- Komora o pojemności blachy 600x400 (model MKF D1T) lub o pojemności dwóch blach 600x400 ułożonych na jednej powierzchni (model MKF D2T).
- 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 430
- Współczynnik szczelności IPX3

od **13640**^{00}

BLACHA 600x400



229491





1x
600x400



2x
600x400

kod	MKFD1T	MKFD2T
wymiary zewnętrzne	850x980x(H)435 mm	850x1250x(H)435 mm
Ilość grzałek	6	6
moc/napięcie	2,7 kW/230 V	5,4 kW/400 V
waga	65 kg	85 kg
PLN	**13640,00**	**14690,00**

OKAPY KONDENSACYJNE DO PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH DLA GASTRONOMII SERII MILLENNIAL TOUCH SCREEN GASTRO, BLACK MASK GASTRO ORAZ SMART

- 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 3/4" 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 3/4" o dł. 1,5 m
  - 1 filtr labiryntowy
  - przewód elektryczny o dł. 1,6 m
  - odpływ kanalizacyjny Ø 30 mm

od 5029,00



kod	przeznaczony do pieców	V	W	mm	waga	PLN
MKKC4S	Millennial Smart o pojemności 4x 600x400 mm	230	600	850x1045x(H)308	26	**5999,00**
MKKC4	Millennial Touch Screen oraz Black Mask o pojemności 4x 600x400 mm	230	600	850x1045x(H)308		**6459,00**
MKKC5S	Millennial Smart o pojemności 5x GN 1/1	230	600	730x860x(H)308		**5999,00**
MKKC5	Millennial Touch Screen oraz Black Mask o pojemności 5x GN 1/1	230	600	730x860x(H)308	26	**5799,00**
MKKC610S	Millennial Smart o pojemności 6x 600x400 mm oraz 10x 600x400 mm	230	600	850x1045x(H)308		**5469,00**
MKKC610	Millennial Touch Screen oraz Black Mask o pojemności 6x 600x400 mm oraz 10x 600x400 mm	230	600	850x1045x(H)308		**6559,00**
MKKC610C	Millennial Touch Screen Compact oraz Black Mask Compact o pojemności 6x GN 1/1 oraz 10x GN 1/1	230	600	500x942x(H)308	19	**5359,00**
MKKC623C	Millennial Touch Screen oraz Black Mask o pojemności 6x GN 2/3	230	600	500x762x(H)308		**5029,00**
MKKC711S	Millennial Smart 7x GN 1/1 oraz 11x GN 1/1	230	600	730x860x(H)308		**5469,00**
MKKC711	Millennial Touch Screen oraz Black Mask o pojemności 7x GN 1/1 oraz 11x GN 1/1	230	600	730x860x(H)308	26	**5799,00**
MKKC1620S	Millennial Smart 16x 600x400 mm oraz 20x GN 1/1	230	600	930x1045x(H)308		**7109,00**
MKKC1620	Millennial Touch Screen oraz Black Mask o pojemności 16x 600x400 mm oraz 20x GN 1/1	230	600	930x1045x(H)308	31,4	**7439,00**

S.S. stainless steel

od 2059,00

ZESTAW DO PIĘTROWANIA PIECÓW

- Niezbędny zestaw montażowy do bezpiecznego i estetycznego połączenia piętrowania pieców w przypadku ich piętrowania
- Maskownica wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- Niezbędne elementy przyłączeniowe w komplecie
- Zestawy różnią się między sobą, są dostosowane do modeli łączonych pieców

kod	mm	PLN
MKS11C	(H)55	**2059,00**
MKS23C	(H)55	**2059,00**
MKS64	(H)55	**2059,00**
MKS11	(H)55	**2179,00**

S.S. stainless steel

od 979,00

ZESTAW MONTAŻOWY DO PIECÓW MILLENNIAL

- W skład zestawu wchodzi:
- specjalny syfon z PCV w kształcie litery „U"
- wąż odpływowy
- osłona syfonu ze stali nierdzewnej utrzymuje bezpieczny dystans pieca i instalacji od ściany

kod	przeznaczone do pieców	PLN
MKKPIC	Millennial BM COMPACT	**979,00**
MKKPI	Millennial S i BM (nie dla COMPACT)	**1089,00**

1089,00

SONDA TEMPERATURY WEWNĘTRZNEJ WRAZ Z UCHWYTEM EKA

- Przeznaczona do mierzenia i monitorowania temperatury wewnątrz produktu poddawanego obróbce termicznej
- Współpracuje z oprogramowaniem pieca w celu utrzymania zadanej temperatury
- 1 punktowa
- Do pieców na pojemniki GN i blachy 600x400 mm serii Millennial Black Mask, wyłącznie jako opcja

kod	PLN
EKSCS	**1089,00**

2509,00

AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY DLA PIECÓW MILLENNIAL BLACK MASK

- 4 programy mycia: Eco, Normalny, Instensywny, Płukanie, dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory
- Nowa głowica myjąca pozwala na uzyskanie oszczędności wody do 30%

kod	PLN
MKWT	**2509,00**

1299,00

APARAT WĘDZARNICZY DO PIECÓW MILLENNIAL

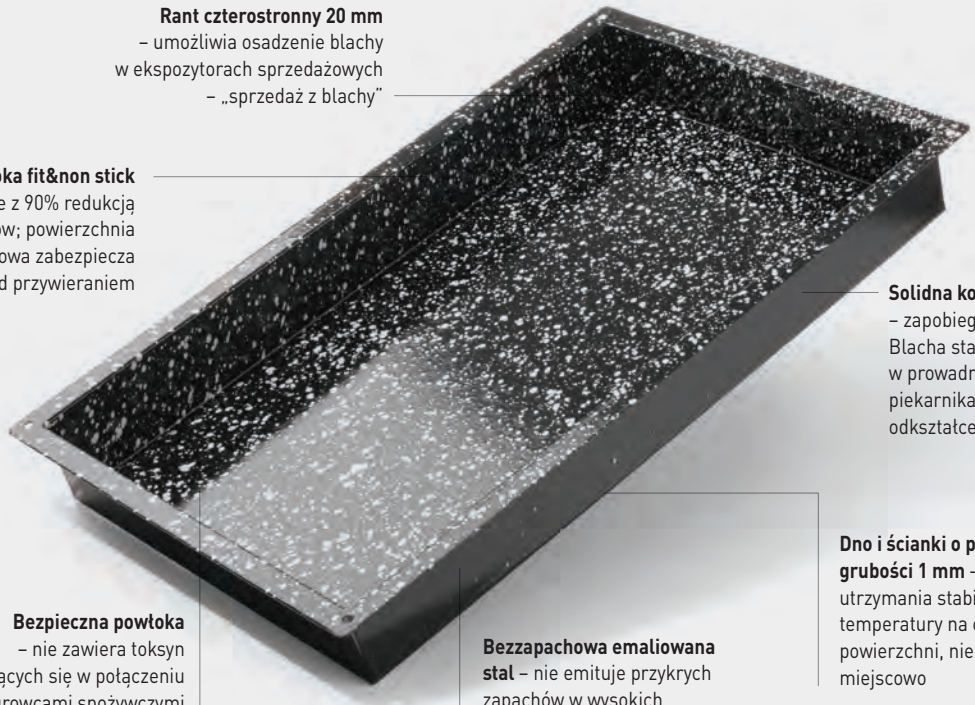
- Przeznaczony do wędzenia wszelkiego rodzaju mięs, warzy i owoców bezpośrednio w komorach pieców konwekcyjno-parowych serii Millennial
- Pojemnik na zrębki wykonany z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 430
- Grzałka elektryczna sterowana elektromechanicznie
- Możliwość regulacji temperatury w zakresie 20°C - 80°C
- Wersja elektryczna, jednofazowa
- Kabel elektryczny o długości 1,6 m
- Waga netto: 2,6 kg
- Szeroki wybór zrębków drewnianych dostępny w ofercie HENDI

kod	V	W	mm	PLN
MKAF	230	200	173x432x(H)39	**1299,00**

AKCESORIA PIECÓW MILLENNIAL

		kod	system myjący	sonda	podstawa	okap	zestaw do piętrowania	komora rozrostu / szafa grzewcza
GASTRO	Elektryczne	**MKF511S**	-	-	229521	MKKC5S	MKS11	
		MKF511BM	TAK	TAK	229521	MKKC5	MKS11	MKM1211
		MKF511TS	TAK	TAK	229521	MKKC5	MKS11	MKM1211
		MKF711S	-	-	229521	MKKC711S	MKS11	
		MKF711BM	TAK	TAK	229521	MKKC711	MKS11	MKM1211
		MKF711TS	TAK	TAK	229521	MKKC711	MKS11	MKM1211
		MKF1111S	-	-	229521	MKKC711S	MKS11	
		MKF1111BM	TAK	TAK	229521	MKKC711	MKS11	MKM1211
		MKF1111TS	TAK	TAK	229521	MKKC711	MKS11	MKM1211
		MKF2011S	-	-		MKKC1620S		
		MKF2011BM	TAK	TAK		MKKC1620		
		MKF2011TS	TAK	TAK		MKKC1620		
	Elektryczne/Compact	**MKF623CBM**	TAK	TAK	MKTS623C	MKKC623C	MKS23C	
		MKF623CTS	TAK	TAK	MKTS623C	MKKC623C	MKS23C	
		MKF611CBM	TAK	TAK	MKTS11C	MKKC610C	MKS11C	
		MKF611CTS	TAK	TAK	MKTS11C	MKKC610C	MKS11C	
		MKF1011CBM	TAK	TAK	MKTS11C	MKKC610C		
		MKF1011CTS	TAK	TAK	MKTS11C	MKKC610C		
	Gazowe	**MKF511GS**	-	-	229521	MKKC5S	MKS11	
		MKF511GBM	MKWT	EKSC / EKSCS	229521	MKKC5	MKS11	MKM1211
		MKF511GTS	TAK	TAK	229521	MKKC5	MKS11	MKM1211
		MKF711GS	-	-	229521	MKKC711S	MKS11	
		MKF711GBM	MKWT	EKSC / EKSCS	229521	MKKC711	MKS11	MKM1211
		MKF711GTS	TAK	TAK	229521	MKKC711	MKS11	MKM1211
		MKF1111GS	-	-	229521	MKKC711S	MKS11	
		MKF1111GBM	MKWT	EKSC / EKSCS	229521	MKKC711	MKS11	MKM1211
		MKF1111GTS	TAK	TAK	229521	MKKC711	MKS11	MKM1211
		MKF2011GBM	MKWT	EKSC / EKSCS		MKKC1620		
		MKF2011GTS	TAK	TAK		MKKC1620		
BAKERY	Elektryczne	**MKF464S**	-	-	229538	MKKC4S	MKS64	MKL1064S
		MKF464BM	MKWT	EKSC / EKSCS	229538	MKKC4	MKS64	MKLM1064
		MKF464TS	TAK	TAK	229538	MKKC4	MKS64	MKLM1064
		MKF664S	-	-	229538	MKKC610S	MKS64	MKL1064S
		MKF664BM	MKWT	EKSC / EKSCS	229538	MKKC610	MKS64	MKLM1064
		MKF664TS	TAK	TAK	229538	MKKC610	MKS64	MKLM1064
		MKF1064S	-	-	229538	MKKC610S	MKS64	MKL1064S
		MKF1064BM	MKWT	EKSC / EKSCS	229538	MKKC610	MKS64	MKLM1064
		MKF1064TS	TAK	TAK	229538	MKKC610	MKS64	MKLM1064
		MKF1664S	-	-		MKKC1620S		
		MKF1664BM	MKWT	EKSC / EKSCS		MKKC1620		
		MKF1664TS	TAK	TAK		MKKC1620		
	Gazowe	**MKF464GS**	-	-	229538	MKKC4S	MKS64	MKL1064S
		MKF464GBM	MKWT	EKSC / EKSCS	229538	MKKC4	MKS64	MKLM1064
		MKF464GTS	TAK	TAK	229538	MKKC4	MKS64	MKLM1064
		MKF664GS	-	-	229538	MKKC610S	MKS64	MKL1064S
		MKF664GBM	MKWT	EKSC / EKSCS	229538	MKKC610	MKS64	MKLM1064
		MKF664GTS	TAK	TAK	229538	MKKC610	MKS64	MKLM1064
		MKF1064GS	-	-	229538	MKKC610S	MKS64	MKL1064S
		MKF1064GBM	MKWT	EKSC / EKSCS	229538	MKKC610	MKS64	MKLM1064
		MKF1064GTS	TAK	TAK	229538	MKKC610	MKS64	MKLM1064
		MKF1664GBM	MKWT	EKSC / EKSCS		MKKC1620		
		MKF1664GTS	TAK	TAK		MKKC1620		
	Elektryczne / DECK OVEN	**229491**	-	-	MKTS64		MKS64	MKL1064S
		229507	-	-	MKTSD2T			MKL1064S

BLACHY CONVECTOMAT®



Rant czterostronny 20 mm – umożliwia osadzenie blachy w ekspozytorach sprzedażowych – „sprzedaż z blachy"

Powłoka fit&non stick – pieczenie z 90% redukcją tłuszczów; powierzchnia marmurkowa zabezpiecza przed przywieraniem

Solidna konstrukcja – zapobiega deformacji. Blacha stabilnie leży w prowadnicach komory piekarnika, nie ulega odkształceniu

Dno i ścianki o podwyższonej grubości 1 mm – gwarancja utrzymania stabilnej temperatury na całej powierzchni, nie przypieka miejscowo

Bezpieczna powłoka – nie zawiera toksyn uwalniających się w połączeniu z surowcami spożywczymi w wyniku działania wysokich temperatur

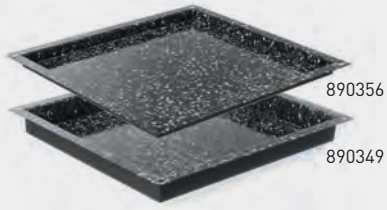
Bezzapachowa emaliowana stal – nie emituje przykrych zapachów w wysokich przedziałach temperatur. Odporność termiczna do 300 °C



Blacha z kątami prostymi umożliwiającymi maksymalne wykorzystanie gotowego produktu oraz łatwiejsze szacowanie foodcost-u – regularność porcji i wyższy zysk produkcyjny



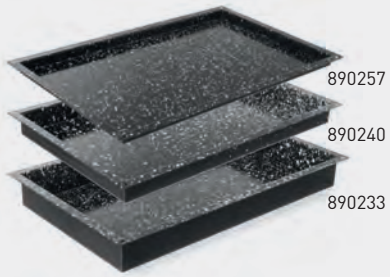
od **169,00**



890356

890349

od **189,00**

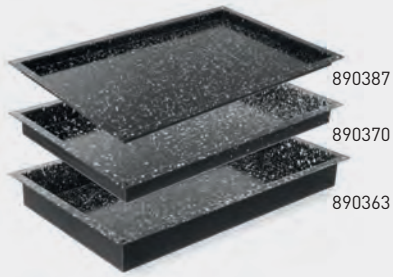


890257

890240

890233

od **199,00**



890387

890370

890363

BLACHA CONVECTOMAT GN 2/3

kod	GN	mm	PLN
890356	GN 2/3	345x325x(H)20	**169,00**
890349	GN 2/3	345x325x(H)40	**189,00**

BLACHA CONVECTOMAT GN 1/1

kod	GN	mm	PLN
890257	GN 1/1	530x325x(H)20	**189,00**
890240	GN 1/1	530x325x(H)40	**198,00**
890233	GN 1/1	530x325x(H)60	**209,00**

BLACHA CONVECTOMAT 600X400

kod	mm	PLN
890387	600x400x(H)20	**199,00**
890370	600x400x(H)40	**209,00**
890363	600x400x(H)60	**219,00**

110,00



808429

BLACHA WYPIEKOWA GN 1/1 Z 4 RANTAMI

– Z powłoką nieprzywierającą z teflonu
– Gładka

kod	mm	PLN
808429	325x530x(H)10	110,00

182,00



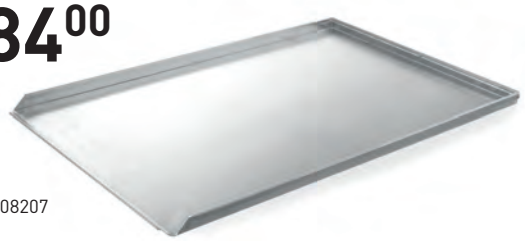
808221

BLACHA WYPIEKOWA Z 3 RANTAMI

– PerforowanaPerforowana
– Z powłoką nieprzywierającą z Teflonu®

kod	mm	PLN
808221	600x400	182,00

84,00



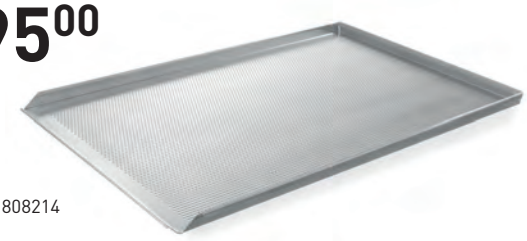
808207

BLACHA WYPIEKOWA Z 3 RANTAMI

– Blacha gładka

kod	mm	PLN
808207	600x400x(H)20	84,00

95,00



808214

BLACHA WYPIEKOWA PERFOROWANA Z 3 RANTAMI

kod	mm	PLN
808214	600x400x(H)20	95,00

144,00



808405

BLACHA WYPIEKOWA PERFOROWANA GN 1/1 Z 4 RANTAMI

– Z powłoką nieprzywierającą z teflonu

kod	mm	PLN
808405	530x325x(H)10	144,00

109,00



808412

BLACHA WYPIEKOWA PERFOROWANA GN 2/3 Z 4 RANTAMI

– Z powłoką nieprzywierającą z teflonu

kod	mm	PLN
808412	354x325x(H)10	109,00

65,00

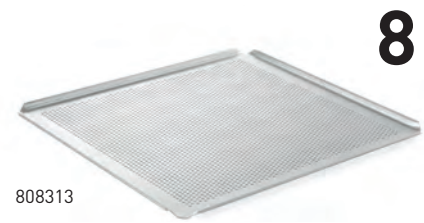


808306

BLACHA WYPIEKOWA GN 1/1 Z 4 RANTAMI

kod	mm	PLN
808306	530x325x(H)10	65,00

81,00



808313

BLACHA WYPIEKOWA GN 2/3 Z 4 RANTAMI

kod	mm	PLN
808313	354x325x(H)10	81,00

269,00

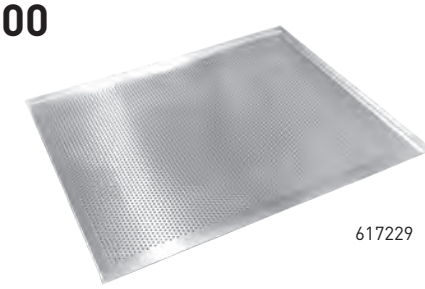


808801

BLACHA ALUMINIOWA Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ Z 4 RANTAMI

kod	mm	PLN
808801	600x400x(H)30	**269,00**

99,00



617229

BLACHA PERFOROWANA – 3 RANTY

kod	mm	PLN
617229	470x340	**99,00**

212,00



808238

BLACHA DO BAGIETEK

- Perforowana
- Na 5 bagietek

kod	mm	PLN
808238	600x400	**212,00**

249,00



808245

BLACHA DO BAGIETEK

- Perforowana
- Wykonana z aluminium, z powłoką nieprzywierającą z Teflonu®
- Na 5 bagietek

kod	mm	PLN
808245	600x400	**249,00**

od 57,00



689851

689868

BLACHA CUKIERNICZA ALUMINIOWA, ZAMYKANA

kod	mm	PLN
689851	580x100x(H)50	**57,00**
689868	580x200x(H)50	**64,00**

od 110,00

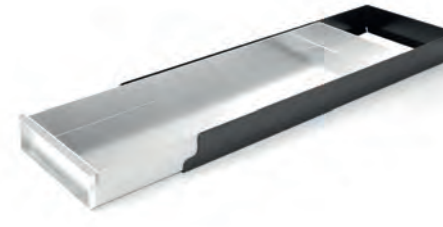


689875

RAMA DO BLACHY CUKIERNICZEJ ALUMINIOWEJ, ZAMYKANEJ

kod	-	mm	PLN
689875	odpowiednia do 689851	580x100x(H)50	**110,00**
689882	odpowiednia do 689868	580x200x(H)50	**112,00**





od **133,00**



805558

805541

805534

Al aluminium

POJEMNIK ALUMINIOWY GN 1/1 Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

kod	GN	mm	PLN
805558	GN 1/1	530x325x(H)20	**133,00**
805541	GN 1/1	530x325x(H)40	**143,00**
805534	GN 1/1	530x325x(H)65	**154,00**

oven

od **99,00**



800164

POJEMNIK GN 1/1

- Wykonany z emaliowanej stali
- Zaokrąglone krawędzie
- Grubość blachy: 1 mm
- Do stosowania w piekarniku rozgrzanym maks. do 250-300°C

oven S.S. stainless steel

kod	mm	PLN
800164	530x325x(H)20	**99,00**
800171	530x325x(H)40	**119,00**
800188	530x325x(H)60	**129,00**

od **66,00**



816035

S.S. stainless steel food contact

POJEMNIK GN 1/1 DO PIECÓW

kod	mm	PLN
816004	530x325x(H)20	**66,00**
816011	530x325x(H)40	**78,00**
816028	530x325x(H)65	**86,00**
816035	530x325x(H)100	**110,00**
816042	530x325x(H)150	**149,00**
816059	530x325x(H)200	**185,00**

od **36,00**



816097

S.S. stainless steel food contact

POJEMNIK GN 1/2 DO PIECÓW

kod	mm	PLN
816066	325x265x(H)20	**36,00**
816073	325x265x(H)40	**45,00**
816080	325x265x(H)65	**53,00**
816097	325x265x(H)100	**67,00**
816165	325x265x(H)150	**90,00**
816172	325x265x(H)200	**125,00**

od **89,00**

Al aluminium

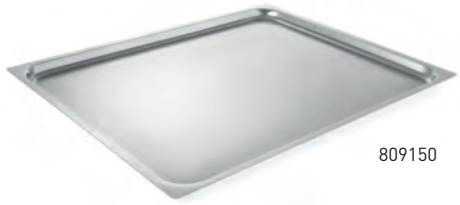
POJEMNIK ALUMINIOWY GN 1/1

kod	mm	PLN
808634	530x325x(H)65	**104,00**
808627	530x325x(H)40	**89,00**



808627

808634



809150

234,00

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

TACA GN 2/1

kod	GN	mm	PLN
809150	GN 2/1	650x530x(H)20	**234,00**

329,00



808689

S.S. stainless steel

POJEMNIK GN 1/1 DO SMAŻENIA

kod	mm	PLN
808689	530x325x(H)40	**329,00**

od 85,00



809259

809242

TACA GN 1/1

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

kod	GN	mm	PLN
809259	GN 1/1	530x325x(H)20	**85,00**
809242	GN 1/1	530x325x(H)40	**114,00**



809273

od 68,00

TACA GN 2/3

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

kod	mm	PLN
809280	354x325	**68,00**
809273	354x325	**72,00**

329,00



808757

TACA ALUMINIOWA GN 1/1 Z FORMAMI, Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

– 6 form ø125 mm

Al aluminium

kod	mm	PLN
808757	530x325x(H)	**329,00**

219,00



808740

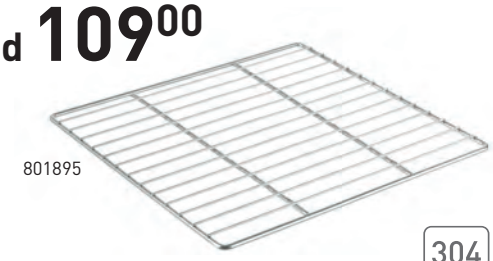
TACA ALUMINIOWA GN 1/1 Z FORMAMI

– 6 form ø125 mm

Al aluminium

kod	mm	PLN
808740	530x325x(H)	**219,00**

od **109,00**



801895

RUSZT STALOWY

kod	-	mm	PLN
801949	chromowany	650x530	**109,00**
801895	ze stali nierdzewnej	650x530	**174,00**

84,00

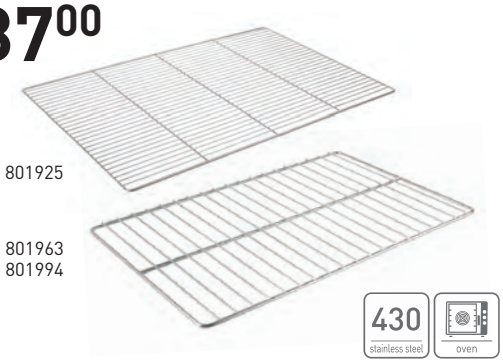


801932

RUSZT STALOWY GN 2/3

kod	mm	PLN
801932	354x325	**84,00**

od **87,00**



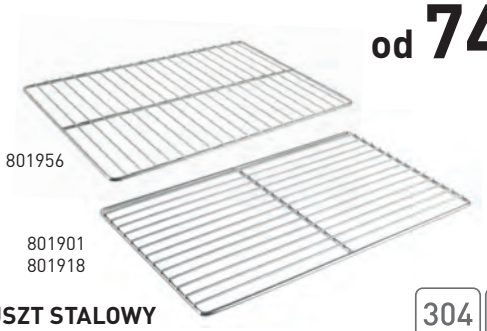
801925

801963
801994

RUSZT

kod	-	mm	PLN
801925	poprzeczny	600x400	**87,00**
801963	chromowany	600x400	**99,00**
801994		600x400	**119,00**

od **74,00**



801956

801901
801918

RUSZT STALOWY
– GN 1/1

kod	-	mm	PLN
801901	ze stali nierdzewnej AISI 304	530x325	**89,00**
801956	chromowany - poprzeczny	530x325	**74,00**
801918	ze stali nierdzewnej AISI 304	530x325	**109,00**

549,00



808726

RUSZT GN 1/1 DO GRILLOWANIA
– Aluminiowy, pokryty powłoką nieprzywierającą

kod	mm	PLN
808726	530x325	**549,00**

PIECE DO PIZZY PRISMAFOOD

prismafood solutions

- Front 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

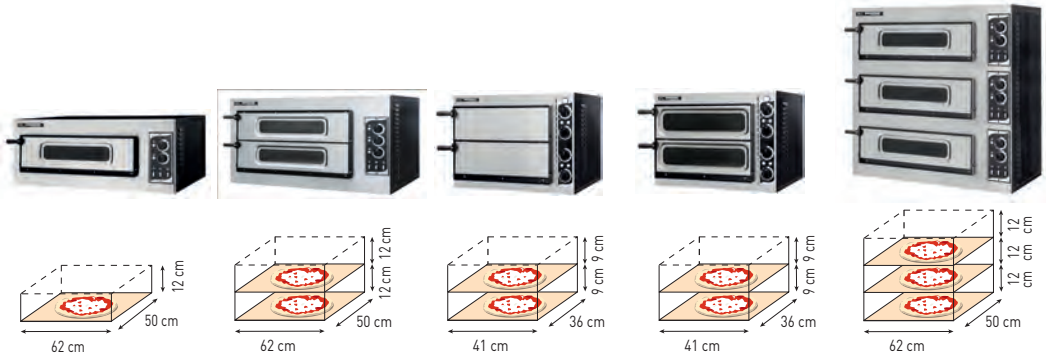
* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi

Sprawdź pełną ofertę piecy Prismafood



226674

od 2499,00



	1 (ø45 cm)	1+1 (ø45 cm)	1+1 (ø32 cm)	1+1 (ø32 cm)	1+1+1 (ø45 cm)
model	BASIC 1/50 VETRO	BASIC 2/50 VETRO	BASIC 2/40	BASIC 2/40 VETRO	BASIC 3/50 GLASS AND LIGHT
kod	1F010026	1F010036	226872	226674	201046
ilość komór	1	2	2	2	3
wymiary zewnętrzne	915x621x(H)357* mm	915x621x(H)527* mm	567x427,5x(H)428* mm	567x427,5x(H)428* mm	915x690x(H)900* mm
wymiary wewnętrzne	620x500x(H)120 mm	2x 620x500x(H)120 mm	2x 410x360x(H)90 mm	2x 410x360x(H)90 mm	3x 620x500x(H)120 mm
zakres temperatury	od 45°C do 455°C	od 45°C do 455°C	od 50°C do 320°C	od 50°C do 320°C	od 50°C do 455°C
moc/napięcie	4 kW/400 V	6 kW/400 V	2,4 kW/230 V	2,4 kW/230 V	12 kW/400 V
PLN	**2899,00**	**4349,00**	**2499,00**	**2899,00**	**5799,00**
PODSTAWA	224816	224816			
wymiary	915x621x(H)900 mm	915x621x(H)900 mm			
PLN	**1046,00**	**1046,00**			

PIECE DO PIZZY BASIC PRISMAFOOD

prismafood solutions

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie mechaniczne
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szamotem
- Grzałki w każdej komorze (góra i dół)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Termometr oddzielnie dla każdej komory

* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi

Sprawdź pełną ofertę piecy Prismafood



226698

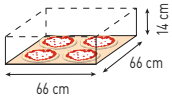
od **3549**^{00}

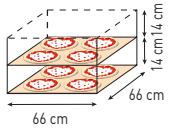


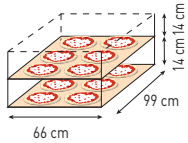


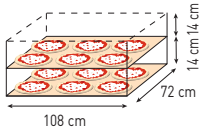












	4 (ø32 cm)	**4+4** (ø32 cm)	**6+6** (ø32 cm)	**6+6** (ø35 cm)
model	BASIC 4	BASIC 44	BASIC 66	BASIC XXL 66
kod	1F010055	1F010050	226919	226995
ilość komór	1	2	2	2
wymiary zewnętrzne	975x814x(H)413* mm	975x814x(H)745* mm	975x1104x(H)745* mm	1360x844x(H)745* mm
wymiary wewnętrzne	660x660x(H)140 mm	2x 660x660x(H)140 mm	2x 660x990x(H)140 mm	2x1080x720x(H)140 mm
zakres temperatury	od 45°C do 455°C	od 45°C do 455°C	od 45°C do 455°C	od 45°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	75 kg	122 kg	181 kg	176 kg
PLN	**3549,00**	**5749,00**	**7399,00**	**9899,00**
PODSTAWA	226797	227107	227121	227206
wymiary	975x814x(H)960 mm	975x814x(H)860 mm	979x1109x(H)860 mm	1360x844x(H)860 mm
PLN	**911,00**	**909,00**	**949,00**	**910,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECE DO PIZZY BASIC XL

prismafood solutions

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie mechaniczne
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szamotem
- Grzałki w każdej komorze (góra i dół)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Termometr oddzielnie dla każdej komory

* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi

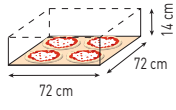
Sprawdź pełną ofertę piecy Prismafood



226957

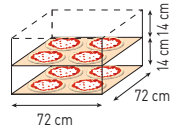
od 4169,00





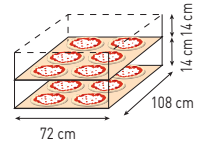
4 (ø35 cm)





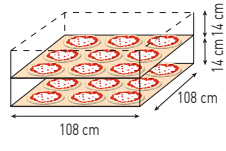
4+4 (ø35 cm)





6+6 (ø35 cm)





9+9 (ø35 cm)

model	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 45°C do 455°C	od 45°C do 455°C	od 45°C do 455°C	od 45°C do 455°C
moc/napięcie	6 kW/400 V	12 kW/400 V	18 kW/400 V	26,4 kW/400 V
waga	77 kg	139 kg	198 kg	269 kg
PLN	**4169,00**	**6799,00**	**7999,00**	**11699,00**
PODSTAWA	227152	227169	227183	227220
wymiary	1000x844x(H)960 mm	1000x844x(H)860 mm	1000x1204x(H)860 mm	1360x1204x(H)860 mm
PLN	**896,00**	**896,00**	**929,00**	**1140,00**

PIECE DO PIZZY BASIC SLIM LINE

prismafood solutions

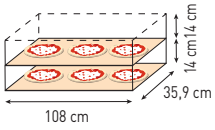
- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie mechaniczne
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szamotem o grubości 14 mm
- Grzałki w każdej komorze (góra i dół)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Termometr oddzielnie dla każdej komory

* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi

model	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
PLN	**7199,00**

PODSTAWA	227145
wymiary	1305x489x(H)860 mm
PLN	**930,00**

EXTRA PŁYTKI MOŻLIWOŚĆ USTAWIENIA NA STOLE



3+3 (ø32 cm)

od 7199^{00}



226933

Sprawdź pełną ofertę piecy Prismafood



PIECE DO PIZZY PLUS XL

prismafood solutions

- 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 7699,00

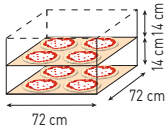
Sprawdź pełną ofertę piecy Prismafood



226759

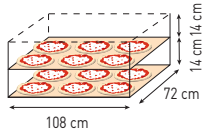
6 PANCERNYCH GRZAŁEK NA KOMORĘ





4+4 (ø35 cm)





6+6 (ø35 cm)

model	PLUS XL 44	PLUS XL 66L
kod	226759	220276
ilość komór	2	2
wymiary zewnętrzne	1000x844x(H)745* mm	1360x954x(H)745* mm
wymiary wewnętrzne	2x 720x720x(H)140 mm	1080x720x(H)140 mm
zakres temperatury	od 45°C do 455°C	od 45°C do 455°C
moc/napięcie	12 kW/400 V	18 kW/400 V
waga	162 kg	211 kg
PLN	**7699,00**	**10299,00**
PODSTAWA	227169	227206
wymiary	1000x844x(H)860 mm	1360x844x(H)860 mm
PLN	**896,00**	**910,00**

PIECE DO PIZZY TRAYS GLASS NA BLACHY CUKIERNICZE I PIEKARNICZE 600X400

prismafood solutions

- Duża elastyczność dzięki wyjątkowo wielkiej komorze sprawia, że znajdują zastosowanie nie tylko w typowych pizzeriach ale także w cukierniach i piekarniach, gdzie można piec różnorodne ciasto bezpośrednio na blachach 600x400 mm
- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Drzwi z dużym przeszkleniem ułatwiającym obserwację procesu pieczenia
- Po dwa uchwyty na każde drzwi
- Izolacja z wełny mineralnej
- Oświetlenie niezależne dla każdej komory
- Grzałki 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

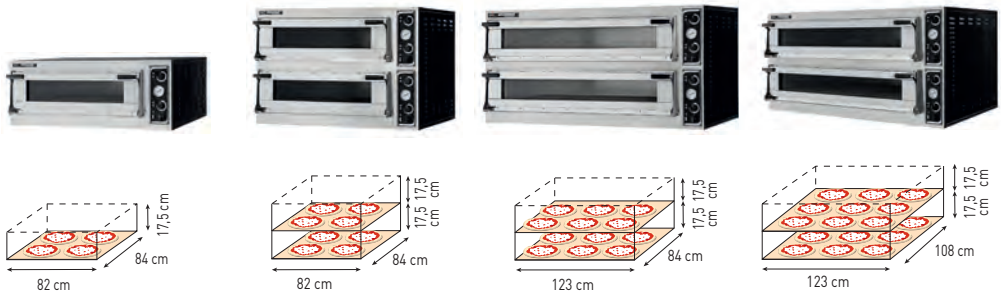
* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi

Sprawdź pełną ofertę piecy Prismafood



227268

od 5599,00



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)

model	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	1500x964x(H)745* mm	1500x1204x(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 45°C do 455°C	od 45°C do 455°C	od 45°C do 455°C	od 45°C do 455°C
moc/napięcie	6,9 kW/400 V	13,8 kW/400 V	20,4 kW/400 V	30,6 kW/400 V
waga	98 kg	172 kg	225 kg	307 kg
PLN	**5599,00**	**9299,00**	**13799,00**	**14459,00**
PODSTAWA	224564	224564	224588	224595
wymiary	1100x964x(H)960 mm	1100x964x(H)960 mm	1500x964x(H)960 mm	1500x1204x(H)960 mm
PLN	**1239,00**	**1239,00**	**1357,00**	**1426,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECE DO PIZZY SUPERIOR GLASS XL Z KOMORĄ CAŁKOWICIE WYŁOŻONĄ KAMIENIEM SZAMOTOWYM

prismafood solutions

- 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 górę 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

* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi

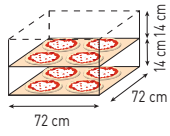
Sprawdź pełną ofertę piecy Prismafood



220436

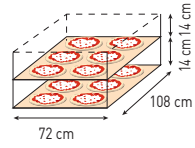
od **13249,00**





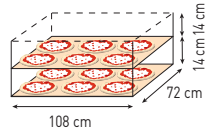
4+4 (ø35 cm)





6+6 (ø35 cm)





6+6 (ø35 cm)

model	SUPERIOR XL 44 GLASS	SUPERIOR XL 66 GLASS	SUPERIOR XL 66 L GLASS
kod	220429	220436	220443
ilość komór	2	2	2
wymiary zewnętrzne	1000x865x(H)745* mm	1000x1225(H)745* mm	1360x865x(H)745* mm
wymiary wewnętrzne	2x 720x720x(H)140 mm	2x 720x1080x(H)140 mm	2x 1080x720x(H)140 mm
zakres temperatury	od 45°C do 455°C	od 45°C do 455°C	od 45°C do 455°C
moc/napięcie	12 kW/400 V	18 kW/400 V	18 kW/400 V
waga	154,4 kg	189 kg	218 kg
PLN	**13249,00**	**15849,00**	**17099,00**
PODSTAWA	222751	222768	222775
wymiary	1000x865x(H)860 mm	1000x1225x(H)860 mm	1360x865x(H)860 mm
PLN	**1141,00**	**1142,00**	**1209,00**

prismafood solutions

- 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

* Wymiary bryły pieca z uchwytem drzwi, ale bez tylnego, opcjonalnego kominka na spaliny, oraz bez górnego wiatrochronu

Sprawdź pełną ofertę piecy Prismafood



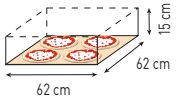
220399

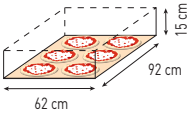
od **12399,00**

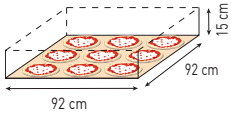












4 (ø30 cm) | 6 (ø30 cm) | 9 (ø30 cm)

model	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	1000x890x(H)560* mm	1000x1190x(H)560* mm	1300x1190x(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	96 kg	123 kg	156 kg
PLN	**12399,00**	**13499,00**	**17799,00**
PODSTAWA	224625	224632	224649
wymiary	1000x837x(H)960 mm	1000x1137x(H)960 mm	1300x1137x(H)960 mm
PLN	**1097,00**	**1194,00**	**1288,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIEC PRZELOTOWY DO PIZZY TUNNEL C – ELEKTRYCZNY

od 22099^{00}

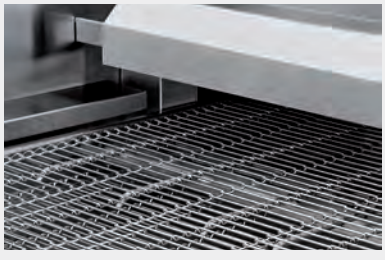


Konstrukcja urządzenia pozwala na łatwe czyszczenie wnętrza pieca

Przeszklone drzwi umożliwiają kontrolowanie procesu pieczenia

Piec wyposażony w przenośnik taśmowy wykonany ze stali nierdzewnej

Podstawa ze stali nierdzewnej







- Najlepsze rozwiązanie w przypadku produkcji ciągłej
- Automatyczny proces pieczenia konwekcyjnego polegający na przesuwaniu się taśmy z produktami i poddawaniu ich obróbce termicznej w komorze pieca
- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Izolacja z wełny mineralnej zabezpiecza przed nagrzaniem zewnętrznej obudowy pieca powyżej 40°C
- Elektroniczny panel sterowania
- 6 programów pieczenia dostosowanych do różnych dań
- Temperatura maks.: 350°C
- Ustawienie dnia tygodnia i czasu włączenia pieca umożliwiające nagrzanie pieca jeszcze przed przyjściem obsługi
- Ustawienie żądanej prędkości i kierunku przesuwu taśmy
- 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 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





MOŻLIWOŚĆ USTAWIANIA PIECÓW TUNELOWYCH JEDEN NA DRUGIM
Zwiększona produktywność dzięki możliwości jednoczesnego przygotowywania różnych dań, bez zajmowania dużej ilości miejsca.

ELEKTRONICZNY PANEL STEROWANIA
Przyjazny dla użytkownika panel sterowania pozwala na ustawienie czasu włączenia i wyłączenia pieca, prędkości ruchu przenośnika taśmowego i temperatury pieczenia.

Możliwość wyboru 6 różnych programów pracy urządzenia, uruchamianych za pomocą dotknięcia dla zwiększenia komfortu użytkowania.

URZĄDZENIA CAŁKOWICIE WYKONANE ZE STALI NIERDZEWNEJ



43/h (ø25 cm)
26/h (ø32 cm)
23/h (ø40 cm)



86/h (ø25 cm)
43/h (ø32 cm)
29/h (ø40 cm)
26/h (ø45 cm)



137/h (ø25 cm)
103/h (ø32 cm)
51/h (ø40 cm)
40/h (ø45 cm)



206/h (ø25 cm)
120/h (ø32 cm)
86/h (ø40 cm)
57/h (ø45 cm)

model	227312	227336	201022	201039
wymiary zewnętrzne	1425x985x(H)450 mm	1860x1210x(H)500 mm	2070x1320x(H)560 mm	2250x1560x(H)600 mm
wymiary komory	400x540x(H)100 mm	500x750x(H)100 mm	650x1000x(H)100 mm	800x1100x(H)100 mm
wymiary taśmy	1040x400 mm	1570x490 mm	1816x640 mm	1990x790 mm
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
PLN	**22099,00**	**32099,00**	**44999,00**	**53999,00**
PODSTAWA	227329	w standardzie	w standardzie	w standardzie
wymiary	600x865x(H)632 mm			
waga	24 kg			
PLN	**2799,00**			

S.S. stainless steel | in- & outdoor

18999^{00}

NEW



1F100506

PIEC DO PIZZY Z PODSTAWĄ OPALANY DREWNEM TITAN

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii, zarówno wewnątrz pomieszczeń, jak i w plenerze
- Opalany drewnem
- Możliwość pieczenia 4 pizz o średnicy ø35 cm jednocześnie
- Front ze stali nierdzewnej, reszta obudowy ze stali malowanej na czarno
- Dno komory wyłożone szamotem
- Dodatkowa warstwa z betonu komórkowego poniżej dna komory
- Izolacja z włókna ceramicznego
- Komin ze standardowym systemem wiatroszczelnym i przeciwdeszczowym
- Długotrwałe utrzymywanie wysokiej temperatury w piecu
- Termometr na wyposażeniu pieca
- Maks. temp. pieczenia: 500°C
- Wymiary pieca bez podstawy: 1100x1080x1680 mm
- Wymiary wewn. komory: 720x720x175 mm
- W zestawie podstawa ze stali nierdzewnej z 4 kółkami

kod	mm	PLN
1F100506	1100x1080x(H)1680	**18 999,00**

S.S. stainless steel | in- & outdoor

prismafood solutions

NEW

69999^{00}



1F201500

KONWEKCYJNY PIEC DO PIZZY PRISMAFOOD GENIUS 44 DWUKOMOROWY Z OKAPEM KONDENSACYJNYM I KOMORĄ ROZROSTU, STEROWANY CYFROWO

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- 2 komory pieca ze stali nierdzewnej
- Równoczesne pieczenie 4 pizz o średnicy 35 cm w jednej komorze
- Dno komory wyłożone szamotem z umieszczonymi wewnątrz elementami grzejnymi
- Sterowanie cyfrowe za pomocą dotykowego panelu
- Innowacyjny system sterowania umożliwiający szybkie nagrzewanie do zadanej temperatury przy znacznej oszczędności energii
- Grzałki: górna (6x750 W) i dolna (6x550 W)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów - możliwość ustawienia dwóch różnych temperatur
- Cyrkulacja powietrza w komorze zapewniająca równomierne pieczenie
- Bez konieczności obracania potraw podczas ich przyrządzania
- Oświetlenie wewnątrz komory
- Łatwe czyszczenie
- Możliwość dokupienia generatora pary idealnego do przygotowywania pieczywa i ciast
- Wymiary wewn. komory pieca: 720x720x(H)180 mm

Komora rozrostu wykonana ze stali nierdzewnej

- Temperatura pracy: 0-60°C
- Pojemność komory: 6 tac 600x400 (odległość między tacami 90 mm)
- Napięcie: 230 V, moc: 2000 W
- Wymiary: 1160x1110x900 mm

Okap kondensacyjny wykonany ze stali nierdzewnej

- Natężenie przepływu 230 m^3/h
- Wymiary: 1160x1290x450 mm

kod	V	W	mm	PLN
1F201500	230	2000	1290x1160x(H)2110	**69 999,00**

PIECYK DO PIZZY

S.S. stainless steel | <350°C temp | indoor

- Przeznaczony jako sprzęt pomocniczy do dużych kuchni oraz bistr i food trucków
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 18/0, gwarantującej długoletnie używanie pieca
- Komora ze stali nierdzewnej o wymiarach: 2x 415×400×(H)120 mm, mieści 1 dużą pizzę o średnicy do ø39 cm lub wiele małych potraw
- Dno komory wyłożone kamieniem szamotowym akumulującym ciepło i nadającym pieczonym potrawom chrupkości
- Każda grzałka o mocy 1000 W, z osobnym sterowaniem
- elektromechanicznym
- Regulacja temperatury w zakresie od 50°C do 350°C
- Piec wyposażony w oświetlenie
- Drzwiczki z ergonomiczną rączką i okienkiem dla ułatwienia obserwacji procesu pieczenia
- Timer z możliwością ustawienia czasu pracy do 120 min
- Dostarczany z przewodem elektrycznym o długości około 1,7 m, zakończonym wtyczką z uziemieniem

1762,00



220283

1307,00



220290

PIECYK DO PIZZY 1-KOMOROWY 2000 W

- Komora ogrzewana przez 2 wydajne elementy grzejne: jeden powyżej, drugi poniżej komory

kod	V	W	mm	PLN
220290	230	2000	580x560x(H)275	**1307,00**

PIECYK DO PIZZY 2-KOMOROWY 3000 W

- 2 komory ogrzewane 3 wydajnymi grzałkami: górną, dolną oraz środkową (wspólną dla obu komór)

kod	V	W	mm	PLN
220283	230	3000	580x560x(H)435	**1762,00**

Dno komory wyłożone kamieniem szamotowym



Drzwiczki otwierane ku przodowi



Timer z możliwością ustawienia czasu pracy do 120 min



POJEMNIKI NA CIASTO DO PIZZY

– Utrzymują świeżość ciasta i sprawiają, że proces garowania ciasta nie zostaje przerwany
– Pojemniki można układać w stosy z pokrywkami lub bez
– Nadają się do mycia w zmywarkach

AMER★BOX

od 41,00

JAKI POWINIEN BYĆ IDEALNY POJEMNIK NA CIASTO DO PIZZY?

Hermetyczny
Jedną z najważniejszych cech, na które należy zwrócić uwagę, jest to, że pudełko do wyrastania ciasta jest hermetyczne. Zapobiega to wysuszaniu ciasta przy dłuższej fermentacji oraz wpływa na komfort pracy z ciastem.

Przyjazny dla środowiska
Korzystanie z hermetycznych, zamykanych pojemników wielorazowego użytku wpływa na zmniejszenie zużycia folii stosowanej wcześniej do zakrywania ciasta. Pojemniki z tworzywa są trwałe i mogą służyć przez wiele lat.

Z odpowiedniego materiału
Tradycyjne włoskie pudełka do wyrastania ciasta były wykonane z drewna, ale nowoczesne plastikowe pojemniki zapewniają kilka korzyści. Oprócz tego, że są szczelne, wpływają korzystnie na kształt i strukturę kulek ciasta. Odpowiedni czas wyrastania ciasta powoduje wytworzenie się właściwej struktury, co przekłada się na komfort pracy – ciasto łatwiej i szybciej się rozciąga. Nie jest to możliwie przy zastosowaniu metalowych pojemników, które zaburzają proces wyrastania ciasta.

Plastikowa powierzchnia jest również gładka, co zapobiega przywieraniu kulek ciasta i ułatwia wyjęcie ich z pojemnika po wyrośnięciu.



Nadający się do układania w stos
Podczas wyrastania i dojrzewania przechowujemy wiele kulek ciasta w tym samym czasie. Aby zajmowały mniej miejsca warto, aby pojemniki można było układać jeden na drugim. Pojemniki ułożone w stosy są również łatwiejsze do przenoszenia, ponieważ nie spadną.

Bez zaokrąglonych krawędzi w pojemniku
Specjalne pojemniki na ciasto na pizzę ułatwiają odcinanie i wyciągnie ciasta z zachowaniem formatu. W przeciwieństwie do często stosowanych pojemników GN, które mają zaokrąglone krawędzie uniemożliwiające wyjęcie luki bez zniszczenia jej kształtu

700174



PP polypropylene | stackable

700129

POJEMNIK DO CIASTA NA PIZZĘ

– Wykonany z polipropylenu odpowiedniego do kontaktu z żywnością i nieszkodliwego dla zdrowia
– Pokrywka sprzedawana osobno (700174)
– Nadaje się do mycia w zmywarkach

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
700129	14,5	560x360x(H)75	600x400x(H)80	**45,00**
700143	19,5	560x360x(H)100	600x400x(H)105	**47,00**
700174		pokrywa na pojemniki	600x400x(H)20	**33,00**



PE polyethylene | stackable | food contact

880906

POJEMNIK DO CIASTA NA PIZZĘ

– Wykonany z polietylenu odpowiedniego do żywności i nieszkodliwy dla zdrowia
– Pokrywka do nabycia osobno (880968)
– Nadaje się do mycia w zmywarkach

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
880906	14	565x365x(H)70	600x400x(H)75	**53,00**
880913	18	565x365x(H)90	600x400x(H)95	**55,00**
880920	24	565x365x(H)120	600x400x(H)130	**62,00**
880968		pokrywa na pojemniki	600x400	**37,00**



PE polyethylene | stackable | food contact

700013

POJEMNIK DO CIASTA NA PIZZĘ

– Wykonany z polietylenu odpowiedniego do kontaktu z żywnością i nieszkodliwego dla zdrowia
– Pokrywka sprzedawana osobno (700068)
– Nadaje się do mycia w zmywarkach

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
700013	14,5	560x360x(H)75	600x400x(H)80	**41,00**
700020	19,5	560x360x(H)100	600x400x(H)105	**44,00**
700068		pokrywa na pojemniki	600x400x(H)20	**29,00**

NEW prismafood solutions

- Profesjonalne urządzenie do formowania surowych podkładów do pizzy
- Umożliwia przygotowanie dużej ilości podkładów bez większego wysiłku
- Obudowa i płyty wykonane ze stali nierdzewnej
- Płyty chromowane
- Rozstaw płyt: maks.110-115 mm
- Niezależne ustawienia temperatury roboczej tarczy górnej i dolnej z oddzielnymi wyświetlaczami cyfrowymi i lampkami kontrolnymi
- Łatwa regulacja grubości podkładu przy pomocy dźwigni
- Ruchoma osłona zapewniająca bezpieczną obróbkę ciasta
- Oświetlenie po 2 stronach tarcz ułatwiające obserwację procesu prasowania podkładów
- Regulacja czasu prasowania ciasta
- Maks. temperatura podgrzania talerzy: 170°C
- Wydajność: ok. 360 podkładów do pizzy/h

S.S. stainless steel | Cr chrome plated | indoor

od 17200,00



1P010015

PRASA DO PIZZY 33

- Do formowania surowych podkładów do pizzy o maks. średnicy ø33 cm
- Maks. gramatura ciasta przed rozwałkowaniem: 250-270 g
- Waga netto: 121 kg

kod	mm	PLN
1P010005	470x660x(H)825	**17200,00**

PRASA DO PIZZY 45

- Do formowania surowych podkładów do pizzy o maks. średnicy ø45 cm
- Maks. gramatura ciasta przed rozwałkowaniem: 600-650 g
- Waga netto: 163 kg

kod	mm	PLN
1P010015	655x750x(H)855	**20549,00**

PRASA DO PIZZY 50

- Do formowania surowych podkładów do pizzy o maks. średnicy ø50 cm
- Maks. gramatura ciasta przed rozwałkowaniem: 700-750 g
- Waga netto: 172 kg

kod	mm	PLN
1P010025	655x750x(H)855	**23900,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

WAŁKOWNICE ELEKTRYCZNE DO CIASTA PRISMAFOOD

prismafood solutions

- 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
- Regulowane wałki do ustawienia grubości ciasta 0-5 mm
- i nadania mu okrągłego kształtu
- Osobne osłony wałków dla łatwej i bezpiecznej pracy

HDPE polyethylene | S.S. stainless steel

Zobacz film

Elektryczny pedał nożny z przewodem o dł. 2,5 m







model	HENDI 300	PRISMAFOOD 500	PRISMAFOOD 300
kod	226599	1D010002	1D010014
ilość par wałków	1	1	2
waga porcji ciasta	0,08-0,21 kg	0,21-0,70 kg	0,08-0,21 kg
średnica ciasta	ø140-300 mm	ø260-450 mm	ø140-300 mm
wymiary	480x335x(H)430 mm	650x345x(H)430 mm	475x375x(H)660 mm
moc	250 W	250 W	250 W
napięcie	230 V	230 V	230 V
waga	18 kg	27 kg	28 kg
PLN	**2699,00**	**3599,00**	**3599,00**

TOUCH AND GO OPATENTOWANY MODEL



od **4699**^{00}

WAŁKOWNICE ELEKTRYCZNE DO CIASTA

- Idealne do rozwałkowywania zimnego ciasta
- 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
- Dwie pary regulowanych wałków do ustawienia grubości ciasta 0–5 mm i nadania mu okrągłego kształtu
- Osobne osłony wałków dla łatwej i bezpiecznej pracy
- Oszczędność czasu pracy personelu

model	HENDI „TOUCH AND GO" 300
kod	226605
ilość par wałków	2
waga porcji ciasta	0,21-0,70 kg
średnica ciasta	ø260-400 mm
wymiary	585x435x(H)790 mm
moc	250 W
napięcie	230 V
waga	37 kg
PLN	**4699,00**

prismafood solutions

HDPE polyethylene | S.S. stainless steel

Zobacz film

od 2699,00







Elektryczny pedał nożny z przewodem o dł. 2,5 m

PRISMAFOOD 400	PRISMAFOOD 500
1D010028	226643
2	2
0,21-0,70 kg	0,22-1,00 kg
ø260-400 mm	ø260-450 mm
585x435x(H)790 mm	665x435x(H)715 mm
250 W	250 W
230 V	230 V
37 kg	41 kg
4159,00	**4999,00**



TOUCH AND GO OPATENTOWANY MODEL





HENDI „TOUCH AND GO" 400
220368
2
0,22-0,90 kg
ø260-400 mm
585x435x(H)715 mm
250 W
230 V
38 kg
4949,00

MIESIARKI SPIRALNE PRISMAFOOD

prismafood solutions

S.S. stainless steel 18/10 stainless steel

- 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

od **3679**^{00}



Timer i bezpieczny wyłącznik dwustopniowy

1I053035

1I053010

Wyjmowana dzieża

Kółka - w tym 2 z hamulcami

MIESIARKA SPIRALNA ZE STAŁĄ GŁOWICĄ I DZIEŻĄ, PRISMAFOOD

kod	mm	poj. (l)	wsad (kg)	wydajność (kg/h)	wym. dzieży (mm)	kg	V	W	kM	PLN
1I010003	290x590x(H)580	10	8	35	ø260x(H)200	40	230	370	0,5	**3679,00**
1I053010	385x670x(H)725	22	17	56	ø360x(H)210	59	400	750	1,0	**4319,00**
1I054010	435x750x(H)810	32	25	88	ø400x(H)260	82	400	1100	1,5	**5149,00**
226322	480x820x(H)850	41	35	112	ø450x(H)260	92	400	1100	1,5	**7299,00**
226476	480x805x(H)850	48	42	128	ø450x(H)300	98	400	1500	2	**8199,00**

MIESIARKA SPIRALNA Z PODNOSZONĄ GŁOWICĄ I WYJMOWANĄ DZIEŻĄ, PRISMAFOOD

kod	mm	poj. (l)	wsad (kg)	wydajność (kg/h)	wym. dzieży (mm)	kg	V	W	kM	PLN
1I051025	380x600x(H)645	10	8	35	ø260x(H)200	56	230	370	0,5	**5399,00**
1I053035	390x670x(H)735	22	17	56	ø360x(H)210	81	400	750	1,0	**5649,00**
1I054035	435x750x(H)810	32	25	88	ø400x(H)260	95	400	1100	1,5	**7199,00**
226360	480x815x(H)850	41	35	102	ø450x(H)260	114	400	1100	1,5	**9299,00**
226483	480x800x(H)850	48	42	128	ø450x(H)300	108	400	1500	2	**10399,00**

MIESIARKI SPIRALNE Z 2 PRĘDKOŚCIAMI PRISMAFOOD

prismafood solutions

S.S. stainless steel 18/10 stainless steel

- 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 5319,00



222867

Kółka - w tym 2 z hamulcami



Timer i bezpieczny wyłącznik dwustopniowy

222911

Wyjmowana dzieża

MIESIARKA SPIRALNA ZE STAŁĄ DZIEŻĄ Z 2 PRĘDKOŚCIAMI, PRISMAFOOD

kod	mm	poj. (l)	wsad (kg)	wydajność (kg/h)	wym. dzieży (mm)	W	kM	V	kg	PLN
222850	385x670x(H)725	16	12	48	320	750	1	400	59	**5319,00**
222867	385x670x(H)725	22	17	56	360	750/1100*	1,0/1,5*	400	62	**5459,00**
222874	435x750x(H)810	32	25	88	400	1100/1700*	1,5/1,70*	400	82	**6299,00**
222881	480x820x(H)850	41	35	112	450	1100/1700*	1,5/2,3*	400	92	**7599,00**
222898	480x805x(H)850	48	42	128	450	1500/2200*	2	400	98	**8699,00**

MIESIARKA SPIRALNA Z WYJMOWANĄ DZIEŻĄ Z 2 PRĘDKOŚCIAMI, PRISMAFOOD

kod	mm	poj. (l)	wsad (kg)	wydajność (kg/h)	wym. dzieży (mm)	W	kM	V	kg	PLN
222904	390x670x(H)735	16	12	48	320	750	1	400	71,5	**7099,00**
222911	390x670x(H)735	22	17	56	360	750/1100*	1,0/1,5*	400	81	**7199,00**
222928	435x750x(H)810	32	25	88	400	1100/1300*	1,5/1,75*	400	95	**7999,00**
222935	480x815x(H)850	41	35	112	450	1100/1700*	1,5/2,3*	400	114	**8249,00**
222942	480x800x(H)850	48	42	128	450	1500	2	400	108	**10299,00**

* w zależności od wybranej prędkości

od **2889**^{00}

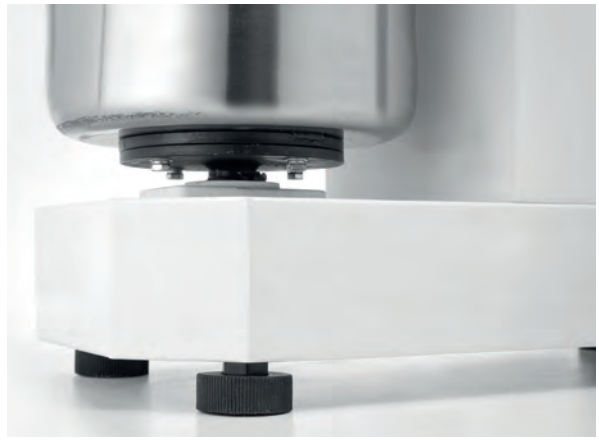


221822

MIESIARKA DO CIASTA Z 1 PRĘDKOŚCIĄ I STAŁĄ DZIEŻĄ

- Idealna dla pizzerii, cukierni, piekarni do wyrabiania ciasta na pizzę i innych wypieków
- Obudowa ze stali wysokiej jakości, lakierowanej na biało
- Dzieża, pokrywa bezpieczeństwa, spirala ze stali nierdzewnej 18/10
- Stała głowica i dzieża
- 1 prędkość ugniatania ciasta: 22 obroty dzieży i 178 obrotów haka na 1 min
- Mikrowyłącznik pokrywy bezpieczeństwa
- Cicha praca przekładni olejowej
- Wbudowany timer
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcem
- W modelach 221839 i 221846 oprócz kółek dodatkowe nóżki
- Model 201815 wyposażony tylko w nóżki

kod	V	W	mm	PLN
221822	230	400	730x300x(H)635	**2889,00**
221839	230	1500	840x420x(H)720	**3389,00**
221846	230	1500	870x450x(H)840	**4408,00**



Nóżki z regulacją

od 209,00



617250 617267 617380 617366 617373 617397 617328 617335 617342 617359

ŁOPATA OPERACYJNA DO PIZZY

kod	ø	długość (mm)	PLN
617250	ø200	(L)1720	**209,00**
617267	ø350	(L)1870	**239,00**

ŁOPATA DO PIZZY KWADRATOWA

kod	mm	PLN
617328	1530x330	**269,00**
617342	1650x450	**399,00**
617335	1830x330	**279,00**
617359	1950x450	**399,00**

ŁOPATA DO PIZZY KWADRATOWA, PERFOROWANA

kod	mm	PLN
617366	1530x330	**349,00**
617373	1830x330	**349,00**
617380	1650x450	**459,00**
617397	1950x450	**469,00**



617298 617274 617281

od 199,00



Al aluminium wash

ŁOPATA OPERACYJNA DO PIZZY

– Lekka i wytrzymała, wykonana z anodowanego aluminium

kod	mm	PLN
617281	ø330x630	**199,00**
617274	ø330x930	**249,00**
617311	ø450x750	**309,00**
617298	ø450x1050	**369,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

od 167,00

NEW



617151 617168 617182 617199 618103 617113 617120 617137

ŁOPATA OPERACYJNA DO PIZZY

Al aluminium | wash

- Lekka i wytrzymała, wykonana z anodowanego aluminium
- Rękojeść z uchwytem suwakowym, który ułatwia wyjmowanie pizzy z pieca

kod	-	mm	PLN
617151		230x1200	**167,00**
617168	perforowana	230x1200	**185,00**

ŁOPATA OPERACYJNA DO PIZZY

S.S. stainless steel

- Rękojeść z uchwytem suwakowym, który ułatwia wyjmowanie pizzy z pieca

kod	-	mm	PLN
617199	perforowana	230x1200	**185,00**
617182		230x1200	**210,00**

ŁOPATA DO PIZZY Z PERFORACJĄ, OKRĄGŁA

Al aluminium | wash

- Wykonana z twardego anodowanego aluminium - większa odporność na zużycie, ścieranie i korozję
- Perforacja umożliwiająca odprowadzanie nadmiaru mąki
- 2 nienagrzewające się uchwyty z tworzywa (w tym 1 przesuwny) chroniące przed oparzeniami

kod	mm	PLN
618103	230x1200	**198,00**

ŁOPATA DO PIZZY KWADRATOWA

Al aluminium | wash

- Lekka i wytrzymała, wykonana z anodowanego aluminium

kod	-	mm	PLN
617137	perforowana	305x1320	**234,00**
617113		305x1320	**185,00**
617120		405x1320	**221,00**
617144	perforowana	405x1320	**290,00**

RADEŁKO DO PIZZY CZARNE

NEW

- Ostrze ze stali nierdzewnej, rękojeść z polipropylenu
- W zestawie kolorowe klipsy pozwalające oznakować radełko zgodnie zasadami HACCP
- Klipsa nie można usunąć po montażu



617014

kod	ø	długość (mm)	PLN
617014	ø100	(L)230	**26,00**

RADEŁKO DO PIZZY

18/0 stainless steel | PP polypropylene

- Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- Rączka z polipropylenu
- Nadaje się do mycia w zmywarce

18,00



617007

kod	ø	długość (mm)	PLN
617007	ø100	(L)230	**18,00**

Al aluminium

38,00



617731

CHWYTAK DO BLACH

- Pasuje do wszystkich typów blach

kod	mm	PLN
617731	(L)200	**38,00**

od 93,00



617144 617175 617816 617861 617212 525593 525630 617441

ŁOPATA DO PIZZY KWADRATOWA

S.S. stainless steel

kod	mm	PLN
617175	305x1320	**179,00**

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECÓW DO PIZZY

- Szczotka z miedzianego włosia
- Uchwyt z aluminium
- Stalowy skrobak

Al aluminium

kod	mm	PLN
525593	(L)1320	**234,00**

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECÓW DO PIZZY

- Szczotka z miedzianego włosia
- Uchwyt z kwasoodpornej stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
617441	(L)1570	**159,00**

ŁOPATA DO PIZZY KWADRATOWA

- Długi drewniany uchwyt
- Głowica wykonana z aluminium
- Odporna na wysoką temperaturę

Al aluminium, wash

kod	mm	PLN	
617816	305x1320	**106,00**	
618028	355x1320	**93,00**	N
617861	405x1320	**160,00**	

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECÓW DO PIZZY

- Szczotka z mosiężnego drutu
- Stalowy skrobak
- Odkręcany drewniany uchwyt zakończony śrubą

kod	mm	PLN
525630	930x260	**160,00**

33,00

S.S. stainless steel



617700

CHWYTAK DO BLACH

- Pasuje do wszystkich typów blach

kod	mm	PLN
617700	(L)190	**33,00**



523902

19,00

PP polypropylene, S.S. stainless steel

SZPATUŁA DO CIAST

- Uchwyt z polipropylenu

kod	mm	PLN
523902	265x55	**19,00**



523957

30,00

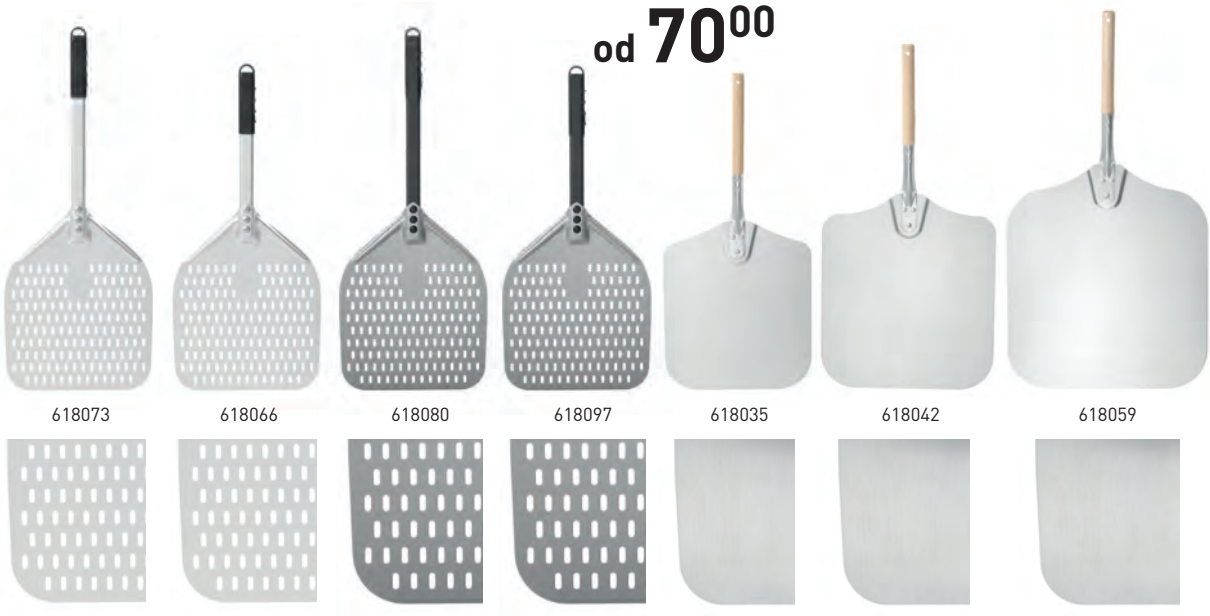
PP polypropylene, S.S. stainless steel

SZPATUŁA/NÓŻ DO TORTU

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

kod	mm	PLN
523957	300x75	**30,00**

od 70,00



618073 618066 618080 618097 618035 618042 618059

NEW

ŁOPATA DO PIZZY Z PERFORACJĄ I KRÓTKĄ RĄCZKĄ, KWADRATOWA

- Idealna do użytku w niewielkich pomieszczeniach
- Wykonana z anodowanego aluminium
- Lekka i wytrzymała
- Perforacja umożliwiająca odprowadzanie nadmiaru mąki
- Krótka rączka
- Nienagrzewający się uchwyt z silikonu

kod	mm	PLN
618073	305x660	**131,00**
618066	355x710	**139,00**

NEW

ŁOPATA DO PIZZY Z PERFORACJĄ I KRÓTKĄ RĄCZKĄ, KWADRATOWA

- Wykonana z twardego anodowanego aluminium - większa odporność na zużycie, ścieranie i korozję
- Perforacja umożliwiająca odprowadzanie nadmiaru mąki
- Wyposażona w krótką rączkę, idealną do niewielkich przestrzeni
- Nienagrzewający się uchwyt z silikonu chroniący przed oparzeniami

kod	mm	PLN
618080	355x710	**164,00**
618097	305x660	**153,00**

NEW

ŁOPATA DO PIZZY Z KRÓTKĄ RĄCZKĄ, KWADRATOWA

- Idealna do użytku w niewielkich pomieszczeniach
- Krótka drewniana rączka
- Głowica wykonana z aluminium
- Duża odporność termiczna

kod	mm	PLN
618035	305x660	**70,00**
618042	355x710	**77,00**
618059	405x760	**93,00**

od 105,00

od 89,00



617212 617236 520604 520628

ŁOPATA DO PIZZY DREWNIANA

- Wykonana z drewna bukowego klejonego
- Końcówka zaostrzona w celu łatwego nakładania ciasta
- Na końcu uchwytu otwór ułatwiająca zawieszenie łopaty
- Ze względu na technologię produkcji łopat nie należy narażać ich na nadmierny kontakt z wilgocią

kod	mm	PLN
617212	1100x300	**105,00**
617236	1130x350	**145,00**

MIESZADŁO DREWNIANE

- Do mieszania dużych ilości zup oraz innych płynnych i półpłynnych potraw w garnkach, kotłach warzelnych, na 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	PLN
520604	700x95	**89,00**
520611	1000x95	**95,00**
520628	1250x95	**115,00**



617243

302,00

DESKA DO PIZZY AL METRO LUB FOCACCCI DREWNIANA

- Znajduje zastosowanie do: formowania ciasta w odpowiedni kształt i wymiar 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, aby łatwiej nabierać ciasto

kod	mm	PLN
617243	800x400	**302,00**

* Wymiary mogą się nieznacznie różnić, ze względu na rzemieślniczy charakter wykonania produktu



617724

105,00

ŁOPATA DO PIZZY DREWNIANA

- Wykorzystywana do wykładania z pieca i podawania
- Wykonana z wytrzymałego drewna, odporna na temperaturę

kod	mm	PLN
617724	535x305x(H)10	**105,00**



616994

284,00

DESKA DO SERWOWANIA DREWNIANA

- Wykorzystywana do wykładania z pieca i podawania
- Wykonana z wytrzymałego drewna, odporna na temperaturę

kod	mm	PLN
616994	600x400	**284,00**

* Wymiary mogą się nieznacznie różnić, ze względu na rzemieślniczy charakter wykonania produktu



618004

od 79,00

SZPIKULEC DO PRZEKŁUWANIA PĘCHERZY W CIEŚCIE

- Przeznaczony do przekłuwania pęcherzy bez wyciągania pizzy z pieca
- Dwie długości akcesorium do wyboru dla lepszego dopasowania do głębokości pieców
- Używanie szpikulca niweluje ryzyko poparzenia
- Wykonany ze stali nierdzewnej odpornej na wysoka temperaturę, łatwy w czyszczeniu
- Ergonomiczna, nienagrzewająca się rękojeść z tworzywa sztucznego

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
618004	1	(L)750	**79,00**
618011	12	(L)1350	**83,00**

od 45,00



664025



664032



664049



664018

od 354,00

664001

TABLICA ŚCIENNA

- Czarna, z drewnianą ramą

kod	mm	PLN
664025	300x400	**45,00**
664032	400x600	**69,00**
664049	600x800	**147,00**

TABLICA WOLNOSTOJĄCA

- Czarna, z drewnianą ramą

kod	mm	PLN
664001	500x450x(H)850	**354,00**
664018	700x600x(H)1200	**719,00**

ŁOPATY DO PIZZY

Al aluminium

od **527,00**



Lilly Codroipo najbardziej znany na świecie, włoski producent profesjonalnych akcesoriów do pizzy

ŁOPATA DO PIZZY SOLE MIO PERFOROWANA

- Bardzo 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

kod	mm	PLN
617830	1700x330	**573,00**
617847	1700x500	**747,00**

ŁOPATA DO PIZZY ORCHIDEA

- Lekka i wytrzymała, z anodowanego aluminium
- Zaostrzony brzeg i mikroperforacja powierzchni dla łatwego podważania i nabierania pizzy

kod	mm	PLN
617854	1700x330	**527,00**
617878	1700x500	**668,00**

ŁOPATA DO PIZZY ITALIA 3D PERFOROWANA

- Bardzo 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

kod	mm	PLN
617809	1700x320	**626,00**
617823	1700x500	**800,00**

ŁOPATA OPERACYJNA DO PIZZY

- Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyty z tworzywa
- Do obracania i wyjmowania pizzy
- Ruchomy uchwyt

kod	-	mm	PLN
617779		ø200x1700	**344,00**
617786	perforowana	ø220x1700	**395,00**

ŁOPATA DO PIZZY VENEZIA

- Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	ø	długość (mm)	PLN
617793	ø260	(L)1350	**215,00**

AKCESORIA DO PIECÓW DO PIZZY VENEZIA - ZESTAW 3 ELEMENTÓW

- 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	PLN
617748	(L)1350	**645,00**

od **215,00**



617779 617786 617793 zestaw 617748

* Wymiary mogą się nieznacznie różnić, ze względu na rzemieślniczy charakter wykonania produktu

od 199,00



525647 525685 525661 617762

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECÓW DO PIZZY, PIONOWA

– Miękkie włosie, stalowy skrobak

kod	-	mm	PLN
525647	pionowa	1700x55	**344,00**
525654	szczotka zapasowa	170x55	**96,00**

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECÓW DO PIZZY VENEZIA ZAOKRĄGLONA

– Miękkie włosie, stalowy skrobak

kod	-	mm	PLN
525685		1350x150	**199,00**
525692	szczotka zapasowa	150x55	**76,00**

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECÓW DO PIZZY

– Twarde włosie, stalowy skrobak

kod	-	mm	PLN
525661		1700x220x(H)70	**306,00**
525678	szczotka zapasowa	220x70	**79,00**

WIESZAK NA ŁOPATY I SZCZOTKI DO PIZZY – 3 MIEJSCA

– Wolnostojący
– Stelaż ze stali nierdzewnej
– W zestawie: drewniane uchwyty i podstawka

kod	mm	PLN
617762	420x240x(H)1600	**1022,00**

328,00



617755

od 206,00



617663

WIESZAK DREWNIANY NA ŁOPATY I SZCZOTKI DO PIZZY – 4 MIEJSCA

– Do montażu na ścianie

kod	mm	PLN
617755	400x220x(H)140	**328,00**

ŁOPATA DO WYJMOWANIA PIZZY Z PIECÓW PRZELOTOWYCH

– Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	ø	długość (mm)	PLN
617687	ø330	(L)500	**206,00**
617694	ø400	(L)570	**229,00**
617663	ø500	(L)670	**249,00**



462911

318,00

OLIWIARKA FRIULANA

kod	litry	mm	PLN
462911	0.75	90x210x(H)220	**318,00**



855539

113,00

ŁYŻKA DO SOSU DO PIZZY

– Wykonana ze stali nierdzewnej

kod	-	mm	PLN
855539	poj. 85 g	øx(H)10	**113,00**

* Wymiary mogą się nieznacznie różnić, ze względu na rzemieślniczy charakter wykonania produktu

do cen należy doliczyć VAT 23%

od 65,00

Zobacz film



855546

NÓŻ DO CIASTA DO PIZZY GIĘTKI

– Wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	mm	PLN
855546	(L)120	**65,00**



855553

NÓŻ DO CIASTA DO PIZZY

– Wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	mm	PLN
855553	(L)120	**71,00**
855560	(L)160	**84,00**



855584

SZPACHELKA DO CIASTA DO PIZZY

– Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	mm	PLN
855584	(L)260	**65,00**



617021

RADEŁKO DO PIZZY

kod	mm	PLN
617021	ø100x260	**225,00**



617038

RADEŁKO DO PIZZY ZAKRZYWIONE

kod	mm	PLN
617038	ø100x120	**225,00**



515051

WAŁEK DO NAKŁUWANIA CIASTA

– Ostrza ze stali nierdzewnej, wałek z polipropylenu, rama z aluminium

kod	mm	PLN
515051	80x110x(H)250	**236,00**



855591

SZPATUŁA DO PIZZY

– Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	mm	PLN
855591	280x90x(H)30	**77,00**



855614

SZPATUŁA DO PIZZY

– Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	mm	PLN
855614	(L)330	**96,00**



855577

SZPATUŁA DO PIZZY

– Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	mm	PLN
855577	(L)370	**128,00**



523919

ŁOPATKA DO PIZZY

– Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	mm	PLN
523919	120x250	**149,00**



617717

CHWYTAK DO BLACH

– Wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	mm	PLN
617717	(L)250	**153,00**



855522

CHOCHLA DO SOSU DO PIZZY PŁASKA

– Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	-	PLN
855522	poj. 90 g	**115,00**

* Wymiary mogą się nieznacznie różnić, ze względu na rzemieślniczy charakter wykonania produktu

TALERZE DO PIZZY SPECIALE

– Wykonane 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 **16,50**



774847

TALERZ DO PIZZY SPECIALE

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
774830	6	ø280	17,00
774847	6	ø330	24,00



774892

TALERZ DO PIZZY SPECIALE DEKOROWANY

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
774892	6	ø330	29,00



774885

TALERZ DO PIZZY SPECIALE GRANIT

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN/szt.
774885	6	ø330	24,00



774861

TALERZ DO PIZZY SPECIALE ŻÓŁTY

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
774861	6	ø330	24,00



774854

TALERZ DO PIZZY SPECIALE SZARY

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
774854	6	ø330	24,00



774878

TALERZ DO PIZZY SPECIALE POMARAŃCZOWY

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
774878	6	ø330	24,00



769904

NEW

TALERZ DO PASTY SPECIALE

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
769928	6	ø265	30,00



777855

TALERZ DO PIZZY SPECIALE BAROCCO

kod	mm	PLN
777855	ø330	28,00



769935

NEW

TALERZ DO PASTY SPECIALE BAROCCO

kod	mm	PLN
769935	ø275	46,00



769911

NEW

TALERZ DO PIZZY CRETE

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
769911	6	ø330	29,00



769904

NEW

TALERZ DO PASTY CRETE

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
769904	6	ø265	30,00

ARCOROC

C8016

TALERZ FRIEND'S TIME NA PIZZĘ BIAŁY

kod	mm	PLN/szt.
C8016	ø321x(H)24	16,90

ARCOROC



P1139

TALERZ FRIEND'S TIME DO PIZZY CZARNY

kod	kolor	mm	PLN/szt.
P1139	czarny	ø321x(H)24	16,50

ARCOROC



P1140

TALERZ FRIEND'S TIME DO STEKÓW CZARNY

kod	mm	PLN/szt.
P1140	(H)30	16,50

ARCOROC



P1138

TALERZ FRIEND'S TIME DO MAKARONU

kod	mm	PLN/szt.
P1138	ø285x(H)45	16,50

do cen należy doliczyć VAT 23%

od 17,00



617069

BLACHA DO PIZZY OKRĄGŁA

- Wykonana z niebieskiej stali
- Idealna do równego wypieku pizzy
- Grubość blachy: 0,75 mm
- Można stosować w piecu opalanym drewnem

kod	mm	PLN
617069	ø200x(H)25	17,00
617076	ø220x(H)25	20,00
617083	ø240x(H)25	22,00
617090	ø260x(H)25	24,00
617106	ø280x(H)25	27,00
617205	ø300x(H)25	29,00
617304	ø320x(H)25	30,00
617403	ø360x(H)25	31,00
617410	ø400x(H)25	36,00
617427	ø450x(H)38	40,00
617434	ø500x(H)38	56,00
617489	ø600x(H)25	79,00



808276

84,00

BLACHA DO PIZZY PROSTOKĄTNA

- Wykonana z niebieskiej stali
- Idealna do równomiernego wypieku pizzy

kod	mm	PLN
808276	øx(H)25	84,00



617922

od 22,00

BLACHA DO PIZZY OKRĄGŁA

- Wykonana ze stali węglowej z powłoką aluminiową
- Idealna do równego wypieku pizzy
- Grubość blachy: 0,75 mm

kod	mm	PLN
617885	ø200x(H)25	22,00
617892	ø220x(H)25	27,00
617908	ø240x(H)25	28,00
617915	ø260x(H)25	29,00
617922	ø280x(H)25	31,00
617939	ø300x(H)25	31,00
617946	ø320x(H)25	34,00
617953	ø360x(H)25	47,00
617960	ø400x(H)25	57,00
617977	ø450x(H)38	75,00
617984	ø500x(H)38	80,00
617991	ø600x(H)25	126,00



617533

od 15,00

SIATKA DO PIZZY OKRĄGŁA

- Idealna do równego wypieku pizzy
- Wykonana z aluminium

kod	mm	PLN
617502	ø230	16,00
617519	ø250	15,00
617526	ø280	16,00
617533	ø300	18,00
617540	ø330	19,00
617557	ø360	22,00
617564	ø400	26,00
617465	ø430	29,00
617571	ø450	29,00
617588	ø508	37,00
617595	ø600	69,00

od **47,00**



v505540

Wzmocnione modele
ø500 i ø600 mm

wash

DESKA DO SERWOWANIA PIZZY

– Wykonana z surowego drewna bukowego
– Zagłębienia ułatwiają krojenie pizzy na 6 równych części

kod	mm	PLN
505540	ø300	**47,00**
505557	ø350	**54,00**
505564	ø400	**57,00**
505571	ø450	**64,00**
505588	ø500	**94,00**

Cr
chrome plated



810361

221,00

STOJAK NA SIATKI/BLACHY DO PIZZY

– Na 14 siatek lub blach do pizzy

kod	mm	PLN
810361	300x305x(H)680	**221,00**

od **62,00**

505533



505526

DESKA DO SERWOWANIA 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	PLN
505526	ø254x(H)6	**62,00**
505533	ø305x(H)6	**77,00**

<175°C
temp.



PP
polypropylene

0,10 szt.

PODKŁADKI DYSTANSOWE DO TRANSPORTU PIZZY – 500 SZT.

– Wysokość podkładki: 35 mm

kod	ilość szt. w opak.	szt./opak.
709900	500	**0,10/49,00**



709900



do cen należy doliczyć VAT 23%

73,00



709887

TORBA TERMOIZOLACYJNA NA PIZZĘ - NA 4 PUDEŁKA 35X35 CM

- Przeznaczona dla firm gastronomicznych oferujących jedzenie z dowozem do klienta
- Wykonana z wytrzymałego poliestru (z zewnątrz 600D, od środka 210D) z izolacją w postaci pianki o grubości 5 mm
- Łatwa w utrzymaniu czystości
- Duża komora mieszcząca 4 pudełka do pizzy o wymiarach 35x35 cm
- Zapięcie na rzep umożliwiające szybkie i szczelne zamknięcie torby
- Uchwyty zapewniające stabilne i komfortowe przenoszenie torby
- Na wierzchu przezroczysta kieszeń na rachunki

kod	mm	PLN
709887	360x360x(H)200	**73,00**

98,00



709870

TORBA TERMOIZOLACYJNA NA PIZZĘ - NA 4 PUDEŁKA 45X45 CM

- Przeznaczona dla firm gastronomicznych oferujących jedzenie z dowozem do klienta
- Wykonana z wytrzymałego poliestru (z zewnątrz 600D, od środka 210D) z izolacją w postaci pianki o grubości 5 mm
- Łatwa w utrzymaniu czystości
- Duża komora mieszcząca 4 pudełka do pizzy o wymiarach 45x45 cm
- Zapięcie na rzep umożliwiające szybkie i szczelne zamknięcie torby
- Uchwyty zapewniające stabilne i komfortowe przenoszenie torby
- Na wierzchu przezroczysta kieszeń na rachunki

kod	mm	PLN
709870	460x460x(H)210	**98,00**

od 246,00



709764

TORBA - LUNCHBOX

- Wysokiej jakości, trójwarstwowa izolacja utrzymuje gorące jak i zimne potrawy w odpowiedniej temperaturze, co gwarantuje zadowolenie klienta:
  - wytrzymały, wodoodporny poliester z zewnątrz, łatwy
  - w utrzymaniu czystości
  - warstwa pianki PE w środku ścianek
  - folia aluminiowa od wewnątrz izoluje i odbija ciepło, łatwa
  - w utrzymaniu czystości
- Klapka z magnesem szczelnie zamyka pokrywę
- Na wierzchu torby kieszeń zamykana patką z rzepem
- Z przodu torby przezroczysta kieszeń na rachunki, ulotki, etc.
- 2 uchwyty z gumowymi rączkami dla wygodnego przenoszenia
- 2 płyty ze sklejki usztywniają ścianki boczne, stabilizując torbę wraz z ładunkiem w trakcie transportu (do samodzielnego montażu)
- Komora mieści odpowiednio 6(709764), 8(709771), 12(709788)
- i 12(709795) pojemników lunch box o wymiarach 200x250 mm

kod	pojemność	wymiary (mm)	wymiary wew. (mm)	PLN
709764	6 lunchbox	480x300x(H)270	440x280x(H)260	**246,00**
709771	8 lunchbox	540x460x(H)200	505x430x(H)175	**306,00**
709795	12 lunchbox	550x460x(H)360	515x445x(H)340	**369,00**
709788	16 lunchbox	700x290x(H)350	670x270x(H)340	**333,00**







od 234,00



Możliwość złożenia, wygodna do przechowywania



Wysoka gęstość warstwy izolacyjnej utrzymuje odpowiednio wysoką lub niską temperaturę żywności

Wytrzymały, gruby materiał nylonowy

Wszyte paski o bardzo dużej wytrzymałości

Wnętrze winylowe ułatwia czyszczenie

Kieszeń na rachunki

Mieści pojemniki GN 1/1



GBD101011110



GBD121515110



GBD211417110

Wkłady chłodzące Camchiller® (CP3253443) lub grzewcze Camwarmer® (HP3253444) – zobacz strona 464



- Torba termoizolacyjna Cambro – idealna do transportu potraw do klienta
- Niezbędne wyposażenie każdego punktu gastronomicznego i cateringowego
- Nylonowa powłoka zapewnia skuteczne odprowadzanie wilgoci
- Niezawodna warstwa izolacyjna utrzymuje wysoką lub niską temperaturę potraw
- Wygodne otwieranie torby
- 2 uchwyty o dużej wytrzymałości gwarantują stabilność potraw w trakcie dostawy do klienta
- Pojemna, przezroczysta kieszeń na rachunki
- Łatwe w utrzymaniu czystości winylowe wnętrze
- Kompaktowa składalna forma ułatwia przechowywanie
- Dostępne pojemności: 17 l, 42 l, 78 l
- Kolor: czarny

kod	mm	PLN
GBD101011110	255x255x(H)280	**234,00**
GBD121515110	305x380x(H)380	**336,00**
GBD211417110	535x355x(H)430	**425,00**



TORBA LUNCHBOX

- Wykonana z wytrzymałego poliestru, łatwa w utrzymaniu czystości
- Wysokiej jakości izolacja utrzymuje gorące jak i zimne potrawy w odpowiedniej temperaturze
- Szczelne zamknięcie na zamek
- Duża komora mieści 6 pojemników lunchbox o wymiarach 200x250 mm
- Ładowana od góry dla szybkiego pakowania i rozpakowywania torby
- Wyjmowana przegroda dzieląca wnętrze torby na pół, mocowana na rzepy
- Dwa uchwyty zapewniają wygodne przenoszenie
- Poręczna przezroczysta kieszeń na dokumenty

kod	mm	PLN
709849	450x290x(H)300	**122,00**

122^{00}



709849



Zobacz film

TORBA TERMOIZOLACYJNA DO PIZZY

- Opakowania termoizolacyjne pozwalają zaoszczędzić czas i pieniądze oraz 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

kod	pojemność	wymiary (mm)	PLN
709825	4 kartony	360x360x(H)200	**120,00**
709818	4 kartony	460x460x(H)210	**144,00**
709863	2 kartony	650x650x(H)150	**263,00**

od 120^{00}



709818

CAMBRO

wash



od 159,00



GBP216110



GBP318110

- Torba termoizolacyjna zapewnia bezpieczny transport pizzy podczas dostawy do klienta
- Idealna dla pizzerii i punktów gastronomicznych z pizzą w menu
- Wykonana z materiału najwyższej jakości: dwufunkcyjnego grubego poliestru (600 den)
- Warstwa izolacyjna o wysokiej gęstości utrzymuje właściwą temperaturę przewożonych potraw
- Właściwa wentylacja wnętrza zapewnia dopływ powietrza
- Łatwa w utrzymaniu czystości – możliwość mycia w zmywarkach
- 2 wytrzymałe i lekkie uchwyty zapewniają stabilne transportowanie potraw
- Przezroczysta kieszeń na rachunki
- Kolor: czarny

kod	pojemność	mm	PLN
GBP216110	2 pizze ø406 mm lub 3 pizze ø355 mm	420x460x(H)165	**159,00**
GBP318110	3 pizze ø457 mm lub 4 pizze ø406 mm	445x510x(H)190	**199,00**
GBP518110	5 pizz ø457 mm lub 6 pizz ø406 mm	495x495x(H)320	**275,00**
GBP220110	2 pizze ø510 mm lub 3 pizze ø457 mm	430x550x(H)165	**255,00**

HENDI

Al aluminium | PE polyethylene | PP polypropylene

WODOODPORNA POWŁOKA
Wysokiej jakości materiały wykorzystane do produkcji torby pozwalają uchronić jej zawartość przed ingerencją wody i wiatru.
DOSTAWY W DESZCZU I ŚNIEGU NIE STANOWIĄ PROBLEMU

412,00

NIESAMOWICIE POJEMNE WNĘTRZE
Pojemność torby wynosi 72 litry.
Pozwala to na dostarczenie nawet:
10 pizza boxów* lub 8 sałatek*
+ 6 dań głównych* + 6 zup*
DUŻA POJEMNOŚĆ = DUŻA WYDAJNOŚĆ =
= NIŻSZY KOSZT DOSTAWY = WYŻSZY ZYSK
* do pomiaru wykorzystano standardowe opakowania używane w dostawach.



REGULOWANA PÓŁKA TERMICZNA
Półka dzieląca komorę na dwie części.
Zdefiniuj miejsce na sałatki, surówki.
Osobno ustaw gorące dania.
NA DOLE CHŁODNE,
U GÓRY GORĄCE

SEPARATORY
Torba termiczna posiada 5 półkolistych separatorów w dolnej powłoce. Izolują one termicznie kabinę pojemnika od podłoża. Zapobiegają nadmiernej eksploatacji zewnętrznej tkaniny.
STAWIAJ SWOBODNIE
DANIA SĄ BEZPIECZNE



WIELOFUNKCYJNE NOSIDŁO
Zaopatrzone w:
- Napinacze – piersiowy + pas
- Zaczepy na terminale – kasowe, płatnicze / na szelkach
- Comfort system – miękkie, wentylowane okładziny z light foam na plecach i uprzęży
- Nieprzemakalna kieszeń na rachunek

FUNKCJONALNOŚĆ KOMFORT „SWOBODNE RĘCE"

TRÓJWARSTWOWA ŚCIANA Z KOMOROWYM WKŁADEM
Niska przenikalność temperatury spowodowana jest wielowarstwowym układem ścian gdzie ważną rolę odgrywa wkład komorowy PVC. Usztywnia on konstrukcję i skutecznie izoluje od zewnętrznych temperatur.
TECHNIKA THERMO INSTANT
POZWALA UTRZYMAĆ CIEPŁO
DAŃ PONAD 1,5 GODZINY

PASY KONSTRUKCYJNE I NOŚNE W TECHNOLOGII SAMOCHODOWEJ
Polipropylenowe taśmy w splocie pasa parcianego. Trwałość, wytrzymałość i świetny wygląd na lata.
PASY NIE MECHACĄ SIĘ I NIE STRZĘPIĄ

PLECAK TERMOIZOLACYJNY DOSTAWCZY

- Polecany do użytku w pizzeriach podczas transportu zamówień
- Duże, regulowane, wyścielane pasy na ramiona
- Wyścielana tylna ścianka na plecach dla komfortu
- Regulowany pasek w talii dla zwiększenia stabilności
- Duże, wyścielane uchwyty do przenoszenia
- Niewielki ciężar
- Wodoodporny dzięki zastosowaniu wytrzymałego poliestru 600D
- 2 warstwy izolacji komory: pianka PE i folia aluminiowa
- Duża komora z regulowaną półką na rzepy
- Pojemność: do 10 pizza boxów
- Jedna strona plecaka może być otwierana za pomocą zamka błyskawicznego dla łatwego dostępu
- Przezroczysta kieszeń na rachunki
- Listwa odblaskowa zamontowana na zewnątrz dla zwiększenia bezpieczeństwa

kod	mm	PLN
709801	410x410x(H)490	**412,00**

CAMBRO

od 589,00



- Plecak termoizolacyjny idealny dla restauracji, punktów gastronomicznych i fast foodów
- Niezastąpiony w pracy kurierów dostarczających gotowe dania na rowerach, skuterach czy motocyklach
- Specjalna termiczna przegroda wewnątrz komory plecaka umożliwia jednoczesne przewożenie ciepłych i zimnych potraw
- Otwieranie z góry i od przodu ułatwia umieszczanie gotowych dań w plecaku oraz ich wyjmowanie
- Warstwa izolacyjna o wysokiej gęstości utrzymuje odpowiednią temperaturę dostarczanych posiłków
- Wytrzymałe i wygodne szelki plecaka gwarantują komfort przewożenia i stabilizację zawartości plecaka w czasie transportu
- Zdejmowana, poręczna kieszeń na telefon komórkowy przypięta do szelki
- Dodatkowe boczne uchwyty umożliwiają noszenie produktu w ręce
- Kieszenie na przyprawy, sztućce oraz inne małe przedmioty
- Zamknięcie plecaka na klamry i rzepy
- Dodatkowa klamra na klatce piersiowej pozwala utrzymać plecak w pozycji pionowej
- Odblaskowa taśma zwiększa widoczność i bezpieczeństwo dostawcy podczas jazdy rowerem, skuterem czy motocyklem
- Kompaktowa i składana forma plecaka umożliwia wygodne przechowywanie
- Winylowe wnętrze produktu łatwe w utrzymaniu czystości
- Kolor: czarny

kod	mm	PLN
GBBP111417110	355x280x(H)430	**589,00**
GBBP151417110	355x380x(H)430	**619,00**

ROŻNA GAZOWE DO KURCZAKÓW

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Drzwi skrzydłowe z hartowanego szkła
- Prawe drzwi otwierane wraz z częścią prawej obudowy dla ułatwienia wkładania rusztów
- Długość rożna z uchwytem: 950 mm, długość użytkowa rożna: 740 mm
- Przekrój rożna: 12x12 mm
- Silniczek elektryczny obracający rożnami: 30 W/230 V
- Przystosowane fabrycznie do gazu ziemnego
- W zestawie dysze na gaz butlowy LPG
- Oświetlenie komory



226070

od 7149,00







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
PLN	**7149,00**	**8299,00**	**9599,00**

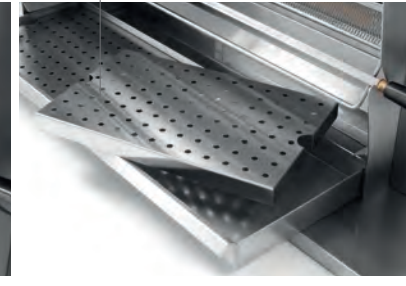
System otwierania drzwi ułatwiający wyjmowanie rusztów



Niezależnie sterowane strefy grzewcze



Wyjmowana taca ociekowa na tłuszcz i resztki



Al aluminium S.S. stainless steel



267264

1233,00

NÓŻ ELEKTRYCZNY DO KEBABU

- Profesjonalny sprzęt przeznaczony do krojenia dowolnego rodzaju pieczonego mięsa na kebab, shoarmę, gyros itp.
- Rękojeść wykonana z aluminium z przewodem o dł. 2,7 m
- Gładkie ostrze ø 80 mm oraz dodatkowe ząbkowane ostrze ø 80 mm w zestawie
- Osłona noża ze stali nierdzewnej zapewniająca bezpieczeństwo w trakcie krojenia
- Prędkość cięcia noża: 8000 obr./min
- Współczynnik szczelności: IPX4
- Uchwyt do odkładania rękojeści w standardzie
- Zasilacz z lampką kontrolną
- W zestawie: kamienna ostrzałka, stojak na ostrza i śrubokręt

kod	V	W	mm	PLN
267264	230	80	232x120x(H)115	**1233,00**



267226

2199,00

NÓŻ ELEKTRYCZNY DO KEBABA

- Przeznaczony do krojenia dowolnego rodzaju pieczonego mięsa na kebab w warunkach profesjonalnych
- Ostrze ze stali nierdzewnej
- W zestawie: ostrzałka, zasilacz, 2 ostrza: ø80 i 90 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	PLN
267226	230	90	215x115x(H)106	**2199,00**



267257

1110,00

NÓŻ ELEKTRYCZNY DO KEBABA 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 0-8 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) informującymi o stanie baterii
- W zestawie 2 akumulatorki, każdy o pojemności 2000 mAh
- Zabezpieczenie przed przeciążeniem z przyciskiem resetującym
- W zestawie ostrzałka do noża
- Waga: 1,3 kg

kod	V	W	mm	PLN
267257	230	80	199x114x(H)184	**1110,00**

641,00

18/0 stainless steel



267240

NÓŻ ELEKTRYCZNY DO KEBABA

- 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 0-8 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
- W zestawie ostrzałka do noża
- Waga: 1 kg

kod	V	W	mm	PLN
267240	230	80	194x113x(H)173	**641,00**

KEBAB

- 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
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Osłona palnika wykonana ze stali nierdzewnej AISI-310
- Wymagane podłączenie do prądu

S.S. stainless steel

3199,00

3659,00

MADE IN TURKEY

U góry silnik z możliwością zmiany kierunku obrotów

Demontowalne osłony termiczne pozwalają zaoszczędzić do 30 energii

Szeroka powierzchnia grzewcza skraca czas pieczenia

3 palniki, o mocy 9,75 kW

4 palniki, o mocy 13 kW





143087

Wyjmowana taca na wytopiony tłuszcz

226001

KEBAB GAZOWY

- 3 palniki o łącznej mocy 9,75 kW
- Szeroka powierzchnia grzewcza skraca czas pieczenia
- U góry silnik z możliwością zmiany kierunku obrotów
- Moc silnika 16,7 W/230 V
- Długość rożna: 725 mm, wsad mięsa: do 40 kg, maks. wymiary beli mięsa: ø400x(H)510 mm
- Wymiary wraz z tacą na tłuszcz i mięso: 550x700x(H)960 mm
- Waga: 25 kg

kod	kW[HS]	mm	PLN
143087	9.75	470x550x(H)960	**3199,00**

KEBAB GAZOWY

- 4 palniki o łącznej mocy 12 kW
- Szeroka powierzchnia grzewcza skraca czas pieczenia
- U góry silnik z możliwością zmiany kierunku obrotów
- Moc silnika 16,7 W/230 V
- Długość rożna: 900 mm
- Wsad mięsa: 40-60 kg, maks. wymiary beli mięsa: ø300x(H)650 mm
- Wyjmowana taca na wytopiony tłuszcz
- Waga: 30 kg

kod	kW[HS]	mm	PLN
226001	12	470x550x(H)1150	**3659,00**

4999,00



KEBAB ELEKTRYCZNY

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- 4 strefy grzewcze zatopione w szkle Robax, każda ok. 1,8 kW, załączane oddzielnie
- Każda strefa z przełącznikiem z 5 stopniami mocy grzania: 0-1-2-3-Max
- U góry silnik z możliwością zmiany kierunku obrotów
- Moc silnika 16,7 W/230 V
- 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: 40-60 kg, maks. wymiary beli mięsa: ø300x(H)650 mm
- Wyjmowana taca na wytopiony tłuszcz
- Waga: 30 kg

kod	V	W	mm	PLN
226018	400	7200	550x700x(H)1120	**4999,00**

od 117,00



NÓŻ DO KEBABA

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	PLN
840856	2	550	**125,00**
840849	2	500	**117,00**
841402	3	550	**134,00**
841396	3	500	**139,00**
841389	3	450	**127,00**

1299,00

NEW



GRILL KONTAKTOWY PANINI XL

- 2 żeliwne ryflowane płyty grzejne z powłoką zapobiegającą przywieraniu potraw
- Elementy grzewcze o dużej mocy
- Temperatura ustawiana płynnie, za pomocą termostatu, w zakresie: od 0°C do 300°C
- Ochrona przed przegrzaniem - otwory wentylacyjne w obudowie
- Mechanizm sprężynowy umożliwiający zablokowanie pokrywy w dowolnej pozycji
- Łatwe czyszczenie. W zestawie szczotka do czyszczenia płyt

kod	V	W	mm	PLN
263624	230	2700	548x415x(H)210	**1299,00**

Al aluminium | S.S. stainless steel



Zobacz film

139,00

224830

S.S. stainless steel



709,00

224847

Zobacz film

MASZYNKA DO MAKARONU

- Idealna do przygotowywania świeżego makaronu (maks. szerokość ciasta 140 mm)
- Pokrętło regulacji grubości ciasta w 7 krokach: 0,2-2,5 mm
- 3 wałki/ostrza ze stopu aluminium: do wałkowania ciasta, makaronu tagliatelle i fettuccine o szerokości wstążki 65 mm
- Posiada korbkę i uchwyt mocowania do stołu

kod	mm	PLN
224830	382x440x(H)340	**139,00**

MASZYNKA DO MAKARONU ELEKTRYCZNA

- Idealna do przygotowywania świeżego makaronu (maks. szerokość ciasta 170 mm)
- Wyłącznik bezpieczeństwa w pokrywie
- Pokrętło regulacji grubości ciasta w 7 krokach: 0,2-2,5 mm
- 3 wałki/ostrza: do wałkowania ciasta, makaronu tagliatelle (6,25 mm) i fettuccine (2 mm)
- Rolki i nóż ze stali nierdzewnej 430

kod	V	W	mm	PLN
224847	230	70	258x218x(H)232	**709,00**



359,00



226407

Zobacz film

MASZYNKA DO MAKARONU

- Idealna do przygotowywania świeżego makaronu, szerokość ciasta 140 mm
- Korbka i uchwyt mocowania do stołu
- Pokrętło regulacji grubości ciasta 0,2-2,2 mm
- Podwójny nóż – możliwość uzyskania 2 rodzajów makaronu: tagliatelle 2 mm i fettuccine 6,5 mm

kod	mm	PLN
226407	180x130x(H)205	**359,00**

759,00



226414

MASZYNKA DO MAKARONU ELEKTRYCZNA

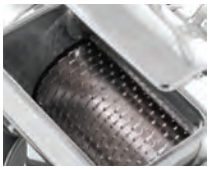
- Idealna do przygotowywania świeżego makaronu, szerokość ciasta 140 mm
- Pokrętło regulacji grubości ciasta 0,2-2,2 mm
- Podwójny nóż – możliwość uzyskania 2 rodzajów makaronu: tagliatelle 2 mm i fettuccine 6,5 mm
- Korbka i uchwyt mocowania do stołu

kod	V	W	mm	PLN
226414	230	80	200x185x(H)160	**759,00**

URZĄDZENIE DO TARCIA TWARDYCH SERÓW I BUŁKI TARTEJ

- Idealne do użytku w restauracjach, hotelach i pizzeriach do tarcia parmezanu i innych twardych serów
- Funkcjonalne i praktyczne, stabilna konstrukcja
- Mimo małych wymiarów posiada dużą wydajność
- Silnik posiada ochronę przed przeciążeniem
- 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

kod	-	V	W	mm	PLN
226827	30 kg/h	230	380	280x250x(H)310	**1629,00**



Bęben trący wykonany ze stali nierdzewnej

Zobacz film

1629,00



226827

99,00



975534

FORMA DO RAVIOLI KLASYCZNA

- Forma na klasyczne ravioli
- Wykonana z odlewu aluminium
- Podstawa ze stali lakierowanej
- Na gumowych nóżkach
- 36 form 30x30x(H)8 mm
- W zestawie drewniany wałek

kod	mm	PLN
975534	320x137x(H)18	**99,00**

99,00



975541

FORMA DO RAVIOLI CHEF

- Forma na okrągłe ravioli
- Wykonana z odlewu aluminium
- Podstawa ze stali lakierowanej
- Na gumowych nóżkach
- 12 form 52x52x(H)12 mm
- Średnica formy: 39 mm
- W zestawie drewniany wałek

kod	mm	PLN
975541	335x114x(H)22	**99,00**

S.S. stainless steel

7289,00



201619

12599,00



201596

MASZYNA DO PRODUKCJI MAKARONU

- Wydajność: 8 kg/h
- Bez końcówek
- Pojemność dzieży: 2 kg
- Waga: 26,5 kg

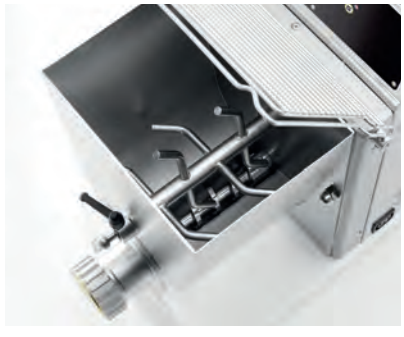
kod	V	W	mm	PLN
201619	230	370	300x550x(H)425	**7289,00**

MASZYNA DO PRODUKCJI MAKARONU

- Możliwość podłączenia do wody, która chłodzi elementy wyjścia uformowanego makaronu
- Nóż odcinający kawałki makaronu
- Wydajność: 13 kg/h
- Bez końcówek
- Pojemność dzieży: 3,5 kg
- Waga: 35 kg

kod	V	W	mm	PLN
201596	230	750	307x594x(H)525	**12599,00**











229330

2199,00

NÓŻ ELEKTRYCZNY DO ODCINANIA KAWAŁKÓW WYCISKANEGO MAKARONU

- Prędkość regulowana w zakresie 0-80 obr./min

kod	mm	PLN
229330	240x110x(H)70	**2199,00**



KOŃCÓWKA BIGOLI
- Grube nitki
- 22 otwory ø3 mm

kod	PLN
229347	**309,00**



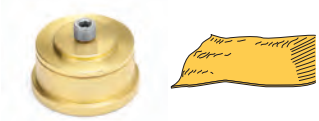
KOŃCÓWKA PAPPARDELLE
- Szerokie wstążki
- 5 otworów 16x1 mm

kod	PLN
229385	**304,00**



KOŃCÓWKA FETTUCCINE
- Płaskie wstążki
- 15 otworów 8x1 mm

kod	PLN
229354	**304,00**



KOŃCÓWKA PASTA SFOGLIA
- Ciasto francuskie
- Długość 155 mm, grubość 1-4 mm

kod	PLN
229392	**319,00**



KOŃCÓWKA FUSILLI
- Świderki
- 5 otworów ø9 mm

kod	PLN
229361	**304,00**



KOŃCÓWKA CAPELLI D'ANGELO (ANIELSKIE WŁOSY)
- Bardzo cienkie nitki
- 22 otwory ø1 mm

kod	PLN
229408	**304,00**



KOŃCÓWKA CASERECCE
- Domowy
- 5 otworów 9x5 mm

kod	PLN
229378	**304,00**



KOŃCÓWKA GNOCCHI
- Grube pełne rurki.
- 1 otwór ø12 mm.

kod	PLN
229415	**304,00**



KOŃCÓWKA SPAGHETTI
- 22 otwory, Ø 2 mm

kod	PLN
229484	**304,00**

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA MAKARONU I PIEROGÓW, 10 L + 2 KOSZE + POKRYWA (ZESTAW)
- Dla średniej wielkości lokali gastronomicznych do przygotowania pysznych makaronów, pierogów, a także do gotowania 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 2 kosze 100x292x(H)158 mm i 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	W	mm	PLN
238899	230	3500	330x600x(H)380	**5099,00**

5099^{00}

S.S. stainless steel

238899



W zestawie kosz i pokrywka

KOSZ DO URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU

kod	-	mm	PLN
943465	pojedynczy - 2 szt. na komorę	100x292x(H)158	**409,00**

409^{00}

S.S. stainless steel



943465

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, z agregatem górnym
- Filtr przeciwpyłkowy
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Klasa klimatyczna: 5
- Komora w standardzie GN 2/1, oświetlenie komory
- Samozamykające się, nieprzestawne drzwi wyposażone w zamek

CZYNNIK CHŁODNICZY • R600a R290 • CZYNNIK CHŁODNICZY

- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Grubość izolacji: 60 mm

od 6169,00

Zobacz film

232118
232132



PÓŁKA DO SZAF CHŁODNICZYCH I MROŹNICZYCH GN 2/1, KOLOR BIAŁY

- Półka stalowa, pokryta białym polietylenem, w formie rusztu
- Rozmiar GN 2/1
- Waga netto: 2,4 kg

kod	mm	PLN
801888	530x650	**69,00**

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

ZESTAW 4 NÓŻEK

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Możliwość regulacji w zakresie: 120-180 mm
- Średnica gwintu nóżki: M14

kod	PLN
941072	**241,00**

232125
232149



	B	C	B	C
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)2065 mm	730x805x(H)2065 mm	1314x805x(H)2065 mm	1314x805x(H)2065 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
PLN	**6169,00**	**7089,00**	**8999,00**	**10599,00**

* Maksymalna nośność półki ok. 40 kg (przy równomiernym obciążeniu)

4 kółka, w tym 2 z hamulcami



Dynamiczne wymuszone chłodzenie



Samozamykające się drzwi z zamkiem



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
- Samozamykające się, nieprzestawne drzwi wyposażone w zamek
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi 4 kółka, w tym 2 z hamulcami

233108
233115



R600a R290 CZYNNIK CHŁODNICZY

233122
233139



od **6259**^{00}

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

ZESTAW 4 NÓŻEK

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Możliwość regulacji w zakresie: 120-180 mm
- Średnica gwintu nóżki: M14

kod	PLN
941072	**241,00**

	C	D	C	D
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	600x740x(H)1950 mm	600x740x(H)1950 mm	1200x740x(H)1950 mm	1200x740x(H)1950 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
PLN	**6259,00**	**7699,00**	**7879,00**	**9599,00**

* 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

od **11969,00**

R600a R290 CZYNNIK CHŁODNICZY

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



233146



233153

	233146	233153
typ	chłodniczo-mroźnicza 2-drzwiowa	chłodniczo-mroźnicza 3-drzwiowa
kod	233146	233153
pojemność	420+420 l	890+420 l
wymiary	1200x740x(H)1950 mm	1800x740x(H)1950 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
PLN	**11969,00**	**12919,00**

* Maksymalna nośność półki ok. 40 kg (przy równomiernym obciążeniu)

Dynamiczne wymuszone chłodzenie



Samozamykające się drzwi z zamkiem



241,00

ZESTAW 4 NÓŻEK

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Możliwość regulacji w zakresie: 120-180 mm
- Średnica gwintu nóżki: M14

kod	PLN
941072	**241,00**

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)
- Samozamykające się drzwi
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nieodkręcane nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji
- Rant 40 mm (nie dotyczy 233764)

CZYNNIK CHŁODNICZY R600a R290

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

od **5099,00**



232040
232064



233764

2499,00



232071

SZUFLADA Z PROWADNICAMI DO STOŁÓW CHŁODNICZYCH I MROŹNICZYCH Z AGREGATEM BOCZNYM – ZESTAW 2 SZT.

kod	mm	PLN
232071	300x545x(H)145	**2499,00**



232057
232699

	A	B	C	A	C
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
PLN	**5099,00**	**9239,00**	**6619,00**	**7099,00**	**7879,00**

* Maksymalna nośność półki ok. 40 kg (przy równomiernym obciążeniu)

SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE KITCHEN LINE 580 L I 1300 L

- 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
- 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

CZYNNIK CHŁODNICZY • R600a R290 • CZYNNIK CHŁODNICZY

od **4829**^{00}

Zobacz film

232729
232514



PÓŁKA DO SZAF CHŁODNICZYCH I MROŹNICZYCH GN 2/1, KOLOR BIAŁY

- Półka stalowa, pokryta białym polietylenem, w formie rusztu
- Rozmiar GN 2/1
- Waga netto: 2,4 kg

kod	mm	PLN
801888	530x650	**69,00**

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

ZESTAW 4 NÓŻEK

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Możliwość regulacji w zakresie: 120-180 mm
- Średnica gwintu nóżki: M14

kod	PLN
941072	**241,00**

232736
232521



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)2100 mm	685x800x(H)2100 mm	1382x800x(H)2100 mm	1382x800x(H)2100 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
PLN	**4829,00**	**5359,00**	**7699,00**	**9199,00**

Elektroniczny kontroler temperatury



Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem



Samozamykające się drzwi z zamkiem



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
- Samozamykające się drzwi
- Wygodny uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nieodkręcane nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji
- Rant: 40 mm

od 5299,00

CZYNNIK CHŁODNICZY • R600a R290

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



233344
233351



233382
233399

	B	C	B	C
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)800 mm	1200x600x(H)800 mm	1800x600x(H)800 mm	1800x600x(H)800 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
PLN	**5299,00**	**6979,00**	**5779,00**	**6879,00**

* 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

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 201
- Blat wykonany ze stali nierdzewnej AISI 201, wypełniony płyta wiórowa 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

od 3149,00

CZYNNIK CHŁODNICZY • R290 • CZYNNIK CHŁODNICZY

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



236154



236130



236147

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
PLN	**6929,00**	**3149,00**	**5019,00**

Elektroniczny kontroler temperatury



Półki stalowe, plastyfikowane, w formie rusztu



Ergonomiczne uchwyty zintegrowane z drzwiami



SZAFA CHŁODNICZA 1-DRZWIOWA, PRZESZKLONA, 610 L

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej 403 (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Wymiary komory: 565x640x(H)1525 mm
- Oświetlenie LED w drzwiach komory
- Samozamykające się prawe drzwi wyposażone w zamek (brak możliwości zamiany kierunku otwierania)
- Chłodzenie wymuszone, z agregatem dolnym
- Agregat chłodniczy Embraco
- Kompresor: FFI10HAK o mocy 1/3 KM
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Izolacja: 60 mm, materiał: C5H10
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami
- Piąta półka bez prowadnic jako półka do położenia na dnie komory
- Klasa klimatyczna: 5
- Czynnik chłodniczy: R600a (110 g)
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia 43°C i wilgotności względnej 60%
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 1,9 kW
- Waga: 133 kg

kod	V	W	mm	PLN
233160	230	280	685x800x(H)2135	**6619,00**



233160

S.S. stainless steel cooling

Arktic REFRIGERATION SINCE 1952

6619,00

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

Zobacz film

CZYNNIK CHŁODNICZY R600a R290

STOŁY CHŁODNICZE, PRZESZKLONE

- 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
- Rant 40 mm
- Klasa klimatyczna: 5

od 4999,00



233429



233436

typ	chłodniczy 2-drzwiowy przeszklony	chłodniczy 3-drzwiowy przeszklony
kod	233429	233436
pojemność	280 l	420 l
wymiary	1360x700x(H)850 mm	1795x700x(H)850 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
PLN	**4999,00**	**6569,00**

* Maksymalna nośność półki ok. 40 kg (przy równomiernym obciążeniu)

STOŁY CHŁODNICZE Z NADSTAWĄ I BLATEM GRANITOWYM

- 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

od 3779,00

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
PLN	**3779,00**	**6059,00**

* 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

7719,00

R600a R290 CZYNNIK CHŁODNICZY

Nadstawy chłodnicze na stronie **402**



232996

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY 2-DRZWIOWY Z 7 SZUFLADAMI I 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
- Izolacja: 60 mm, materiał: C5H10
- 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 9xGN 1/3, (H) 150 mm – 232996
- Klasa energetyczna: A (A+++-G).

A (A↑G)

kod	zakres	V	W	mm	PLN
232842	-2/8°C	230	250	2010x800x(H)1000	**7719,00**



232842

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



8399,00

R600a R290 CZYNNIK CHŁODNICZY

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)
- Nadstawa chłodnicza z chłodzeniem statycznym
- Nadstawa chłodnicza na 6xGN 1/4 o wymiarze 1405x335x(H)435 mm
- Samozamykające się drzwi
- 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)
- Waga: 193+41 kg

A (A↑G)

kod	zakres	V	W	mm	PLN
232033	-2/8°C	230	400	1365x700x(H)1030	**8399,00**



232033

STOŁY CHŁODNICZE SAŁATKOWE Z POKRYWĄ UCHYLNĄ

- 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

od 3509,00

CZYNNIK CHŁODNICZY R600a R290



236161

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



236178



236246

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
PLN	**3509,00**	**4939,00**	**3469,00**

* Dostarczany bez pojemników GN







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

od 3999,00

R600a R290 CZYNNIK CHŁODNICZY



Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

236185



236192



Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

236222



236239

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
PLN	**4859,00**	**6749,00**	**3999,00**	**5569,00**

* Dostarczany bez pojemników GN

do cen należy doliczyć VAT 23%

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 • CZYNNIK CHŁODNICZY

od **1789**^{00}



232903 **5x GN 1/4**

od **1999**^{00}



232965 **4x GN 1/3**



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 ARKTIC

- Witryna ze szkła hartowanego
- Nadstawa na pojemniki GN 1/4, (H)150 mm (dostarczana bez pojemników GN)

kod	-	V	W	mm	PLN
232903	5x GN 1/4	230	180	1205x335x(H)430	**1789,00**
232910	7x GN 1/4	230	180	1505x335x(H)430	**2099,00**
232927	8x GN 1/4	230	180	1805x335x(H)430	**2929,00**

NADSTAWA CHŁODNICZA GN 1/3 ARKTIC

- Witryna ze szkła hartowanego
- Nadstawa na pojemniki GN 1/3, (H)150 mm (dostarczana bez pojemników GN)

kod	-	V	W	mm	PLN
232965	4x GN 1/3	230	180	1205x395x(H)430	**1999,00**
232972	6x GN 1/3	230	180	1405x395x(H)430	**2099,00**
232989	7x GN 1/3	230	180	1605x395x(H)430	**2309,00**
232996	9x GN 1/3	230	180	2005x395x(H)430	**2629,00**

NADSTAWA CHŁODNICZA GN 1/3 ARKTIC

- Z pokrywą ze stali nierdzewnej
- Nadstawa na pojemniki GN 1/3, (H)150 mm (dostarczana bez pojemników GN)

kod	-	V	W	mm	PLN
233948	4x GN1/3	230	180	1205x395x(H)290	**2099,00**
233955	6x GN1/3	230	180	1405x395x(H)290	**2999,00**
233979	7x GN1/3	230	180	1605x395x(H)290	**2519,00**
233986	8x GN1/3	230	180	1805x395x(H)290	**3519,00**
233993	9x GN1/3	230	180	2005x395x(H)290	**2999,00**



od **2099**^{00} 233948

do cen należy doliczyć VAT 23%

Przedni podświetlony panel na grafikę



Zobacz film

S.S. stainless steel

3689,00

WITRYNA CHŁODNICZA 5X GN 1/3 ARKTIC

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej malowanej na biało
- Podwójna, gięta, bezpieczna szyba frontowa
- Dostęp do komory przez tylne, 2-częściowe drzwi przesuwne lub przednią giętą szybę
- Pojemność: 5xGN 1/3, (H) maks. 40 mm
- Chłodzenie statyczne, z automatycznym rozmrażaniem
- Oświetlenie LED w górnej części komory
- Parownik na górze komory
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Klasa klimatyczna: 3
- Czynnik chłodniczy: R600a
- Dostarczana bez pojemników GN

kod	zakres	V	W	mm	PLN
233757	3/7°C	230	160	1307x450x(H)330	**3689,00**

233757

CZYNNIK CHŁODNICZY • CZYNNIK CHŁODNICZY R600a





4399,00



233689

Zobacz film

E A↑G

S.S. stainless steel

WITRYNA MROŹNICZA NASTAWNA 77 L, ARKTIC

- Przeznaczona do prezentacji i serwowania produktów; utrzymuje niską temperaturę do 4 godzin
- Nie nadaje się do długoterminowego przechowywania mrożonych produktów
- Korpus wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Pokrywa z potrójną szybą z systemem łatwego otwierania
- Chłodzenie wymuszonym obiegiem powietrza z automatycznym odszranianiem, kompresor umieszczony obok komory
- Pojemność: 8 pojemników GN 1/6 lub 4 pojemniki GN 1/3 (maks. wysokość 150 mm)
- 4 regulowane nóżkami ze stali nierdzewnej
- Cyfrowy regulator temperatury i wyświetlacz
- Czynnik chłodniczy: R290.
- Klasa klimatyczna: 4
- Etykieta energetyczna: E (A-G)
- Dostarczana bez pojemników GN

kod	zakres	V	W	mm	PLN
233689	-24/-20°C	230	220	805x666x(H)305	**4399,00**

3409,00

Pasują kuwety: 807019, 802038, 802045, patrz strona **134**



233672

Zobacz film

C A↑G

S.S. stainless steel

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA, 67 L, ARKTIC

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Przeszklona, wypukła, łatwo unoszona pokrywa
- Pojemność: 8xGN 1/6 lub 4xGN 1/4 (maks. wysokość 150 mm)
- Chłodzenie statyczne, bezpośrednie, z automatycznym rozmrażaniem
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Nóżki z regulowaną wysokością: 15-25 mm
- Klasa klimatyczna: 4
- Czynnik chłodniczy: R600a
- Klasa energetyczna: C (A-G)
- Dostarczana bez pojemników GN

kod	zakres	V	W	mm	PLN
233672	0/3°C	230	105	767x612x(H)328	**3409,00**

Zobacz film

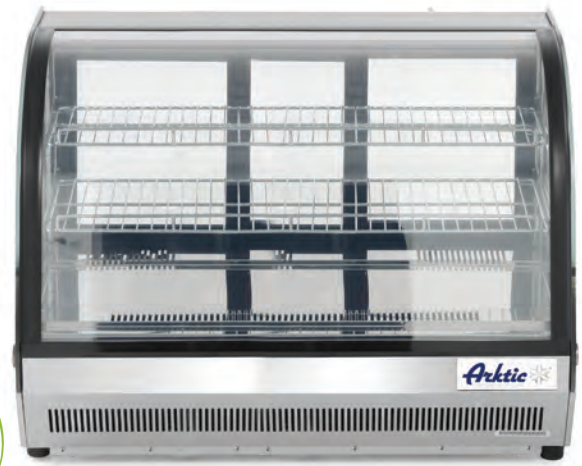
3049,00



233207

C A↑G

4499,00



233214

C A↑G

R290 CZYNNIK CHŁODNICZY • CZYNNIK CHŁODNICZY

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 1 x 630x230 mm + 1 x 630x280 mm + dno użytkowe 630x260 mm
- Półki o maks. nośności ok. 5 kg każda (przy równomiernym obciążeniu)
- Oświetlenie LED w górnej części komory
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Chłodzenie wymuszone
- Agregat chłodniczy Embraco
- Kompresor: EMT2121U o mocy 1/3 KM
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Izolacja: 20 mm, materiał: EPS
- Klasa klimatyczna: 3
- Czynnik chłodniczy: R290
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 3,8 kW
- Waga: 63 kg
- Klasa energetyczna: C (A-G).

kod	litry	V	W	mm	PLN
233207	110	230	220	700x557x(H)670	**3049,00**

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA, 130 L, ARKTIC

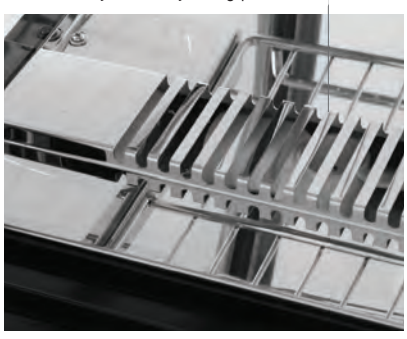
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Podwójna, bezpieczna szyba frontowa
- Pojedyncza, bezpieczna szyba po bokach
- Wymiary komory: 830x410x(H)400 mm
- W zestawie półki 1 x 830x230 mm + 1 x 830x280 mm + dno użytkowe 830x260 mm
- Półki o maks. nośności ok. 6,5 kg każda (przy równomiernym obciążeniu)
- Oświetlenie LED w górnej części komory
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Chłodzenie wymuszone
- Agregat chłodniczy Embraco
- Kompresor: EMT2121U o mocy 1/3 KM
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Izolacja: 20 mm, materiał: EPS
- Klasa klimatyczna: 3
- Czynnik chłodniczy: R290 (45 g)
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 4,5 kW
- Waga: 70 kg
- Klasa energetyczna: C (A-G).

kod	litry	V	W	mm	PLN
233214	130	230	260	900x557x(H)670	**4499,00**

Tylne drzwi suwane



Dynamiczny obieg powietrza



Elektroniczny kontroler temperatury



Zobacz film



233702



233719

Cr chrome plated | S.S. stainless steel

od **3399,00**

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Podwójna, gięta, bezpieczna szyba frontowa
- Dostęp do komory przez tylne, 2-częściowe drzwi przesuwne
- 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 w górnej części komory
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem
- Kompresor umieszczony pod komorą
- Zakres temperatury: od 2°C do 6°C
- Klasa klimatyczna: 4
- Czynnik chłodniczy: R600a
- Klasa energetyczna: B (A-G).

kod	litry	V	W	mm	PLN
233702	120	230	160	686x568x(H)686	**3399,00**
233719	160	230	160	850x568x(H)686	**4049,00**

Wylot powietrza



Cyfrowy wyświetlacz

11939,00

S.S. stainless steel

Zobacz film

REGAŁ CHŁODNICZY PRZYŚCIENNY, 320 L

- Obudowa ze stali nierdzewnej i hartowanego, bezpiecznego szkła
- 3 metalowe, przestawne półki
- Przesuwne szklane drzwi, łatwe do wyjęcia, wyposażone w zamek
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem
- Kompresor umieszczony pod komorą
- Oświetlenie LED umieszczone na górze i pod każdą półką
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami
- 2 stopki wspierające regał od frontu, z regulacją wysokości
- Cyfrowy termostat i wyświetlacz
- Czynnik chłodniczy: R290
- Maks. temperatura otoczenia: 28°C
- Klasa energetyczna: D (A-G)

kod	zakres	V	W	mm	PLN
233252	2/8°C	230	1300	920x847x(H)1465	**11939,00**



233252

WITRYNY CHŁODNICZE

- Obudowa wykonana z malowanej stali nierdzewnej z podwójnymi szybami
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem, kompresor umieszczony pod komorą
- Inwerterowy kompresor umożliwia: dłuższą, bezawaryjną eksploatację witryny, niższy poziom hałasu oraz mniejsze zużycie prądu
- Kanał powietrzny na zewnątrz szkła w celu usunięcia i zapobiegania kondensacji pary wodnej

Zobacz film

- Wytrzymałe, przestawne stalowe półki, powlekane PVC
- Możliwość ustawienia półek co 15 mm co daje min. 27 możliwych poziomów
- Oświetlenie LED w suficie
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Klasa klimatyczna: 4

S.S. stainless steel | cooling



233610



233627



233634

CHŁODNA SZAFKA EKSPOZYCYJNA, 58 L

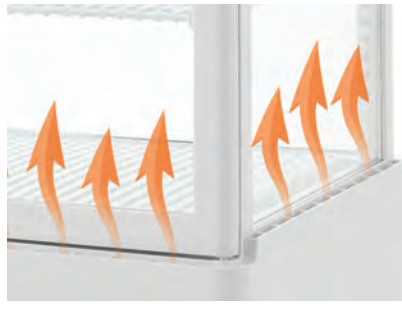
– Z 2 półkami.

kod		V	W	mm	PLN
233610	biały	230	170	452x406x(H)816	**1929,00**
233627	czarny	230	170	452x406x(H)816	**2009,00**

CHŁODNA SZAFKA EKSPOZYCYJNA, 68 L

– Z 3 półkami.

kod		V	W	mm	PLN
233634	biały	230	170	452x406x(H)891	**2019,00**
233238	czarny	230	170	452x406x(H)891	**2169,00**



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

R600a CZYNNIK CHŁODNICZY

od 1929,00

Arktic REFRIGERATION SINCE 1952



233641 C A↑G



233658 C A↑G



233665 C A↑G

SCHŁODZONA SZAFKA EKSPOZYCYJNA, 78 L

– Z 3 półkami.

kod	-	V	W	mm	PLN
233641	☐ biały	230	170	452x406x(H)966	**2099,00**
233658	■ czarny	230	170	452x406x(H)966	**2099,00**

CHŁODNA SZAFKA EKSPOZYCYJNA, 98 L

– Z 4 półkami.

kod	-	V	W	mm	PLN
233665	☐ biały	230	210	452x406x(H)1116	**2279,00**
233269	■ czarny	230	210	452x406x(H)1116	**2509,00**

CHŁODNA SZAFKA EKSPOZYCYJNA, 270 L

– 5 półek, wymiary 427x386x(H)8 mm.
– Wyposażony w 4 koła, 2 z hamulcami.
– Etykieta energetyczna: C (A-G).
– Zakres temperatur: od 2 do 8°C.
– Czynnik chłodniczy: R290.

kod	-	V	W	mm	PLN
233696	☐ biały	230	290	556x526x(H)1913	**5349,00**
233290	■ czarny	230	290	556x526x(H)1913	**5619,00**



4 koła, w tym 2 z hamulcami
(modele 233696 i 233290)



Podwójnie przeszklone łatwo otwierane
gięte drzwi skrzydłowe



C A↑G

233696

od **3949**^{00}

Zobacz film



233825



233832

Zobacz film



233276

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: od 2°C do 6°C
- Klasa klimatyczna: 6
- Czynnik chłodniczy: R600a
- Klasa energetyczna: C (A-G).

kod	litry	V	W	mm	PLN
233825	100	230	210	ø480x(H)1030	**3949,00**

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
- 5 kółek, w tym 2 z hamulcami
- Termostat elektroniczny i cyfrowy wyświetlacz
- Zakres temperatury: od 2°C do 6°C
- Klasa klimatyczna: 4
- Czynnik chłodniczy: R290
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 7,23 kWh
- Klasa energetyczna: C (A-G).

kod	litry	V	W	mm	PLN
233832	360	230	460	ø680x(H)1750	**11239,00**

WITRYNA CHŁODNICZA

- Obudowa ze stali nierdzewnej, potrójne szyby
- 3 przestawne chromowane półki
- Jasne oświetlenie LED na 4 słupkach
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem
- Kompresor umieszczony pod komorą
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami
- Cyfrowy termostat i wyświetlacz z włącznikiem/wyłącznikiem
- Zakres temperatury: od 2°C do 6°C
- Klasa klimatyczna: 4
- Czynnik chłodniczy: R290
- Klasa energetyczna: C (A-G).

kod	litry	V	W	mm	PLN
233276	400	230	495	650x650x(H)1908	**10499,00**
233283	550	230	500	850x650x(H)1908	**13089,00**

od **9339**^{00}

od **10179**^{00}



233306

Zobacz film



233337

WITRYNA CHŁODNICZA 3-PÓŁKOWA

- 3 przestawne, lekko nachylone w stronę klienta szklane półki
- Zakres temperatury: od 2°C do 6°C
- Czynnik chłodniczy: R290
- Klasa energetyczna: C (A-G).

kod	litry	V	W	mm	PLN
233306	300	230	480	650x805x(H)1445	**9339,00**
233443	500	230	490	900x805x(H)1445	**10159,00**
233320	650	230	490	1200x805x(H)1445	**12149,00**

WITRYNA CHŁODNICZA 2-PÓŁKOWA

- 2 przestawne szklane półki
- Czynnik chłodniczy: R290
- Klasa energetyczna: C (A-G).

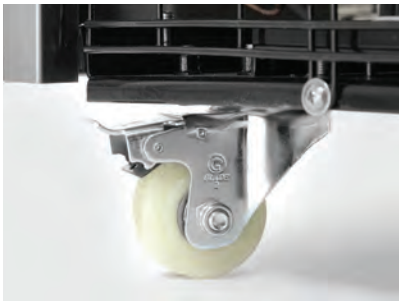
kod	litry	V	W	mm	PLN
233337	300	230	480	915x675x(H)1210	**10179,00**
233450	410	230	490	1215x675x(H)1210	**11689,00**
233375	510	230	490	1515x675x(H)1210	**13979,00**
233467	610	230	500	1815x675x(H)1210	**17199,00**



Oświetlenie LED



Elektroniczny kontroler temperatury



4 kółka obrotowe

do cen należy doliczyć VAT 23%

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

Al aluminium | Cr chrome plated



D A↑G

	1-drzwiowa
kod	233900
pojemność	93 L
wymiary	500x500x(H)900 mm
półki	2 chromowane
zakres temp.	2/10°C
czynnik chłodniczy	R600a
klasa energatyczna	D
moc/napięcie	130 W/230 V
PLN	**2539,00**



D A↑G

	1-drzwiowa
kod	226568
pojemność	126 L
wymiary	600x500x(H)900 mm
półki	3 chromowane
zakres temp.	2/10°C
czynnik chłodniczy	R600a
klasa energatyczna	D
moc/napięcie	135 W/230 V
PLN	**2539,00**



D A↑G

	2-drzwiowa
kod	235829
pojemność	180 L
wymiary	900x500x(H)900 mm
półki	4 chromowane
zakres temp.	2/10°C
czynnik chłodniczy	R600a
klasa energatyczna	D
moc/napięcie	160 W/230 V
PLN	**3979,00**



E A↑G

	Podwójne drzwi przesuwne
kod	233917
pojemność	197 L
wymiary	900x500x(H)900 mm
półki	4 chromowane
zakres temp.	2/10°C
czynnik chłodniczy	R600a
klasa energatyczna	E
moc/napięcie	220 W/230 V
PLN	**3739,00**

CZYNNIK CHŁODNICZY • CZYNNIK CHŁODNICZY R600a

od **2539**^{00}



E A↑G

	Potrójne drzwi przesuwne
kod	235836
pojemność	303 L
wymiary	1335x500x(H)900 mm
półki	6 chromowanych
zakres temp.	2/10°C
czynnik chłodniczy	R600a
klasa energatyczna	E
moc/napięcie	215 W/230 V
PLN	**5399,00**



E A↑G

	1-drzwiowa
kod	233924
pojemność	287 L
wymiary	600x515x(H)1820 mm
półki	5 chromowanych
zakres temp.	2/10°C
czynnik chłodniczy	R600a
klasa energatyczna	E
moc/napięcie	240 W/230 V
PLN	**5169,00**



E A↑G

	2-drzwiowa
kod	233931
pojemność	448 L
wymiary	900x515x(H)1820 mm
półki	10 chromowanych
zakres temp.	2/10°C
czynnik chłodniczy	R600a
klasa energatyczna	E
moc/napięcie	300 W/230 V
PLN	**7059,00**

WITRYNA CHŁODNICZA Z PODŚWIETLANYM PANELEM

Arktic REFRIGERATION SINCE 1852

Al aluminium | 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 4909,00

CZYNNIK CHŁODNICZY R600a R290

E A↑G



233788



F A↑G

233795

	1-drzwiowa	2-drzwiowa
kod	233788	233795
pojemność	313 L	618 L
wymiary	620x669x(H)1965 mm	1120x595x(H)1965 mm
półki	4 przestawne, powlekane PVC	8 przestawnych, powlekanych PVC
wymiary półki	498×442×(H)26 mm	442×498×(H)26 mm
zakres temp.	2/10°C	2/10°C
czynnik chłodniczy	R600a	R290
klasa energatyczna	E	F
moc/napięcie	300 W/230 V	400 W/230 V
PLN	**4909,00**	**7459,00**

Podświetlany panel na grafikę



Oświetlenie LED w komorze

Regulowane półki



4 kółka, w tym 2 z hamulcami





LODÓWKI DO WINA DWUSTREFOWE

- Dwie strefy chłodzenia z możliwością ustawienia różnych temperatur w każdej z nich
- Obudowa malowana proszkowo na czarno, drzwi ze szkła hartowanego bez obramowania ze stylowym uchwytem ze stali nierdzewnej
- Chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem, automatyczne odszranianie, agregat umieszczony w tylnej części lodówki
- Oświetlenie LED na górze komory

NEW

Arktic REFRIGERATION SINCE 1952

S.S. stainless steel

- Cyfrowy wyświetlacz i elektroniczny termostat.
- Temperatura wyświetlana w stopniach Celsjusza z możliwością przełączenia na Fahrenheita
- 4 regulowane antypoślizgowe nóżki
- Klasa klimatyczna: N-ST.
- Czynnik chłodniczy: R600a

CZYNNIK CHŁODNICZY • CZYNNIK CHŁODNICZY R600a

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

od **3689,00**

G A↑G



kod	237588	237557	237564	237595
pojemność	133 L maks. 46 butelek wina	232 L maks. 72 butelki wina	387 L maks. 135 butelek wina	447 L maks. 160 butelek wina
wymiary	595x588x(H)820 mm	595x605x(H)1225 mm	595x680x(H)1625 mm	595x685x(H)1795 mm
półki	5 drewnianych	9 drewnianych	13 drewnianych	15 drewnianych
zakres	5/22°C	5/22°C	5/22°C	5/22°C
czynnik chłodniczy	R600a	R600a	R600a	R600a
klasa energetyczna	G	G	G	G
klasa klimatyczna	N-ST	N-ST	N-ST	N-ST
moc/napięcie	90 W/230 V	110 W/230 V	130 W/230 V	150 W/230 V
PLN	**3689,00**	**5701,00**	**7618,00**	**7016,00**

KOSTKARKA DO LODU

- Do użytku w barach, pubach, kawiarniach i restauracjach
- Solidna obudowa wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wnętrze z tworzywa sztucznego
- Otwory wentylacyjne na froncie obudowy umożliwiające instalację kostkarki pod blatem
- Wykonywane metodą natryskową idealnie transparentne kostki z heksagonalnym otworem – większa powierzchnia chłodzenia, dłuższy czas schładzania napoju przy zminimalizowaniu rozcieńczenia
- INTERCOOLING – innowacyjna metoda wymiany ciepła poprzez dodatkowy skraplacz – odzysk ciepła z kompresora wykorzystany do odmrażania płyty natryskowej
- O 45% lepsza wydajność i żywotność kompresora w porównaniu do innych tego rodzaju urządzeń.
- Efektywna praca urządzenia do temp. otoczenia 42°C
- Pobór energii o 35% mniejszy od standardu.
- Regulacja poziomu zasypu pojemnika na lód
- Regulowane nóżki
- Proste czyszczenie dzięki demontowalnym elementom
- W zestawie szufelka oraz wąż doprowadzający i odprowadzający wodę

NEW

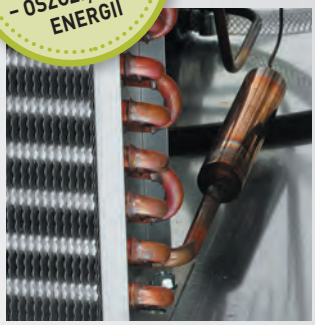
od 4239,00





Transparentne kostki z heksagonalnym otworem – większa powierzchnia chłodzenia, dłuższy czas schładzania napoju przy zminimalizowaniu rozcieńczenia

WYJĄTKOWY HYBRYDOWY SYSTEM – OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII



INTERCOOLING
– innowacyjna metoda wymiany ciepła poprzez dodatkowy skraplacz – odzysk ciepła z kompresora wykorzystany do odmrażania płyty natryskowej



kod	C-180	C-250 FA	C-400	C-660	C-1200
wydajność	18 kg/24 h	28 kg/24 h	40 kg/24 h	65 kg/24 h	120 kg/24 h
pojemność zasobnika	10-11 kg	12-13 kg	16-18 kg	30-35 kg	45-50 kg
wymiary	400×400×(H)650 mm	400×460×(H)670 mm	480×580×(H)750 mm	600×580×(H)820 mm	820×580×(H)940 mm
czynnik chłodniczy	R134	R454c	R454c	R454c	R454c
moc/napięcie	180 W/230 V	295 W/230 V	455 W/230 V	720 W/230 V	844 W/230 V
waga	28 kg	32 kg	44 kg	55 kg	83 kg
PLN	**4239,00**	**5219,00**	**6389,00**	**8079,00**	**14299,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE BUDGET LINE

- Obudowa zewnętrzna z lakierowanej na biało stali
- Chłodzenie statyczne
- Tylna zewnętrzna ściana oraz dół 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 równomiernym rozłożeniu ciężaru w szafach chłodniczych
- Stałe półki, zawierające elementy systemu mroźniczego w szafach mroźniczych, o nośności 25 kg każda przy równomiernym rozłożeniu ciężaru w szafach mroźniczych
- Dodatkowa półka na dnie komory, zwiększająca 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

od **2099**^{00}

C



236024
236086

A



236000
236062

C



236048

SZAFA CHŁODNICZA W OBUDOWIE ZE STALI MALOWANEJ NA BIAŁO, ARKTIC

– Zakres temperatury: 0/8°C

kod	poj. (l)	mm	mm wew.	półki (mm)	klasa energetyczna	czynnik chłodniczy	izolacja (mm)	V	W	kg	PLN
236000	200	598x623x(H)838	477x482x(H)652	2x 506x415	A	R600a	60	230	124	38,50	**2099,00**
236024	400	600x701x(H)1876	460x466x(H)1643	3x 486x410, 1x 450x210	C	R600a	70	230	157	69,50	**4299,00**
236048	600	775x769x(H)1900	635x572x(H)1643	3x 660x525, 1x 615x190	C	R600a	70	230	193	87,50	**4999,00**

SZAFA MROŹNICZA Z OBUDOWĄ ZE STALI MALOWANEJ, ARKTIC

– Zakres temperatury: -23/-18°C

kod	poj. (l)	mm	mm wew.	półki (mm)	czynnik chłodniczy	izolacja (mm)	V	W	kg	PLN
236062	200	598x655x(H)838	493x477x(H)647	stałe półki, 2x 458x445	R600a	50	230	111	37,50	**2749,00**
236086	400	600x646x(H)1875	480x448x(H)1611	stałe półki, 6x 425x412	R290	60	230	322	71,50	**4549,00**
236109	600	775x710x(H)1900	645x528x(H)1643	stałe półki, 6x 588x496	R290	65	230	436	91,50	**5549,00**

SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE BUDGET LINE

- Obudowa zewnętrzna ze stali nierdzewnej
- Chłodzenie statyczne
- Tylna zewnętrzna ściana oraz dół 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 równomiernym rozłożeniu ciężaru w szafach chłodniczych
- Stałe półki, zawierające elementy systemu mroźniczego w szafach mroźniczych, o nośności 25 kg każda przy równomiernym rozłożeniu ciężaru w szafach mroźniczych
- Dodatkowa półka na dnie komory, zwiększająca 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

od **2519**^{00}



236017
236079



236031
236093



236055

SZAFA CHŁODNICZA W OBUDOWIE ZE STALI NIERDZEWNEJ, ARKTIC

– Zakres temperatury: 0/8°C

kod	poj. (l)	mm	mm wew.	półki (mm)	klasa energetyczna	czynnik chłodniczy	izolacja (mm)	V	W	kg	PLN
236017	200	598x623x(H)838	477x482x(H)652	2x 506x415	A	R600a	60	230	124	38,50	**2519,00**
236031	400	600x701x(H)1875	460x466x(H)1643	3x 486x410 + 1x 450x210	C	R600a	70	230	157	75,50	**4599,00**
236055	600	775x769x(H)1900	635x572x(H)1643	3x 660x525 + 1x 615x190	C	R600a	70	230	193	89,00	**5149,00**

SZAFA MROŹNICZA W OBUDOWIE ZE STALI NIERDZEWNEJ, ARKTIC

– Zakres temperatury: -23/-18°C

kod	poj. (l)	mm	mm wew.	półki (mm)	czynnik chłodniczy	izolacja (mm)	V	W	kg	PLN
236079	200	598x655x(H)838	493x477x(H)647	stałe półki, 2x 458x445	R600a	50	230	111	38	**3299,00**
236093	400	600x646x(H)1875	480x448x(H)1611	stałe półki, 6x 452x412	R290	60	230	322	75	**4899,00**
236116	600	775x710x(H)1900	645x528x(H)1643	stałe półki, 6x 588x496	R290	65	230	436	95,5	**5459,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

SZAFA MROŹNICZA PROFI LINE GN 2/1

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej, tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej.
- Samozamykające się drzwi wyposażone w zamek z wygodnym profilowany uchwytem.
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem, kompresor umieszczony pod komorą.
- Grubość izolacji z pianki poliuretanowej : 60 mm.
- Przestawne półki, odpowiednie do pojemników do GN 2/1.
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat.
- 4 kółka w tym 2 z hamulcami.
- Klasa klimatyczna: 4.
- Czynnik chłodzący: R290.

S.S. stainless steel

CZYNNIK CHŁODNICZY • R290 • CZYNNIK CHŁODNICZY

5190^{00}



235171

kod	ilość drzwi	poj. (l)	mm	mm wew.	półki (mm)	czynnik chłodniczy	izolacja (mm)	V	W	PLN
235171	1	600	680x810x(H)2010	564x682x(H)1394	3	R290	60	230	420	**5190,00**

3509,00



233412

ZAMRAŻARKA DO LODÓW 90 L

- Obudowa zewnętrzna ze stali malowanej proszkowo na biało
- Obudowa wewnętrzna z polipropylenu i polimeru termoplastycznego (HIPS)
- Zamykane drzwi wyposażone w potrójne szyby i element grzewczy, aby zapobiec zaparowaniu
- 3 przestawne półki ze stali pokrytej PVC
- Chłodzenie statyczne wspomagane wbudowanym wentylatorem dla szybkiego uzyskania równej temperatury w całej komorze urządzenia
- Rozmrażanie ręczne
- Kompresor umieszczony w dolnej części komory
- Oświetlenie LED w górnej części zamrażarki
- Cyfrowy termostat i wyświetlacz na tylnej ścianie urządzenia
- Regulowane nóżki
- Klasa klimatyczna: 4
- Czynnik chłodniczy: R290
- Klasa energetyczna: D (A-G).

kod	zakres	V	W	mm	PLN
233412	-18/-14°C	230	230	620x575x(H)712	**3509,00**

od 1851,00



235904

ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA

- Obudowa z aluminium
- Pokrywa zamykana na klucz
- Chłodzenie statyczne z ręcznym rozmrażaniem
- Kompresor umieszczony w dolnej części komory
- Oświetlenie LED w komorze
- Cyfrowy wyświetlacz, ręczny regulator temperatury
- 1 kosz (235904) w zestawie pozwalające na lepsze zagospodarowanie przestrzeni
- 2 kółka i 2 regulowane nóżki
- Izolacja z pianki: 70 mm
- Zakres temperatury: od –26 do –18°C
- Klasa klimatyczna: T
- Czynnik chłodniczy: R600a
- Klasa energetyczna: E (A-G).

kod	V	W	mm	PLN
235904	230	105	574x608x(H)845	**1851,00**
235911	230	70	754x608x(H)845	**2197,00**

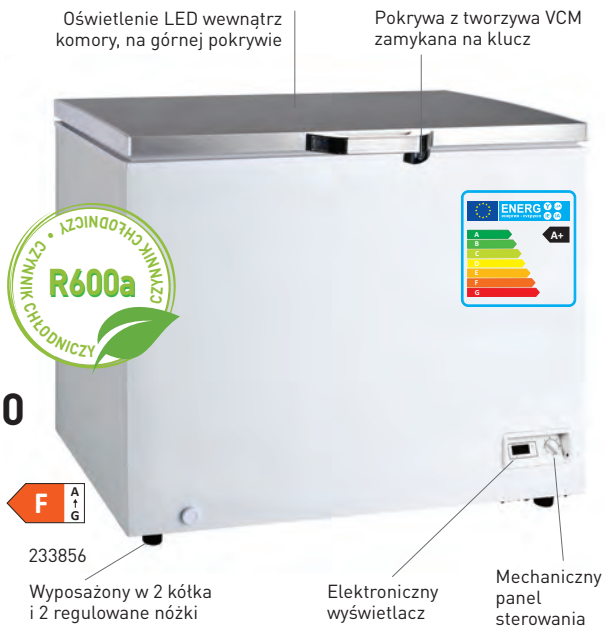
ZAKRES TEMPERATUR -26/-18°C

ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA

- Obudowa z aluminium
- Samozamykająca się pokrywa z zamkiem na klucz
- Chłodzenie statyczne z ręcznym rozmrażaniem
- Kompresor umieszczony pod komorą
- Oświetlenie LED w komorze
- Cyfrowy wyświetlacz, ręczny regulator temperatury
- 1 kosz w zestawie pozwala na lepsze zagospodarowanie przestrzeni
- 2 kółka i 2 regulowane nóżki lub 6 kółek w większych modelach
- Izolacja z pianki: 70 mm
- Zakres temperatury: od –26 do –18°C
- Klasa klimatyczna: T
- Czynnik chłodniczy: R600a
- Klasa energetyczna: F (A-G)

od 2543,00

kod	litry	V	W	mm	PLN
233856	190	230	120	953x607x(H)840	**2543,00**
233863	282	230	130	1116x686x(H)840	**3148,00**
233870	345	230	110	1275x785x(H)840	**4260,00**
233887	435	230	115	1538x785x(H)840	**5134,00**
233894	488	230	125	1655x785x(H)840	**5675,00**



do cen należy doliczyć VAT 23%

SZYBKOSCHŁADZARKI SZOKOWE

- Urządzenia służące do szybkiego schładzania lub zamrażania przygotowanych potraw
- Obudowa zewnętrzna oraz komora wewnętrzna wykonane z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Komora wewnętrzna z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- 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: R455
- 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

od 10549,00



232163



232170



232194

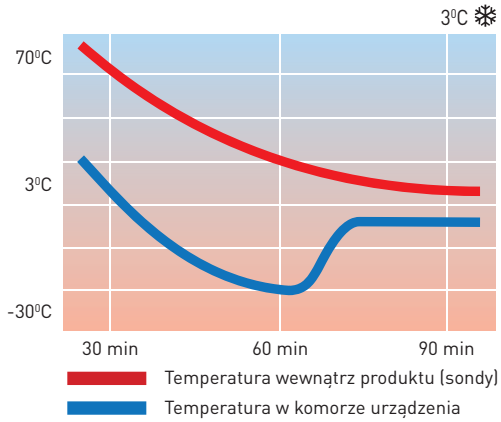
Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



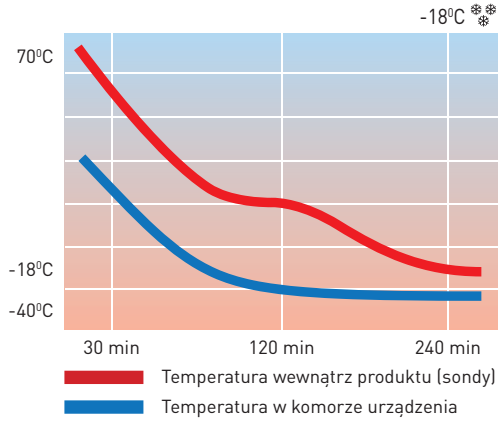
232187

kod	pojemność	odstęp pomiędzy prowadnicami (mm)	wydajność przy schładzaniu do 3°C (kg/cykl)	wydajność przy zamrażaniu do -18°C (kg/cykl)	V	W	wymiary komory (mm)	mm	kg	PLN
232163	3× GN 1/1 lub 3× 600×400	70	14	11	230	1150	610×410×(H)280	750×740×(H)750	50	**10549,00**
232170	5× GN 1/1 lub 5× 600×400	70	20	15	230	1420	610×410×(H)410	750×740×(H)880	71	**12249,00**
232194	7× GN 1/1 lub 7× 600×400	105	25	20	230	1490	610×410×(H)760	750×740×(H)1290	90	**17549,00**
232187	10× GN 1/1 lub 10× 600×400	70	25	20	230	1490	610×410×(H)760	750×740×(H)1290	90	**19549,00**
232491	15× GN 1/1 lub 15× 600×400	70	45	35	400	1820	610×410×(H)1120	750×740×(H)1850	120	**41999,00**
232507	20× GN 1/1 lub 20× 600×400	65	50	40	400	2040	610×410×(H)1360	750×740×(H)2080	150	**48299,00**

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.



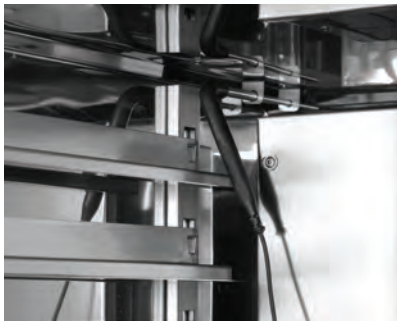


232491

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



232507







SZYBKOSCHŁADZARKA SZOKOWA STANDARDOWA I DO LODÓW Z PANELEM ELEKTRONICZNYM, SIN OF COLD

18/10 stainless steel | indoor

- Przeznaczona do wszelkiego rodzaju punktów gastronomicznych
- Pozwala efektywniej planować cykle produkcyjne w kuchni większych partii dań lub półproduktów
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304 (18/10) – zewnętrznie satynowana, wewnątrz polerowana na wysoki połysk
- Prowadnice na dwa rodzaje tac: standardowe GN 1/1 oraz EN 600x400 mm; model MX3.10C tylko prowadnice standardowe GN
- Drzwi z uszczelką otwierane w prawo (brak możliwości zmiany strony otwierania)
- Zaokrąglone narożniki komory dla ułatwienia utrzymania czystości, możliwość suszenia komory w celu usunięcia nadmiernej wilgotności
- Dno ze zintegrowanym odpływem - tacka ociekowa na kondensat w zestawie; model MX3.10C bez tacki
- Parownik z powłoką antykorozyjną
- Duży niezawodny kondensator
- Łatwy dostęp do parownika i kondensatora w celu konserwacji lub czyszczenia
- Czynnik chłodniczy R452A
- Wysokowydajny agregat chłodniczy włoskiej produkcji
- System schładzania/ zamrażania wymuszony wentylatorem przystosowanym do niskiej temperatury
- Regulowane nóżki od 60 mm do 90 mm
- Bezproblemowa praca urządzenia w temp. otoczenia do +32°C i wilgotności względnej powietrza do 60%
- Elektroniczny ekran dotykowy na froncie
- Dostępne ustawienia cykli:
  - cykl wstępnego schładzania
  - cykl schładzania/ zamrażania na zadaną temperaturę z sondą rdzeniową + faza podtrzymywania
  - cykl schładzania/ zamrażania w zadanym czasie bez sondy + faza podtrzymywania
  - możliwość ustawiania cykli szybkiego chłodzenia do +3°C oraz szybkiego zamrażania do -18°C z wykorzystaniem sondy lub bez sondy wg zadanego czasu
- Funkcje specjalne:
  - automatyczna kontrola sondy
  - wyświetlana temperatura mierzona przez sondę
  - wyświetlany czas jaki upłynął od początku cyklu, ustawiony przez użytkownika
  - cykl odkażania surowych ryb
  - funkcja ręcznego odszraniania
  - alarm HACCP
- Standardowa sonda rdzeniowa w zestawie

od **12289,00**

SIN OF COLD



MX3.10C



MXT5.15
MXT5.30



MXT7.20
MXT7.30



MXT10.35



MXT14.40

SZYBKOSCHŁADZARKI SZOKOWE SIN OF COLD

kod	pojemność	odstęp pomiędzy prowadnicami (mm)	wydajność przy schładzaniu +90°C/+3°C (90 min/kg)	wydajność przy zamrażaniu +90°C/-18°C (240 min/kg)	V	W	wymiary komory (mm)	mm	kg	PLN
MX3.10C	3x GN 1/1 lub GN 2/3	60	10	5	230	1160	335x590x(H)235	655x715x(H)530	55	**12289,00**
SXT5.15	5x GN 1/1 lub 600x400	60	15	9	230	1300	655x430x(H)340	798x700x(H)865	95	**14999,00**
MXT5.15	5x GN 1/1 lub 600x400	60	15	9	230	1300	655x430x(H)340	798x700x(H)865	95	**18899,00**
MXT7.20	7x GN 1/1 lub 600x400	60	20	12	230	1750	655x490x(H)475	798x815x(H)1025	105	**22259,00**
MXT10.35	10x GN 1/1 lub 600x400	60	35	18	230	3200	655x490x(H)725	798x814x(H)1520	150	**28409,00**
MXT14.40	14x GN 1/1 lub 600x400	60	40	25	400	3900	655x490x(H)955	798x823x(H)1900	190	**33599,00**

SZYBKOSCHŁADZARKI SZOKOWE DO LODÓW SIN OF COLD

kod	pojemność	odstęp pomiędzy prowadnicami (mm)	wydajność przy schładzaniu +90°C/+3°C (90 min/kg)	wydajność przy zamrażaniu +90°C/-18°C (240 min/kg)	V	W	wymiary komory (mm)	mm	kg	PLN
MXT5.30	5x GN 1/1 lub 600x400	60	30	18	230	3200	655x430x(H)340	798x700x(H)865	105	**21529,00**
MXT7.30	7x GN 1/1 lub 600x400	60	30	18	230	3200	655x490x(H)475	798x815x(H)1025	125	**23629,00**
MXT10.35	10x GN 1/1 lub 600x400	60	35	18	230	3200	655x490x(H)725	798x814x(H)1520	150	**28409,00**

SZYBKOSCHŁADZARKA WIELOFUNKCYJNA

18/10 stainless steel | indoor

- Przeznaczona do wszelkiego rodzaju punktów gastronomicznych
- Pozwala efektywniej planować cykle produkcyjne w kuchni większych partii dań lub półproduktów
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304 (18/10) – zewnętrznie satynowana, wewnątrz polerowana na wysoki połysk
- Prowadnice na dwa rodzaje tac: standardowe GN 1/1 oraz EN 600x400 mm
- Drzwi z uszczelką otwierane w prawo (brak możliwości zmiany strony otwierania)
- Zaokrąglone narożniki komory dla ułatwienia utrzymania czystości, możliwość suszenia komory w celu usunięcia nadmiernej wilgotności
- Dno ze zintegrowanym odpływem - tacka ociekowa na kondensat w zestawie
- Parownik z powłoką antykorozyjną
- Duży niezawodny skraplacz
- Łatwy dostęp do parownika i skraplacza w celu konserwacji lub czyszczenia
- Czynnik chłodniczy R452A
- Wysokowydajny agregat chłodniczy włoskiej produkcji
- System schładzania/ zamrażania wymuszony wentylatorem przystosowanym do niskiej temperatury – możliwość regulacji prędkości wentylatora
- Regulowane nóżki od 60 mm do 90 mm
- Bezproblemowa praca urządzenia w temp. otoczenia do +32°C i wilgotności względnej powietrza do 60%
- Elektroniczny ekran dotykowy na froncie ze zdefiniowanymi programami oraz możliwością tworzenia programów indywidualnych, ze złączem USB
- Cykle automatyczne oraz książka z przepisami z możliwością programowania wstępnego
- Możliwość ustawiania cykli szybkiego chłodzenia do +3°C oraz szybkiego zamrażania do -18°C z wykorzystaniem sondy lub bez sondy wg zadanego czasu + funkcja automatycznego podtrzymywania temperatury
- Funkcja konserwacji na zimno
- Zakładka „Ulubione" – szybki dostęp do najczęściej wykorzystywanych ustawień
- Specjalny cykl do odkażania surowych ryb
- Funkcja mrożenia w cyklu „non-stop" do zamrażania lodów
- Funkcja kontrolowanego rozmrażania od -20°C do +3°C
- Funkcje dodatkowe:
  - kontrolowane zakwaszanie zaczynu z możliwością konfiguracji faz
  - funkcja wolnego gotowania w temperaturze +65°C z kontrolą wilgotności i wentylacji
  - funkcja konserwacji na gorąco
  - cykl mieszany – sekwencyjne ustawienie różnych cykli
- Sonda rdzeniowa dostępna do zakupienia poza katalogiem

SIN OF COLD

od 28039,00



FT5.20 TOP PLUS



FT7.30 TOP PLUS



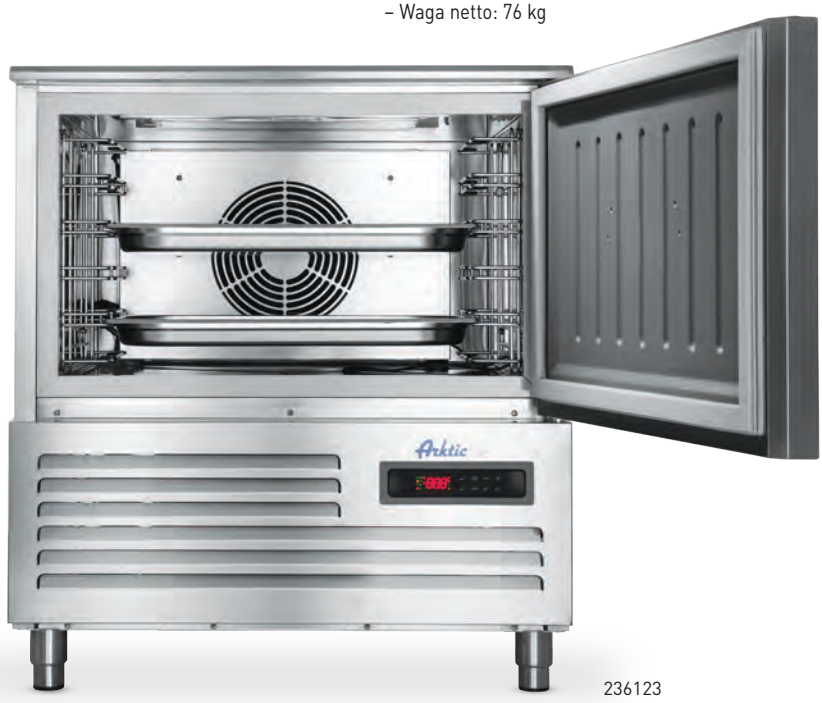
FT10.40 TOP PLUS

kod	pojemność	odstęp pomiędzy prowadnicami (mm)	wydajność przy schładzaniu +90°C/+3°C (90 min/kg)	wydajność przy zamrażaniu +90°C/-18°C (240 min/kg)	V	W	wymiary komory (mm)	mm	kg	PLN
FT5.20 TOP PLUS	5x GN 1/1 lub 600x400	60	20	12	230	1750	655x430x(H)340	798x707x(H)865	105	**28039,00**
FT7.30 TOP PLUS	7x GN 1/1 lub 600x400	60	30	18	230	3200	655x490x(H)475	798x815x(H)1025	130	**32079,00**
FT10.40 TOP PLUS	10x GN 1/1 lub 600x400	60	40	25	400	3900	655x490x(H)725	798x823x(H)1520	170	**41739,00**

SCHŁADZARKA SZOKOWA 5XGN 1/1 LUB 5X600X400 MM, ARKTIC

- Przeznaczona szczególnie dla firm cateringowych, domów weselnych, restauracji
- Pozwala efektywniej planować cykle produkcyjne dużych partii dań lub półproduktów w kuchni
- Obudowa i komora ze stali nierdzewnej AISI 304
- Komora o wymiarach 640x400x(H)360 mm wyposażona w 5 par prowadnic z odstępem co 65 mm mieści 5 pojemniki GN 1/1 i tac 600x400 mm
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
- Sonda w standardowym wyposażeniu
- Chłodzenie wymuszone wentylatorem
- Rozmrażanie ręczne
- Funkcja automatycznego przechowywania - po zakończeniu zadanego cyklu urządzenie przechodzi w zwykły tryb pracy (chłodzenia lub mrożenia)
- Oddzielne funkcje dla cyklu mrożenia lodów (-20°C) oraz głębokiego mrożenia powierzchniowego (-40°C)
- Parownik z ochroną antykorozyjną
- Wydajność schładzania: 15 kg (+90°C/+3°C)/cykl
- Wydajność zamrażania: 10 kg (+90°C/-18°C)/cykl
- Izolacja ze spienionego cyklopentanu grubości 60 mm
- Akustyczny i wizualny alarm otwartych drzwi
- Mikrowyłącznik przerywający pracę urządzenia po otwarciu drzwi komory
- Termostat z cyfrowym wyświetlaczem do monitorowania pracy urządzenia
- Regulowana wysokość nóżek ze stali nierdzewnej
- Klasa klimatyczna: 5
- Czynnik Chłodniczy: R290
- Bezproblemowa praca w temp. otoczenia do 40°C
- Waga netto: 76 kg

12299^{00}



236123

kod	pojemność	odstęp pomiędzy prowadnicami (mm)	wydajność przy schładzaniu +90°C/+3°C (kg/cykl)	wydajność przy zamrażaniu do +90°C/-18°C (kg/cykl)	V	W	wymiary komory (mm)	mm	kg	PLN
236123	5x GN 1/1 lub 5 tac 600x400 mm	65	15	10	230	590	640×400×(H)360	760x725x(H)850	76	**12299,00**







8349,00



221716

SCHŁADZARKA SZOKOWA 3X GN 2/3, ARKTIC

- Przeznaczona szczególnie dla firm cateringowych, domów weselnych, restauracji
- Pozwala efektywniej planować cykle produkcyjne określonych partii dań lub półproduktów w kuchni
- Obudowa i komora ze stali nierdzewnej AISI 304
- Komora o wymiarach 340x365x(H)270 mm wyposażona w 3 pary prowadnic z odstępem co 68 mm mieści 3 pojemniki GN 2/3
- Sonda w standardowym wyposażeniu
- Termostat z cyfrowym wyświetlaczem do monitorowania pracy urządzenia
- Chłodzenie wymuszone wentylatorem
- Rozmrażanie ręczne
- Funkcja automatycznego przechowywania - po zakończeniu zadanego cyklu urządzenie przechodzi w zwykły tryb pracy (chłodzenia lub mrożenia)
- Parownik z ochroną antykorozyjną
- Wydajność schładzania: 7 kg (+90°C/+3°C)/cykl
- Wydajność zamrażania: 5 kg (+90°C/-18°C)/cykl
- Izolacja ze spienionego cyklopentanu grubości 60 mm
- Akustyczny i wizualny alarm otwartych drzwi
- Mikrowyłącznik przerywający pracę urządzenia po otwarciu drzwi komory
- Nóżki ze stali nierdzewnej z regulowaną wysokością
- Klasa klimatyczna: 4
- Czynnik Chłodniczy: R290
- Bezproblemowa praca w temp. otoczenia do 38°C
- Waga netto: 44 kg

kod	V	W	mm	PLN
221716	230	420	660x640x(H)437	**8349,00**

9999,00

NEW



237731

SCHŁADZARKA SZOKOWA 3X GN 2/3

- Do szybkiego schładzania lub zamrażania przygotowanych potraw, zmrażania ciast, deserów, ryb i lodów
- Obudowa zewnętrzna i wnętrze komory wykonane ze stali nierdzewnej, podstawa ze stali galwanizowanej
- Komora z zaokrąglonymi narożnikami wewnętrznymi ułatwiającymi czyszczenie
- 3 prowadnice ze stali nierdzewnej odpowiednie do GN 2/3
- Izolacja poliuretanowa o grubości 60 mm, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem
- Drzwi samodomykające z zawiasami po lewej stronie i uszczelką magnetyczną
- Frontowy panel z elektronicznym sterowaniem i wyświetlaczem
- Łatwy dostęp do kondensatora w celu czyszczenia i konserwacji
- Manualne rozmrażanie przy otwartych drzwiach
- Wyjmowana taca ociekowa
- Odległość między prowadnicami: 80 mm
- Wydajność schładzania przy 9 kg: (+65°C/+3°C) w maks. 90 min
- Wydajność zamrażania przy 7 kg: (+65°C/-18°C) w 240 min
- Czynnik chłodzący: R455
- Chłodzenie wymuszone wentylatorem
- Regulowane nóżki (do 20 mm)
- W zestawie 2 sondy: sonda komory i sonda rdzeniowa

kod	V	W	mm	PLN
237731	230	550	660x640x(H)420	**9999,00**







TACE CUKIERNICZE EKSPOZYCYJNE

od **41,00**



TACA CUKIERNICZA EKSPOZYCYJNA

kod	mm	PLN
808467	300x200x(H)20	**41,00**
808504	400x300x(H)20	**43,00**
808511	600x400x(H)20	**49,00**

od **58,00**



TACA CUKIERNICZA EKSPOZYCYJNA

kod	mm	PLN
808559	300x200x(H)20	**58,00**
808566	400x300x(H)20	**64,00**
808573	600x400x(H)20	**94,00**

POJEMNIKI EKSPOZYCYJNE NA MIĘSO

od **59,00**



808542

TACA CUKIERNICZA EKSPOZYCYJNA CZARNA

kod	mm	PLN
808528	300x200x(H)20	**59,00**
808535	400x300x(H)20	**75,00**
808542	600x400x(H)20	**99,00**

od **37,00**



568200

POJEMNIK NA MIĘSO

– Wykonany z czarnej melaminy

kod	mm	PLN
568101	290x160x(H)35	**37,00**
568200	350x250x(H)40	**69,00**
568309	420x280x(H)60	**98,00**

od **46,00**



568507

POJEMNIK NA MIĘSO

– Wykonany z czarnej melaminy

kod	mm	PLN
568408	290x160x(H)60	**46,00**
568507	300x190x(H)80	**65,00**

89,00



568804

POJEMNIK NA MIĘSO

– Wykonany z czarnej melaminy

kod	mm	PLN
568804	280x210x(H)60	**89,00**

od **38,00**



569108

TACA EKSPOZYCYJNA

– Wykonana z czarnej melaminy

kod	mm	PLN
569009	270x210x(H)17	**40,00**
569016	300x150x(H)17	**38,00**
569108	300x190x(H)17	**38,00**
569207	350x240x(H)17	**57,00**

TACE ZE STALI NIERDZEWNEJ



407202

44,00

TACA EKSPOZYCYJNA
– Z nóżkami

kod	mm	PLN
407202	240x170	**44,00**



407400

74,00

TACA EKSPOZYCYJNA
– Nie używać w wysokich temperaturach

kod	mm	PLN
407400	345x245	**74,00**

56,00



408308

TACA EKSPOZYCYJNA

kod	mm	PLN
408308	310x230	**56,00**



508206

od 68,00

POJEMNIK NA MIĘSO

kod	mm	PLN
508107	260x200x(H)48	**68,00**
508206	310x240x(H)48	**79,00**

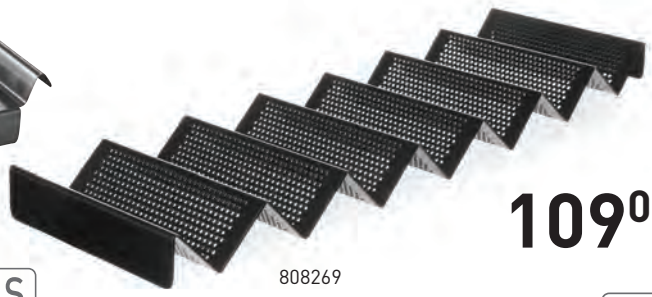
75,00



429419

EKSPOZYTOR DO KANAPEK
– Na 7 kanapek

kod	mm	PLN
429419	475x105x(H)60	**75,00**



808269

109,00

EKSPOZYTOR DO KANAPEK PERFOROWANY
– Na 7 kanapek

kod	mm	PLN
808269	580x170x(H)40	**109,00**

od 37,00



429457

STOJAK NA KANAPKI

kod	-	mm	PLN
429440	2 przegródki	135x115x(H)50	**37,00**
429457	4 przegródki	225x115x(H)50	**46,00**

69,00



801888

PÓŁKA DO SZAF CHŁODNICZYCH I MROŹNICZYCH GN 2/1, KOLOR BIAŁY
– Półka stalowa, pokryta białym polietylenem, w formie rusztu
– Rozmiar GN 2/1
– Waga netto: 2,4 kg

kod	mm	PLN
801888	530x650	**69,00**

S.S. stainless steel | user assembly

od 833^{00}









WÓZEK DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW 7X GN 1/1

- Na 7 pojemników GN 1/1
- Odległość między poziomami: 80 mm
- Blat roboczy GN 1/1: 530x325 mm
- Wysokość od podłogi do pierwszego poziomu prowadnic: 300 mm
- Obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 200 kg

kod	mm	PLN
810668	380x550x(H)925	**895,00**

WÓZEK DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW 15X GN 1/1

- Na 15 pojemników GN 1/1
- Odległość między poziomami: 80 mm
- Obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 200 kg

kod	mm	PLN
810613	615x450x(H)1695	**833,00**

WÓZEK DO TRANSPORTU 15 BLACH 600X400

- Na 15 blach 600x400 mm
- Odległość między poziomami: 80 mm
- Obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 200 kg

kod	mm	PLN
810651	690x515x(H)1695	**870,00**

15x GN 1/1

15x 600x400



813270

813287

od **789,00**

WÓZEK DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW 15X GN 1/1

- Przeznaczony do wykorzystania w restauracjach, hotelach, barach szybkiej obsługi, a także w firmach cateringowych lub domach weselnych
- Solidna, prosta w montażu konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI 201 łatwa w utrzymaniu czystości
- Układ profilowanych prowadnic pozwala transportować jednocześnie różne konfiguracje pojemników GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3
- Maksymalna pojemność danego typu pojemników: 15x GN 1/1, 30x GN 1/2, 45x GN 1/3
- Zabezpieczenie przed wysunięciem się blach na końcach prowadnic
- Odległość między prowadnicami 80 mm dla optymalnego załadunku wózka
- 4 zwrotne gumowe kółka Ø 100 mm (w tym 2 z hamulcami) amortyzują drgania i zapewniają łatwe i bezpieczne manewrowanie wózkiem
- 4 gumowe odbojniki do ochrony w razie przypadkowych uderzeń o meble czy ściany
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 100 kg

kod	mm	PLN
813270	380x550x(H)1705	**789,00**

WÓZEK DO TRANSPORTU BLACH 15X 600X400

- Przeznaczony do wykorzystania w piekarniach a także restauracjach, hotelach, barach szybkiej obsługi czy firmach cateringowych lub domach weselnych
- Solidna, prosta w montażu konstrukcja ze stali nierdzewnej AISI 201 łatwa w utrzymaniu czystości
- Układ profilowanych prowadnic pozwala transportować jednocześnie 15 tac o wymiarach 600x400 mm
- Zabezpieczenie przed wysunięciem się blach na końcach prowadnic
- Odległość między prowadnicami 80 mm dla optymalnego załadunku wózka
- 4 zwrotne gumowe kółka Ø 100 mm (w tym 2 z hamulcami) amortyzują drgania i zapewniają łatwe i bezpieczne manewrowanie wózkiem
- 4 gumowe odbojniki do ochrony w razie przypadkowych uderzeń o meble czy ściany
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 100 kg

kod	mm	PLN
813287	470x620x(H)1735	**1011,00**

od **906,00**

30x GN 1/1



810576

WÓZEK DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW PODWÓJNY 30×GN 1/1

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Na 30 pojemników GN 1/1
- Odległość między poziomami: 80 mm
- Obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- 4 skrętne kółka, w tym 2 z hamulcami
- Do samodzielnego montażu

kod	mm	PLN
810576	740x550x(H)1730	**1638,00**

15x GN 1/1



810606



Wsunięcie wózków jeden w drugi ułatwia ich magazynowanie

WÓZEK DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW 15×GN 1/1, KOMPAKTOWY

- Wsunięcie wózków jeden w drugi ułatwia ich magazynowanie
- Na 15 pojemników GN 1/1
- Odległość między poziomami: 80 mm
- Obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- Do samodzielnego montażu

kod	mm	PLN
810606	742x570x(H)1700	**906,00**

1029,00

200 kg waga

WÓZEK DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW PODWÓJNY 12×GN 1/1

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Na 12 pojemników GN 1/1
- Odległość między poziomami: 80 mm
- Wysokość od podłogi do pierwszego poziomu prowadnic: 300 mm
- Obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- 4 skrętne kółka, w tym 2 z hamulcami
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru: 200 kg
- Do samodzielnego montażu

kod	mm	PLN
810569	740x550x(H)940	**1029,00**



810569

S.S. stainless steel | user assembly

od 487,00

NEW



810002

810101



811320

WÓZEK 2-PÓŁKOWY PROFI LINE

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- 2 półki wyłożone od spodu materiałem dźwiękochłonnym
- Odległość między półkami: 550 mm
- Maks. równomierne obciążenie półki: 50 kg
- 4 skrętne kółka z odbojnikami, 2 z hamulcami
- Kółka z tworzywa TPR o ø100 mm
- Zaokrąglone krawędzie

kod	mm	PLN
810002	910x590x(H)950	**487,00**

WÓZEK 3-PÓŁKOWY PROFI LINE

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- 3 półki wyłożone od spodu materiałem dźwiękochłonnym
- Odległość między półkami: 295 mm
- Maks. równomierne obciążenie półki: 50 kg
- 4 skrętne kółka z odbojnikami, 2 z hamulcami
- Kółka z tworzywa TPR o ø100 mm
- Zaokrąglone krawędzie

kod	mm	PLN
810101	910x590x(H)950	**579,00**

WÓZEK DO SERWOWANIA CZARNY MATOWY

- Wykonany ze stali nierdzewnej z czarnym matowym wykończeniem
- 3 półki wyłożone od spodu materiałem dźwiękochłonnym
- Maksymalne równomierne obciążenie półki: 50 kg
- Wyposażony w 4 skrętne kółka z odbojnikami, 2 z hamulcami
- Zaokrąglone krawędzie
- Odległość między półkami: 265 mm

kod	mm	PLN
811320	910x590x(H)950	**917,00**

971,00



810224

WÓZEK KELNERSKI DWUPÓŁKOWY - SPAWANY

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Konstrukcja spawana gwarantująca dużą wytrzymałość i stabilność
- 2 półki w przetłoczeniem H=10 mm zabezpieczającym naczynia przed spadaniem
- Wymiar całkowity półki: 700x500 mm
- Wymiar półki bez przetłoczeń: 650x450 mm
- Odległość pomiędzy półkami: ok. 600 mm
- Maks. równomierne obciążenie półki: 50 kg
- Poziomy uchwyt ze stali nierdzewnej wystający na 100 mm
- 4 skrętne kółka ø100 mm z odbojnikami, w tym 2 z hamulcami

kod	mm	PLN
816691	800x500x(H)850	**971,00**

1072,00



810224

WÓZEK 3-PÓŁKOWY SPAWANY

- Wykonany ze stali nierdzewnej, konstrukcja spawana zwiększa wytrzymałość
- 3 półki
- Odległość między półkami: 312 mm
- Maks. równomierne obciążenie półki: 80 kg
- 4 skrętne kółka, w tym 2 z hamulcami

kod	mm	PLN
810224	800x500x(H)850	**1072,00**



810118



od **881,00**



810125

WÓZEK 4-PÓŁKOWY

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Zaokrąglone krawędzie
- Zabezpieczenie narożników
- 4 skrętne kółka z odbojnikami, w tym 2 z hamulcami
- Kółka z tworzywa TPR o ø 125 mm
- Maks. równomierne obciążenie półki: 50 kg
- Do samodzielnego montażu

kod	mm	PLN
810118	910x590x(H)1260	**881,00**

WÓZEK 5-PÓŁKOWY

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- 5 półek o wymiarach: 860x540 mm
- Maks. równomierne obciążenie półki: 50 kg
- 4 skrętne kółka z odbojnikami, w tym 2 z hamulcami
- Kółka z tworzywa TPR o ø125 mm
- Zaokrąglone krawędzie

kod	mm	PLN
810125	910x590x(H)1560	**1064,00**



813263

od **505,00**

WÓZEK KELNERSKI KITCHEN LINE 2-PÓŁKOWY

- Przeznaczony do wykorzystania w hotelach, restauracjach,
- kawiarniach oraz na stołówkach
- Solidna, prosta w montażu konstrukcja ze stali nierdzewnej
- łatwa w utrzymaniu czystości
- 2 profilowane półki, satynowane, grubości
- 0,7 mm, wyłożone od spodu materiałem tłumiącym hałas i drgania
- Odległość między półkami 560 mm dla
- optymalnego załadunku wózka
- Ergonomiczne poręcze z profilów grubości 0,8 mm
- 4 zwrotne gumowe kółka (w tym 2 z hamulcami) amortyzują drgania i zapewniają łatwe i bezpieczne manewrowanie wózkiem
- 4 gumowe odbojniki do ochrony w przypadku przypadkowych
- uderzeń o meble czy ściany
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 100 kg

kod	mm	PLN
813263	860x540x(H)940	**505,00**



813256

WÓZEK KELNERSKI 3-PÓŁKOWY

- Przeznaczony do wykorzystania w hotelach, restauracjach, kawiarniach oraz na stołówkach
- Solidna, prosta w montażu konstrukcja ze stali nierdzewnej łatwa w utrzymaniu czystości
- 3 profilowane półki, satynowane, grubości 0,7 mm, wyłożone od spodu materiałem tłumiącym hałas i drgania
- Odległość między półkami 270 mm dla optymalnego załadunku wózka
- Ergonomiczne poręcze z profilów grubości 0,8 mm
- 4 zwrotne gumowe kółka (w tym 2 z hamulcami) amortyzują drgania i zapewniają łatwe i bezpieczne manewrowanie wózkiem
- 4 gumowe odbojniki do ochrony w przypadku przypadkowych uderzeń o meble czy ściany
- Dopuszczalne obciążenie wózka przy równomiernym rozłożeniu ciężaru 100 kg

kod	mm	PLN
813256	860x540x(H)940	**592,00**



877937

509,00

WÓZEK KELNERSKI 3-PÓŁKOWY

- Przeznaczony do restauracji, barów, cateringu i wszędzie tam, gdzie szybko, sprawnie i w bezpieczny sposób należy zbierać naczynia stołowe
- Półki z polipropylenu, rama z aluminium
- Światło między półkami: 270/290 mm
- Dopuszczalne obciążenie: 103 kg
- Łatwy w utrzymaniu czystości

kod	mm	PLN
877937	1028x510x(H)960	**509,00**



810200

568,00

WÓZEK KELNERSKI 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
- Odległość między półkami: 340 mm
- Maks. równomierne obciążenie półki: 50 kg
- 4 skrętne kółka z odbojnikami, 2 z hamulcami
- Zaokrąglone krawędzie

kod	mm	PLN
810200	800x410x(H)950	**568,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

NEW

Al aluminium | PP polypropylene | user assembly

WÓZEK KELNERSKI 3-PÓŁKOWY Z POLIPROPYLENU

- Przeznaczony do użytku w lokalach gastronomicznych (np. restauracje, bary) i podczas cateringu
- 4 skrętne kółka o średnicy 100 mm, w tym 2 z hamulcami
- Maksymalne obciążenie na jedną półkę: 60 kg (przy równomiernym rozłożeniu ciężaru)
- Maks. obciążenie wózka: 200 kg (przy równomiernym rozłożeniu ciężaru)
- Kolor: czarny
- Dostarczany do samodzielnego montażu
- Możliwość dostosowania wózka do indywidualnych potrzeb dzięki akcesoriom:
  - pojemnik pomocniczy na sztućce (815632)
  - kosz na śmieci, poj. 26 l (815649)
- Akcesoria do nabycia oddzielnie

481,00

kod	mm	PLN
815625	960x520x(H)970	**481,00**



815625



62,00

PP polypropylene

POJEMNIK POMOCNICZY NA SZTUĆCE

- Umożliwia wygodny przewóz czystych lub brudnych sztućców, ułatwiając sprawną obsługę kelnerską w lokalach gastronomicznych i podczas cateringu
- Wykonany z trwałego i bezpiecznego polipropylenu
- Kolor: czarny
- Przeznaczony do stosowania z wózkami Hendi (815625, 815656, 815663, 815670)

kod	mm	PLN
815632	335x240x(H)180	**62,00**



815632



815649

POJEMNIK NA ODPADKI, POJ. 26 L

- Wspomaga obsługę kelnerską w lokalach gastronomicznych i podczas cateringu, umożliwiając dyskretny i higieniczny transport odpadów pokonsumpcyjnych
- Wykonany z trwałego i bezpiecznego polipropylenu
- Kolor: czarny
- Pojemność: ok. 26 l
- Przeznaczony do stosowania z wózkami HENDI (815625, 815656, 815663, 815670)

kod	litry	mm	PLN
815649	26	330x240x(H)530	**75,00**



877968

PE polyethylene

POJEMNIK NA SZTUĆCE

- Wykonany z polietylenu
- 4-częściowy

kod	kolor	mm	PLN
877968	szary	520x290x(H)95	**27,00**



552001

PP polypropylene

46,00

POJEMNIK NA NACZYNIA

- Koloru szarego, z uchwytami
- Do zbierania brudnych naczyń

kod	mm	PLN
552001	555x410x(H)130	**46,00**

Al aluminium | PP polypropylene | user assembly

od 567,00

NEW

WÓZEK 4-PÓŁKOWY Z POLIPROPYLENU

- Przeznaczony do użytku w lokalach gastronomicznych (np. restauracje, bary) i podczas cateringu
- 4 skrętne kółka o średnicy 100 mm, w tym 2 z hamulcami
- Maksymalne obciążenie na jedną półkę: 60 kg (przy równomiernym rozłożeniu ciężaru)
- Maks. obciążenie wózka: 200 kg (przy równomiernym rozłożeniu ciężaru)
- Kolor: czarny
- Dostarczany do samodzielnego montażu



815656

WÓZEK 4-PÓŁKOWY Z POLIPROPYLENU

kod	mm	PLN
815656	800x520x(H)1200	**567,00**



815663

WÓZEK 5-PÓŁKOWY Z POLIPROPYLENU

kod	mm	PLN
815663	800x520x(H)1540	**677,00**



815670

WÓZEK 6-PÓŁKOWY Z POLIPROPYLENU

kod	mm	PLN
815670	800x520x(H)1880	**752,00**

39,00



871102

PE polyethylene

POJEMNIK NA SZTUĆCE

– 8-częściowy z uchwytami

kod	mm	PLN
871102	425x205x(H)150	**39,00**

16,00



871300

PP polypropylene

WKŁAD NA SZTUĆCE

kod	mm	PLN
871300	110x110x(H)140	**16,00**

18,00



871324

PP polypropylene

WKŁAD NA SZTUĆCE

kod	mm	PLN
871324	125x84x(H)135	**18,00**

3148^{00}

WÓZEK DO TRANSPORTU TALERZY

PE polyethylene

- 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 z polietylenu zabezpiecza naczynia przed wyszczerbieniem lub zbiciem
- Liczba stosów talerzy: 6
- Liczba talerzy w stosie: 50
- Kółka odporne na nierówności podłoża, nie zostawiają śladów nawet przy pełnym obciążeniu wózka
- 2 kółka skrętne z hamulcem ø10 mm, 2 duże kółka ø20 mm
- Odporny na wstrząsy i uderzenia
- Nie ulega korozji
- W standardzie winylowy pokrowiec pozwalający na zachowanie wysokich norm sanitarnych
- Średnica talerzy: ø115-330 mm

kod	mm	PLN
877906	930x720x(H)785	**3148,00**



877906



W standardzie winylowy pokrowiec dla zachowania wysokich norm sanitarnych



do 50 talerzy w jednym stosie



2 przednie 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



CAMBRO

NEW

4499^{00}

WÓZEK DO TRANSPORTU I PRZECHOWYWANIA TALERZY

- Przeznaczony do transportowania i przechowywania naczyń o różnych kształtach i wymiarach
- Odpowiedni do talerzy o średnicy ø11–33 cm
- Możliwość dostosowania konstrukcji do potrzeb użytkownika
- Wykonany z polietylenu
- 6 wież rozdzielających naczynia
- Ergonomiczne, wbudowane uchwyty
- Sztywne kółko centralne, 4 kółka obrotowe
- Odporność na uszkodzenia mechaniczne
- Łatwe czyszczenie
- W zestawie pokrywa winylowa
- Pojemność: do 480 talerzy
- Maks. udźwig: 227 kg
- Waga netto: 30,9 kg

kod	mm	PLN
ADC33110	984x760x(H)838	**4499,00**



HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

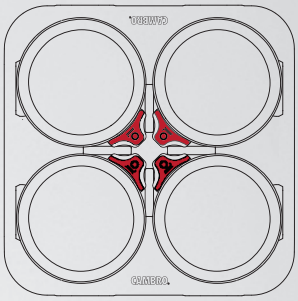
WÓZEK DO TRANSPORTU I PRZECHOWYWANIA TALERZY OKRĄGŁYCH, KOMPAKTOWY, SERIA S

CAMBRO

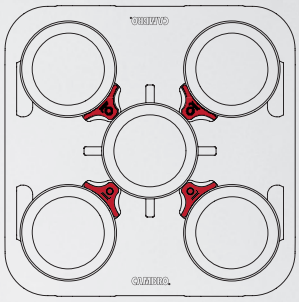
4299,00



ADCSC480



Wymiary talerzy: ø235 do ø305 mm
Stosy talerzy: 4
Łączna poj.: 280 szt.



Wymiary talerzy: ø229 mm
Stosy talerzy: 5
Łączna poj.: 350 szt.

- Przeznaczony do przewożenia i przechowywania stosów talerzy okrągłych o różnej średnicy
- Wykonany z wytrzymałego polietylenu
- Lekka konstrukcja, korpus z jednolitej bryły
- Odporny na uszkodzenia mechaniczne
- Uchwyty z czterech stron
- 4 ruchome przegrody CamLever (w zestawie) pozwalające podzielić przestrzeń kosza w zależności od średnicy naczyń i stabilizujące stosy
- Gładka powierzchnia i zaokrąglone narożniki łatwe w czyszczeniu
- Obrotowe, cichobieżne kółka z niebrudzącą gumą
- Kolor: szary nakrapiany
- Waga: 35,2 kg
- Maks. obciążenie: 227 kg (przy równomiernym rozłożeniu ciężaru)
- Liczba stosów talerzy: 4 lub 5
- Maks. wysokość kolumny talerzy: 521 mm
- Pojemność standardowa (4 przegrody):
- 350 talerzy ø229 mm lub 280 talerzy ø235–305 mm
- Możliwość zwiększenia ładowności aż do 560 talerzy ø146–191 mm lub 350 talerzy ø197–222 mm dzięki zastosowaniu 4 dodatkowych przegród CamLever (ADCSCT4480; do nabycia oddzielnie)
- W zestawie: winylowy pokrowiec z kieszenią identyfikacyjną (7,6x12,7 cm)

kod	mm	PLN
ADCSC480	686x686x(H)807	**4299,00**

PRZEGRODA NA TALERZE CAMLEVER DO WÓZKA ADCSC480

- Przeznaczona do użycia z wózkiem na okrągłe talerze serii S marki Cambro (ADCSC480)
- Wykonana z polietylenu odpornego na uszkodzenia mechaniczne
- Dzięki dźwigni Cam przegrodę łatwo przesuwać i stabilnie montować do dna wózka
- Przegroda pozwala stabilizować przewożone stosy talerzy oraz dzielić przestrzeń ładunkową w zależności od średnicy naczyń

kod	mm	PLN
ADCSCT4480	67x111x(H)597	**1119,00**

1119,00



ADCSCT4480

AMER★BOX

od **799**^{00}



877920



szufelka



Przezroczysta pokrywa



4 kółka skrętne

MAX. 98 l

PC polycarbonate | PP polypropylene | food contact

WÓZEK NA ARTYKUŁY SYPKIE

- Pomocny w każdej dużej kuchni do bezpiecznego przechowywania, transportu i szybkiego odmierzania ilości produktów sypkich, takich jak: mąka, cukier, sól, kasza, ryż
- Duży pojemnik (877920) mieści aż 103 kg cukru lub 68 kg mąki
- Mniejszy pojemnik (877913) mieści aż 85 kg cukru lub 56 kg mąki
- Jednolita, mocna i trwała konstrukcja z polietylenu
- Zaokrąglone narożniki i gładkie ściany wewnętrzne ułatwiają utrzymanie czystości
- Prowadnice w górnej, wewnętrznej części wózka pozwalają na wygodne umieszczenie szufelki
- Przezroczysta pokrywa z polipropylenu pozwalająca na szybkie rozpoznanie zawartości i ilości produktu
- 4 szerokie, gumowe kółka ø75 mm, w tym 2 skrętne i z hamulcem dla łatwego transportu
- Ergonomiczna wysokość 71 cm idealna do postawienia pod blat stołu roboczego
- Waga: 14 kg

kod	litry	mm	PLN
877913	81	333x743x(H)711	**799,00**
877920	98	394x755x(H)735	**999,00**

1499^{00}



przezroczysta pokrywa



4 kółka skrętne



CAMBRO

MAX. 102 l

HDPE polyethylene | LDPE polyethylene | food contact

WÓZEK NA ARTYKUŁY SYPKIE

- Przeznaczony do transportu i przechowywania artykułów sypkich
- Wykonany z polietylenu
- Transparentna, przesuwana pokrywa
- Dostosowany do wysokości standardowych blatów roboczych
- 4 kółka – 2 tylne nieruchome i 2 przednie obrotowe, zapewniające stabilność i ułatwiające manewrowanie wózkiem
- Pojemność: 102 l
- Pojemność wybranych produktów sypkich:
  - cukier – 103 kg
  - mąka – 68 kg
- Waga netto: 12,62 kg
- W zestawie hak do zawieszania szufelki

kod	litry	mm	PLN
IBS27148	102	420x750x(H)710	**1499,00**

AMER★BOX

HDPE polyethylene | food contact

3299,00

MAX. 110 l

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 i plamy
- Przesuwna, szczelna pokrywa umożliwiająca łatwe pobranie lodu
- Ergonomiczny uchwyt zintegrowany z obudową
- 2 duże kółka odporne na nierówności podłoża i 2 mniejsze, skrętne, z hamulcem
- W komorze wyprofilowany kanał odpływowy na roztopiony lód z kranem
- Dostarczany gotowy do użytku, nie wymaga montażu
- 4 kółka, 2 z hamulcem (duże ø20 mm, małe ø10 mm)
- W zestawie: kran, szufelka i kratka ociekowa (kranik 90 mm od podłogi)

kod	litry	mm	PLN
877883	110	585x800x(H)745	**3299,00**




kratka ociekowa


2 kółka skrętne z hamulcem


kranik


szufelka



MAX. 125 l

CAMBRO

PE polyethylene | food contact

NEW

3499,00

WÓZEK NA LÓD ICS125L SLIDING LID®

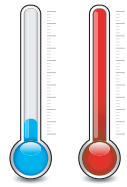
- Polietylenowa obudowa
- Gruba piankowa izolacja
- Odporność na uszkodzenia mechaniczne
- Półka odpływowa
- 2 kółka skrętne z przodu z hamulcami, 2 kółka stałe z tyłu
- Odlewane, ergonomiczne uchwyty
- Pokrywa zabezpieczająca
- Łatwe czyszczenie
- Pojemność: 57 kg
- Waga netto: 24,4 kg

kod	litry	PLN
ICS125L110	125	**3499,00**



NEW

1249,00



CAMBRO

PE polyethylene | stackable | food contact



UPC101110

TERMOS ŁADOWANY OD GÓRY CAMCARRIERS® GN 1/1

- Przeznaczony do transportu pojemników GN 1/1 z żywnością ciepłą i zimną
- Wykonany z polietylenu
- Gruba piankowa izolacja zapewniająca utrzymanie odpowiedniej temperatury potraw przechowywanych w termosie
- Wbudowana uszczelka i szerokie nylonowe zatrzaski zapewniające hermetyczne zamykanie termosu
- Zdejmowana pokrywa ułatwiająca sprawny załadunek i rozładunek
- Możliwe piętrowe składowanie termosów w celu oszczędzenia miejsca magazynowego
- Nadaje się do mycia w zmywarce
- Waga netto: 8,42 kg
- UWAGA: Temperatura załadunku powyżej 121°C może spowodować uszkodzenie pojemnika termoizolacyjnego

kod	mm	PLN
UPC101110	460x630x(H)620	**1249,00**

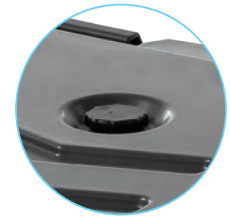
AMER★BOX

DESIGNED IN USA | NSF

HDPE polyethylene | stackable



4 klamry zamykające



zawór odpowietrzający

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY GN 1/1 ŁADOWANY OD GÓRY

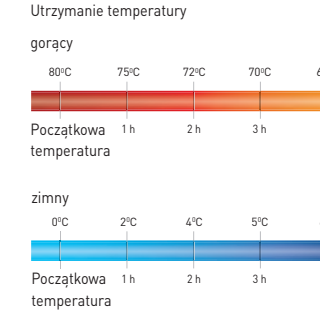
- Wykonany z polietylenu HDPE
- Podwójne ścianki wypełnione wysokiej jakości pianką poliuretanową zapewniają doskonałą izolację i długie utrzymanie temperatury potraw
- Szczelna pokrywa zamykana na 4 klamry z wytrzymałych włókien nylonowych

kod	mm wew.	mm	PLN
877852	530x325x(H)200	630x460x(H)305	**770,00**



możliwość piętrowania

770,00



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

NEW

949,00

CAMBRO

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO NAPOJÓW CAMTAINERS®

- Wykonany z bezszwowego polietylenu bezpiecznego dla żywności
- Gruba piankowa izolacja zapewniająca utrzymanie odpowiedniej temperatury gorącego lub zimnego napoju
- Wyposażony w niekapiący kran z dwoma ustawieniami: do ciągłego nalewania i do odmierzania porcji napoju
- Kran ulokowany we wnęce, mieszczący się w obrysie termosu, co zapobiega przypadkowemu urwaniu podczas transportu
- Solidne zatrzaski mocujące pokrywę i poręczne uchwyty typu E-Z GRIP gwarantujące łatwy i bezpieczny transport
- Zaworek odpowietrzający w pokrywie umożliwiający wyrównanie ciśnienia w termosie, co ułatwia otwieranie
- System „sta-stack" umożliwiający piętrowe składowanie termosów i oszczędność miejsca magazynowego
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	litry	mm	PLN
500LCD110	17.9	420x230x(H)620	**949,00**



TERMOS DO NAPOJÓW – Z KRANEM

AMER★BOX

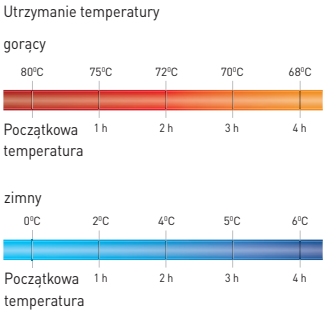
LDPE polyethylene | stackable

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

DESIGNED IN USA

NSF

649,00





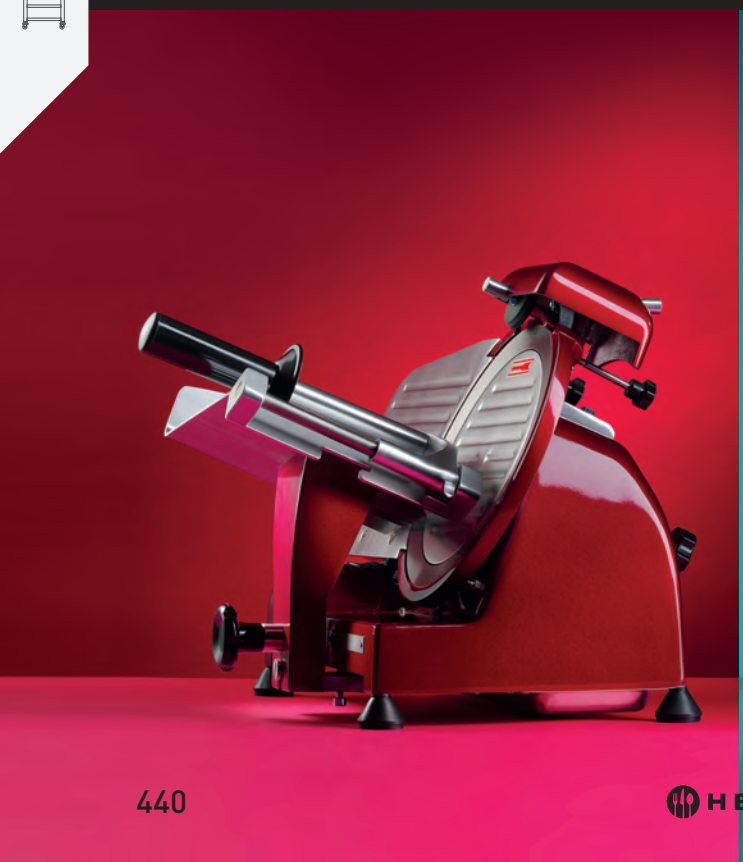
kod	litry	mm	PLN
877869	9.4	230x420x(H)470	**649,00**





HENDI – BE INSPIRED!

Tools for Chefs

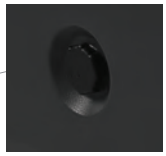




AMER★BOX

877814





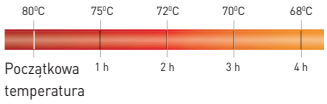
zawór odpowietrzający



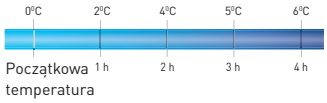
drzwi z uszczelką

Utrzymanie temperatury

gorący



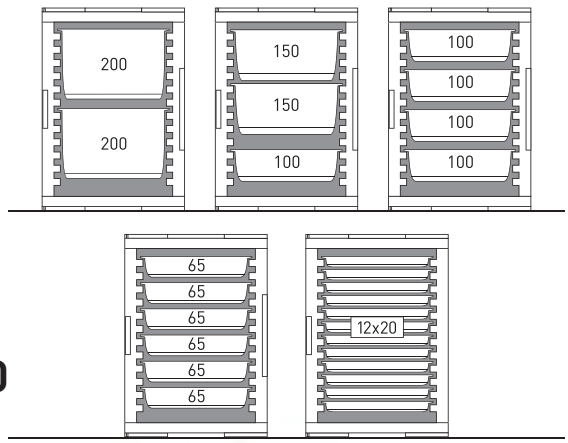
zimny



877821

2 kółka z hamulcami

Przykładowe konfiguracje



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY 2X GN 1/1 200

- Podwójne ścianki izolujące z polietylenu LDPE
- Utrzymuje zarówno wysoką, jak i niską temperaturę zawartości
- Wyposażony w 2 solidne uchwyty do przenoszenia pojemnika
- W zestawie pas do zabezpieczenia wózka z koszem podczas transportu
- Prowadnice tłoczone w obudowie komory
- Wymiary wew.: 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.

1257,00

kod	mm wew.	mm	PLN
877814	335x533x(H)590	477x680x(H)620	**1257,00**



pas mocujący w zestawie

WÓZEK DO POJEMNIKA TERMOIZOLACYJNEGO

kod	mm	PLN
877821	530x710x(H)230	**579,00**

ELEMENT CHŁODZĄCY

- Do stosowania w pojemnikach termoizolacyjnych, utrzymuje temperaturę pomiędzy 0 a 4°C przez wiele godzin dzięki płycie eutektycznej
- Odpowiedni do: 707814, 707999, 707661, 707906, 707968

kod	GN	mm	PLN
707777	GN 1/2	320x265x(H)30	**72,00**
707821	GN 1/1	530x325x(H)30	**112,00**

od **72,00**

HDPE polyethylene



707821

ELEMENT GRZEWCZY

- Do stosowania w pojemnikach termoizolacyjnych
- Odpowiedni do: 707814, 707999, 707661, 877814, 707906, 707968
- Może być podgrzany do 90°C

HDPE polyethylene micro

kod	GN	mm	PLN
707784	GN 1/2	320x265x(H)30	**99,00**
707845	GN 1/1	530x325x(H)30	**149,00**

od **99,00**



707845

do cen należy doliczyć VAT 23%

CAMBRO

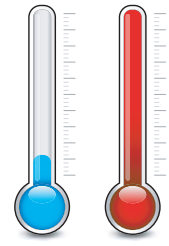
1599,00



UPC400110

PE polyethylene | stackable





-40 °C +120 °C

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY ŁADOWANY OD PRZODU ULTRA PAN CARRIER® GN 1/1

- Przeznaczony do wykorzystania w cateringu i podczas wydarzeń plenerowych
- Trwały i szczelny, wykonany z odpornego polietylenu
- Gruba izolacja z pianki zapewniająca utrzymanie odpowiedniej temperatury przewożonego posiłku, zarówno gorącego, jak i zimnego, przez ponad 4 godziny
- Wyposażony w odpowietrznik wyrównujący ciśnienie
- Wbudowana uszczelka i szerokie nylonowe zatrzaski zapewniające hermetyczne zmykanie termosu
- Mieści do 6 pełnowymiarowych pojemników GN 1/1
- Nadaje się do mycia w zmywarce
- Waga netto: 14,99 kg
- Pasuje również do naczyń GN 1/2 i GN 1/3
- Możliwość stosowania dodatkowych wkładów chłodzących Camcholler i grzewczych Camwarmer
- UWAGA: Temperatura załadunku powyżej 121°C może spowodować uszkodzenie pojemnika termoizolacyjnego

kod	mm	PLN
UPC400110	460x630x(H)620	**1599,00**



CD400110

1199,00

PP polypropylene

WÓZEK CAMDOLLY® DO TERMOSU UPC400

- Przeznaczony do transportu pojemników termoizolacyjnych UPC400 ładowanych od przodu
- Wykonany z polipropylenu odpornego na pękanie, rdzę i korozję
- Łatwe przemieszczanie dzięki 4 obrotowym kółkom ø89 mm
- Możliwość jednoczesnego przewożenia wielu pojemników o łącznej wadze do 159 kg
- Waga netto: 8,03 kg
- Do wózka pasują pojemniki termoizolacyjne ładowane od przodu (UPC400)

kod	kolor	mm	PLN
CD400110	czarny	710x530x(H)230	**1199,00**

AMER★BOX

DESIGNED IN USA | NSF

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY Z FUNKCJĄ PODGRZEWANIA

- Podwójne ścianki izolujące z polietylenu HDPE odporne na uderzenia
- Po podłączeniu do zasilania możliwość ustawienia temperatury podgrzewania komory – maks.: 68°C
- 2 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
- 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.
- Pasuje do niego wózek 877821
- Stopień wodoodporności: IPX3

2854,00



707692

kod	mm	mm int.	PLN
707692	477x680x(H)620	335x533x(H)590	**2854,00**

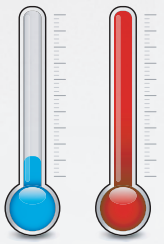
CAMBRO



Wbudowana uszczelka i szerokie nylonowe zatrzaski zapewniające hermetyczne zmykanie termosu

Drzwi wahadłowe otwierane na pełną szerokość, ułatwiające załadunek termosu

4 kółka – 2 stałe i 2 skrętne (1 hamulec), ułatwiające manewrowanie



-40 °C +120 °C

5299,00

NEW

UPC800110

PE polyethylene

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY ŁADOWANY OD PRZODU CAMCARRIERS® GN 1/1

- Przeznaczony do sprawnego transportu żywności ciepłej lub zimnej
- Utrzymanie odpowiedniej temperatury przez ponad 4 godziny
- Wytrzymała, jednolita obudowa z polietylenu odporna na uszkodzenia mechaniczne
- Gruba piankowa izolacja
- 2 komory na pojemniki
- Ergonomiczne uchwyty
- Drzwi wahadłowe otwierane na pełną szerokość, ułatwiające załadunek termosu
- Wbudowana uszczelka i szerokie nylonowe zatrzaski zapewniające hermetyczne zmykanie termosu
- Zawór wentylacyjny utrzymujący odpowiedni poziom wilgoci wewnątrz termosu
- 4 kółka – 2 stałe i 2 skrętne (1 hamulec), ułatwiające manewrowanie
- Elementy konstrukcyjne amortyzujące zderzenia
- Łatwe czyszczenie
- Wymiary wewnętrzne komór: 330x545x485 mm
- UWAGA: Temperatura załadunku powyżej 121°C może spowodować uszkodzenie pojemnika termoizolacyjnego
- UWAGA: Pojemniki należy umieszczać wyłącznie na prowadnicach

kod	mm	PLN
UPC800110	520x689x(H)1370	**5299,00**

POJEMNIKI TERMOIZOLACYJNE GASTRONOMICZNE PROFI LINE Z EPP

stackable

5x GN 1/1



707661

549,00

Zobacz film

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY, 5×GN 1/1

- Idealny dla cateringu do transportu i przechowywania gorącej i 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 4 pojemników na warstwie

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707661	66	535x310x(H)400	600x400x(H)490	**549,00**

Przykładowe konfiguracje





Możliwość ustawienia czterech pojemników na warstwie europalety



od **99,00**



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 – maks. temp. 90°C, maks. czas podgrzewania 40 min

kod	GN	mm	PLN
707784	GN 1/2	320x265x(H)30	**99,00**
707845	GN 1/1	530x325x(H)30	**149,00**

od **74,00**



HDPE polyethylene | food contact

ELEMENT CHŁODZĄCY

- Do stosowania w pojemnikach termoizolacyjnych, utrzymuje temperaturę od -12°C do -10°C przez 3-4 h dzięki płycie eutektycznej
- Przed użyciem: Mrozić w temp. -18°C przez 24 h lub do momentu solidnego zmrożenia. Element jest gotowy do użycia, jeśli przy potrząśnięciu nim nie słyszy się i nie wyczuwa żadnego ruchu wewnątrz

kod	GN	mm	PLN
707760	GN 1/2	320x265x(H)30	**74,00**
707753	GN 1/1	530x325x(H)30	**125,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY, 8×GN 1/1

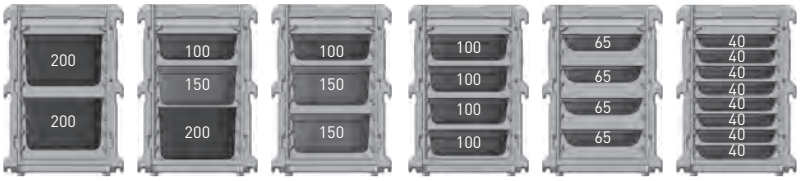
- Idealny dla cateringu do transportu i przechowywania gorącej i zimnej żywności
- Ultralekki, zamykany z przodu oddzielną pokrywą
- Wysoka odporność na temperaturę
- 8 prowadnic na pojemniki/tace GN 1/1
- Odległość między prowadnicami: 61 mm
- Możliwość piętrowania dzięki przetłoczeniom w obudowie
- Zaokrąglone rogi dla bezpiecznego przenoszenia
- Mycie w zmywarkach do 80°C
- Ułatwia wprowadzenie HACCP w zakładach gastronomicznych

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707999	100	550x335x(H)545	635x465x(H)660	**825,00**



707999

Przykładowe konfiguracje





825^{00}



od **72^{00}**



Zobacz film

ELEMENT CHŁODZĄCY

- Do stosowania w pojemnikach termoizolacyjnych, utrzymuje temperaturę pomiędzy 0 a 4°C przez wiele godzin dzięki płycie eutektycznej
- Odpowiedni do: 707814, 707999, 707661, 707906, 707968
- Przed użyciem: Mrozić w temp. -18°C przez 24 h lub do momentu zamrożenia w stanie stałym. Element jest gotowy do użycia, jeśli przy potrząśnięciu nim nie słyszy się i nie wyczuwa żadnego ruchu wewnątrz

kod	GN	mm	PLN
707777	GN 1/2	320x265x(H)30	**72,00**
707821	GN 1/1	530x325x(H)30	**112,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CAM GOBOX®
ŁADOWANY OD PRZODU, GN 1/1

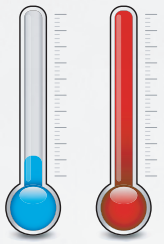
CAMBRO

stackable

od **749**^{00}

UCHWYTY WZDŁUŻ GÓRNEJ CZĘŚCI
pozwalają na chwytanie pojemnika z każdej strony





-40 °C +120 °C

MIEJSCE NA ETYKIETĘ Z OPISEM
do identyfikacji zawartości

UTRZYMANIE TEMPERATURY PONAD 4H

PROSTE OTWIERANIE I ZAMYKANIE
Wyprofilowane krawędzie drzwi umożliwiają łatwe otwieranie i zamykanie. Solidne zasuwy gwarantują trwałość pojemnika.

PEŁNY DOSTĘP W ZAKRESIE 270°
Trwałe zawiasy i zasuwy umożliwiają otwarcie drzwiczek pod kątem 270° i pozostawienie ich otwartych z boku w celu łatwego dostępu do produktów. Dzięki zasuwom drzwiczki są szczelnie zamknięte w czasie transportu.



Zabezpieczenie przed wyciekiem skroplin



MOŻLIWOŚĆ PIĘTROWANIA

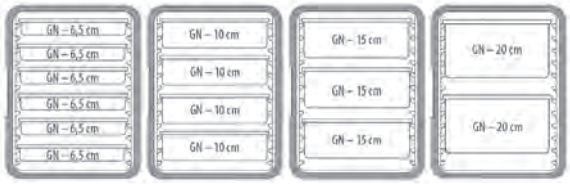
WÓZEK CAMDOLLY®
pasuje do GN 1/1 Cam GoBoxes (CD3253EPP158); 4 kółka skrętne, 2 z hamulcami – zobacz strona 464

- Idealny do cateringu.
- Opakowania klasy spożywczej.
- Idealnie utrzymuje zarówno niską, jak i wysoką temperaturę żywności przez ponad 4 godziny.
- Odpowiedni do stosowania w zakresie temperatur od -40°C do 120°C.Wykonany z ekspandowanego polipropylenu (EPP) jest wysoce odporny na uszkodzenia mechaniczne i warunki atmosferyczne, nie zawiera CFC, w 100% nadaje się do recyklingu.
- Ładowane od przodu z dobiegiem drzwi do 270°.
- Fazowane krawędzie drzwi ułatwiają zatrzaśnięcie pojemnika, a wytrzymałe suwaki utrzymują drzwi szczelnie zamknięte.
- Konstrukcja zapewnia dodatkową przestrzeń w tylnej ściance komory na umieszczenie płyty grzewczej lub chłodzącej – taki układ zapobiega kapaniu skroplin na tacach i zapewnia równomierny rozkład temperatury w komorze.
- Wbudowana bariera skraplania zapobiega wyciekaniu skroplin z modułu termoprzewodzącego.
- Ergonomiczne wbudowane uchwyty wzdłuż 4 górnych krawędzi ułatwiają obsługę.
- Zaprojektowane miejsce na etykietę z opisem na drzwiach umożliwia szybką identyfikację zawartości pudełka.
- Możliwość układania w stosy.
- Łatwe czyszczenie.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- Spełnia wymogi prawne i higieniczne dotyczące opakowań przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

POJEMNOŚCI CAM GOBOX® EPP300110



POJEMNOŚCI CAM GOBOX® EPP400110





EPP300110

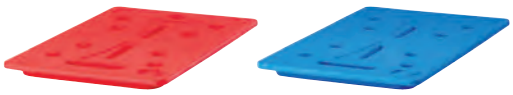
EPP400110

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CAM GOBOX® ŁADOWANY OD PRZODU, GN 1/1

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
EPP300110	60	535x330x(H)370	640x440x(H)475	**749,00**
EPP400110	86	535x330x(H)525	640x440x(H)625	**879,00**



wkłady chłodzące Camchiller® (CP3253443) lub grzewcze Camwarmer® (HP3253444) – zobacz strona 464





POJEMNIKI TERMOIZOLACYJNE CAM GOBOX® 4060
ŁADOWANE OD PRZODU, 600×400 MM

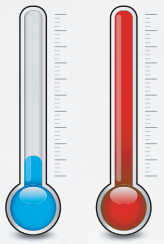
CAMBRO

stackable

od **895**[00]

UCHWYTY WZDŁUŻ GÓRNEJ CZĘŚCI
pozwalają na chwytanie pojemnika z każdej strony





MIEJSCE NA ETYKIETĘ Z OPISEM
do identyfikacji zawartości

Wkłady chłodzące Camchiller® (CP3253443) lub grzewcze Camwarmer® (HP3253444) – zobacz strona 464

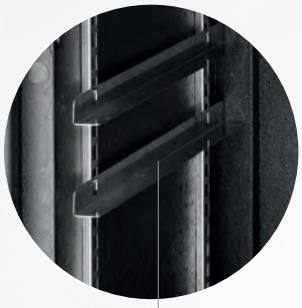


UTRZYMANIE TEMPERATURY PONAD 4H

PROSTE OTWIERANIE I ZAMYKANIE
Wyprofilowane krawędzie drzwi umożliwiają łatwe otwieranie i zamykanie.
Solidne zasuwy gwarantują trwałość pojemnika.

PEŁNY DOSTĘP W ZAKRESIE 270°
Trwałe zawiasy i zasuwy umożliwiają otwarcie drzwiczek pod kątem 270° i pozostawienie ich otwartych z boku w celu łatwego dostępu do produktów. Dzięki zasuwom drzwiczki są szczelnie zamknięte w czasie transportu.







Zabezpieczenie przed wyciekiem skroplin

Prowadnice ze stali nierdzewnej (EPP4060FADJR110)

MOŻLIWOŚĆ PIĘTROWANIA

WÓZEK CAMDOLLY®
pasuje do GN 1/1 Cam GoBoxes (CD4060EPP158); 4 kółka skrętne, 2 z hamulcami – zobacz strona 464

5 EPP

- Idealny do słodyczy i piekarni.
- Opakowania klasy spożywczej.
- Idealnie utrzymuje zarówno niską, jak i wysoką temperaturę żywności przez ponad 4 godziny.
- Odpowiedni do stosowania w zakresie temperatur od -40°C do 120°C.Wykonany z ekspandowanego polipropylenu (EPP) jest wysoce odporny na uszkodzenia mechaniczne i warunki atmosferyczne, nie zawiera CFC, w 100% nadaje się do recyklingu.
- Ładowane od przodu z dobiegiem drzwi do 270°.
- Fazowane krawędzie drzwi ułatwiają zatrzaśnięcie pojemnika, a wytrzymałe suwaki utrzymują drzwi szczelnie zamknięte.
- Konstrukcja zapewnia dodatkową przestrzeń w tylnej ściance komory na umieszczenie płyty grzewczej lub chłodzącej – taki układ zapobiega kapaniu skroplin na tacach i zapewnia równomierny rozkład temperatury w komorze.
- Wbudowana bariera skraplania zapobiega wyciekaniu skroplin z termopojemnika.
- Ergonomiczne wbudowane uchwyty wzdłuż 4 górnych krawędzi ułatwiają obsługę.
- Zaprojektowane miejsce na etykietę z opisem na drzwiach umożliwia szybką identyfikację zawartości pudełka.
- Możliwość układania w stos.
- Łatwe czyszczenie.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- Spełnia wymogi prawne i higieniczne dotyczące opakowań przeznaczonych do kontaktu z żywnością.



EPP4060F6R110



EPP4060F9R110

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CAM GOBOX®, ŁADOWANY OD PRZODU, NA POJEMNIKI 600X400 MM, Z 6 WBUDOWANYMI PROWADNICAMI

- Pojemność: 126 l
- Górna, osobna prowadnica na płytę grzewczą Camwarmer® 1/1
- 6 prowadnic na pojemniki 600x400 mm
- Odległość między prowadnicami: 60 mm

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
EPP4060F6R110	126	615x410x(H)585	770x540x(H)687	**969,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CAM GOBOX® ŁADOWANY OD PRZODU, NA POJEMNIKI 600X400 MM, Z 9 WBUDOWANYMI PROWADNICAMI

- Pojemność: 126 l
- Górna, osobna prowadnica na wkład grzewczy Camwarmer® 1/1
- 9 par prowadnic na tace 600x400 mm
- Odległość między prowadnicami: 35 mm

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
EPP4060F9R110	126	615x410x(H)585	770x540x(H)687	**984,00**



EPP4060FNR110



EPP4060FADJR110

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CAM GOBOX® ŁADOWANY OD PRZODU, NA POJEMNIKI 600X400 MM, BEZ PROWADNIC

- Pojemność: 155 l
- Bez prowadnic
- Na tace 600x400 mm

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
EPP4060FNR110	155	615x410x(H)585	770x540x(H)687	**895,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CAM GOBOX® ŁADOWANY OD PRZODU, 600X400 MM, Z REGULOWANYMI PROWADNICAMI

- Pojemność: 155 l
- 2 pary prowadnic ze stali nierdzewnej na tace 600x400 mm
- Płynna regulacja odległości między prowadnicami

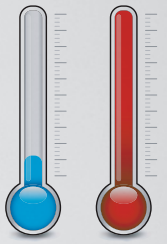
kod	litry	mm wew.	mm	PLN
EPP4060FADJR110	155	615x410x(H)585	770x540x(H)687	**1379,00**

CAMBRO

stackable

214,00

UTRZYMANIE TEMPERATURY PONAD 4H



MIEJSCE NA ETYKIETĘ Z OPISEM
do identyfikacji zawartości



Wkłady chłodzące Camchiller® (CP3253443) lub grzewcze Camwarmer® (HP3253444) – zobacz strona 464



EPP4060T300110



Komora mieści 6 kuwet do lodów (807002 oraz 802083) – zobacz strona 465

MOŻLIWOŚĆ PIĘTROWANIA



WÓZEK CAMDOLLY®
pasuje do GN 1/1 Cam GoBoxes (CD4060EPP158); 4 kółka skrętne, 2 z hamulcami – zobacz strona 464

- Termoizolacyjny box z dopasowaną pokrywką szczególnie przydatny w gastronomii i cateringu
- Przeznaczony do bezpośredniego lub pośredniego kontaktu z żywnością
- Doskonale utrzymuje zarówno niską, jak i wysoką temperaturę dań do ponad 4 godzin
- Nadaje się do użytkowania w zakresie temperatur od –40°C do 120°C
- Wykonany ze spienionego polipropylenu (EPP), niezwykle odpornego na uszkodzenia mechaniczne i czynniki atmosferyczne, nie zawiera freonu, w 100% podlega recyklingowi
- Ładowany od góry, co znacznie usprawnia transportowanie żywności
- Komora pojemnika o wysokości 300 mm mieści tace i pojemniki w rozmiarze 600x400 mm lub 6 okrągłych kuwet do lodów z oferty HENDI: kod 807002 oraz 802083
- Pionowe wnęki wewnątrz ułatwiają załadunek i rozładunek pojemników
- System wypustek i wyżłobień na rogach pojemnika zapewnia stabilne mocowanie pokrywki i bezpieczny transport żywności
- Grubość izolacji: 30 mm
- Bardzo lekki (gęstość: 30 g/l)
- Ergonomiczne uchwyty w obudowie
- Miejsce na etykietę z opisem do identyfikacji zawartości
- Nadaje się do piętrowania
- Łatwy w utrzymaniu czystości
- Nadaje się do mycia w zmywarkach
- Spełnia wymagania prawne i higieniczne opakowania do bezpośredniego kontaktu z żywnością
- Pojemność: 80 l
- Waga netto: 1700 g

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
EPP4060T300110	80	625x425x(H)305	690x490x(H)370	**214,00**

950,00

EPPMFBE122110

NEW



CD4060





POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY WIELOFUNKCYJNY CAM GOBOX®

- Do przechowywania i transportu artykułów spożywczych o dużych gabarytach lub w większej ilości - idealny do przewożenia tortów weselnych, ciast, lunch boxów czy kartonów z pizzą
- Do bezpośredniego i pośredniego kontaktu z żywnością
- Wykonany ze spienionego polipropylenu (EPP) niezwykle odpornego na uszkodzenia mechaniczne i czynniki atmosferyczne
- Nie zawiera freonu, w 100% nadaje się do recyklingu
- Utrzymanie zarówno niskiej, jak i wysokiej temperatury dań do 4 godzin
- Odporność termiczna: od -40°C do 120°C
- Możliwe zastosowanie wkładów chłodzących Camchiller lub grzejnych Camwarmer - maks. 8 szt. we wnękach na ściankach pojemnika
- Szczeliny wentylacyjne zapewniające idealną wigotność i świeżość transportowanych produktów
- Ujednolicony kształt pozwalający na zmianę miejsc pokrywy z podstawą - dzięki specjalnej wnęce w pokrywie możliwe jest dołożenie dodatkowego wkładu chłodzącego lub grzejnego, aby utrzymywać temperaturę od spodu
- W zestawie dopasowane do siebie elementy, z możliwością dostosowania układu do własnych potrzeb:
  - podstawa czarna - wysokość wewn. 125 mm
  - nadstawa niska szara 100 mm
  - 2 x nadstawa wysoka szara 200 mm
  - pokrywa czarna
- Opcjonalnie: adapter EPPMFBA110 do wózka CD4060 - łatwiejszy transport pojemnika przy pełnym załadowaniu
- Ergonomiczne uchwyty ułatwiające przenoszenie
- Wymiar wewn. pojemnika przy maks. złożeniu: 520x520x(H)752 mm
- Łatwy w utrzymaniu czystości
- Nadaje się do mycia w zmywarce
- UWAGA: Możliwość umieszczenia koszy do zmywarek marki Cambro - przy wykorzystaniu koszy do zmywarek konieczne jest zastosowanie odpowiednich produktów do kontaktu z żywnością (foremki, tace, pojemniki itp.)

kod	mm wew.	PLN
EPPMFBE122110	520x520x(H)752	**950,00**



EPPMFBA110

ADAPTER EPP DO WÓZKA CD4060 NA POJEMNIK EPPMFBE122110

- Polecany do użytku podczas transportu artykułów spożywczych o dużych gabarytach i ciężarze
- Wykonany ze spienionego polipropylenu EPP
- Doskonała stabilizacja pojemnika
- Przeznaczony wyłącznie do wózka CamDolly CD4060 oraz pojemnika multifunkcyjnego EPPMFBE122110

kod	mm	PLN
EPPMFBA110	698x622x(H)70	**130,00**



WÓZEK CAMDOLLY®
4 kółka skrętne, 2 z hamulcami
– zobacz strona 464

do cen należy doliczyć VAT 23%

od 95,00



Posiada ergonomiczne uchwyty transportowe

707968

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY

- Idealny do przenoszenia zarówno gorących, jak i zimnych produktów
- Charakteryzuje się wysokim poziomem izolacji termicznej
- Odporność termiczna: od –20° do +110°C
- Ergonomiczne uchwyty transportowe
- Można myć w zmywarce

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707975	21	350x350x(H)175	410x410x(H)240	**145,00**
707906	40	538x338x(H)234	600x400x(H)285	**95,00**
707968	46	538x338x(H)257	600x400x(H)320	**145,00**
707951	53	625x425x(H)200	685x485x(H)260	**214,00**
707944	80	625x425x(H)300	685x485x(H)360	**254,00**

125,00

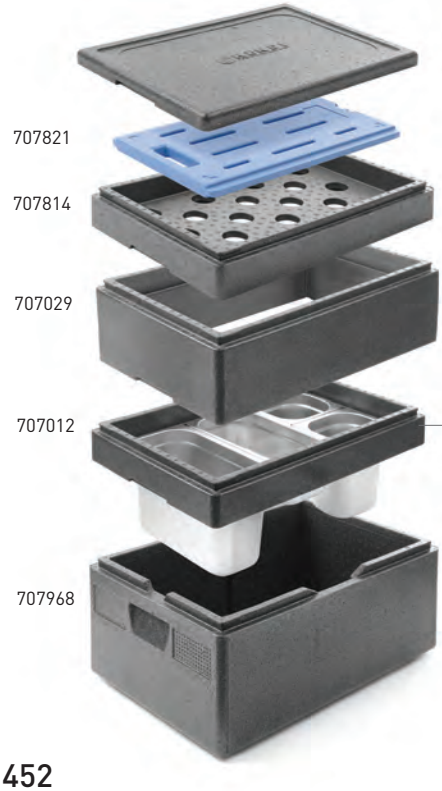


707814

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

kod	mm	PLN
707814	600x400x(H)85	**125,00**



707821

707814

707029

707012

707968

Ramy umożliwiają wyrównanie górnych krawędzi pojemników GN o różnej wysokości

od 69,00



707012

RAMA PODWYŻSZAJĄCA DO POJEMNIKA TERMOIZOLACYJNEGO GN 1/1

- Do zwiększenia pojemności pojemników termoizolacyjnych 707906 i 707968

kod	mm	PLN
707012	600x400x(H)85	**69,00**
707029	600x400x(H)180	**99,00**

275^{00}



707982

Zobacz film



Bardzo wytrzymała konstrukcja
o właściwościach sprężystych



Ergonomiczne
uchwyty transportowe



Wgłębienie ułatwiające
otwieranie pojemnika

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY

- Charakteryzuje się wysokim stopniem izolacji termicznej
- Spełnia standardy HACCP
- Idealny 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
- Pojemniki można ustawiać piętrowo, z pokrywą lub bez niej

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707982	39	538x338x(H)217	674x400x(H)287	**275,00**



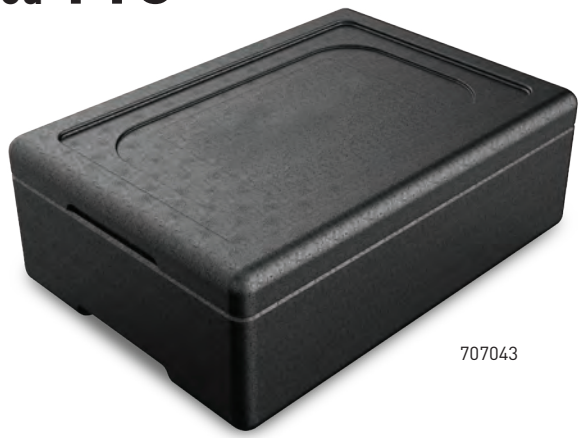
Wyjatkowo gładka
powierzchnia wewnętrzna

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY

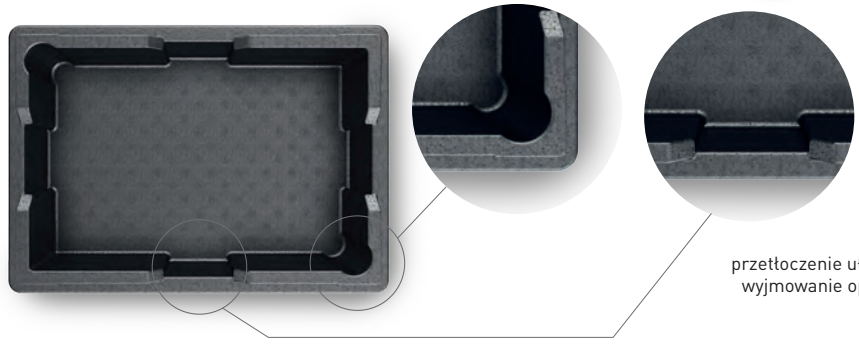
od **115,00**

- Idealny dla cateringu do transportu i przechowywania gorącej i zimnej żywności
- Do przewozu dań w opakowaniach jednorazowych i 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

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707043	9	380x250x(H)95	440x310x(H)160	**115,00**
707050	15.6	380x250x(H)165	440x310x(H)230	**124,00**



707043



przetłoczenie ułatwiające wyjmowanie opakowań

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY SALTO

od **69,00**

- Możliwość ułożenia pojemników jeden na drugim bez pokrywy, co pozwala na przewiezienie jednorazowo większej liczby pizz
- Po odwróceniu pojemnika dnem do góry może on służyć jako pokrywa 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

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707067	5.5	350x350x(H)45	410x410x(H)100	**69,00**
707074	9.8	350x350x(H)80	410x410x(H)135	**79,00**





podwójne zastosowanie pojemnika - po odwróceniu o 180° służy jako pokrywa



707067

POJEMNIKI TERMOIZOLACYJNE KITCHEN LINE Z PIOCELANU



707746

od **97**^{00}

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY Z PIOCELANU

- Pojemnik termoizolacyjny z dopasowaną pokrywką służący do bezpiecznego przechowywania artykułów spożywczych w czasie transportu i magazynowania, szczególnie przydatny w gastronomii i cateringu, gdzie wymagana jest duża odporność na uszkodzenia mechaniczne i utrzymanie stabilnej temperatury wewnątrz pojemnika
- Przeznaczony do bezpośredniego lub pośredniego kontaktu z żywnością w warunkach długotrwałego chłodzenia lub mrożenia, a także do podgrzewania do 70°C nie dłużej niż przez 2 h, podgrzewania do 100°C nie dłużej niż 15 min i do przechowywania w temperaturze pokojowej do 30 dni (w zależności od rodzaju żywności)
- Wykonany z piocelanu czarnego LSP EB w technologii formowania
- Łatwy w utrzymaniu czystości
- Bardzo lekki
- Doskonale utrzymuje zarówno niską, jak i wysoką temperaturę dań
- Niezwykle odporny na uszkodzenia mechaniczne
- Ergonomiczne uchwyty ułatwiające transportowanie
- Można myć w zmywarkach
- Nadaje się do piętrowania
- Wewnętrzna wielkość pojemnika przystosowana do GN 1/1 lub blach 600x400 mm, w zależności od modelu
- Spełnia wymagania prawne i higieniczne opakowania do bezpośredniego kontaktu z żywnością
- Pokrywki do nabycia także oddzielnie:
  - 707548 do pojemnika 707746 i 707425
  - 707562 do pojemnika 707432 i 707456

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707746	40	540x340x(H)230	600x400x(H)283	**97,00**
707425	46	538x338x(H)257	600x400x(H)320	**104,00**
707432	53	625x425x(H)200	685x485x(H)260	**139,00**
707456	80	625x425x(H)300	685x485x(H)360	**154,00**



707586

od **37**^{00}

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY Z PIOCELANU

- Pojemnik termoizolacyjny z dopasowaną pokrywką wykonany z piocelanu czarnego
- Przeznaczony do transportu i długotrwałego przechowywania każdego rodzaju żywności w warunkach chłodzenia lub mrożenia
- Nadaje się do mycia w zmywarkach gastronomicznych

kod	litry	mm	PLN
707579	13	400x300x(H)173	**37,00**
707586	20	500x300x(H)213	**49,00**
707593	47	600x400x(H)296	**84,00**

POKRYWA DO POJEMNIKA TERMOIZOLACYJNEGO Z PIOCELANU

- Wykonana z piocelanu czarnego LSP EB w technologii formowania
- Łatwa w utrzymaniu czystości

kod	-	PLN
707562	685x485 mm do pojemnika termoizolacyjnego 707432 i 707456	**38,00**
707548	GN 1/1 do pojemnika termoizolacyjnego 707746 i 707425	**19,00**

Sprzedawane wyłącznie w ilościach paletowych (1 europaleta = 36 szt.)



707449

39^{00}

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY Z EPS

- Idealna ochrona wszelkiego rodzaju produktów spożywczych podczas ich magazynowania i transportu
- Zabezpiecza towar przed działaniem temperatury, światła, wilgoci, a także przed mechanicznym uszkodzeniem
- Wykonany z polistyrenu spienialnego wysokiej jakości
- Doskonałe właściwości izolacyjne dzięki ściankom o grubości 40 mm
- Łatwy w utrzymaniu czystości
- Dostępny w kolorze białym
- Sprzedawane wyłącznie w ilościach paletowych (1 europaleta = 36 szt.)

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707449	32	500x300x(H)215	580x380x(H)285	**39,00**

CAMBRO

wash

-40 °C +120 °C

ŁATWY ZAŁADUNEK I ROZŁADUNEK
Wgłębienia w wewnętrznej ścianie umożliwiają łatwy załadunek i rozładunek dla pojemników GN 1/1 i GN 1/2. Proste ścianki wewnętrzne umożliwiają sztaplowanie pojemników wewnątrz transportera

NIEZWYKLE ODPORNY NA USZKODZENIA MECHANICZNE I CZYNNIKI ATMOSFERYCZNE
Wykonany ze spienionego polipropylenu (EPP), nie zawiera freonu, w 100% nadaje się do recyklingu

od **109,00**



UTRZYMANIE TEMPERATURY PONAD 4H

ERGONOMICZNE UCHWYTY
Wygodne uchwyty zapewniają łatwe podnoszenie pojemników

MIEJSCE NA ETYKIETĘ Z OPISEM
do identyfikacji zawartości

GRUBOŚĆ IZOLACJI: 30 MM
Doskonała izolacja utrzymuje wysoką temperaturę ciepłych posiłków i niską temperaturę dań na zimno

SYSTEM WYPUSTEK I WYŻŁOBIEŃ
zapewnia stabilne mocowanie pokrywki i bezpieczny transport żywności



wkłady chłodzące Camchiller® (CP3253443) lub grzewcze Camwarmer® (HP3253444) – zobacz strona 464

MOŻLIWOŚĆ PIĘTROWANIA

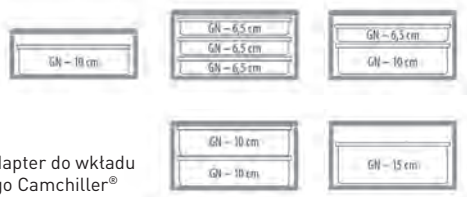


WÓZEK CAMDOLLY®
pasuje do GN 1/1 Cam GoBoxes (CD3253EPP158); 4 kółka skrętne, 2 z hamulcami – zobacz strona 464

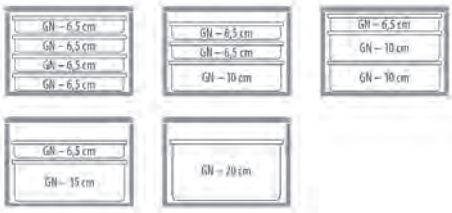
5 EPP

- Termoizolacyjny box z dopasowaną pokrywką szczególnie przydatny w gastronomii i cateringu, gdzie wymagana jest duża odporność na uszkodzenia mechaniczne i utrzymanie stabilnej temperatury wewnątrz pojemnika
- Przeznaczony do bezpośredniego i pośredniego kontaktu z żywnością
- Doskonale utrzymuje zarówno niską, jak i wysoką temperaturę dań do ponad 4 godzin
- Nadaje się do użytkowania w zakresie temperatur od –40°C do 120°C
- Wykonany ze spienionego polipropylenu (EPP) niezwykle odpornego na uszkodzenia mechaniczne i czynniki atmosferyczne, nie zawiera freonu, w 100% nadaje się do recyklingu
- Ładowany od góry, co znacznie usprawnia transportowanie żywności
- Mieści 1 pojemnik GN 1/2 o maks. wysokości 200 mm lub kilka odpowiednio mniejszych pojemników
- Pionowe wnęki wewnątrz utrzymują pojemniki GN na miejscu oraz ułatwiają ich załadunek i rozładunek
- System wypustek i wyżłobień na rogach pojemnika zapewnia stabilne mocowanie pokrywki i bezpieczny transport żywności
- Grubość izolacji: 30 mm
- Bardzo lekki
- Ergonomiczne uchwyty i pasek ułatwiają przenoszenie
- Miejsce na etykietę z opisem do identyfikacji zawartości
- Nadaje się do piętrowania
- Łatwy w utrzymaniu czystości
- Nadaje się do mycia w zmywarkach
- Pojemnik, pokrywa i pasek w kolorze czarnym
- Spełnia wymagania prawne i higieniczne opakowania do bezpośredniego kontaktu z żywnością

POJEMNOŚCI CAM GOBOX® EPP160110



POJEMNOŚCI CAM GOBOX® EPP180LH110



zobacz aAdapter do wkładu chłodzącego Camchiller® GN 1/1 – strona 464



EPP160110 EPP180110 EPP180LH110



zobacz kolorowe pokrywy do pojemników Cam GoBox® (tylko EPP160110) – strona 465



zobacz adapter do wkładu chłodzącego Camchiller® GN 1/1 (EPPCTL110) – strona 464

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CAM GOBOX® ŁADOWANY OD GÓRY, GN 1/1, 46 L

kod	litry	mm wew.	mm	PLN	
EPP160110	35,5	538x338x(H)195	600x400x(H)257	**156,00**	
EPP180110	46	538x338x(H)254	600x400x(H)316	**109,00**	NEW
EPP180LH110	46	538x355x(H)255	680x400x(H)321	**186,00**	

99,00



EPP180E110

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CAM GOBOX® ECONOMY 46 L, GN 1/1, GN 1/2

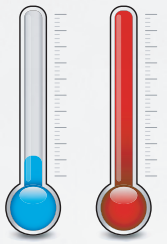
kod	litry	mm wew.	mm	PLN
EPP180E110	46	538x338x(H)254	600x400x(H)316	**99,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CAM GOBOX® NA NAPOJE, ŁADOWANY OD GÓRY, Z PASKIEM NA RAMIĘ, 35 L

CAMBRO

stackable

od 169,00



MIEJSCE NA ETYKIETĘ Z OPISEM
do identyfikacji zawartości

WYGODNY PASEK
z tworzywa sztucznego



MOŻLIWOŚĆ PIĘTROWANIA

Wkłady chłodzące Camchiller® (CP2632443) lub grzewcze Camwarmer® (HP2632444) – zobacz strona 464





UTRZYMANIE TEMPERATURY PONAD 4H

5 EPP



EPPBEVBKST110

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CAM GOBOX® NA NAPOJE, ŁADOWANY OD GÓRY, Z PASKIEM NA RAMIĘ, 35 L

- Termoizolacyjny box z dopasowaną pokrywką przeznaczony do transportu butelek i innych pojemników z napojami w odpowiedniej temperaturze, szczególnie przydatny w gastronomii i cateringu, gdzie wymagana jest duża odporność na uszkodzenia mechaniczne
- Odpowiedni do bezpośredniego i pośredniego kontaktu z żywnością
- Doskonale utrzymuje zarówno niską, jak i wysoką temperaturę napojów do ponad 4 godzin
- Nadaje się do użytkowania w zakresie temperatur od –40°C do 120°C
- Wykonany ze spienionego polipropylenu (EPP), niezwykle odpornego na uszkodzenia mechaniczne i czynniki atmosferyczne, nie zawiera freonu, w 100% podlega recyklingowi
- Ładowany od góry, co znacznie usprawnia transportowanie
- Termobox mieści 12 wysokich butelek wina o pojemności 0,75 l lub 12 plastikowych butelek o pojemności 1,5 l
- System wypustek i wyżłobień na rogach pojemnika zapewnia stabilne mocowanie pokrywki i bezpieczny transport
- Ergonomiczne uchwyty i pasek ułatwiają przenoszenie
- Miejsce na etykietę z opisem do identyfikacji zawartości
- Nadaje się do piętrowania
- Łatwy w utrzymaniu czystości
- Nadaje się do mycia w zmywarkach
- Pojemnik, pokrywa i pasek w kolorze czarnym
- Spełnia wymagania prawne i higieniczne opakowania do bezpośredniego kontaktu z żywnością

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
EPPBEVBKST110	35	358x273x(H)367	420x335x(H)420	**179,00**



EPP280BKST110

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CAM GOBOX® Z CZARNYM PASKIEM, GN 1/2

- Termoizolacyjny box z dopasowaną pokrywką szczególnie przydatny w gastronomii i cateringu, gdzie wymagana jest duża odporność na uszkodzenia mechaniczne i utrzymanie stabilnej temperatury wewnątrz pojemnika
- Przeznaczony do bezpośredniego i pośredniego kontaktu z żywnością
- Doskonale utrzymuje zarówno niską, jak i wysoką temperaturę dań do ponad 4 godzin
- Nadaje się do użytkowania w zakresie temperatur od –40°C do 120°C
- Wykonany ze spienionego polipropylenu (EPP) niezwykle odpornego na uszkodzenia mechaniczne i czynniki atmosferyczne, nie zawiera freonu, w 100% nadaje się do recyklingu
- Ładowany od góry, co znacznie usprawnia transportowanie żywności
- Mieści 1 pojemnik GN 1/2 o maks. wysokości 200 mm lub kilka odpowiednio mniejszych pojemników
- Pionowe wnęki wewnątrz utrzymują pojemniki GN na miejscu oraz ułatwiają ich załadunek i rozładunek
- System wypustek i wyżłobień na rogach pojemnika zapewnia stabilne mocowanie pokrywki i bezpieczny transport żywności
- Grubość izolacji: 30 mm
- Bardzo lekki
- Ergonomiczne uchwyty i pasek ułatwiają przenoszenie
- Miejsce na etykietę z opisem do identyfikacji zawartości
- Nadaje się do piętrowania
- Łatwy w utrzymaniu czystości
- Nadaje się do mycia w zmywarkach
- Pojemnik, pokrywa i pasek w kolorze czarnym
- Spełnia wymagania prawne i higieniczne opakowania do bezpośredniego kontaktu z żywnością
- Waga netto: 800 g

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
EPP280BKST110	22.3	330x270x(H)253	390x330x(H)316	**169,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CAM GOBOX® XL ŁADOWANY OD GÓRY, GN 1/1

CAMBRO

od 194,00

stackable

Zaprojektowane do transportu jednorazowych pojemników z posiłkami lub 5-litrowych pojemników z lodami

ŁATWY ZAŁADUNEK I ROZŁADUNEK
Wgłębienia w wewnętrznej ścianie umożliwiają łatwy załadunek i rozładunek dla pojemników GN 1/1 i GN 1/2.
Proste ścianki wewnętrzne umożliwiają sztaplowanie pojemników wewnątrz transportera

-40 °C +120 °C

EPP180XL110



Wkłady chłodzące Camchiller® (CP3253443) lub grzewcze Camwarmer® (HP3253444) – zobacz strona 464



MOŻLIWOŚĆ PIĘTROWANIA

EPP180XLT110

MIEJSCE NA ETYKIETĘ Z OPISEM
do identyfikacji zawartości

UTRZYMANIE TEMPERATURY PONAD 4H

- Izolowany nośnik z dopasowaną pokrywą jest szczególnie przydatny w placówkach gastronomicznych, gdzie wymagana jest wysoka odporność na uszkodzenia mechaniczne i utrzymanie stałej temperatury wewnątrz pudełka.
- Opakowania klasy spożywczej.
- Idealnie utrzymuje zarówno niską, jak i wysoką temperaturę żywności przez ponad 4 godziny.
- Odpowiedni do stosowania w zakresie temperatur od -40°C do 120°C.Wykonany z ekspandowanego polipropylenu (EPP) jest wysoce odporny na uszkodzenia mechaniczne i warunki atmosferyczne, nie zawiera CFC, w 100% nadaje się do recyklingu.
- Ładowany od góry dla lepszego transportu żywności.
- Pionowe szczeliny wewnątrz pojemników GN utrzymują je na miejscu i ułatwiają umieszczanie przedmiotów i wyjmowanie ich z pudełka.
- System wkładek i rowków w narożnikach pudełka zapewnia stabilne wieczko i bezpieczny transport żywności.
- Grubość izolacji: 30 mm.
- Bardzo lekki.
- Ergonomiczne uchwyty ułatwiające transport.
- Zaprojektowano miejsce na etykietę z opisem w celu identyfikacji zawartości pudełka.
- Możliwość układania w stos.
- Łatwe czyszczenie.
- Nadaje się do mycia w zmywarce.
- Pudełko i pokrywa w kolorze czarnymSpełnia wymogi prawne i higieniczne dotyczące opakowań przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
EPP180XL110	50.5	548x368x(H)250	610x430x(H)320	**194,00**
EPP180XLT110	64.5	548x368x(H)320	610x430x(H)390	**204,00**

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY 4-KOMOROWY CAM GOBOX®

CAMBRO

UTRZYMANIE TEMPERATURY PONAD 2H

od 107,00

stackable

Doskonała izolacja utrzymuje wysoką temperaturę ciepłych posiłków i niską temperaturę dań na zimno

możliwość piętrowania



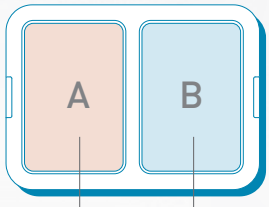
EPPMDB4428159

Przegrody oddzielają posiłki i utrzymują je w miejscu podczas transportu



EPPMD4835159

MIEJSCE NA ETYKIETĘ Z OPISEM
do identyfikacji zawartości (model EPPMD4835159)

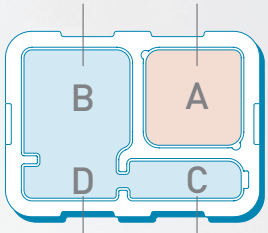


KOMORA NA GORĄCĄ ŻYWNOŚĆ
Mieści pojemnik 226x183x(H)109 mm

KOMORA NA ZIMNĄ ŻYWNOŚĆ
Mieści pojemnik 226x183x(H)109 mm

KOMORA NA ZIMNĄ ŻYWNOŚĆ
Mieści pojemnik 210x210x(H)110 mm

KOMORA NA GORĄCĄ ŻYWNOŚĆ
Mieści pojemnik 190x190x(H)110 mm



Miejsce na owoce lub pieczywo:
180x80x(H)110 mm

Miejsce na butelkę i sztućce:
210x85x(H)110 mm

- Idealne rozwiązanie dla placówek prowadzących żywienie zbiorowe: szkół, szpitali i domów opieki
- Zaprojektowany tak, by pomieścić kompletny posiłek wraz ze sztućcami
- Wykonany z bardzo lekkiej pianki polipropylenowej odpornej na działanie tłuszczu i większości preparatów chemicznych
- Przyjazny dla środowiska – w 100% podlega recyklingowi
- Bezpieczny w kontakcie z żywnością

- Przeznaczenie i wymiary komór pojemnika:
  - osobna komora na gorące potrawy – zapewnia porządek i oddzielenie posiłków, aby utrzymać bezpieczną temperaturę: 190x190x(H)110 mm
  - komora na zimny posiłek: 210x210x(H)110 mm
  - komora na owoce lub pieczywo: 180x80x(H)110 mm
  - miejsce na butelkę, sztućce: 210x85x(H)110 mm
- Wewnętrzne przegrody stabilizują pojemniki jednorazowe
- Znakomita izolacja termiczna – pojemnik utrzymuje odpowiednią temperaturę kompletu ciepłych i zimnych potraw przez ponad 2 godziny
- Miejsce na etykietę z opisem zawartości i dodatkowe miejsce na naklejki
- Możliwość piętrowego składowania
- Nadaje się do mycia w zmywarkach

kod	ilość komór	mm wew.	mm	PLN
EPPMDB4428159	2	452x183x(H)109	437x276x(H)175	**107,00**
EPPMD4835159	4	400x290x(H)110	480x350x(H)167	**132,00**

od 135,00



707975

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

- 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 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

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707081	32	350x350x(H)265	410x410x(H)330	**135,00**
707098	21	420x420x(H)117	480x480x(H)165	**159,00**
707135	35	420x420x(H)200	480x480x(H)260	**169,00**
707142	33	535x535x(H)117	595x595x(H)165	**179,00**

ø500



ø400



ø320



595



707142 3x pizza ø50 cm

480

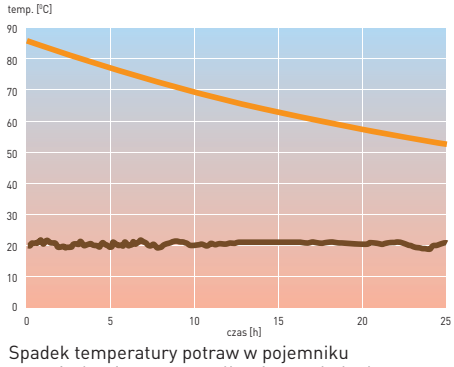


707098 3x pizza ø40 cm

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

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CAM GOBOX®
NA PIZZĘ ŁADOWANY OD GÓRY

CAMBRO

od 224,00

stackable

MIEJSCE NA ETYKIETĘ Z OPISEM
do identyfikacji zawartości



-40 °C +120 °C

UTRZYMANIE TEMPERATURY PONAD 4H

EPPZ35265BST110

EPPZ35330BST110

MOŻLIWOŚĆ PIĘTROWANIA

Otwory wentylacyjne odprowadzające parę pozwalają zachować Chrupiący spód pizzy



Wkłady chłodzące Camchiller® (CP2632443) lub grzewcze Camwarmer® (HP2632444) – zobacz strona 464



- Termoizolacyjny box z dopasowaną pokrywką szczególnie przydatny w gastronomii i cateringu, gdzie wymagana jest duża odporność na uszkodzenia mechaniczne i utrzymanie stabilnej temperatury wewnątrz pojemnika
- Przeznaczony do bezpośredniego i pośredniego kontaktu z żywnością
- Doskonale utrzymuje zarówno niską, jak i wysoką temperaturę dań do ponad 4 godzin
- Nadaje się do użytkowania w zakresie temperatur od –40°C do 120°C
- Wykonany z niezwykle odpornego na uszkodzenia mechaniczne i czynniki atmosferyczne spienionego polipropylenu (EPP), nie zawiera freonu, w 100% podlega recyklingowi
- Ładowany od góry, co znacznie ułatwia transport kartonów z pizzą
- Pionowe wnęki wewnątrz ułatwiają załadunek i rozładunek pojemników
- System wypustek i wyżłobień na rogach pojemnika zapewnia stabilne mocowanie pokrywki i bezpieczny transport żywności
- System otworów wentylacyjnych do odprowadzania pary z komory dla zachowania kruchego spodu pizzy
- Grubość izolacji: 30 mm
- Bardzo lekki (gęstość: 30 g/l)
- Ergonomiczne uchwyty w obudowie i pasek do wygodnego przenoszenia
- Miejsce na etykietę z opisem do identyfikacji zawartości
- Nadaje się do piętrowania
- Łatwy w utrzymaniu czystości
- Nadaje się do mycia w zmywarkach
- Pojemnik, pokrywa i pasek w kolorze czarnym
- Spełnia wymagania prawne i higieniczne opakowania do bezpośredniego kontaktu z żywnością

kod	pojemność	mm wew.	mm	PLN
EPPZ35265BST110	6 kartonów – 330×330×(H)40 mm	350x350x(H)265	410x410x(H)339	**224,00**
EPPZ35330BST110	8 kartonów – 330×330×(H)40 mm	350x350x(H)330	410x410x(H)404	**234,00**

CAMBRO

od 179,00



CP3253443

WKŁAD CHŁODZĄCY CAMCHILLER® GN 1/1, NIEBIESKI

- Umożliwia wydłużenie czasu przechowywania dań w niskiej temperaturze podczas transportu
- Może być umieszczony we wszystkich pojemnikach termoizolacyjnych zdolnych pomieścić wymiar GN 1/1
- Wkład przed użyciem należy mrozić przez min. 8 h w pozycji poziomej
- Możliwość wielokrotnego użytku
- Nadaje się do mycia w zmywarkach
- UWAGA: Wkład chłodzący przed włożeniem do zmywarki musi być rozmrożony i mieć temperaturę otoczenia
- Waga netto: 3,9 kg
- UWAGA: Wkład chłodzący zmniejsza wewnętrzną wysokość pojemnika termoizolacyjnego o 30 mm

kod	przeznaczony do	mm	PLN
CP2632443	Cam GoBox® GN 1/2	325x265x(H)30	**179,00**
CP3253443	Cam GoBox® GN 1/1	530x325x(H)30	**282,00**

od 179,00



HP3253444

WKŁAD GRZEWCZY CAMWARMER® GN 1/1 CZERWONY

- Umożliwia wydłużenie czasu przechowywania dań w wysokiej temperaturze podczas transportu
- Może być umieszczany we wszystkich pojemnikach termoizolacyjnych zdolnych pomieścić wymiar GN 1/2
- Wkład przed użyciem należy umieścić w gorącej wodzie na 40 min
- Możliwość wielokrotnego użytku
- Waga netto: 1,75 kg
- UWAGA: Wkład grzewczy zmniejsza wewnętrzną wysokość pojemnika termoizolacyjnego o 30 mm

kod	przeznaczony do	mm	PLN
HP2632444	Cam GoBox® GN 1/2	325x265x(H)30	**179,00**
HP3253444	Cam GoBox® GN 1/1	530x325x(H)30	**399,00**





112,00



EPPCTS110

ADAPTER DO WKŁADU CHŁODZĄCEGO CAMCHILLER® GN 1/1

kod	do pojemników	mm	PLN
EPPCTS110	EPP160110 i EPP180LH110	600x400x(H)87	**112,00**

113,00



EPPCTL110

ADAPTER DO WKŁADU CHŁODZĄCEGO CAMCHILLER® GN 1/1

kod	mm	PLN
EPPCTL110	688x400x(H)87	**113,00**

WÓZEK CAMDOLLY® DO POJEMNIKÓW TERMOIZOLACYJNYCH CAM GOBOX®, GN 1/1

- Przeznaczony do transportowania pojemników termoizolacyjnych na tace 600x400 mm serii Cam GoBox®, ułatwia realizację dużych zamówień
- Wyposażony w 4 skrętne kółka, w tym 2 z hamulcami, dla sprawnego prowadzenia wózka
- Wykonany z trwałego tworzywa ABS
- Nośność: 250 kg

kod	przeznaczony do	mm	PLN
CD3253EPP158	Cam GoBox® GN 1/1	692x426x(H)167	**359,00**
CD4060EPP158	Cam GoBox® 4060	710x510x(H)167	**499,00**

od 359,00



CD3253EPP158



POKRYWA DO POJEMNIKÓW TERMOIZOLACYJNYCH CAM GOBOX® ŁADOWANYCH OD GÓRY

od 71,00

CAMBRO

- Przeznaczona do użytkowania z pojemnikami termoizolacyjnymi Cam GoBox® ładowanymi od góry, ułatwia rozróżnianie i segregację pojemników podczas transportu
- Wykonana ze spienionego polipropylenu (EPP), niezwykle odpornego na uszkodzenia mechaniczne i czynniki atmosferyczne, nie zawiera freonu, w 100% podlega recyklingowi
- Waga netto: 28 g
- Nadaje się do mycia w zmywarkach
- Akcesorium do pojemników Cambro Cam GoBox®: EPP160

kod	kolor	mm	PLN
EPP3253LID110	czarny	600x400x(H)34	**71,00**
EPP3253LID360	zielony	600x400x(H)34	**99,00**
EPP3253LID361	żółty	600x400x(H)34	**99,00**
EPP3253LID362	niebieski	600x400x(H)34	**99,00**
EPP3253LID363	pomarańczowy	600x400x(H)34	**99,00**
EPP3253LID365	czerwony	600x400x(H)34	**99,00**



KUWETA OKRĄGŁA DO LODÓW

- Wykonana z polerowanej stali nierdzewnej AISI 201 grubości 0,9 mm
- Bardzo solidna konstrukcja
- Zaokrąglone krawędzie ułatwiające utrzymanie czystości
- Może być stosowana w lodówkach i mroźniach
- Można myć w zmywarkach
- Pokrywka do nabycia oddzielnie (802076)

kod	litry	mm	PLN
807002	7	ø200x(H)245	**115,00**

KUWETA DO LODÓW OKRĄGŁA

- Wykonana z polerowanej stali nierdzewnej AISI 304 grubości 0,8 mm
- Zaokrąglone krawędzie ułatwiające utrzymanie czystości
- Może być stosowana w lodówkach i mroźniach
- Można myć w zmywarkach
- Bez pokrywki
- Pokrywka do nabycia oddzielnie (802076)

kod	litry	mm	PLN
802083	7.3	ø200x(H)250	**154,00**

28,00

HENDI

802076



od 115,00

807002
802083

POKRYWKA DO KUWETY DO LODÓW OKRĄGŁA

- Wykonana z poliwęglanu
- Można myć w zmywarkach
- Pasuje do kuwety 802083, 807002

kod	ø	długość (mm)	PLN
802076	ø190	ø190	**28,00**

Uchwyt na napoje (EPPBEVH1)
Komory są zwężane, aby pasowały do wielu rozmiarów kubków: 71 mm przy dnie do 89 mm na górze komory

MODUŁOWY UCHWYT NA NAPOJE DO POJEMNIKA TERMOIZOLACYJNEGO EPPBEVBKST110

- Przeznaczony do stabilizacji kubków na napoje w trakcie transportu
- Wykonany z odpornego polipropylenu
- Pojedynczy uchwyt mieści 3 kubki o pojemności od 0,35 l do 0,7 l
- Możliwość łączenia w moduły
- Zwężane gniazda na kubki, pasujące do wielu rozmiarów kubków
- Maksymalne średnice kubka:
- górna krawędź do ø89 mm, dolna krawędź do ø71 mm
- Nadaje się do mycia w zmywarkach
- Dostosowany do pojemnika termoizolacyjnego do napojów Cam GoBox® (EPPBEVBKST110 – mieści maks. 5 uchwytów do 15 kubków na napoje).

kod	mm	PLN
EPPBEVH1110	114x325x(H)125	**26,00**

CAMBRO



26,00

kod pojemnika	liczba napojów	liczba uchwytów
EPP180xxx	15 (w jednej warstwie) 30 (w dwóch warstwach)	5 (w jednej wartwie) 10 (w dwóch warstwach)
EPP160xxx	15	5

* Jedna warstwa jest zalecana wyłącznie w przypadku kubków z gorącymi napojami. Stosować z pokrywkami do kubków, aby zapobiec rozlewaniu podczas transportu.

** Dwie warstwy są możliwe w przypadku kubków o pojemności do 350 ml

S.S. stainless steel stackable

od **590^{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

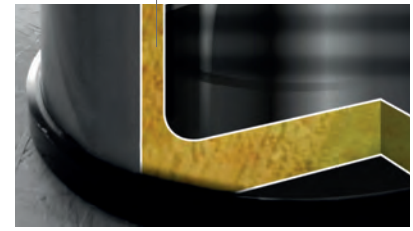


Podstawa otoczona elastycznym tworzywem zabezpiecza przed uszkodzeniem termosu i podłogi

TERMOS DO TRANSPORTU ŻYWNOŚCI

- Przeznaczony dla firm cateringowych do utrzymania ciepła przewożonych potraw i płynów
- Przestrzeń między ściankami wypełniona specjalnym tworzywem izolującym, co zapewnia utrzymanie temperatury potraw od 6 do 8 h
- Obudowa termosu i pokrywy ze stali AISI 201 o grubości 0,8 mm, satynowanej
- Wnętrze termosu i pokrywy ze stali AISI 443 o grubości 0,6 mm
- Wnętrze termosu ze stali polerowanej na wysoki połysk, wnętrze pokrywy satynowane
- Dwa ergonomiczne uchwyty termosu, każdy mocowany dziewięcioma zgrzewami do bezpiecznego przenoszenia
- Izolowana pokrywa z uchwytem oraz dużym wentylem odpowietrzającym dla łatwego otwierania
- Gruba silikonowa uszczelka, wyjmowana do lepszego zachowania higieny
- Pokrywa zamykana na 6 zatrzasków
- Dół termosu wyposażony w czarną gumową obręcz mocowaną na śruby co ułatwia piętrowanie termosów i jednocześnie zabezpiecza przed uszkodzeniem termosu lub podłoża
- Możliwość piętrowania różnych modeli do 35 l

Przestrzeń między ściankami wypełniona specjalnym tworzywem izolującym, co zapewnia utrzymanie temperatury potrawy od 6 do 8 godzin



kod	litry	mm	PLN
710104	10	ø330x(H)220	**590,00**
710111	15	ø330x(H)280	**696,00**
710203	20	ø330x(H)360	**784,00**
710210	25	ø330x(H)430	**805,00**
710302	35	ø330x(H)570	**875,00**
710319	50	ø480x(H)380	**1181,00**

Zobacz film

S.S. stainless steel | stackable

od **687,00**




Wentyl odpowietrzający

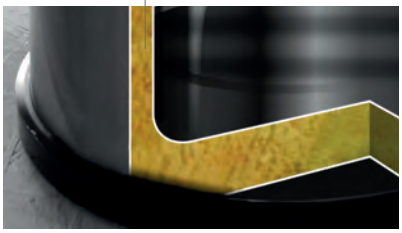

Podwójna pokrywa zabezpieczona uszczelką wyposażona w 6 zatrzasków



TERMOS DO TRANSPORTU ŻYWNOŚCI – Z KRANEM

- Przeznaczony dla firm cateringowych do utrzymania ciepła przewożonych potraw i płynów
- Przestrzeń między ściankami wypełniona specjalnym tworzywem izolującym, co zapewnia utrzymanie temperatury potrawy od 6 do 8 h
- Obudowa termosu i pokrywy ze stali AISI 430 o grubości 0,8 mm, satynowanej
- Wnętrze termosu i pokrywy ze stali AISI 304 o grubości 0,8 mm
- Wnętrze termosu ze stali polerowanej na wysoki połysk, wnętrze pokrywy satynowane
- Dwa ergonomiczne uchwyty termosu, każdy mocowany dziewięcioma zgrzewami do bezpiecznego przenoszenia
- Izolowana pokrywa z uchwytem oraz dużym wentylem odpowietrzającym dla łatwego otwierania
- Gruba silikonowa uszczelka, wyjmowana do lepszego zachowania higieny
- Pokrywa zamykana na 6 zatrzasków
- Kran ze stali nierdzewnej, z wylewką na wysokości około 45 mm
- Dół termosu wyposażony w czarną gumową obręcz mocowaną na śruby co ułatwia piętrowanie termosów i jednocześnie zabezpiecza przed uszkodzeniem termosu lub podłoża
- Możliwość piętrowania różnych modeli do 35 l

Przestrzeń między ściankami wypełniona specjalnym tworzywem izolującym, co zapewnia utrzymanie temperatury potrawy od 6 do 8 godzin



kod	litry	mm	PLN
710128	10	ø330x(H)220	**687,00**
710135	15	ø330x(H)280	**743,00**
710227	20	ø330x(H)360	**897,00**
710234	25	ø330x(H)430	**936,00**
710326	35	ø330x(H)570	**1177,00**
710333	50	ø480x(H)380	**1267,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

TERMOBOXY, REGAŁY, WÓZKI

GRAFEN

RESTAURANT EQUIPMENT



PIECE K-P • SZYBKA OBSŁUGA • CIĄGI KUCHENNE • OBRÓBKA MECHANICZNA • PIZZA CONCEPT
ZMYWARKI • CHŁODNICTWO • SZAFY DO SEZONOWANIA MIĘSA • EKSPRESY DO KAWY

ul. Firmowa 12, 62-023 Robakowo
tel. 61 658 70 06, fax 61 658 70 01
e-mail: info@grafen.com
www.grafen.com

S.S. stainless steel | 18/8 stainless steel | stackable

od **456**^{00}



TERMOS ZE STALI NIERDZEWNEJ DO TRANSPORTU ŻYWNOŚCI

- Przeznaczony dla firm cateringowych do utrzymania ciepła przewożonych potraw i płynów
- Przestrzeń między ściankami wypełniona specjalnym tworzywem izolującym, co zapewnia utrzymanie temperatury potrawy od 4 do 6 h
- Obudowa termosu i pokrywy ze stali AISI 201 o grubości 0,7 mm, satynowanej
- Wnętrze i wnętrze pokrywki ze stali AISI 304 o grubości 0,7 mm, polerowany na wysoki połysk
- Dwa ergonomiczne uchwyty termosu, każdy mocowany siedmioma zgrzewami do bezpiecznego przenoszenia
- Izolowana pokrywa z uchwytem oraz wentylem odpowietrzającym dla łatwego otwierania
- Profilowana silikonowa uszczelka, wyjmowana do lepszego zachowania higieny
- Pokrywa zamykana na 6 zatrzasków
- Dół termosu wyposażony w czarną gumową obręcz mocowaną na nakrętki co ułatwia piętrowanie termosów i jednocześnie zabezpiecza przed uszkodzeniem termosu lub podłoża
- Możliwość piętrowania wyłącznie termosów o tej samej średnicy

kod	litry	mm	PLN
707470	10	ø300x(H)270	**456,00**
707487	15	ø300x(H)330	**555,00**
707494	22	ø330x(H)370	**616,00**
707531	25	ø350x(H)385	**666,00**
707517	36	ø380x(H)440	**740,00**
707524	50	ø430x(H)440	**925,00**



do cen należy doliczyć VAT 23%

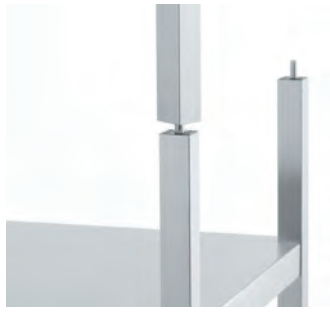
NEW

18/0 stainless steel

user assembly









1299^{00}

REGAŁ SKRĘCANY 5-PÓŁKOWY, PAKOWANY W KARTON, NOGI SKŁADANE

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Wykonany z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 430
- Skręcana, wytrzymała konstrukcja
- 5 pełnych, nieprzestawnych półek
- Stabilne nogi z profili 30x30 mm
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie półek: ok. 70 kg/m²
- Regulowane stopki: +25/–5 mm

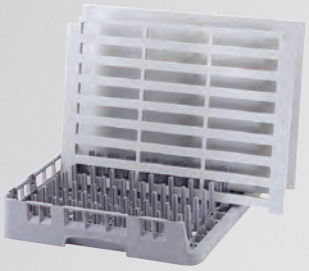
kod	mm	PLN
813041	900x450x(H)1800	**1 299,00**

REGAŁ MAGAZYNOWY CAMSHELVING ® BASICS PLUS Z KOMPOZYTU Z 4 WENTYLOWANYMI PÓŁKAMI

CAMBRO

od 1099^{00}

user assembly



Możliwość mycia półek w zmywarce w koszu OETR314151 – zobacz strona 672



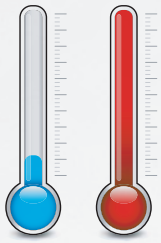
Dożywotnia gwarancja na powstawanie rdzy i korozję

Maks. obciążenie całego regału: 800 kg

Regulacja wysokości półek

Możliwość łączenia w ciągi magazynowe

CBU183672V4



-38 °C +88 °C

- Przeznaczony do wygodnego magazynowania zapasów w każdym lokalu gastronomicznym
- Wykonany z kompozytu zapewniającego lekkość, a zarazem wytrzymałość konstrukcji i podlegającego recyklingowi
- Nie rdzewieje, nie zawiera kadmu
- Stabilny, wygodny w montażu
- Możliwość łatwego dostosowania do potrzeb kuchni poprzez regulację wysokości półek
- Znakomita wentylacja dzięki specjalnym otworom w półkach
- Półki posiadają wbudowaną na stałe antybakteryjną ochronę Camguard®
- Duża wytrzymałość termiczna (od -38 °C do +88 °C) umożliwiająca zastosowanie zarówno w gorącej kuchni, jak i w chłodni lub mroźni.
- Elementy segmentowe nadają się do mycia w zmywarkach
- Możliwość łączenia w ciągi magazynowe
- Maks. obciążenie całego regału: 760 kg (190 kg na jedną półkę)

kod	mm	PLN
CBU183672V4	915x460x(H)1830	**1099,00**
CBU213672V4	915x540x(H)1830	**1199,00**





Al aluminium | PP polypropylene | user assembly

150 kg waga

od **1049**^{00}



REGAŁ MAGAZYNOWY ALUMINIOWY NA POJEMNIKI GN

- Możliwość umieszczenia pojemników GN 1/1 bezpośrednio na poprzeczkach regału zamiast półek
- Rama z anodowanego aluminium
- 11 możliwych poziomów ustawienia półek – co 150 mm
- 4 kompletne półki perforowane, każda złożona z 2 elementów o wym. 530x355 mm
- Półki z polipropylenu – można myć w zmywarce
- Możliwość rozbudowy i tworzenia regałów narożnych
- Maks. równomierne obciążenie półki: 150 kg
- Nie można używać przy ujemnych temperaturach

kod	-	mm	PLN
812266		1120x355x(H)1685	**1049,00**
812372	hak do rozbudowy	15x42x(H)42	**18,00**

150 kg waga

od **1438**^{00}



REGAŁ MAGAZYNOWY ALUMINIOWY

- Rama z anodowanego aluminium
- Półki z polipropylenu – można myć w zmywarce
- Możliwość rozbudowy i tworzenia regałów narożnych
- Maks. równomierne obciążenie półki: 150 kg

kod	-	mm	PLN
812273		1280x405x(H)1685	**1438,00**
812280	hak do rozbudowy	15x42x(H)42	**16,00**

Możliwość rozbudowy i tworzenia regałów narożnych



Możliwość umieszczenia pojemników GN 1/1 bezpośrednio na poprzeczkach regału



Półki z polipropylenu, które można myć w zmywarce



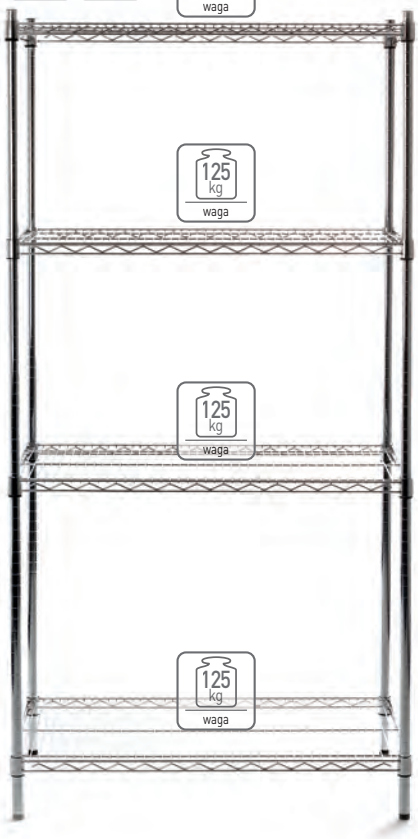
HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

Cr chrome plated | user assembly

125 kg waga

567,00



REGAŁ MAGAZYNOWY 4-PÓŁKOWY

- Wykonany ze stali chromowanej
- 4 regulowane półki
- Maks. obciążenie półki: 125 kg
- Regulowane nóżki

kod	mm	PLN
812259	910x455x(H)1830	**567,00**

80 kg waga

od 369,00



REGAŁ MAGAZYNOWY 5-PÓŁKOWY

- Trwały mebel magazynowy
- Wykonany ze stali chromowanej lub stali malowanej proszkowo na czarno
- 5 regulowanych półek (kratka)
- Maks. równomierne obciążenie półki: 80 kg
- Regulowane nóżki

kod	kolor	mm	PLN
812990	czarny	910x455x(H)1830	**369,00**
812204	chromowany	910x455x(H)1830	**382,00**

Instrukcja montażu



WÓZEK PLATFORMOWY ZE SKŁADANYM UCHWYTEM

- Lekka konstrukcja, nośność do 150 kg
- Składany – łatwy transport i magazynowanie
- 4 kółka, w tym 2 skrętne

kod	mm	PLN
810514	730x480x(H)825	**547,00**

PP polypropylene | S.S. stainless steel

547,00



810514



Składany, minimalizacja wymiarów transportowych

KIELISZKI

LINIA CABERNET

– Linia Cabernet to szeroka gama kieliszków na każdą okazję
– Klasyczne kształty i cienki brzeg każdego kieliszka wzmacniają aromatyczność i walory smakowe każdego wina

od 14,50 szt.



	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
szt./opak.	**16,90/101,40**	**15,60/93,60**	**15,60/93,60**	**14,50/87,00**	**16,40/98,40**	**14,50/87,00**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



od 18,30 szt.

	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
szt./opak.	**18,50/111,00**	**18,50/111,00**	**18,30/109,80**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

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

18,30 szt.



	POKAL DO WODY
kod	G3570
ml	470
mm	ø81x(H)188
ilość szt. w opak.	6
szt./opak.	**18,30/109,80**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

LINIA VINA

ARCOROC

- Wykonane z wysokiej jakości szkła sodowego
- Odporne na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

od 10,00 szt.



	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
szt./opak.	**11,00/66,00**	**11,00/66,00**	**10,00/60,00**	**10,00/60,00**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



6,00 szt.



	SZKLANKA
kod	L1346
ml	360
mm	ø76x(H)121
ilość szt. w opak.	6
szt./opak.	**6,00/36,00**

6,00 szt.



	SZKLANKA
kod	L1347
ml	340
mm	ø89x(H)93
ilość szt. w opak.	6
szt./opak.	**6,00/36,00**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

LINIA VINA JULIETTE

ARCOROC

wash

- Wykonana z wysokiej jakości szkła sodowego
- Odporna na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
- Sprzedawana wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

od 6,70 szt.



	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO SZAMPANA	SZKLANKA	SZKLANKA
kod	N5993	N4907	N5163	N5082	N5994	N5995
ml	500	400	300	230	400	350
mm	ø92x(H)217	ø87x(H)206	ø79x(H)188	ø72x(H)218	ø88x(H)110	ø94x(H)83
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6	6
szt./opak.	**11,90/71,40**	**10,10/60,60**	**10,90/65,40**	**10,90/65,40**	**6,70/40,20**	**6,70/40,20**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

LINIA OPEN UP







	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	ø87x(H)180	ø74x(H)234
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6	6
PLN	**27,30/szt.**	**25,90/szt.**	**25,90/szt.**	**25,90/szt.**	**20,50/szt.**	**25,90/szt.**

LINIA SUBLYM

od 14,50 szt.



	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
PLN	**16,90/szt.**	**15,40/szt.**	**15,30/szt.**	**14,50/szt.**	**16,30/szt.**

KIELISZKI DO SZAMPANA

od 16,30 szt.



	LINIA OPEN UP	LINIA SUBLYM
kod	U1051	L2762
ml	200	210
mm	ø74x(H)234	ø70x(H)240
ilość szt. w opak.	6	6
PLN	**25,90/szt.**	**16,30/szt.**

od 11,30 szt.



	BRIO FLUTE	BRIO COUPE
kod	J1478	L8941
ml	160	210
mm	ø65x(H)198	ø83x(H)192
ilość szt. w opak.	6	6
PLN	**11,30/67,80**	**11,50/69,00**

LINIA RESTO

- Uniwersalne, hartowane kieliszki przeznaczone dla stołówek, szpitali, lokali samoobsługowych
- Sztaplowane



od 5,50 szt.



	KIELISZEK	KIELISZEK
kod	L9392	L8409
ml	250	200
mm	ø76x(H)127	ø70x(H)116
ilość szt. w opak.	6	6
szt./opak.	**5,90/35,40**	**5,50/33,00**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

ARCOROC

LINIA BROADWAY

– Połączenie funkcjonalności, dużej wytrzymałości i pięknego wzornictwa
– Oryginalny charakter i detale rzeźbionych kieliszków i szklanek Broadway poprawią prezentację każdego koktajlu

od 16,50 szt.





	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
szt./opak.	**19,10/114,60**	**17,10/102,60**	**16,50/99,00**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



SZKŁO – ALKOHOLE WYSOKOPROCENTOWE

ARCOROC

Krysta EXTRA STRONG CRYSTAL GLASS

C&S Chef&Sommelier

od 13,40 szt.



	KIELISZEK OPEN UP	KIELISZEK OPEN UP	SZKLANKA OPEN UP	KIELISZEK CABERNET
kod	U1059	U1062	U1032	E5358
ml	390	160	300	70
mm	ø104x(H)132	ø70x(H)170	ø99x(H)86	ø51x(H)135
ilość szt. w opak.	6	6	6	6
PLN	**27,90/szt.**	**27,90/szt.**	**25,90/szt.**	**13,40/szt.**

od 2,90 szt.



	KIELISZEK GIN VINA	KIELISZEK DO KONIAKU GLOBO
kod	P7908	775325
ml	580	250
mm	ø106x(H)209	ø79,5x(H)114
ilość szt. w opak.	6	12
szt./opak.	**10,40/62,40**	**2,90/34,80**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

ARCOROC

od 2,70 szt.






	KIELISZEK GRANITY	KIELISZEK STOCKHOLM	KIELISZEK GIN	KIELISZEK GIN
kod	4755	G2645	65	16
ml	45	40	50	30
mm	ø50x(H)57	ø44x(H)53	ø48x(H)57	ø42x(H)90
ilość szt. w opak.	12	12	24	24
szt./opak.	**4,30/51,60**	**3,20/38,40**	**2,70/64,80**	**2,70/64,80**

ARCOROC

od 4,40 szt.



	KIELISZEK VIGNE	KIELISZEK CABERNET DO MARGARITY
kod	47346	N6900
ml	60	440
mm	ø42x(H)90	ø121x(H)192
ilość szt. w opak.	6	6
PLN	**4,40/26,40/szt.**	**18,50**

od 4,90 szt.



	KIELISZEK FINE CHAMPAGNE	KIELISZEK BRIO LIQUEUR
kod	1105	H8466
ml	15	95
mm	ø38x(H)62	ø56x(H)171
ilość szt. w opak.	10	6
szt./opak.	**4,90/49,00**	**10,50/63,00**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



SHOTY

4,65 szt.



	ZESTAW 6 KIELISZKÓW NEW YORK – MIX (3X2)
kod	P2650
ml	34
mm	ø44x(H)55
ilość szt. w opak.	6
szt./opak.	**4,65/27,90**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

KIELISZKI DO MARTINI

18,50 szt.





	KIELISZEK DO MARTINI CABERNET	KIELISZEK KOKTAJLOWY CABERNET
kod	L3678	N6815
ml	210	300
mm	ø114x(H)179	ø120x(H)170
ilość szt. w opak.	6	6
PLN	**18,50/szt.**	**18,50/szt.**

KARAFKI I DEKANTERY

od 9,00 szt.











	KARAFKA OPEN UP	DEKANTER OPENING	KARAFKA MISURA	DEKANTER VINA
kod	D6653	D2142	770481	P3604
ml	1400	900	500	1400
mm	ø145x(H)314	ø214x(H)241	ø84x(H)235	ø156x(H)243
ilość szt. w opak.	1	1	12	6
PLN	**215,00/szt.**	**215,50/szt.**	**9,00/szt.**	**98,50/szt.**

od 6,90 szt.











	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
PLN	**12,40/szt.**	**8,50/szt.**	**6,90/szt.**	**29,90/szt.**	**18,90/szt.**

DZBANKI

HIGH TRANSPARENCY
PURITY CERTIFIED GLASS

- Wykonane z wysokiej jakości szkła sodowego
- Odporne na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła

od 10,50 szt.









	DZBANEK ARC	DZBANEK ARC	DZBANEK ARC	DZBANEK ARC
kod	E7258	E7255	E7254	53061
ml	500	1000	1300	1600
mm	(H)146	(H)202	(H)217	(H)242
ilość szt. w opak.	12	6	6	6
PLN	**10,50/szt.**	**14,20/szt.**	**17,90/szt.**	**22,10/szt.**

do cen należy doliczyć VAT 23%

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

LINIA ISLANDE

4,40 szt.






	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
szt./opak.	**4,40/26,40**	**4,40/26,40**	**4,40/26,40**	**4,40/105,60**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

od 3,90 szt.






	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
szt./opak.	**4,40/26,40**	**3,90/23,40**	**3,90/23,40**	**3,90/23,40**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

od 3,90 szt.







	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
szt./opak.	**6,90/41,40**	**4,40/26,40**	**3,90/23,40**	**3,90/23,40**	**3,90/23,40**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

LINIA NORVEGE

od 3,90 szt.

ARCOROC

stackable

EXTRA RESISTANT FULLY TEMPERED GLASS







	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
szt./opak.	**5,90/35,40**	**5,60/33,60**	**4,90/29,40**	**3,90/23,40**	**3,90/23,40**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

LINIA GRANITY

od 5,70 szt.

ARCOROC

stackable

EXTRA RESISTANT FULLY TEMPERED GLASS








	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
szt./opak.	**12,80/76,80**	**9,90/59,40**	**7,90/47,40**	**7,10/42,60**	**7,10/42,60**	**5,70/34,20**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



od 4,90 szt.





	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
szt./opak.	**5,70/34,20**	**5,70/34,20**	**4,90/29,40**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

KIELISZKI DO WÓDKI

od 2,90 szt.

ARCOROC






	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
szt./opak.	**2,90/34,80**	**5,50/66,00**	**4,50/54,00**	**4,30/25,80**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

LINIA LIMA

od 9,40 szt.

Chef&Sommelier





	SZKLANKA	SZKLANKA
kod	L2356	L8110
ml	450	400
mm	ø77x(H)160	ø77x(H)130
ilość szt. w opak.	6	6
PLN	**11,20/szt.**	**9,40/szt.**

9,30 szt.

Chef&Sommelier





	SZKLANKA	SZKLANKA
kod	G3368	G3367
ml	380	350
mm	ø88x(H)110	ø94x(H)83
ilość szt. w opak.	6	6
PLN	**9,30/szt.**	**9,30/szt.**





do cen należy doliczyć VAT 23%

LINIA OPEN UP

od 13,90 szt.

Chef&Sommelier



	SZKLANKA	SZKLANKA	SZKLANKA
kod	U1033	U1041	U1032
ml	380	350	300
mm	ø93x(H)94	ø77x(H)118	ø99x(H)86
ilość szt. w opak.	6	6	6
PLN	**13,90/szt.**	**13,90/szt.**	**25,90/szt.**



Krysta EXTRA STRONG CRYSTAL GLASS

C&S Chef&Sommelier

LINIA PRIMARY

od 9,50 szt.





	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
PLN	**10,10/szt.**	**9,50/szt.**

LINIA VIGNE

od 7,30 szt.







	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
PLN	**9,90/szt.**	**7,50/szt.**	**7,30/szt.**

od 6,40 szt.







	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
PLN	**9,30/szt.**	**7,90/szt.**	**6,40/szt.**

– 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 Kwarx Pure Bright



LINIA NEW YORK

od 6,90 szt.



	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	L7339	L7335
ml	250	350
mm	ø81x(H)84	ø74x(H)144
ilość szt. w opak.	6	6
szt./opak.	**6,90/41,40**	**8,90/53,40**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

od 8,90 szt.



	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	L7334	L7340	N4136
ml	380	470	400
mm	ø89x(H)100	ø87x(H)144	ø78x(H)156
ilość szt. w opak.	6	6	6
szt./opak.	**8,90/53,40**	**9,50/57,00**	**9,10/54,60**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

LINIA BE BOP

6,30 szt.



	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	L8687	L8688
ml	300	350
mm	ø84x(H)82	ø69x(H)148
ilość szt. w opak.	6	6
szt./opak.	**6,30/37,80**	**6,30/37,80**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych





LINIA CAN

od 6,90 szt.



	SZKLANKA NISKA
kod	N6545
ml	470
mm	ø76x(H)134
ilość szt. w opak.	6
szt./opak.	**6,90/41,40**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

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

HIGH TRANSPARENCY PURITY CERTIFIED GLASS

Strong Kwarx Pure Bright

od 9,10 szt.









	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
szt./opak.	**13,70/82,20**	**11,50/69,00**	**11,50/69,00**	**9,10/54,60**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



LINIA SHETLAND

ARCOROC

od 6,30 szt.



	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.	12	12	12
szt./opak.	**7,50/90,00**	**6,30/75,60**	**6,30/75,60**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

LINIA BRIXTON

ARCOROC

od 10,70 szt.



	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA NISKA
kod	P9411	P4187	P9067	P4188
ml	450	380	350	300
mm	ø82x(H)157	ø77x(H)150	ø87x(H)112	ø86x(H)96
ilość szt. w opak.	6	6	6	6
szt./opak.	**14,50/87,00**	**12,50/75,00**	**12,50/75,00**	**10,70/64,20**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

LINIA LOG

ARCOROC

STACKABLE

EXTRA RESISTANT FULLY TEMPERED GLASS

3,90 szt.



	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
szt./opak.	**3,90/23,40**	**3,90/23,40**	**3,90/23,40**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

do cen należy doliczyć VAT 23%

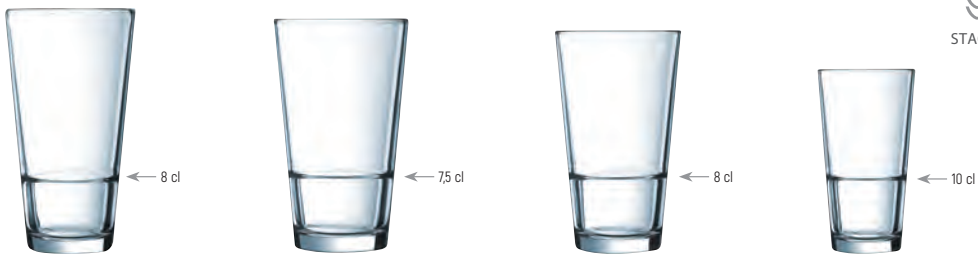
HENDI



ARCOROC

STACKABLE

od 6,90 szt.

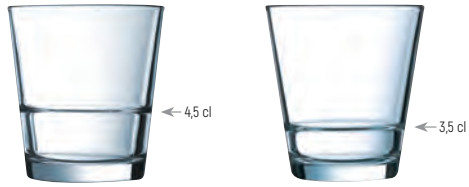


	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	H5641	H5642	H7763	H7764
ml	470	400	350	290
mm	ø87x(H)147	ø83x(H)144	ø78x(H)140	ø76x(H)119
ilość szt. w opak.	6	6	6	6
szt./opak.	**7,90/47,40**	**6,90/41,40**	**7,10/42,60**	**7,10/42,60**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



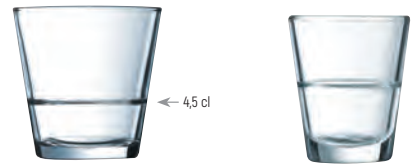
od 5,90 szt.



	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA
kod	H5646	J0317
ml	320	260
mm	ø92x(H)92	ø85x(H)92
ilość szt. w opak.	6	6
szt./opak.	**6,50/39,00**	**5,90/35,40**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

od 4,40 szt.



	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA
kod	H5647	J8039
ml	210	45
mm	ø83x(H)80	ø50x(H)60
ilość szt. w opak.	6	12
szt./opak.	**5,90/35,40**	**4,40/52,80**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

ARCOROC

od 3,10 szt.





	PUCHAREK CHIQUITO	KIELISZEK DO MARTINI COCTAIL
kod	J4764	50056
ml	230	150
mm	(H)59	(H)165
ilość szt. w opak.	6	6
szt./opak.	3,10/18,60	14,40/86,40

	KIELISZEK KOKTAJLOWY HURRICANE
kod	54584
ml	440
mm	(H)208
ilość szt. w opak.	6
szt./opak.	21,80/130,80

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

od 6,50 szt.







	PUCHAREK JAZZED	PUCHAREK ROCK BAR	PUCHAREK YPSILON
kod	N8367	770542	770559
ml	410	380	375
mm	(H)198	ø85x(H)182	ø130x(H)90
ilość szt. w opak.	6	6	12
szt./opak.	32,20/193,20	6,50	9,90

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

od 12,90 szt.







	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
szt./opak.	12,90/77,40	18,30/109,80	13,90/83,40

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



ARCOROC

HIGH TRANSPARENCY
PURITY CERTIFIED GLASS

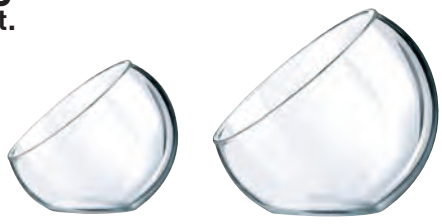
od 2,90 szt.



	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
szt./opak.	**4,80/57,60**	**2,90/szt.**	**7,60/45,60**	**5,80/34,80**	**5,90/szt.**	**7,90/47,40**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

od 4,30 szt.



	PUCHAREK VERSATILE	PUCHAREK VERSATILE
kod	H4668	H3951
ml	40	120
mm	(H)62	(H)90
ilość szt. w opak.	12	6
szt./opak.	**4,30/51,60**	**6,90/41,40**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



od 18,90 szt.



	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
szt./opak.	**18,90/113,40**	**32,90/197,40**	**23,40/140,40**	**29,90/179,40**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

9,90 szt.





	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
szt./opak.	**9,90/59,40**	**9,90/59,40**	**9,90/59,40**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

SZKLANKI DO PIWA

EXTRA RESISTANT FULLY TEMPERED GLASS
HIGH TRANSPARENCY PURITY CERTIFIED GLASS

od 4,90 szt.

EXTRA RESISTANT FULLY TEMPERED GLASS

EXTRA RESISTANT FULLY TEMPERED GLASS








	SZKLANKA NONIC	SZKLANKA NONIC	SZKLANKA NONIC	SZKLANKA ULTIMATE	SZKLANKA LINZ	SZKLANKA TULIP
kod	49357	43740	43716	G8563	25263	P3008
ml	570	340	280	570	390	580
mm	ø87x(H)152	ø77x(H)127	ø73x(H)115	ø90x(H)160	ø69x(H)206	ø84x(H)161
ilość szt. w opak.	6	48	48	24	6	24
szt./opak.	**6,20/szt.**	**4,90/235,20**	**4,90/235,20**	**7,10/170,40**	**9,50/57,00**	**6,30/151,20**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

KIELISZKI DO WODY/PIWA

EXTRA RESISTANT FULLY TEMPERED GLASS
HIGH TRANSPARENCY PURITY CERTIFIED GLASS

od 12,20 szt.





	SUBLYM MULTIPURPOSE	POKAL CERVOISE	POKAL CERVOISE
kod	N5368	7131	7132
ml	350	500	380
mm	ø88x(H)177	ø83x(H)192	ø77x(H)179
ilość szt. w opak.	6	6	6
szt./opak.	**15,40/szt.**	**13,70/82,20**	**12,20/73,20**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

ARCOROC

od 5,70 szt.







	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
szt./opak.	**6,30/szt.**	**5,70/szt.**	**5,70/szt.**	**9,90/59,40**	**5,70/34,20**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



SALATERKI EMPILABLE

od 2,60






	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
szt./opak.	**2,60**	**2,90**	**3,10**	**3,40**	**3,90**

	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
szt./opak.	**6,40**	**7,50**	**13,30**	**17,10**	**32,10**

SALATERKI POMPEI

- Pompei to kolekcja 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

1,90



	SALATERKA
kod	776025
ml	350
mm	ø120x(H)60
ilość szt. w opak.	6
szt./opak.	**1,90**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



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

od **5,30**



TALERZ PŁYTKI TRIANON

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
D6886	ø155x(H)13	6	**5,30**
D6887	ø195x(H)16	6	**6,20**
D6890	ø245x(H)24	6	**6,80**
N8244	ø273x(H)25	6	**9,50**
D6871	ø310x(H)25	4	**23,10**



TALERZ GŁĘBOKI TRIANON

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
D6889	ø225x(H)35	6	**6,80**



PÓŁMISEK OWALNY TRIANON

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
D6891	290x214x(H)22	4	**23,20**
D6877	350x240x(H)26	4	**27,60**



RAWIERKA TRIANON

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
D6885	220x140x(H)28	6	**13,70**



BULIONÓWKA TRIANON

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
D6879	300	ø98x(H)59	6	**12,40**



SALATERKA TRIANON

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
D6884	340	ø120x(H)56	6	**6,20**
D6882	1800	ø180x(H)78	6	**13,70**
D6881	2400	ø240x(H)98	6	**18,40**



FILIŻANKA I SPODEK TRIANON

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
D6921	220	ø87x(H)67	6	**8,20**
D6925	spodek	ø145x(H)16	6	**5,60**
D6922	280	ø94x(H)72	6	**9,90**
D6926	spodek	ø160x(H)17	6	**6,80**



SALATERKA TRIANON

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
D6883	565	ø160x(H)52	8	**6,80**



SALATERKA TRIANON

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
D6878	460	ø132x(H)71	6	**9,60**



KUBEK TRIANON

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
D6880	290	ø82x(H)90	6	**6,40**

ZASTAWA STOŁOWA SWEET LINE/FRIEND'S TIME

od **16,90 szt.**



TALERZ DO STEKÓW BIAŁY FRIEND'S TIME

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
J4651	300x260x(H)30	6	**17,20**



TALERZ DO MAKARONU SWEET LINE

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
L2805	ø280	6	**16,90**

TALERZ NA PIZZĘ FRIEND'S TIME

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
C8016	ø321x(H)24	6	**16,90**



ZASTAWY STOŁOWE

od 4,90 szt.

stackable | wash | micro

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



TALERZ PŁYTKI EVERYDAY

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
G0565	ø195x(H)15	6	**4,90**
G0564	ø245x(H)21	6	**5,30**
H9859	ø265x(H)21	6	**6,90**



TALERZ GŁĘBOKI EVERYDAY

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
G0563	ø225x(H)30	6	**5,30**



SALATERKA EVERYDAY

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
H4122	330	ø120x(H)53	6	**4,90**



KUBEK EVOLUTION

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
63391	300	ø79x(H)93	6	**6,20**

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

ARCOROC

HIGH RESISTANCE OPAL GLASS

od 7,90 szt.







BULIONÓWKA RESTAURANT

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	szt./opak.
28891	310	ø102x(H)58	6	**14,10/84,60**

KUBEK RESTAURANT

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	szt./opak.
18316	290	ø79x(H)90	6	**12,90/77,40**
36140	250	ø72x(H)89	6	**9,50/57,00**

SPODEK RESTAURANT

kod	mm	ilość szt. w opak.	szt./opak.
22712	ø153	6	**7,90/47,40**

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

SALATERKA RESTAURANT

kod	mm	ilość szt. w opak.	szt./opak.
50061	ø160x(H)51	6	**12,90/77,40**



104,00



HENDI

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	PLN
795224	**104,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

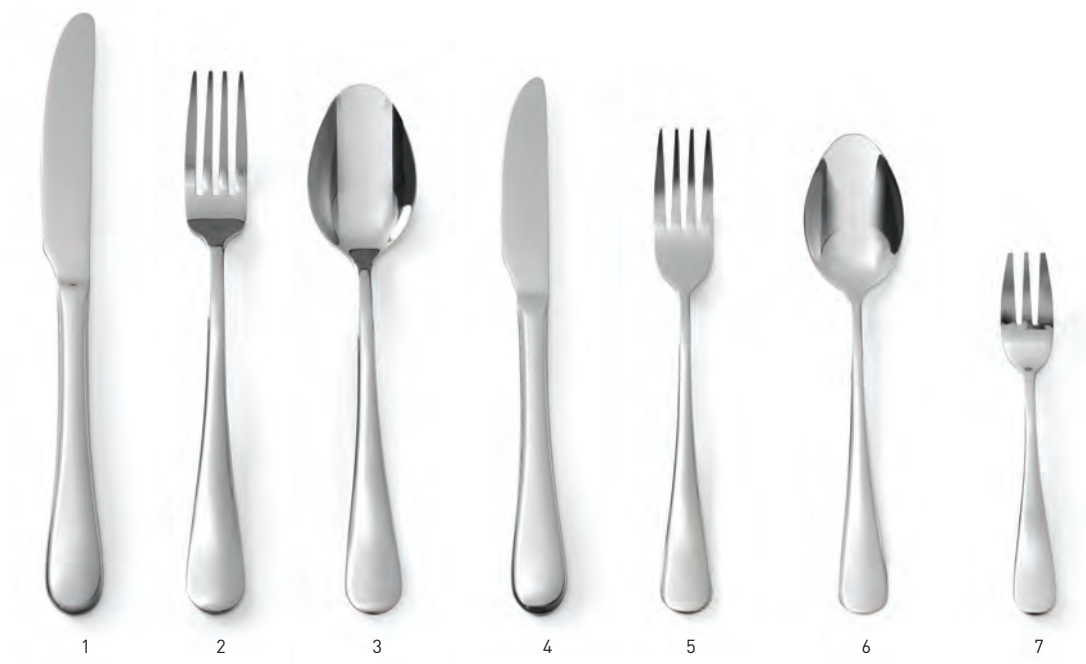
PROFI LINE



SZTUĆCE PROFI LINE

18/0 stainless steel

- Polerowane maszynowo
- Lustrzane wykończenie
- Sprzedawane wyłącznie w zestawie



od 2,75 szt.



kod		nazwa	ilość	długość (mm)	szt./opak.
764404	1	Nóż stołowy	6 szt.	225	**7,00/42,00**
764411	2	Widelec stołowy	6 szt.	205	**4,17/25,00**
764428	3	Łyżka stołowa	6 szt.	205	**4,17/25,00**
764435	4	Nóż deserowy	6 szt.	205	**6,00/36,00**
764442	5	Widelec deserowy	6 szt.	186	**4,17/25,00**
764459	6	Łyżka deserowa	6 szt.	186	**4,17/25,00**
764466	7	Widelczyk do ciasta	12 szt.	136	**3,17/38,00**

kod		nazwa	ilość	długość (mm)	szt./opak.
764473	8	Łyżeczka do espresso	12 szt.	111	**3,17/38,00**
764480	9	Łyżeczka do herbaty/kawy	12 szt.	138	**2,92/35,00**
764497	10	Łyżeczka do lodów	12 szt.	135	**2,75/33,00**
764503	11	Łyżeczka do latte macchiato	6 szt.	198	**3,83/23,00**
764510	12	Nóż do masła	12 szt.	158	**3,33/40,00**
764527	13	Nóż do steków	6 szt.	215	**8,33/50,00**

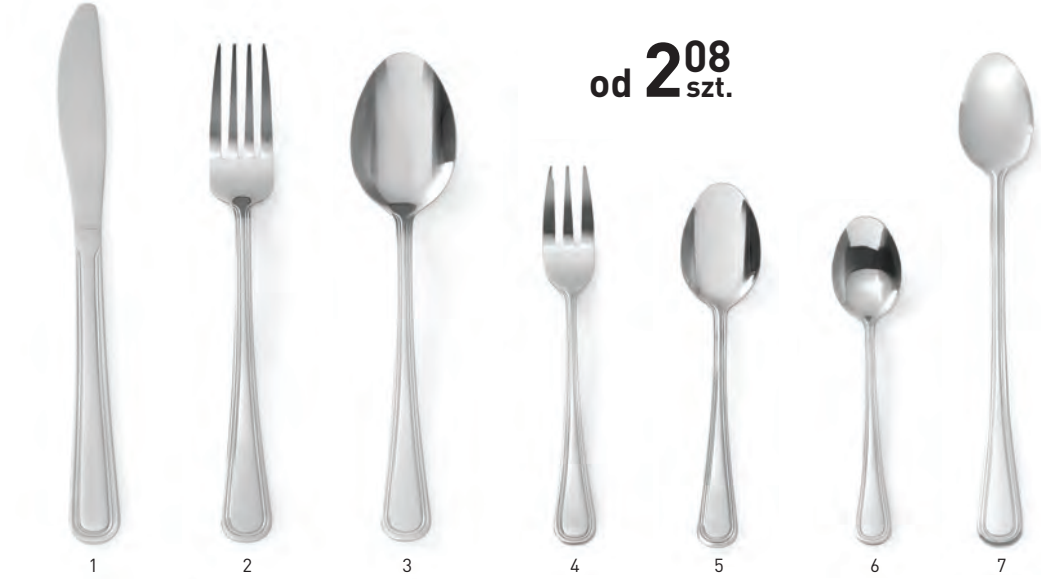


SZTUĆCE KITCHEN LINE

- Polerowane maszynowo
- Lustrzane wykończenie
- Sprzedawane wyłącznie w zestawie
- Wykonane ze stali 18/0

18/0 stainless steel

od 2,08 szt.



1 2 3 4 5 6 7

kod		nazwa	ilość	długość (mm)	szt./opak.
764206	1	Nóż stołowy	6 szt.	215	**3,67/22,00**
764213	2	Widelec stołowy	6 szt.	197	**3,00/18,00**
764220	3	Łyżka stołowa	6 szt.	197	**3,00/18,00**
764237	4	Widelczyk do ciasta	12 szt.	150	**2,67/32,00**
764244	5	Łyżeczka do herbaty/kawy	12 szt.	146	**2,67/32,00**
764251	6	Łyżeczka do espresso	12 szt.	131	**2,08/25,00**
764268	7	Łyżeczka do latte macchiato	6 szt.	198	**3,17/19,00**



BUDGET LINE

– Polerowane mechanicznie
– Sprzedawane wyłącznie w zestawie

18/0 stainless steel



1 2 3 4 5 6 7

kod		nazwa	ilość	długość (mm)	szt./opak.
764039	1	Łyżka stołowa	12 szt.	181	**1,42/17,00**
764022	2	Widelec stołowy	12 szt.	183	**1,33/16,00**
764015	3	Nóż stołowy	12 szt.	212	**2,00/24,00**
764084	4	Łyżeczka do herbaty/kawy	24 szt.	136	**0,83/20,00**
764091	5	Łyżeczka do espresso	24 szt.	110	**1,00/24,00**
764077	6	Widelczyk do ciasta	24 szt.	145	**0,83/20,00**
764138	7	Łyżeczka do latte macchiato	12 szt.	214	**2,00/24,00**



SZTUĆCE DO STEKÓW I PIZZY

TRAMONTINA

- Drewniany uchwyt (certyfikat FSC), wytrzymały, odporny oraz nadający się do zmywarki
- Produkt spełnia wymagania norm 31 ust. 1 LFGB względnie art. 3 rozporządzenia (EG) 1935/2004
- Widelce – ostrze ze stali nierdzewnej AISI 430
- Noże – bardzo ostre ostrze ze stali nierdzewnej AISI 420

od 7,92 szt.



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

zestawy x12

kod	lp.	nazwa	kolor	długość (mm)	ilość (szt.)	szt./opak.	
29810165	1	Nóż do pizzy Horeca	Brązowy		12	12,00/144,00	NEW
29810008	2	Nóż Horeca Gaucho do steków	Brązowy	235	12	21,00/252,00	
29810012	3	Widelec Horeca Jumbo do steków	Brązowy	220	12	15,00/180,00	
29810002	4	Nóż Horeca Jumbo do steków	Brązowy	255	12	22,00/264,00	
29810005	5	Widelec stołowy Horeca do steków i pizzy	Czerwony	200	12	12,00/144,00	
29810006	6	Widelec stołowy Horeca do steków i pizzy	Brązowy	200	12	11,00/132,00	
29810003	7	Nóż Horeca do steków i pizzy	Czerwony	215	12	10,00/120,00	
29810004	8	Nóż Horeca do steków i pizzy	Brązowy	215	12	10,00/120,00	
29810171	9	Łyżka stołowa Horeca	Brązowy	195	12	10,92/131,00	
29810159	10	Widelec Horeca French Style do steków	Brązowy	220	12	27,42/329,00	
29810023	11	Nóż Horeca French Style do steków	Brązowy	225	12	40,42/485,00	
29810179	12	Widelec stołowy Horeca	Brązowy	170	12	10,00/120,00	
29810176	13	Łyżeczka Horeca do herbaty	Brązowy	150	12	7,92/95,00	

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

TRAMONTINA

food contact | wash

od 9 17 szt.



kod	lp.	nazwa	kolor	długość (mm)	ilość (szt.)	szt./opak.
29899157	1	Zestaw widelców stołowych Churrasco do steków i pizzy – 6 szt.	Brązowy	200	6	10,83/65,00
29899155	2	Zestaw noży Churrasco do steków i pizzy – 6 szt.	Brązowy	215	6	9,17/55,00
29899161	3	Zestaw widelców Churrasco Gaucho do steków – 6 szt.	Brązowy	210	6	14,83/89,00
29899159	4	Zestaw noży Churrasco Gaucho do steków – 6 szt.	Brązowy	235	6	24,33/146,00
29899151	5	Zestaw noży Churrasco Jumbo do steków – 4 szt.	Brązowy	255	4	29,00/116,00
29899163	6	Zestaw sztućców Jumbo do steków – 4 szt.	Brązowy	220+255	2+2	27,25/109,00

od 9 17 szt.



kod	lp.	nazwa	kolor	długość (mm)	ilość (szt.)	szt./opak.
29899156	1	Zestaw widelców stołowych Churrasco do steków i pizzy – 6 szt.	Czerwony	200	6	10,83/65,00
29899154	2	Zestaw noży Churrasco do steków i pizzy – 6 szt.	Czerwony		6	9,17/55,00
29899173	3	Zestaw noży Churrasco Spanish Style do steków – 6 szt.	Brązowy	220	6	14,83/89,00
29899172	4	Zestaw noży Churrasco Spanish Style do steków – 6 szt.	Czerwony	220	6	14,83/89,00
29899169	5	Zestaw Churrasco do mięs 2-elementowy	Brązowy	310+200	1+1	69,00/138,00
29899162	6	Zestaw sztućców Churrasco Jumbo do steków – 4 szt.	Czerwony	220+255	2+2	27,25/109,00

TRAMONTINA



43,00 szt.

92000005

ZESTAW SZTUĆCÓW GAUCHO DO STEKÓW, KARTONIK PREZENTOWY – 2 SZT.

1 nóż do steków
- Bardzo ostre ostrze ze stali nierdzewnej AISI 420
- Długość ostrza: 120 mm
- Całkowita długość: 240 mm
- Grubość ostrza: 1,2 mm
- Potrójnie nitowany

1 widelec do steków
- Ostrze ze stali nierdzewnej AISI 430
- Grubość ostrza: 1,5 mm
- Podwójnie nitowany
- Drewniany uchwyt – wytrzymały, odporny oraz nadający się do zmywarki

kod	kolor	PLN
92000005	brązowy	**43,00**



43,00 szt.

92000003

ZESTAW SZTUĆCÓW JUMBO DO STEKÓW, KARTONIK PREZENTOWY – 2 SZT.

1 nóż do steków
- Bardzo ostre ostrze ze stali nierdzewnej AISI 420
- Długość ostrza: 125 mm
- Całkowita długość: 255 mm
- Grubość ostrza: 1,2 mm
- Potrójnie nitowany

1 widelec do steków
- Ostrze ze stali nierdzewnej AISI 430
- Długość ostrza: 105 mm
- Całkowita długość: 220 mm
- Grubość widelca: 2 mm
- Podwójnie nitowany
- Drewniany uchwyt – wytrzymały, odporny oraz nadający się do zmywarki

kod	kolor	PLN
92000003	brązowy	**43,00**



42,00 szt.

92000007

ZESTAW SZTUĆCÓW DO STEKÓW I PIZZY, KARTONIK PREZENTOWY – 4 SZT.

2 noże do steków i pizzy
- Bardzo ostre ostrze ze stali nierdzewnej AISI 420
- Długość ostrza: 115 mm
- Całkowita długość: 215 mm
- Grubość ostrza: 1,2 mm
- Podwójnie nitowany

2 widelce do steków i pizzy
- Ostrze ze stali nierdzewnej AISI 430
- Grubość widelca: 1,5 mm
- Podwójnie nitowany
- Drewniany uchwyt – wytrzymały, odporny oraz nadający się do zmywarki

kod	kolor	PLN
92000007	brązowy	**42,00**



29899296

ZESTAW SZTUĆCÓW CHURRASCO STEAK/PIZZA, KARTON PREZENTOWY – 8 SZT.

4 noże do steków i pizzy
- Bardzo ostre ostrze ze stali nierdzewnej AISI 420
- Długość ostrza: 115 mm
- Całkowita długość: 215 mm
- Grubość ostrza: 1,2 mm
- Podwójnie nitowany

4 widelce do steków i pizzy
- Ostrze ze stali nierdzewnej AISI 430
- Grubość widelca: 1,5 mm
- Podwójnie nitowany
- Drewniany uchwyt – wytrzymały, odporny oraz nadający się do zmywarki

kod	kolor	szt./opak.
29899296	brązowy	**14,00/112,00**



29899297

ZESTAW SZTUĆCÓW CHURRASCO GAUCHO, KARTON PREZENTOWY – 8 SZT.

4 noże do steków
- Bardzo ostre ostrze ze stali nierdzewnej AISI 420
- Długość ostrza: 120 mm
- Całkowita długość: 240 mm
- Grubość ostrza: 1,2 mm
- Potrójnie nitowany

4 widelce do steków
- Ostrze ze stali nierdzewnej AISI 430
- Grubość widelca: 1,5 mm
- Podwójnie nitowany
- Drewniany uchwyt – wytrzymały, odporny oraz nadający się do zmywarki

kod	kolor	PLN
29899297	brązowy	**162,00**

NEW



29899311

SZTUCCE DO PIZZY, LINIA CHURRASCO - ZESTAW 8 SZT.

4 noże do pizzy
- Bardzo ostre ostrza ze stali nierdzewnej AISI 420
- Podwójnie nitowany
- Drewniany uchwyt – wytrzymały, odporny oraz nadający się do zmywarki

4 widelce do pizzy
- Ostrze ze stali nierdzewnej AISI 430
- Grubość widelca: 1,5 mm
- Podwójnie nitowany
- Drewniany uchwyt – wytrzymały, odporny oraz nadający się do zmywarki

kod	kolor	PLN
29899311	brązowy	**151,00**

SZTUĆCE DO STEKÓW

– Wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa ABS

od 4,00 szt.



781432



781449

WIDELEC DO STEKÓW - 6 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
781432	6	(L)200	**4,00/24,00**

NÓŻ DO STEKÓW - 6 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
781449	6	(L)215	**4,50/27,00**



781456

od 30,00 szt.



1 2 3 4 5 841174

NÓŻ DO STEKÓW XL - 6 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
781456	6	(L)250	**7,00/42,00**

NÓŻ PROFI LINE DO STEKÓW

kod	lp.	-	długość ostrza (mm)	PLN
841082	1	z ząbkami, uchwyt POM	130	**73,00**
841167	2	z ząbkami, uchwyt z tworzywa POM	120	**30,00**
841099	3	z ząbkami, uchwyt z tworzywa Fiber	120	**49,00**
841143	4	z drobnymi ząbkami, uchwyt drewniany WENGE	125	**42,00**
841150	5	z ząbkami, uchwyt z drewna różanego	120	**30,00**

ZESTAW DO STEKÓW – WIDELEC I NÓŻ

kod	-	długość ostrza (mm)	PLN
841174	zestaw nóż z widelcem, nóż z ząbkami, uchwyt z tworzywa POM	120	**49,00**

Fine Dine

PROFESSIONAL TABLETOP & BAR

W ofercie Fine Dine znajdziesz szeroki wybór zastawy stołowej, znakomite produkty bufetowe czy szyte na miarę wyposażenie kuchni i baru.
Korzystając ze wskazówek ekspertów, z porcelaną marki Fine Dine stworzysz efektowne dania, które zachwycą Twoich gości.

Rozwiązania do gastronomii marki Fine Dine rekomenduje chef kuchni – Kuba Winkowski



sprawdź naszą ofertę
finedine.pl

NEW



403747

19,00

food contact | wash

SZCZYPCE DO ORZECHÓW I OWOCÓW MORZA CZARNE, MATOWE

- Do rozłupywania orzechów, jak również do twardych skorup owoców morza
- Długie rączki, wygodny chwyt
- Ząbkowane kleszcze zapewniające doskonałą przyczepność
- Ramiona kleszczy połączone wytrzymałym zawiasem, co pozwala miażdżyć orzechy lub skorupy różnej wielkości
- UWAGA: Nie nadają się do mycia w zmywarce

kod	mm	PLN
403747	160x35	**19,00**

NEW



403754

16,00

food contact | wash

SZCZYPCE DO HOMARÓW I KRABÓW

- Idealne do rozłupywania twardych skorup homarów i krabów
- Szeroki, wyprofilowany uchwyt zapewnia łatwe i wygodne użytkowanie
- Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej, malowane proszkowo na czerwono
- Ramiona kleszczy połączone wytrzymałym zawiasem
- Nie nadają się do mycia w zmywarkach

kod	mm	PLN
403754	140x62	**16,00**



8,00 szt.

403716

18/0 stainless steel

WIDELCE DO HOMARÓW - 6 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
403716	6	(L)205	**8,00/48,00**



402221

23,00

18/0 stainless steel

WIDELCZYK DO ŚLIMAKÓW – ZESTAW 6 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
402221	6	(L)130	**23,00**





TRAMONTINA

od 83,00



13332352



13335352

DESKA DO SERWOWANIA CHURRASCO Z DREWNA TEKOWEGO

- Wykonana z certyfikowanego drewna tekowego FSC
- Naturalna ochrona antybakteryjna dzięki wysokiej zawartości oleju i kauczuku
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce

kod	mm	PLN
13331352	330x200x(H)18	**85,00**
13332352	400x240x(H)18	**120,00**
13333352	490x280x(H)22	**166,00**

DESKA DO SERWOWANIA CHURRASCO Z DREWNA TEKOWEGO, OKRĄGŁA

- Wykonana z certyfikowanego (FSC) drewna tekowego
- Naturalna ochrona antybakteryjna dzięki wysokiej zawartości oleju i kauczuku
- Nie nadaje się do mycia w zmywarce

kod	mm	PLN
13335352	ø260x(H)15	**93,00**

NEW



13998037

NEW



13998039

NEW



13998038

DESKA DO KROJENIA LANDHAUS Z DREWNA TEKOWEGO

- Przeznaczona do siekania i krojenia, a także do serwowania sera
- lub przekąsek
- Wykonana z wysokiej jakości drewna tekowego, z Certyfikatem FSC®
- Z praktycznym uchwytem i otworem do zawieszenia
- Z naturalną ochroną antybakteryjną
- Doskonała odporność na pękanie i przecięcie
- Powierzchnia przyjazna dla ostrzy

kod	mm	PLN
13998037	340x230x(H)15	**83,00**
13998039	480x190x(H)15	**99,00**
13998038	400x300x(H)18	**120,00**



NEW



505168

od **55,00**

NEW



505212

DESKA DO SERWOWANIA Z DREWNA OLIWNEGO, PROSTOKĄTNA

- Idealna do serwowania i prezentowania potraw
- Wykonana z ręcznie selekcjonowanych kawałków drewna oliwnego najwyższej jakości

kod	mm	PLN
505168	250x150x(H)18	**55,00**
505175	300x150x(H)18	**78,00**
505182	350x180x(H)18	**99,00**

DESKA DO SERWOWANIA Z DREWNA OLIWNEGO, Z ROWKIEM

- Idealna do serwowania i prezentowania potraw
- Wykonana z ręcznie selekcjonowanych kawałków drewna oliwnego najwyższej jakości

kod	mm	szt./opak.
505199	300x210x(H)18	**78,00**
505212	400x250x(H)18	**20,00/120,00**

NEW



505229

NEW



505243

NEW



505274

DESKA DO SERWOWANIA Z DREWNA OLIWNEGO Z OTWOREM

- Idealna do serwowania i prezentowania potraw
- Wykonana z ręcznie selekcjonowanych kawałków drewna oliwnego najwyższej jakości
- Elegancki kształt deski i doskonałe wykonanie
- Wyjątkowe, naturalne wzory słojów
- Otwór umożliwiający wygodne przenoszenie deski

kod	mm	PLN
505229	250x165x(H)18	**67,00**
505236	350x210x(H)18	**99,00**

DESKA DO SERWOWANIA Z DREWNA OLIWNEGO Z UCHWYTEM

- Idealna do serwowania i prezentowania potraw
- Wykonana z ręcznie selekcjonowanych kawałków drewna oliwnego najwyższej jakości
- Wyjątkowe, naturalne wzory słojów
- Wygodny uchwyt ułatwiający przenoszenie deski

kod	mm	PLN
505243	350x120x(H)18	**83,00**
505250	400x140x(H)18	**99,00**
505267	600x200x(H)18	**156,00**

POJEMNIK Z DREWNA OLIWNEGO

- Idealny do serwowania i prezentowania pieczywa, a także do podawania sztućców
- Wykonany z ręcznie selekcjonowanych kawałków drewna oliwnego najwyższej jakości
- Wyjątkowe, naturalne wzory słojów
- Wygodne, wycięte uchwyty ułatwiające przenoszenie pojemnika

kod	mm	PLN
505274	245x198x(H)194	**204,00**

PORCELANA RESTAURACYJNA OPTIMA – KOLOR BIAŁY

porcelain micro wash stackable

- Wysokogatunkowa, biała porcelana hotelowa
- Wzmocnione brzegi, solidna jakość szkliwa
- Najwyższa odporność na zadrapania, obłuczenia i szok termiczny
- 10 lat ciągłości zapasów

od 6,00



TALERZ PŁYTKI OPTIMA

kod	mm	PLN
770849	ø160	9,00
770856	ø210	11,00
770870	ø240	12,00
770887	ø270	15,00
770894	ø300	25,00



TALERZ OPTIMA DO MAKARONU

kod	mm	PLN
770948	ø260	23,00



TALERZ GŁĘBOKI OPTIMA

kod	mm	PLN
770863	ø220	12,00



BULIONÓWKA OPTIMA

kod	-	litry	mm	PLN
770924	bulionówka	0.38		20,00
770931	spodek		ø170	9,00



FILIŻANKA I SPODEK OPTIMA

kod	-	litry	mm	PLN
770900	filiżanka	0.09		8,00
770917	spodek		ø90	6,00
770962	filiżanka	0.23		12,00
770979	spodek		ø145	8,00





HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

S.S. stainless steel

119,00



434208

WAZA NA ZUPĘ

- Pokrywka z wycięciem na chochlę
- Uchwyty zgrzewane punktowo
- Chochla w zestawie

kod	litry	mm	PLN
434208	2.7	ø270x(H)175	**119,00**

od 17,00



432136

SOSJERKA

- Na stopce

kod	litry	mm	PLN
432143	0.085	120x72x(H)50	**17,00**
432006	0.14	135x76x(H)70	**17,00**
432105	0.23	160x98x(H)90	**20,00**
432129	0.28	200x100x(H)105	**28,00**
432136	0.46	240x120x(H)120	**29,00**

WAZY NA ZUPĘ I BULIONÓWKI LIONHEAD

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

- Najbardziej wytrzymały typ porcelany na rynku
- Wysoka odporność na oddziaływania fizyczne i niewielka waga
- Biała błyszcząca porcelana

od 12,00



784730

784778

784754

WAZA NA ZUPĘ

kod	jednostka	litry	mm	PLN
784747	12	1	ø175x(H)120	**49,00**
784730	8	2	ø215x(H)155	**84,00**

MISECZKA LIONHEAD

kod	jednostka	litry	mm	PLN
784778	6	0.125	ø90x(H)60	**12,00**
784761	4	0.25	ø120x(H)78	**17,00**
784754	4	0.5	ø138x(H)95	**23,00**

od 24,00



TACA BARK

- Prostokątna

kod	jednostka	mm	PLN
785546	6	218x105x(H)23	**24,00**
785553	4	352x146x(H)40	**51,00**

od 36,00



MISKA VANILLA

kod	jednostka	mm	PLN
785560	6	225x111x(H)62	**36,00**
785577	4	290x136x(H)80	**62,00**

NACZYNIA DO ZAPIEKANIA PORCELANOWE

porcelain stackable micro oven

- Najbardziej wytrzymały typ porcelany na rynku
- Wysoka odporność na oddziaływania fizyczne i niewielka waga
- Biała błyszcząca porcelana

od **16,00**



PÓŁMISEK OWALNY

stackable

– Z rączkami

kod	jednostka	mm	PLN
784006	6	200x107x(H)30	**16,00**
784013	6	262x140x(H)33	**27,00**
784020	3	324x185x(H)38	**42,00**

od **17,00**



PÓŁMISEK PROSTOKĄTNY

stackable

– Z rączkami

kod	jednostka	mm	PLN
784105	6	160x101x(H)45	**17,00**
784112	4	236x126x(H)48	**27,00**
784129	3	328x189x(H)58	**53,00**

od **33,00**



786321

NACZYNIE DO ZAPIEKANIA RUSTICA OWALNE

kod	mm	PLN
786321	223x132x(H)42	**33,00**
786338	245x145x(H)55	**44,00**

33,00



786352

NACZYNIE DO ZAPIEKANIA RUSTICA KWADRATOWE

kod	mm	PLN
786352	165x165x(H)65	**33,00**

od **61,00**



786369

NACZYNIE DO ZAPIEKANIA RUSTICA PROSTOKĄTNE

kod	jednostka	mm	PLN
786369		282x192x(H)65	**61,00**
786376	8	335x232x(H)62	**94,00**
786383	4	380x260x(H)70	**129,00**

13,00



786307

NACZYNIE DO ZAPIEKANIA RUSTICA OKRĄGŁE

kod	jednostka	mm	PLN
786307	4	ø100x(H)50	**13,00**

NACZYNIA DO ZAPIEKANIA Z PORCELANY

21,00

porcelain micro oven

- Najbardziej wytrzymały typ porcelany
- Odporna na wstrząs termiczny, wytrzymuje ekstremalne zmiany temperatury
- Wysoka odporność na uderzenia i niewielka waga
- Kolor kremowy



785904

PÓŁMISEK DO ZAPIEKANIA OKRĄGŁY Z UCHWYTAMI

kod	jednostka	mm	PLN
785904	6	185x152x(H)40	**21,00**

38,00



786499

TALERZ DZIECIĘCY „MIŚ”

– Średnica talerza bez uszu: 190 mm

kod	jednostka	mm	PLN
786499	4	ø265	**38,00**

34,00



786239

MISECZKA DO DESERÓW KLAUN

kod	jednostka	mm	PLN
786239	6	226x145x(H)37	**34,00**

od 13,00



786413

ZESTAW DO PRZYPRAW

– 2-częściowy: sól, pieprz

kod	jednostka	mm	szt./opak.
786413	3	ø42x(H)80	**13,00/26,00**

41,00



786420

ZESTAW DO PRZYPRAW

– 3-częściowy: sól, pieprz, wykałaczki

kod	jednostka	mm	PLN
786420	48	125x54x(H)90	**41,00**

31,00



786437

SOSJERKA

kod	jednostka	mm	PLN
786437	4	180x55x(H)130	**31,00**



785645

34,00

MISKA SKOŚNA

– Najbardziej wytrzymały typ porcelany na rynku
– Wysoka odporność na uderzenia i niewielka waga
– Kolor kremowo-biały

kod	mm	PLN
785645	170x163x(H)134	**34,00**

TAPASMINI

porcelain | stackable | micro

- Najbardziej wytrzymały typ porcelany na rynku
- Wysoka odporność na oddziaływania fizyczne i niewielka waga
- Biała błyszcząca porcelana

od 5,00 szt.



784426

MISECZKA PLATO

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
784426	6	ø100x(H)25	6,00/36,00



784327

MISECZKA CUADRADO

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
784327	6	80x80x(H)35	7,00/42,00



784365

MISECZKA REDONDO

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
784365	6	ø75x(H)30	5,00/30,00



784433

MISECZKA LIONHEAD

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
784433	6	ø55x(H)45	6,50/39,00





784334

MISECZKA CONCHA

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
784334	6	90x50x(H)20	5,00/30,00



784419

MISECZKA TAPAS CUADRADO

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
784419	6	59x59x(H)37	5,00/30,00



784396

MISECZKA TRIANGOLO

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
784396	6	100x100x(H)25	6,50/39,00



784389

MISECZKA CACEROLE

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
784389	6	ø60x(H)25	5,00/30,00



784372

MISECZKA HUEVO

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
784372	6	ø65x(H)15	4,50/27,00



785324

ŁYŻECZKA CUCHARA DO DIPÓW

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
785324	6	133x43x(H)26	5,50/33,00

ARTYKUŁY DO SERWOWANIA SMAŻONYCH PRZEKĄSEK

Zobacz film

564509



12,00

564516



38,00

RONDELEK CZARNY LITTLE CHEF MINI OKRĄGŁY

– Naczynia do prezentacji z melaminy w kształcie naczyń kuchennych

kod	mm	PLN
564509	162x121x(H)30	12,00

BRYTFANNA CZARNA LITTLE CHEF MINI PROSTOKĄTNA

– Naczynia do prezentacji z melaminy w kształcie naczyń kuchennych

kod	mm	PLN
564516	320x162x(H)20	38,00

od 14,00

564523



od 10,00



564554

RONDELEK CZARNY LITTLE CHEF MINI OKRĄGŁY

– Naczynia do prezentacji z melaminy w kształcie naczyń kuchennych

kod	mm	PLN
564523	150x115x(H)37	14,00
564530	189x147x(H)37	19,00

RONDELEK CZARNY LITTLE CHEF MINI OWALNY

– Naczynia do prezentacji z melaminy w kształcie naczyń kuchennych

kod	mm	PLN
564547	155x80x(H)37	10,00
564554	263x140x(H)37	23,00





678206



678169

PAPIER PERGAMINOWY DO FRYTEK I PRZEKĄSEK

– Opakowanie: 500 arkuszy

kod	-	mm	szt./opak.
678237	Neutralny	250x200	**0,10/49,00**
678220	Szef kuchni i jedzenie	250x200	**0,12/60,00**
678213	Neutralny	263x380	**0,16/79,00**
678183	Beżowy	306x305	**0,16/79,00**
678169	Szef kuchni i jedzenie	306x305	**0,19/94,00**
678176	kratka	306x305	**0,19/94,00**
678206	Restauracja	258x425	**0,22/110,00**

PODKŁADKA Z PAPIERU PERGAMINOWEGO

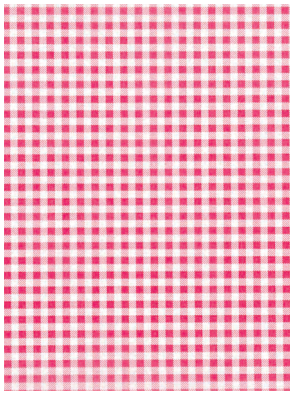
– Opakowanie: 500 arkuszy

kod	-	mm	szt./opak.
678145	Kuchnia w akcji	420x275	**0,28/139,00**
678152	Kratka	420x275	**0,28/139,00**



od 0,12 szt.

678237



678152



678121



678138

PAPIER PERGAMINOWY DO FRYTEK I PRZEKĄSEK

– Opakowanie: 500 arkuszy

kod	kolor	mm	szt./opak.
678138	beżowy	200x250	**0,12/60,00**
678114	beżowy	250x350	**0,16/80,00**
678121	wydruk gazety	200x250	**0,12/60,00**
678107	wydruk gazety	250x350	**0,20/100,00**

FOREMKA PERGAMINOWA DO FRYTEK I PRZEKĄSEK

– Ukształtowana w formie koszyka
– Nadruk: Szef Kuchni
– Pakowane po 150 szt.

kod	mm	szt./opak.
678190	160x160x(H)50	**0,30/45,00**

0,30 szt.



678190

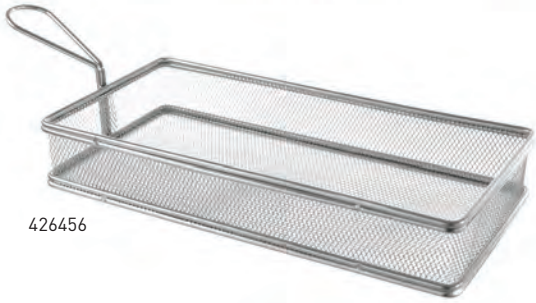


do cen należy doliczyć VAT 23%


426425


426432


426449


426456

od **28**^{00}

Zobacz film

KOSZYK MINIATUROWY DO SMAŻONYCH PRZEKĄSEK

kod	mm	PLN
426449	90x90x(H)90	**29,00**
426425	100x80x(H)75	**28,00**
426432	125x100x(H)85	**29,00**
426456	255x135x(H)45	**41,00**


425664

425688

od **30**^{00}

KOSZYK MINIATUROWY DO SMAŻONYCH PRZEKĄSEK

kod	mm	PLN
425664	105x90x(H)60	**30,00**
425688	130x115x(H)80	**36,00**


425619


425626


425633

od **33**^{00}


425657

KOSZYK MINIATUROWY DO SMAŻONYCH PRZEKĄSEK

– Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425633	90x90x(H)90	**34,00**
425619	100x80x(H)75	**33,00**
425626	125x100x(H)85	**41,00**
425657	255x135x(H)45	**56,00**

od 33,00

KOSZYK MINIATUROWY DO SMAŻONYCH PRZEKĄSEK

– Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425671	105x90x(H)60	33,00
425695	130x115x(H)80	38,00



425671



425695

24,00



630938

STOJAK DO SERWOWANIA FRYTEK

– Wykończony czarną, matową powłoką
– Na 1 torebkę

kod	mm	PLN
630938	ø115x(H)172	24,00

32,00



630914

STOJAK DO SERWOWANIA FRYTEK

– Wykończony czarną, matową powłoką
– Z uchwytem na miseczkę do sosów
– Pasującą miseczkę do sosów 80 ml (561713) należy zamawiać oddzielnie

kod	mm	PLN
630914	210x110x(H)172	32,00

42,00



630921

STOJAK DO SERWOWANIA FRYTEK NA 3 TOREBKI

– Wykończony czarną, matową powłoką
Na 3 torebki

kod	mm	PLN
630921	270x270x(H)280	42,00

30,00



630907

STOJAK DO SERWOWANIA FRYTEK

kod	mm	PLN
630907	ø110x(H)175	30,00

26,00



426494

KOSZYK NA SMAŻONE PRZEKĄSKI

– Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
426494	ø115x(H)100	26,00



NACZYNIA EMALIOWANE

od 18,00

- Stal pokryta białą emalią z delikatnym niebieskim brzegiem
- Wysokiej jakości emalia
- Odporna na ścieranie



621202



621226



621257

NACZYNIE PROSTOKĄTNE

- Dania i desery mogą być przygotowywane bezpośrednio w naczyniu

kod	mm	PLN
621219	215x160	**27,00**
621202	175x130	**22,00**

TALERZ PŁYTKI

kod	mm	PLN
621226	ø200	**18,00**
621233	ø240	**24,00**

TALERZ GŁĘBOKI

kod	mm	PLN
621240	ø180	**23,00**
621257	ø200	**26,00**
621264	ø220	**29,00**
621271	ø240	**29,00**



621288



621295



621318

MISKA

kod	mm	PLN
621288	ø160x(H)75	**26,00**

KUBEK Z UCHWYTEM

kod	litry	mm	PLN
621295	0.36	ø90x(H)80	**20,00**
621301	0.52	ø100x(H)90	**24,00**

KUBEK Z UCHWYTEM

kod	litry	mm	PLN
621318	0.12	ø70x(H)50	**18,00**



621332

KUBEK

kod	litry	mm	PLN
621325	0.3	ø90x(H)90	**22,00**
621332	0.4	ø90x(H)120	**28,00**





625804



625705



GARNEK DO ZUP I SOSÓW Z POKRYWKĄ

- Wykończony emalią
- Rant ze stali nierdzewnej
- Niska pokrywka

kod	-	litry	mm	PLN
625804	niebieski	0.5	ø115x(H)95	**74,00**
625705	czarny	0.65	ø135x(H)110	**45,00**

od **45**^{00}





622704

622728

622742

od **31**^{00}



622810

622841

622858

od **33**^{00}

PATELNIA EMALIOWANA

- Z dwoma wygodnymi uchwytami
- Wykonana z emaliowanej stali

kod	mm	PLN
622704	ø100x(H)20	**31,00**
622711	ø120x(H)25	**32,00**
622728	ø150x(H)27	**34,00**
622735	ø200x(H)36	**39,00**
622742	ø240x(H)40	**44,00**

PATELNIA GŁĘBOKA, EMALIOWANA

- Model głęboki, z dwoma wygodnymi uchwytami
- Wykonana z emaliowanej stali
- Do przygotowywania jak i serwowania posiłków

kod	mm	PLN
622810	ø145x(H)40	**33,00**
622827	ø170x(H)40	**39,00**
622834	ø185x(H)43	**45,00**
622841	ø205x(H)57	**48,00**
622858	ø245x(H)70	**47,00**





22,00

426340

WIADERKO MINIATUROWE DO PRZEKĄSEK

kod	mm	PLN
426340	ø135x(H)130	**22,00**

od 19,00



426364

WIADERKO Z UCHWYTEM MINIATUROWE DO PRZEKĄSEK

kod	mm	PLN
426364	ø87x(H)93	**19,00**
426371	ø125x(H)127	**28,00**

od 17,00



426463

KANKA MINIATUROWA DO PRZEKĄSEK

kod	mm	PLN
426463	ø45x(H)50	**18,00**
426470	ø70x(H)100	**17,00**



16,00

426395

CEDZAK MINIATUROWY DO PRZEKĄSEK

kod	mm	PLN
426395	ø130x(H)64	**16,00**





19,00

426487

BRYTFANNA MINIATUROWA DO PRZEKĄSEK

kod	mm	PLN
426487	185x95x(H)45	**19,00**



od 36,00

535271

WANNA CEDZAKOWA KWADRATOWA

– 2 uchwyty i podstawa

kod	mm	PLN
535271	240x169x(H)65	**36,00**
535288	290x218x(H)80	**45,00**



od 44,00

535295

WANNA CEDZAKOWA

– 2 uchwyty i podstawa

kod	mm	PLN
535431	ø180x(H)90	**44,00**
535448	ø220x(H)110	**64,00**
535455	ø260x(H)140	**89,00**



607015 607022 607039

Zobacz film

od **71,00**

RONDEL MINIATUROWY Z DZIÓBKIEM

– Wykonany z 3-warstwowego materiału o grubości 2,5 mm (miedź/aluminium/stal nierdzewna)
– Uchwyt mocowany nitami

kod	mm	PLN
607015	ø50x(H)30	**71,00**
607022	ø75x(H)40	**83,00**
607039	ø85x(H)50	**104,00**



607046

156,00

PATELNIA MINIATUROWA

– Wykonana z 3-warstwowego materiału o grubości 2,5 mm (miedź/aluminium/stal nierdzewna)
– Uchwyt mocowany nitami

kod	mm	PLN
607046	ø120x(H)30	**156,00**



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 33,00

425947

WIADERKO PODWÓJNE Z UCHWYTEM

– Uchwyt z drewnianą rączką

kod	mm	PLN
425947	190x95x(H)90	**33,00**
425954	250x125x(H)105	**50,00**



63,00

425978

POJEMNIK W KSZTAŁCIE WIADRA NA SZTUĆCE I SERWETKI

– Uchwyt z drewnianą rączką

kod	mm	PLN
425978	245x180x(H)130	**63,00**



89,00

425992

MISA DO SZAMPANA

kod	mm	PLN
425992	400x330x(H)220	**89,00**



425909 425916 425923 425985

od 9,00

WIADERKO Z UCHWYTEM

kod	mm	PLN
425909	ø70x(H)65	**9,00**
425916	ø100x(H)90	**16,00**
425923	ø120x(H)105	**16,00**
425985	ø160x(H)140	**19,00**



od 3,00 szt.

561706 561713 561720

MISECZKA DO SOSÓW I DIPÓW

M melamine | stackable | micro

- Do użytku w barach i restauracjach
- Przeznaczona do podawania sosów i dipów
- Wykonana z melaminy
- Z dekoracyjnymi rowkami
- Niewielka waga
- Duża odporność na uszkodzenia mechaniczne
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	-	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
561492	35 ml	1	ø60x(H)25	3,00
565643	35 ml	4	ø60x(H)25	3,00/12,00
561706	50 ml	1	ø70x(H)35	8,00
565650	50 ml	4	ø70x(H)35	4,75/19,00
561713	80 ml	1	ø80x(H)40	8,00
561720	100 ml	1	ø85x(H)45	10,00

od 11,00



783153 783160 783177

MISECZKA DO ZAPIEKANIA/KOKILKA

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

– Z dekoracyjnymi rowkami, wykonana z porcelany

kod	jednostka	mm	PLN
783153	12	ø70x(H)35	11,00
783160	6	ø90x(H)48	11,00
783627	6	ø100x(H)25	11,00
783177	6	ø120x(H)55	19,00



565605 565612

2,67 szt.

od 9,00



564578 564585 564592

MISECZKA RAMEKIN

PET plastic | -20°C 95°C temp | food contact | wash | stackable

kod	ilość szt. w opak.	kolor	litry	mm	szt./opak.
565605	12	czarny	0.045	ø60x(H)35	2,67/32,00
565612	12	kość słoniowa	0.045	ø60x(H)35	2,67/32,00

MISKA SKOŚNA VELOCITY

M melamine | micro

kod	mm	PLN
564578	70x70x(H)60	9,00
564585	97x97x(H)80	14,00
564592	110x110x(H)100	16,00

S.S. stainless steel | stackable



400012 400036 400067

od 2,50 szt.

MISECZKA DO SOSÓW

kod	ilość szt. w opak.	litry	mm	szt./opak.
400029	12	0.07	ø62x(H)40	2,50/30,00
400012	12	0.045	ø62x(H)24	4,00/48,00
400036	12	0.115	ø73x(H)47	3,50/42,00
400043	12	0.175	ø85x(H)52	4,50/54,00
400050	12	0.23	ø93x(H)58	5,50/66,00
400067	12	0.34	ø100x(H)75	5,50/66,00

MISECZKA NA MASŁO I SOS

M melamine

kod	ilość szt. w opak.	kolor	mm	szt./opak.
564561	3	czarny	ø80x(H)30	6,33/19,00



6,33

564561

od **88**^{00}



426982



426920



426999

KOSZ DO PIECZYWA OKRĄGŁY

- Odporny na pęknięcia
- Obręcz wzmacniająca kosz ze stali nierdzewnej
- Dostępny w różnych kolorach

kod	kolor	mm	PLN
426920	beżowy	ø400x(H)90	**88,00**
426982	czarny	ø400x(H)90	**89,00**
426999	brązowy	ø400x(H)90	**89,00**

226^{00}



426289

POKRYWA ROLLTOP DO KOSZA DO PIECZYWA

- Pasuje do kosza do pieczywa 426920, 426982 & 426999
- Okrągła z łatwym otwieraniem

kod	mm	PLN
426289	ø405x(H)230	**226,00**

KOSZYK OWALNY

kod	kolor	mm	PLN
426777	czarny	190x120x(H)60	**26,00**
426760	szary	190x120x(H)60	**26,00**
426623	czarny	250x190x(H)65	**34,00**
426616	szary	250x190x(H)65	**35,00**
426654	czarny	320x230x(H)70	**50,00**
426647	szary	320x230x(H)70	**50,00**

od **26**^{00}



426647



426784

426760

426616



426654

426623

426791

od **27**^{00}

426777

KOSZYK PROSTOKĄTNY

kod	kolor	mm	PLN
426791	czarny	190x130x(H)60	**27,00**
426784	szary	190x130x(H)60	**29,00**


426562


426586

od 62,00


426579


426593

KOSZ SKOŚNY OKRĄGŁY

kod	kolor	mm	PLN
426562	szary	ø310x(H)120	62,00
426579	czarny	ø310x(H)120	62,00
426586	szary	ø370x(H)120	89,00
426593	czarny	ø370x(H)120	89,00

od 35,00


426821


426814

STOJAK NA KOSZE

kod	mm	PLN
426814	ø250x(H)180	35,00
426821	ø250x(H)265	39,00


426524


426555

87,00


426661

99,00


426678

KOSZ DO PIECZYWA ZE STALOWĄ RAMĄ

kod	kolor	mm	PLN
426555	czarny	400x300x(H)50	87,00
426524	szary	400x300x(H)50	87,00

KOSZ SKOŚNY PROSTOKĄTNY

kod	kolor	mm	PLN
426678	czarny	400x300x(H)120	99,00
426661	szary	400x300x(H)120	99,00



od **17,00**

426227

PP polypropylene

KOSZYK PLECIONY

kod	-	mm	PLN
426258	okrągły	200x200x(H)65	**18,00**
426234	owalny	225x130x(H)55	**17,00**
426265	owalny	320x230x(H)55	**34,00**
426227	kwadratowy	190x190x(H)80	**21,00**
426241	prostokątny	225x150x(H)65	**17,00**

food contact | wash

od **69,00**

KOSZ DO PIECZYWA Z WORKIEM

- Wykończony czarnym pokryciem matowym
- Wypełniony szarym workiem do pieczywa
- Worek można prać

kod	-	mm	PLN
427118	okrągły	220x220x(H)80	**69,00**
427125	owalny	250x160x(H)75	**69,00**
427149	kwadratowy	190x190x(H)100	**89,00**
427132	prostokątny	250x180x(H)85	**94,00**



97,00





27,00



KOSZYK NA SZTUĆCE

- Z 4 przegródkami

PP polypropylene

kod	kolor	mm	PLN
426074	czarny	260x180x(H)150	**97,00**
426067	szary	260x180x(H)150	**97,00**

KOSZYK DO PRZEKĄSEK

PP polypropylene

kod	kolor	mm	PLN
426050	czarny	ø130x(H)110	**27,00**
426043	szary	ø130x(H)110	**27,00**

od **29,00**



KOSZYK NA SZTUĆCE

PP polypropylene

kod	kolor	mm	PLN
426098	czarny	270x100x(H)45	**29,00**
426081	szary	270x100x(H)45	**30,00**

28,00



KOSZYK NA SZTUĆCE

PP polypropylene

kod	kolor	mm	PLN
426210	czarny	ø100x(H)120	**28,00**
426197	szary	ø100x(H)120	**28,00**

PP polypropylene | S.S. stainless steel



426272

STOJAK Z KOSZAMI

– W zestawie: stojak ze stali nierdzewnej i 3 kosze
– Kosze: 335x215x(H)80 mm

kod	mm	PLN
426272	350x215x(H)600	**319,00**

31900

20800



PP polypropylene | S.S. stainless steel

426517

KOSZ NA BAGIETKI

kod	mm	PLN
426517	305x320x(H)350	**208,00**

PP polypropylene | wash

426753 426685 426692



426746

426715 426722

KOSZ DO PIECZYWA – ROZMIAR GN

– Wzmocnione ramię ze stali nierdzewnej

kod	-	mm	PLN
426746	GN 1/6	176x162x(H)65	**33,00**
426722	GN 1/4	265x162x(H)65	**39,00**
426715	GN 1/3	325x176x(H)65	**50,00**
426692	GN 1/2	325x265x(H)65	**59,00**
426753	GN 2/3	325x354x(H)65	**77,00**
426685	GN 1/1	530x325x(H)65	**103,00**

od **33**00



426722 426715

64,00



561102

KOSZYK DO PIECZYWA PROSTOKĄTNY GN 1/1

– Wzmocniony ramą ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
561102	530x320x(H)90	**64,00**

64,50 szt.

Zobacz film



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	szt./opak.
561201	360x280x(H)290	**64,50/129,00**

49,00



561003

KOSZYK DO PIECZYWA OWALNY

– Wzmocniony ramą ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
561003	380x270x(H)90	**49,00**

270,00

PC polycarbonate, PP polypropylene, wash

KOSZYK DO PIECZYWA Z POKRYWĄ ROLLTOP

– Wykonany ze wzmocnionego polipropylenu (polirattanu)
– Pokrywa Rolltop z poliwęglanu

kod	GN	mm	PLN
426968	GN 2/3	365x335x(H)245	**270,00**



426968



561102 561003 426951 426968 561201

NEW

33,00



PP polypropylene | stackable | food contact

KOSZYK DO PIECZYWA OWALNY

- Przeznaczony dla restauracji typu fast food
- Wykonany z polipropylenu, łatwy w utrzymaniu czystości
- Bardzo lekki
- Koszyki można ustawiać w stosy
- Nadaje się do mycia w zmywarkach
- Zestaw 6 szt.
- Dostępny w 3 kolorach

kod	kolor	mm	PLN
426296	brązowy	275x175x(H)38	33,00
426319	czerwony	275x175x(H)38	33,00
426890	czarny	275x175x(H)38	33,00



WORKI DO PIECZYWA

od 34,00



od 20,00



TORBA PAPIEROWA NA PIECZYWO

- Wykonana ze zmywalnego papieru pakowego typu kraft, do kontaktu z żywnością

kod	kolor	mm	PLN
429211	czarny	170x170x(H)150	34,00
429228	beżowy	170x170x(H)150	41,00

WOREK DO PIECZYWA OKRĄGŁY

- Wykonany z wytrzymałej bawełny
- Dostępny w połączeniach kolorystycznych: szary/beżowy i szary/ciemnoniebieski

kod	kolor	mm	PLN
429006	beżowy	ø150x(H)150	20,00
429013	ciemno szary	ø150x(H)150	21,00
429020	beżowy	ø200x(H)200	26,00
429037	ciemno szary	ø200x(H)200	26,00
429044	beżowy	ø250x(H)160	29,00
429051	ciemno szary	ø250x(H)160	29,00

KOSZYKI

– Wykonane z polirattanu
– Odporne na uderzenia

od 9,00



KOSZYK OWALNY

kod	mm	PLN
426500	225x130x(H)55	**9,00**

KOSZYK PROSTOKĄTNY

kod	mm	PLN
426807	225x150x(H)65	**12,00**

KOSZYK OKRĄGŁY

kod	mm	PLN
426609	ø200x(H)65	**11,00**

KOSZYK OWALNY

kod	mm	PLN
426708	225x110x(H)60	**11,00**

KOSZYK OWALNY, DŁUGI

kod	mm	PLN
426906	375x140x(H)70	**17,00**

od 10,00



od 8,00

wash

KOSZYK OKRĄGŁY

kod	mm	PLN
425701	ø150x(H)38	**8,00**
425800	ø200x(H)50	**11,00**

wash

KOSZYK OWALNY

kod	mm	PLN
425503	195x140	**10,00**
425602	255x190	**11,00**

KOSZYKI DRUCIANE

food contact wash

od 19,00



425817 425824

KOSZYK BASIC OKRĄGŁY

– Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425817	ø100x(H)90	19,00
425824	ø120x(H)110	21,00



38,00

425855

KOSZYK DECO PROSTOKĄTNY

– Dekoracyjny rant

– Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425855	230x150x(H)80	38,00



425862

45,00

KOSZYK DECO OKRĄGŁY

– Dekoracyjny rant

– Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425862	ø250x(H)80	45,00



43,00

425879

KOSZYK DECO OWALNY

– Dekoracyjny rant

– Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425879	255x160x(H)80	43,00



52,00

425886

KOSZYK DECO PODŁUŻNY

– Dekoracyjny rant

– Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425886	385x160x(H)80	52,00



425565

425534

od 26,00

KOSZYK DO SERWOWANIA

kod	mm	PLN
425565	310x125x(H)55	26,00
425534	290x220x(H)60	30,00



425572

425558

od 28,00

KOSZYK DO SERWOWANIA CZARNY

– Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425572	310x125x(H)55	28,00
425558	295x220x(H)60	31,00

39,00



426418

KOSZYK DO OWOCÓW
– Z chromowanego drutu

kod	mm	PLN
426418	ø215x(H)205	**39,00**



427187

73,00

KOSZYK DO OWOCÓW CZARNY
– Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
427187	ø230x(H)250	**73,00**

od 31,00

KOSZYK DO OWOCÓW CZARNY
– Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
427095	ø150x(H)80	**31,00**
427088	ø280x(H)130	**75,00**
427071	ø300x(H)250	**79,00**



427088

427095

427071



426265

426241

426227

426234

426258

od 17,00

KOSZYK PLECIONY
– Szczelna pokrywka z przyciskiem do nalewania
– Podwójne ścianki ze szklanym wkładem

kod	-	mm	PLN
426258	okrągły	200x200x(H)65	**18,00**
426234	owalny	225x130x(H)55	**17,00**
426265	owalny	320x230x(H)55	**34,00**
426227	kwadratowy	190x190x(H)80	**21,00**
426241	prostokątny	225x150x(H)65	**17,00**







79^{00}

PP polypropylene

wash

TERMOS

– Szczelna pokrywka z przyciskiem do nalewania
– Podwójne ścianki ze szklanym wkładem

kod	litry	mm	PLN
449615	1	ø110x(H)289	**79,00**

449615

TERMOS DO KAWY I HERBATY

– Podwójne ścianki ze stali nierdzewnej
– Jednolita struktura próżni
– Pokrywa, przycisk, dzióbek i uchwyt z metalu chromowanego
– Doskonałe właściwości izolacyjne



445815 445822 445839

od **156,00**

TERMOS DO KAWY I HERBATY

kod	litry	mm	PLN
445815	0.6	ø120x(H)168	**156,00**
445822	1	ø136x(H)188	**167,00**
445839	1.5	ø136x(H)258	**171,00**



446508 446607 446706

od **57,00**

TERMOS DO KAWY

– Podwójne ścianki ze stali nierdzewnej
– Pokrywka z przyciskiem wykonana z polipropylenu
– Przycisk w kolorze czarnym

kod	litry	mm	PLN
446508	1	ø145x(H)205	**57,00**
446607	1.5	ø145x(H)230	**65,00**
446706	2	ø145x(H)260	**74,00**



446522 446621 446720

od **62,00**

TERMOS DO HERBATY

– Podwójne ścianki ze stali nierdzewnej
– Pokrywka z przyciskiem wykonana z polipropylenu
– Przycisk w kolorze żółtym

kod	litry	mm	PLN
446522	1	ø145x(H)205	**62,00**
446621	1.5	ø145x(H)230	**65,00**
446720	2	ø145x(H)260	**69,00**



448908

Zobacz film

94,00



445877

322,00

TERMOS Z POMPKĄ

– Wykonany ze stali nierdzewnej
– Z pompką do łatwego nalewania napojów

kod	litry	mm	PLN
448908	2.2	ø150x(H)340	**94,00**

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	mm	PLN
445877	(H)373	**322,00**







54,00



449608



TERMOS ZE SZKLANYM WKŁADEM

kod	litry	mm	PLN
449608	1	ø140x(H)268	**54,00**

od 28,00



451502 451519 451526 451533

DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA

18/10 stainless steel

kod	litry	mm	PLN
451502	0.35	ø76x(H)93	**28,00**
451519	0.6	ø90x(H)112	**36,00**
451526	0.9	ø102x(H)125	**44,00**
451533	1.5	ø112x(H)161	**59,00**

NEW

79,00



451045

DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA CZARNY, MATOWY

18/10 stainless steel · food contact · wash

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Ścianki o grubości 1 mm utrzymujące temperaturę płynu
- Dzióbek w kształcie litery V - precyzyjne nalewanie

kod	litry	mm	PLN
451045	0.7	ø84x(H)130	**79,00**

od 43,00 NEW



451038 451021 451014

DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA

18/10 stainless steel · food contact · wash

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Ścianki o grubości 1 mm utrzymujące temperaturę płynu
- Dzióbek w kształcie litery V - precyzyjne nalewanie
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	litry	mm	PLN
451038	0.35	ø65x(H)99	**43,00**
451021	0.45	ø75x(H)111	**55,00**
451014	0.7	ø84x(H)130	**65,00**

74,00 od 30,00



458198 451007 451106

DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA BARISTA

18/10 stainless steel · wash

- Wykonany ze stali nierdzewnej z czarną powłoką nieprzywierającą

kod	litry	mm	PLN
458198	0.6	ø90x(H)112	**74,00**

od 9,00



450109 450208 450307 450406 450505

DZBANEK DO MLEKA

S.S. stainless steel

- Model prosty

kod	litry	mm	PLN
451007	0.35	ø85x(H)110	**30,00**
451106	0.75	ø100x(H)120	**40,00**

DZBANEK DO ŚMIETANKI

S.S. stainless steel

- Model prosty

kod	litry	mm	PLN
450109	0.03	ø35x(H)35	**9,00**
450208	0.04	ø40x(H)40	**12,00**
450307	0.07	ø50x(H)55	**12,00**
450406	0.12	ø60x(H)60	**13,00**
450505	0.25	ø75x(H)75	**20,00**

od 29,00



453001 453209 453407

DZBANEK DO KAWY/HERBATY Z POKRYWKĄ

S.S. stainless steel

- Pokrywka otwierana na przycisk
- Model prosty

kod	litry	mm	PLN
453001	0.2	ø74x(H)95	**29,00**
453100	0.3	ø74x(H)123	**33,00**
453209	0.6	ø97x(H)142	**44,00**
453308	0.9	ø120x(H)158	**57,00**
453407	1.4	ø126x(H)185	**75,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%



456514

134,00

EKSPOZYTOR NA HERBATĘ

- Pudełko wykonane z drewna
- Pokrywka z akrylowym okienkiem
- 12 przegródek

kod	mm	PLN
456514	300x280x(H)90	134,00

13,00

570807



SITKO DO HERBATY I ZIÓŁ ZAMYKANE

- Do ziół i herbaty.
- Z drucianym uchwytem

kod	mm	PLN
570807	ø40x150	13,00

12,00



638101

SITKO DO HERBATY I ZIÓŁ

- Z drucianym uchwytem

kod	mm	PLN
638101	ø70x225	12,00

9,50 szt.



523629

SZCZYPCE DO CUKRU – ZESTAW 2 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
523629	2	(L)160	9,50/19,00

od 3,00 szt.



452325

452714

SALATERKA NA CUKIER LUB BITĄ ŚMIETANĘ

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
452714	6	ø65x(H)20	3,00/18,00
452325	4	ø100x(H)20	5,50/22,00

22,00



452103

CUKIERNICA

- Z pokrywką otwieraną na przycisk

kod	litry	mm	PLN
452103	0.3	ø85x(H)80	22,00

20,00



452202

CUKIERNICA

- Bez pokrywki

kod	litry	mm	PLN
452202	0.3	ø85x(H)65	20,00

16,00

18/0 stainless steel



452400

CUKIERNICA

- Wykonana ze szkła
- Pokrywa ze stali nierdzewnej 18/0

kod	mm	PLN
452400	ø80x(H)140	**16,00**

22,00

S.S. stainless steel



452424

DYSPENSER DO MIODU – Z PRZYCISKIEM

- Wykonany ze szkła
- Pokrywa ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
452424	ø80x(H)115	**22,00**

39,00

18/0 stainless steel



465370

DYSPENSER DO PARMEZANU/ CUKIERNICA

- Ze szklanym pojemnikiem i łyżeczką ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
465370	ø130x(H)90	**39,00**

od 23,00

S.S. stainless steel

631102

631300



631201

DYSPENSER KUCHENNY

kod	-	mm	PLN
631102	do parmezanu	ø55x(H)75	**23,00**
631201	do pieprzu lub soli	ø55x(H)75	**23,00**
631300	do cukru pudru	ø55x(H)75	**24,00**

od 13,00 szt.

porcelain micro



786413

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 2-częściowy: sól, pieprz

kod	mm	szt./opak.
786413	ø42x(H)80	**13,00/26,00**

41,00

porcelain micro



786420

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 3-częściowy: sól, pieprz, wykałaczki

kod	mm	PLN
786420	125x54x(H)90	**41,00**

18/8 stainless steel

NEW

27,00



599327

NALEWAK SAMOZAMYKAJĄCY SIĘ FREE-FLOW - 3 SZT.

- Do użytku w barach, pubach i restauracjach
- Ułatwia precyzyjne dozowanie
- Trwała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Klapka nalewaka wyposażona w przeciwwagę, która powoduje samoczynne otwieranie i zamykanie dyszy po przechyleniu butelki
- Odpowiedni do standardowych butelek o pojemności 0,5-1,5 l, z otworami o średnicy do ø 20 mm

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
599327	3	ø30x120	**27,00**

42,00

S.S. stainless steel



460245

ZESTAW DO OLIWY I OCTU

- Chromowany uchwyt
- 2 butelki na ocet/oliwę z nalewakiem ze stali nierdzewnej

kod	-	mm	PLN
460245	2x0,237L	115x60x(H)325	**42,00**

15,00



465301

ZESTAW DO PRZYPRAW
- 2-częściowy: sól, pieprz
- Satynowany

kod	mm	PLN
465301	85x55x(H)115	**15,00**

29,00



465349

ZESTAW DO PRZYPRAW
- 2-częściowy: ocet, oliwa
- Satynowany

kod	litry	mm	PLN
465349	0.15	120x75x(H)185	**29,00**

26,00



465332

ZESTAW DO PRZYPRAW
- 3-częściowy: sól, pieprz, musztarda
- Z łyżeczką do musztardy wykonaną ze stali nierdzewnej
- Satynowany

kod	mm	PLN
465332	100x95x(H)115	**26,00**

19,00



465318

ZESTAW DO PRZYPRAW
- 3-częściowy: sól, pieprz, serwetnik
- Satynowany

kod	mm	PLN
465318	85x75x(H)115	**19,00**

21,00



465325

ZESTAW DO PRZYPRAW
- 3-częściowy: sól, pieprz, wykałaczki
- Satynowany

kod	mm	PLN
465325	90x90x(H)115	**21,00**

42,00



465356

ZESTAW DO PRZYPRAW
- 4-częściowy: sól, pieprz, oliwa, ocet
- Satynowany

kod	mm	PLN
465356	130x110x(H)185	**42,00**



42,00

465363

ZESTAW DO PRZYPRAW
- 5-częściowy: sól, pieprz, oliwa, ocet, wykałaczki
- Satynowany

kod	mm	PLN
465363	130x110x(H)185	**42,00**

4,50 szt.



465387

ZESTAW DO PRZYPRAW – SOLNICZKA I PIEPRZNICZKA
- Wykonany ze szkła
- Pokrywka ze stali nierdzewnej z otworami dozującymi w kształcie litery S i P

kod	mm	szt./opak.
465387	ø40x(H)70	**4,50/9,00**

5,00 szt.



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	szt./opak.
461167	Pieprzniczka	6	ø40x(H)70	**5,50/33,00**
461266	Solniczka	6	ø40x(H)70	**6,00/36,00**

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
- Wyprodukowane w Niemczech



Ceramiczny mechanizm mielący do soli



Mechanizm mielący ze stali nierdzewnej do pieprzu

od **96,00**



od **86,00**

MŁYNEK DO PIEPRZU – Z TWORZYWA

kod	kolor	mm	PLN
469316	transparentny	(H)140	**96,00**
469323	transparentny	(H)180	**104,00**
469330	transparentny	(H)210	**107,00**

MŁYNEK DREWNIANY DO PIEPRZU

kod	kolor	mm	PLN
469019	brązowy	(H)180	**86,00**
469026	brązowy	(H)210	**96,00**
469040	brązowy	(H)300	**129,00**
469064	brązowy	(H)500	**285,00**

MŁYNEK DO SOLI – Z TWORZYWA

kod	kolor	mm	PLN
469347	transparentny	(H)140	**96,00**
469354	transparentny	(H)180	**104,00**
469361	transparentny	(H)210	**107,00**

MŁYNEK DREWNIANY DO SOLI

kod	kolor	mm	PLN
469095	brązowy	(H)180	**86,00**
469101	brązowy	(H)210	**96,00**
469125	brązowy	(H)300	**129,00**

od **105,00**



od **86,00**



MŁYNEK DREWNIANY DO PIEPRZU

kod	kolor	mm	PLN
469286	biały	(H)180	**105,00**
469262	czarny	(H)180	**105,00**
469132	czarny	(H)300	**204,00**
469149	czarny	(H)400	**269,00**

MŁYNEK DREWNIANY DO PIEPRZU

kod	kolor	mm	PLN
469163	naturalny	(H)210	**96,00**
469156	naturalny	(H)180	**86,00**
469187	naturalny	(H)300	**129,00**
469194	naturalny	(H)400	**204,00**

MŁYNEK DREWNIANY DO SOLI

kod	kolor	mm	PLN
469293	biały	(H)180	**105,00**
469279	czarny	(H)180	**105,00**

MŁYNEK DREWNIANY DO SOLI

kod	kolor	mm	PLN
469217	naturalny	(H)180	**86,00**
469224	naturalny	(H)210	**96,00**
469248	naturalny	(H)300	**129,00**

MŁYNEK DO PIEPRZU PRZEZROCZYSTY

od **25,00**

ABS plastic | PMMA plexiglas

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- Wykonany ze szkła akrylowego (tworzywo PMMA)
- Trwały ceramiczny mechanizm mielący, precyzyjne umieszczenie tarczy zębatej zmniejszające jej ścieranie
- 4-stopniowa regulacja grubości mielenia – od gruboziarnistego do drobnego, regulacja umieszczona w podstawie młynka
- Łatwo zdejmowana pokrywka w celu uzupełnienia zawartości młynka

kod	-	mm	PLN	
469385	młynek do pieprzu	ø45x(H)105	**25,00**	
469392	młynek do soli	ø45x(H)105	**26,00**	
469507	młynek do pieprzu	ø56x(H)145	**43,00**	
469514	młynek do soli	ø56x(H)145	**43,00**	
469521	młynek do pieprzu	ø56x(H)180	**43,00**	NEW
469538	młynek do soli	ø56x(H)180	**43,00**	NEW



469385 469392

16,00



400203

18/0 stainless steel

TACA DO SERWOWANIA PROSTOKĄTNA

kod	mm	PLN
400203	205x155	**16,00**

17,00



441107

PUCHAREK DO LODÓW

S.S. stainless steel

- Na stopce

kod	mm	PLN
441107	ø90x(H)50	**17,00**

22,00



595008

DZWONEK KUCHENNY

Cr chrome plated

- Podstawa metalowa w kolorze czarnym

kod	mm	PLN
595008	ø89x(H)60	**22,00**

4,00 szt.



444023

KLIPSY DO OBRUSÓW – 4 SZT.

18/0 stainless steel

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
444023	4	50x10x(H)40	**4,00/16,00**

31,00



428511

SERWETNIK

S.S. stainless steel

- Satynowany

kod	mm	PLN
428511	170x30x(H)70	**31,00**

36,00



428528

SERWETNIK

Cr chrome plated

- Z chromowanego drutu

kod	mm	PLN
428528	190x190x(H)65	**36,00**

od **34,00**



427163

SERWETNIK CZARNY

- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
427156	155x160	**34,00**
427163	205x210	**42,00**

6,00 szt.



441466

5,00 szt.



441367

2,00 szt.



441503

JAJECZNIK Z RANTEM

S.S. stainless steel | stackable

- Model płaski
- Zestaw 6 szt.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
441466	6	ø85x(H)15	**6,00/36,00**

JAJECZNIK KIELISZEK

S.S. stainless steel

- Na stopce
- Zestaw 6 szt.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
441367	6	ø50x(H)45	**5,00/30,00**

ŁYŻECZKA DO JAJKA

ABS plastic

- Wykonana z białego tworzywa ABS
- Zestaw 6 szt.

kod	ilość szt. w opak.	szt./opak.
441503	6	**2,00/12,00**

41,00



Idealny jako pojemnik na sztućce

421574

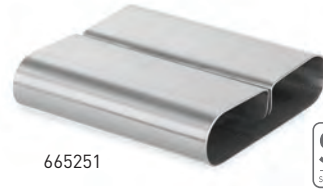
ŚMIETNICZKA STOŁOWA/ POJEMNIK NA SZTUĆCE

M melamine

- Pojemnik wykonany z melaminy w czarnym kolorze

kod	kolor	mm	PLN
421574	czarny	ø130x(H)160	**41,00**

13,00 szt.



665251

PODSTAWKA POD KARTĘ MENU

S.S. stainless steel

- Nie zawiera karty

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
665251	6	80x77x(H)18	**13,00/78,00**

19,00 szt.



595206

TACKA NA RACHUNEK

S.S. stainless steel

- Z klipsem

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
595206	3	152x110	**19,00/57,00**

42,00



440704

ŚMIETNICZKA STOŁOWA

S.S. stainless steel | wash

- Pojemnik ze stali nierdzewnej
- Wahadłowa pokrywka z czarnego tworzywa ABS

kod	mm	PLN
440704	ø120x(H)165	**42,00**

od 33,00



665510

STOJAK NA KARTĘ MENU

kod	mm	PLN
665503	ø75x(H)100	**33,00**
665510	ø75x(H)200	**39,00**

31,00 szt.



595305

STOJAK NA KARTĘ MENU - 2 SZT.

S.S. stainless steel

- Z klipsem

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
595305	2	ø40x(H)104	**31,00/62,00**

27,00



664186

POJEMNIK NA SZTUĆCE

– Wykonany z wytrzymałego drewna

kod	mm	PLN
664186	80x80x(H)95	**27,00**

S.S. stainless steel | food contact | wash

54,00



427033

POJEMNIK NA SZTUĆCE CZARNY

– Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
427033	ø120x(H)150	**54,00**

62,00



664315

ORGANIZER STOŁOWY

– Wykonany z wytrzymałego drewna
– 2 przegródki i uchwyt

kod	mm	PLN
664315	190x160x(H)200	**62,00**

32,00



425770

ORGANIZER NA PRZYPRAWNIKI PROSTOKĄTNY

– Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425770	205x90x(H)180	**32,00**

35,00



425787

ORGANIZER NA PRZYPRAWNIKI OKRĄGŁY

– Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425787	ø165x(H)205	**35,00**

82,00



664148

SKRZYNKA NA KARTY MENU I SZTUĆCE

– Drewniana skrzynia z tablicami po dwóch przeciwległych stronach
– 4 przegródki

kod	mm	PLN
664148	210x150x(H)150	**82,00**

18/0 stainless steel | wash

24,00



427170

KOSZYK NA PRZYPRAWNIKI

– Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
427170	135x65x(H)200	**24,00**



427064



427040

food contact | wash



427057

ORGANIZER STOŁOWY CZARNY

– Uchwyt z drewnianą rączką
– Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
427064	140x105x(H)190	**85,00**
427057	170x130x(H)160	**83,00**
427040	230x100x(H)240	**84,00**

od 83,00

42,00



440711

ŚMIETNICZKA STOŁOWA

– Wahadłowa pokrywka ze stali nierdzewnej, rant z czarnego tworzywa

kod	mm	PLN
440711	ø95x(H)130	**42,00**

22,00

513729



SZPIKULEC DO BONÓW

kod	mm	PLN
513729	ø80x(H)150	**22,00**

od 10,00



664179 664162 664155



PODKŁADKA POD KARTĘ MENU

– Wykonana z wytrzymałej płyty MDF z metalowym klipsem
– Dostępna w różnych rozmiarach

kod	mm	PLN
664179	125x180	**10,00**
664162	185x245	**11,00**
664155	240x330	**12,00**



664322

5,50 szt.

12,00





664308

TABLICZKA INFORMACYJNA Z NUMEREM

– Wykonana z wytrzymałego drewna
– Zestaw zawiera numery od 1 do 10

kod	-	mm	szt./opak.
664322	Numer 1-10	55x48x(H)44	**5,50/55,00**

TABLICZKA INFORMACYJNA „REZERWACJA"

– Wykonana z wytrzymałego drewna

kod	-	mm	PLN
664308	„reserved"	152x44x(H)44	**12,00**

TABLICZKA INFORMACYJNA NA DRZWI
– Samoprzylepna

S.S. stainless steel

kod	-	mm	PLN
663608	mężczyźni	ø75	11,00
663615	kobiety	ø75	11,00
663622	WC	ø75	11,00
663639	zakaz palenia	ø75	11,00
663646	dla niepełnosprawnych	ø75	11,00
663653	zakaz używania telefonów komórkowych	ø75	11,00

11,00


663608


663615



663622


663639


663646


663653

TABLICZKA INORMACYJNA NA DRZWI
– Samoprzylepna

S.S. stainless steel

kod	-	mm	PLN
663790	zakaz palenia	ø75	11,00
663820	dla palących – duża	ø160	31,00
663806	zakaz palenia – duża	ø160	34,00

od 11,00


663820


663806

TABLICZKA INFORMACYJNA „ZAKAZ PALENIA”
– Dwustronna

18/0 stainless steel | wash

kod	mm	PLN
663660	50x35x(H)40	10,00

10,00


663660

TABLICZKA INFORMACYJNA „REZERWACJA”
– Czarno-biała
– Dwustronna

PMMA plexiglas | wash

kod	-	mm	PLN
663523	„rezerwacja”	130x30x(H)38	6,00
663462	„reserved”	130x30x(H)38	9,00
663530	„стол заказан”	130x26x(H)36	8,00



663523

od 6,00

663462

TABLICZKA INFORMACYJNA „REZERWACJA”

kod	-	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
663714	rezerwacja	4	50x(H)42	5,00/20,00

5,00



663714

TABLICZKA INFORMACYJNA Z NUMEREM
– Zestaw z mieszanymi numerami
– 12 numerów w zestawie

18/0 stainless steel | wash

kod	-	mm	szt./opak.
663844	Numer 1-12	50x35x(H)40	4,50/54,00
663851	Numer 13-24	50x35x(H)40	4,50/54,00
663868	Numer 25-36	50x35x(H)40	4,67/56,00
663875	Numer 37-48	50x35x(H)40	4,67/56,00
663882	Numer 49-60	50x35x(H)40	4,67/56,00
663899	Numer 61-72	50x35x(H)40	4,67/56,00



663844

od 4,50 szt.

do cen należy doliczyć VAT 23%

POPIELNICE I POJEMNIK NA POPIÓŁ

od 17,00 szt.

440605



19,00

S.S. stainless steel | in- & outdoor

POPIELNICA Z RYNNĄ NA POPIÓŁ

kod	mm	PLN
440605	ø140x(H)40	19,00



569757

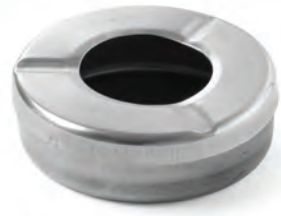
30,00

M melamine | in- & outdoor | wash

POPIELNICA Z POKRYWKĄ

– Wykonana z czarnej melaminy

kod	mm	PLN
569757	ø146x(H)60	30,00



440407

S.S. stainless steel

POPIELNICA Z POKRYWKĄ

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
440407	1	ø90x(H)28	17,00
440490	3	ø90x(H)28	11,00/33,00

od 24,00



440803

S.S. stainless steel | stackable | indoor

POPIELNICA

kod	mm	PLN
440803	ø80x(H)30	24,00
440858	ø100x(H)30	24,00
440902	ø120x(H)30	32,00

od 10,00



440001

S.S. stainless steel | stackable | indoor

POPIELNICA Z RYNNĄ NA POPIÓŁ

kod	mm	PLN
440001	ø140x(H)30	10,00
440100	ø160x(H)30	12,00

od 11,00



440872

S.S. stainless steel | stackable | indoor

POPIELNICA

kod	mm	PLN
440872	ø80x(H)30	11,00
440865	ø100x(H)30	16,00

27,00



440230

S.S. stainless steel

POPIELNICA CZARNA

– Ze stali nierdzewnej, zewnętrzna powłoka czarna, matowa
– Ze zdejmowanym rantem

kod	mm	PLN
440230	ø105x(H)58	27,00

22,00



440209

Cr chrome plated | outdoor | wash

POPIELNICA Z OBROTOWYM PRZYCISKIEM

kod	mm	PLN
440209	ø90x(H)45	22,00



POJEMNIK NA POPIÓŁ

– Z podnoszoną pokrywką
– Do bezpiecznego opróżniania popielniczek
– Samogaszący

S.S. stainless steel | wash

kod	mm	PLN
440506	202x170x(H)91	146,00



440506

146,00

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%



18/8 stainless steel | outdoor

323,00



440216

POPIELNICA ŚCIENNA

- Solidna konstrukcja, łatwy montaż do ścian i słupów
- Łatwe opróżnianie popielnicy przez otwierane dno zamykane za pomocą klucza

kod	mm	PLN
440216	ø75x(H)460	**323,00**



519,00



440223

POPIELNICA 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

kod	mm	PLN
440223	ø170x(H)920	**519,00**

172,00





691380

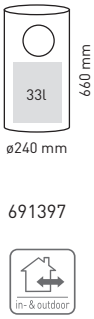
KOSZ STOJĄCY Z POPIELNICĄ

- 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	litry	mm	PLN
691380	15	ø200x(H)700	**172,00**

329,00





691397

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	litry	mm	PLN
691397	33	ø240x(H)660	**329,00**

od **45**^{00}



664025



664032



664049



od **354**^{00}

664018

664001

TABLICA ŚCIENNA
– Czarna, z drewnianą ramą

kod	mm	PLN
664025	300x400	**45,00**
664032	400x600	**69,00**
664049	600x800	**147,00**

TABLICA WOLNOSTOJĄCA
– Czarna, z drewnianą ramą

kod	mm	PLN
664001	500x450x(H)850	**354,00**
664018	700x600x(H)1200	**719,00**



664100



664117

TABLICA WOLNOSTOJĄCA
– Czarna, ze stalową ramą

621^{00}

kod	mm	PLN
664100	700x500x(H)1100	**621,00**

TABLICA WOLNOSTOJĄCA
– Czarna, ze stalową ramą

449^{00}

kod	mm	PLN
664117	500x550x(H)850	**449,00**

od 22,00 szt.



664094

664087

TABLICZKA STOŁOWA, 2 SZT. – ZESTAW 2 SZT.

– Czarna, na drewnianej sztaludze

kod	mm	szt./opak.
664087	148x130x(H)120	**22,00/44,00**
664094	210x190x(H)150	**29,00/58,00**

od 16,50 szt.



664063

664056

TABLICZKA STOŁOWA – ZESTAW 2 SZT.

– Czarna, z drewnianą podstawą

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
664056	2	150x50x(H)230	**16,50/33,00**
664063	2	210x50x(H)320	**27,00/54,00**

664124 od 29,00



TABLICA Z PODSTAWĄ

– Duża tablica z drewnianą ramą
– Wygodna podstawa

664131

kod	mm	PLN
664124	300x400	**29,00**
664131	400x600	**47,00**

45,00

664070



TABLICA NA SZTALUDZE

– Czarna, na drewnianej sztaludze

kod	mm	PLN
664070	220x210x(H)360	**45,00**

5,00 szt.



664278

MARKERY DO TABLICY – Z WĄSKĄ KOŃCÓWKĄ

– 8 markerów z okrągłą końcówką, grubość linii pisania: 3 mm

kod	-	szt./opak.
664278	1 biały, 1 czerwony, 1 niebieski, 1 zielony, 1 żółty, 1 fioletowy, 1 pomarańczowy i 1 różowy marker	**5,00/40,00**



664209

664216

MARKERY DO TABLICY Z WĄSKĄ KOŃCÓWKĄ

– Do użytku z tablicą gastronomiczną
– Dwustronna końcówka stożkowa/ukośna. Grubość linii: 2-6 mm

kod	-	szt./opak.
664292	2 białe, 1 różowy, 1 żółty i 1 brązowy marker	**7,00/28,00**
664216	1 różowy, 1 zielony, 1 niebieski i 2 białe markery	**9,00/45,00**
664209	5 białych markerów	**9,00/45,00**

od 13,00 szt.



664223

MARKERY DO TABLICY Z SZEROKĄ KOŃCÓWKĄ

– Do użytku z tablicą gastronomiczną
– Szeroka, płaska końcówka
– Grubość linii: 15 mm

kod	-	szt./opak.
664223	3 białe markery	**13,00/39,00**
664339	1 biały, 1 pomarańczowy i 1 żółty marker	**10,67/32,00**

5,00 szt.



664285

MARKERY DO TABLICY Z WĄSKĄ KOŃCÓWKĄ 1 MM

– Do użytku z tablicą gastronomiczną
– Okrągła końcówka

kod	-	szt./opak.
664285	3 białe, 1 różowy, 1 żółty i 1 brązowy marker	**5,00/30,00**

Al aluminium | PP polypropylene | 18/8 stainless steel

30% OSZCZĘDNOŚCI ENERGII

Uchwyt na etykietę na pokrywie

Pokrywa z izolowanym uchwytem oraz wycięciem na chochlę



860502

463,00

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

KOCIOŁEK DO ZUPY, 8 L

- Izolacja termiczna zmniejsza zużycie energii i utrzymuje niską temperaturę obudowy zewnętrznej
- Redukcja zużycia energii do 30%
- Zdejmowana pokrywa z twardego, przezroczystego poliwęglanu
- Aluminiowy pojemnik na wodę zapewniający wydajny przepływ ciepła
- Wkład na zupę – ze stali nierdzewnej 18/8
- Obudowa z polipropylenu
- Pierścień umożliwiający bezpieczne wyjęcie pojemnika na zupę
- Uchwyt na etykietę na pokrywie

kod	litry	V	W	mm	PLN
860502	8	230	450	ø370x(H)300	**463,00**



860083

388,00



KOCIOŁEK DO ZUPY , 8 L

- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Pokrywa i pojemnik na wodę – ze stali nierdzewnej
- Regulacja mocy grzewczej
- Odpowiednie chochle: 527306, 529003, 540305

kod	litry	V	W	mm	PLN
860083	8	230	435	ø340x(H)360	**388,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%



204825

399,00

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY GN 1/1

PP polypropylene | S.S. stainless steel

- Model Tellano
- Wanna wodna z polipropylenu wysokiej jakości odpornego na wysoką temperaturę
- Płynna regulacja temperatury do 85°C
- Wyłącznik, lampka kontrolna

kod	litry	V	W	mm	PLN
204825	9	230	900	573x348x(H)284	**399,00**

589,00



204900

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY GN 1/1

S.S. stainless steel

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

kod	litry	V	W	mm	PLN
204900	9	230	850	615x355x(H)280	**589,00**

359,00



204832

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY OKRĄGŁY

PP polypropylene | S.S. stainless steel

- Model Tesino
- Wanna wodna z polipropylenu wysokiej jakości odpornego na wysoką temperaturę
- Pokrywa ze szkła
- Płynna regulacja temperatury do 85°C
- Wyłącznik, lampka kontrolna
- Uchwyt na pokrywę
- W zestawie pojemnik ze stali nierdzewnej – ø400x(H)65 mm o pojemności 6,8 l

kod	litry	V	W	mm	PLN
204832	6.8	230	500	ø405x(H)248	**359,00**

od 218,00 szt.



475904



18/0 stainless steel

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/1

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

kod	ilość szt. w opak.	litry	mm	szt./opak.
472613	2	9	600x358x(H)295	**218,00/436,00**
475904	1	9	600x358x(H)295	**218,00**



475201

174,00

18/0 stainless steel

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/2

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

kod	litry	mm	PLN
475201	4.5	385x295x(H)310	**174,00**



470619

179,00

S.S. stainless steel | 18/0 stainless steel

PODGRZEWACZ NA PASTĘ OKRĄGŁY

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

kod	litry	mm	PLN
470619	3.5	ø390x(H)270	**179,00**



472507

219,00

S.S. stainless steel

PODGRZEWACZ DO ZUPY NA PASTĘ

- Model Economic
- W zestawie: pojemnik na pastę oraz pojemnik do zupy ze stali nierdzewnej
- Pokrywa z wycięciem na chochlę

kod	litry	mm	PLN
472507	8	ø370x(H)325	**219,00**



315,00



471005

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 ze stali nierdzewnej
- Odpowiedni do pojemników GN o wysokości do 100 mm

kod	litry	mm	PLN
471005	9	585x385x(H)315	**315,00**



470190

S.S. stainless steel

POJEMNIK NA ŻYWNOŚĆ GN 1/1, DZIELONY

- Pojemnik na żywność podzielony na 2 części, każda o pojemności 3,75 l

kod	litry	mm	PLN
470190	7.5	530x325x(H)65	**78,00**



471050

470909

470909

470930



S.S. stainless steel

od 81,00

WKŁAD 4,2 L DO BEMARU

- Trwała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Z pokrywką i wygodnym uchwytem
- Pasuje do:
  - bemarów Thermosystem (201107, 201206)
  - adaptera GN 1/1 (470930)
- większości urządzeń typu bemar hot pot innych marek

kod	-	mm	PLN
470930	adapter	530x325x(H)30	**95,00**
470909	Wkład do adaptera 4,2 l	220x220x(H)190	**81,00**

S.S. stainless steel | 18/0 stainless steel

458,00

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/1 – ZESTAW Z POJEMNIKAMI GN

- W zestawie:
  - podgrzewacz model Fiora GN 1/1 (471005)
  - 2 dodatkowe pojemniki GN 1/2 o wysokości 65 mm
  - 3 dodatkowe pojemniki GN 1/3 o wysokości 65 mm

kod	mm	PLN
471050	585x385x(H)315	**458,00**

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

Zobacz film



586,00



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

kod	litry	mm	PLN
470251	9	570x430x(H)290	**586,00**

473,00

S.S. stainless steel



470275

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 pojemnik na pastę

kod	litry	mm	PLN
470275	6	395x430x(H)290	**473,00**

426,00



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 pojemnik na pastę

kod	litry	mm	PLN
470268	4	365x370x(H)280	**426,00**

521,00

Zobacz film



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 pojemnik na pastę

kod	litry	mm	PLN
470282	6	465x420x(H)320	**521,00**







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



703,00



470213

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/1 POLEROWANY NA WYSOKI POŁYSK

- 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	litry	mm	PLN
470213	9	570x405x(H)320	**703,00**

573,00



470237

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 2/3 POLEROWANY NA WYSOKI POŁYSK

- 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 pojemnik na pastę

kod	litry	mm	PLN
470237	6	395x405x(H)320	**573,00**



470220

552,00

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/2 POLEROWANY NA WYSOKI POŁYSK

- 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 pojemnik na pastę

kod	litry	mm	PLN
470220	4	365x345x(H)345	**552,00**

573,00

Zobacz film



470244

PODGRZEWACZ NA PASTĘ DO ZUPY POLEROWANY NA WYSOKI POŁYSK

- Okrągły pojemnik na zupę umieszcza się w kąpieli wodnej, która zapewnia dużą ilość ciepła do utrzymania temperatury zupy
- Pojemnik na zupę wyposażony w 2 uchwyty
- Zdejmowana pokrywa z wycięciem na łyżkę
- W zestawie: wyjmowany pojemnik na wodę, okrągły pojemnik na zupę i pojemnik na pastę

kod	litry	mm	PLN
470244	10	ø420x(H)380	**573,00**

18/0 stainless steel

646,00

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	litry	mm	PLN
470206	9	590x340x(H)400	**646,00**



470206

S.S. stainless steel

769,00

PODGRZEWACZ NA PASTĘ ROLLTOP GN 1/1

- Elegancki podgrzewacz bufetowy
- Wykonany ze stali nierdzewnej polerowanej na wysoki połysk
- Stelaż ze stali o grubości 2,3 mm, pokrywa – 1,2 mm
- 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

kod	litry	mm	PLN
470305	9	660x490x(H)460	**769,00**



470305

S.S. stainless steel

646,00

PODGRZEWACZ NA PASTĘ ROLLTOP OKRĄGŁY

- Elegancki podgrzewacz bufetowy
- Wykonany ze stali nierdzewnej polerowanej na wysoki połysk
- Stelaż ze stali o grubości 2,3 mm, pokrywa – 1,2 mm
- Opatentowany mechanizm otwierania – bardzo cichy
- Pokrywa typu Rolltop otwierana do 180°
- W zestawie pojemnik na pastę
- Pojemnik na żywność: ø390/345x(H)60 mm

kod	litry	mm	PLN
470312	5.6	510x540x(H)480	**646,00**



470312

do cen należy doliczyć VAT 23%



470091

1309^{00}

S.S. stainless steel

PODGRZEWACZ INDUKCYJNY GN 2/3

- Elegancki podgrzewacz bufetowy ze stali nierdzewnej polerowanej na wysoki połysk 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
- Wkład ze stali nierdzewnej: GN 2/3 o wysokości 60 mm
- 2 wersje – z podstawą lub bez podstawy

kod	-	mm	PLN
470091	zestaw podrzewacz + podstawa	430x420x(H)325	**1309,00**



470091

PODGRZEWACZ STOŁOWY NA 2 ŚWIECZKI

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

kod	mm	PLN
463000	330x180x(H)65	**134,00**

134,00



463000

PODGRZEWACZ STOŁOWY NA 3 ŚWIECZKI

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

kod	mm	PLN
463109	450x180x(H)65	**174,00**



463109

174,00

POJEMNIK NA ŚWIECZKI

kod	mm	PLN
464809	ø46x(H)20	**7,00**

7,00



464809



19,00 szt.



198124

ZAPALACZ GAZOWY - ZESTAW 2 SZT.

- Możliwość wielokrotnego napełniania
- Dostarczany bez gazu

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
198124	2	(L)230	**19,00/38,00**

GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- Idealne rozwiązanie do podgrzewaczy, które nie są przygotowane do montażu grzałek elektrycznych
- Alternatywa dla standardowych źródeł ciepła, takich jak pasta czy paliwo do podgrzewaczy
- Można stosować wyłącznie do podgrzewaczy o płaskim dnie
- Do podgrzewaczy Hendi: 475201, 470206 i 471005

kod	V	W	mm	PLN
809600	230	500	ø130x(H)100	**210,00**

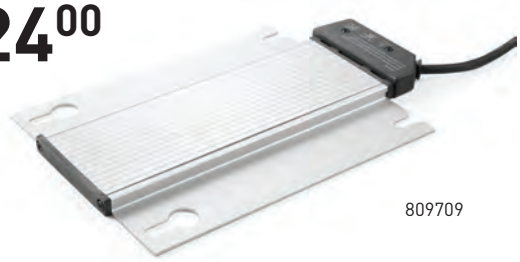
210,00



809600



224,00



809709

GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- Odpowiednia do podgrzewaczy GN 1/1 wyposażonych w pojemnik przygotowany do montażu grzałki

kod	V	W	mm	PLN
809709	230	380	300x200x(H)19	**224,00**
809716	230	pojemnik na wodę + śruby		**209,00**

PASTY DO PODGRZEWACZY

– Wytwarzane z naturalnego (bio) alkoholu etylowego

PASTA DO PODGRZEWACZY

od 4,00 szt.

– Puszka 200 g
– Czas spalania: ok. 3 godziny
– Sprzedawana wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

kod	ilość szt. w opak.	szt./opak.
194357	6	4,33/26,00
194539	24	4,08/98,00
194546	48	4,00/192,00



194357

53,00 szt.



190029

60,00



195505

13,00



195109

PASTA DO PODGRZEWACZY, ZESTAW 2 SZT.

– Przeznaczona do podgrzewaczy gastronomicznych
– Zagęszczony skażony alkohol etylowy
– Zestaw 2 wiader, każde zawiera 4 kg pasty
– Sprzedawane wyłącznie w zestawie
– Waga netto (2 szt.): 8 kg

kod	szt./opak.
190029	53,00/106,00

PASTA DO PODGRZEWACZY W PŁYNIE, 5 L

– Przeznaczona do podgrzewaczy gastronomicznych
– Wytwarzana z naturalnego (bio) alkoholu etylowego
– Kanister pojemności 5 l
– Waga netto: 5 kg
– Opakowanie zbiorcze: karton, 4 szt.

kod	jednostka	PLN
195505	4	60,00

PASTA DO PODGRZEWACZY W PŁYNIE, 1 L

– Przeznaczona do podgrzewaczy gastronomicznych
– Wytwarzana z naturalnego (bio) alkoholu etylowego
– Butelka pojemności 1 l
– Waga netto: 1 kg
– Opakowanie zbiorcze: karton, 12 szt.

kod	jednostka	PLN
195109	12	13,00

13,50 szt.



470527

94,00

195604



POJEMNIK NA PASTĘ – ZESTAW 2 SZT.

S.S. stainless steel

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
470527	2	ø90x(H)60	13,50/27,00

POMPKA DO PASTY

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

kod	mm	PLN
195604	(L)280	94,00

PALIWO DO PODGRZEWACZY Z KNOTEM – PUSZKA

- Zawiera glikol dwuetylenu
- Spalanie paliwa w 100%
- Nie emituje toksyn i zapachów, nie osmala naczyń
- Specjalny knot zapewniający odpowiednią temperaturę i płomień
- Nienagrzewająca się puszka, niewymagająca pojemnika, ułatwiająca przenoszenie
- Jednakowo wysoka temperatura i wysokość płomienia w trakcie całego procesu spalania
- Specjalna zakrętka umożliwiająca wielokrotne użycie tej samej puszki, magazynowanie i bezpieczne przenoszenie

od 5,21 szt.

SPECJALNA ZAKRĘTKA umożliwia:
- wielokrotne użycie tej samej puszki
- magazynowanie
- przenoszenie



4 godziny
193693



6 godzin
193686



8 godzin
193679



Specjalny knot zapewnia odpowiednią temperaturę i płomień



Nienagrzewająca się puszka, nie wymaga pojemnika, ułatwia przenoszenie



Wielokrotne użycie tej samej puszki

kod	czas spalania	ilość szt. w opak.	waga (g)	szt./opak.
193693	ok. 4 godzin	24	145	**5,21/125,00**
193686	ok. 6 godzin	24	200	**6,00/144,00**
193679	ok. 8 godzin	24	250	**6,50/156,00**



18/10 stainless steel | wash

od 26,00



CHOCHLA

kod	litry	mm	PLN
529089	0.05	69x270	**29,00**
529096	0.09	85x308	**36,00**

ŁYŻKA DO SERWOWANIA

kod	mm	PLN
529058	305x60	**29,00**
529065	71x321	**29,00**

ŁYŻKA CEDZAKOWA

kod	mm	PLN
529072	71x321	**26,00**

WIDELEC DO MIĘS

kod	mm	PLN
720103	(L)325	**27,00**

CHOCHLA DO SOSÓW

kod	litry	mm	PLN
720400	0.03	(L)290	**34,00**

M melamine

ŁYŻKA PRZYSTAWKOWA Z MELAMINY

kod	ilość szt. w opak.	kolor	mm	PLN
566596	24	■ czarny	135x45	**14,00**
566534	24	□ biały	130x45	**14,00**

14,00





S.S. stainless steel

PODSTAWKA POD PRZYBORY BUFETOWE

kod	mm	PLN
722107	115x270x(H)45	**33,00**

33,00



PRZYBORY DO SERWOWANIA KITCHEN LINE

– Uchwyt z polipropylenu

PP polypropylene | S.S. stainless steel



od 26,00

ŁYŻKA CEDZAKOWA

kod	mm	PLN
529201	(L)345	26,00

CHOCHLA DO ZUP

kod	litry	mm	PLN
529003	0.09	ø90x(H)335	28,00
529010	0.11	ø80x(H)300	26,00

ŁYŻKA DO POTRAW

kod	mm	PLN
529300	(L)350	25,00

ŁYŻKA CEDZAKOWA OKRĄGŁA

kod	mm	PLN
529041	(L)370	26,00

WIDELEC

kod	mm	PLN
529102	(L)345	24,00

SZPATUŁA

kod	mm	PLN
529409	(L)355	26,00

ŁYŻKI CAMWEAR® I CAMTENSILS®

CAMBRO

NSF

wash



12,00

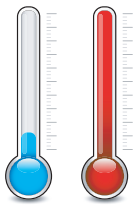
SPO8CW110



39,00

SPO13150

SPOP13150



ŁYŻKA DO SAŁATEK CAMWEAR® CZARNA

– Poliwęglanowa łyżka bufetowa odporna na pęknięcia, odkształcenia, matowienie i szczerbienie
– Szeroki, ergonomiczny uchwyt z otworem do zawieszenia
– Kolor: czarny
– Nadaje się do mycia w zmywarkach
– Waga netto: 20 g

kod	kolor	mm	PLN
SPO8CW110	czarny	206x37x(H)20	12,00

ŁYŻKA ŻAROODPORNA DO POTRAW CAMTENSILS® BURSZTYNOWA

– Łyżka do serwowania dań odporna na wysokie temperatury
– Wykonana z trwałego tworzywa kopolimerowego, odpowiednia do użytku z potrawami o temperaturze od –40°C do 149°C
– Profilowany, ergonomiczny uchwyt z otworem do zawieszenia i wyżłobieniem do opierania łyżki o garnek
– Kolor: bursztynowy
– Nadaje się do mycia w zmywarkach

kod	typ	mm	PLN
SPO13150	pełna – bez otworów	333x73	39,00
SPOP13150	cedzakowa – perforowana	333x73	39,00

ŁYŻKI DO SAŁATEK I CHOCHLE Z TWORZYWA

PBT heat-resistant | micro



od 15,00

SZTUĆCE DO SAŁATEK

kod	-	mm	PLN
563908	Łyżka do sałatek	(L)305	**15,00**
564004	Widelec do sałatek	(L)305	**16,00**

CHOCHLA

kod	kolor	litry	mm	PLN
563502	biały	0.07	(L)235	**15,00**
563557	czarny	0.07	(L)235	**15,00**
563700	biały	0.14	(L)300	**16,00**
563755	czarny	0.14	(L)300	**16,00**

SAN plastic | <80°C temp



od 8,00

ŁYŻKA DO SAŁATEK

kod	kolor	litry	mm	PLN
564158	czarny	0.03	(L)235	**8,00**
564202	transparentny	0.03	(L)235	**8,00**
564103	biały	0.03	(L)235	**9,00**

ŁYŻKA DO SAŁATEK

kod	kolor	litry	mm	PLN
564455	czarny	0.06	(L)335	**12,00**
564400	biały	0.06	(L)335	**12,00**

CHOCHLA DO SOSÓW

kod	kolor	litry	mm	PLN
563649	czarny	0.03	(L)180	**8,00**
563632	kość słoniowa	0.03	(L)180	**8,00**



od 13,00

SZCZYPCE UNIWERSALNE

PC polycarbonate | <100°C temp | wash

kod	kolor	mm	PLN
657607	czarny	(L)230	14,00
657669	czarny	(L)250	14,00
657676	czarny	(L)300	16,00
657621	transparentny	(L)230	13,00



od 11,00

SZCZYPCE CUKIERNICZE

S.S. stainless steel | wash

- Do użytku w lokalach gastronomicznych, cukierniach i sklepach
- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Bezpieczne w kontakcie z żywnością
- Dekoracyjne

kod	mm	PLN
171622	(L)276	11,00
171608	(L)220	17,00



19,00

SZCZYPCE CUKIERNICZE

S.S. stainless steel

- Dekoracyjne

kod	mm	PLN
171615	(L)220	19,00



15,00

SZCZYPCE CUKIERNICZE

S.S. stainless steel

kod	mm	PLN
523018	(L)215	15,00

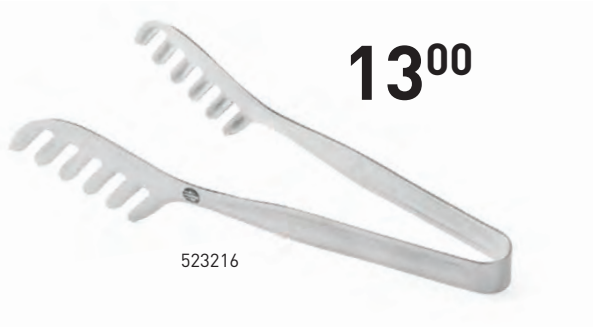


12,00

SZCZYPCE DO SAŁAT

S.S. stainless steel

kod	mm	PLN
523315	(L)212	12,00



13,00

SZCZYPCE DO SPAGHETTI

S.S. stainless steel

kod	mm	PLN
523216	(L)200	13,00

ABS plastic | PC polycarbonate | S.S. stainless steel | cooling



424186

517,00

TACA CHŁODZĄCA GN 1/1

- Przezroczysta pokrywa uchylna z poliwęglanu
- Podstawa z tworzywa ABS
- 1 element chłodzący, schładzanie do temp. poniżej 0°C
- Taca GN 1/1 ze stali nierdzewnej

kod	-	mm	PLN
424186	zawiera element chłodzący	555x357x(H)175	**517,00**
424193	element chłodzący do tacy chłodzącej 424186	528x324x(H)30	**115,00**



424193



114,00

ABS plastic | cooling



424155

TACA CHŁODZĄCA

- 5-częściowy zestaw
- Przezroczysta pokrywa z tworzywa ABS
- Podstawa z polistyrenu
- Taca ze stali nierdzewnej
- 2 elementy chłodzące
- Taca do nabycia także oddzielnie (871829) – strona 581

kod	mm	PLN
424155	430x290x(H)150	**114,00**

ABS plastic | SAN plastic | cooling

214,00



871805



WITRYNKA CHŁODZĄCA POJEDYNCZA ROLL TOP

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

kod	mm	PLN
871805	440x320x(H)205	**214,00**

399,00



871812



WITRYNKA CHŁODZĄCA PODWÓJNA ROLL TOP

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

kod	mm	PLN
871812	440x320x(H)440	**399,00**

172,00



871706

WITRYNKA POJEDYNCZA ROLL TOP

ABS plastic | SAN plastic

- Wykonana z tworzywa ABS
- Przezroczysta pokrywa typu Rolltop z tworzywa SAN

kod	mm	PLN
871706	465x310x(H)190	**172,00**

298,00



871713

WITRYNKA PODWÓJNA

ABS plastic | SAN plastic

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

kod	mm	PLN
871713	465x310x(H)410	**298,00**



177,00



427507

POKRYWA ROLLTOP GN 1/1
– Wykonana z poliwęglanu, przezroczysta

kod	-	mm	PLN
427507	GN 1/1	540x330x(H)180	**177,00**



228,00



866009

POKRYWA UCHYLNA GN 1/1

kod	-	mm	PLN
866009	GN 1/1	545x335x(H)95	**228,00**



139,00



427538

POKRYWA ROLLTOP GN 2/3
– Wykonana z poliwęglanu, przezroczysta

kod	-	mm	PLN
427538	pokrywa Rolltop	365x335x(H)175	**139,00**



94,00



427415

POKRYWA UCHYLNA GN 1/1

kod	-	mm	PLN
427415	GN 1/1	530x325x(H)76	**94,00**

od 119,00



424001

TACA Z POKRYWĄ OKRĄGŁA ROLL TOP

SAN plastic | S.S. stainless steel

– Taca ze stali nierdzewnej
– Pokrywa Rolltop z chromowanym uchwytem (możliwość dokupienia osobno, kod 427514)

kod		mm	PLN
424001		ø380x(H)240	**183,00**
427514	pokrywa	ø380x(H)200	**119,00**

42,00



980101

TACA Z POKRYWĄ OKRĄGŁA

S.S. stainless steel

– Pokrywa z tworzywa SAN
– Taca z rączkami – ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
980101	ø300x(H)110	**42,00**

NEW

od 54,00

203576



203552

203569

PC polycarbonate | indoor

TACA Z POKRYWĄ ROLLTOP OKRĄGŁA

kod	mm	PLN
203552	(H)215	**95,00**

PC polycarbonate | indoor

TACA Z POKRYWĄ OKRĄGŁA

kod	mm	PLN
203569	ø300x(H)165	**54,00**
203576	ø350x(H)165	**87,00**

NEW

od 76,00



203590



203583

PC polycarbonate | indoor

TACA Z POKRYWĄ PROSTOKĄTNA

kod	mm	PLN
203583	335x275x(H)165	**76,00**
203590	535x335x(H)165	**131,00**

219,00



523834

523827



S.S. stainless steel

PATERA OBROTOWA DO CIASTA

– Wykonana ze stali nierdzewnej

kod		mm	PLN
523827	patera	ø300x(H)90	**219,00**
523834	pokrywa	ø300x(H)110	**20,00**

19,00



523902

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

SZPATUŁA DO CIAST

– Uchwyt z polipropylenu

kod	mm	PLN
523902	265x55	**19,00**



523957

30,00

PP polypropylene | S.S. stainless steel | wash

SZPATUŁA/NÓŻ DO TORTU

– Uchwyt z czarnego polipropylenu

– Dzięki zaostrzonym brzegom może służyć jako nóż

kod	mm	PLN
523957	300x75	**30,00**

129,00



505502

DESKA DO KROJENIA CHLEBA

– Wyjmowana drewniana kratka

kod	grubość (mm)	mm	PLN
505502	20	475x322	**129,00**

Strona gładka z wycięciem

74,00

wash



505403

Strona ryflowana

DESKA DWUSTRONNA

– Wykonana z drewna bukowego

– Jedna strona gładka z wycięciem

– Druga strona ryflowana – do krojenia chleba

kod	grubość (mm)	mm	PLN
505403	18	530x325	**74,00**

PATERY DO SERWOWANIA

od 71,00



425473

425466

119,00



480519

123,00



429914

Cr chrome plated | wash

18/0 stainless steel

S.S. stainless steel

STOJAK NA TALERZE

kod	na 3 talerze	mm	PLN
425466	ø170 mm	185x175x(H)260	**71,00**
425473	ø275 mm	290x290x(H)440	**109,00**

PATERA DO OWOCÓW MORZA

– Z 2 tacami, ø300/400 mm

kod	-	mm	PLN
480519		ø400x(H)200	**119,00**
480502	podstawa	ø250x(H)190	**41,00**

PATERA 3-STOPNIOWA SKŁADANA

– Z 3 tacami, ø166/220/268 mm

kod	mm	PLN
429914	ø268x(H)320	**123,00**

SAN plastic

85,00



425138

SAN plastic | wash

od 67,00



425107

PC polycarbonate

35,00



567906

42,00 SAN plastic



425763

DZBANEK DO NAPOJÓW

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

kod	litry	mm	PLN
425138	2	ø120x(H)250	**85,00**

DZBANEK Z WKŁADEM NA LÓD

– Wykonany z odpornego na zarysowania przezroczystego tworzywa SAN, z pokrywą
– Posiada specjalny wkład na kostki lodu

kod	litry	mm	PLN
425107	2.2	ø150x(H)260	**67,00**
425121	3	ø170x(H)285	**104,00**

DZBANEK DO NAPOJÓW

– Niełukący się

kod	litry	mm	PLN
567906	1.8	ø125x(H)210	**35,00**

KARAFKA

– Zamykana, z dozownikiem

kod	litry	mm	PLN
425763	1	ø92x(H)245	**42,00**

DYSPENSERY

PC polycarbonate | S.S. stainless steel | cooling

Zobacz film



425299

od **389**^{00}



425411

DYSPENSER DO SOKÓW

- Posiada stalowy wkład na lód schładzający napój
- Łatwy do czyszczenia, ze zdejmowaną kratką ociekową
- Zbiornik na sok z poliwęglanu
- Wylewka umieszczona na wysokości 120 mm
- Niekapiący kranik

kod	litry	mm	PLN
425299	8	265x350x(H)580	**389,00**
425411	16	560x350x(H)580	**782,00**











425428

od **371**^{00}



425435

DYSPENSER DO SOKÓW

- Posiada stalowy wkład na lód schładzający napój
- Łatwa do czyszczenia kratka ociekowa
- Zbiornik na sok z poliwęglanu
- Niekapiący kranik

kod	litry	mm	PLN
425428	3	215x315x(H)490	**371,00**
425435	6	415x315x(H)490	**740,00**



399,00

PC polycarbonate · S.S. stainless steel · cooling

DYSPENSER DO SOKÓW

- Posiada stalowy wkład na lód schładzający napój
- Zbiornik na sok z poliwęglanu
- Wylewka umieszczona na wysokości 140 mm
- Niekapiący kranik

kod	litry	mm	PLN
425190	5	280x220x(H)510	**399,00**



425190



999,00

S.S. stainless steel · cooling

DYSPENSER DO MLEKA

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Posiada stalowy wkład na lód schładzający mleko
- Wyjmowany pojemnik z niekapiącym kranikiem
- Stabilna podstawa ze zdejmowaną tacką ociekową

kod	litry	mm	PLN
425343	10.5	260x360x(H)536	**999,00**



425343



359,00

PC polycarbonate · S.S. stainless steel

DYSPENSER DO MUSLI

- Przeznaczony do dozowania produktów sypkich
- Podstawa ze stali nierdzewnej
- Pojemnik na musli z tworzywa
- Szczelna pokrywa pozwala długo zachować świeżość produktów
- Higieniczne, kontrolowane dozowanie zapobiega rozsypywaniu się płatków
- Otwór dyspensera umieszczony na wysokości 140 mm
- Wolnostojący lub do zawieszenia na ścianie

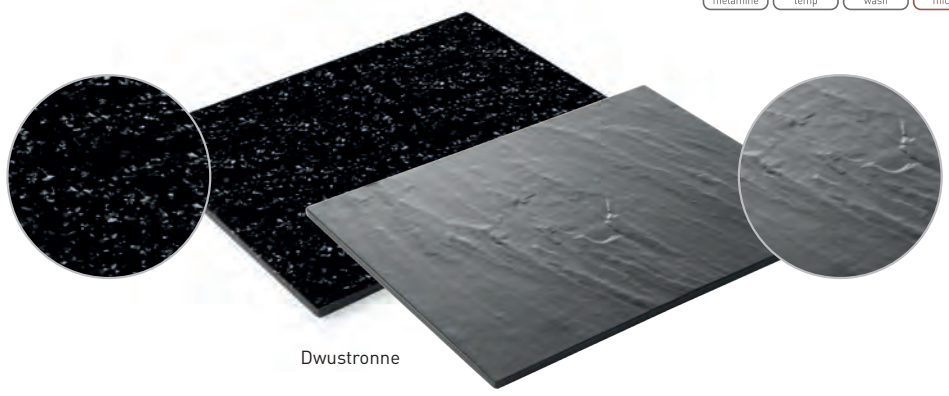
kod	litry	mm	PLN
557402	4	184x240x(H)600	**359,00**



557402

TACE GN, PÓŁMISKI I TALERZE Z MELAMINY

– Wykonana z melaminy



561416

119,00

PŁYTA DO SERWOWANIA OKRĄGŁA O STRUKTURZE ŁUPKA

– Wykonana z melaminy

kod	mm	PLN
561416	ø430x(H)7	**119,00**

561355

60,00

PŁYTA DO SERWOWANIA OKRĄGŁA O STRUKTURZE ŁUPKA

– Wykonana z melaminy

kod	mm	PLN
561355	424x300x(H)15	**60,00**

561324

od 60,00

PŁYTA DO SERWOWANIA PROSTOKĄTNA - WZÓR DREWNA DĘBOWEGO

– Wykonana z melaminy

kod	mm	PLN
561331	325x265x(H)10	**60,00**
561324	530x325x(H)10	**112,00**





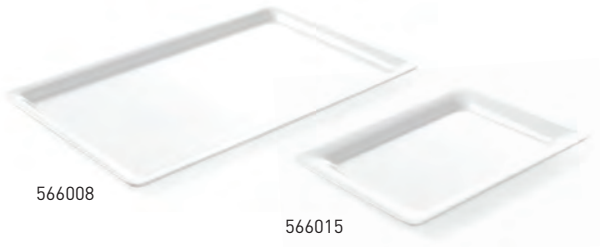
od **23**^{00}



TACA BANKIETOWA GN

– Wykonana z melaminy

kod	-	mm	PLN
566046	GN 1/4	265x152x(H)20	**23,00**
566022	GN 1/3	325x177x(H)20	**37,00**
566015	GN 1/2	325x265x(H)20	**38,00**
566053	GN 2/4	530x163x(H)20	**60,00**
566930	GN 2/3	354x325x(H)20	**62,00**
566008	GN 1/1	530x325x(H)20	**67,00**



566008

566015



566206

od **19**^{90}



561560

MISKA KWADRATOWA

kod	kolor	mm	PLN
561560	biały	130x130x(H)65	**19,90**
566206	czarny	190x190x(H)90	**130,00**
561577	biały	190x190x(H)100	**42,00**
561584	biały	270x270x(H)105	**82,00**



264^{00}

428245

EKSPOZYTOR BUFETOWY

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

kod	mm	PLN
428245	190x240x(H)410	**264,00**

TACE GN, PÓŁMISKI I TALERZE Z MELAMINY

– Higieniczne, odporne na uderzenia
– Bardzo lekkie



od 59,00



83,00

561607

PÓŁMISEK PROSTOKĄTNY

kod	mm	PLN
561508	360x205x(H)38	**59,00**
561515	495x270x(H)56	**110,00**

TACA GN 1/1

kod	mm	PLN
561607	530x325x(H)20	**83,00**

PÓŁMISEK OWALNY

kod	mm	PLN
561645	610x230x(H)42	**74,00**



74,00

561645

PÓŁMISEK BUFETOWY

– Higieniczny, odporny na uderzenia
– Bardzo lekki
– Wykonany z melaminy

kod	mm	PLN
561669	530x325x(H)40	**109,00**



109,00

561669



561775

od 164,00

PATERA NA CIASTO

– Wykonana z melaminy
– Okrągła

kod	mm	PLN
566572	(H)80	**164,00**
561775	(H)160	**199,00**



566527

od 169,00

PATERA NA CIASTO

– Wykonana z melaminy
– Kwadratowa

kod	mm	PLN
566589	310x310x(H)80	**169,00**
566527	310x310x(H)160	**204,00**

od 33,00

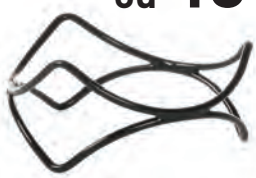


561966



561973

od 45,00



561980



561997

STOJAK BUFETOWY ANTYPOŚLIZGOWY

– Ze stali, pokryty tworzywem PVC
– Na półmiski i miski do prezentacji

kod	mm	PLN
561966	260x230x(H)100	**33,00**
561973	265x230x(H)200	**56,00**

STOJAK BUFETOWY ANTYPOŚLIZGOWY

– Ze stali, pokryty tworzywem PVC
– Na półmiski i miski do prezentacji

kod	mm	PLN
561980	ø200x(H)100	**45,00**
561997	ø200x(H)200	**78,00**



od 140,00



566268



566312

od 94,00

MISKA BETONOWA

– Antypoślizgowa podstawa

kod	litry	mm	PLN
566268	1.1	ø220x(H)105	**140,00**
566275	1.7	ø260x(H)130	**172,00**
566282	2.5	ø295x(H)145	**199,00**

STAND BUFETOWY

– Wykonany z drewna akacjowego

kod	mm	PLN
566312	ø150x(H)100	**94,00**
566329	ø250x(H)150	**119,00**

POJEMNIKI GN Z PORCELANY

- Wykonane z białej, błyszczącej porcelany
- Najbardziej wytrzymały typ porcelany na rynku
- Wytrzymałość na ekstremalne zmiany temperatury
- Wysoka odporność na oddziaływania fizyczne



783009

266,00

POJEMNIK GN 1/1 Z PORCELANY

kod	-	jednostka	mm	PLN
783009	GN 1/1	3	530x325x(H)65	**266,00**



783016

119,00

POJEMNIK GN 1/2 Z PORCELANY

kod	-	jednostka	mm	PLN
783016	GN 1/2	6	325x265x(H)65	**119,00**



783023

65,00

POJEMNIK GN 1/3 Z PORCELANY

kod	-	jednostka	mm	PLN
783023	GN 1/3	8	325x176x(H)65	**65,00**



785003

785010

od 44,00

DZBANEK DO SOSÓW Z PORCELANY

kod	jednostka	litry	PLN
785010	18	1	**44,00**
785003	8	1,8	**59,00**



566008

od 23,00

TACA BANKIETOWA GN

kod	-	mm	PLN
566046	GN 1/4	265x152x(H)20	**23,00**
566022	GN 1/3	325x177x(H)20	**37,00**
566015	GN 1/2	325x265x(H)20	**38,00**
566053	GN 2/4	530x163x(H)20	**60,00**
566930	GN 2/3	354x325x(H)20	**62,00**
566008	GN 1/1	530x325x(H)20	**67,00**

PE
polyethylene

AMER★BOX®

877968

POJEMNIK NA SZTUĆCE

27,00

– Wykonany z polietylenu
– 4-częściowy

kod	kolor	mm	PLN
877968	szary	520x290x(H)95	27,00



PP
polypropylene

POJEMNIK NA SZTUĆCE GN 1/1

od 49,00

– 4-częściowy

kod	kolor	mm	PLN
552315	czarny	530x325x(H)100	51,00
552308	szary	530x325x(H)100	49,00



552315 552308

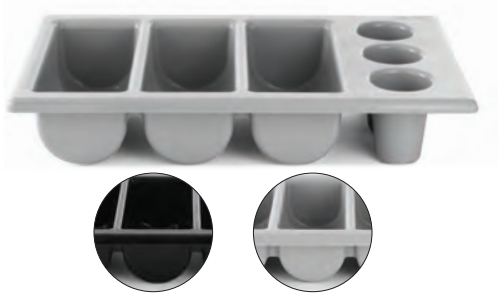
PP
polypropylene

POJEMNIK NA SZTUĆCE GN 1/1

od 34,00

– 6-częściowy
– Z miejscem na łyżeczki do kawy, łyżeczki do herbaty i widelczyki do ciasta

kod	kolor	mm	PLN
552353	szary	530x325x(H)105	34,00
552360	czarny	530x325x(H)105	54,00



552360 552353

159,00

POJEMNIK NA SZTUĆCE

S.S.
stainless steel

– Na 4 wkłady
– Pojemnik nie zawiera wkładów

kod	mm	PLN
552407	255x295x(H)215	159,00



552407

WKŁAD NA SZTUĆCE POLIPROPYLENOWY

PP
polypropylene

kod	mm	PLN
871201	ø97x(H)137	12,00

WKŁAD NA SZTUĆCE STALOWY

od 12,00

S.S.
stainless steel

kod	mm	PLN
552490	ø97x(H)137	26,00



871201 552490

74,00

Pokrywy do tac na stronie **568**



436103

S.S. stainless steel

TACA BANKIETOWA GN 1/1 Z MATOWYM RANTEM

- Polerowana, z matowym rantem
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Pasuje do tacy chłodzącej 424186

kod	mm	PLN
436103	530x325x(H)13	**74,00**

94,00



807705

18/10 stainless steel

TACA BANKIETOWA GN 1/1 Z GŁADKIM RANTEM

kod	mm	PLN
807705	530x325x(H)10	**94,00**

183,00



809181

S.S. stainless steel

TACA DO SERWOWANIA PROSTOKĄTNA GN 1/1, PIĘTROWALNA

- Z uchwytami
- Odległość pomiędzy spiętrowanymi tacami 40 mm
- Wykonana ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
809181	530x325x(H)70	**183,00**

181,00



523834

809198

S.S. stainless steel

TACA DO SERWOWANIA OKRĄGŁA, PIĘTROWALNA

- Z uchwytami
- Odległość pomiędzy spiętrowanymi tacami 40 mm
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Do tacy pasuje pokrywa 523834

kod	mm	PLN
809198	ø400x(H)60	**181,00**

od 28,00



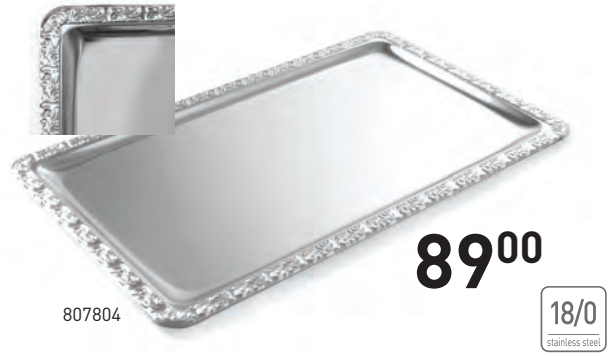
S.S. stainless steel

TACA DO SERWOWANIA OKRĄGŁA

- Ozdobny wzór
- Wykonana ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
480205	ø300x(H)17	**28,00**
480403	ø400x(H)19	**43,00**

89,00



807804

18/0 stainless steel

TACA BANKIETOWA GN 1/1, Z OZDOBNYM RANTEM

- Z dekoracyjnym rantem
- Wykonana ze stali nierdzewnej

kod	-	mm	PLN
807804	GN 1/1	530x325	**89,00**



od 16,00

405000

TACA DO SERWOWANIA, OWALNA

- Satynowana
- Wykonana ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
405000	200x140	16,00
405208	265x195	22,00
405307	285x220	24,00



480106

54,00

TACA BARMAŃSKA

kod	mm	PLN
480106	ø315x(H)45	54,00

47,00

TACA BANKIETOWA GN 1/1, ZE SKOŚNYM RANTEM, ZE SKOŚNYM RANTEM

kod	mm	PLN
410110	530x325x(H)20	47,00



410110

40,00



871829

TACA DO WITRYNY CHŁODZĄCEJ

- Do użytku w bufetach, barach, restauracjach
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Elegancki wygląd
- Pasuje do zestawu: Taca chłodząca z pokrywą (424155)
- Pasuje do witryn chłodzących: 871805 i 871812

kod	mm	PLN
871829	395x283	40,00

od 14,00



PÓŁMISEK DO SERWOWANIA

kod	mm	PLN
404003	190x140	14,00
404102	245x170	20,00
404201	300x220	24,00
404300	350x240	28,00
404409	400x260	34,00
404508	450x290	39,00
404607	500x350	50,00



TACE Z POLIPROPYLENU

PP polypropylene | <80°C temp | stackable

od 16,00



20,00



TACA Z POLIPROPYLENU FAST FOOD ŚREDNIA

kod	kolor	mm	PLN
878903	szary	305x415x(H)20	**16,00**
878910	czerwony	305x415x(H)20	**16,00**
878927	niebieski	305x415x(H)20	**16,00**
878934	zielony	305x415x(H)20	**16,00**
878941	brązowy	305x415x(H)20	**16,00**
878958	czarny	305x415x(H)20	**17,00**

TACA Z POLIPROPYLENU FAST FOOD DUŻA

kod	kolor	mm	PLN
878804	szary	350x450x(H)20	**20,00**
878811	czerwony	350x450x(H)20	**20,00**
878828	niebieski	350x450x(H)20	**20,00**
878835	zielony	350x450x(H)20	**20,00**
878842	brązowy	350x450x(H)20	**20,00**
878859	czarny	350x450x(H)20	**20,00**



od 14,00

TACA Z POLIPROPYLENU FAST FOOD MAŁA

kod	kolor	mm	PLN
878705	szary	265x345x(H)20	**15,00**
878712	czerwony	265x345x(H)20	**15,00**
878729	niebieski	265x345x(H)20	**14,00**
878736	zielony	265x345x(H)20	**14,00**
878743	brązowy	265x345x(H)20	**14,00**
878750	czarny	265x345x(H)20	**15,00**



PP polypropylene | stackable

10^{00}

TACA FAST FOOD Z POLIPROPYLENU, OWALNA

– Owalna, z niskim rantem

kod	kolor	mm	PLN
878507	szary	265x195x(H)15	**10,00**
878552	czarny	265x195x(H)15	**10,00**



878507



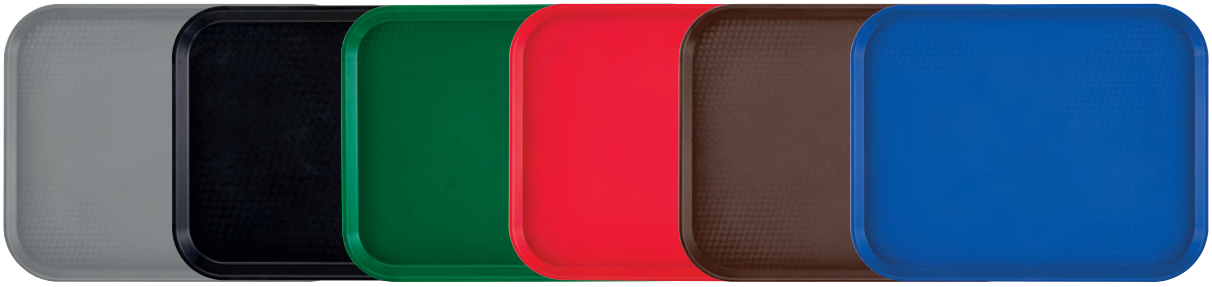
878552

CAMBRO

PP polypropylene | stackable

TACA Z POLIPROPYLENU FAST FOOD

– Przeznaczona dla lokali samoobsługowych i stołówek
– Wykonana z polipropylenu, odporna na odkształcenia, uderzenia, zarysowania i plamy
– Teksturowana powierzchnia antypoślizgowa dodatkowo maskuje drobne zarysowania
– Zaokrąglone ranty oraz wzmocniona konstrukcja brzegów dla bezpiecznego przenoszenia
– Odporność na temperaturę w zakresie od -10 °C do 80 °C; nie zaleca się używania do wózków podgrzewanych
– Możliwość sztaplowania tac
– Możliwość mycia w zmywarce w cyklu krótkim (60 s w maks. 80 °C, raz dziennie)
– Waga netto: 340 g



1216FF107 1418FF107	1216FF110 1418FF110	1216FF119 1418FF119	1216FF163 1418FF163	1216FF167 1418FF167	1216FF186 1418FF186



od 18^{00}

kod	kolor	mm	PLN
1216FF119	zielony	300x410x(H)19	**18,00**
1216FF107	szary	300x410x(H)19	**22,00**
1216FF110	czarny	300x410x(H)19	**18,00**
1216FF163	czerwony	300x410x(H)19	**18,00**
1216FF167	brązowy	300x410x(H)19	**18,00**
1216FF186	niebieski	300x410x(H)19	**18,00**
1418FF119	zielony	355x457	**24,00**
1418FF107	szary	355x457	**29,00**
1418FF110	czarny	355x457	**24,00**
1418FF163	czerwony	355x457	**24,00**
1418FF167	brązowy	355x457	**24,00**
1418FF186	niebieski	355x457	**24,00**

TACE DO SERWOWANIA Z POLIPROPYLENU EURONORM

od 21,00



878101

TACA DO SERWOWANIA Z POLIPROPYLENU, ANTYPOŚLIZGOWA, PROSTOKĄTNA, CZARNA

kod	mm	PLN
878118	255x355	**23,00**
878101	530x325	**33,00**



878125

TACA DO SERWOWANIA Z POLIPROPYLENU, ANTYPOŚLIZGOWA, OKRĄGŁA, CZARNA

kod	mm	PLN
878125	ø280x(H)20	**21,00**
878132	ø360x(H)20	**22,00**
878149	ø410x(H)20	**24,00**



878606

TACA DO SERWOWANIA Z POLIPROPYLENU, ANTYPOŚLIZGOWA, OKRĄGŁA, WYSOKI RANT, CZARNA

kod	mm	PLN
878606	ø320x(H)37	**30,00**
878408	ø360x(H)39	**33,00**

TACE POLIESTROWE DO RESTAURACJI SAMOOBSŁUGOWYCH

od 27,00



876602

TACA POLIESTROWA, DO RESTAURACJI SAMOOBSŁUGOWYCH

- Idealna do stołówek i barów samoobsługowych
- Prostokątna, gładka, w kolorze granitowym
- Profesjonalna jakość, wyjątkowa trwałość materiału

kod	-	mm	PLN
876602	GN 1/2	265x325	**27,00**
876619	GN 1/1	530x325	**42,00**
876510		370x530	**49,00**



876619

876640



Dystans między tacami dla lepszej cyrkulacji powietrza

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)

od **15,00**



508657

TACA POLIESTROWA, ANTYPOŚLIZGOWA, PROSTOKĄTNA

– Czarna

kod	-	mm	PLN
508657		200x280	**28,00**
508626	GN 1/1	325x530	**46,00**
508619	Euronorm	370x530	**49,00**



508817

TACA POLIESTROWA, ANTYPOŚLIZGOWA, OKRĄGŁA

– Czarna

kod	mm	PLN
508824	ø280x(H)22	**23,00**
508817	ø350x(H)22	**28,00**
508800	ø400x(H)22	**29,00**
508794	ø460x(H)22	**56,00**
508787	ø500x(H)22	**90,00**

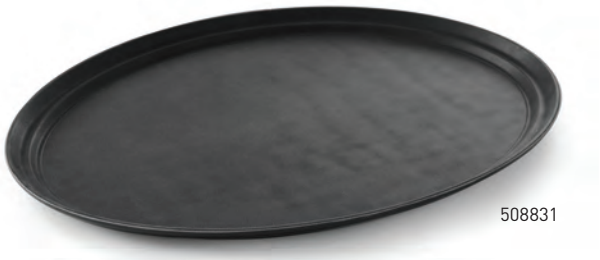


508718

TACA POLIESTROWA, ANTYPOŚLIZGOWA, OWALNA

– Czarna

kod	mm	PLN
508718	160x230	**15,00**
508725	200x265	**20,00**
508732	210x290	**21,00**



508831

110,00

TACA POLIESTROWA, OWALNA XL

– Czarna

kod	mm	PLN
508831	735x600	**110,00**



810507

219,00

STOJAK DO TAC SKŁADANY

– Wykonany z materiałów wysokiej jakości, stabilna, mocna konstrukcja
– Wyposażony w czarne pasy, łatwy w montażu

kod	mm	PLN
810507	520x410x(H)800	**219,00**



od 46,00



1400CT110 1600CT522

-10 °C +100 °C

CAMBRO

149,00



2700CT110

-10 °C +100 °C

TACA DO SERWOWANIA CAMTREAD® OKRĄGŁA, ANTYPOŚLIZGOWA

- Przeznaczona do obsługi kelnerskiej w barach i restauracjach oraz do serwowania posiłków podczas przyjęć i bankietów
- Wykonana z włókna szklanego i żywicy poliestrowej
- Posiada gumowaną powierzchnię zapewniającą dobrą przyczepność
- Trwała, odporna na zadrapania i wysoką temperaturę (wytrzymałość termiczna od –10°C do 100°C)
- Funkcjonalna – uniesione krawędzie zapewniają dodatkową ochronę
- Nadaje się do częstego mycia w zmywarkach

kod	kolor	mm	PLN
1400CT110	czarny	ø355x(H)21	**46,00**
1400CT522	burgundowy	ø355x(H)21	**46,00**
1600CT110	czarny	ø405x(H)21	**59,00**
1600CT522	burgundowy	ø405x(H)21	**59,00**

TACA DO SERWOWANIA CAMTREAD® OWALNA, ANTYPOŚLIZGOWA

- Przeznaczona do obsługi kelnerskiej w barach i restauracjach oraz do serwowania posiłków podczas przyjęć i bankietów
- Wykonana z włókna szklanego i żywicy poliestrowej
- Posiada gumowaną powierzchnię zapewniającą dobrą przyczepność
- Trwała, odporna na zadrapania i wysoką temperaturę (od –10°C do 100°C)
- Funkcjonalny owalny kształt
- Nadaje się do częstego mycia w zmywarkach

kod	kolor	mm	PLN
2700CT110	czarny	685x560x(H)32	**149,00**

34,00



VE3253A29

-40 °C +140 °C

CAMBRO

34,00



VE3646A29

-40 °C +140 °C

TACA POLIESTROWA VERSA Z PŁASKIM RANTEM, GRANITOWA

- Przeznaczona do użytku w lokalach gastronomicznych, zwłaszcza w samoobsługowych restauracjach i stołówkach
- Wykonana z poliestru wzmocnionego włóknem szklanym, odporna na zadrapania, zaplamienia i działanie środków chemicznych
- Możliwość przenoszenia gorących i zimnych potraw dzięki dużej wytrzymałości termicznej (od –40°C do 140°C)
- Wzmocnione narożniki zapewniające bezpieczeństwo użytkowania
- Gładka powierzchnia wygodna w czyszczeniu
- Specjalnie uformowane uchwyty polepszające cyrkulację powietrza podczas suszenia i składowania tac w stosach
- Nadaje się do mycia w zmywarkach

kod	mm	PLN
VE3253A29	325x530	**34,00**
VE3646A29	360x460	**34,00**

TACA POLIESTROWA VERSA Z WYSOKIM RANTEM, GRANITOWA

- Przeznaczona do użytku w lokalach gastronomicznych, zwłaszcza w samoobsługowych restauracjach i stołówkach
- Wykonana z poliestru wzmocnionego włóknem szklanym, odporna na zadrapania, zaplamienia i działanie środków chemicznych
- Możliwość przenoszenia gorących i zimnych potraw dzięki dużej wytrzymałości termicznej (od –40°C do 140°C)
- Wzmocnione narożniki i wysoki rant zapewniające bezpieczeństwo użytkowania
- Gładka powierzchnia łatwa w czyszczeniu
- Specjalnie uformowane uchwyty polepszające cyrkulację powietrza podczas suszenia i składowania tac w stosach
- Nadaje się do mycia w zmywarkach

kod	mm	PLN
VE3253A29	325x530	**34,00**
VE3646A29	360x460	**34,00**

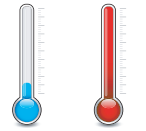


GZ4002A83



GZ3980A83

35,00



-40 °C +140 °C

CAMBRO

TACA POLIESTROWA VERSA Z PŁASKIM RANTEM, GRANITOWA

- Przeznaczona do użytku w lokalach gastronomicznych, zwłaszcza w samoobsługowych restauracjach i stołówkach
- Wykonana z poliestru wzmocnionego włóknem szklanym, odporna na zadrapania, zaplamienia i działanie środków chemicznych
- Możliwość przenoszenia gorących i zimnych potraw dzięki dużej wytrzymałości termicznej (od –40°C do 140°C)
- Wzmocnione narożniki zapewniające bezpieczeństwo użytkowania
- Gładka powierzchnia wygodna w czyszczeniu
- Specjalnie uformowane uchwyty polepszające cyrkulację powietrza podczas suszenia i składowania tac w stosach
- Nadaje się do mycia w zmywarkach
- Kolor: grafitowy

kod	mm	PLN
GZ4002A83	325x530	**35,00**
GZ3980A83	370x530	**36,00**

TACE DO SERWOWANIA, ANTYPOŚLIZGOWE

- Tace laminowane pokryte gumową, antypoślizgową powłoką
- Odporne na środki chemiczne, plamy i zarysowania

od **45,00**





507216



507865



507711

TACA DO SERWOWANIA LAMINOWANA, ANTYPOŚLIZGOWA, PROSTOKĄTNA

kod	mm	PLN
507216	325x530	**56,00**
507469	330x430	**51,00**
507025	460x360	**51,00**
507117	370x530	**55,00**
507018	430x610	**76,00**

TACA DO SERWOWANIA LAMINOWANA, ANTYPOŚLIZGOWA, OKRĄGŁA

kod	mm	PLN
507865	ø380x(H)15	**45,00**

TACA DO SERWOWANIA LAMINOWANA, ANTYPOŚLIZGOWA, OKRĄGŁA, WYSOKI RANT

kod	mm	PLN
507711	ø320x(H)35	**55,00**
507766	ø360x(H)30	**66,00**
507773	ø420x(H)30	**94,00**



507933

od **21,00**



507568

52,20



507230

TACA DO SERWOWANIA LAMINOWANA, ANTYPOŚLIZGOWA, OWALNA

kod	mm	PLN
507964	230x160	**21,00**
507568	200x265	**26,00**
507933	290x210	**31,00**

TACA DO SERWOWANIA LAMINOWANA, PROSTOKĄTNA

kod	mm	PLN
507230	325x530	**52,20**

od **31,00**



TACA DO SERWOWANIA Z LAMINATEM Z MELAMINY, ANTYPOŚLIZGOWA, Z WZOREM DREWNA

- Wykończona laminatem z melaminy
- Doskonała odporność na środki do czyszczenia, plamy i zarysowania
- Dostępna w 3 różnych, eleganckich wzorach

kod	kolor	mm	PLN
508916	drewno	240x350	**33,00**
508923	ciemne drewno	240x350	**31,00**
508862	jasne drewno	330x430	**53,00**
508879	drewno	330x430	**53,00**
508930	jasne drewno	370x530	**56,00**
508947	drewno	370x530	**59,00**

od **84,00**

CAMBRO



PH558516000 PH558526000 PH558536000

-10 °C +100 °C

TACA DO SERWOWANIA OKRĄGŁA, ANTYPOŚLIZGOWA, Z DREWNA BUKOWEGO

- Przeznaczona do obsługi kelnerskiej i eksponowania potraw w restauracjach, pubach lub podczas cateringu
- Elegancki wygląd – wykonana z warstw naturalnego drewna bukowego połączonych żywicą melaminową, dzięki czemu jest odporna na działanie środków chemicznych, powstawanie plam i mechaniczne uszkodzenia
- Antypoślizgowa powierzchnia oraz wysoka krawędź tacy zapewniają stabilność naczyń i bezpieczeństwo obsługi gości
- Wysoka odporność termiczna (od –10°C do 100°C) pozwala na serwowanie zarówno zimnych, jak i ciepłych dań
- UWAGA: Nie zaleca się użytkowania tacy w podgrzewanych wózkach
- Łatwe składowanie przez możliwość układania w stosy
- Zalecane mycie ręczne (mycie w zmywarkach wyłącznie w bardzo krótkich cyklach)
- Waga: 170 g

kod	kolor	mm	PLN
PH558516000	drewno	ø320	**84,00**
PH558526000	drewno	ø360	**112,00**
PH558536000	drewno	ø420	**137,00**

od 42,00

CAMBRO



Mahoń	Jasne drewno	Dąb	Ciemne drewno	Grafit
CA3253E73	CA3753E86 CA3343E86	CA3753E87 CA3343E87	CA3753E88 CA3343E88	CA3253E73

-10 °C +100 °C

TACA DO SERWOWANIA CAPRI

- Przeznaczona do użytku w restauracjach, barach, kawiarniach i w cateringu
- Wytrzymała, wykonana z warstw papieru nasączonych melaminą, połączonych pod ciśnieniem z syntetyczną żywicą
- Gładka powierzchnia, odporna na działanie środków chemicznych i zaplamienia
- Duża odporność termiczna (od –10°C do 100°C) umożliwiająca serwowanie zarówno zimnych, jak i ciepłych potraw
- Eleganckie kolory: drewna dębowego, mahoniowy lub grafitowy
- Łatwe składowanie przez możliwość układania w stosy
- Nadaje się do mycia w zmywarkach komercyjnych (raz dziennie)

kod	kolor	mm	PLN
CA3253E73	mahoń	325x530	**52,00**
CA3753E86	jasne drewno	370x530	**56,00**
CA3753E87	drewno	370x530	**56,00**
CA3753E88	ciemne drewno	370x530	**56,00**
CA3343E82	mahoń	330x430	**42,00**
CA3343E86	jasne drewno	330x430	**44,00**
CA3343E87	drewno	330x430	**44,00**
CA3343E88	ciemne drewno	330x430	**44,00**

od 28,00

CAMBRO





MY3800E73



MY2026E73

-10 °C +100 °C

TACA DO SERWOWANIA MYKONOS PROSTOKĄTNA, ANTYPOŚLIZGOWA, W KOLORZE MAHONIOWYM

- Przenaczona do użytku w kawiarniach, barach i podczas cateringu
- Wytrzymała, wykonana z warstw specjalnego papieru nasączonego melaminą, połączonego z syntetyczną żywicą pod ciśnieniem
- Antypoślizgowa powierzchnia zapewniająca stabilność naczyń, wspomagająca bezpieczną obsługę gości
- Odporność na działanie środków chemicznych, zaplamienia i uszkodzenia mechaniczne
- Wysoka odporność termiczna (od –10°C do 100°C) umożliwiająca serwowanie zarówno zimnych, jak i ciepłych potraw
- UWAGA: Nie zaleca się użytkowania w podgrzewanych wózkach
- Łatwe składowanie dzięki możliwości układania w stosy
- Przeznaczona do mycia ręcznego (mycie w zmywarkach wyłącznie w bardzo krótkich cyklach)

kod	kształt	mm	PLN
MY3343E73	prostokątna	330x430	**59,00**
MY3646E73	prostokątna	360x460	**65,00**
MY3253E73	prostokątna	325x530	**71,00**
MY3753E73	prostokątna	370x530	**77,00**
MY4361E73	prostokątna	430x610	**109,00**
MY3800E73	okrągła	ø380	**57,00**
MY2026E73	owalna	200x265	**28,00**
MY2129E73	owalna	210x290	**28,00**

TACE DO SERWOWANIA, ANTYPOŚLIZGOWE Z NADRUKIEM

– Tace laminowane pokryte gumową, antypoślizgową powłoką
– Odporne na środki chemiczne, plamy i zarysowania

NEW



507971

75,00

TACA DO SERWOWANIA ANTYPOŚLIZGOWA, Z NADRUKIEM

kod	mm	PLN
507971	ø380x(H)15	75,00



508015



508008

75,00

TACA DO SERWOWANIA Z NADRUKIEM, ANTYPOŚLIZGOWA, PROSTOKĄTNA

kod	mm	PLN
508008	330x430	75,00
508015	330x430	75,00
508022	330x430	75,00



508022

FONTANNA DO CZEKOLADOWEGO FONDUE

– Wykonana ze stali nierdzewnej
– Z funkcją podgrzewania czekolady do temperatury 45°C
– Min. pojemność czekolady: 1 kg
– Maks. pojemność czekolady: 1,5 kg
– Osobny włącznik do silnika oraz do elementu grzewczego



od 269,00

Zobacz film







	Fontanna do czekolady 3-poziomowa	Fontanna do czekolady 5-poziomowa	Fontanna do czekolady 6-poziomowa
kod	274101	274156	274163
regulacja temp.	45°C	110°C	150°C
min. poj. czekolady	1 kg	2,5 kg	2,5 kg
max poj. czekolady	1,5 kg	6 kg	8 kg
wymiary	ø210x(H)390	ø330x(H)700	ø370x(H)840
moc/napięcie	170 W/230 V	265 W/230 V	300 W/230 V
PLN	**269,00**	**1499,00**	**2279,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

MEBLE CATERINGOWE SKŁADANE

AMER★BOX®

HDPE polyethylene

- Wielofunkcyjne meble składane przeznaczone do użytku na zewnątrz i wewnątrz pomieszczeń
- Blaty z polietylenu HDPE
- Konstrukcja z malowanych proszkowo profili metalowych
- Łatwe magazynowanie i przenoszenie
- Łatwe w czyszczeniu i odporne na zabrudzenia



810347



810910

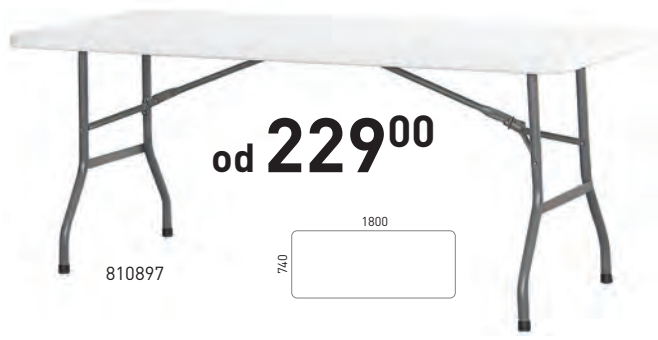




STÓŁ CATERINGOWY

- Składany do formatu walizki, łatwy w transporcie i magazynowaniu

kod	mm	PLN	
810927	1520x700x(H)740	324,00	NEW
810910	1830x750x(H)740	389,00	



810897

AMER★BOX®

STÓŁ CATERINGOWY

- Do użytku w barach, restauracjach oraz podczas cateringu
- Blat wykonany z polietylenu HDPE
- Rama wykonana z profili metalowych malowanych proszkowo
- Możliwość złożenia
- Łatwy transport i przechowywanie
- Łatwy do czyszczenia - powierzchnie odporne na zabrudzenia
- Maks. obciążenie do 150 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru

kod	mm	PLN
810347	870x870x(H)740	229,00
810897	1800x740x(H)740	379,00



811221

979,00

WÓZEK DO TRANSPORTU STOŁÓW

- Ułatwia transport stołów cateringowych
- Może pomieścić do 10 okrągłych stołów w pozycji pionowej lub ponad 20 prostokątnych stołów ułożonych w stos
- Do samodzielnego montażu

kod	mm	PLN
811221	1800x850x(H)990	979,00

AMER★BOX®



309,00

810958

STOLIK KOKTAJLOWY OKRĄGŁY

kod	mm	PLN
810958	ø800x(H)1100	**309,00**

259,00



810934

STÓŁ CATERINGOWY

– Maks. obciążenie do 130 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru

kod	mm	PLN
810934	1220x610x(H)740	**259,00**



813157 813164

od 79,00



813829 813836

OBRUS OKRĄGŁY SYMPOSIUM

OEKO-TEX® CONFIDENCE IN TEXTILES

– Tkanina: jersey 160 g/m²
– 90% poliester, 10% elastan
– Nie wymaga prasowania
– Doskonała trwałość kolorów
– Pasuje na stoły o średnicy blatu ø800-850

kod	kolor	-	mm	PLN
813157	biały	810958	ø850x(H)1150	**83,00**
813164	czarny	810958	ø850x(H)1150	**83,00**

OBRUS OKRĄGŁY SYMPOSIUM Ø70-85 CM

OEKO-TEX® CONFIDENCE IN TEXTILES

– Tkanina: jersey 160 g/m²
– 90% poliester, 10% elastan
– Nie wymaga prasowania
– Doskonała trwałość kolorów
– Pasuje na stoły o średnicy blatu ø700-850

kod	kolor	mm	PLN
813829	biały	ø850x(H)1150	**79,00**
813836	czarny	ø850x(H)1150	**79,00**

OBRUS PROSTOKĄTNY SYMPOSIUM

– Tkanina: jersey 160 g/m²
– 90% poliester, 10% elastan
– Nie wymaga prasowania
– Doskonała trwałość kolorów

od 99,00



814437 814420

kod	kolor	-	mm	PLN
814369	biały	810934	1200x760x(H)730	**99,00**
814376	czarny	810934	1200x760x(H)730	**99,00**
814390	biały	810927	1500x760x(H)730	**109,00**
814406	czarny	810927	1500x760x(H)730	**109,00**
814420	biały	810910 810897	1830x760x(H)730	**129,00**
814437	czarny	810910 810897	1830x760x(H)730	**129,00**

AMER★BOX®

169⁰⁰



810941

od 649⁰⁰

HDPE polyethylene



814451

814468

STÓŁ CATERINGOWY OKRĄGŁY

– Maks. obciążenie do 250 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru

kod	mm	PLN
810996	ø1500x(H)740	**649,00**
810941	ø1800x(H)740	**959,00**

OBRUS OKRĄGŁY SYMPOSIUM

– Tkanina: jersey 160 g/m²
– 90% poliester, 10% elastan
– Nie wymaga prasowania
– Doskonała trwałość kolorów

OEKO-TEX® CONFIDENCE IN TEXTILES

kod	kolor	odpowiedni do	mm	PLN
814451	biały	810941	ø1800x(H)760	**169,00**
814468	czarny	810941	ø1800x(H)760	**169,00**

249⁰⁰



HDPE polyethylene



811191

ŁAWKA CATERINGOWA

– Składana do formatu walizki, łatwa w transporcie i magazynowaniu

kod	mm	PLN
811191	1830x300x(H)430	**249,00**

149⁰⁰



810965

KRZESŁO CATERINGOWE BIAŁE

– Maks. obciążenie (równomierne): 180 kg

kod	mm	PLN
810965	540x440x(H)840	**149,00**

159⁰⁰



810989

KRZESŁO CATERINGOWE CZARNE

– Maks. obciążenie (równomierne): 180 kg

kod	mm	PLN
810989	540x440x(H)840	**159,00**

69⁰⁰



813096

POKROWIEC NA KRZESŁO EXCELLENT

– Tkanina: jersey poliestrowy 135 g/m²
– 100% poliester
– Łatwy w prasowaniu

kod	kolor	mm	PLN
813096	biały	540x440x(H)840	**69,00**



233,00

810378



240,00

810392



230,00

810385

S.S. stainless steel

SŁUPEK ODGRADZAJĄCY Z TAŚMĄ W KOLORZE SREBRNYM

- System odgradzający z wbudowaną, wyciąganą czarną taśmą
- Łatwy montaż, taśma mocowana do kolejnego słupka za pomocą systemu zacisków
- Taśma: długość ok. 2,7 m, szerokość 5 cm

kod		mm	PLN
810378	słupek + podstawa	ø360x(H)1010	**233,00**
810422	słupek	ø64x(H)935	**160,00**
810484	podstawa	ø360x(H)65	**136,00**

SŁUPEK ODGRADZAJĄCY W KOLORZE SREBRNYM CHROMOWANY

- Wykonany ze stali nierdzewnej, bardzo stabilny i wytrzymały
- Do użytku w połączeniu z linami odgradzającymi

kod		mm	PLN
810392	słupek + podstawa	ø360x(H)1010	**240,00**
810446	słupek	ø51x(H)935	**110,00**
810484	podstawa	ø360x(H)65	**136,00**

SŁUPEK ODGRADZAJĄCY W KOLORZE ZŁOTYM

- Wykonany ze stali nierdzewnej, bardzo stabilny i wytrzymały
- Do użytku w połączeniu z linami odgradzającymi

kod		mm	PLN
810385	słupek + podstawa	ø360x(H)1010	**230,00**
810439	słupek	ø51x(H)935	**147,00**
810491	podstawa	ø360x(H)65	**136,00**









810453 810460 810477

LINA DO SŁUPKÓW ODGRADZAJĄCYCH

- Wykonana z wytrzymałego sznurka z karabińczykami ze stali nierdzewnej
- Do użytku w połączeniu ze słupkami odgradzającymi

S.S. stainless steel

kod	-	długość (mm)	PLN
810453	czerwona z karabińczykami w kolorze srebrnym	1500	**86,00**
810460	niebieska z karabińczykami w kolorze srebrnym	1500	**86,00**
810477	czerwona z karabińczykami w kolorze złotym	1500	**86,00**

86,00



810477

810385

OTWIERACZE DO BUTELEK I KORKOCIĄGI



12,00

ABS plastic | Cr chrome plated

OTWIERACZ
- Wykonany ze stali chromowanej, uchwyt z tworzywa ABS
- 4-funkcyjny
- Z otwieraczem do butelek

kod	mm	PLN
596807	(L)140	**12,00**



14,00

S.S. stainless steel

OTWIERACZ
- Model zakrzywiony
- 3-funkcyjny

kod	mm	PLN
597200	(L)110	**14,00**



39,00

ABS plastic | S.S. stainless steel

OTWIERACZ BARMAŃSKI
- Wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa ABS
- 3-funkcyjny
- Opatentowana dźwignia i spirala do długich korków oraz obcinarka do folii

kod	mm	PLN
597323	37x130x(H)14	**39,00**



28,00

Cr chrome plated

KORKOCIĄG
- Model z dźwignią
- Chromowany
- Z otwieraczem do butelek

kod	mm	PLN
597507	(L)170	**28,00**

NEW



9,99

S.S. stainless steel | PP polypropylene

OTWIERACZ BARMAŃSKI
- Wykonany ze stali nierdzewnej,uchwyt z polipropylenu
- 3-funkcyjny

kod	mm	PLN
594018	110x25	**9,99**



9,50

S.S. stainless steel

OTWIERACZ BARMAŃSKI

kod	mm	PLN
596746	179x40x(H)2	**9,50**

37,00

Zobacz film



PP polypropylene

OTWIERACZ DO BUTELEK Z POJEMNIKIEM NA KAPSLE
- Otwieracz do butelek do montażu na ścianie
- Łatwo zdejmowany pojemnik ułatwia opróżnianie
- W zestawie śruby i kołki

kod	mm	PLN
643914	135x70x(H)295	**37,00**

NEW



13,00

S.S. stainless steel

OTWIERACZ DO BUTELEK NAŚCIENNY

kod	PLN
596883	**13,00**



26,00

S.S. stainless steel

OTWIERACZ BARMAŃSKI
- Wykonany ze stali nierdzewnej, metalowy uchwyt
- 3-funkcyjny
- Z dodatkowym wyciągiem do długich korków

kod	mm	PLN
597316	(L)120	**26,00**



18/8 stainless steel

NALEWAK Z KLAPKĄ FREE-FLOW - 6 SZT.

- Do użytku w barach, pubach i restauracjach
- Ułatwia precyzyjne dozowanie
- Wykonany ze stali nierdzewnej z gumowym korkiem
- Nadaje się do standardowych butelek o pojemności 0,5-1,5 l, z otworami o średnicy do ø 20 mm

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
599334	6	ø30x120	**31,00**

31^{00}

NEW

599334



599372

5^{17} **szt.**

od **6**^{00} **szt.**



599488 599464 599471

NALEWAK - 6 SZT.

- Wykonany z tworzywa EVA

kod	ilość szt. w opak.	szt./opak.
599372	6	**5,17/31,00**



593363

114^{00}

NALEWAK MIEDZIANY DŁUGI

- Wykonany ze stali nierdzewnej pokrytej miedzią
- Z odpowietrznikiem
- Z korkiem z tworzywa

S.S. stainless steel

kod	ilość szt. w opak.	PLN
593363	12	**114,00**



593363

6^{50}

NALEWAK STALOWY DŁUGI

- Z korkiem z tworzywa

kod	PLN
590140	**6,50**

18/8 stainless steel | food contact

NALEWAK

kod	-	ilość szt. w opak.	szt./opak.
599488	szybki przepływ	6	**6,00/36,00**
599464	wolny przepływ	6	**6,33/38,00**
599471	z klapką	6	**6,33/38,00**



27^{00}

NEW

599327

18/8 stainless steel

NALEWAK SAMOZAMYKAJĄCY SIĘ FREE-FLOW - 3 SZT.

- Do użytku w barach, pubach i restauracjach
- Ułatwia precyzyjne dozowanie
- Trwała konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Klapka nalewaka wyposażona w przeciwwagę, która powoduje samoczynne otwieranie i zamykanie dyszy po przechyleniu butelki
- Odpowiedni do standardowych butelek o pojemności 0,5-1,5 l, z otworami o średnicy do ø 20 mm

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
599327	3	ø30x120	**27,00**



599402 599419 599426 599433

6,00 szt.

NALEWAK - ZESTAW 4 SZT.

– Wykonany z tworzywa EVA

kod	-	ilość szt. w opak.	szt./opak.
599402	niebieski	4	**6,00/24,00**
599419	czerwony	4	**6,00/24,00**
599426	przezroczysty	4	**6,00/24,00**
599433	żółty	4	**6,00/24,00**



599440 599457

NALEWAK - ZESTAW 6 SZT.

1,65 szt.

– Wykonany z tworzywa EVA

kod	-	ilość szt. w opak.	szt./opak.
599440	2 czarny, 2 biały, 2 czerwony	6	**1,65/9,90**
599457	2 niebieski, 2 czerwony, 2 zielony	6	**1,67/10,00**

ABS plastic



598719 598818

od 52,00

Mocowanie do ściany Mocowanie do półki





STOJAK NA BUTELKI

– Wysokość butelki: 240-350 mm

kod	-	PLN
598719	mocowany do półki	**52,00**
598818	mocowany do ściany	**55,00**

od 24,00



598009 598207 598405

DOZOWNIK NIEKAPIĄCY

kod	poj. (ml)	PLN
598009	25	**24,00**
598207	35	**24,00**
598405	50	**24,00**



599006 599105 599204

12,00

ABS plastic

DOZOWNIK Z KULKĄ

kod	-	PLN
599006	25 ml	**12,00**
599105	35 ml	**12,00**
599204	50 ml	**12,00**

NEW

552049

20,00



KOREK ZACISKOWY DO BUTELEK - 3 SZT.

- Zapobiega wyciekom i rozlaniu napoju
- Hermetyczne zamknięcie przedłuża trwałość produktu w już otwartej butelce
- Wykonany z nylonu z dźwignią z bardzo trwałego tworzywa ABS
- Zintegrowany silikonowy pierścień szczelnie zamykający butelkę po naciśnięciu dźwigni
- Odpowiedni do standardowych butelek o pojemności 0,5-1,5 l, z otworami o średnicy do ø 20 mm
- Zestaw zawiera 3 korki w kolorach: zielony, biały i czerwony

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
552049	3	ø36x81	**20,00**

Zobacz film

58,00



595572

DZIURKACZ DO KAPSLI I NAKRĘTEK

- Do łatwego wycinania otworów o ø6,5 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	PLN
595572	ø45x(H)80	**58,00**

20,00



595589

Cr chrome plated

SIL silicone

KOREK DO BUTELKI SZAMPANA

- Do przechowywania otwartych butelek.
- Z silikonową uszczelką.

kod	PLN
595589	**20,00**

12,00

NEW



595558

KOREK - 6 SZT.

- Do użytku w barach, pubach i restauracjach
- Wykonany z twardego i elastycznego tworzywa EVA w czarnym kolorze
- Ochrona przed rozlaniem zawartości otwartych butelek
- Szczelne zamknięcie przedłużające trwałość produktów
- Odpowiedni do standardowych butelek o pojemności 0,5-1,5 l, z otworami o średnicy do ø 20 mm

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
595558	6	ø31x31	**12,00**

16,00

NEW



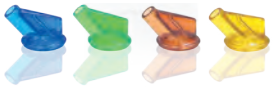
595565

KOREK Z NAKRĘTKĄ - 6 SZT.

- Do użytku w barach, pubach i restauracjach
- Ochrona przed rozlaniem zawartości otwartych butelek
- Wykonany z twardego i elastycznego tworzywa EVA
- Szczelne zamknięcie przedłużające trwałość produktów
- Odpowiedni do standardowych butelek o pojemności 0,5-1,5 l, z otworami o średnicy do ø 20 mm

kod	ilość szt. w opak.	PLN
595565	6	**16,00**

24,00





557600

PP polypropylene

DYSPENSER BARMAŃSKI 2-CZĘŚCIOWY

- Wymienna końcówka i pokrywka
- Do dozowania, mieszania i magazynowania napojów
- Odkręcana górna część

kod	litry	mm	PLN
557600	0,8	ø90x(H)300	**24,00**

POJEMNIKI BARMAŃSKIE NA DODATKI DO DRINKÓW

- Do użytku w barach, pubach i restauracjach
- Wykonany z tworzyw sztucznych najwyższej jakości
- Obudowa z HIPS oraz przezroczysta pokrywka z ABS chroniąca żywność przed zanieczyszczeniem i owadami
- Każdy pojemnik można łatwo wyjąć z uchwytu, np. w celu uzupełnienia zapasu produktu
- Pojemniki nadają się do mycia w zmywarce

ABS plastic | PP polypropylene | food contact

od 62,00



NEW



552018

POJEMNIK BARMAŃSKI NA DODATKI DO DRINKÓW - 3 WKŁADY

- 3 pojemniki z polipropylenu do przechowywania osobno dodatków - owoców lub przypraw

kod	mm	PLN
552018	480x150x(H)100	**62,00**

NEW



552025

POJEMNIK BARMAŃSKI NA DODATKI DO DRINKÓW - 4 WKŁADY

- 4 pojemniki z polipropylenu do przechowywania osobno dodatków - owoców lub przypraw

kod	mm	PLN
552025	480x150x(H)100	**68,00**



552131

POJEMNIK BARMAŃSKI NA DODATKI DO DRINKÓW - 5 WKŁADÓW

- 5 pojemników z polipropylenu do przechowywania osobno dodatków lub przypraw

kod	mm	PLN
552131	480x150x(H)100	**93,00**

NEW



552032

POJEMNIK BARMAŃSKI NA DODATKI DO DRINKÓW - 6 WKŁADÓW

- 6 pojemników z polipropylenu do przechowywania osobno dodatków - owoców lub przypraw

kod	mm	PLN
552032	480x150x(H)100	**72,00**

115,00



552100

PP polypropylene | S.S. stainless steel

POJEMNIK BARMAŃSKI NA DODATKI DO DRINKÓW

- Wykonany z najwyższej jakości tworzyw
- Obudowa ze stali nierdzewnej oraz przezroczysta pokrywka z polipropylenu chronią żywność przed zanieczyszczeniem lub owadami
- Pojemniki z polipropylenu do przechowywania osobno dodatków lub przypraw, każdy można łatwo wyjąć z obudowy
- Pojemniki można myć w zmywarce

kod	-	mm	PLN
552100	5 kontenerów	375x140x(H)90	**115,00**

20,00



596890

NEW

SERWETNIK Z 3 PRZEGRODAMI

- Do użytku w każdym lokalu gastronomicznym
- Wykonany z polistyrenu
- Duża komora na serwetki o wymiarach 135x135 mm
- 2 mniejsze komory o wymiarach 24x115 mm na słomki, mieszadła itp.

kod	mm	PLN
596890	193x143x(H)136	**20,00**

42,00



596760

ABS plastic

PRZYBORNIK BARMAŃSKI BAR CADDY

- 6 przegródek na serwetki, słomki, mieszadełka itp.
- Pojemnik na serwetki 130x130 mm, 2 przegródki 51x48 mm, 2 przegródki 51x44 mm, 1 przegródka 102x46 mm
- Wykonany z tworzywa ABS

kod	mm	PLN
596760	240x145x(H)105	**42,00**

od 17,00



826348

826485

HDPE polyethylene

wash

DESKA DO KROJENIA UNIWERSALNA Z UCHWYTEM

- Wykonana z polietylenu HDPE
- Dwustronna, gładka
- Z poręcznym uchwytem
- Kolor biały lub czarny

kod	kolor	mm	grubość (mm)	PLN
826348	biały	250x150	10	**17,00**
826478	czarny	250x150	10	**18,00**
826355	biały	300x200	10	**29,00**
826485	czarny	300x200	10	**24,00**

29,00



596777

ABS plastic

KRUSTOWNICA 3-POZIOMOWA

- Do ozdabiania krawędzi kieliszków
- 3 rozsuwane pojemniki odpowiednio opisane: sok limonkowy, sól, cukier
- Wkładka z gąbki w pojemniku do soku zapobiega rozlaniu
- Wykonana z tworzywa ABS

kod	mm	PLN
596777	200x160x(H)75	**29,00**



NEW

PP polypropylene

od 11,00

MOŹDZIERZ

- Wykonany z czarnego polipropylenu
- Do ucierania i ugniatania składników do drinków, np. malin, limonki, mięty itp.
- Dostępny w wersjach: gładkiej i profilowanej (gwiazdka)

kod	-	mm	PLN
596944	gładki	ø34x207	**11,00**
596739	profilowany, kratka	ø34x207	**12,00**
596951	profilowany, gwiazdka	ø34x207	**11,00**

18,00



521410

Al aluminium

SZUFELKA BARMAŃSKA ALUMINIOWA

kod	mm	PLN
521410	220x80	**18,00**

NEW



22,00

521434

Al aluminium

SZUFELKA BARMAŃSKA ALUMINIOWA Z OTWORAMI

kod	mm	PLN
521434	220x80	**22,00**

NEW

9,00



596685

S.S. stainless steel

SITKO BARMAŃSKIE BAR UP

kod	PLN
596685	**9,00**

25,00



593370

S.S. stainless steel

SITO BARMAŃSKIE JULEP

- Wykonane ze stali nierdzewnej pokrytej miedzią

kod	mm	PLN
593370	75x25x(H)160	**25,00**

89,00



593349

S.S. stainless steel

SERWETNIK

- Wykonany ze stali nierdzewnej pokrytej miedzią

kod	mm	PLN
593349	130x130x(H)100	**89,00**



593035

42,00

SHAKER DO KOKTAJLI 3-CZĘŚCIOWY

– Wykonany ze stali nierdzewnej

kod	litry	mm	PLN
593035	0.75	ø90x(H)255	**42,00**

od 8,50



593042



593066

SHAKER BOSTOŃSKI

kod	-	litry	PLN
593066	szklanica	0.45	**8,50**
593042	kubek stalowy	0.8	**16,90**

NEW



593042

19,00

SHAKER BOSTOŃSKI CZARNY, 0,8 L

kod	litry	PLN
596678	0.8	**19,00**



593004

55,00

SHAKER DO KOKTAJLI 3-CZĘŚCIOWY

– Wykonany ze stali nierdzewnej

kod	litry	mm	PLN
593004	0.75	ø80x(H)240	**55,00**



593301

104,00

SHAKER FRANCUSKI MIEDZIANY

– Wykonany ze stali nierdzewnej pokrytej miedzią
– 2-częściowy

kod	litry	mm	PLN
593301	0.6	ø91x(H)227	**104,00**



593318

122,00

SHAKER DO KOKTAJLI TIN-TIN

– Polecany do użytku bezpośrednio przy barze
– Wykonany ze stali nierdzewnej pokrytej miedzią
– 2-częściowy
– 2 kubki 600/800 ml: ø90x(H)140 mm / ø92x(H)174 mm
– Elegancki, nowoczesny design

kod	mm	PLN
593318	ø92	**122,00**



593356

69,00

KUBEK DO KOKTAJLI

– Do serwowania koktajli i drinków
– Wykonany ze stali nierdzewnej pokrytej miedzią

kod	mm	PLN
593356	(H)89	**69,00**

od 20,00



596982



596975

NEW

KUFEL MIEDZIANY

kod	litry	mm	PLN
596975	0.5	ø97x(H)100	**31,00**
596982	0.4	ø85x(H)105	**20,00**

13,00



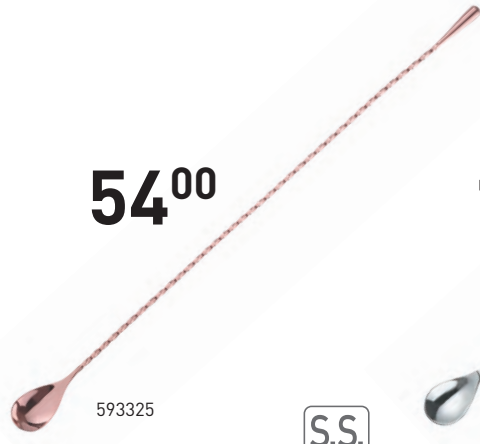
593097

ŁYŻKA BARMAŃSKA

– Wykonana ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
593097	27x27x(H)266	**13,00**

54,00



593325

ŁYŻKA BARMAŃSKA

– Wykonana ze stali nierdzewnej pokrytej miedzią

kod	mm	PLN
593325	27x20x(H)450	**54,00**

14,00

NEW



596968

ŁYŻKA BARMAŃSKA BAR UP

kod	mm	PLN
596968	(L)380	**14,00**

6,50 szt.



523520

SZCZYPCE DO LODU

– Zestaw 2 szt.

kod	mm	szt./opak.
523520	(L)180	**6,50/13,00**

17,00



596753

SITO BARMAŃSKIE

– Wykonane ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
596753	82x28x(H)165	**17,00**

NEW

5,00



638118

SITKO BARMAŃSKIE Ø65X220 MM BAR UP

– Do użytku w barach, pubach, restauracjach i cukierniach
– Wykonane ze stali nierdzewnej
– Cienka siatka z drucianym uchwytem
– Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	mm	PLN
638118	ø65x220	**5,00**

NEW

od 8,00



638149

SITKO BARMAŃSKIE

– Do użytku w barach, pubach, restauracjach i cukierniach
– Wykonane ze stali nierdzewnej wykończonej elegancką czarną powłoką PVD
– Cienka siatka z drucianym uchwytem
– UWAGA: Nie nadaje się do mycia w zmywarce

kod	mm	PLN
638149	ø75x220	**10,00**
638132	ø65x220	**8,00**

NEW

13,00



638170

SITKO BARMAŃSKIE STOŻKOWE CZARNE Ø75X220 MM BAR UP

– Do użytku w barach, pubach, restauracjach i cukierniach
– Wykonane ze stali nierdzewnej wykończonej elegancką czarną powłoką PVD
– Cienka siatka z drucianym uchwytem
– UWAGA: Nie nadaje się do mycia w zmywarce

kod	mm	PLN
638170	ø75x220	**13,00**

NEW

7,00



638163

SITKO BARMAŃSKIE STOŻKOWE Ø75X220 MM BAR UP

– Do użytku w barach, pubach, restauracjach i cukierniach
– Wykonane ze stali nierdzewnej
– Cienka siatka z drucianym uchwytem
– Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	mm	PLN
638163	ø75x220	**7,00**



NEW

50 ml **9,99**

596920

25 ml

S.S. stainless steel

MIARKA BARMAŃSKA Z PIERŚCIENIEM

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Z pierścieniem zapewniającym optymalną wagę i stabilność miarki w dłoni
- Dwustronna, o pojemności: 25 ml i 50 ml

kod	mm	PLN
596920	ø43x(H)110	9,99



50 ml **51,00**

593332

25 ml

S.S. stainless steel

MIARKA BARMAŃSKA Z PIERŚCIENIEM

- Polecana do użytku bezpośrednio przy barze
- Wykonana ze stali nierdzewnej pokrytej miedzią
- Dwustronna, o pojemności: 25 ml i 50 ml
- Dodatkowo wytłoczona pojemność 35 ml
- Elegancki, nowoczesny design

kod	PLN
593332	51,00



NEW

50 ml **14,99**

596654

25 ml

S.S. stainless steel

MIARA BARMAŃSKA Z PIERŚCIENIEM

- Do użytku w barach, pubach i restauracjach
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Z pierścieniem zapewniającym optymalną wagę i stabilność miarki w dłoni
- W eleganckim czarnym kolorze
- Dwustronna, o pojemności: 25 ml i 50 ml

kod	mm	PLN
596654	ø45x(H)110	14,99



50 ml **14,90**

596722

25 ml

S.S. stainless steel

MIARA BARMAŃSKA

- Dwustronna, o pojemności: 25 ml i 50 ml

kod	mm	PLN
596722	ø43x(H)85	14,90



35 ml **15,00**

596715

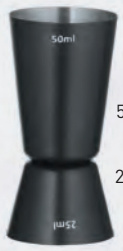
25 ml

S.S. stainless steel

MIARA BARMAŃSKA

- Dwustronna, o pojemności: 25 ml i 35 ml
- Wykonana ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
596715	ø40x(H)73	15,00



NEW

35 ml

596647

25 ml

od **10,99**

S.S. stainless steel

MIARKA BARMAŃSKA

- Do użytku w barach, pubach i restauracjach
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Dwustronna
- W eleganckim czarnym kolorze

kod	mm	PLN
596630	ø40x(H)75	10,99
596647	ø45x(H)86	11,99



22,70

N6666

SZKLANICA BARMAŃSKA

kod	litry	PLN
N6666	0.55	22,70



do cen należy doliczyć VAT 23%



679012

32,00

FORMA DO KOSTEK LODU W KSZTAŁCIE KAMIENIA SZLACHETNEGO

- Do przygotowania 6 kostek lodu w kształcie kamienia szlachetnego
- Wykonana z wytrzymałego silikonu odpowiedniego do kontaktu z żywnością
- 2 formy w zestawie

kod	mm	PLN
679012	190x105x(H)30	**32,00**



679043

28,00

FORMA DO KOSTEK LODU MINI

- Do przygotowania 15 małych kostek lodu (±3x3x3 cm)
- Wykonana z wytrzymałego silikonu odpowiedniego do kontaktu z żywnością

kod	mm	PLN
679043	190x120x(H)35	**28,00**

29,00



679036

FORMA DO KOSTEK LODU XL

- Do przygotowania 6 dużych wolno topiących się kostek lodu (±5x5x5 cm)
- Wykonana z wytrzymałego silikonu odpowiedniego do kontaktu z żywnością

kod	mm	PLN
679036	170x110x(H)52	**29,00**

Zobacz film

49,00



679029

FORMA DO KOSTEK LODU W KSZTAŁCIE KULI

- Do przygotowania 6 dużych wolno topiących się kul lodu (± ø4,5 cm)
- 2 części z pierścieniem uszczelniającym, który zapobiega przeciekaniu w trakcie uzupełniania
- Wykonana z wytrzymałego silikonu odpowiedniego do kontaktu z żywnością

kod	mm	PLN
679029	180x125x(H)50	**49,00**

72,00



679050

FORMA DO KOSTEK LODU W KSZTAŁCIE KIELISZKA

- Do przygotowania 6 kostek lodu w kształcie kieliszka do shotów
- Wykonana z wytrzymałego silikonu odpowiedniego do kontaktu z żywnością

kod	mm	PLN
679050	125x190x(H)60	**72,00**

39,00



679067

FORMA DO KOSTEK LODU W KSZTAŁCIE KIELISZKA

- Do przygotowania 4 kostek lodu w kształcie kieliszka do shotów
- Wykonana z wytrzymałego silikonu odpowiedniego do kontaktu z żywnością

kod	mm	PLN
679067	122x122x(H)60	**39,00**

NEW MODEL



679005

FORMA DO KOSTEK LODU

- Wykonana z miękkiej gumy
- Pojemność: 32 kostki

kod	mm	PLN
679005	335x180	**54,00**



54,00

Z podstawką usztywniającą



471500

230,00

S.S. stainless steel

MISA DO SZAMPANA

kod	litry	mm	PLN
471500	13.5	ø370x(H)230	**230,00**



471524

87,00

S.S. stainless steel

MISA DO SZAMPANA

kod	litry	mm	PLN
471524	9.5	ø350x(H)230	**87,00**



593165

152,00

SAN plastic

MISA DO SZAMPANA

- Wykonana z przezroczystego plastiku
- Przezroczysta
- Owalna

kod	mm	PLN
593165	470x290x(H)230	**152,00**



593202

37,90

S.S. stainless steel

WIADRO DO SZAMPANA

- Z uchwytami
- Pasuje do stojaka 593905

kod	litry	mm	PLN
593202	3.3	ø220x(H)190	**37,90**



593103

39,00

S.S. stainless steel

WIADRO DO SZAMPANA

- Z uchwytami
- Pasuje do stojaka 593905

kod	litry	mm	PLN
593103	3.5	ø210x(H)210	**39,00**



593158

73,00

SAN plastic

WIADRO DO SZAMPANA

- Przezroczyste
- Wykonane z przezroczystego plastiku
- Pasuje do stojaka 593905

kod	litry	mm	PLN
593158	3	220x185x(H)226	**73,00**



594704

240,00

S.S. stainless steel

POJEMNIK DO LODU – PODWÓJNE ŚCIANKI

kod	litry	mm	PLN
594704	5	ø200x(H)230	**240,00**



593608

249,00



593905

82,00

Cr chrome plated

STOJAK NA WIADRO DO SZAMPANA

- Obręcz: ø185 mm
- Mocowany do stołu
- Końcówki stelaża zabezpieczone gumą aby zapobiec niszczeniu blatu
- Odpowiedni na wiadra: 593103, 593202, 593158
- Cena nie obejmuje wiadra

kod	mm	PLN
593905	ø195x(H)510	**82,00**

S.S. stainless steel | user assembly

STOJAK NA WIADRO DO SZAMPANA

- Wygodny do magazynowania
- Składany, 5-częściowy
- Średnica podstawy pod wiadro: 180 mm

kod	mm	PLN
593608	ø185x(H)740	**249,00**



od 74,00



594742

POJEMNIK DO LODU BIAŁY

kod	litry	mm	PLN
594742	5	ø190x(H)200	**74,00**
594759	10	ø292x(H)220	**229,00**

59,00



Używać bez kostek lodu

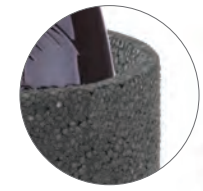
593806

TERMOS DO WINA

- Podwójne ścianki ze stali nierdzewnej
- Używać bez kostek lodu
- Średnica wew.: 105 mm

kod	mm	PLN
593806	ø120x(H)180	**59,00**

58,00



Doskonałe właściwości izolacyjne



593813

TERMOS DO WINA TERMOIZOLACYJNY

- Wykonany z polipropylenu EPP, lekki, o doskonałych właściwościach izolacyjnych
- Temperatura wina wzrasta ok. 1,5°C/h – utrzymuje niską temperaturę schłodzonego wina dłużej niż zwykłe termosy ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
593813	ø142x(H)210	**58,00**

8929,00



Zobacz film

274224

GRANITOR 2×12 L

- 2 zbiorniki 12-litrowe z kranem do szybkiego dozowania, podświetlenie w pokrywie
- Elektroniczna kontrola temperatury w trybie zimnych napojów i napojów typu slush
- Wydajny kompresor, zakres temp. w trybie slush: od –7°C do –2°C
- Prosty demontaż zbiorników ułatwia ich czyszczenie
- Pojemniki z podświetleniem
- Czynnik chłodniczy: R290
- W zestawie taca ociekowa

kod	litry	V	W	mm	PLN
274224	24	230	740	470x520x(H)810	**8929,00**

3299,00



Zobacz film

425206

DYSPENSER DO SOKÓW 2×12 L

- 2 zbiorniki z kranem do szybkiego nalewania soków, każdy o pojemności 12 litrów
- Regulacja temperatury od 2°C do 8°C
- Prosty demontaż zbiorników ułatwia czyszczenie
- Czynnik chłodniczy: R290
- W zestawie taca ociekowa

kod	litry	V	W	mm	PLN
425206	24	230	370	430x430x(H)640	**3299,00**

S.S. stainless steel

259,00

588574



SYFON DO WODY SODOWEJ

- Butelka ze stali nierdzewnej
- Do błyskawicznego przygotowywania wody sodowej
- Do użytku wyłącznie z nabojami CO_2

kod	litry	mm	PLN
588574	1	ø100x(H)320	**259,00**

Al aluminium | wash | micro



159,00

588420

SYFON DO BITEJ ŚMIETANY

- Czarna matowa butelka, uchwyt i głowica wykonane z aluminium
- Nie nadaje się do przygotowywania gorących sosów
- W zestaie: 3 końcówki z polipropylenu i szczoteczka
- Do użytku z nabojami (N_2O) do syfonów do bitej śmietany (naboje nie są dołączone do zestawu)

kod	litry	mm	PLN
588420	0.5	ø80x(H)260	**159,00**

1,79 szt.



588406

NABOJE DO WODY SODOWEJ CO_2

- Dozowanie: 1 nabój 8 g CO_2 na 1 l

kod	ilość szt. w opak.	szt./opak.
588406	10	**1,79/17,90**

1,50 szt.



NABOJE DO SYFONU DO BITEJ ŚMIETANY

- Wypełnione N_2O
- 5 lat przydatności do użycia (data ważności umieszczona na nabojach)
- Można stosować we wszystkich profesjonalnych syfonach do bitej śmietany dostępnych na rynku
- Uwaga: używanie innych nabojów w syfonach HENDI może spowodować utratę gwarancji tych urządzeń!

kod	ilość szt. w opak.	szt./opak.
588208	10	**1,60/16,00**
588215	24	**1,50/36,00**
586907	50	**1,56/78,00**



Zobacz film

od **325,00**



598955



598962

DYSTRYBUTOR STOŁOWY DO PIWA

PMMA plexiglas

– Wykonany ze szkła akrylowego
– Niekapiący kran wysokiej jakości

kod	litry	mm	PLN
598955	3	ø100x(H)815	**325,00**
598962	5	ø100x(H)1150	**409,00**

3,67 szt.



565360

SZPATUŁA DO ZBIERANIA PIANY Z PIWA – ZESTAW 6 SZT.

SAN plastic

– Biała, wykonana z plastiku

kod	mm	szt./opak.
565360	235x26	**3,67/22,00**

55,00





516751

wash food contact

WIADRO DO PIWA

– Otwieracz do butelek wbudowany w mocowanie uchwytu

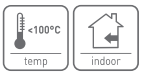
kod	mm	PLN
516751	ø230x(H)180	**55,00**





289952

od 1839^{00}



KOCIOŁ WARZELNY DO PIWA

- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Przeznaczony do przygotowania piwa ze słodu w warunkach domowych
- Tryb pracy automatycznej – pamięć urządzenia pozwala zapisać 9 receptur, każdą do 9 kroków
- Tryb ręczny dla specjalistów warzących piwo wg własnej fantazji
- Intuicyjny panel sterowania z cyfrowym wyświetlaczem parametrów pracy
- Zakres temperatury grzania: od 25°C do 100°C, z dokładnością do 0,1°C
- Pompa zapewnia płynne i efektywne mieszanie zacieru
- Podziałka wewnątrz zbiornika (skala 5 l) i zewnętrzny wskaźnik w postaci szklanej rurki (skala 1 l) ułatwiają kontrolę poziomu napełnienia naczynia
- Dno oddzielające komorę fermentacyjną od pompy i sekcji sterowania – ze stali AISI 304
- Kran spustowy
- Pokrywa ze szkła hartowanego

kod	litry	V	W	mm	PLN
289952	40	230	2500	ø400x(H)630	**1839,00**
289969	60	230	3000	ø400x(H)780	**2349,00**

135^{00}





289952

KOSZ DO CHMIELENIA

- Doskonałe rozwiązanie ułatwiające gotowanie chmielu w brzeczce
- Utrzymuje chmieliny wewnątrz a jednocześnie zapewnia swobodną cyrkulację brzeczki przez ścianki
- Uchwyt do zawieszenia kosza wewnątrz warzelnika
- Ze stali nierdzewnej AISI 304
- Mikro siatka o wielkości 60 oczek na 1 cm²
- Wymiary: Ø150/Ø100x(H)360 mm
- Całkowita wysokość kosza wraz z uchwytem: (H)380 mm
- Waga netto: 250 g
- Akcesorium do warzelnika do piwa (289952, 289969)

kod	mm	PLN
289990	ø150x(H)380	**135,00**

305^{00}





289952

CHŁODNICA ZANURZENIOWA, 10 ZWOJÓW

- Przeznaczona do schładzania zacieru podczas procesu warzenia
- Rurka ze stali nierdzewnej AISI 304
- Ilość zwojów: 10
- Wysokość: zwojów 100 mm, całkowita wysokość chłodnicy 360 mm
- Średnica: zewnętrzna 255 mm
- Rurka: długość 8,8 m.b., średnica 9,5 mm
- Waga netto: 1,25 kg
- Akcesorium do warzelnika do piwa (289952, 289969)

kod	mm	PLN
289976	ø255x(H)360	**305,00**

365^{00}





289952

CHŁODNICA ZANURZENIOWA, 16 ZWOJÓW

- Przeznaczona do schładzania zacieru podczas procesu warzenia
- Rurka ze stali nierdzewnej AISI 304
- Ilość zwojów: 16
- Wysokość: zwojów 290 mm, całkowita wysokość chłodnicy 485 mm
- Średnica: zewnętrzna 255 mm
- Rurka: długość 13 m.b., średnica 9,5 mm
- Waga netto: 1,85 kg
- Akcesorium do warzelnika do piwa (289952, 289969)

kod	mm	PLN
289983	ø255x(H)485	**365,00**

43,00



696002

SZCZOTKI DO SZKLANEK

- 3 szczotki z nylonowym włosiem
- Dno wyposażone w 4 nogi-przyssawki

PP polypropylene

kod	mm	PLN
696002	190x100x(H)180	**43,00**

55,00



696040

SZCZOTKI DO SZKLANEK

- Wykonane z polipropylenu
- 3 szczotki z nylonowym włosiem
- Dno wyposażone w 4 nogi-przyssawki

PP polypropylene

kod	mm	PLN
696040	190x100x(H)250	**55,00**

56,00



552681

ZMYWAK DO SZKLANEK

- Obudowa z aluminium
- Szczotka z nylonowym włosiem
- Dno wyposażone w 4 nogi-przyssawki

Al aluminium

kod	mm	PLN
552681	ø150x(H)190	**56,00**

od 22,00

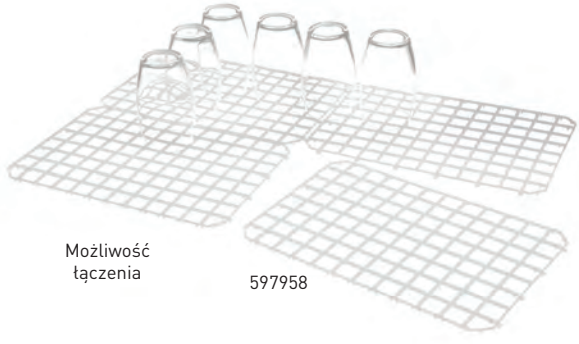


597972

597989

MATA BARMAŃSKA

kod	mm	PLN
597989	300x150x(H)9	**22,00**
597965	610x85x(H)15	**34,00**
597972	453x305x(H)15	**47,00**



Możliwość łączenia

597958

10,40 szt.

KRATKA BARMAŃSKA

- Wykonana z białego polipropylenu
- Możliwość łączenia
- Spełnia normy higieny HACCP

PP polypropylene

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
597958	5	313x209	**10,40/52,00**





Zobacz film

Cr chrome plated S.S. stainless steel

WYCISKARKA DO CYTRUSÓW

– Dźwignia z wysokiej jakości stopu cynku i stali chromowanej
– Uchwyt zwiększający stabilność
– Dzięki sprężynie samodzielnie powraca do pozycji początkowej
– Część wyciskająca (prasa i pojemnik) ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
695906	225x180x(H)510	**268,00**

695906

268^{00}



592069 592052 592045

od **36^{00}**

Al aluminium

WYCISKARKA DO CYTRUSÓW

– Stop aluminium malowany proszkowo

kod	-	mm	PLN
592045	zielony (do limonek)	203x60x(H)40	**36,00**
592052	żółty (do cytryn)	223x75x(H)45	**49,00**
592069	pomarańczowy (do pomarańczy)	232x91x(H)60	**56,00**








rb
design by
Robert Bronwasser
SHAKER DO KOKTAJLI MLECZNYCH
NA STRONIE 620
IDEALNY DO PRZYGOTOWANIA FREDDO CAPPUCCINO, FRAPPÉ I KOKTAJLI MLECZNYCH
HENDI

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

3701^{00}



221105

SOKOWIRÓWKA

- Do przygotowania soku z twardych owoców i warzyw
- Z dużym, 7-litrowym pojemnikiem na resztki
- Wysoka wydajność - do około 120 kg owoców lub warzyw na godzinę
- Obudowa, misa, pojemnik na sok i tarcza trąca wykonane ze stali nierdzewnej
- Otwór tacy załadowczej i popychacz z tworzywa ABS, pojemnik na pulpę i pokrywa z polipropylenu
- Średnica wew. 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	PLN
221105	230	700	246x480x(H)531	**3701,00**

BLENDER Z OBUDOWĄ WYCISZAJĄCĄ

ABS plastic | PC polycarbonate | S.S. stainless steel

- Przeznaczony do: blendowania owoców i warzyw, przygotowania koktajli, smothies oraz deserów, a nawet do kruszenia lodu.
- Wymienne ostrza ze stali nierdzewnej z powłoką tytanową.
- 3 poziomy mocy, 3 ustawienia czasu oraz funkcja trybu pulsacyjnego regulowane za pomocą cyfrowego panelu sterowania
- Obudowa wyciszająca wykonana z poliwęglanu, urządzenie działa tylko wtedy, gdy pokrywa jest całkowicie zamknięta.
- W zestawie 2,5-litrowy, odporny na uderzenia dzbanek z poliwęglanu z wytrzymałą pokrywką wykonaną z tworzywa polipropylenu 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.

od 1399,00

SUPER SILENCE



230688



Zobacz film

Obudowa wyciszająca

Antypoślizgowa podstawa

230695

BLENDER Z OBUDOWĄ WYCISZAJĄCĄ

- Sterowanie elektromechaniczne za pomocą panelu z pokrętłem
- do regulacji obrotów oraz funkcją trybu pulsacyjnego

kod	V	W	mm	PLN
230688	230	1680	252x258x(H)547	**1399,00**

BLENDER Z OBUDOWĄ WYCISZAJĄCĄ – STEROWANY CYFROWO

- 3 poziomy mocy, 3 ustawienia czasu oraz funkcja trybu pulsacyjnego regulowane za pomocą cyfrowego panelu sterowania

kod	V	W	mm	PLN
230695	230	1680	252x258x(H)547	**1659,00**

Niettukący sie dzbanek z poliwęglanu



Ostrza ze stali nierdzewnej z powłoką tytanową



Solidny metalowy trzpień



Trwałe metalowe gniazdo zębate



do cen należy doliczyć VAT 23%

ABS plastic | PC polycarbonate | S.S. stainless steel

BLENDER O WYSOKIEJ MOCY

- Przeznaczony do blendowania owoców i warzyw
- W komplecie: niettukący się dzbanek o pojemności 2,5 l, dociskacz i twarda pokrywka
- Zdejmowany dzbanek z poliwęglanu, odporny na działanie temp. 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: 8350-24800 obr./min (bez obciążenia)
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem i nadprądowe

kod	V	W	mm	PLN
230718	230	1680	270x250x(H)550	**986,00**

98600

Wysoka moc – możliwość kruszenia lodu



W zestawie: niettukący się dzbanek o pojemności 2,5 l, dociskacz i twarda pokrywka

230718



ABS plastic | BPA free | 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 i mała miarka z poliwęglanu
- Ostrza ze stali nierdzewnej
- Bez dociskacza

41900

933688



kod	mm	PLN
933688	200x170x(H)360	**419,00**

PC polycarbonate | 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
- Ostrza ze stali nierdzewnej z powłoką tytanową
- Bez dociskacza

40700

943489



kod	mm	PLN
943489	200x170x(H)360	**407,00**

BPA free S.S. stainless steel

599,00

Zobacz film



221044



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)



WYCISKARKA DO SOKÓW WOLNOOBROTOWA

- Idealna do przygotowania: świeżych soków, musów, przecierów i koktajli owocowych
- Odpowiednia do owoców i warzyw miękkich, twardych oraz do ziół, traw, kiełków
- 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
- Maks. czas pracy ciągłej: do 20 min
- Duży otwór wsadowy o ø83 mm, np. na całe jabłka, gruszki, rzepę, z mechanizmem zabezpieczającym przed włożeniem dłoni
- Mały otwór wsadowy o ø42 mm z popychaczem na długie warzywa
- Spust do soku z praktycznym i szczelnym zamknięciem
- Wewnętrzne sito ze stali AISI 304
- Wałek ślimakowy, stelaż sita i elementy sita wykonane z tritanu (nie zawiera bisfenolu A)
- Obudowa z praktycznym uchwytem wykonana z satynowanego aluminium i tworzywa ABS
- Łatwa w obsłudze i czyszczeniu
- Waga: 7,2 kg
- 2 pojemniki z poliwęglanu na pulpę i sok, każdy o pojemności 850 ml
- W zestawie szczoteczka z włosiem nylonowym do czyszczenia

kod	V	W	mm	PLN
221044	230	250	260x175x(H)545	**599,00**



ABS plastic | PC polycarbonate | S.S. stainless steel

Al aluminium | S.S. stainless steel

Zobacz film



785^{00}

221204

1539^{00}



221099

WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW

- Solidna obudowa 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 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	PLN
221204	230	180	308x218x(H)463	**785,00**

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

kod	V	W	mm	PLN
221099	230	230	280x200x(H)470	**1539,00**



W zestawie 3 nakładki stożkowe do wyciskania małych i dużych owoców cytrusowych



Nakładka stożkowa z sitkiem wykonane ze stali nierdzewnej



Pokrywa dociskowa zapewnia łatwą i bezpieczną obsługę

ABS plastic | S.S. stainless steel | PC polycarbonate | indoor

design by Robert Bronwasser

NEW

IDEALNY DO PRZYGOTOWANIA FREDDO CAPPUCCINO, FRAPPÉ I KOKTAJLI MLECZNYCH



Mocny silnik z dwiema prędkościami pracy do wyboru: 15 000 i 19 000 obr./min

2 rodzaje wymiennych mieszadeł z poliwęglanu



221600 221617 221624 221631 221648 221655

SHAKER DO KOKTAJLI MLECZNYCH – DESIGN BY BRONWASSER

- Zaprojektowany przez holenderskiego projektanta Roberta Bronwassera, stylowy i funkcjonalny, dostępny w 6 atrakcyjnych kolorach
- Idealny do przygotowania freddo cappuccino, frappé i koktajli mlecznych
- Obudowa wykonana z trwałego tworzywa ABS
- Mocny silnik z dwiema prędkościami pracy do wyboru: 15 000 i 19 000 obr./min
- Wygodne sterowanie za pomocą dwubiegowego przełącznika na górze urządzenia
- Spieniacz do mleka wyposażony w mikroprzełącznik, dzięki czemu urządzenie działa tylko wtedy, gdy kubek jest prawidłowo podwieszony
- Podstawa obciążona, aby zapewnić dodatkową stabilność
- Gumowe nóżki tłumiące drgania i chroniące powierzchnię blatu roboczego przed zarysowaniami
- Dostarczany z bogatym zestawem akcesoriów:
- 2 kubki: ze stali nierdzewnej (poj. 0,95 l) oraz z poliwęglanu (poj. 0,9 l)
- 2 rodzaje wymiennych mieszadeł z poliwęglanu (po 2 szt.)
- Mieszadła pozwalają uzyskać różny poziom napowietrzenia produktu
- Kubki i mieszadła można myć w zmywarce

od 547,00

kod	kolor	V	W	mm	PLN
221617	biały	230	400	170x196x(H)490	**547,00**
221600	czarny	230	400	170x196x(H)490	**547,00**
221624	kolor ciemnoszary	230	400	170x196x(H)490	**547,00**
221631	żółty	230	400	170x196x(H)490	**547,00**
221648	czerwony	230	400	170x196x(H)490	**547,00**
221655	niebieski	230	400	170x196x(H)490	**547,00**

221600



2 kubki: ze stali nierdzewnej (poj. 0,95 l) oraz z poliwęglanu (poj. 0,9 l)

do cen należy doliczyć VAT 23%



NEW

65,00

961117

S.S. stainless steel | food contact

KUBEK DO KOKTAJLI MLECZNYCH – DESIGN BY ROBERT BRONWASSER, 0,97 L

- Przeznaczony do użytku z shakerami do koktajli mlecznych: 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655
- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Bezpieczny w kontakcie z żywnością
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	mm	PLN
961117	ø113x(H)160	**65,00**



NEW

33,00

961124

PC polycarbonate | food contact

KUBEK DO MIKSOWANIA Z POLIWĘGLANU DO SHAKERA DO KOKTAJLI MLECZNYCH – DESIGN BY ROBERT BRONWASSER

- Przeznaczony do shakerów do koktajli mlecznych: 221600, 221617, 221624, 221631, 221648, 221655
- Wykonany z trwałego poliwęglanu
- Bezpieczny w kontakcie z żywnością
- Nadaje się do mycia w zmywarce

kod	mm	PLN
961124	ø116x(H)161	**33,00**



961131

NEW

PC polycarbonate | food contact

MIESZADŁA DO SHAKERA DO KOKTAJLI MLECZNYCH – DESIGN BY ROBERT BRONWASSER

- Przeznaczone do użytku z shakerami do koktajli mlecznych: 221600, 221617, 2216241, 221631, 221648, 221655
- Wykonane z trwałego poliwęglanu
- Łatwe do wymiany
- Nadają się do mycia w zmywarce
- W zestawie 2 mieszadła: podwójne i pojedyncze

33,00

kod	mm	PLN
961131	32x27x(H)50	**33,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%



2530,00

Al aluminium | S.S. stainless steel

KRUSZARKA DO LODU ELEKTRYCZNA

- Idealna do przygotowywania 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	PLN
271513	230	150	210x380x(H)490	**2530,00**

1729,00

18/8 stainless steel | indoor

KRUSZARKA DO LODU ELEKTRYCZNA

- 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

kod	V	W	mm	PLN
271599	230	200	194x329x(H)523	**1729,00**

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

429,00



271520

KRUSZARKA DO LODU ELEKTRYCZNA

- Obudowa 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

kod	V	W	mm	PLN
271520	230	80	170x260x(H)460	**429,00**

S.S. stainless steel

149,00



695708

Zobacz film



KRUSZARKA DO LODU MANUALNA

- Chromowany stop cynku
- Nóż ze stali nierdzewnej
- W zestawie łopatka na lód
- Wyjmowany pojemnik

kod	mm	PLN
695708	160x140x(H)270	**149,00**

4399,00

KRUSZARKA BAROWA PROFESJONALNA MINERAL

- 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 zapewnia stabilną pracę i 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

kod	V	mm	PLN
271544	230	180x320x(H)330	**4399,00**



do cen należy doliczyć VAT 23%

1159^{00}

ABS plastic



271568



3 różne wielkości kostek

1470^{00}

18/0 stainless steel



271551



3 różne wielkości kostek



KOSTKARKA 12

- Model nablatowy, idealny do barów
- Obudowa ze stali nierdzewnej, pokrywa z czarnego tworzywa ABS
- Wydajność: 12 kg/24 h, wytwarza 9 kostek na cykl
- Do wyboru 3 rozmiary kostek lodu, produkcja metodą zalewową
- Bez podłączenia do wody
- Środek chłodniczy: R600A
- Pojemność zasobnika na lód: 3,2 kg, ok. 100 kostek

kod	V	W	mm	PLN
271568	230	120	297x367x(H)378	**1159,00**

KOSTKARKA 15

- Model stołowy
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Produkcja kostek metodą zalewową, zdolność mrożenia: 15 kg/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	PLN
271551	230	130	380x435x(H)431	**1470,00**

Zasobnik na lód



Produkcja kostek metodą zalewową



Chłodzenie kompresora (271551)

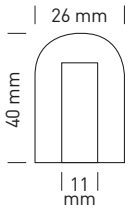


od 3092,00

Sterowanie elektroniczne umożliwia precyzyjną pracę urządzenia



271773



Kształt kostek zapewnia dużą powierzchnię chłodzącą

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: ST
- Czynnik chłodniczy: R290

kod	-	V	W	mm	PLN
271773	~26 kg/dzień	220-240	241	398x546x(H)682	**3092,00**
271780	~50 kg/dzień	220-240	293	398x546x(H)682	**3594,00**



271797

S.S. stainless steel

ŁUSKARKA DO LODU

- Wytwarza łuski lodu
- Obudowa wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Pojemność zasobnika na lód: do 20 kg
- W zestawie: wąż doprowadzający i odprowadzający oraz szufelka do lodu
- Klasa klimatyczna: ST
- Czynnik chłodniczy: R290

kod	-	V	W	mm	PLN
271797	~85 kg/dzień	230	430	548x612x(H)867	**9432,00**

3259,00

Wytworzone kostki lodu są ze sobą sklejone w taflę



PP polypropylene

KOSTKARKA DO LODU

- Obudowa ze stali kwasoodpornej, przystosowana do zabudowy podblatowej
- Wydajność: do 35 kg/24 h (ok. 1940 kostek), pojemnik zapasu: 15 kg (ok. 830 kostek)
- Liczba kostek na cykl: 45 szt., długość cyklu: ok. 13-16 min
- Kostki należy oddzielić od siebie
- W zestawie łopatka na lód
- Chłodzenie powietrzem, środek chłodniczy: R290

kod	V	W	mm	PLN
271575	230	300	448x400x(H)798	**3259,00**



271575

KOSTKARKA DO LODU

- Do użytku w barach, pubach, kawiarniach i restauracjach
- Solidna obudowa wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wnętrze z tworzywa sztucznego
- Otwory wentylacyjne na froncie obudowy umożliwiające instalację kostkarki pod blatem
- Wykonywane metodą natryskową idealnie transparentne kostki z heksagonalnym otworem – większa powierzchnia chłodzenia, dłuższy czas schładzania napoju przy zminimalizowaniu rozcieńczenia
- INTERCOOLING – innowacyjna metoda wymiany ciepła poprzez dodatkowy skraplacz – odzysk ciepła z kompresora wykorzystany do odmrażania płyty natryskowej
- O 45% lepsza wydajność i żywotność kompresora w porównaniu do innych tego rodzaju urządzeń.
- Efektywna praca urządzenia do temp. otoczenia 42°C
- Pobór energii o 35% mniejszy od standardu.
- Regulacja poziomu zasypu pojemnika na lód
- Regulowane nóżki
- Proste czyszczenie dzięki demontowalnym elementom
- W zestawie szufelka oraz wąż doprowadzający i odprowadzający wodę

NEW

od 4239,00





INTERCOOLING
– innowacyjna metoda wymiany ciepła poprzez dodatkowy skraplacz – odzysk ciepła z kompresora wykorzystany do odmrażania płyty natryskowej

Transparentne kostki z heksagonalnym otworem – większa powierzchnia chłodzenia, dłuższy czas schładzania napoju przy zminimalizowaniu rozcieńczenia





kod	C-180	C-250 FA	C-400	C-660	C-1200
wydajność	18 kg/24 h	28 kg/24 h	40 kg/24 h	65 kg/24 h	120 kg/24 h
pojemność zasobnika	10-11 kg	12-13 kg	16-18 kg	30-35 kg	45-50 kg
wymiary	400×400×(H)650 mm	400×460×(H)670 mm	480×580×(H)750 mm	600×580×(H)820 mm	820×580×(H)940 mm
czynnik chłodniczy	R134	R454c	R454c	R454c	R454c
moc/napięcie	180 W/230 V	295 W/230 V	455 W/230 V	720 W/230 V	844 W/230 V
waga	28 kg	32 kg	44 kg	55 kg	83 kg
PLN	**4239,00**	**5219,00**	**6389,00**	**8079,00**	**14299,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%



LODÓWKI DO WINA DWUSTREFOWE

- Dwie strefy chłodzenia z możliwością ustawienia różnych temperatur w każdej z nich
- Obudowa malowana proszkowo na czarno, drzwi ze szkła hartowanego bez obramowania ze stylowym uchwytem ze stali nierdzewnej
- Chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem, automatyczne odszranianie, agregat umieszczony w tylnej części lodówki
- Oświetlenie LED na górze komory

NEW Arktic S.S. stainless steel

- Cyfrowy wyświetlacz i elektroniczny termostat.
- Temperatura wyświetlana w stopniach Celsjusza z możliwością przełączenia na Fahrenheita
- 4 regulowane antypoślizgowe nóżki
- Klasa klimatyczna: N-ST.
- Czynnik chłodniczy: R600a

CZYNNIK CHŁODNICZY R600a

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

od **3689**^{00}



kod	237588	237557	237564	237595
pojemność	133 L maks. 46 butelek wina	232 L maks. 72 butelki wina	387 L maks. 135 butelek wina	447 L maks. 160 butelek wina
wymiary	595x588x(H)820 mm	595x605x(H)1225 mm	595x680x(H)1625 mm	595x685x(H)1795 mm
półki	5 drewnianych	9 drewnianych	13 drewnianych	15 drewnianych
zakres	5/22°C	5/22°C	5/22°C	5/22°C
czynnik chłodniczy	R600a	R600a	R600a	R600a
klasa energetyczna	G	G	G	G
klasa klimatyczna	N-ST	N-ST	N-ST	N-ST
moc/napięcie	90 W/230 V	110 W/230 V	130 W/230 V	150 W/230 V
PLN	**3689,00**	**5701,00**	**7618,00**	**7016,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

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

Al aluminium | Cr chrome plated






	1-drzwiowa	1-drzwiowa	2-drzwiowa	Podwójne drzwi przesuwne
kod	233900	226568	235829	233917
pojemność	93 L	126 L	180 L	197 L
wymiary	500x500x(H)900 mm	600x500x(H)900 mm	900x500x(H)900 mm	900x500x(H)900 mm
półki	2 chromowane	3 chromowane	4 chromowane	4 chromowane
zakres temp.	2/10°C	2/10°C	2/10°C	2/10°C
czynnik chłodniczy	R600a	R600a	R600a	R600a
klasa energatyczna	D	D	D	E
moc/napięcie	130 W/230 V	135 W/230 V	160 W/230 V	220 W/230 V
PLN	**2539,00**	**2539,00**	**3979,00**	**3739,00**

R600a CZYNNIK CHŁODNICZY

od **2 539**^{00}





	Potrójne drzwi przesuwne	1-drzwiowa	2-drzwiowa
kod	235836	233924	233931
pojemność	303 L	287 L	448 L
wymiary	1335x500x(H)900 mm	600x515x(H)1820 mm	900x515x(H)1820 mm
półki	6 chromowanych	5 chromowanych	10 chromowanych
zakres temp.	2/10°C	2/10°C	2/10°C
czynnik chłodniczy	R600a	R600a	R600a
klasa energatyczna	E	E	E
moc/napięcie	215 W/230 V	240 W/230 V	300 W/230 V
PLN	**5399,00**	**5169,00**	**7059,00**

WITRYNA CHŁODNICZA Z PODŚWIETLANYM PANELEM

Arktic REFRIGERATION SINCE 1992

Al aluminium | 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

4909,00

CZYNNIK CHŁODNICZY • CZYNNIK CHŁODNICZY
R600a
R290

E A↑G



233788



F A↑G

233795

	1-drzwiowa	2-drzwiowa
kod	233788	233795
pojemność	313 L	618 L
wymiary	620x669x(H)1965 mm	1120x595x(H)1965 mm
półki	4 przestawne, powlekane PVC	8 przestawnych, powlekanych PVC
wymiary półki	498×442×(H)26 mm	442×498×(H)26 mm
zakres temp.	2/10°C	2/10°C
czynnik chłodniczy	R600a	R290
klasa energatyczna	E	F
moc/napięcie	300 W/230 V	400 W/230 V
PLN	**4909,00**	**7459,00**

Podświetlany panel na grafikę



Oświetlenie LED w komorze



Regulowane półki

4 kółka, w tym 2 z hamulcami



8999[00]

Duży pojemnik na wodę o pojemności 6 litrów



Podświetlany pojemnik na wodę





Możliwość podłączenia ekspresu do sieci wodnej



Zobacz film

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 innych miejsc, w których liczy się szybkie przyrządzenie pysznej kawy
- 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
- 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 8-14 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 i mleka

– System podwójnego bloku grzania wraz z 2 pompami umożliwia jednoczesne wydawanie naparu kawy oraz gorącego mleka do 2 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 jednocześnie zwiększa wydajność urządzenia
– Ruchoma wylewka do filiżanek o maks. 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 l zapewnia wydanie do 240 filiżanek espresso bez dolewania wody
– Możliwość podłączenia ekspresu do sieci wodnej zapewnia jego ciągłą pracę 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: 1,5 m
– Waga: 21 kg

kod	V	W	mm	PLN
208540	230	2700	390x511x(H)582	**8999,00**

reddot design award

Zobacz film

4299,00



208984

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 o wys. 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 s
- Pojemnik na fusy: 15 porcji
- Licznik poszczególnych rodzajów napojów i łączny
- Automatyczny program myjący

kod	kolor	V	W	mm	PLN
208984	srebrny	230	1400	302x450x(H)370	**4299,00**

5499,00



208953

EKSPRES DO KAWY AUTOMATYCZNY

- 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 o wys. 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 s
- 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

kod	V	W	mm	PLN
208953	230	1400	302x450x(H)590	**5499,00**

6749,00



208991







EKSPRES DO KAWY AUTOMATYCZNY 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 wodą: 6 l
- Możliwość podłączenia do zewnętrznego pojemnika o większej pojemności
- Ruchoma wylewka do filiżanek o wys. 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 s
- 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	PLN
208991	230	1400	391x506x(H)581	**6749,00**

689,00



943434

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	V	W	mm	PLN
943434	czarny	230	50	213x275x(H)343	**689,00**

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

Zobacz film



od 8499,00



kod	208915	208922	208939	208946
typ	elektroniczny	elektroniczny	elektroniczny	elektroniczny
ilość grup	1	1	2	2
kolor	biały	czarny	biały	czarny
wymiary	530x555x(H)515 mm	530x555x(H)515 mm	740x555x(H)515 mm	740x555x(H)515 mm
ilość dysz do wrzątku	1	1	1	1
ilość dysz do pary wodnej	1	1	2	2
maks. wysokość filiżanki	85 mm	85 mm	140 mm	140 mm
manometr ciśnienia wody w bojlerze	–	–	TAK	TAK
manometr ciśnienia pompy podczas parzenia	–	–	TAK	TAK
moc/napięcie	2900 W/230 V	2900 W/230 V	2700 W/230 V	2700 W/230 V
waga	48 kg	48 kg	62 kg	62 kg
PLN	**8499,00**	**8499,00**	**10899,00**	**10899,00**

EKSPRESY DO KAWY VERONA

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)

od 5635^{00}









kod	207598	207642	207499
model	Romeo Easy	Romeo	Julia Compact
typ	półautomatyczny	automatyczny	automatyczny
ilość grup	1	1	2
wymiary	375x530x(H)485 mm	375x530x(H)485 mm	475x563x(H)530 mm
ilość dysz do wrzątku	1	1	1
ilość dysz do pary wodnej	1	1	1
pojemność bojlera	3 l	3	
maks. wysokość filiżanki	80 mm	80 mm	140 mm
funkcje	Automatyczne uzupełnianie wody w bojlerze Wbudowana pompa wibracyjna Mechaniczna kontrola temperatury wody	Automatyczne uzupełnianie wody w bojlerze Mechaniczna kontrola temperatury wody	Sterowanie za pomocą łatwych w obsłudze, odpornych na ścieranie i podświetlanych paneli sterowania
moc/napięcie	1800 W/230 V	1800 W/230 V	2700 W/230 V
waga	30,5 kg	30,5 kg	53 kg
PLN	**5635,00**	**6469,00**	**9709,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%



207659

207581

EKSPRES DO KAWY ROMEO PRO, 1-GRUPOWY, AUTOMATYCZNY, Z POMPĄ ROTACYJNĄ

- Mały i elegancki kolbowy ekspres do kawy idealny do kawiarni, barów, restauracji oraz firm, które cenią sobie wysokiej jakość świeżo przygotowaną kawę
- W pełni wyposażony ekspres pozwala na serwowanie szerokiej gamy nowoczesnych napojów na bazie espresso
- W kompaktowej obudowie ze stali nierdzewnej mieści się bojler o pojemności 3 litrów
- Ekspres charakteryzuje się łatwą w obsłudze mechaniczną kontrolą temperatury wody, automatycznym uzupełnianiem wody w bojlerze oraz wbudowaną pompą wibracyjną
- Maksymalna wysokość filiżanki/szklanki: 80 mm
- Waga netto: 33,5 kg

kod	V	W	mm	PLN
207659	230	1950	375x530x(H)485	**7515,00**



231296

976654

Chemia do czyszczenia ekspresów na stronie **684**

EKSPRES DO KAWY JULIA, 2-GRUPOWY, AUTOMATYCZNY

- Niezawodny i wydajny kolbowy ekspres stworzony specjalnie tak aby móc przygotować idealną kawę
- Zbudowany z wysokiej jakości komponentów i materiałów wyróżniających się dużą trwałością
- Wbudowany mechanizm gwarantujący stworzenie delikatnego i zrównoważonego naparu za każdym razem
- Możliwość niezależnego sterownia poszczególnymi grupami za pomocą łatwych w obsłudze, odpornych na ścieranie i podświetlanych paneli sterowania
- Profesjonalny ekspres kolbowy wykonany ze stali nierdzewnej
- Sterowanie automatyczne
- Ręczne dozowanie wielkości kawy
- Automatyczne uzupełnianie wody
- Automatyczne mycie grupy
- Maksymalna wysokość filiżanki/szklanki: 140 mm
- Pojemność bojlera: 11 l
- Ilość grup: 2
- Ilość dysz do wrzątku: 1
- Ilość dysz do pary wodnej: 2
- Waga netto: 59 kg

kod	V	W	mm	PLN
207581	230	3700	665x563x(H)530	**10645,00**

VERONA
MACCHINE PER CAFFÈ

22855^{00}

NEW



207482

EKSPRES DO KAWY COMPASS, 2-GRUPOWY, MULTIBOJLER, CZARNY

- Profesjonalny, multibojlerowy, kolbowy ekspres do kawy stworzony specjalnie tak, aby pozwolić baristce wykazać się swoim talentem i przygotować idealną kawę
- Zbudowany z wysokiej jakości komponentów i materiałów wyróżniających się dużą trwałością i wydajnością
- Pozwala dostosować parametry parzenia do gatunku używanej mieszanki kawy
- Ergonomiczne kolby i dźwignia pary gwarantują wygodną obsługę, a izolowane dysze pary zapobiegają poparzeniu
- Ekspres posiada oddzielny bojlery dla każdej z grup oraz dodatkowy bojler do produkcji pary i gorącej wody
- Wszystkie bojlery są izolowane
- Wszystkie parametry ekstrakcji kawy kontrolowane są z poziomu wyświetlacza
- Dodatkowo na ekranie dostępny jest graficzny przewodnik zaparzania/ ekstrakcji kawy
- Profesjonalne ekspresy kolbowe wykonane ze stali nierdzewnej
- Sterowanie automatyczne
- Wbudowany podgrzewacz do filiżanek
- Ręczne dozowanie wielkości kawy
- Pompa zewnętrzna
- Automatyczne uzupełnianie wody
- Automatyczne mycie grupy
- Wyświetlacz dotykowy
- Podświetlenie LED

Parametry

- Pojemność bojlera na świeżą wodę: 2x 0,5 l
- Pojemność bojlera na wodę i parę wodną: 10,5 l
- Ilość grup: 2 szt.
- Maksymalna moc w trybie pracy: 3700 W
- Maksymalna wysokość filiżanki: 150 mm
- Ilość dysz do wrzątku: 1 szt.
- Ilość izolowanych dysz do pary wodnej: 2 szt.
- Waga netto: 61 kg

kod	V	W	mm	PLN
207482	230	6700	750x600x(H)590	**22855,00**

indoor

VERONA MACCHINE PER CAFFÈ

2599,00



207451

Fiorenzato

3719,00

NEW



F4E

Fiorenzato

5279,00



F64E

MŁYNEK DO KAWY, ELEKTRYCZNY, Z WYŚWIETLACZEM

- Przeznaczony do każdego lokalu, w którym liczy się czas, jakość oraz precyzja w przygotowaniu idealnej kawy
- Dotykowy czuły wyświetlacz ze szkła hartowanego
- Pojemny zasobnik na ziarna mieszczący do 1,65 kg kawy
- Głowica mieląca z płaskimi ostrzami ze stali nierdzewnej
- Łatwy demontaż i czyszczenie głowicy pozwala utrzymać urządzenie w czystości
- Wysoka prędkość mielenia ziaren – prędkość głowicy: 1 420 obr./min
- 4 metody mielenia: standardowa, automatyczna, z wstępnym ustawieniem, z bezpośrednim wyborem
- Oświetlony wylot zmielonej kawy
- Automatyczny zapis ilość zmielonej kawy (porcji)
- Funkcja antyelektrostatyczna zwiększająca wydajność mielenia

kod	V	mm	PLN
207451	230	230x400x(H)600	**2599,00**

MŁYNEK DO KAWY FIORENZATO F4E Z WYŚWIETLACZEM

- Przeznaczony do każdego lokalu, w którym liczy się czas, jakość oraz precyzja w przygotowaniu idealnej kawy
- Dotykowy wyświetlacz i prosty w obsłudze interfejs pozwala łatwo przygotować kawę mieloną zgodnie z zapotrzebowaniem
- Pojemny zasobnik na ziarna mieszczący do 0,5 kg ziaren kawy
- Tarcze mielące o średnicy 58 mm ze stali nierdzewnej
- Wysoka prędkość mielenia ziaren – prędkość głowicy: 1400 obr./min
- Funkcja automatycznego mielenia jednej lub dwóch porcji kawy oraz mielenia bezpośredniego (manulanego)
- Automatyczny licznik ilość zmielonej kawy (kubków kawy)
- Silnik z czujnikiem zabezpieczającym przed przegrzaniem
- Blokada tarczy regulującej zapobiega odkręcaniu się jej podczas mielenia
- Kolor: czarny
- Waga netto: 9 kg

kod	V	W	mm	PLN
F4E	230	250	169x473x(H)240	**3719,00**

MŁYNEK DO KAWY F64E, ELEKTRONICZNY

- Przeznaczony do każdego lokalu, w którym liczy się czas, jakość oraz precyzja w przygotowaniu idealnej kawy
- Dotykowy wyświetlacz i prosty w obsłudze interfejs pozwala łatwo przygotować kawę mieloną zgodnie z zapotrzebowaniem
- Pojemny zasobnik na ziarna mieszczący do 1,5 kg ziaren kawy
- Tarcze mielące o średnicy 64 mm ze stali nierdzewnej
- Wysoka prędkość mielenia ziaren – prędkość głowicy: 1350 obr./min
- 4 metody mielenia: standardowa, automatyczna, z wstępnym ustawieniem, mielenie bezpośrednie
- Automatyczny licznik ilość zmielonej kawy (kubków kawy)
- Silnik z czujnikiem zabezpieczającym przed przegrzaniem
- Blokada tarczy regulującej zapobiega odkręcaniu się jej podczas mielenia
- Waga netto: 10 kg

kod	V	W	mm	PLN
F64E	230	350	230x270x(H)615	**5279,00**

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 nutą czekolady
– Przeznaczona do profesjonalnej gastronomii

kod	-	PLN
992500	1 kg	**55,00**





55^{00}



Specjalny zawór wentylacyjny - zapobiega zasysaniu zapachów z zewnątrz - przedłuża okres trwałości kawy

992500

264^{00}

SAN plastic | 18/0 stainless steel

428245



EKSPOZYTOR BUFETOWY

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

kod	mm	PLN
428245	190x240x(H)410	**264,00**

0^{20} **szt.**



998953

CIASTKO KARMELOWE LA CREMA

– Opakowanie 300 szt.

kod	szt./opak.
998953	**0,20/60,00**

do ceny należy doliczyć VAT 0%
stawka jest obniżona wg tarczy antyinflacyjnej



12^{90} **szt.**

G3871

SZKLANKA LATINO

– Sprzedawana wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

kod	ilość szt. w opak.	litry	mm	szt./opak.
G3871	6	0.29	(H)150	**12,90/77,40**

od 11^{00} **szt.**



797938

797945

FILIŻANKA I SPODEK

– Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

kod	ilość szt. w opak.	litry	mm	szt./opak.
797938	6	0.185		**15,00/90,00**
797945	6		ø150	**11,00/66,00**

od 5^{00} **szt.**



797952

797969

FILIŻANKA I SPODEK DO ESPRESSO

– Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

kod	-	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
797952	filiżanka	6		**8,00/48,00**
797969	spodek	6	ø110	**5,00/30,00**

Al aluminium | 18/8 stainless steel

80,00



208632

TAMPER Z REGULACJĄ

- Płynna regulacja wysokości tampera pozwala na uzyskanie zawsze takiego samego nacisku na kawę w kolbie
- Odpowiedni do większości kolb
- Tamper ze stali nierdzewnej
- Uchwyt z czarnego aluminium

kod	mm	PLN
208632	ø58x(H)35	**80,00**

Al aluminium | 18/8 stainless steel | wash

81,00



208625

TAMPER ZE SPRĘŻYNĄ

- Pozwala na kontrolowanie prawidłowego i powtarzalnego ubicia kawy, odpowiedni do większości kolb
- Tamper ze stali nierdzewnej ze sprężyną
- Uchwyt z czarnego aluminium

kod	mm	PLN
208625	ø58x(H)100	**81,00**

18/8 stainless steel | wash

73,00



208731

TAMPER

- Do ubijania kawy w większości ekspresów kolbowych
- Ubijak ze stali nierdzewnej AISI 304
- Uchwyt drewniany malowany
- Waga: 380 g

kod	mm	PLN
208731	ø58x(H)95	**73,00**

36,00

SIL silicone



208670

MATA POD TAMPER POJEDYNCZA

- Wykonana z silikonu
- Wycięcie do umieszczenia kolby w czasie ubijania kawy
- Wytłoczenie na 1 tamper

kod	mm	PLN
208670	100x150x(H)45	**36,00**

45,00

SIL silicone



208649

MATA POD TAMPER PODWÓJNA

- Wykonana z silikonu
- 2 wycięcia do umieszczenia kolby w czasie ubijania kawy
- Wytłoczenia na 2 tampery

kod	mm	PLN
208649	205x150x(H)45	**45,00**

63,00

SIL silicone



208687

STACJA TAMPINGOWA

- Wycięcie do umieszczenia kolby w czasie ubijania
- Wytłoczenie na 1 tamper

kod	mm	PLN
208687	93x142x(H)60	**63,00**

18,00



208724

PA polyamide

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA GRUPY W EKSPRESIE DO KAWY – ZESTAW 2 SZT.

- Do łatwego czyszczenia sitka i uszczelki grupy
- Twarda szczotka z nylonu
- Łyżka do odmierzania środka czyszczącego
- Kołnierz chroniący uchwyt przed zalaniem

kod	mm	szt./opak.
208724	(L)225	**18,00/36,00**



HENDI



208694

309,00

SZUFLADA Z ODBIJAKIEM

- Szuflada ze stali węglowej
- Z wyjmowaną poprzeczką i perforowanym blatem

kod	mm	PLN
208694	350x250x(H)90	**309,00**



208335

od 65,00

S.S. stainless steel

ODBIJAK DO FUSÓW GN

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Wyjmowana poprzeczka w silikonowej osłonie

kod	mm	PLN
208335	176x162x(H)100	**65,00**
208342	265x162x(H)100	**79,00**



208380

139,00

SIL silicone

S.S. stainless steel

ODBIJAK DO FUSÓW W DREWNIANEJ OBUDOWIE

- Obudowa z ciemnego drewna
- Pojemnik na fusy GN 1/4 ze stali nierdzewnej
- Wyjmowana poprzeczka w silikonowej osłonie

kod	mm	PLN
208380	275x175x(H)110	**139,00**

S.S. stainless steel

<110°C temp

26,00



271247

TERMOMETR DO SPIENIANIA 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, dokładność: ±2%
- Sonda ze stali nierdzewnej, osłona z klipsem
- Czytelna tarcza

kod	zakres	mm	PLN
271247	-10/110°C	ø44x(H)140	**26,00**

18/10 stainless steel

wash

74,00



458198

DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA BARISTA

- Wykonany ze stali nierdzewnej z czarną powłoką nieprzywierającą

kod	litry	mm	PLN
458198	0.6	ø90x(H)112	**74,00**

NEW

18/10 stainless steel

food contact

wash

79,00



451045

DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA CZARNY, MATOWY

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Ścianki o grubości 1 mm utrzymujące temperaturę płynu
- Dzióbek w kształcie litery V - precyzyjne nalewanie
- UWAGA: Nie nadaje się do mycia w zmywarce

kod	litry	mm	PLN
451045	0.7	ø84x(H)130	**79,00**

139,00

S.S. stainless steel



208618

ODBIJAK DO FUSÓW OKRĄGŁY

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Poprzeczka w silikonowej osłonie

kod	mm	PLN
208618	153x185x(H)165	**139,00**

18/10 stainless steel

od 28,00



451533

DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA

kod	litry	mm	PLN
451502	0.35	ø76x(H)93	**28,00**
451519	0.6	ø90x(H)112	**36,00**
451526	0.9	ø102x(H)125	**44,00**
451533	1.5	ø112x(H)161	**59,00**

S.S. stainless steel

44,00



458211

DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA

- Z uchwytem

kod	litry	mm	PLN
458211	0.5	ø85x(H)110	**44,00**

1099,00

S.S. stainless steel

Zobacz film



208304

PP polypropylene S.S. stainless steel

703,00







ZAPARZACZ PRZELEWOWY DO KAWY

- 2 płyty grzewcze (dolna i górna), kontrolka pracy
- Obudowa i pojemnik na filtr wykonane ze stali nierdzewnej
- Szybki przelewowy system filtrujący – czas przygotowania 1 dzbanka (1,8 l): 5 min
- Temperatura pracy: od 93°C do 96°C
- W zestawie 2 dzbanki szklane 1,8 l i 25 filtrów (90/250)

kod	V	W	mm	PLN
208304	230	2100	195x370x(H)430	**1099,00**

ZAPARZACZ PRZELEWOWY DO KAWY

- Szklany dzbanek 1,8 l z pokrywką i uchwytem z polipropylenu
- 2 niezależnie sterowane płyty grzewcze (górna i dolna)
- Specjalnie zaprojektowana obudowa z polipropylenu z powłoką gumową w kolorze czarnym
- Lampka kontrolna sygnalizująca zakończenie procesu parzenia
- Czas przygotowania 1 dzbanka (1,8 l): ok. 6 min
- Pasujące filtry: 110/250

kod	V	W	mm	PLN
208533	230	2020	204x380x(H)425	**703,00**



49,00

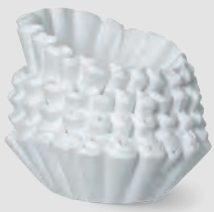
445907

DZBANEK DO KAWY

PP polypropylene

- Wykonany ze szkła hartowanego
- Uchwyt i pokrywa z polipropylenu

kod	litry	mm	PLN
445907	1.8	ø160x(H)185	**49,00**



0,11 szt.

208656

FILTR PAPIEROWY DO ZAPARZACZY PRZELEWOWYCH Ø250 MM

- Pasuje do większości zaparzaczy dostępnych na rynku, np. HENDI, Bravilor, Animo
- Średnica filtra po rozłożeniu: ø250 mm
- Średnica dna filtra: ø110 mm

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
208656	1000	ø250x(H)70	**0,11/109,00**

169,00



209998

Wewnętrzny wskaźnik maksymalnego poziomu wody



Zobacz film

PP polypropylene | 18/8 stainless steel

CZAJNIK ELEKTRYCZNY BEZPRZEWODOWY 4,2 L

- Obudowa i grzałka ze stali nierdzewnej
- Uchwyt, pokrywka i podstawa z polipropylenu
- Grzałka umieszczona pod dnem zabezpieczona przed zakamienieniem, co 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	litry	V	W	mm	PLN
209998	4.2	230	2000	340x234x(H)290	**169,00**



Panel sterowania z wyświetlaczem cyfrowym

NEW

S.S. stainless steel | PP polypropylene | indoor



209943

CZAJNIK ELEKTRYCZNY BEZPRZEWODOWY Z REGULACJĄ TEMPERATURY

- Do przygotowywania napojów o wskazanych warunkach parzenia, np. zielonej herbaty, białej herbaty, yerba mate
- Obudowa i grzałka wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- Uchwyt, pokrywka i podstawa z polipropylenu
- Funkcja regulacji i utrzymywania temperatury w zależności od zapotrzebowania: 40°C, 60°C, 80°C, 100°C
- Grzałka umieszczona pod dnem, zabezpieczona przed zakamienieniem
- Panel sterowania z wyświetlaczem cyfrowym
- Lampka kontrolna termostatu
- Wewnętrzny wskaźnik maks. poziomu wody
- Funkcja automatycznego wyłączania urządzenia po zagotowaniu wody
- Podwójna ochrona przed włączeniem pustego czajnika
- Możliwość obrotu czajnika na podstawie o 360°
- UWAGA: Przeznaczony wyłącznie do gotowania wody, gotowanie innych płynów może uszkodzić czajnik

kod	litry	V	W	mm	PLN
209943	1.8	230	1800	221x164x(H)249	**169,00**



119,00

209936

S.S. stainless steel | PP polypropylene | indoor

CZAJNIK ELEKTRYCZNY BEZPRZEWODOWY 2,5 L

- Idealny dla wszelkiego rodzaju zakładów gastronomicznych
- Szybko zaparza wodę
- Osobna podstawa zasilająca pozwala na swobodne operowanie czajnikiem
- Możliwość obrotu dzbanka na podstawie w pełnym zakresie 360°
- Ergonomiczny uchwyt z polipropylenu
- Lampka kontrolna informująca o włączeniu grzałki
- Grzałka umieszczona pod dnem, zabezpieczona przed osadem wapiennym
- Automatyczne wyłączanie po zagotowaniu wody
- Podwójna ochrona przed włączeniem bez wody
- Obudowa oraz dno komory ze stali nierdzewnej AISI 304
- Waga: 1,12 kg

kod	litry	V	W	mm	PLN
209936	2.5	230	2150	220x156x(H)254	**119,00**

109,00

Zewnętrzny wskaźnik poziomu wody





209981

PP polypropylene | 18/8 stainless steel

CZAJNIK ELEKTRYCZNY BEZPRZEWODOWY 1,8 L

- Obudowa i grzałka ze stali nierdzewnej
- Uchwyt, pokrywka i podstawa z polipropylenu
- Możliwość obrotu czajnika na podstawie o 360°
- Grzałka umieszczona pod dnem zabezpieczona przed zakamienieniem, co 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	litry	V	W	mm	PLN
209981	1.8	230	2150	221x163x(H)249	**109,00**

Podgrzewanie typu bain-marie (pośrednie) zabezpieczające przed przypaleniem czekolady



Zobacz film

PC polycarbonate | S.S. stainless steel

od **1809,00**



274125

274149

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

kod	litry	V	W	mm	PLN
274125	5	230	1006	410x280x(H)465	**1809,00**
274149	10	230	1006	410x280x(H)580	**2109,00**

667,00



240700

PP polypropylene | S.S. stainless steel

WARNIK DO WODY I GRZANEGO WINA

- Idealny do przygotowywania grzanego wina lub gorącej wody
- Zbiornik ze stali nierdzewnej
- Izolowane uchwyty z polipropylenu i niekapiący kranik
- Termostat z regulacją temperatury do 110°C
- Czas zagotowania pełnego zbiornika wody: ± 75 min
- Nie jest przeznaczony do podgrzewania gorącej czekolady

kod	litry	V	W	mm	PLN
240700	28	230	2500	447x441x(H)485	**667,00**

627,00



240601

PP polypropylene | S.S. stainless steel

WARNIK DO WODY I GRZANEGO WINA

- Idealny do przygotowywania grzanego wina lub gorącej wody
- Zbiornik ze stali nierdzewnej malowanej na biało
- Izolowane uchwyty z polipropylenu i niekapiący kranik
- Termostat z regulacją temperatury do 110°C
- Czas zagotowania pełnego zbiornika wody: ± 75 min
- Nie jest przeznaczony do podgrzewania gorącej czekolady

kod	litry	V	W	mm	PLN
240601	28	230	2500	447x441x(H)485	**627,00**

WARNIK PRZEPŁYWOWY DO WODY

NEW

S.S. stainless steel | PP polypropylene | <100°C temp | indoor

- Wykonany z polerowanej stali nierdzewnej z pokrywką i uchwytami z polipropylenu
- Podwójne ścianki pozwalające obniżyć zużycie energii i zapobiegające nadmiernemu nagrzewaniu się obudowy, co zmniejsza ryzyko oparzeń
- Automatyczne napełnianie się kotła po podłączeniu do sieci wodociągowej
- Wyposażony w 2 czujniki poziomu wody
- Panel sterowania z cyfrowym wyświetlaczem do sterowania i kontroli temperatury grzania
- Temperatura grzania od 30˚C do 100˚C
- Funkcja utrzymywania ciepła i automatyczne wyłączanie
- Czujnik zapobiegający przepełnieniu kotła wodą
- Kran wykonany ze stali nierdzewnej, z przyjemnym w dotyku uchwytem, zainstalowany na wysokości umożliwiającej umieszczenie pod nim garnka
- Pokrywka wyposażona w zakręcaną blokadę i nienagrzewające się uchwyty
- W zestawie wyjmowana tacka ociekowa
- Dostępny w 2 wielkościach:
  - 240717 – maks. poj. 8,5 l, wydajność 23 l/h
  - 240724 – maks. poj. 17,5 l, wydajność 33 l/h

od 1533,00



240717



240724

kod	litry	V	W	mm	PLN
240717	8.5	230	2000	300x285x(H)503	**1533,00**
240724	17.5	230	2600	353x345x(H)598	**1749,00**

Podłączenie do sieci wodociągowej



Panel sterowania z cyfrowym wyświetlaczem



Kran wykonany ze stali nierdzewnej, z przyjemnym w dotyku uchwytem



WARNIK DO WODY O PODWÓJNYCH ŚCIANKACH

- Idealny 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 mniejsze zużycie energii elektrycznej
- Pokrywka z bezpiecznym systemem zamykania typu „twist-lock"
- Nienagrzewające się uchwyty, rączka pokrywy i niekapiący kran wykonane z polipropylenu
- Czytelny wskaźnik poziomu wody wyrażony w litrach
- Maks. 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
- W zestawie tacka ociekowa
- Nie jest przeznaczony do przygotowywania gorącej czekolady

Zobacz film

SAVE ENERGY

PP polypropylene S.S. stainless steel

DO 20% OSZCZĘDNOŚCI ENERGII

od 460,00



211168



211175

kod	poj. całkowita (l)	poj. użytkowa (l)	V	W	mm	PLN
211168	10	9	230	1300	310x330x(H)490	**460,00**
211175	20	18	230	2250	360x380x(H)598	**589,00**

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"



WARNIK DO WODY O POJEDYNCZYCH ŚCIANKACH

PP polypropylene | S.S. stainless steel

- Idealny do przygotowywania grzanego wina lub gorącej wody
- Automatyczne przełączanie funkcji grzania i podtrzymywania wody w temperaturze serwowania
- Pojedyncze ścianki ze szczotkowanej stali nierdzewnej, pokrywa z bezpiecznym systemem zamykania typu „twist-lock"
- Nienagrzewające się uchwyty, rączka pokrywy i niekapiący kran wykonane z polipropylenu
- Czytelny wskaźnik poziomu wody wyrażony w litrach
- Maks. 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 jest przeznaczony do przygotowywania gorącej czekolady

Zobacz film

od 390,00



211137

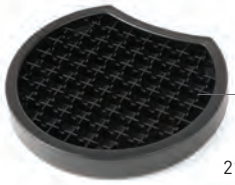


211144



211151

kod	poj. (l)	V	W	mm	czas zagotowania wody (min)	PLN
211137	10	230	1300	310x330x(H)490	40 ±5	**390,00**
211144	20	230	2250	360x380x(H)598	42 ±5	**517,00**
211151	30	230	2600	400x420x(H)650	65 ±2	**740,00**
211298			taca ociekowa			**40,00**



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



WARNIK MATOWOCZARNY - DESIGN BY BRONWASSER

PP polypropylene | S.S. stainless steel

- 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

design by
Robert Bronwasser

od 524,00



211472



211458

ZAPARZACZ DO KAWY MATOWOCZARNY - DESIGN BY BRONWASSER

- Naczynie filtracyjne ma wbudowany filtr do grubo zmielonej kawy, papier filtracyjny nie jest potrzebny
- Perkolator utrzymuje kawę w temperaturze podawania po zaparzeniu

kod	litry	V	W	mm	PLN
211489	13	230	1650	357x380x(H)502	**641,00**
211472	7	230	1650	307x330x(H)450	**580,00**

WARNIK MATOWOCZARNY - DESIGN BY BRONWASSER

- Kocioł utrzymuje napój w temperaturze podawania po podgrzaniu
- Nie nadaje się do mleka czekoladowego

kod	litry	V	W	mm	PLN
211458	10	230	950	307x330x(H)450	**524,00**
211465	18	230	1650	357x380x(H)502	**654,00**

Kran zapobiegający kapaniu



Taca ociekowa



Warniki – regulacja temperatury



ZAPARZACZE DO KAWY O POJEDYNCZYCH ŚCIANKACH

PP polypropylene S.S. stainless steel

- 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 **456,00**



211434



211410

ZAPARZACZ DO KAWY - DESIGN BY BRONWASSER

- Naczynie filtracyjne ma wbudowany filtr do grubo zmielonej kawy, papier filtracyjny nie jest potrzebny
- Perkolator utrzymuje kawę w temperaturze podawania po zaparzeniu

kod	litry	V	W	mm	PLN
211434	7	230	1650	307x330x(H)450	**468,00**
211441	13	230	1650	357x380x(H)502	**567,00**

WARNIK - DESIGN BY BRONWASSER

- Kocioł utrzymuje napój w temperaturze podawania po podgrzaniu
- Nie nadaje się do mleka czekoladowego

kod	litry	V	W	mm	PLN
211410	10	230	950	307x330x(H)450	**456,00**
211427	18	230	1650	357x380x(H)502	**506,00**

Kran zapobiegający kapaniu



Taca ociekowa



Warniki – regulacja temperatury



ZAPARZACZ DO KAWY O PODWÓJNYCH ŚCIANKACH

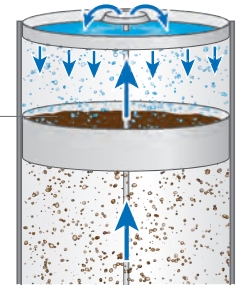
- Wewnętrzny filtr na grubo mieloną kawę wykonany ze stali nierdzewnej, zalecane stosowanie filtrów papierowych
- Izolowane, podwójne ścianki z polerowanej stali nierdzewnej zmniejszają stratę ciepła, tym samym wpływając na mniejsze zużycie energii elektrycznej
- Pokrywka z bezpiecznym systemem zamykania typu „Twist-Lock"
- Nienagrzewające się uchwyty, rączka pokrywy i niekapiący kran wykonane z polipropylenu
- Czytelny wskaźnik poziomu wody wyrażony liczbą filiżanek
- Maks. wysokość podstawianego pod kran naczynia: 110 mm (bez tacki ociekowej)
- Temperatura zaparzania kawy: do 90°C, temperatura podtrzymania: 70°C (±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
- W zestawie tacka ociekowa

DO 20% OSZCZĘDNOŚCI ENERGII

SAVE ENERGY

PP polypropylene

S.S. stainless steel



INNOWACYJNY SYSTEM ZAPARZANIA: woda powoli spływa po liniach kroplujących, dzięki temu kawa ma lepszy smak i aromat

od 587,00



211342



211366

kod	poj. całkowita (l)	poj. użytkowa (l)	V	W	mm	czas zagotowania wody (min)	śr. filtra (mm)	PLN
211342	6	4,2	230	950	310x330x(H)395	21 ±5	ø204	**587,00**
211366	16	13	230	1650	360x380x(H)532	37 ±5	ø254	**815,00**

Podwójne ścianki zmniejszające zużycie energii do 20%



Wyjmowany filtr ze stali nierdzewnej do grubo mielonej kawy

Pokrywa filtra z otworami



Wyjmowana taca ociekowa

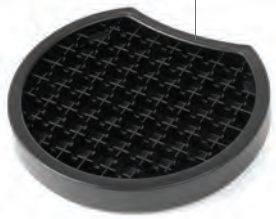


ZAPARZACZ DO KAWY O POJEDYNCZYCH ŚCIANKACH

PP polypropylene | S.S. stainless steel

- 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 **430**^{00}



211311



211335

kod	poj. całkowita (l)	poj. użytkowa (l)	V	W	mm	czas zagotowania wody (min)	śr. filtra (mm)	PLN
211311	8	7	230	950	310x330x(H)442	31 ±5	ø188	**430,00**
211335	16	15	230	1650	360x380x(H)532	40 ±5	ø246	**650,00**
211298			taca ociekowa					**40,00**

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



ZAPARZACZ DO KAWY O POJEDYNCZYCH ŚCIANKACH

S.S. stainless steel

od **431,00**

- Wbudowany filtr do kawy grubo mielonej, stosowanie filtra papierowego nie jest konieczne
- Po zaparzeniu urządzenie utrzymuje kawę w odpowiedniej temperaturze
- Miarka i niekapiący kran
- Funkcja automatycznego resetowania
- Lampka kontrolna informująca o zakończeniu procesu parzenia i o konieczności usunięcia kamienia



208007



209882

ZAPARZACZ DO KAWY O POJEDYNCZYCH ŚCIANKACH

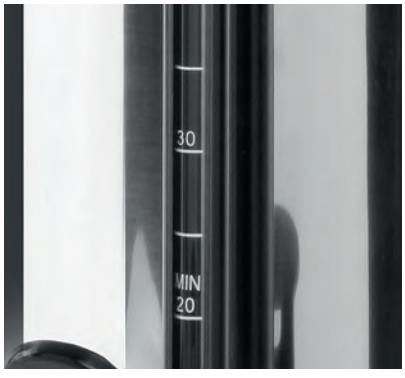
- Wbudowany filtr do kawy grubo mielonej, stosowanie filtra papierowego nie jest konieczne
- Po zaparzeniu urządzenie utrzymuje kawę w odpowiedniej temperaturze
- Miarka i niekapiący kran
- Funkcja automatycznego resetowania
- Lampka kontrolna informująca o zakończeniu procesu parzenia i o konieczności usunięcia kamienia

kod	litry	V	W	mm	PLN
208007	6	230	1500	340x227x(H)468	**493,00**
208106	10	230	1500	387x275x(H)530	**678,00**
208205	15	230	1500	387x275x(H)595	**740,00**

WARNIK DO WODY O POJEDYNCZYCH ŚCIANKACH

- Idealny do przygotowania herbaty i grzanego wina
- Czas gotowania:
  - 209882 - 9 litrów ± 23 min
  - 209899 - 18 litrów ± 52 min
- Maks. temperatura: 94°C-99°C
- Zbiornik wykonany ze stali nierdzewnej, jednowarstwowe ścianki
- Ochrona przed włączeniem na sucho
- Nie jest przeznaczony do podgrzewania gorącej czekolady

kod	litry	V	W	mm	PLN
209882	10	230	2200	340x227x(H)468	**431,00**
209899	20	230	2200	387x267x(H)595	**591,00**
209905	30	230	2200	500x465x(H)490	**674,00**







ZAPARZACZ DO KAWY O PODWÓJNYCH ŚCIANKACH

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

SAVE ENERGY

S.S. stainless steel

DO 20% OSZCZĘDNOŚCI ENERGII

od 587,00



211205



211403

ZAPARZACZ DO KAWY O PODWÓJNYCH ŚCIANKACH

kod	litry	V	W	mm	PLN
211106	6	230	1500	345x343x(H)517	**587,00**
211205	10	230	1500	386x393x(H)576	**739,00**
211304	15	230	1500	386x393x(H)641	**813,00**

WARNIK DO NAPOJÓW O PODWÓJNYCH ŚCIANKACH

- Sterowanie temperaturą za pomocą termostatu, regulacja temperatury do 110°C
- Nie jest przeznaczony do przygotowywania czekolady

kod	litry	V	W	mm	PLN
211403	9	230	2200	343x345x(H)517	**600,00**
211502	18	230	2200	386x393x(H)602	**773,00**







ZMYWARKA DO NACZYN 50X50, STEROWANIE ELEKTRONICZNE

- Niezwykle prosta w użyciu, utrzymaniu w czystości i serwisowaniu
- Idealna do mycia talerzy, sztućców, szkła, kubków, tac
- Sterowanie elektroniczne, dotykowy, elektroniczny panel
- Dozowniki: detergentu i nabłyszczacza oraz pompa na wyposażeniu standardowym
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- **Solidne dwuwarstwowe drzwi z mikrowyłącznikiem pracy przy otwarciu wysokość wejścia 360 mm**
- Termostat bezpieczeństwa dla bojlera/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

FUNKCJE:

- 3 programy mycia: 60, 120, 180 s (program mycia może zostać automatycznie wydłużony o czas nagrzania wody płuczącej do +85°C)
- Program myjący komorę zmywarki
- System Thermo-Protector zapobiegający płukaniu zimną wodą – gwarantuje rozpoczęcie płukania przy temp. 85°C
- System Soft Start – uruchomienie pompy wody przy niższym ciśnieniu i jego stopniowe podnoszenie dla ochrony delikatnych naczyń
- System Eco – mniejsze pobieranie energii elektrycznej
- 8-punktowy system autodiagnostyczny
- Możliwość końcowego płukania zimną wodą – szczególnie istotna podczas mycia szkła, pomaga usunąć zapach nabłyszczacza

WYPOSAŻENIE:

- 1 kosz uniwersalny na szkło 500x500x(H)105 mm
- 1 kosz z bolcami na talerze głębokie i płytkie w układzie 5x8 szt., 500x500x(H)105 mm
- 1 koszyk na sztućce 110x110x(H)130 mm
- elektryczny dozownik detergentu i nabłyszczacza
- wąż doprowadzający wodę o dł. 1,5 m, z przyłączem ¾" gwint wew.
- pompa spustowa
- wąż spustowy
- kabel elektryczny bez wtyczki

max H
335 mm

5149,00

Zmywarka do naczyn 50x50, elektroniczna





611,00

Podstawa

patrz strona 657



117500
Stół wyładowczy do zmywarek – skręcany
patrz strona 712

75600
Bateria prysznicowa
patrz strona 665

182700
Stół załadowczy do zmywarek ze zlewem – skręcany
patrz strona 712

29400
Kontener okrągły
patrz strona 694

49300
Wózek na kosze do zmywarki
patrz strona 676

od **71**00
Kosze do zmywarek
patrz strona 674

DOZOWNIKI I POMPA SPUSTOWA W CENIE

ZMYWARKI DO SZKŁA 40X40

max H
290 mm



Sterowanie elektromechaniczne



Sterowanie elektroniczne

U góry ramiona myjące
i płuczące ze stali nierdzewnej





Na dole ramiona myjące
i płuczące ze stali nierdzewnej

ZMYWARKI DO NACZYŃ 50X50

max H
335 mm

od 4199,00



Sterowanie elektromechaniczne



Sterowanie elektroniczne

U góry ramiona myjące stacjonarne
z tworzywa, ramiona płuczące obrotowe
ze stali nierdzewnej





U dołu oddzielne ramiona myjące
z tworzywa i płuczące ze stali nierdzewnej

kod	sterowanie	wymiar kosza	napięcie (V)	dozownik nabłyszczacza	dozownik detergentu	pompa spustowa	PLN
230299	elektromechaniczne	40x40	230	TAK			**4199,00**
233009	elektromechaniczne	40x40	230	TAK	TAK		**4289,00**
233016	elektromechaniczne	40x40	230	TAK		TAK	**4288,00**
233023	elektromechaniczne	40x40	230	TAK	TAK	TAK	**4649,00**
230268	elektroniczne	40x40	230	TAK	TAK	TAK	**6159,00**
230305	elektromechaniczne	50x50	400	TAK			**5149,00**
230220	elektromechaniczne	50x50	230	TAK			**5199,00**
233030	elektromechaniczne	50x50	400	TAK	TAK		**5379,00**
230237	elektromechaniczne	50x50	230	TAK	TAK		**5299,00**
233047	elektromechaniczne	50x50	400	TAK		TAK	**5599,00**
233054	elektromechaniczne	50x50	400	TAK	TAK	TAK	**5599,00**
230251	elektromechaniczne	50x50	230	TAK	TAK	TAK	**6099,00**
231753	elektroniczne	50x50	400	TAK	TAK	TAK	**7999,00**

		ZMYWARKI DO SZKŁA 40X40		ZMYWARKI DO NACZYŃ 50X50	
STEROWANIE		elektromechaniczne	elektroniczne	elektromechaniczne	elektroniczne
PRZEZNACZENIE		kubki, filiżanki, szkło, sztućce, talerze		sztućce, szkło, kubki, talerze	
PARAMETRY MYCIA					
Ilość - długość cykli mycia	s	1 – 120[1]	3/60, 120, 180[1]	1 – 120[1]	3/60, 120, 180[1]
Wydajność przy zasilaniu wodą	koszy/h	30	60/30/20	30	60/30/20
Maksymalna wysokość mytych naczyń	mm	szkła 290 / talerzy 295		szkła 325 / talerzy 335	
Zużycie wody na 1 cykl mycia	l	2-2,5	1,7	2-2,5	
Temperatura wody myjącej	°C	62		62	
Temperatura wody płuczącej, wyparzającej	°C	85		85	
Pojemność/moc bojlera	l / kW	3,5/2,5		6/6 (400 V) lub 6/3 (230 V)	6/6
Pojemność/moc wanny	l / kW	17/2,5		35/2,8 (400 V) lub 35/3,6 (230 V)	35/2,8
Termostat bojlera	°C	105		105	
Termostat wanny	°C	99		99	
WYPOSAŻENIE STANDARDOWE					
Termometr wody w bojlerze			elektroniczny	analogowy	elektroniczny
Oddzielne ramiona myjące/ płuczące		myjące i płuczące ze stali nierdzewnej		myjące z tworzywa, płuczące ze stali nierdzewnej	
Dozownik nabłyszczacza		TAK		TAK	
Dozownik detergentu		OPCJA	TAK	OPCJA	TAK
Pompa spustowa		OPCJA	TAK	OPCJA	TAK
Standardowe akcesoria		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		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	
PARAMETRY TECHNICZNE					
Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość)	mm	470x510x(H)710		570x600x(H)830	
Moc podłączeniowa	kW	2,8		6 (400 V) lub 3,6 (230 V)	6,6
Moc pompy myjącej	KM	0,1	0,3	0,75	
Współczynnik szczelności pompy	kW	IP 44		IP 44	
Napięcie	V	230		400 lub 230	400
Waga	kg	39		57	55
FUNKCJE					
Program samooczyszczenia zmywarki			TAK		TAK
System „SOFT START" [2]			TAK		TAK
System THERMO-PROTECTOR [3]			TAK		TAK
System autodiagnostyczny [4]			TAK		TAK, 8-punktowy
System ECO					TAK
BUDOWA					
Obudowa ze stali AISI 304		TAK		TAK	
Dwuwarstwowe i izolowane drzwi		TAK		TAK	
Regulowane w pionie nóżki ø40 mm	mm	±10		±10	
PODSTAWA		222980		231050	
wymiary	mm	470x500x(H)500		560x560x(H)500	
opis		podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 400x400x(H)150 mm		podstawa z 2 parami prowadnic na kosze 500x500x(H)105 mm	
PLN		**544,00**		**611,00**	

[1] Podane czasy mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody 85°C

FUNKCJE ZMYWAREK

[2] System „SOFT START" uruchomienie pompy wody przy niższym ciśnieniu i stopniowe podnoszenie ciśnienia, aby nie uszkodzić delikatnych naczyń

[3] System „THERMO-PROTECTOR" zapobiegający płukaniu zimną wodą – gwarantuje rozpoczęcie płukania przy temp. 85 °C

[4] System autodiagnostyczny dla szybkiej kontroli stanu zmywarki

ZMYWARKA KAPTUROWA DO NACZYŃ, STEROWANIE ELEKTRONICZNE

- Niezwykle prosta w użyciu, utrzymaniu w czystości oraz serwisowaniu
- Idealna do mycia talerzy, sztućców, szkła, kubków, tac, pojemników GN 1/1
- Sterowanie elektroniczne
- **Dozowniki detergentu i nabłyszczacza oraz pompa spustowa na wyposażeniu standardowym**
- 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/wanny do 105 °C/99 °C
- Współczynnik szczelności pompy: IP 44
- Możliwa narożna instalacja zmywarki
- Podłączenie wody: ¾"
- Waga: 131,5 kg
- Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej w zakresie od 100 do 150 mm

FUNKCJE:

- 3 programy mycia: 60, 120, 240 s
- Program myjący komorę zmywarki
- System Thermo-Protector zapobiegający płukaniu zimną wodą
- 8-punktowy system autodiagnostyczny
- System Soft Start – uruchomienie pompy wody przy niższym ciśnieniu i stopniowe podnoszenie ciśnienia dla ochrony delikatnych naczyń
- System Eco – mniejsze pobieranie energii elektrycznej w przypadku,
- gdy urządzenie nie jest używane dłużej niż 15 minut
- Możliwość końcowego płukania zimną wodą – szczególnie istotna podczas mycia szkła, pomaga usunąć zapach nabłyszczacza

WYPOSAŻENIE:

- 1 kosz uniwersalny na szkło 500x500x(H)105 mm
- 1 kosz z bolcami na talerze głębokie i płytkie w układzie 5x8 szt., 500x500x(H)105 mm
- 1 koszyk na sztućce 110x110x(H)130 mm
- dozownik nabłyszczacza i detergentu
- pompa spustowa
- wąż doprowadzający wodę o dł. 1,5 m, z przyłączem ¾" gwint wew.
- wąż spustowy
- kabel elektryczny bez wtyczki



GN 1/1

max H 400 mm

13249^{00}

Zmywarka kapturowa do naczyń, elektroniczna

1175^{00}

Stół wyładowczy do zmywarek – skręcany

patrz strona 712

od 71^{00}

Kosze do zmywarek

patrz strona 674

493^{00}

Wózek na kosze do zmywarki

patrz strona 676



756^{00}

Bateria prysznicowa

patrz strona 665

1827^{00}

Stół załadowczy do zmywarek ze zlewem – skręcany

patrz strona 712

294^{00}

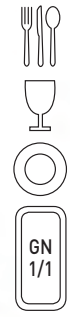
Kontener okrągły

patrz strona 694

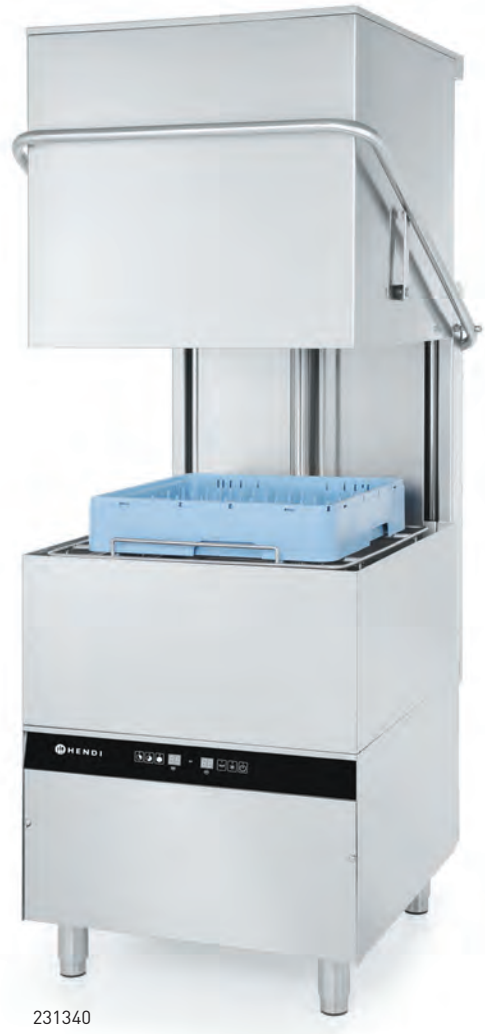
od 10599,00



230312



max H
400 mm



231340



U góry ramiona myjące
i płuczące ze stali nierdzewnej



Na dole ramiona myjące
i płuczące ze stali nierdzewnej

kod	sterowanie	wymiar kosza	napięcie (V)	dozownik nabłyszczacza	dozownik detergentu	pompa spustowa	PLN
230312	elektromechaniczne	50x50	400	TAK			**10599,00**
233061	elektromechaniczne	50x50	400	TAK	TAK		**11399,00**
231340	elektroniczne	50x50	400	TAK	TAK	TAK	**13249,00**

ZMYWARKA KAPTUROWA 50X50

STEROWANIE		elektromechaniczne	elektroniczne
PRZEZNACZENIE		talerze, sztućce, szkło, kubki, tace, pojemniki GN	
PARAMETRY MYCIA			
Ilość - długość cykli mycia	s	1 – 120[1]	3/60, 120, 180[1]
Wydajność przy zasilaniu wodą	koszy/h	30	60/30/15
Maksymalna wysokość mytych naczyń	mm	szkła 395 / talerzy 400	
Zużycie wody na 1 cykl mycia	l	2-2,5	1,7
Temperatura wody myjącej	°C	62	
Temperatura wody płuczącej, wyparzającej	°C	85	
Pojemność/moc bojlera	l / kW	7,4/7,5	13,5/7,5
Pojemność/moc wanny	l / kW	68/6	
Termostat bojlera	°C	105	
Termostat wanny	°C	99	
WYPOSAŻENIE STANDARDOWE			
Dotykowy, elektroniczny panel sterowania			TAK
Termometr wody w bojlerze i wannie		analogowy	elektroniczny
Oddzielne ramiona myjące/ płuczące		myjące i płuczące ze stali nierdzewnej na dole i u góry	
Dozownik nabłyszczacza		TAK	
Dozownik detergentu		OPCJA	TAK
Standardowe akcesoria		1x kosz uniwersalny na szkło 500x500x(H)105 mm 1x kosz z bolcami na talerze głębokie i płytkie w uktadzie 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	
Filtry powierzchniowe nad poziomem wody w wannie		4 szt.	
Dodatkowe sito przed wlotem do pompy		TAK	
Wąż doprowadzający wodę dł. 1,5 m, z przyłączem 3/4" gwint wew.		TAK	
Kabel elektryczny bez wtyczki		TAK	
PARAMETRY TECHNICZNE			
Wymiary (szerokość x głębokość x wysokość)	mm	750x880x(H)1390/1830	
Moc podłączeniowa	kW	8,6	
Moc pompy myjącej	KM	1,5	
Współczynnik szczelności pompy	kW	IP 44	
Napięcie	V	400	
Waga	kg	111	131,5
FUNKCJE			
Program samooczyszczenia zmywarki			TAK
System „SOFT START" [2]			TAK
System THERMO-PROTECTOR [3]			TAK
System autodiagnostyczny [4]			TAK, 8-punktowy
System ECO			TAK
Drzwi z mikrowyłącznikiem pracy przy uniesionym kapturze			TAK
BUDOWA			
Obudowa ze stali AISI 304		TAK	
Dwuwarstwowe i izolowane drzwi		TAK	
Regulowane w pionie nóżki	mm	od 100 do 150 mm	

[1] Podane czasy mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody 85°C

FUNKCJE ZMYWAREK

[2] System „SOFT START" uruchomienie pompy wody przy niższym ciśnieniu i stopniowe podnoszenie ciśnienia, aby nie uszkodzić delikatnych naczyń

[3] System „THERMO-PROTECTOR" zapobiegający płukaniu zimną wodą – gwarantuje rozpoczęcie płukania przy temp. 85 °C

[4] System autodiagnostyczny dla szybkiej kontroli stanu zmywarki

ZMYWARKA DO GARÓW I TAC 50X60 – STEROWANA ELEKTRONICZNIE, Z DOZOWNIKIEM DETERGENTU I POMPĄ SPUSTOWĄ

17599^{00}



- Specjalistyczna zmywarka idealna do mycia i wyparzania garnków, pojemników GN, blach cukierniczych 600x400 mm, termosów, tac i sztućców
- 3 elektronicznie sterowane programy mycia: 120 s, 180 s, 240 s
- Temperatura wyparzania: 82°C
- Temperatura mycia: 60°C
- Dotykowy, elektroniczny panel
- Automatyczny system czyszczenia
- Współczynnik szczelności pompy: IP 44
- Duży kosz 500x600 mm
- Obudowa 2-warstwowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Ramiona myjące i płuczące 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

kod	V	W	mm	pojemność/ moc wanny	pojemność/ moc wanny	PLN
236567	400	5000	595x730x(H)1340	7,4 l/4 kW	58 l/4 kW	**17599,00**
236574	400	7100	595x730x(H)1340	7,4 l/6 kW	58 l/6 kW	**17599,00**



810163

895,00

BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

- Wykonana z polerowanej stali nierdzewnej
- Jednootworowa, wylewka obrotowa
- Regulacja strumienia
- Wymagany otwór w stole: ø30 mm
- Wężyki przyłączeniowe: 3/8" o dł. 400 mm
- Zasięg wylewki: 190 mm
- Wysokość baterii: 370 mm

kod	PLN
810163	**895,00**



810170

1109,00

BATERIA UMYWALKOWA Z WYCIĄGANYM PRYSZNICEM

- Wykonana z polerowanej stali nierdzewnej
- Jednootworowa, wylewka obrotowa
- Regulacja strumienia
- Wymagany otwór w stole: ø30 mm
- Wężyki przyłączeniowe: 3/8" o dł. 350 mm
- Wysokość baterii: 445 mm

kod	PLN
810170	**1109,00**



810248

271,00

BATERIA UMYWALKOWA, SZTORCOWA

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Jednootworowa, wylewka obrotowa
- Regulacja strumienia
- Wymagany otwór w stole: ø27 mm
- Wężyki przyłączeniowe: 1/2" o dł. 400 mm
- Zasięg wylewki: 180 mm
- Wysokość baterii: 225 mm

kod	PLN
810248	**271,00**



810255

559,00

BATERIA DO ZLEWU Z WYCIĄGANYM PRYSZNICEM

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Jednootworowa
- Wylewka obrotowa
- Regulacja strumienia
- Długość prysznica: 150 cm
- Wymagany otwór w stole: ø 32 mm
- Wężyki przyłączeniowe: 3/8" o dł. 350 mm
- Zasięg wylewki: 230 mm
- Wysokość baterii: 230 mm

kod	PLN
810255	**559,00**



231142

329,00

DOZOWNIK PŁYNU MYJĄCEGO Z REGULACJĄ

- Elektroniczny dozownik płynu myjącego
- Możliwa regulacja cyklu przy pomocy timera

kod	V	W	mm	PLN
231142	230	8	82x103x(H)92	**329,00**



235973

255,00

DOZOWNIK PŁYNU MYJĄCEGO Z REGULACJĄ

- Śruba regulująca przepływ: 0-1,5 l/h

kod	V	W	PLN
235973	230	5	**255,00**



970515

997,00

BATERIA Z PRYSZNICEM

- Bateria jednootworowa, sztorcowa
- Prysznic odporny na przepływ wody pod dużym ciśnieniem
- Osłona prysznica z tworzywa sztucznego
- Regulowany wspornik kolumnowy
- Uchwyt ścienny z możliwością skrócenia
- Wężyki przyłączeniowe: ø1/2"
- Maks. przepływ wody: 17 l/min przy ciśnieniu 4 barów
- Wymagany otwór w stole: ø30 mm
- Wysięg wylewki: 280 mm

kod	PLN
970515	**997,00**



549,00

WISZĄCY ZESTAW PRYSZNICOWY

- W zestawie: wąż z prysznicem, sprężyna naciągowa oraz stalowa linka z mocowaniem
- Temperatura wody zasilającej: 5 – 85 °C
- Maksymalny przepływ wody: 12 l/min przy ciśnieniu 3 barów
- Ciśnienie robocze wody zasilającej: 0,5 -7 bar
- Przyłącze do zaworu sieci wodnej: 1/2"
- Stalowe części pokryte chromem
- Wąż o długości 3 metrów

kod	PLN
810330	**549,00**



810293

1032,00

BATERIA Z PRYSZNICEM MONTOWANA DO ŚCIANY

- Prysznic odporny na przepływ wody pod dużym ciśnieniem
- Tradycyjne przyłącze ścienne osobno na zimną i ciepłą wodę, wylewka obrotowa
- Osłona prysznica wykonana z tworzywa sztucznego
- Uchwyt ścienny z możliwością skrócenia
- Wysokość baterii: 1010 mm

kod	PLN
810293	**1032,00**



810279

1259,00

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 dł. 400 mm
- Wysokość baterii: 1060 mm

kod	PLN
810279	**1259,00**



810262

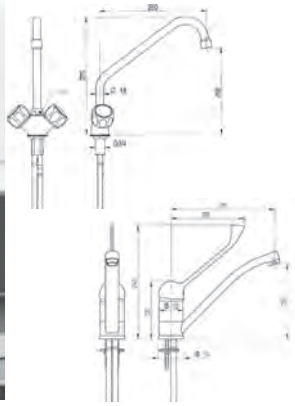
815,00

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 dł. 400 mm
- Wysokość baterii: 1030 mm

kod	PLN
810262	**815,00**





970508

BATERIA ZLEWOZMYWAKOWA SZTORCOWA

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Jednootworowa
- Wylewka obrotowa
- Wężyki przyłączeniowe: 1/2"
- Wymagany otwór w stole: ø 30 mm
- Regulacja strumienia poprzez zawory
- Wysięg: 250 mm

kod	PLN
970508	**296,00**

BATERIA PRYSZNICOWA

S.S. stainless steel

- Bateria jednootworowa, sztorcowa
- Prysznic odporny na przepływ wody pod dużym ciśnieniem
- Maks. przepływ wody: 17 l/min przy ciśnieniu 4 barów
- Osłona prysznica z tworzywa sztucznego
- Regulowany wspornik kolumnowy
- Uchwyt ścienny z możliwością skrócenia
- Wężyki przyłączeniowe: 1/2", każdy o dł. 400 mm
- Wymagany otwór w stole: ø27 mm

kod	PLN
970300	**756,00**

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: 1/2"

kod	mm	PLN
810323	56x42x(H)2000	**213,00**



970522

BATERIA UMYWALKOWA ŁOKCIOWA

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Jednootworowa
- Wężyki przyłączeniowe: 3/8"
- Długi uchwyt do regulacji temperatury
- Wymagany otwór w stole: ø 35 mm
- Wysięg: 215 mm

kod	PLN
970522	**360,00**



970300



810323

213,00



899,00

979983

Wirniki i elementy tnące ze stali nierdzewnej

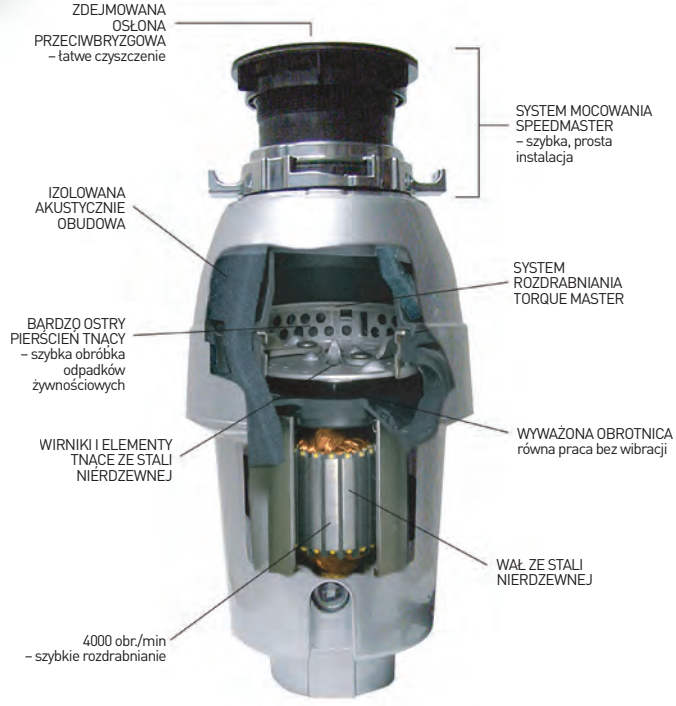


Kolanko spustowe młynka



Zdejmowana osłona przeciwbryzgowa





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
- Łożysko samosmarujące
- Łatwy i szybki w montażu
- Zdejmowana osłona przeciwbryzgowa i zaślepka (korek) gardzieli młynka
- W zestawie włącznik z wężykiem

kod	V	W	mm	PLN
979983	230	550	ø210x(H)406	**899,00**



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
- 2 pionowe, wewnętrzne przegrody do separacji tłuszczu i szlamu
- Dodatkowo zawór kulowy na opróżnianie komory na tłuszcz
- Kompaktowy rozmiar

kod	litry	mm	kg	PLN
975718	30	650x346x(H)308	13	**1150,00**
975725	60	728x416x(H)398	17	**1490,00**
979945	180	903x548x(H)629	36	**2290,00**



od **1150**^{00}

975718

SUSZARKA DO RĄK

448^{00}

- Włącznik elektroniczny, sensorowy
- Metalowa obudowa malowana na biało
- W zestawie kabel z wtyczką

kod	V	W	mm	PLN
221808	230	1500	240x210x(H)265	**448,00**



221808



968^{00}

810316

S.S. stainless steel

UMYWALKA BEZDOTYKOWA, NAŚCIENNA, MISA OKRĄGŁA

- Łatwe i higieniczne uruchamianie kolanem poprzez przycisk na panelu frontowym
- Całość ze stali nierdzewnej
- Mieszacz ciepłej i zimnej wody
- Wymiary komory: ø350x(H)123 mm
- W zestawie elementy przyłączeniowe

kod	mm	PLN
810316	400x400x(H)450	**968,00**



872^{00}

Umywalka uruchamiana kolanem

810309

18/10 stainless steel

UMYWALKA BEZDOTYKOWA, NAŚCIENNA, MISA PROSTOKĄTNA

- Łatwe i higieniczne uruchamianie kolanem poprzez wciśnięcie panelu frontowego
- Mieszacz ciepłej i zimnej wody pod panelem frontowym
- Wymiary komory: 330x230x(H)120 mm
- Wymiary panelu przedniego: 285x(H)185 mm
- Całość ze stali nierdzewnej
- Podłączenie wody: 1/2", otwór kanalizacyjny: ø52 mm
- W zestawie wylewka sztorcowa i dozownik mydła o poj. 0,5 l

kod	mm	PLN
810309	400x335x(H)570	**872,00**



809969

1304,00

S.S. stainless steel

UMYWALKA BEZDOTYKOWA, NAŚCIENNA, MISA OKRĄGŁA

- Łatwe i higieniczne uruchamianie kolanem poprzez przycisk
- na froncie umywalki
- Strumień wody płynie przez 4-6 s
- Całość wykonana ze stali AISI 304
- Wymiary komory: Ø340x(H)125 mm
- Tylni rant (H)100 mm
- Jedno wejście na zmieszaną wodę (ciepłą i zimną); przyłącze G 1/2"
- W zestawie: wylewka (H)185 mm oraz mechanizm uruchamiania kolanem z zaworem zwrotnym
- UWAGA: Zakres dostawy nie obejmuje wężyków, uszczelek,
- syfonu oraz zestawu do montażu umywalki do ściany.
- Waga netto: 4,5 kg

kod	mm	PLN
809969	400x400x(H)335	**1304,00**



809976

1209,00

S.S. stainless steel

UMYWALKA BEZDOTYKOWA, NAŚCIENNA, MISA PROSTOKĄTNA

- Łatwe i higieniczne uruchamianie kolanem poprzez wciśnięcie panelu frontowego
- Strumień wody płynie przez 4-6 s
- Całość wykonana ze stali AISI 304
- Wymiary komory: 340x230x(H)115 mm
- Osłona antybryzgowa ściany (H)100 mm
- Jedno wejście na zmieszaną wodę (ciepłą i zimną); przyłącze G 1/2"
- W zestawie: wylewka (H)185 mm oraz mechanizm uruchamiania kolanem z zaworem zwrotnym
- UWAGA: Zakres dostawy nie obejmuje wężyków, uszczelek,
- syfonu oraz zestawu do montażu umywalki do ściany
- Waga netto: 5,5 kg

kod	mm	PLN
809976	400x315x(H)470	**1209,00**



809983

2829,00

S.S. stainless steel

UMYWALKA BEZDOTYKOWA, WOLNOSTOJĄCA NA SZAFCE, MISA TRAPEZOWA

- Łatwa i higieniczna obsługa umywalki za pomocą mechanizmu nożnego
- Umywalka zamontowana na poręcznej szafce mogącej pomieścić środki czystości
- Otwarta tylna ścianka w szafce
- Drzwi z uchwytem w formie wygodnego przetłoczenia na całej wysokości
- Regulowane nóżki: od 130 do 195 mm
- Całość wykonana ze stali AISI 304
- Wymiary komory: 440x286x(H)125 mm
- Tylni rant (H)100 mm
- Dwa osobne wejście na wodę ciepłą i zimną; przyłącze 3/8"
- W zestawie: wylewka (H)185 mm oraz mechanizm uruchamiania kolanem z zaworem zwrotnym
- UWAGA: Zakres dostawy nie obejmuje wężyków, uszczelek,
- syfonu oraz zestawu do montażu umywalki do ściany
- Waga netto: 16,1 kg

kod	mm	PLN
809983	400x500x(H)995	**2829,00**



809990

2509,00

S.S. stainless steel

UMYWALKA BEZDOTYKOWA, WOLNOSTOJĄCA NA SZAFCE, MISA OKRĄGŁA

- Łatwe i higieniczne uruchamianie kolanem poprzez przycisk
- na froncie umywalki
- Strumień wody płynie przez 4-6 s
- Umywalka zamontowana na poręcznej szafce mogącej
- pomieścić środki czystości
- Otwarta tylna ścianka w szafce
- Drzwi z uchwytem w formie wygodnego przetłoczenia
- na całej wysokości
- Regulowane nóżki: od 130 do 195 mm
- Całość wykonana ze stali AISI 304
- Wymiary komory: Ø340x125 mm
- Tylni rant (H)100 mm
- Jedno wejście na zmieszaną wodę (ciepłą i zimną); przyłącze G 1/2"
- W zestawie: wylewka (H)185 mm oraz mechanizm uruchamiania kolanem z zaworem zwrotnym
- UWAGA: Zakres dostawy nie obejmuje wężyków, uszczelek, syfonu oraz zestawu do montażu umywalki do ściany
- Waga netto: 13,4 kg

kod	mm	PLN
809990	400x400x(H)995	**2509,00**



809952

370,00

S.S. stainless steel | PP polypropylene

NAŚCIENNY, PRZEMYSŁOWY DYSPENSER NA DUŻĄ ROLKĘ RĘCZNIKÓW PAPIEROWYCH

- Przeznaczony jako uzupełnienie wyposażenia wszelkiego rodzaju stanowisk pracy gdzie jest duże zapotrzebowanie na ręczniki papierowe
- Wygodne i szybkie pobieranie papieru dzięki ząbkowanemu ogranicznikowi
- Stelaż oraz ogranicznik ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wałek na rolkę papieru z żółtego polipropylenu
- Maksymalny rozmiar rolki: do Ø350x(H)300 mm
- Waga netto: 1,1 kg
- W komplecie zestaw do montażu na ścianę

kod	mm	PLN
809952	400x250x(H)280	**370,00**



809945

664,00

S.S. stainless steel

NAŚCIENNY DYSPENSER DO RĘCZNIKÓW PAPIEROWYCH W TYPIE Z LUB C

- Przeznaczony do użytku w toaletach publicznych
- Elegancka i trwała obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 0,8 mm
- Transparentne okienko z tworzywa MABS do kontroli ilości ręczników
- Wewnętrzna przestrzeń użytkowa o wymiarach 105x245 mm mieści 250 arkuszy ręczników papierowych złożonych w typie C oraz Z
- Zamykany na klucz
- Waga netto: 1,3 kg
- W komplecie zestaw do montażu na ścianę

kod	mm	PLN
809945	255x120x(H)325	**664,00**



809921

485,00

S.S. stainless steel

NAŚCIENNY DOZOWNIK DO MYDŁA

- Przeznaczony do toalet publicznych w restauracjach, hotelach, szkołach czy budynkach biurowych
- Elegancka i trwała obudowa ze stali AISI 304
- Zamek, dźwignia i pompka z tworzywa sztucznego POM
- Transparentna szybka z tworzywa ABS do kontroli zawartości dozownika
- Zamknięcie na klucz zabezpiecza dostęp do płynu
- Pojemność: 1,2 l
- Pojedyncza doza mydła: 1,6 ml
- Waga netto:1,4 kg
- Dołączony zestaw do montażu na ścianę

kod	mm	PLN
809921	110x105x(H)320	**485,00**



809938

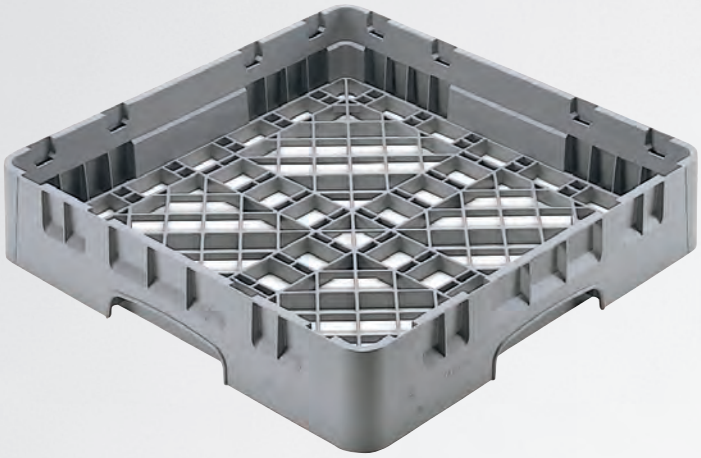
965,00

S.S. stainless steel

NAŚCIENNY, BEZDOTYKOWY, ELEKTRONICZNY DYSPENSER DO MYDŁA LUB ŻELU DO DEZYNFEKCJI

- Przeznaczony do toalet publicznych w restauracjach, hotelach, szkołach czy budynkach biurowych
- Elektroniczny czujnik zbliżeniowy kontroluje dozowanie porcji płynu
- Możliwość napełniania mydłem lub żelem dezynfekcyjnym
- Elegancka i trwała obudowa z polerowanej stali nierdzewnej AISI 304
- Pozostałe elementy dyspensera wykonane z tworzywa sztucznego (PS, TPE, POM)
- Transparentna szybka do kontroli zawartości dozownika
- Zamknięcie na klucz zabezpiecza dostęp do płynu
- System fotokomórki na 3 baterie C (baterie nie dołączone do zestawu)
- Pojemność: 1 l
- Pojedyncza doza płynu: 1,2 ml
- Waga netto: 1,8 kg
- Dołączony zestaw do montażu na ścianę

kod	mm	PLN
809938	124x108x(H)273	**965,00**



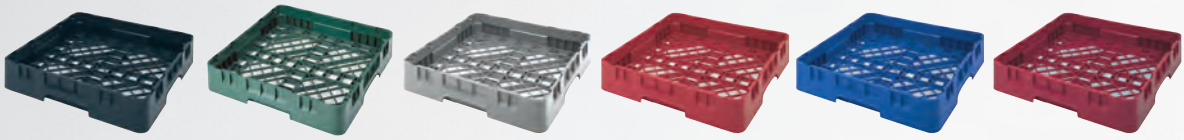


+93 °C

79,00

PP polypropylene

stackable



BR258110 BR258119 BR258151 BR258163 BR258186 BR258416

- Do bezpiecznego przechowywania i efektywnego mycia naczyń o dowolnym wymiarze
- Solidna i trwała konstrukcja wykonana z polipropylenu (PP)
- Odporny na wysokie temperatury (do 93°C) i działanie środków chemicznych
- Pełne ścianki i kratowane dno zapewniają dobrą cyrkulację wody i szybkie suszenie naczyń
- Łatwy transport dzięki specjalnym uchwytom i możliwości łączenia z innymi elementami marki Cambro
- Uniwersalne wymiary: 500x500x(H)101 mm
- Dostępny w 6 kolorach: czarnym, szarym, zielonym, czerwonym, niebieskim i żurawinowym
- Do kosza można przytwierdzić klips identyfikacyjny Extender ID (CECBL6000) – klips nie jest załączony w zestawie

kod	kolor	mm	PLN
BR258110	czarny	500x500x(H)101	**79,00**
BR258119	zielony	500x500x(H)101	**79,00**
BR258151	szary	500x500x(H)101	**79,00**
BR258163	czerwony	500x500x(H)101	**79,00**
BR258186	niebieski	500x500x(H)101	**79,00**
BR258416	żurawinowy	500x500x(H)101	**79,00**

Ścianki koszy zabezpieczają naczynia przed dotykiem, zanieczyszczeniami i niebezpieczeństwem uszkodzenia oraz chronią użytkowników przed skaleczeniami. Dzięki pokrywie i wózkowi, system zapewnia właściwe zamknięcie. Szkło pozostaje czyste podczas przechowywania, aby naczynia trzeba było myć tylko raz.





9 przegródek
150x150 mm
9E1151



16 przegródek
111x111 mm
16E1151



25 przegródek
89x89 mm
25E1151



36 przegródek
73x73 mm
36E1151



49 przegródek
62x62 mm
49E1151

NADSTAWKA DO KOSZY FULL DROP 500X500 MM SZARA, MODEL E1

- Nadstawka zapewnia odpowiednią ochronę naczyń podczas mycia, przechowywania i transportu
- Wykonana z odpornego na czynniki chemiczne i wysoką temperaturę (do 93°C) polipropylenu
- Posiada otwarte dno, dzięki któremu szkło umieszczone w nadstawce jest dokładnie oczyszczone i osuszone
- Uniwersalny rozmiar
- Dostępna w 5 wersjach konstrukcyjnych, co pozwala na indywidualny dobór nadstawki do średnicy naczyń
- Nadstawkę można łączyć z: kosz uniwersalny Camrack® (BR258)

kod	mm	PLN
9E1151	499x499x(H)51	**42,00**
16E1151	499x499x(H)51	**44,00**
25E1151	499x499x(H)51	**44,00**
36E1151	499x499x(H)51	**46,00**
49E1151	499x499x(H)51	**63,00**

od 42^{00}



9 przegródek
150x150 mm
9E2151



16 przegródek
111x111 mm
16E2151



25 przegródek
89x89 mm
25E2151



36 przegródek
73x73 mm
36E2151



49 przegródek
62x62 mm
49E2151

NADSTAWKA DO KOSZY HALF DROP 500X500 MM SZARA, MODEL E2

- Nadstawka zapewnia odpowiednią ochronę naczyń podczas mycia, przechowywania i transportu
- Wykonana z odpornego na czynniki chemiczne i wysoką temperaturę (do 93°C) polipropylenu
- Posiada otwarte dno, dzięki któremu szkło umieszczone w nadstawce jest dokładnie oczyszczone i osuszone
- Uniwersalny rozmiar
- Dostępna w 5 wersjach konstrukcyjnych, co pozwala na indywidualny dobór nadstawki do średnicy naczyń
- Nadstawkę można łączyć z: kosz uniwersalny Camrack® (BR258)

kod	mm	PLN
9E2151	499x499x(H)51	**40,00**
16E2151	499x499x(H)51	**41,00**
25E2151	499x499x(H)51	**41,00**
36E2151	499x499x(H)51	**44,00**
49E2151	499x499x(H)51	**59,00**

od 40^{00}

KOSZ NA SZTUĆCE CAMRACK® DO ZMYWAREK 500X500 MM, SZARY

- Przeznaczony do przechowywania i mycia sztućców oraz drobnych przyborów kuchennych w zmywarkach gastronomicznych
- Wykonany z trwałego polipropylenu, odpornego na działanie środków chemicznych i wysoką temperaturę (do 93°C)
- Boczne ścianki zatrzymują wodę i detergenty, dzięki czemu mycie naczyń jest efektywne
- Kratowane dno zapobiega wypadaniu drobnych elementów z kosza, jednocześnie ułatwiając ich mycie i suszenie
- Specjalne uchwyty ułatwiają transport kosza
- Możliwość piętrowego składowania koszy pozwala na oszczędność miejsca
- Miejsce na etykietę lub klips z opisem umożliwia szybką identyfikację zawartości
- Waga: 2,0 kg

81^{00}



FR258151

kod	kolor	mm	PLN
FR258151	szary	500x500x(H)101	**81,00**



OETR314151

125,00

KOSZ Z OTWARTYM BOKIEM NA TACE CAMRACK® DO ZMYWAREK, SZARY

- Przeznaczony do przechowywania i mycia dużych tac i innych naczyń o wymiarze większym od standardowego
- Wykonany z trwałego polipropylenu, odpornego na działanie środków chemicznych i wysoką temperaturę (do 93°C)
- Konstrukcja z kratowanym dnem, trzema ściankami zatrzymującymi wodę i detergenty oraz jednym otwartym bokiem pozwala na załadunek naczyń o dużym rozmiarze
- Duża pojemność dzięki słupkom podtrzymującym dla 9 dużych tac
- Specjalne uchwyty ułatwiają transport kosza
- Możliwość piętrowego składowania koszy pozwala na oszczędność miejsca
- Miejsce na etykietę lub klips z opisem umożliwia szybką identyfikację zawartości
- Waga: 1,75 kg

kod	kolor	mm	PLN
OETR314151	szary	500x500x(H)101	**125,00**



PR59314151

83,00

KOSZ NA TALERZE CAMRACK® DO ZMYWAREK 500X500 MM, SZARY

- Przeznaczony do przechowywania i mycia zarówno płytkich, jak i głębokich talerzy lub misek
- Wykonany z trwałego polipropylenu, odpornego na działanie środków chemicznych i wysoką temperaturę (do 93°C)
- Boczne ścianki zatrzymują wodę i detergenty, dzięki czemu mycie naczyń jest efektywne
- Kratowane dno ułatwia mycie i suszenie
- Specjalne uchwyty ułatwiają transport kosza
- Duża stabilność naczyń dzięki słupkom podtrzymującym pozwalającym na załadunek:
  - 10 szt. talerzy głębokich, misek, pater do ø25,4 cm
  - 18 szt. talerzy płaskich ø25,4 cm
  - 12 szt. talerzy płaskich ø30,5 cm
  - 27 szt. talerzy płaskich ø19 cm
  - 9 tacek ø36x46 cm
- Możliwość piętrowego składowania koszy pozwala na oszczędność miejsca
- Miejsce na etykietę lub klips z opisem umożliwia szybką identyfikację zawartości
- Waga: 1,95 kg

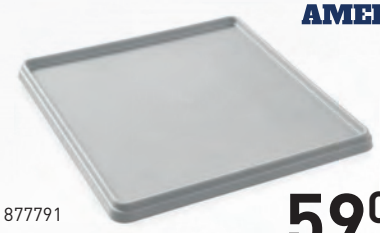
kod	kolor	mm	PLN
PR59314151	szary	500x500x(H)101	**83,00**

POKRYWA DO KOSZY 500×500 MM AMERBOX

- Zabezpiecza kosze z umytymi naczyniami przed niepożądanym działaniem czynników zewnętrznych
- Zwiększa higienę przechowywania naczyń, minimalizując
- ryzyko osiadania kurzu i zanieczyszczeń
- Nadaje się do mycia w zmywarkach

kod	kolor	mm	PLN
877791	Szary	500x500x(H)35	**59,00**

AMER★BOX®



877791

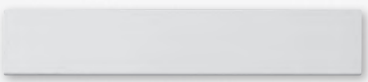
59,00

KLIPS IDENTYFIKACYJNY EXTENDER ID NA KOSZE CAMRACK®

- Przeznaczony do umieszczenia na koszu do zmywarki
- Umożliwia opis zawartości pojemnika według potrzeb kuchni
- Wykonany z bardzo wytrzymałego materiału ABS, który pozwala na wielokrotne mycie w zmywarkach przemysłowych
- Możliwość przemieszczania i zamiany klipsów między koszami
- Akcesorium do koszy Camrack®

kod	mm	PLN
CECBL6000	127x39	**7,00**

7,00



CECBL6000

299,00

AMER★BOX®

WÓZEK NA KOSZE UNIWERSALNE CAMRACK® 500×500 MM

- Przeznaczony do transportu uniwersalnych koszy Camrack® 500×500 mm
- Wykonany z polipropylenu odpornego na pękanie, rdzę i korozję
- Łatwe przemieszczanie dzięki 4 obrotowym kółkom

kod	kolor	mm	PLN
877807	Szary	500x500x(H)180	**299,00**



877807

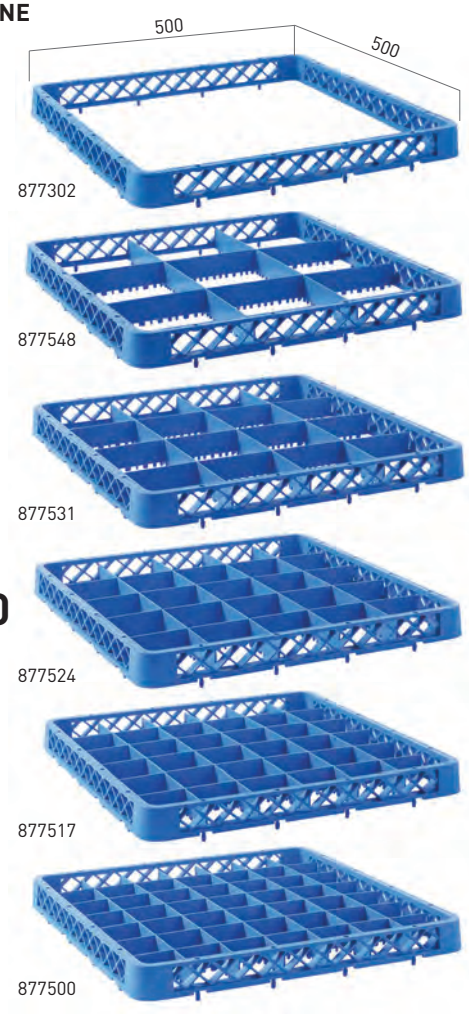


KOSZE DO ZMYWAREK I POJEMNIK NA NACZYNIA PROFI LINE

PP polypropylene



od **29,00**

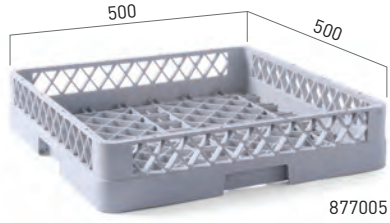


KOSZ DO SZKŁA 500×500 MM

kod	-	mm	PLN
877050	9 przegródek – 150x150 mm	500x500x(H)104	**71,00**
877043	16 przegródek – 113x113 mm	500x500x(H)104	**86,00**
877036	25 przegródek – 90x90 mm	500x500x(H)104	**85,00**
877029	36 przegródek – 75x75 mm	500x500x(H)104	**85,00**
877012	49 przegródek – 63x63 mm	500x500x(H)104	**86,00**

NADSTAWKA DO KOSZA 500×500 MM

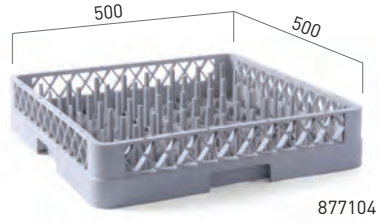
kod	-	mm	PLN
877302	bez przegródek	500x500x(H)45	**29,00**
877548	9 przegródek – 150x150 mm	500x500x(H)45	**44,00**
877531	16 przegródek – 113x113 mm	500x500x(H)45	**44,00**
877524	25 przegródek – 90x90 mm	500x500x(H)45	**43,00**
877517	36 przegródek – 75x75 mm	500x500x(H)45	**43,00**
877500	49 przegródek – 63x63 mm	500x500x(H)45	**44,00**



KOSZ UNIWERSALNY DO ZMYWARKI 500×500 MM

- Do filiżanek, garnków, misek itp.
- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Dno kratkowane

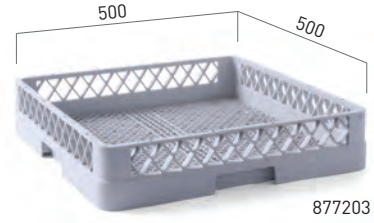
kod	mm	PLN
877005	500x500x(H)100	**71,00**



KOSZ NA TALERZE DO ZMYWARKI 500×500 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	PLN
877104	500x500x(H)100	**67,00**

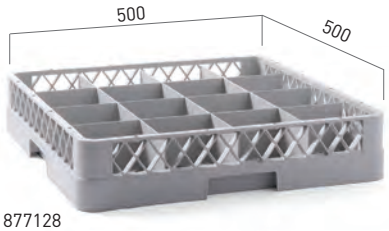


KOSZ NA SZTUĆCE DO ZMYWARKI, 500×500 MM

- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między sztućcami we wszystkich płaszczyznach
- Gęsta struktura zapobiega przedostawaniu się małych sztućców przez dno kosza

kod	mm	PLN
877203	500x500x(H)100	**71,00**

79,00



877128

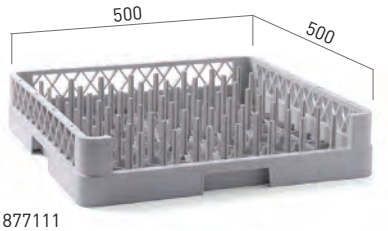
PP polypropylene

KOSZ DO FILIŻANEK 500×500 MM

- Optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Podział na 16 filiżanek – 113x113 mm

kod	mm	PLN
877128	500x500x(H)100	**79,00**

61,00



877111

PP polypropylene

KOSZ NA TACE

- Optymalny przepływ wody między tacami we wszystkich płaszczyznach
- Otwarta konstrukcja zapewniająca skuteczne mycie
- Słupki podtrzymujące tace

kod	mm	PLN
877111	500x500x(H)100	**61,00**

61,00



871331

871348

PP polypropylene

KOSZ DO SZKŁA DO ZMYWARKI, 400×400 MM

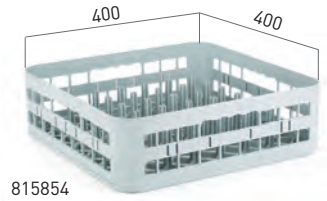
- Optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach

kod	-	mm	PLN
871331		400x400x(H)150	**61,00**
871348	słupki podtrzymujące	400x400x(H)110	**61,00**

KOSZE ZMYWAREK KITCHEN LINE

- Wykonane z trwałego polipropylenu, odpornego na działanie środków chemicznych i wysoką temperaturę (do 90°C)
- Otwarta konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między naczyniami lub sztućcami w każdej płaszczyźnie, dzięki czemu mycie naczyń jest efektywne
- Kratowane dna zapobiegają wypadaniu drobnych elementów z koszy, jednocześnie ułatwiając ich mycie i suszenie
- Profilowane uchwyty ułatwiają transport koszy
- Możliwość piętrowego składowania koszy pozwala na oszczędność miejsca

49,00

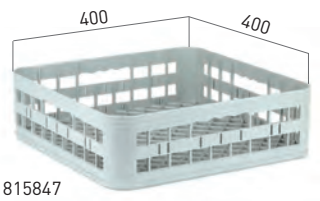


815854

NEW

PP polypropylene

stackable



815847

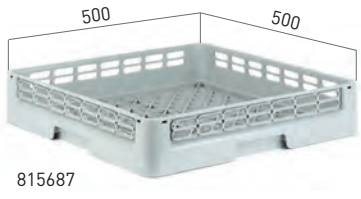
KOSZ NA TALERZE DO ZMYWAREK 400X400 MM

- Przeznaczony do przechowywania i mycia zarówno płytkich, jak i głębokich talerzy lub misek
- Duża stabilność talerzy dzięki podtrzymującym słupkom (6 rzędów po 6 słupków)

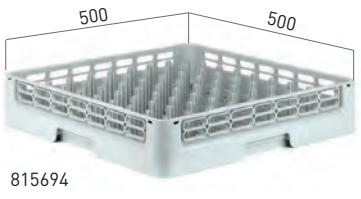
kod	kolor	mm	PLN
815854	szary	400x400x(H)120	**49,00**

KOSZ UNIWERSALNY DO ZMYWAREK 400X400 MM

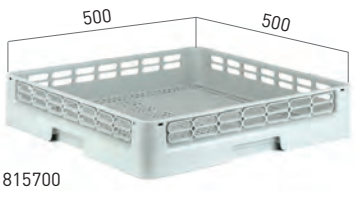
kod	kolor	mm	PLN
815847	szary	400x400x(H)120	**49,00**



815687



815694



815700

KOSZ UNIWERSALNY DO ZMYWAREK 500X500 MM

kod	kolor	mm	PLN
815687	szary	500x500x(H)100	**49,00**

KOSZ NA TALERZE DO ZMYWAREK 500X500 MM

- Przeznaczony do przechowywania i mycia zarówno płytkich, jak i głębokich talerzy lub misek
- Duża stabilność talerzy dzięki podtrzymującym słupkom (8 rzędów po 8 słupków)

kod	kolor	mm	PLN
815694	szary	500x500x(H)100	**49,00**

KOSZ NA SZTUĆCE DO ZMYWAREK 500X500 MM

kod	kolor	mm	PLN
815700	szary	500x500x(H)100	**49,00**

57,00



877180

POKRYWA NA KOSZ DO ZMYWARKI

kod	mm	PLN
877180	500x500	**57,00**

39,00



871102

PE polyethylene

POJEMNIK NA SZTUĆCE

– 8-częściowy z uchwytami

kod	mm	PLN
871102	425x205x(H)150	**39,00**

od 16,00



871300 871324

PP polypropylene

WKŁAD NA SZTUĆCE

kod	mm	PLN
871300	110x110x(H)140	**16,00**

WKŁAD NA SZTUĆCE

kod	mm	PLN
871324	125x84x(H)135	**18,00**

S.S. stainless steel

user assembly

1005,00



810583

WÓZEK DO TRANSPORTU KOSZY DO ZMYWAREK, 7× 500×500 MM

– Solidna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej, skręcana
– Na kosze do zmywarek o wymiarze 500x500 mm
– 7 par prowadnic rozmieszczonych co 200 mm
– Blokady na obu końcach prowadnic zapobiegają wypadaniu koszy z wózka podczas transportu
– 4 skrętne kółka jezdne, w tym 2 dwa wyposażone w hamulce oraz gumowe odbojniki zapewiają bezpieczne przemieszczanie wózka
– Dostarczany do samodzielnego montażu

kod	mm	PLN
810583	555x500x(H)1700	**1005,00**

493,00



877197

PP polypropylene

WÓZEK Z UCHWYTEM NA KOSZE 500×500 MM DO ZMYWARKI

– 4 koła: 2 skrętne z hamulcami i 2 stałe
– Uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
877197	575x545x(H)920	**493,00**

323,00



877173

PP polypropylene

WÓZEK NA KOSZE DO ZMYWARKI

– 4 koła: 2 skrętne z hamulcami i 2 stałe

kod	mm	PLN
877173	575x545x(H)210	**323,00**

3148,00

PE polyethylene

AMER★BOX

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 z polietylenu zabezpiecza naczynia przed wyszczerbieniem lub zbiciem
– Liczba stosów talerzy: 6
– Liczba talerzy w stosie: 50
– Kółka odporne na nierówności podłoża, nie zostawiają śladów nawet przy pełnym obciążeniu wózka
– 2 kółka skrętne z hamulcem ø10 mm, 2 duże kółka ø20 mm
– Odporny na wstrząsy i uderzenia
– Nie ulega korozji
– W standardzie winylowy pokrowiec pozwalający na zachowanie wysokich norm sanitarnych
– Średnica talerzy: ø115-330 mm

kod	mm	PLN
877906	930x720x(H)785	**3148,00**



877906



281208

ILOŚĆ JAJ 30

Zobacz film

281253

ILOŚĆ JAJ 10

od 629,00

NAŚWIETLACZ DO JAJ

- Urządzenie niezbędne w każdej kuchni: szkolnej, hotelowej, restauracji, stołówce, cukierni i wszędzie tam, gdzie stosuje się i wybija surowe jajka
- Jednocześnie dezynfekuje 10 jaj (281253) lub 30 jaj (281208)
- Czas naświetlania: ok. 150 s
- Po procesie odkażania jaja są suche i mogą być natychmiast użyte
- Sterylizacja jaj następuje poprzez proces naświetlania falami o długości 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 pokrytej proszkowo farbą poliestrową
- Zaleca się wymianę lamp po 7500 godzinach pracy

kod	-	V	W	mm	PLN
281253	na 10 jaj	230	32	422x228x(H)188	**629,00**
281208	na 30 jaj	230	78	358x512x(H)255	**1197,00**



995,00

281215

S.S. stainless steel

STERYLIZATOR DO NOŻY 30

- Idealny do sterylizacji noży
- Pojemność: do 30 szt.
- Dezynfekcja za pomocą bakteriobójczego promieniowania UV
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Możliwość zawieszenia na ścianie
- Wbudowany timer z regulacją do 120 min
- Waga: 8 kg

kod	V	W	mm	PLN
281215	230	15	482x155x(H)613	**995,00**



876,00

Zobacz film

281246

PMMA plexiglas

S.S. stainless steel

STERYLIZATOR DO NOŻY 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
- Mieści noże o maksymalnej wielkości: długość uchwytu - max 150 mm, długość ostrza - max 350 mm, grubość uchwytu - min 15 mm

kod	V	W	mm	PLN
281246	230	25	510x160x(H)610	**876,00**

GASTRO RENTAL

korzystaj bez kupowania



wynajem długoterminowy
urządzeń gastronomicznych
z pełnym serwisem i gwarancją

www.gastrorental.pl

gastrozmywarki.pl | gastropolerki.pl | gastro-outlet.pl

POLERKI DO SZTUĆCÓW

- Urządzenia o niewielkich rozmiarach idealne do zastosowania zarówno w dużych, jak i małych hotelach czy restauracjach
- W pełni automatyczny proces suszenia, polerowania i usuwania śladów po wodzie osadzających się na sztućcach po myciu – oszczędność czasu pracy personelu
- Okrągły kształt bębna oraz zaokrąglona rynna na sztućce ułatwiają płynne przemieszczanie się sztućców w całym cyklu bez powstawaniu zatorów
- Korpus i zbiornik polerujący wykonane ze stali nierdzewnej najwyższej jakości
- Lampa bakteriobójcza UVC, sterylizująca zarówno sztućce, jak i środek polerujący

od 18899,00

S.S. stainless steel | indoor



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	PLN
1370043	3000	3	stołowy	TAK	TAK	–	230	683	484x664x(H)410	43	**18899,00**
1370042	do 8000	5	wolnostojący	TAK	TAK	–	230	1208	633x791x(H)778	130	**28999,00**
1370046	do 8000	5	wolnostojący	TAK	TAK	–	400	1208	633x791x(H)778	130	**27860,00**
1370044	do 8000	5	wolnostojący	TAK	TAK	TAK	230	1258	633x791x(H)778	130	**32650,00**
1370048	do 8000	5	wolnostojący	TAK	TAK	TAK	230	1258	633x791x(H)778	130	**31799,00**

AKCESORIA

kod		PLN
976562	Biodegradowalny granulat do polerek do sztućców	**94,00**
2379015	Zestaw przednich kółek do polerek serii SAS – 2 szt.	**1619,00**


976562



94,00

560044

CZAPKA KUCHARSKA – ZESTAW 10 SZT.

- Plisowana z włókniny polipropylenowej
- Góra perforowana
- Rozmiar regulowany

kod	mm	szt./opak.
560044	ø600x(H)230	**2,00/20,00**

529,00



479,00

CL10W PR10W

PŁYN MYJĄCY DO TURBOPIECÓW XPRESSCHEF - ZESTAW 6 X 1L

kod	PLN
CL10W	**529,00**

PŁYN OCHRONNY DO TURBOPIECÓW XPRESSCHEF - ZESTAW 6 X 1L

kod	PLN
PR10W	**479,00**

HENDI
Tools for Chefs

EXTREME PROFESSIONAL



188,00



231388

EXTREME OVEN CLEANER PROFESJONALNY PŁYN DO CZYSZCZENIA PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH

- Wysoce alkaliczny preparat w koncentracie do okresowego i 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
- pH 14

kod	-	litry	PLN
231388	kanister	10	**188,00**

EXTREME BOOSTER PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA GRILLI I PIECÓW

- Gotowy do użycia silnie zasadowy preparat do bieżącego usuwania zanieczyszczeń tłuszczowo-smolistych, przypalonego tłuszczu i przebarwień pochodzenia organicznego
- Myje i odtłuszcza
- Zalecany do codziennego mycia grilli, pieców, piekarników, okapów
- Utrzymuje naturalny połysk mytych powierzchni
- Bezzapachowy
- pH 14

kod	litry	PLN	
975039	1	**19,00**	
976807	5	**89,00**	NEW



975039

od 19,00

Zobacz film





ZMYWARKI I HIGIENA

22,00



975466

EXTREME CLEAN 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 do stosowania w domu, garażu, ogrodzie
- Usuwa również plamy z powierzchni tekstylnych. pH 13

kod	-	litry	PLN
975466	butelka	1	**22,00**

30,00



979761

EXTREME STEEL PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI

- Niepozostawiający smug, gotowy do użycia preparat do pielęgnacji i odtłuszczania powierzchni ze stali nierdzewnej matowej (szczotkowej) i błyszczącej
- Usuwa ślady po palcach i bieżące opary tłuszczu
- Stosowany na bieżąco wydobywa głębię koloru polerowanej powierzchni i pozostawia efekt lustra
- Zalecany do zewnętrznych powierzchni wyposażenia kuchni, kabin wind, okapów
- Nie wymaga spłukiwania
- pH 7

kod	-	litry	PLN
979761	butelka	1	**30,00**

23,00



979778

EXTREME DEGREASE 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 czyszczenia posadzek, ścian, elementów urządzeń, prania odzieży roboczej z jednoczesnym odplamianiem
- Przeznaczony do mycia ręcznego, ciśnieniowego i w automatach szorujących

kod	-	litry	PLN
979778	butelka	1	**23,00**



HENDI
Tools for Chefs

eXTREME
PROFESSIONAL



od 129,00



975046

975053

EXTREME WASH 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
- Neutralny w roztworze
- Zalecany do wszystkich zmywarek AGD oraz przemysłowych
- pH 14

kod	-	PLN
975053	kanister 10 l	**129,00**
975046	kanister 20 l	**239,00**

od 79,00



975015

975022

EXTREME SHINE 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. pH 1

kod	-	PLN
975022	kanister 5 l	**79,00**
975015	kanister 10 l	**119,00**

170,00



EXTREME WASH AND CLEAN SET ZESTAW PROFESJONALNYCH PREPARATÓW DO MYCIA I PŁUKANIA NACZYŃ W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH

- Zestaw zawiera preparat 975053 i 975022

kod	PLN
979792	**170,00**

303,00



699317

EXTREME ALU WASH PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA NACZYŃ ALUMINIOWYCH W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH

- Specjalnie opracowany detergent do użytku w profesjonalnych zmywarkach do naczyń
- Idealny do mycia wyposażenia i przyborów kuchennych i piekarniczych, takich jak: pojemniki, tace, patelnie, półmiski, sprzęt kuchenny oraz sztućce z aluminium, stali nierdzewnej, tworzyw sztucznych i porcelany
- Skutecznie usuwa pozostałości białka, tłuszczu, skrobi i olejów
- Delikatny dla powierzchni ze stali nierdzewnej i aluminium
- Działa odpieniająco, gwarantując całkowitą czystość cyklu myjącego
- Należy wstępnie sprawdzić działanie środka na anodowane aluminium

kod	-	PLN
699317	kanister 20 l	**303,00**

33,00



975145

EXTREME PURE PROFESJONALNY KONCENTRAT DO RĘCZNEGO MYCIA NACZYŃ

- Koncentrat o odczynie neutralnym do ręcznego mycia naczyń
- 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

kod	-	PLN
975145	kanister 5 l	**33,00**

18,00



975008

EXTREME DESCALER PROFESJONALNY PREPARAT DO ODKAMIENIANIA ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH

- Preparat do gruntownego, 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	-	PLN
975008	butelka 1 l	**18,00**



HENDI
Tools for Chefs

EXTREME PROFESSIONAL

od 31,00





976678



976661

EXTREME MILK SYSTEM CLEANER NEW FORMULA PROFESJONALNY PŁYN DO CZYSZCZENIA TORU SPIENIANIA MLEKA W EKSPRESACH AUTOMATYCZNYCH

- Do czyszczenia toru spieniania mleka we wszystkich ekspresach do kawy wyposażonych w instalacje lub przystawki spieniające
- Usuwa stare, skrystalizowane białka oraz tłuszcz
- Na bieżąco udrażnia przewody
- Butelka z wygodnym dozownikiem

kod	litry	PLN
976661	0,25	**31,00**
976678	1	**47,00**



231296

19,00

EXTREME MILK FROTHER CLEANER PROFESJONALNY PŁYN DO CZYSZCZENIA TORU SPIENIANIA MLEKA W EKSPRESACH DO KAWY

- Preparat do czyszczenia toru spieniania mleka we wszystkich ekspresach do kawy wyposażonych w instalację lub przystawki spieniające
- Usuwa stare, skrystalizowane białka i tłuszcz
- Na bieżąco udrażnia przewody
- Zawiera kwas amidosulfonowy i fosforowy
- Działa odkamieniająco

kod	-	litry	PLN
231296	butelka	1	**19,00**



EXTREME COFFEE TABLETS NEW FORMULA PROFESJONALNY ŚRODEK DO MYCIA EKSPRESÓW

- Do usuwania różnego rodzaju zabrudzeń powstałych w wylewkach, filtrach i łyżkach ekspresów do kawy
- Preparat czyści także termosy, warniki i dzbanki do kawy
- Czyszczenie preparatem należy wykonywać co 2 tygodnie lub co 250 filiżanek kawy
- UWAGA: Preparat nie ma właściwości odkamieniających
- W celu odkamienienia zaleca się stosowanie odkamieniacza Extreme Descaler

kod	ilość szt. w opak.	szt./opak.
976630	1	1,20/30,00
976654	10	1,50/15,00
976647	10	0,90/360,00

od **0,90** szt.



976630



976654

47,00





976685

EXTREME COFFEE LAB NEW FORMULA PROFESJONALNY PROSZEK DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW KOLBOWYCH

- 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

kod	waga (kg)	PLN
976685	0,75	47,00

2,30 szt.





976692

EXTREME DESCALER NEW FORMULA PROFESJONALNY ODKAMIENIACZ – 30 SZT. TABLETEK W OPAKOWANIU

- 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	-	szt./opak.
976692	30 tabletek	2,30/69,00

30,00

EXTREME DESCALER PROFESJONALNY PROSZEK DO USUWANIA KAMIENIA I 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	-	PLN
979754	opakowanie 0,5 kg	30,00



979754



HENDI
Tools for Chefs

EXTREME PROFESSIONAL

Zobacz film





od **19,00**



975039

976807

EXTREME BOOSTER PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA GRILLI I PIECÓW

- Gotowy do użycia silnie zasadowy preparat do bieżącego usuwania zanieczyszczeń tłuszczowo-smolistych, przypalonego tłuszczu i przebarwień pochodzenia organicznego
- Myje i odtłuszcza
- Zalecany do codziennego mycia grilli, pieców, piekarników, okapów
- Utrzymuje naturalny połysk mytych powierzchni
- Bezzapachowy
- pH 14

kod	litry	PLN	
975039	1	19,00	
976807	5	89,00	NEW

od **390,00**



947012



947036



947098

FILTR Z GŁOWICĄ DO KOSTKAREK 3.0

- Kompletna stacja filtracji wody przeznaczona do kostkarek i łuskarek podblatowych
- Wydajność okresowa: 12 miesięcy lub 30 000 l
- Stacja posiada naścienny system mocujący

kod	-	mm	PLN
947012		180x90x(H)340	**417,00**
947029	wkład zamienny	180x90x(H)340	**66,00**

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 l
- Stacja posiada naścienny system mocujący

kod	-	mm	PLN
947036		340x90x(H)340	**645,00**
947043	wkład zamienny	340x90x(H)340	**213,00**

FILTR DO EKSPRESÓW 4.5 Z GŁOWICĄ

- Kompletna stacja filtracji wody przeznaczonej do ekspresów automatycznych, półautomatycznych i warników do wody
- Wydajność przepływowa: 4500 porcji kawy lub herbaty

kod	-	mm	PLN
947074		420x85x(H)300	**390,00**
947081	wkład zamienny	420x85x(H)300	**138,00**

FILTR DO EKSPRESÓW 10.5 Z GŁOWICĄ

- Kompletna stacja filtracji wody przeznaczonej do ekspresów automatycznych, półautomatycznych i warników do wody
- Wydajność przepływowa: 10 500 porcji kawy lub herbaty

kod	-	mm	PLN
947098		420x173x(H)300	**588,00**
947104	wkład zamienny	420x173x(H)300	**256,00**

FILTR UNIWERSALNY HORECA Z GŁOWICĄ

- Kompletna stacja filtracji wody przeznaczonej do zasilania ekspresów automatycznych i kolbowych
- System niezbędny w miejscach o bardzo dużym zapotrzebowaniu na filtrowaną wodę
- Okresowy – niezależnie od ilości przefiltrowanej wody wystarcza na 12 miesięcy
- Filtracja zapobiega osadzaniu się kamienia
- Stacja posiada naścienny system mocujący

kod	-	mm	PLN
947050		250x90x(H)340	**680,00**
947067	wkład zamienny	250x90x(H)340	**459,00**



235928

FILTR VENDINGOWY

74,00

- 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: 1/4"
- Trwałość: 6 miesięcy/11 000 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)

kod	ø	długość (mm)	PLN
235928	ø50	(L)280	**74,00**

FILTRY DO WODY

od **199,00**

UNIWERSALNA, Z REGULACJĄ – DO WSZYSTKICH TYPÓW URZĄDZEŃ

DO EKSPRESÓW DO KAWY

DO PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH ORAZ KOSTKAREK

BRITA



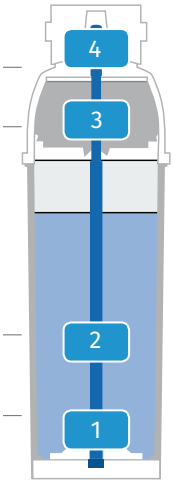
kod	1013637	1002952	1002949	1033041
nazwa	GŁOWICA PURITY C by-pass 0-70% 3/8"	GŁOWICA PURITY C by-pass 30% 3/8"	GŁOWICA PURITY C by-pass 0% 3/8"	LICZNIKI PRZEPŁYWU
przeznaczenie	uniwersalna	do ekspresów do kawy	do pieców konwekcyjno-parowych, piekarników oraz kostkarek	
PLN	**199,00**	**124,00**	**124,00**	**357,00**

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 **199,00**



kod	1002730	102828	102826	1002045	1012446
nazwa	PURITY C 50	PURITY C 150	PURITY C 300	PURITY C 500	PURITY C 1100
PLN	**199,00**	**295,00**	**425,00**	**639,00**	**919,00**
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

BRITA

od 205,00





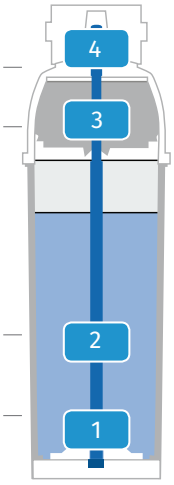
kod	1023325	1033041
nazwa	BRITA PURITY C STEAM by-pass	LICZNIKI PRZEPŁYWU
opis	czterostopniowa regulacja przepływu wody	
PLN	**205,00**	**357,00**

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



od 664,00





kod	1023320	1023328
nazwa	BRITA PURITY C 500 STEAM	BRITA PURITY C 1100 STEAM
PLN	**664,00**	**975,00**
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

UZDATNIACZE WODY

- Stosowanie uzdatniaczy 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 3/4"
- 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



899,00

230442

UZDATNIACZ WODY PÓŁAUTOMATYCZNY

- Półautomatyczny, inicjowany ręcznie proces regeneracji złoża przy pomocy solanki
- Waga: 8 kg

kod	V	W	mm	PLN
230442	230	18	195x360x(H)510	**899,00**



1199,00

230459

UZDATNIACZ DO WODY AUTOMATYCZNY

- Automatyczny proces regeneracji złoża przy pomocy solanki
- Panel sterowania umożliwia precyzyjne określenie m.in. czasu pracy urządzenia, czasu trwania regeneracji oraz objętości wody do uzdatnienia
- Zabezpieczenie przed dostępem dzieci dzięki funkcji automatycznej blokady
- Waga: 7,7 kg

kod	V	W	mm	PLN
230459	230	18	206x380x(H)480	**1199,00**



42,00

231265

TABLETKI SOLNE DO UZDATNIANIA WODY

- Skład surowcowy: chlorek sodu NaCl

kod	waga [kg]	PLN
231265	25	**42,00**



UZDATNIACZE DO WODY

- Uzdatnianie 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 **328**^{00}



231234 231227 231210

UZDATNIACZ DO WODY Z TRADYCYJNYMI ZAWORAMI

- Podczas regeneracji uzdatniacza nie można korzystać z urządzenia do niego podłączonego
- Maks./min. ciśnienie wody: 1-8 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"

kod	wydajność filtra (20°F/30°F/40°F)	litry	mm	PLN
231210	1680/1120/840	8	ø185x(H)400	**328,00**
231227	2520/1680/1260	12	ø185x(H)500	**394,00**
231234	3360/2240/1680	16	ø185x(H)600	**469,00**

od **406**^{00}



230374 230367 230350

By-Pass umożliwia korzystanie z urządzeń podczas regeneracji zmiękczacza



UZDATNIACZ DO WODY Z BY-PASSEM

- Podczas regeneracji można korzystać z urządzenia do niego podłączonego, ale podawana do urządzenia woda nie jest zmiękczona
- Maks./min. ciśnienie wody: 1-8 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"

kod	wydajność filtra (20°F/30°F/40°F)	litry	mm	PLN
230350	1680/1120/840	8	ø185x(H)400	**406,00**
230367	2520/1680/1260	12	ø185x(H)500	**479,00**
230374	3360/2240/1680	16	ø185x(H)600	**515,00**

LAMPY OWADOBÓJCZE DO UŻYTKU W KUCHNI I RESTAURACJI



270080

419,00

LAMPA OWADOBÓJCZA, 100 M²

- Odpowiednia do użytku w kuchni i w pomieszczeniach, w których serwowane są potrawy
- Metalowa obudowa z możliwością zamocowania na ścianie
- 2 świetlówki UVA 15 W
- W zestawie taśma klejąca do łapania owadów

kod	V	W	mm	szt./opak.
270080	230	30	480x100x(H)285	**419,00**
270028	230	2x15	świetlówka zamienna – zestaw 2 szt.	**60,00/120,00**

LAMPY OWADOBÓJCZE



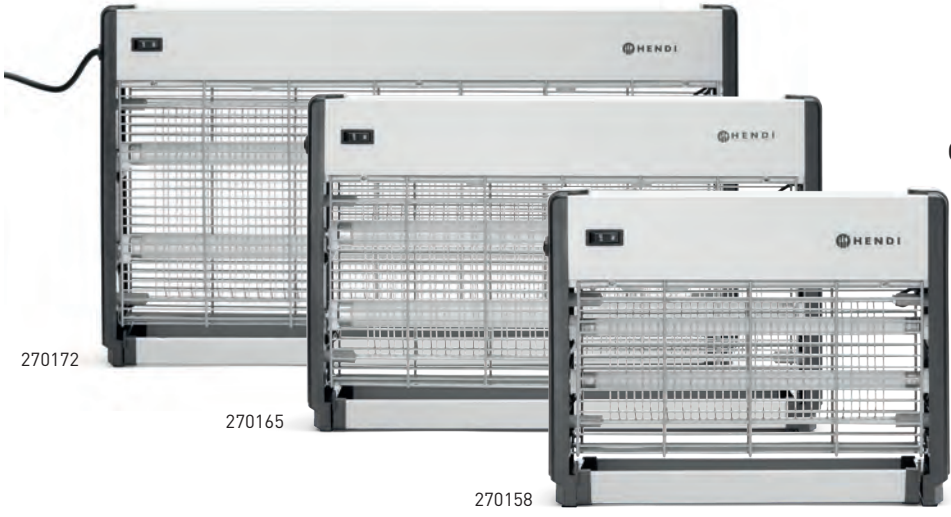
270097

279,00

LAMPA OWADOBÓJCZA, 300 M²

- Obudowa z ognioodpornego tworzywa ABS zapewnia bezpieczne użytkowanie
- Wysokiej jakości żarówki UVA LED o żywotności do 20 000 godzin
- Owadobójcze działanie napięcia 2000-2500 V
- Wyjmowana tacka ułatwia czyszczenie
- Można zamontować na suficie za pomocą łańcuszka lub postawić

kod	V	W	mm	PLN
270097	230	13	470x100x(H)263	**279,00**



270172

270165

270158

ABS plastic | Al aluminium | indoor

od 199,00





Wyjmowana tacka

LAMPA OWADOBÓJCZA

- Obudowa ze specjalnego stopu aluminium i ognioodpornego tworzywa ABS zapewnia bezpieczne użytkowanie
- 2 świetlówki UVA
- Owadobójcze działanie napięcia 2000–2500 V
- Wyjmowana tacka umożliwia łatwe czyszczenie
- Można zamontować na suficie za pomocą łańcuszka lub postawić

kod	V	W	mm	PLN
270158	230	26	335x90x(H)260	**199,00**
270165	230	40	485x90x(H)310	**229,00**
270172	230	45	640x90x(H)360	**249,00**

od **282**^{00}

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 UVA 36 W zabezpieczona folią przed stłuczeniem
- Taśma klejąca do łapania owadów na tylnym panelu
- Łatwa do wymiany świetlówka i taśma klejąca
- W zestawie taśma klejąca (390x270 mm)

kod	V	W	mm	szt./opak.
270196	230	36	475x80x(H)283	**282,00**
270233	taśma klejąca 10 szt.		390x270	**13,00/130,00**
270240	świetlówka zamienna			**75,00**



270196



LAMPY OWADOBÓJCZE DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ POMIESZCZEŃ

ABS plastic | in- & outdoor

od **345**^{00}



270066

LAMPA OWADOBÓJCZA WODOODPORNA

- Obudowa z ognioodpornego tworzywa ABS zapewnia bezpieczne użytkowanie
- 2 świetlówki UVA
- Owadobójcze działanie napięcia 2000 V
- Współczynnik szczelności: IPX4
- Możliwość używania wewnątrz budynków i na zewnątrz
- Wyjmowana tacka umożliwia łatwe mycie
- Uchwyt łańcuszkowy

kod	-	V	W	mm	szt./opak.
270066	100 m²	230	40	510x105x(H)315	**345,00**
270141	150 m²	230	45	680x135x(H)310	**429,00**
935286	świetlówka zamienna do 270066 – zestaw 2 szt.				**37,00/74,00**



Uchwyt łańcuszkowy



Wyjmowana tacka

ŚWIETLÓWKA DO LAMPY OWADOBÓJCZEJ

- Świetlówka fluorescencyjna UV-A

kod	dla	V	W	mm	PLN
934159	270158	230	8	285x15x(H)15	**29,00**
934166	270172 - 270141	230	20	570x20x(H)20	**30,00**



934159

od **29**^{00}

AMER★BOX®







691045

POKRYWA DO KONTENERA OKRĄGŁEGO

kod	-	mm	PLN
691045	do 691038	ø580	**87,00**
691410	do 691403	ø500	**76,00**

od **76⁰⁰**

PP polypropylene



691052

POKRYWA Z OTWOREM DO KONTENERA OKRĄGŁEGO

kod	-	mm	PLN
691052	do 691038	ø580x(H)80	**145,00**
691427	do 691403	ø500x(H)100	**119,00**



691069

POKRYWA UCHYLNA DO KONTENERA OKRĄGŁEGO

kod	-	mm	PLN
691069	do 691038	ø580x(H)190	**194,00**
691434	do 691403	ø500x(H)190	**125,00**



691076

WÓZEK DO KONTENERA OKRĄGŁEGO

kod	-	mm	PLN
691076	do 691038	ø580x(H)130	**199,00**
691441	do 691403	ø500x(H)130	**142,00**



691038

KONTENER OKRĄGŁY

kod	litry	mm	PLN
691038	120	ø580x(H)700	**359,00**
691403	80	ø500x(H)620	**294,00**

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%

AMER★BOX®



PP
polypropylene

DESIGNED IN USA

od 272,00



691151

POJEMNIK NA ODPADY Z PEDAŁEM

kod	litry	mm	PLN
691151	68	504x412x(H)673	**272,00**
691168	87	504x412x(H)820	**446,00**



od 54,00



691144

691175



199,00

691137

POKRYWA Z OTWOREM DO KONTENERA PROSTOKĄTNEGO 60 L

kod	-	mm	PLN
691144	otwór prostokątny	660x470x(H)30	**59,00**
691175	otwór okrągły	660x470x(H)30	**54,00**

POJEMNIK PROSTOKĄTNY NA ODPADY, 60 L

kod	litry	mm	PLN
691137	60	440x320x(H)580	**199,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

KOSZE NA ŚMIECI I POPIELNICE

- Korpus ze stali nierdzewnej
- Powierzchnia zewnętrzna polerowana
- Wygodne, higieniczne otwieranie
- Pedał z nakładką antypoślizgową
- Innowacyjny mechanizm „click lock" blokujący klapę kosza po otwarciu
- Wewnętrzny elastyczny kosz z polipropylenu wyposażony w podwójną rączkę służącą jako blokada worka na śmieci

od **59,00**

KOSZ PEDAŁOWY OKRĄGŁY Z WKŁADEM

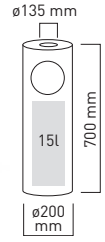
kod	litry	mm	PLN
691311	5	ø210x(H)280	**59,00**
691335	20	ø300x(H)440	**129,00**
691342	30	ø300x(H)650	**169,00**



691342

172,00



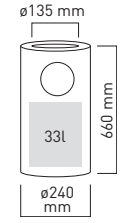


691380

in- & outdoor

329,00





691397

in- & outdoor

KOSZ STOJĄCY Z POPIELNICĄ

kod	litry	mm	PLN
691380	15	ø200x(H)700	**172,00**

KOSZ STOJĄCY Z POPIELNICĄ

kod	litry	mm	PLN
691397	33	ø240x(H)660	**329,00**

48,00

PP polypropylene



663950

POTYKACZ INFORMACYJNY „ŚLISKA PODŁOGA"

– Ostrzeżenie w 5 wersjach językowych

kod	mm	PLN
663950	300x460x(H)615	**48,00**

599,00



691083

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	PLN
691083	900x650x(H)850	**599,00**

633,00



Nożny przycisk zaciskowy otwierający worek



691021

S.S. stainless steel

STOJAK NA WOREK NA ODPADY

– Stelaż ze stali nierdzewnej
– Nożny przycisk zaciskowy otwierający worek
– 2 kółka z hamulcami
– Stelaż przeznaczony na worek o wymiarach ok. 60x90 cm, czyli ok. 70/80 l

kod	mm	PLN
691021	420x580x(H)960	**633,00**

1199,00



691120

S.S. stainless steel

KOSZ STOJĄCY, 43 L

– Wykonany ze stali nierdzewnej
– Z obrotową pokrywą

kod	mm	PLN
691120	360x360x(H)740	**1199,00**

Meble skręcane HENDI ze stali nierdzewnej
Łatwy, samodzielny i szybki montaż
Kompaktowe opakowanie – niskie koszty transportu



MEBLE SKRĘCANE HENDI
DOSTARCZANE SĄ W PORĘCZNYM
OPAKOWANIU

1



GOTOWE DO MONTAŻU WRAZ
ZE ŚRUBAMI I KLUCZEM IMBUSOWYM

2

SOLIDNY MEBEL
GOTOWY W 5 MINUT



4

SZYBKI MONTAŻ
PRZY POMOCY KLUCZA
IMBUSOWEGO I ŚRUB



3



KLUCZ IMBUSOWY
DO SZYBKIEGO MONTAŻU



SOLIDNE MOCOWANIE NÓG
ZA POMOCĄ DWÓCH ŚRUB



POZIOMOWANIE
I REGULACJA WYSOKOŚCI STOŁU

REGAŁY MAGAZYNOWE Z 4 PÓŁKAMI PEŁNYMI

– Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
– Nogi wykonane z profili 30×30 mm
– Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie półek wynosi 70 kg/m²
– Regulowane stopki – 25 mm w górę lub 5 mm w dół



812525

od **780**^{00}

REGAŁ MAGAZYNOWY Z 4 PÓŁKAMI PEŁNYMI – SKRĘCANY

– Konstrukcja skręcana

430 stainless steel | user assembly

kod	mm	PLN
812501	600x400x(H)1800	**780,00**
812518	800x400x(H)1800	**960,00**
812525	1000x400x(H)1800	**1070,00**
812532	1000x500x(H)1800	**1180,00**
812549	1200x500x(H)1800	**1125,00**
812556	1000x600x(H)1800	**1120,00**
812563	1200x600x(H)1800	**1390,00**

STOŁY SKRĘCANE

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- W całości wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Blat roboczy wypełniony laminowaną, wodoodporną płytą wzmacniającą i wygłuszającą mebel
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm
- Skręcana konstrukcja umożliwiająca złożenie, magazynowanie i przewożenie mebla
- Dostęp do przestrzeni roboczej z każdej strony
- Dopuszczalne obciążenie blatu i półki: ok. 70 kg/m²
- Regulowane stopki: 25 mm w górę lub 5 mm w dół



811276

od **769,00**



811511

od **599,00**

STÓŁ CENTRALNY BEZ PÓŁKI - SKRĘCANY

- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu wynosi 70 kg/m²

kod	mm	PLN
BEZ PÓŁKI, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM		
816196	800x600x(H)850	**769,00** NEW
811276	1000x600x(H)850	**670,00**
811283	1200x600x(H)850	**720,00**
811290	1400x600x(H)850	**774,00**

STÓŁ CENTRALNY Z PÓŁKĄ - SKRĘCANY

- Półka bez możliwości regulacji – od podłogi do dolnej krawędzi półki 160 mm
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu i półki wynosi 70 kg/m²

kod	mm	PLN
Z PÓŁKĄ, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM		
816189	800x600x(H)850	**599,00** NEW
811511	1000x600x(H)850	**799,00**
811528	1200x600x(H)850	**901,00**
811535	1400x600x(H)850	**1016,00**
811542	1600x600x(H)850	**1118,00**
811559	1800x600x(H)850	**1179,00**
Z PÓŁKĄ, GŁĘBOKOŚĆ 700 MM		
815830	800x700x(H)850	**989,00**
810705	1000x700x(H)850	**1059,00**
810712	1200x700x(H)850	**1099,00**
810729	1400x700x(H)850	**1140,00**
810736	1600x700x(H)850	**1169,00**
810743	1800x700x(H)850	**1239,00**



Blat roboczy wypełniony od spodu płytą laminowaną, wodoodporną, wzmacnia i wygłusza mebel

STOŁY SKRĘCANE

- Do użytku w profesjonalnej gastronomii
- W całości wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Blat roboczy wypełniony laminowaną, wodoodporną płytą wzmacniającą i wygłuszającą mebel
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm
- Skręcana konstrukcja umożliwiająca złożenie, magazynowanie i przewożenie mebla
- Rant przyścienny 40 mm zapobiega zabrudzeniom ściany
- Dopuszczalne obciążenie blatu i półki: ok. 70 kg/m²
- Regulowane stopki: 25 mm w górę lub 5 mm w dół



811245

od **542,00**



811467

od **713,00**

STÓŁ PRZYŚCIENNY BEZ PÓŁKI - SKRĘCANY

- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu wynosi 70 kg/m²

kod	mm	PLN
GŁĘBOKOŚĆ 600 MM		
811238	800x600x(H)850	**542,00**
811245	1000x600x(H)850	**665,00**
811252	1200x600x(H)850	**776,00**
811269	1400x600x(H)850	**796,00**
GŁĘBOKOŚĆ 700 MM		
812679	1000x700x(H)850	**730,00**
812686	1200x700x(H)850	**779,00**
812693	1400x700x(H)850	**870,00**

STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ - SKRĘCANY

- Półka bez możliwości regulacji – od podłogi do dolnej krawędzi półki 160 mm
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu i półki wynosi 70 kg/m²

kod	mm	PLN
GŁĘBOKOŚĆ 600 MM		
811450	800x600x(H)850	**713,00**
811467	1000x600x(H)850	**799,00**
811474	1200x600x(H)850	**901,00**
811481	1400x600x(H)850	**1016,00**
811498	1600x600x(H)850	**1118,00**
811504	1800x600x(H)850	**1179,00**
GŁĘBOKOŚĆ 700 MM		
812716	800x700x(H)850	**989,00**
812723	1000x700x(H)850	**1059,00**
812730	1200x700x(H)850	**1099,00**
812747	1400x700x(H)850	**1140,00**
812754	1600x700x(H)850	**1169,00**
812761	1800x700x(H)850	**1239,00**

STOŁY ZE ZLEWEM – SKRĘCANE

- Wytrzymała, profesjonalna konstrukcja skręcana
- Komory zlewów tłoczone z jednego arkusza stali nierdzewnej, nie wchodzą w reakcję z żywnością i są odporne na uszkodzenia mechaniczne
- Komora wspawana bezszczelinowo w blat
- Wymiary zlewu: 400×400×(H)250 mm
- Standardowe przetłoczenie w dnie do syfonu: ø50 mm
- Otwór na baterię: ø30 mm
- Przetłoczenie blatu 10 mm zapobiegające wylewaniu się wody
- Konstrukcja skręcana
- Nogi wykonane z profili 40×40 mm
- Rant przyścienny o szer. 40 mm zapobiegający zabrudzeniom ściany
- Tylne nogi stołu odsunięte od ściany na 50 mm dla ułatwienia przeprowadzenia instalacji naściennej
- Regulowane stopki: 25 mm w górę lub 5 mm w dół



811573

od **959,00**



811870

od **1050,00**

STÓŁ ZE ZLEWEM 1-KOMOROWYM – SKRĘCANY

– Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu wynosi 70 kg/m²

kod	mm	lokalizacja komory	PLN
GŁĘBOKOŚĆ 600 MM			
811849	600x600x(H)850	pośrodku	**959,00**
811573	1000x600x(H)850	po prawej	**1290,00**
812648	1000x600x(H)850	po lewej	**1290,00**
GŁĘBOKOŚĆ 700 MM			
812877	600x700x(H)850	pośrodku	**1090,00**
812884	1000x700x(H)850	po prawej	**1390,00**
812891	1000x700x(H)850	po lewej	**1390,00**

STÓŁ ZE ZLEWEM I PÓŁKĄ - SKRĘCANY

– Półka bez możliwości regulacji – od podłogi do dolnej krawędzi półki odległość 160 mm
– Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu i półki wynosi 70 kg/m²

kod	mm	lokalizacja komory	PLN
GŁĘBOKOŚĆ 600 MM			
811856	600x600x(H)850	pośrodku	**1050,00**
811863	800x600x(H)850	po prawej	**1200,00**
812495	800x600x(H)850	po lewej	**1200,00**
811870	1000x600x(H)850	po prawej	**1280,00**
812631	1000x600x(H)850	po lewej	**1280,00**
GŁĘBOKOŚĆ 700 MM			
812938	1000x700x(H)850	po prawej	**1390,00**
812945	1000x700x(H)850	po lewej	**1390,00**

Przetłoczenie blatu 10 mm zapobiega wylewaniu się wody



STOŁY ZE ZLEWEM – SKRĘCANE

- Wytrzymała, profesjonalna konstrukcja skręcana
- Komory zlewów tłoczone z jednego arkusza stali nierdzewnej, nie wchodzą w reakcję z żywnością i są odporne na uszkodzenia mechaniczne
- Komora wspawana bezszczelinowo w blat
- Wymiary zlewu: 400×400×(H)250 mm
- Standardowe przetłoczenie w dnie do syfonu: ø50 mm
- Otwór na baterię: ø30 mm
- Przetłoczenie blatu 10 mm zapobiegające wylewaniu się wody
- Konstrukcja skręcana
- Nogi wykonane z profili 40×40 mm
- Rant przyścienny o szer. 40 mm zapobiegający zabrudzeniom ściany
- Tylne nogi stołu odsunięte od ściany na 50 mm dla ułatwienia przeprowadzenia instalacji naściennej
- Regulowane stopki: 25 mm w górę lub 5 mm w dół



811580

od **1450**^{00}



811887

od **1590**^{00}

STÓŁ Z DWOMA ZLEWAMI BEZ PÓŁKI - SKRĘCANY

- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu wynosi 70 kg/m²

kod	mm	lokalizacja komory	PLN
GŁĘBOKOŚĆ 600 MM			
811580	1000x600x(H)850	pośrodku	**1450,00**
GŁĘBOKOŚĆ 700 MM			
812952	1000x700x(H)850	pośrodku	**1669,00**

STÓŁ Z DWOMA ZLEWAMI I PÓŁKĄ - SKRĘCANY

- Półka bez możliwości regulacji – od podłogi do dolnej krawędzi półki odległość 160 mm
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu i półki wynosi 70 kg/m²

kod	mm	lokalizacja komory	PLN
GŁĘBOKOŚĆ 600 MM			
811887	1000x600x(H)850	pośrodku	**1590,00**
GŁĘBOKOŚĆ 700 MM			
812969	1000x700x(H)850	pośrodku	**1770,00**

370^{00}



811818

UMYWALKA NIEZABUDOWANA

- Komora ze stali nierdzewnej kwasoodpornej
- 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	PLN
811818	400x295x(H)145	**370,00**

STOŁY BUDGET LINE – SKRĘCANE

NEW

- Wytrzymała konstrukcja w całości wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- Blat roboczy od spodu wzmocniony profilem wzdłużnym
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm
- Półka bez możliwości regulacji – od podłogi do dolnej krawędzi półki 160 mm
- Skręcana konstrukcja umożliwiająca złożenie, magazynowanie i przewożenie stołu
- Praktyczny mebel z dostępem do przestrzeni roboczej z każdej strony
- Produkt przeznaczony do ciężkich prac w kuchni lub jako podstawa do niewielkich urządzeń
- Wybrane modele – z jednej strony rant stołu 40 mm zabezpieczający przed zabrudzeniem ściany
- Dopuszczalne obciążenie blatu i półki: ok. 70 kg/m²
- Regulowane stopki: +25/–5 mm



od **519,00** 811276



od **629,00** 811511

STÓŁ CENTRALNY BUDGET LINE – BEZ PÓŁKI SKRĘCANY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM

kod	mm	PLN
817056	600x600x(H)850	**519,00**
817063	800x600x(H)850	**552,00**
817070	1000x600x(H)850	**585,00**
817087	1200x600x(H)850	**615,00**

STÓŁ CENTRALNY BUDGET LINE, Z 1 PÓŁKĄ – SKRĘCANY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM

kod	mm	PLN
817094	600x600x(H)850	**629,00**
817100	800x600x(H)850	**679,00**
817162	1000x600x(H)850	**735,00**
817179	1200x600x(H)850	**789,00**



od **549,00** 811245



od **655,00** 811467

STÓŁ PRZYŚCIENNY BUDGET LINE - BEZ PÓŁKI, SKRĘCANY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM

kod	mm	PLN
817186	600x600x(H)850	**549,00**
817193	800x600x(H)850	**582,00**
817209	1000x600x(H)850	**615,00**
817216	1200x600x(H)850	**645,00**

STÓŁ PRZYŚCIENNY BUDGET LINE, Z 1 PÓŁKĄ – SKRĘCANY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM

kod	mm	PLN
817223	600x600x(H)850	**655,00**
817261	800x600x(H)850	**709,00**
817278	1000x600x(H)850	**764,00**
817285	1200x600x(H)850	**819,00**

STOŁY ZE ZLEWEM BUDGET LINE – SKRĘCANE

NEW

- Wytrzymała konstrukcja wykonana w całości ze stali nierdzewnej AISI 430
- Zlew o wymiarach 400x400x(H)250 mm
- Komora zlewu tłoczona z jednego arkusza stali, wspawana bezszczelinowo w blat
- Standardowy otwór w dnie do syfonu: ø50 mm
- Miejsce na zamontowanie baterii: ø30 mm
- Z jednej strony stołu rant o szer. 40 mm zabezpieczający przed zabrudzeniem ściany
- Półka bez możliwości regulacji – od podłogi do dolnej krawędzi półki 160 mm
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm
- Skręcana konstrukcja umożliwiająca złożenie, magazynowanie i przewożenie mebla
- Produkt przeznaczony do pracy w kuchni
- Dopuszczalne obciążenie blatu: ok. 70 kg/m²
- Regulowane stopki: +25/–5 mm



od **900,00** 816790



od **990,00** 817025

STÓŁ Z 1 KOMORĄ ZLEWU BUDGET LINE – BEZ PÓŁKI, SKRĘCANY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM

kod	mm	lokalizacja komory	PLN
816752	600x600x(H)850	pośrodku	**900,00**
816769	800x600x(H)850	po prawej	**945,00**
816776	800x600x(H)850	po lewej	**945,00**
816783	1000x600x(H)850	po prawej	**990,00**
816790	1000x600x(H)850	po lewej	**990,00**

STÓŁ Z 1 KOMORĄ ZLEWU BUDGET LINE, Z 1 PÓŁKĄ - SKRĘCANY GŁĘBOKOŚĆ 600 MM

kod	mm	lokalizacja komory	PLN
816806	600x600x(H)850	pośrodku	**990,00**
816998	800x600x(H)850	po prawej	**1080,00**
817001	800x600x(H)850	po lewej	**1080,00**
817018	1000x600x(H)850	po prawej	**1164,00**
817025	1000x600x(H)850	po lewej	**1164,00**



od **1254,00** 817049



od **1434,00** 817032

STÓŁ Z 2 KOMORAMI ZLEWU BUDGET LINE, Z 1 PÓŁKĄ - SKRĘCANY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM

kod	mm	PLN
817049	1000x600x(H)850	**1254,00**

STÓŁ Z 2 KOMORAMI ZLEWU BUDGET LINE, Z 1 PÓŁKĄ - SKRĘCANY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM

kod	mm	PLN
817032	1000x600x(H)850	**1434,00**

STÓŁ Z 2 ZLEWAMI BEZ PÓŁKI - SPAWANY

- Komory zlewów tłoczone z jednego arkusza stali nierdzewnej, charakteryzującej się wysoką odpornością na kwasy spożywcze oraz środki chemiczne
- Komora wspawana bezszczelinowo w blat
- Wymiary zlewu: 400×400×(H)250 mm
- Standardowe przetłoczenie w dnie do syfonu: Ø50 mm
- Otwór na baterię Ø30 mm
- Przetłoczenie blatu 10 mm zapobiega wylewaniu się wody
- Konstrukcja spawana
- Nogi wykonane z profili 40×40 mm
- Rant przyścienny 40 mm zapobiega zabrudzeniom ściany
- Tylne nogi stołu odsunięte od ściany na 50 mm dla ułatwienia przeprowadzenia instalacji naściennej
- Regulowane stopki – 25 mm w górę lub 5 mm w dół

430 stainless steel



1676^{00}

815007

STOŁY PRZYŚCIENNE, SZAFKI – SPAWANE

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Konstrukcja spawana gwarantująca wysoką wytrzymałość i stabilność
- Blat roboczy wypełniony od spodu płytą laminowaną, wodoodporną, wzmacnia i wygłusza mebel
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu wynosi 70 kg/m²
- Rant przyścienny 40 mm zapobiega zabrudzeniom ściany
- Uchwyty drzwi wykonane z tworzywa sztucznego
- Korpus szafki odsunięty od ściany na 100 mm, dla ułatwienia przeprowadzenia instalacji naściennej
- Wysokość nóżek: 160 mm, regulowane stopki – 25 mm w górę lub 5 mm w dół

430 stainless steel



od 1520^{00}

811658

STÓŁ Z 2 ZLEWAMI BEZ PÓŁKI - SPAWANY

- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu wynosi 70 kg/m²

kod	mm	lokalizacja komory	PLN
815007	1000x600x(H)850	pośrodku	**1676,00**

STÓŁ PRZYŚCIENNY , SZAFKA Z DRZWIAMI SUWNYMI – SPAWANY

- Szafka zamykana drzwiami suwanymi

kod	mm	PLN
811641	800x600x(H)850	**1520,00**
811658	1000x600x(H)850	**1680,00**
811665	1200x600x(H)850	**1850,00**
811672	1400x600x(H)850	**2020,00**
811689	1600x600x(H)850	**2170,00**

SZAFKA WISZĄCA - SPAWANA, Z DRZWIAMI SUWANYMI

- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- Drzwi przesuwne zapobiegają uderzeniu się w głowę
- Uchwyty drzwi wykonane z tworzywa sztucznego, ułatwiające otwieranie i utrzymanie w czystości
- Gładka powierzchnia zewnętrzna łatwa w utrzymaniu czystości
- Nośność półek: 70 kg/m², przy równomiernym rozłożeniu ciężaru
- Konstrukcja spawana gwarantująca dużą wytrzymałość i stabilność
- W zestawie zawiesia do powieszenia na ścianie

kod	mm	PLN
GŁĘBOKOŚĆ 300 MM		
814154	800x300x(H)600	**1050,00**
811207	1000x300x(H)600	**1180,00**
GŁĘBOKOŚĆ 400 MM		
814178	800x400x(H)600	**1140,00**
814185	1000x400x(H)600	**1280,00**
811214	1200x400x(H)600	**1290,00**

od 1050^{00}



811207

STOŁY ZE ZLEWAMI, Z SZAFKĄ PROFI LINE – SPAWANE

- Miski zlewowe wyciskane z jednego arkusza stali nierdzewnej charakteryzują się wysoką odpornością na kwasy spożywcze i chemikalia.
- Miska zlewu jest bezproblemowo zgrzana do blatu roboczego.
- Wymiary zlewu: 400×400×(H)250 mm.
- Dren kompatybilny ze standardowymi pułapkami: Ø50 mm.
- Średnica otworu gwintownika: 30 mm.
- Blat roboczy z wgłębieniem 10 mm, aby zapobiec wypływaniu wody.
- Spawane dla wysokiej trwałości i stabilności.
- Przybliżone maksymalne obciążenie na blat roboczy – 70 kg/m^2, 40 mm luzu zapobiega powstawaniu plam na ścianach.
- Uchwyty drzwi wykonane z tworzywa sztucznego.
- Korpus szafki został przesunięty ze ściany o 100 mm, bez tylnej ściany w celu zapewnienia dostępu do połączenia ściekowego i wodnego.
- Wysokość stóp: 160 mm, regulowane nóżki – 25 mm w górę lub 5 mm w dół.



od **1615**^{00} 813492



2540^{00} 813690

STÓŁ ZE ZLEWEM - SPAWANY, Z SZAFKĄ, Z DRZWIAMI NA ZAWIASACH

- Szafka zamykana drzwiami skrzydłowymi z zawiasem po lewej
- Innowacyjne zatrzaski magnetyczne

kod	mm	PLN
1 KOMORA ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM		
813492	500x600x(H)850	**1615,00**
813522	600x600x(H)850	**1733,00**
1 KOMORA ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 700 MM		
813539	500x700x(H)850	**1686,00**
813546	600x700x(H)850	**1804,00**

STÓŁ Z DWOMA ZLEWAMI - SPAWANY, Z SZAFKĄ, Z DRZWIAMI SUWANYMI

- Szafka zamykana drzwiami suwanymi

kod	mm	PLN
813690	1000x600x(H)850	**2540,00**

od **22**^{00}



975466 979761

EXTREME CLEAN PROFESJONALNY, UNIWERSALNY PREPARAT DO USUWANIA ZABRUDZEŃ KUCHENNYCH

kod	-	litry	PLN
975466	butelka	1	**22,00**

EXTREME STEEL PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI

kod	-	litry	PLN
979761	butelka	1	**30,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

304 stainless steel | 430 stainless steel

NEW



od 1003,00

813423



od 1050,00

816707

STÓŁ Z BASENEM PROFI LINE Z MASKOWNICĄ – SPAWANY

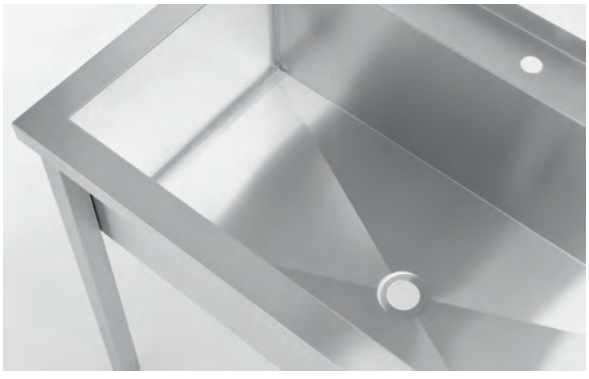
- Komory basenu spawane, wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304 zapewniającej wysoką odporność na kwasy spożywcze i środki chemiczne
- Przetłoczenia w dnach komór na tzw. kopertę w celu całkowitego odprowadzenia wody
- Standardowe przetłoczenie w dnie do syfonu: ø50 mm
- Rant przyścienny 40 mm zapobiega wylewaniu się wody z tyłu basenu
- Szkielet i korpus w standardzie AISI 430, o wymiarach 40x40 mm
- Maskownica czołowa zakrywająca baseny – ze stali AISI 430
- Konstrukcja spawana gwarantująca dużą wytrzymałość i stabilność
- Regulowane stopki – 25 mm w górę lub 5 mm w dół
- Otwór na baterię: ø30 mm

kod	mm	wielkość basenu (mm)	PLN
JEDNOKOMOROWY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM, WYSOKOŚĆ KOMORY 300 MM			
813294	600x600x(H)850	486x443x(H)300	**1003,00**
811825	800x600x(H)850	686x443x(H)300	**1087,00**
811832	1000x600x(H)850	886x443x(H)300	**1223,00**
JEDNOKOMOROWY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM, WYSOKOŚĆ KOMORY 400 MM			
813423	1000x600x(H)850	886x443x(H)400	**1681,00**
813430	1200x600x(H)850	886x443x(H)400	**1827,00**
JEDNOKOMOROWY, GŁĘBOKOŚĆ 700 MM, WYSOKOŚĆ KOMORY 300 MM			
812853	800x700x(H)850	686x540x(H)300	**1383,00**
812860	1000x700x(H)850	886x540x(H)300	**1467,00**
DWUKOMOROWY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM, WYSOKOŚĆ KOMORY 300 MM			
813485	1200x600x(H)850	2x 541x443x(H)300	**1945,00**

STÓŁ Z BASENEM 1-KOMOROWYM BUDGET LINE BEZ MASKOWNICY – SPAWANY

- Wytrzymała konstrukcja w całości wykonana ze stali nierdzewnej
- Komora basenu z AISI 304
- Szkielet i korpus z AISI 430
- Wysokość komory: 300 mm
- Standardowy otwór w dnie do syfonu: ø50 mm
- Przetłoczenie w basenie – spadek w kierunku syfonu, tzw. „koperta"
- Zlokalizowane centralnie miejsce na zamontowanie baterii: ø30 mm
- Z jednej strony stołu rant o szer. 40 mm zabezpieczający przed zabrudzeniem i zawilgoceniem ściany
- Odległość od rantu tylnego do komory basenu: 100 mm
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm z AISI 430
- Konstrukcja spawana
- Regulowane stopki: +25/–5 mm
- Wersja bez przedniej i bocznych osłon zewnętrznych

kod	mm	głębokość basenu (mm)	PLN
816707	800x600x(H)850	300	**1050,00**
816714	1000x600x(H)850	300	**1169,00**



304 stainless steel | 430 stainless steel | user assembly

NEW





811009

od **1095**^{00}

STÓŁ Z BASENEM 1-KOMOROWYM BEZ MASKOWNICY BUDGET LINE – SKRĘCANY

- Komora basenu w całości wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wysokość komory 300 mm
- Standardowy otwór w dnie do syfonu: ø50 mm
- Przetłoczenie w basenie – spadek w kierunku syfonu, tzw. „koperta"
- Zlokalizowane centralnie miejsce na zamontowanie baterii: ø30 mm
- Z jednej strony stołu rant o szer. 40 mm zabezpieczający przed zabrudzeniem i zawilgoceniem ściany
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm z AISI 430
- Odległość od rantu tylnego do komory basenu: 100 mm
- Skręcana konstrukcja umożliwiająca złożenie, magazynowanie i przewożenie mebla
- Regulowane stopki: +25/–5 mm
- Wersja bez przedniej i bocznych osłon zewnętrznych
- Dostarczany w paczkach, do samodzielnego montażu (klucz w zestawie)

kod	mm	PLN
811009	800x600x(H)850	**1095,00**
811023	1000x600x(H)850	**1215,00**



od **22**^{00}



975466 979761

EXTREME CLEAN PROFESJONALNY, UNIWERSALNY PREPARAT DO USUWANIA ZABRUDZEŃ KUCHENNYCH

kod	-	litry	PLN
975466	butelka	1	**22,00**

EXTREME STEEL PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI

kod	-	litry	PLN
979761	butelka	1	**30,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%



811719

od **228**^{00}

PÓŁKA WISZĄCA PRZESTAWNA, POJEDYNCZA, Z 2 KONSOLAMI

- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- Konstrukcja spawana gwarantująca wysoką wytrzymałość i stabilność
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie półki wynosi 25 kg/m²
- Rant przyścienny 30 mm zabezpiecza towar przed spadnięciem
- Możliwość demontażu i gładka powierzchnia półki ułatwiają jej mycie
- W zestawie 2 konsole do powieszenia na ścianie

kod	mm	PLN
811719	800x300x(H)600	**228,00**
811788	1000x300x(H)600	**268,00**
811795	1200x300x(H)600	**276,00**
811801	1400x300x(H)600	**295,00**



811726

od **490**^{00}

PÓŁKA WISZĄCA PRZESTAWNA, PODWÓJNA, Z 2 KONSOLAMI

- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- Tylny rant zabezpieczający towar
- Możliwość demontażu i gładka powierzchnia półek ułatwiające mycie
- Maks. równomierne obciążenie półek: 25 kg/m²
- Konstrukcja spawana gwarantująca dużą wytrzymałość i stabilność
- W zestawie 2 elementy do montażu na ścianie

kod	mm	PLN
GŁĘBOKOŚĆ 300 MM		
811771	800x300x(H)600	**490,00**
811726	1000x300x(H)600	**549,00**
811733	1200x300x(H)600	**559,00**
811740	1400x300x(H)600	**599,00**
GŁĘBOKOŚĆ 400 MM		
816592	1000x400x(H)600	**665,00**

od **243**^{00}



816486

PÓŁKA WISZĄCA NA KONSOLACH, Z DWIEMA KONSOLAMI

- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- Konstrukcja spawana gwarantująca wysoką wytrzymałość i stabilność
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie półki wynosi 25 kg/m²
- Rant przyścienny 30 mm zabezpiecza towar przed spadnięciem
- W zestawie 2 konsole do powieszenia na ścianie

kod	mm	PLN
816486	800x300x(H)250	**243,00**
816493	1000x300x(H)250	**268,00**
816509	1200x300x(H)250	**290,00**
816516	1400x300x(H)250	**316,00**



812044

od **525**^{00}

PODSTAWA POD GARNKI

- Wykonana w całości ze stali nierdzewnej AISI 430 wysokiej jakości
- Solidna spawana konstrukcja gwarantuje stabilność i dużą wytrzymałość podstawy
- Blat wzmocniony od spodu profilem stalowym
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm
- Regulowane stopki: +25/–5 mm
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu (przy równomiernym obciążeniu): 100 kg/m²

kod	mm	PLN
812044	550x550x(H)450	**525,00**

SZAFY PRZELOTOWE Z DRZWIAMI SUWANYMI

- Wykonany z wytrzymałej stali nierdzewnej (AISI 430)
- Wyposażony w 2 nieregulowane, wyjmowane półki i 2 półki stałe (półka dolna i środkowa)
- Nóżki mają regulowaną wysokość (-5/+25 mm)
- Dostawa w płaskich opakowaniach, wymaga montażu

od **3590,00**



811108



812402

SZAFA PRZELOTOWA Z PRZEGRODĄ I DRZWIAMI SUWANYMI – SKRĘCANA

- Wyposażony w 8 przesuwnych drzwi z pionowym uchwytem, wszystkie na łożyskach rolkowych

kod	mm	PLN
811634	800x500x(H)1800	**3750,00**
811108	1000x600x(H)1800	**4470,00**

SZAFA PRZELOTOWA Z DRZWIAMI SUWANYMI – SKRĘCANA

- Wyposażony w 4 drzwi przesuwne z pionowym uchwytem, wszystkie na łożyskach rolkowych.

kod	mm	PLN
812402	800x700x(H)1800	**3590,00**

OKAP PRZYŚCIENNY, SKOŚNY, Z FILTRAMI LABIRYNTOWYMI I KRÓĆCEM Ø150 MM

od **1880,00**

- Niezbędny w każdej kuchni do wychwytywania i odprowadzania ciepła, pary i zanieczyszczeń znad urządzeń grzewczych
- Wykonany w całości z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 430
- Z króćcem do podłączenia do wentylacji: 1x ø200 mm
- Komplet filtrów labiryntowych, wykonanych ze stali nierdzewnej, dzięki czemu można je myć w zmywarkach gastronomicznych
- Osadzające się zanieczyszczenia i tłuszcz na filtrach labiryntowych spływają do specjalnej rynienki
- Z oświetleniem LED lub bez w zależności od modelu
- System otworów i zawiesi umożliwiających montaż
- Okap należy podłączyć do wentylatora lub instalacji wentylacyjnej w budynku

kod	oświetlenie	mm	kg	PLN
229286	–	1000x700x(H)450	32	**1880,00**
229293	–	1200x700x(H)450	36	**1950,00**
229309	TAK	1000x700x(H)450	35	**1980,00**
229316	TAK	1200x700x(H)450	39	**2090,00**



229286



1 175^{00}

237656

STÓŁ WYŁADOWCZY DO ZMYWAREK, BEZ RANTU – SKRĘCANY

- Wykonany w całości ze stali nierdzewnej AISI 430 wysokiej jakości
- Blat wzmocniony od spodu
- Przetłoczenia na dłuższych krawędziach blatu stabilnie utrzymują kosz do zmywarki, stanowią prowadnice ułatwiające przesuwanie kosza po stole
- Zaprojektowany do koszy do zmywarek 500x500 mm
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm
- Zaczep w prosty sposób łączy blat ze zmywarką kapturową, ułatwiając bezproblemowe przenoszenie koszy z naczyniami (przy zamówieniu należy podać model zmywarki)
- Uniwersalny model – stół może być zamontowany z przodu, z lewej lub z prawej strony zmywarki (wystarczy go odwrócić)
- Regulowane stopki: +25/–5 mm pozwalają na pochylenie blatu w kierunku zmywarki – takie ustawienie stołu powoduje, że woda spływa z blatu stołu z powrotem do zmywarki
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu (przy równomiernym obciążeniu): 70 kg/m²
- Dostarczany w paczkach, do samodzielnego montażu

kod	mm	PLN
237656	1100x600x(H)850	**1175,00**



1827^{00}

811924

STÓŁ ZAŁADOWCZY DO ZMYWAREK ZE ZLEWEM – SKRĘCANY

- Komora zlewu tłoczona z jednego arkusza stali nierdzewnej, charakteryzującej się wysoką odpornością na kwasy spożywcze oraz środki chemiczne
- Komora wspawana bezszczelinowo w blat wykonany także ze stali nierdzewnej
- Wymiary zlewu: 400x400x(H)250 mm
- Pozostałe elementy mebla ze stali AISI 430
- Standardowe przetłoczenie w dnie do syfonu: ø52 mm
- Przetłoczenie blatu 19 mm zapobiega wylewaniu się wody
- Możliwość wyboru prawej lub lewej wersji
- Konstrukcja skręcana
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu wynosi 70 kg/m²
- Regulowane stopki – 25 mm w górę lub 5 mm w dół

kod	typ	mm	PLN
811917	lewy	1000x600x(H)850	**1827,00**
811924	prawy	1000x600x(H)850	**1827,00**

od 1198^{00}



STÓŁ JEZDNY, Z PÓŁKĄ - SKRĘCANY

- Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 430.
- Stopy wykonane z profili 40×40 mm.
- Blat wypełniony od dołu wodoodporną laminowaną płytą, która wzmacnia i dźwiękoszczelność przedmiotu.
- Stalowa półka druciana zamontowana na 200 mm, nieregulowana.
- Przybliżony maksymalny wsad na blat i półkę – 70 kg/m².
- Blat roboczy bez ukośnika wstecznego umożliwia użytkownikowi korzystanie ze stołu niezależnie od tego, gdzie stoi.
- 4 niskoszumowe obrotowe kółka o średnicy 125 mm, z których dwa są wyposażone w hamulec.

kod	mm	PLN
815786	1000x700x(H)850	**1198,00**
815793	1200x600x(H)850	**1208,00**

HENDI
Tools for Chefs

EXTREME PROFESSIONAL





22,00

975466



30,00

979761



23,00

979778

EXTREME CLEAN 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 do stosowania w domu, garażu, ogrodzie
- Usuwa również plamy z powierzchni tekstylnych
- pH 13

kod	-	litry	PLN
975466	butelka	1	22,00

EXTREME STEEL PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI

- Niepozostawiający smug, gotowy do użycia preparat do pielęgnacji i odtłuszczania powierzchni ze stali nierdzewnej matowej (szczotkowej) i błyszczącej
- Usuwa ślady po palcach i bieżące opary tłuszczu
- Stosowany na bieżąco wydobywa głębię koloru polerowanej powierzchni i pozostawia efekt lustra
- Zalecany do zewnętrznych powierzchni wyposażenia kuchni, kabin wind, okapów
- Nie wymaga spłukiwania
- pH 7

kod	-	litry	PLN
979761	butelka	1	30,00

EXTREME DEGREASE PROFESJONALNY ZASADOWY KONCENTRAT DO TŁUSTYCH ZABRUDZEŃ – DO ŚCIAN, POSADZEK I URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH

- Uniwersalny preparat czyszczącо-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 czyszczenia posadzek, ścian, elementów urządzeń, prania odzieży roboczej z jednoczesnym odplamianiem
- Przeznaczony do mycia ręcznego, ciśnieniowego i w automatach szorujących

kod	-	litry	PLN
979778	butelka	1	23,00



18/0 stainless steel

outdoor

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

od **2289**^{00}



149508

GRILL GREEN FIRE 2-PALNIKOWY

- Osłona przed wiatrem ze stali nierdzewnej
- Górny ruszt ze stali nierdzewnej, przeznaczony do podgrzewania sosów i świeżo grillowanego mięsa
- Przewód gazowy z reduktorem i regulatorem ciśnienia

kod	-	kW[HS]	mm	PLN
149621	2 ruszty ze stali nierdzewnej GN 1/1	11.6	740x612x(H)825	**2289,00**
149508	Emaliowana patelnia żeliwna i ruszt GN 1/1	11.6	740x615x(H)825	**2499,00**

4099^{00}



149591

GRILL GREEN FIRE 3-PALNIKOWY

- W zestawie: emaliowana patelnia żeliwna i 2 ruszty GN 1/1
- Osłona przed wiatrem ze stali nierdzewnej
- Górny ruszt ze stali nierdzewnej przeznaczony do podgrzewania sosów i świeżo grillowanego mięsa
- Przewód gazowy z reduktorem i regulatorem ciśnienia

kod	kW[HS]	mm	PLN
149591	17.4	1078x612x(H)825	**4099,00**



6059^{00}



149614

GRILL GREEN FIRE 4-PALNIKOWY

- W zestawie: 2 emaliowane patelnie żeliwne i 2 ruszty GN 1/1
- Osłona przed wiatrem ze stali nierdzewnej
- Górny ruszt ze stali nierdzewnej, przeznaczony do podgrzewania sosów i świeżo grillowanego mięsa
- Przewód gazowy z reduktorem i regulatorem ciśnienia
- Demontowalna podstawa z półką na 4 kółkach do łatwego transportowania

kod	-	kW[HS]	mm	PLN
149614	podstawa z półką na kółkach	22	1400x612x(H)825	**6059,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

wash

454,00



626504



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	PLN
626504	ø700x(H)235	**454,00**

food contact

275,00



26500029



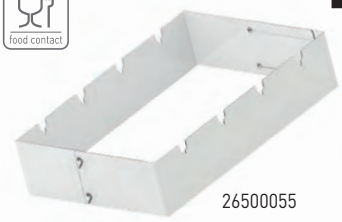
OKRĄGŁA NASADKA CHURRASCO NA GRILLA

- Okrągła nasadka na grilla

kod	mm	PLN
26500029	(H)120	**275,00**

food contact

412,00



26500055



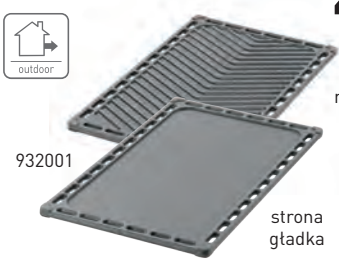
PROSTOKĄTNA NASADKA CHURRASCO NA GRILLA

- Nasadka wraz z pokrywą na palnik

kod	mm	PLN
26500055	530x350x(H)117	**412,00**

outdoor

211,00



932001



PATELNIA ŻELIWNA GN 1/1

- Odpowiednia do grilli gazowych Green Fire Profi Line
- Dwustronna, jedna strona gładka, jedna żebrowana

kod	-	mm	PLN
932001	GN 1/1	325x530	**211,00**

od 35,00



29810125

WĄSKI SZPIKULEC CHURRASCO DO GRILLA, Z DREWNIANYM UCHWYTEM

- Stal nierdzewna AISI 430
- Uchwyt z drewna (cert. FSC)

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
29810125	3	415	550	**35,00**
29810126	3	515	650	**36,00**

od 40,00

TRAMONTINA



29810129

SZEROKI SZPIKULEC CHURRASCO DO GRILLA, Z DREWNIANYM UCHWYTEM

- Stal nierdzewna AISI 430
- Uchwyt z drewna (cert. FSC)

kod	kolor	mm	PLN
29810129	brązowy	(L)650	**40,00**
29810130	brązowy	(L)750	**41,00**

RUSZT ŻELIWNY GN1/1

– Odpowiedni do grilli gazowych Green Fire Profi Line

kod	-	mm	PLN
932018	GN 1/1	325x530	**214,00**



214,00

outdoor



932018

RUSZT I PŁYTKA OCHRONNA NA PALNIK

– Ruszt chromowany GN 1/1
– Płytka ochronna ze stali nierdzewnej, umieszczona nad palnikiem, zapobiega ociekaniu tłuszczu bezpośrednio na palnik
– Odpowiedni do grilli gazowych Green Fire Profi Line

kod	-	mm	PLN
939949	ruszt GN 1/1	325x530	**98,00**
939956	płytka ochronna na palnik GN 1/1	650x530	**114,00**





od **98,00**

Cr chrome plated | 18/0 stainless steel | outdoor



939949



939956

POKROWIEC

– Wykonany z folii PEVA odpornej na promieniowanie UV

kod	odpowiednie do	mm	PLN
144930	grill Green Fire 149508 i 149621	745x615x(H)355	**67,00**



67,00

outdoor

144930

KAMIEŃ LAWOWY

– Odpowiedni do wielu rodzajów grilli gazowych
– Drobne kamienie

kod	-	waga (kg)	PLN
152706	pudełko	3	**31,00**

KAMIEŃ LAWOWY

– Odpowiedni do wielu rodzajów grilli gazowych
– Duże kamienie

kod	-	waga (kg)	PLN
152805	pudełko	5	**51,00**
152904	worek	9	**68,00**

31,00



152706

152805



152904

1,00 szt.



170045

SZPILA DO SZASZŁYKÓW – ZESTAW 24 SZT.

18/0 stainless steel

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
170045	24	(L)210	**1,00/24,00**

3,50 szt.

170328



170120

SZPILA DO SZASZŁYKÓW – ZESTAW 6 SZT.

18/0 stainless steel

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
170120	6	(L)250	**3,50/21,00**
170328	6	(L)350	**4,67/28,00**

839,00



154601

18/0 stainless steel | outdoor



154618

1295,00

PATELNIA GAZOWA BAKE-MASTER MINI

- Obudowa ze stali nierdzewnej 18/0
- Patelnia emaliowana
- Wymiary wew. patelni: 290x480x(H)55 mm
- Iskrownik piezoelektryczny i termopara
- W zestawie: przewód gazowy z reduktorem
- Na gaz z butli
- Zużycie gazu: 0,215 m³/h

kod	kW(HS)	mm	PLN
154601	5.8	340x540x(H)300	**839,00**

PATELNIA GAZOWA BAKE-MASTER MAXI

- Obudowa ze stali nierdzewnej 18/0
- Patelnia emaliowana
- Wymiary wew. patelni: 590x480x(H)55 mm
- Iskrownik piezoelektryczny i termopara
- W zestawie: przewód gazowy z reduktorem
- Na gaz z butli
- Zużycie gazu: 0,430 m³/h

kod	kW(HS)	mm	PLN
154618	11.6	650x540x(H)300	**1295,00**



Patelnia emaliowana w zestawie

1057,00

154700

Cr chrome plated | 18/0 stainless steel | outdoor



1727,00

154717

GRILL GAZOWY GRILL-MASTER MINI

- Wolnostojący
- Wykonany ze stali nierdzewnej 18/0
- Chromowany ruszt i emaliowana patelnia
- Wymiary wew. patelni: 290x480x(H)55 mm
- Iskrownik piezoelektryczny i termopara
- W zestawie: przewód gazowy z reduktorem
- Na gaz z butli
- Zużycie gazu: 0,215 m³/h

kod	kW(HS)	mm	PLN
154700	5.8	340x540x(H)840	**1057,00**

GRILL GAZOWY GRILL-MASTER MAXI

- Wolnostojący
- Wykonany ze stali nierdzewnej 18/0
- Chromowany ruszt i emaliowana patelnia
- Wymiary wew. patelni: 590x480x(H)55 mm
- Iskrownik piezoelektryczny i termopara
- W zestawie: przewód gazowy z reduktorem
- Na gaz z butli
- Zużycie gazu: 0,430 m³/h

kod	kW(HS)	mm	PLN
154717	11.6	650x540x(H)840	**1727,00**

Cr chrome plated | 18/0 stainless steel | outdoor

1419,00

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
- W zestawie: przewód gazowy z reduktorem
- Na gaz propan i butan
- Zużycie gazu: 0,430 m³/h

kod		kW[HS]	mm	PLN
154878		11.6	650x540x(H)840	**1419,00**
144923	pokrowiec z folii PEVA		720x560x(H)360	**64,00**

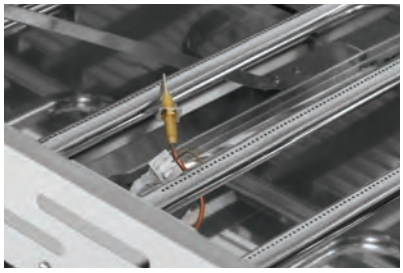
144923





154878







154908

2960,00

18/0 stainless steel | outdoor

GRILL GAZOWY GRILL-MASTER QUATTRO

- Konstrukcja i 2 pojemniki na tłuszcz wykonane ze stali nierdzewnej
- 4 palniki niezależnie sterowane
- 2 niklowane ruszty i emaliowana patelnia pokrywająca połowę grilla
- Wymiary wew. patelni: 590x480x(H)55 mm
- Wysokość bez podstawy: 300 mm
- Zawór termopary i elektroniczny zapłon
- W zestawie: przewód gazowy z reduktorem ciśnienia
- Demontowalna podstawa z półką na 4 kółkach do łatwego transportowania
- Na gaz z butli
- Zużycie gazu: 0,8 m³/h

kod	kW[HS]	mm	PLN
154908	22	1330x600x(H)920	**2960,00**

333,00



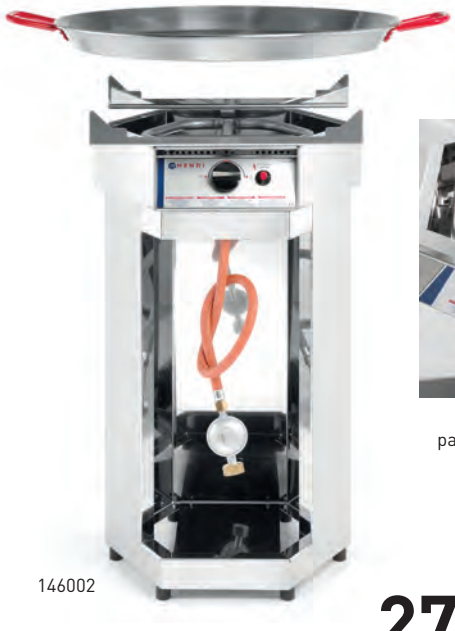
154656

PATELNIA EMALIOWANA

- Wymiary wew.: 590x480 mm

outdoor

kod	mm	PLN
154656	700x520x(H)55	**333,00**



146002



Zdejmowany okrągły palnik ułatwia czyszczenie



146804

2799,00

GRILL GAZOWY FIESTA 600

- Obudowa ze stali nierdzewnej, patelnia ze stali walcowanej ø600 mm
- Termopara, elektroniczny zapłon i przewód gazowy z reduktorem ciśnienia
- Zdejmowany okrągły palnik łatwy w czyszczeniu
- W grillu można zmieścić butlę z gazem 5 lub 6 kg
- Na gaz z butli, zużycie gazu: 334 g/h
- Nadaje się szczególnie do przygotowywania kebabu, gyrosa, paelli i innych potraw serwowanych podczas dużych imprez

kod	kW[HS]	mm	PLN
146002	4.8	600x600x(H)870	**2799,00**

3249,00

GRILL GAZOWY FIESTA 800

- Obudowa ze stali nierdzewnej, patelnia ze stali walcowanej ø800 mm
- Termopara, elektroniczny zapłon i przewód gazowy z reduktorem ciśnienia
- Zdejmowany okrągły palnik łatwy w czyszczeniu
- W grillu można zmieścić butlę z gazem 5 lub 11 kg
- Na gaz z butli, zużycie gazu: 489 g/h
- Nadaje się szczególnie do przygotowywania kebabu, gyrosa, paelli i innych potraw serwowanych podczas dużych imprez

kod	kW[HS]	mm	PLN
146804	7	800x800x(H)900	**3249,00**

gas only

wash

od 56,00



622407

PATELNIA DO PAELLI

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

kod	odpowiednie do grilli	mm	PLN
622100		ø340x(H)40	**56,00**
622308		ø460x(H)40	**82,00**
622407	Fiesta 146002	ø600x(H)40	**179,00**
622605	Fiesta 146804	ø800x(H)50	**413,00**

49,00



556696

FARTUCH DO GRILLOWANIA

- Płócienny 280 g/m²
- Powłoka trudnopalna

kod	mm	PLN
556696	810x660	**49,00**

GRILLE NA WĘGIEL DRZEWNY

- Wykonane ze stali nierdzewnej 18/0
- Możliwość demontażu nóg



150603

789,00



999,00

150801

GRILL NA WĘGIEL DRZEWNY PATIO

- 2 ruszty 345x345 mm
- Wymiary wew. wanny: 710x350x(H)maks. 110 mm
- Pojemnik na popiół z podwójnym dnem

kod	mm	PLN
150603	770x380x(H)760	**789,00**

GRILL NA WĘGIEL DRZEWNY RESTO

- 3 ruszty 345x345 mm
- Wymiary wew. wanny: 1070x350x(H)maks. 110 mm
- Pojemnik na popiół z podwójnym dnem

kod	mm	PLN
150801	1145x380x(H)770	**999,00**





148105



2295,00

GRILL GAZOWY XENON PRO

- Grill ze stali nierdzewnej o dużej mocy
- Osłonięte palniki osiągają bardzo wysoką temperaturę, dzięki czemu można grillować duże ilości jedzenia w krótkim czasie
- Termopara, elektroniczny zapłon i przewód gazowy z reduktorem ciśnienia
- Powierzchnia rusztu do grillowania: 860x260 mm (2 ruszty o wymiarach 430x260 mm)
- Składana na płasko podstawa z 2 kołami pozwala na łatwy transport i magazynowanie grilla
- Wysoka temperatura jaką osiąga grill sprzyja utrzymaniu czystości
- Na gaz z butli, zużycie gazu: 536 g/h

kod	kW[HS]	mm	PLN
148105	7.5	1120x410x(H)900	**2295,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

NEW



700044

S.S. stainless steel | outdoor

8999,00

GRILL GAZOWY INFERNO CZARNY, 10 KW

- Idealnie nadaje się do zastosowań w wietrznych warunkach, np. na plaży
- Zespół palnika wykonany ze stali nierdzewnej, demontowalny
- Duża wydajność, niskie zużycie energii elektrycznej
- Odporność na wiatr dzięki konstrukcji zatrzymującej ciepło opartej na zamkniętym układzie palników
- Specjalny zbiornik na wytapiający się tłuszcz
- Pojedynczy palnik z płynną regulacją, z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Elektroniczny zapłon
- Doskonałe parametry pieczenia
- Zoptymalizowana dystrybucja ciepła - wysoka temperatura szybko i równomiernie zamyka pory mięsa, dzięki czemu nie przywiera ono do rusztu i nie ma potrzeby natłuszczania kratki przed użyciem
- Podstawa na kółkach z czarnej epoksydowanej stali, z półką na butlę z gazem
- Przewód gazowy z reduktorem ciśnienia
- Powierzchnia rusztu do grillowania 1100x500 mm
- Na gaz z butli

kod	kW[HS]	mm	PLN
700044	10	1260x580x[H]900	**8999,00**







7,00 szt.



525524



525531

15,50 szt.



525555

PP polypropylene

SZCZOTKA DO GRILLA WĄSKA – ZESTAW 3 SZT.

- Zestaw 3 różnych wąskich szczotek do grilla
- Zawiera: 1 szczotkę z włosiem ze stali nierdzewnej, 1 z mosiężnym włosiem i 1 z nylonowym włosiem

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
525524	3	(L)178	**7,00/21,00**
525531	3	(L)230	**7,00/21,00**

SZCZOTKA DO GRILLA – ZESTAW ZE STALOWYM I MOSIĘŻNYM WŁOSIEM

- Zestaw 2 różnych szczotek do grilla, 4 rzędy po 14 drutów
- Zawiera: 1 szczotkę z włosiem ze stali nierdzewnej i 1 z mosiężnym włosiem

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
525555	2	(L)290	**15,50/31,00**



525548

20,00

PP polypropylene | 18/0 stainless steel

SZCZOTKA DO GRILLA

- Z polipropylenu, 8 rzędów stalowych drutów
- Stalowy skrobak i długi uchwyt

kod	mm	PLN
525548	70x310x(H)85	**20,00**

525425

od 20,00



525432

PP polypropylene | S.S. stainless steel

SZCZOTKA DO GRILLA – KSZTAŁT „Y"

- Druty ze stali nierdzewnej, wygodny uchwyt z zawieszką w formie pętelki

kod	mm	PLN
525425	310x170	**20,00**
525432	520x170	**32,00**

PP polypropylene | S.S. stainless steel



525562

15,00

SZCZOTKA DO GRILLA KRÓTKA

- Wygodny uchwyt z czarnego tworzywa, stalowe włosie

kod	mm	PLN
525562	150x55	**15,00**



525418

12,00

PP polypropylene | 18/0 stainless steel

SZCZOTKA DO GRILLA

- Z polipropylenu, 8 rzędów stalowych drutów
- Stalowy skrobak i długi uchwyt

kod	mm	PLN
525418	70x190x(H)80	**12,00**

11,00 szt.

S.S. stainless steel | wash



525517

SZCZOTKA DO GRILLA – ZESTAW 2 SZT.

- Drewniana, 4 rzędy stalowych drutów

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
525517	2	(L)290	**11,00/22,00**

59,00

wash



855218

855201

SKROBAK DO PŁYT GRILLOWYCH

kod	mm	PLN
855201	100x315	**59,00**

RĘKAWICE

- Rękawice ochronne Hendi są certyfikowanymi środkami ochrony indywidualnej i są zgodne z wymaganiami ROZPORZĄDZENIA PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) 2016/425 z dnia 9 marca 2016 r. w sprawie środków ochrony indywidualnej oraz uchylenia dyrektywy Rady 89/686/EWG. W rozporządzeniu określone zostały kategorie zagrożeń od I do III i dla każdej kategorii zostały określone metody i wymagania dotyczące certyfikacji. Rękawice ochronne Hendi stanowią środek ochrony kategorii II.
- Posiadają oznakowanie CE jako certyfikowane środki ochrony indywidualnej
- Wszystkie nasze rękawice spełniają wymagania normy ogólnej EN 420 Rękawice ochronne – Wymagania ogólne i metody badań
- Zapewniają
  - ochronę termiczną zgodnie z normą EN 407 Rękawice ochronne oraz inne środki ochrony rąk przed zagrożeniami termicznymi (gorąco i/lub ogień) oraz
  - ochronę przez urazami mechanicznymi zgodnie z normą EN 388 Rękawice chroniące przed zagrożeniami mechanicznymi określającą poziomy skuteczności ochrony mechanicznej oraz zgodnie z normą EN 13997 Odzież ochronna - właściwości mechaniczne - wyznaczanie odporności na przecięcie ostrymi przedmiotami.



Ochrona przed zagrożeniami mechanicznymi
Rękawice chroniące przed zagrożeniami mechanicznymi opatrzone są piktogramem oraz cyframi opisującymi zapewniany stopień ochrony, np.:
- Cyfra pierwsza określa odporność na ścieranie, druga odporność na przecięcie tarczy, trzecia wytrzymałość na rozdzieranie i czwarta odporność na przekłucie.
- Dodatkowa litera na końcu (od A do F) określa stopień ochrony na przecięcia w zależności od przyłożonej siły (od 2 N do 30 N).



Ochrona przed zagrożeniami termicznymi
Rękawice chroniące przed zagrożeniami termicznymi opatrzone są piktogramem oraz cyframi opisującymi zapewniany stopień ochrony, np.:
- Cyfra pierwsza określa zachowanie się podczas palenia, druga odporność na ciepło kontaktowe, trzecia odporność na ciepło konwekcyjne i czwarta odporność na ciepło promieniowania, piąta odporność na drobne rozpryski stopionego metalu, szósta odporność na duże ilości stopionego metalu.





19,00 szt.

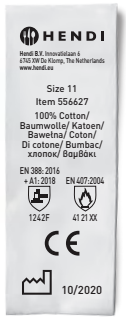


RĘKAWICE PIEKARSKIE

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
556603	2	(L)350	**19,00/38,00**



40,00 szt.

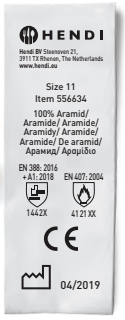


RĘKAWICE OCHRONNE Z WŁÓKNA SZKLANEGO

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
556627	2	(L)360	**40,00/80,00**



43,00 szt.



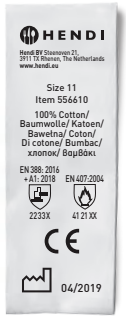
RĘKAWICE OCHRONNE ODPORNE NA CIEPŁO

– Wygodne w użyciu

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
556634	2	(L)300	**43,00/86,00**



25,00 szt.



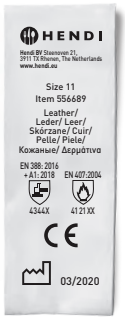
RĘKAWICE OCHRONNE Z BAWEŁNY OGNIOODPORNEJ

– Bardzo długie dla lepszej ochrony przedramienia

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
556610	2	(L)380	**25,00/50,00**



115,00



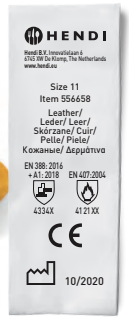
RĘKAWICE OCHRONNE SKÓRZANE

– Wykonane ze skóry bydlęcej
– Bardzo długie dla lepszej ochrony przedramienia
– Pięciopalcowe
– Jedna para

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
556689	2	(L)460	**115,00**



79,00



RĘKAWICE OCHRONNE SKÓRZANE

– Wykonane ze skóry bydlęcej
– Bardzo długie dla lepszej ochrony przedramienia
– Z jednym palcem
– Jedna para

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
556658	2	(L)460	**79,00**

LAMPA GRZEWCZA NA GAZ

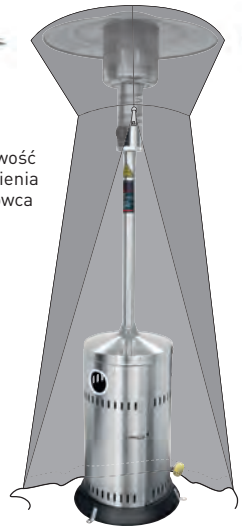
104,00

S.S. stainless steel | user assembly | outdoor



272602

1466,00



Możliwość dokupienia pokrowca

144916



2 koła przy podstawie ułatwiają transport lampy



Wyposażona w elektroniczny zapłon, przewód gazowy z reduktorem



272701

1603,00

Możliwość regulacji wysokości lampy 272701

LAMPA GRZEWCZA NA GAZ

- Lampa do ogródków restauracyjnych
- Mieści butlę gazową 12" o pojemności 11 kg gazu
- Elektroniczny zapłon, przewód gazowy z reduktorem
- 2 koła przy podstawie ułatwiają transport lampy
- Uchwyty do mocowania w podłożu
- Waga: 18,8 kg

kod	kW[HS]	mm	PLN
272602	12.5	ø770x(H)2200	**1466,00**
144916	pokrowiec	ø790x(H)2220	**104,00**

LAMPA GRZEWCZA NA GAZ, SKŁADANA

- Lampa do ogródków restauracyjnych
- Elektroniczny zapłon, przewód gazowy z reduktorem
- 2 koła przy podstawie ułatwiają transport lampy
- Uchwyty do mocowania w podłożu
- Wysokość po złożeniu: 1580 mm
- Na gaz z butli
- Waga: 16,5 kg

kod	kW[HS]	mm	PLN
272701	12.5	ø770x(H)1580	**1603,00**
144916	pokrowiec	ø790x(H)2220	**104,00**

user assembly | outdoor

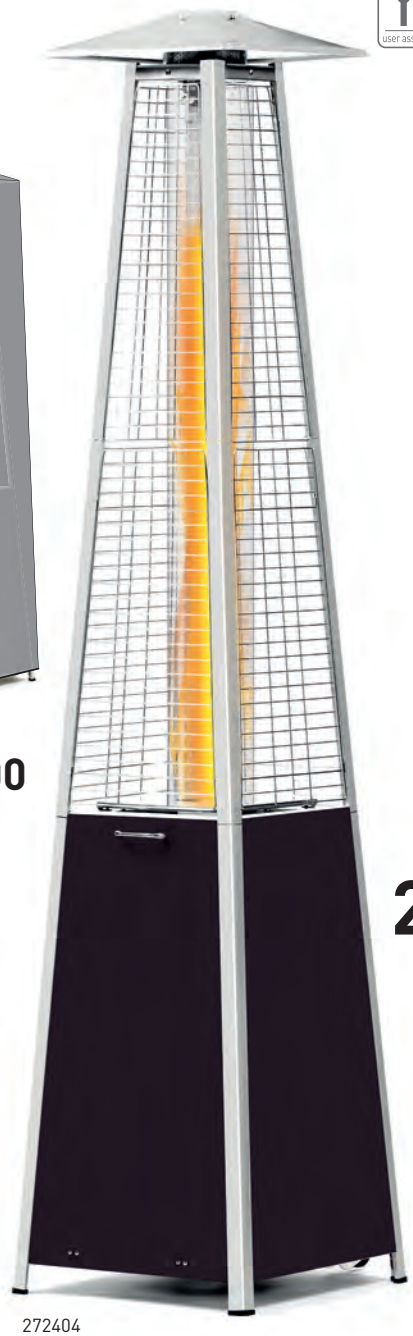
S.S. stainless steel | user assembly | outdoor

Możliwość dokupienia pokrowca



144909

104,00

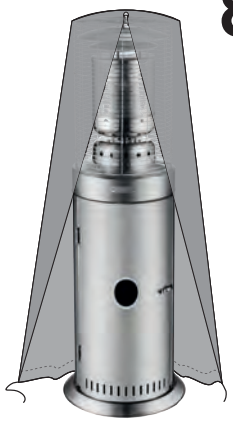


272404

2404,00

Możliwość dokupienia pokrowca

82,00



144954



272411

1850,00

LAMPA GRZEWCZA GAZOWA Z PŁOMIENIEM – PIRAMIDA

- Ogrzewanie za pomocą płomienia w szklanej rurze, tworzy wyjątkowy nastrój
- Obudowa z aluminium z czarnymi elementami bocznymi, rura ze szkła kwarcowego
- W podstawie miejsce na butlę z gazem
- Elektroniczny zapłon, przewód gazowy i reduktor ciśnienia
- Blokada dopływu gazu w razie wywrócenia się lampy
- Na gaz z butli propan-butan
- Waga: 22,6 kg

kod	kW[HS]	mm	PLN
272404	11.2	500x500x(H)2220	**2404,00**
144909	pokrowiec	480x480x(H)2220	**104,00**

LAMPA GRZEWCZA

- Na gaz z butli propan-butan, maks. pojemność butli: 15 l
- Kompaktowa konstrukcja, drzwi na zawiasach ułatwiające wymianę butli
- Elektroniczny zapłon, przewód gazowy z reduktorem
- Blokada dopływu gazu w razie wywrócenia i ochrona płomienia dla optymalnego bezpieczeństwa
- 2 koła przy podstawie ułatwiają transport lampy
- Waga: 14 kg

kod	kW[HS]	mm	PLN
272411	8.5	ø556x(H)1430	**1850,00**
144954	pokrowiec	ø580x(H)1460	**82,00**

do cen należy doliczyć VAT 23%

989,00



272428

NEW

Al aluminium

outdoor

PROMIENNIK PODCZERWIENI BOLA TARASOWY



- Odpowiedni do ogrzewania i dogrzewania tarasów w chłodne dni
- Wydajny, zapewni gościom komfort w chłodne dni
- Przeznaczony do montażu na ścianie, może ogrzać obszar od około 16 do 32 m²
- W lampie grzewczej wykorzystano nowoczesne włókna węglowe, co gwarantuje większą trwałość i wysoką wydajność grzewczą przy niskim zużyciu energii
- Wytrzymała obudowa wraz z siatką ochronną wykonana z żaroodpornego aluminium
- W zestawie pilot do łatwej regulacji ustawień
- Do wyboru 4 poziomy mocy grzania
- Z wbudowanym timerem do 25 godzin

kod	V	W	mm	PLN
272428	230	2500	879x85x(H)195	**989,00**



272435

Al aluminium

in- & outdoor

NEW

PROMIENNIK PODCZERWIENI TORNADO

- Odpowiedni do ogrzewania i dogrzewania zarówno pomieszczeń, jak i otoczenia na zewnątrz
- Wydajny, zapewni gościom komfort w chłodne dni
- Wolnostojący, na stabilnej podstawie, może ogrzać obszar od około 16 do 32 m²
- Lampa grzewcza wykorzystuje nowoczesne włókna węglowe, co gwarantuje większą trwałość i wysoką wydajność grzewczą przy niskim zużyciu energii
- Wytrzymała obudowa wraz z siatką ochronną wykonana z żaroodpornego aluminium
- W zestawie pilot do łatwej regulacji ustawień
- Wyświetlacz LED wskazujący aktualny poziom grzania
- Do wyboru 2 poziomy mocy grzania
- Z wbudowanym timerem do 25 godzin

kod	V	W	mm	PLN
272435	230	2000	130x90x(H)900	**989,00**

989,00





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% lub 0% 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. Firmowa 12
62-023 Robakowo
tel. 61 658 70 00
e-mail: info@hendi.pl
www.hendi.pl

LEGENDA

WYJAŚNIENIE PIKTOGRAMÓW UŻYTYCH W KATALOGU

- Produkt energooszczędny
- Zgodny z normami HACCP
- Nowy produkt
- Do użytku wewnątrz i na zewnątrz pomieszczeń
- Do użytku wewnątrz pomieszczeń
- Do użytku na zewnątrz
- Można używać na kuchenkach gazowych
- Do użytku wyłącznie na kuchenkach gazowych
- Można używać na kuchenkach elektrycznych
- Można używać na kuchenkach ceramicznych
- Można używać na kuchenkach indukcyjnych
- Nie można używać na kuchenkach indukcyjnych
- Można używać w kuchenkach mikrofalowych
- Nie można używać w kuchenkach mikrofalowych
- Można myć w zmywarkach
- Nie można myć w zmywarkach
- Można używać w piecach
- Możliwość piętrowania

- Może mieć kontakt z żywnością
- Nie może mieć kontaktu z żywnością
- Funkcja chłodząca
- Do samodzielnego montażu
- Odporność termiczna do 350°C
- Odporność termiczna od -40° do 300°C
- Aluminium
- Z odlewu aluminium
- Stal nierdzewna
- Stal nierdzewna 18/0
- Stal nierdzewna 18/8
- Stal nierdzewna 18/10
- Niemiecka stal X50CrMoV15
- Stal węglowa
- Ocynkowane
- Stal chromowana
- Niklowane
- Polietylen

- Polietylen HD
- Polietylen LD
- Polipropylen
- Polipropylen EPP
- Poliwęglan
- Tworzywo ABS
- Tworzywo POM
- Poliamid (Nylon)
- Tworzywo SAN
- Tworzywo odporne na ciepło
- Silikon
- Plexiglas
- Brak rakotwórczego bisfenolu A
- Włókno szklane
- Melamina
- Porcelana
- Antypoślizgowy
- Na magnes

INDEKS KODÓW

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
1xxx		1010558	175	1140945	235	1500170	206	194539	560	1P010025	359	207482	637	211168	646	222249	210
10000	492	1010560	175	1140955	235	1500210	206	194546	560	**2xxx**		207499	635	211175	646	222256	210
10003	492	1010570	175	1141030	235	1500220	206	195109	560	2000004	199	207581	636	211205	653	222263	210
1000565	199	1010572	175	1141050	235	1500222	206	195505	560	2001417	199	207598	635	211298	647, 651	222393	212
1000630	199	1010574	175	1141080	233	1500240	206	195604	560	2003899	199	207642	635	211304	653	222553	87
1000650	199	1010580	175	1141100	234	1500242	206	195789	148	2009224	199	207659	636	211311	651	222560	87
1000660	199	1010582	175	1141142	233	1500280	206	196007	85	2009250	199	208007	652	211335	651	222614	79
1000710	184	1010584	175	1180060	278	1500296	206	198124	123, 244	2009270	199	208106	652	211342	650	222638	282
10011	492	1010590	175	1180062	278	15012	481	198209	159	2009415	199	208205	652	211366	650	222645	280
10018	492	1010592	175	1180063	278	150603	721	198223	159	2009422	199	208304	642	211403	653	222652	79
10019	492	1012446	688	1180065	278	150801	721	198247	156	2009423	199	208335	641	211410	649	222676	79
1002045	688	1013.000	71	1180067	278	152706	717	198254	156	2009430	199	208342	641	211427	649	222751	352
10021	492	1013637	688	1180070	277	152805	717	199008	159	200MCCW135	41	208380	641	211434	649	222768	352
10022	492	1020061	80	1180075	277	152904	717	199039	157	201008	245	208533	642	211441	649	222775	352
10027	492	1020065	80	1180080	278	154601	718	199046	159	201015	245	208540	631	211458	648	222805	196
1002730	688	1020070	80	1180085	278	154618	718	199183	121	201022	355	208618	641	211465	648	222829	205
10029	492	1020075	80	1180090	278	154656	719	199190	121	201039	355	208625	640	211472	648	222836	205
1002949	688	1023320	689	1180100	275	154700	718	199213	121	201046	346	208632	640	211489	648	222843	205
1002952	688	1023325	689	1180120	275	154717	718	199220	121	201107	261	208649	640	211502	653	222850	363
10040	492	1023328	689	1180140	275	154878	719	199237	121	201206	261	208656	642	212028	161	222867	363
100MCCW135	41	102826	688	1180160	277	154908	719	199244	121	201428	231	208670	640	212103	161	222874	363
1010204	173-174	102828	688	1180190	277	1555.000	71	199251	121	201435	231	208687	640	212127	161	222881	363
1010205	172	1033041	688-689	1180191	277	16	478	199268	121	201442	231	208694	641	212134	161	222898	363
1010210	172	1050063	173	1216FF107	583	1600CT110	586	199275	121	201596	388	208724	640	212165	160	222904	363
1010215	172	1050122	169	1216FF110	583	1600CT522	586	199282	121	201619	388	208731	640	212172	160	222911	363
1010220	172	1050123	167	1216FF119	583	16CW135	35	199299	121	201626	226	208915	634	212189	160	222928	363
1010224	172	1050210	185	1216FF163	583	16E1151	671	199305	121	203125	271	208922	634	2141798	235	222935	363
1010227	172	1050215	185	1216FF167	583	16E2151	671	199312	121	203149	271	208939	634	2149020	235	222942	363
1010247	172	1050216	185	1216FF186	583	16PP190	37	199329	121	203156	271	208946	634	2149074	235	222980	657
1010252	172	1050700	169	12615	490	170045	717	199336	121	203163	271	208953	632	2149531	235	222997	281
1010295	172	1050701	169	12CW135	35	170120	717	199343	121	203170	271	208984	632	215012	269	223468	306-307
1010300	172	1050719	169	12PP190	37	170328	717	199350	121	203521	118	208991	633	215029	269	224014	212
1010315	173	1050721	169	12SFSPP190	40	171028	92	199367	121	203538	118	209202	267	21554	482	224052	211
1010318	173	1050738	171	1306.045	61	171127	92	199374	121	203545	118	209301	267	219737	311	224328	211
1010320	173	1050752	183	1312.045	61	171301	92	199381	121	203552	569	209424	264	220207	244	224335	211
1010322	173	1050769	183	13331352	506	171318	92	199398	121	203569	569	209509	257	220276	350	224342	211
1010324	173	1050784	167	13332352	506	171325	92	199404	121	203576	569	209882	652	220283	357	224359	211
1010326	173	1050796	167	13333352	506	171332	93	199411	121	203583	569	209899	652	220290	357	224373	215
1010328	173	1050808	183	13335352	506	171349	93	199428	121	203590	569	209905	652	220306	290	224380	213
1010350	172	1050821	183	1370042	679	171400	92	199435	121	204825	551	209936	86, 643	220368	360	224397	211
1010355	172	1050832	180	1370043	679	171509	92	199442	121	204832	551	209943	643	220382	353	224403	76
1010359	173	1050834	177	1370044	679	171608	565	199459	121	204900	551	209981	86, 643	220399	353	224410	76
1010361	173	1050850	180	1370046	679	171615	565	199466	121	2051014	185	209998	86, 643	220412	353	224434	310
1010362	173	1050853	177	1370048	679	171622	565	199473	121	2051051	185	20CWD135	35	220429	352	224441	308-309
1010363	173	1050900	181	13998037	506	171707	94	199480	121	2051052	185	20PPCWSC190	35	220436	352	224564	351
1010364	172	1050922	181	13998038	506	171721	93	199497	121	2051053	185	210000	201	220443	352	224588	351
1010366	173	1050940	174	13998039	506	171738	93	199503	121	2051524	185	210017	201	221044	618	224595	351
1010375	172	1050962	174	1400CT110	586	171745	93	199510	121	2051525	185	210031	200	221099	619	224625	353
1010380	172	1050980	179	1400CT522	586	171752	93	199527	121	2051526	185	210048	200	221105	615	224632	353
1010390	172	1051000	179	1418FF107	583	171783	93	199534	121	2051527	185	210086	202	221204	619	224649	353
1010403	172	10CWD135	35	1418FF110	583	171790	93	199541	121	2053058	177, 180	210215	203	221570	208	224670	311
1010404	172	10PPCWSC190	35	1418FF119	583	171806	94	199640	122, 284	2053063	177, 180	210222	203	221587	312	224816	346
1010405	172	1105	479	1418FF163	583	171837	93	199657	123, 285	2053091	177, 180	210246	203	221594	313	224823	305
1010406	172	1140628	233	1418FF167	583	171844	93	199664	123, 285	2053930	177, 180	210390	186	221600	128, 620	224830	386
1010408	172	1140636	233	1418FF186	583	171851	93	199787	121	2053935	177, 180	210406	186	221617	128, 620	224847	386
1010409	172	1140650	233	143087	384	171875	93	199794	121	2053940	177, 180	210413	186	221624	128, 620	225028	311
1010410	172	1140651	233	144909	727	171882	33, 93	199978	123, 285	2053960	177, 180	210420	186	221631	128, 620	225035	311
1010411	172	1140662	233	144916	726	171899	93	199992	123, 285	205808	268	210437	186	221648	128, 620	225042	309
1010500	175	1140663	233	144923	719	171905	94	1D010002	360	205815	268	210444	186	221655	128, 620	225059	310
1010502	175	1140680	233	144930	717	171929	93	1D010014	360	205822	268	210451	186	221679	218	225165	311
1010504	175	1140681	233	144954	727	171936	93	1D010028	360	205839	268	210468	186	221686	218	225264	279
1010506	175	1140682	233	146002	720	1721.000	51	1F010026	346	205846	268	210475	186	221693	219	225448	279
1010514	175	1140696	233	146804	720	182615CW135	38	1F010036	346	205853	268	210482	186	221709	223	225479	283
1010516	175	1140697	233	147108	248	1826CCW135	38	1F010050	347	205914	163, 265	210499	186	221716	423	225516	310
1010530	175	1140698	233	147207	248	18316	495	1F010055	347	2059417	177, 180	210505	186	221808	667	225523	310
1010532	175	1140742	234	147276	248	18CW135	35	1F100506	356	2059748	174, 179	210765	186	221822	364	225677	308
1010534	175	1140772	234	147801	248	18PP190	37	1F201500	356	2059750	174, 179	210772	186	221839	364	225707	243
1010536	175	1140811	235	148105	721	18SFSPP190	40	1I010003	362	2059752	174, 179	210789	186	221846	364	225806	244
1010538	175	1140817	235	149508	714	1900.000	76	1I051025	362	2059760	179	210802	189	221884	210	225882	238
1010540	175	1140835	235	149591	714	190029	560	1I053010	362	2059762	174, 181	210819	189	221891	210	225899	239
1010546	175	1140845	235	149614	715	1901.000	76	1I053035	362	207208	267	210864	191	222140	210	225929	305
1010550	175	1140881	235	149621	714	193679	561	1I054010	362	207307	267	211106	653	222157	214	225936	240
1010552	175	1140887	235	14CW135	35	193686	561	1I054035	362	207369	266	211137	647	222164	210	225967	310
1010554	175	1140893	235	14PP190	37	193693	561	1P010005	359	207376	266	211144	647	222225	210	226001	384
1010556	175	1140935	235	1500.000	71	194357	560	1P010015	359	207451	638	211151	647	222232	210	226018	385

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
226063	382	229361	389	233092	260	236017	415	240441	287	271155	116	282045	188-189	29899156	501	404607	581
226070	382	229378	389	233108	391	236024	414	240458	287	271162	115	282052	188-189	29899157	501	405000	581
226087	382	229385	389	233115	391	236031	415	240502	291	271179	116	282069	188	29899159	501	405208	581
226094	239	229392	389	233122	391	236048	414	240601	644	271186	116	282076	187-189	29899161	501	405307	581
226223	240	229408	389	233139	391	236055	415	240700	644	271209	115	282083	195	29899162	501	407202	260, 425
226230	241	229415	389	233146	392	236062	414	240717	645	271216	115	282090	194	29899163	501	407400	260, 425
226247	241	229484	389	233153	392	236079	415	240724	645	271230	115	282113	193	29899169	501	408308	425
226261	204	229521	320, 324	233160	397	236086	414	24099037	61	271247	115, 641	282120	193	29899172	501	40CWD135	35
226278	204	229538	321, 325	233207	404	236093	415	24CW135	35	271254	114	282151	194	29899173	501	40PPCWSC190	35
226285	204	229835	51	233214	404	236109	414	24PP190	37	271261	116	282168	196	29899296	502	410110	581
226292	204	229965	219	233238	406	236116	415	2502305	206	271308	114	282199	188	29899297	502	421574	542
226322	362	229972	219	233252	405	236123	422	2502308	206	271339	115	282200	187	29899311	502	424001	569
226360	362	22CW135	35	233269	407	236130	396	2502340	206	271346	114	282229	187-189	2SFSPP190	40	424155	566
226407	387	22PP190	37	233276	408	236147	396	2509494	206	271407	114	282236	187-189	**3xxx**		424186	566
226414	387	22SFSPP190	40	233283	408	236154	396	2509495	206	271513	622	282243	187-189	3030506	207	424193	566
226476	362	230220	656	233290	407	236161	400	2509497	206	271520	623	282250	187-189	3030613	217	425107	571
226483	362	230237	656	233306	409	236178	400	2509553	206	271544	623	282267	187-189	3030618	217	425121	571
226568	410, 628	230251	656	233320	409	236185	401	2509564	206	271551	624	282274	190	3030624	217	425138	571
226599	360	230268	656	233337	409	236192	401	25263	491	271568	624	282281	196	3030625	217	425190	573
226605	360	230299	656	233344	395	236208	398	25E1151	671	271575	625	282298	213	3030634	217	425206	608
226643	360	230305	656	233351	395	236215	398	25E2151	671	271599	622	282304	188	3030638	217	425299	572
226674	346	230312	660	233375	409	236222	401	261163	292	271773	625	282311	213	3030640	217	425343	573
226759	350	230350	691	233382	395	236239	401	261200	292	271780	625	282335	190	3030641	217	425411	572
226797	347	230367	691	233399	395	236246	400	261309	292	271797	625	282342	190	3030653	217	425428	572
226810	198	230374	691	233412	417	236567	662	261347	292	272404	727	282359	187-189	3030655	217	425435	572
226827	387	230442	690	233429	397	236574	662	261354	292	272411	727	282502	191	3030657	217	425466	571
226834	198	230459	690	233436	397	237557	412, 627	262214	291	272428	728	282571	194	3030670	217	425473	571
226872	346	230688	616	233443	409	237564	412, 627	262801	291	272435	728	282588	194	3030672	217	425503	530
226919	347	230695	616	233450	409	237588	412, 627	263501	272	272602	726	282670	196	3030676	217	425534	531
226933	349	230718	617	233467	409	237595	412, 627	263600	272	272701	726	282687	196	3030684	217	425558	531
226940	348	231050	657	233610	406	237656	712	263624	273	273845	249	282717	190	3030685	217	425565	531
226957	348	231142	663	233627	406	237670	247	263655	273	273852	249	282731	162	3030686	217	425572	531
226971	348	231210	691	233634	406	237687	246	263662	273	273869	249	282748	162	3030687	217	425602	530
226995	347	231227	691	233641	407	237731	423	263709	273	273876	249	282755	162	3030691	217	425619	516
227053	348	231234	691	233658	407	2379015	679	263808	273	273883	249	28891	495	3030717	217	425626	516
227060	306	231265	690	233665	407	238301	293	263907	273	273890	249	289952	611	3030718	217	425633	516
227077	307	231296	684	233672	403	238486	283	264119	288	273906	249	289969	611	3030855	217	425657	516
227107	347	231340	660	233689	134, 403	238608	293	264300	288	273913	249	289976	611	3030856	217	425664	516
22712	495	231388	680	233696	407	238899	389	264331	288	273982	259	289983	611	30CWD135	35	425671	517
227121	347	231753	656	233702	405	238905	261	264409	289	273999	259	289990	611	30PPCWSC190	35	425688	516
227145	349	231807	164	233719	405	238912	261	264607	289	274101	591	28CW135	35	32CW135	35	425695	517
227152	348	231852	165	233726	258	239209	257	264706	289	274125	644	28PP190	37	32HP1H150	39	425701	530
227169	348, 350	232033	399	233733	258	239230	257	265000	291	274149	644	290934	130	32PP190	37	425763	571
227183	348	232040	393	233740	259	239278	256	26500029	716	274156	591	297360	226	34741	490	425770	543
227206	347, 350	232057	393	233757	403	239285	256	26500055	716	274163	591	297384	227	34CW135	35	425787	543
227220	348	232064	393	233764	393	239292	256	265109	196	274224	608	297407	228	34PP190	37	425800	530
227251	351	232071	393	233788	411, 629	239322	255	265116	195	274231	130	297414	229	36140	495	425817	531
227268	351	232118	390	233795	411, 629	239346	255	265123	195	280034	297	297421	229	36CW135	35	425824	531
227305	351	232125	390	233825	408	239384	253, 257	267226	383	280041	297	297438	229	36E1151	671	425855	531
227312	355	232132	390	233832	408	239391	252	267240	383	280058	297	297445	229	36E2151	671	425862	531
227329	355	232149	390	233856	417	239414	253	267257	383	280096	164	297452	229	36PP190	37	425879	531
227336	355	232163	418	233863	417	239421	252	267264	383	280102	164	297469	229	37684	489	425886	531
227350	351	232170	418	233870	417	239452	257	268506	290	280126	164	297476	229	38CW135	35	425909	522
227381	238	232187	418	233887	417	239506	293	268551	290	280133	297	29810002	500	38PP190	37	425916	522
227398	238	232194	418	233894	417	239605	293	268605	290	280201	164	29810003	500	**4xxx**		425923	522
227589	238	232491	418-419	233900	410, 628	239681	254	268612	290	280218	164	29810004	500	400012	523	425947	522
227596	236	232507	418-419	233917	410, 628	239698	254	268704	290	280225	164	29810005	500	400029	523	425954	522
227886	236	232514	394	233924	410, 628	239711	254	268711	290	280294	164	29810006	500	400036	523	425978	522
227893	236	232521	394	233931	410, 628	239766	254	268735	290	280300	164	29810008	500	400043	523	425985	522
227909	237	232699	393	233948	402	239773	255	268742	290	280317	164	29810012	500	400050	523	425992	522
227916	237	232729	394	233955	402	239780	255	26CW135	35	280416	164	29810023	500	400067	523	426043	526
227923	237	232736	394	233962	258	24000103	60	26PP190	37	280423	165	29810074	61	400203	541	426050	526
227954	305	232842	399	233979	402	24006106	60	270028	692	280621	165	29810080	61	400MCCW135	41	426067	526
229026	263	232903	402	233986	402	24009108	60	270066	693	280690	165	29810083	61	402221	505	426074	526
229033	263	232910	402	233993	402	24010104	60	270080	692	281208	677	29810086	61	4032389	207	426081	526
229064	262	232927	402	234730	164	24010106	60	270097	692	281215	677	29810125	716	4032401	207	426098	526
229194	243	232965	402	234747	164	24010108	60	2700CT110	586	281246	73, 677	29810126	716	4032403	207	426197	526
229200	197	232972	402	234754	165	24010110	60	270141	693	281253	677	29810129	716	403716	505	426210	526
229217	197	232989	402	234761	165	24011106	60	270158	692	281352	299, 303	29810130	716	403747	505	426227	526, 532
229224	197	232996	402	235171	416	24011108	60	270165	692	281369	301, 303	29810159	500	40375	482	426234	526, 532
229286	711	233009	656	235829	410, 628	24011110	60	270172	692	281376	303	29810165	500	403754	505	426241	526, 532
229293	711	233016	656	235836	410, 628	24013110	60	270196	693	281444	300	29810171	500	404003	581	426258	526, 532
229309	711	233023	656	235904	417	24017110	60	270233	693	281710	298, 303	29810176	500	404102	581	426265	526, 532
229316	711	233030	656	235911	417	24020105	60	270240	693	282007	188	29810179	500	404201	581	426272	527
229330	388	233047	656	235928	687	24020107	60	271117	116	282014	188-189	29899151	501	404300	581	426289	524
229347	389	233054	656	235973	663	240403	286	271124	116	282021	188-189	29899154	501	404409	581	426296	529
229354	389	233061	660	236000	414	240410	286	271148	114	282038	188-189	29899155	501	404508	581	426319	529

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
426340	520	429099	229	452400	538	470305	557	506011	82	512227	120, 140	516768	87	53061	480	551790	138
426364	520	429167	229	452424	538	470312	557	506905	47	512234	120, 140	5170060	278	530702	98	551806	117
426371	520	429174	229	452714	537	470527	560	506912	47	512241	142	517109	99	532003	99	551813	117
426395	520	429211	529	453001	536	470619	552	507018	587	512258	142	517208	99	532102	99	552001	432
426418	532	429228	529	453100	536	470909	553	507025	587	512265	142	517307	99	532201	99	552018	600
426425	516	429419	425	453209	536	470930	553	507117	587	512272	142	517406	99	532300	99	552025	600
426432	516	429440	119, 425	453308	536	471005	553	507216	587	512289	142	517604	99	535103	103	552032	600
426449	516	429457	119, 425	453407	536	471050	553	507230	587	512296	142	518700	86	535202	103	552049	599
426456	516	429914	571	456514	537	471500	607	507469	587	512302	120, 140	52060496, 150, 368		535271	103, 520	552100	600
426463	520	42CW135	35	458198	536, 641	471524	607	507568	587	512340	142	52061196, 150, 368		535288	103, 520	552131	600
426470	520	42PP190	37	458211	641	472507	552	507711	587	512357	142	52062896, 150, 368		535295	103	552308	579
426487	520	432006	509	460245	538	472613	552	507766	587	512364	142	521205	88	535301	103	552315	579
426494	517	432105	509	461167	539	47346	479	507773	587	512371	142	521304	88	535400	103	552353	579
426500	530	432129	509	461266	539	475201	552	507865	587	512388	142	521403	88	535417	103	552360	579
426517	527	432136	509	462904	86	4755	478	507933	587	512395	142	521410	602	535424	103	552407	579
426524	525	432143	509	462911	371	475904	552	507964	587	512401	142	521434	602	535431	103, 520	552490	579
426555	525	434208	509	463000	559	480106	581	507971	590	512418	142	521502	88	535448	103, 520	552681	612
426562	525	436103	580	463109	559	480205	580	508008	590	512425	142	521601	88	535455	103, 520	553404	145
426579	525	43716	491	464809	559	48024	474	508015	590	512432	142	521809	88	535509	103	554111	144
426586	525	43740	491	465301	539	480403	580	508022	590	512449	142	523018	565	535516	103	554128	144
426593	525	440001	546	465318	539	480502	571	508107	425	512456	142	523216	565	535523	103	554135	144
426609	530	440100	546	465325	539	480519	571	508206	425	512463	142	523315	565	540107	97	554142	144
426616	524	440209	546	465332	539	49357	491	508503	7	512470	142	523520	604	540305	97	554159	144
426623	524	440216	547	465349	539	49E1151	671	508510	7	512500	143	523629	537	540404	97	554166	145
426647	524	440223	547	465356	539	49E2151	671	508527	7	512517	143	523827	570	540503	97	554173	144
426654	524	440230	546	465363	539	4SFSPP190	40	508619	585	512531	143	523834	570	540602	97	554197	144
426661	525	440407	546	465370	538	**5xxx**		508626	585	512548	143	523902	367, 570	540701	97	554203	144
426678	525	440490	546	465387	539	5.2003.15	67	508657	585	512555	143	523919	372	5410000	184	554210	144
426685	527	440506	546	46888	474	5.2003.19	67	508718	585	513002	83	523957	367, 570	541104	97	554227	145
426692	527	440605	546	469019	540	5.2003.25	67	508725	585	513026	193	524008	92	541203	97	554234	145
426708	530	440704	542	469026	540	5.2063.20	67	508732	585	513033	193	524039	92	541302	97	554364	145
426715	527	440711	544	469040	540	5.2533.21	67	508787	585	513071	83	525005	96, 150	541500	97	554432	145
426722	527	440803	546	469064	540	5.2933.26	67	508794	585	513538	82	525142	94	542200	97	556603	315, 725
426746	527	440858	546	469095	540	5.3703.16	67	508800	585	513545	82	525418	723	542507	97	556610	315, 725
426753	527	440865	546	469101	540	5.3763.20	67	508817	585	513552	82	525425	723	542606	97	556627	315, 725
426760	524	440872	546	469125	540	5.3813.18	67	508824	585	513569	82	525432	723	542705	97	556634	315, 725
426777	524	440902	546	469132	540	5.4063.18	67	508831	585	513705	54	525517	723	54584	489	556641	89
426784	524	441107	541	469149	540	5.6303.15	67	508862	588	513712	54	525524	723	547304	101	556658	315, 725
426791	524	441367	542	469156	540	5.6413.15	67	508879	588	513729	544	525531	723	547502	101	556665	89
426807	530	441466	542	469163	540	5.6603.15	67	508916	588	513736	54	525548	723	550106	137	556672	89
426814	525	441503	542	469187	540	50056	489	508923	588	513743	54	525555	723	550113	137	556689	315, 725
426821	525	443002	78	469194	540	50061	495	508930	588	513750	54	525562	723	550120	137	556696	720
426890	529	444023	541	469217	540	500LCD110	439	508947	588	515006	151	525593	367	550205	137	556719	101
426906	530	445815	534	469224	540	505007	47	509005	98	515013	151	525630	367	550229	137	557105	136
426920	524	445822	534	469248	540	505106	47	509012	98	515020	151	525647	371	550304	137	557112	136
426968	528	445839	534	469262	540	505144	82	509104	98	515037	153	525654	371	550328	137	557129	136
426982	524	445877	535	469279	540	505151	47	509203	98	515044	143	525661	371	550403	137	557136	136
426999	524	445907	642	469286	540	505168	507	509302	98	515051	372	525678	371	550427	137	557143	136
427033	543	446508	534	469293	540	505175	507	509401	98	515068	153	525685	371	550502	137	557303	136
427040	543	446522	534	469316	540	505182	507	509418	99	515075	153	525692	371	550526	137	557402	573
427057	543	446607	534	469323	540	505199	507	509425	99	515082	153	526101	97	551011	138	557600	599
427064	543	446621	534	469330	540	505205	47	509432	99	515099	152	526118	97	551110	138	557808	118
427071	532	446706	534	469347	540	505212	507	509449	99	515105	100	526200	97	551202	139	557815	118
427088	532	446720	534	469354	540	505229	507	509456	99	515112	152	526309	97	551219	139	557822	118
427095	532	448908	535	469361	540	505236	507	509463	99	515129	152	527108	97	551226	139	557853	118
427118	526	449608	535	469385	541	505243	507	509470	98	515136	152	527207	97	551233	139	557907	118
427125	526	449615	533	469392	541	505250	507	509487	98	515143	152	527306	97	551240	139	557914	118
427132	526	44CW135	35	469507	541	505267	507	510001	98	515150	143	528105	97	551257	139	557921	118
427149	526	44PP190	37	469514	541	505274	507	510100	98	515228	149	528204	97	551264	138	557952	118
427156	541	450109	536	469521	541	505403	47, 570	510209	98	515327	149	529003	563	551271	138	557969	119
427163	541	450208	536	469538	541	505502	570	510308	98	515358	149	529010	563	551288	139	557976	119
427170	543	450307	536	46961	474	505526	375	510407	98	515365	149	529041	563	551295	138	557983	119
427187	532	450406	536	46973	474	505533	375	511503	98	515389	149	529058	562	551325	138	558003	118
427415	568	450505	536	46978	474	505540	375	511701	98	515396	149	529065	562	551332	138	558010	118
427507	568	451007	536	46CW135	35	505557	375	511718	99	515501	101	529072	562	551349	138	558027	118
427514	569	451014	536	46PP190	37	505564	375	511725	99	516102	88	529089	562	551356	138	558058	118
427538	568	451021	536	470091	558	505571	375	511732	99	516201	88	529096	562	551363	138	558096	119
428245	575, 639	451038	536	470190	553	505588	375	511749	99	516300	88	529102	563	551370	138	558386	119
428511	541	451045	536, 641	470206	557	505618	82	511756	99	516676	87	529201	563	551387	138	559208	82
428528	541	451106	536	470213	556	505625	82	512104	120, 140	516683	87	529300	563	551394	138	559222	82
429006	529	451502	536, 641	470220	556	505632	83	512135	120, 140	516690	87	529409	563	551400	139	559239	82
429013	529	451519	536, 641	470237	556	505649	83	512142	120, 140	516706	87	530108	98	551424	138	559246	82
429020	529	451526	536, 641	470244	556	505656	82	512159	120, 140	516713	87	530207	98	551431	138	559253	82
429037	529	451533	536, 641	470251	555	505663	82	512166	120, 140	516720	87	530306	98	551592	139	560044	679
429044	529	452103	537	470268	555	505670	82	512173	120, 140	516737	87	530405	98	551615	138	561003	528
429051	529	452202	537	470275	555	505687	82	512203	120, 140	516744	87	530504	98	551691	138	561102	528
429082	229	452325	537	470282	555	505694	82	512210	120, 140	516751	610	530603	98	551714	138	561201	528

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
561324	574	567616	86	593066	603	599457	598	617236	368	618103	366	62CW135	35	647516	101	664339	549
561331	574	567630	86	593097	604	599464	597	617243	369	621103	10	62PP190	37	647554	101	665251	542
561355	574	567654	86	593103	607	599471	597	617250	365	621110	10	630006	85	647561	101	665503	542
561416	574	567814	88	593158	607	599488	597	617267	365	621127	10	630105	85	64CW135	35	665510	542
561492	523	567821	88	593165	607	**6xxx**		617274	365	621134	10	630136	85	64PP190	37	66CW135	35
561508	576	567838	88	593202	607	6.0912	68	617281	365	621158	10	630204	85	65	478	66PP190	37
561515	576	567845	88	593301	603	6.0914	68	617298	365	621202	518	630235	85	657607	93, 565	673416	141
561560	575	567852	88	593318	603	6.0930	68	617304	374	621219	518	630402	80	657621	93, 565	673720	141
561577	575	567906	571	593325	604	6.7403	68	617311	365	621226	518	630419	80	657669	93, 565	673737	141
561584	575	568101	424	593332	605	6.7433	68	617328	365	621233	518	630648	119	657676	93, 565	673744	141
561607	576	568200	424	593349	602	6.7501	69	617335	365	621240	518	630655	119	658000	94	673751	141
561645	576	568309	424	593356	603	6.7503	69	617342	365	621257	518	630808	85	658604	96, 150	673768	141
561669	576	568408	424	593363	597	6.7601	69	617359	365	621264	518	630907	517	658703	96, 150	673775	141
561706	523	568507	424	593370	602	6.7603	69	617366	365	621271	518	630914	517	658802	96, 150	673782	141
561713	523	568804	424	593608	607	6.7606.L114	69	617373	365	621288	518	630921	517	658901	96, 150	674413	141
561720	523	569009	424	593806	608	6.7606.L118	69	617380	365	621295	518	630938	517	659007	96, 150	676110	155
561775	576	569016	424	593813	608	6.7636.L114	69	617397	365	621301	518	631102	538	659014	96, 150	676127	154
561966	577	569108	424	593905	607	6.7636.L118	69	617403	374	621318	518	631201	538	659106	96, 150	676134	155
561973	577	569207	424	594018	596	6.7701	69	617410	374	621325	518	631300	538	659205	96, 150	676141	155
561980	577	569757	546	594704	607	6.7703	69	617427	374	621332	518	632802	85	659304	96, 150	676158	154
561997	577	570012	77	594742	608	6.7706.L114	69	617434	374	622100	11, 720	632901	85	659403	96, 150	676202	154
562000	88	570104	77	594759	608	6.7706.L118	69	617441	367	622308	11, 720	63391	494	659458	96, 150	676233	154
562017	88	570159	81	595008	541	6.7731	69	617465	374	622407	11, 720	635001	102	659465	96, 150	676363	154
562079	88	570166	81	595206	542	6.7733	69	617489	374	622605	11, 720	635155	102	659472	96, 150	676370	155
563007	96, 150	570715	77	595305	542	6.7736.L4	69	617502	374	622704	13, 519	635209	102	659502	94	676387	154
563106	96, 150	570807	537	595558	599	6.7736.L8	69	617519	374	622711	13, 519	635308	102	659601	94	676394	155
563205	96, 150	570906	54	595565	599	6.7831	69	617526	374	622728	13, 519	635407	102	659700	96, 150	676509	154
563502	564	572016	132	595572	599	6.7833	69	617533	374	622735	13, 519	635605	102	659809	96, 150	676707	155
563557	564	572115	132	595589	599	6.7836.L114	69	617540	374	622742	13, 519	637104	102	663462	545	676905	154
563632	564	572214	132	596630	605	6.7836.L118	69	617557	374	622759	13	637111	151	663523	545	677001	154
563649	564	572313	132	596647	605	6.7861	69	617564	374	622766	13	637128	151	663530	545	677018	149
563700	564	572412	132	596654	605	6.7863	69	617571	374	622810	13, 519	637135	151	663608	545	677209	154
563755	564	572511	132	596678	603	6.7863.13B	68	617588	374	622827	13, 519	637142	151	663615	545	677308	155
563908	564	572610	132	596685	602	6.7933.12B	69	617595	374	622834	13, 519	637159	151	663622	545	677506	154
564004	564	572719	132	596715	605	6.7936.12L4	69	617663	371	622841	13, 519	637166	151	663639	545	677810	149
564103	564	580011	105	596722	605	6.7936.12L8	69	617687	371	622858	13, 519	637203	102	663646	545	677827	149
564158	564	580028	104	596739	602	6.8003.19B	68	617694	371	624302	86	637302	102	663653	545	677834	149
564202	564	58010	490	596746	596	6.8063.20B	68	617700	367	625002	12	637401	102	663660	545	678107	515
564400	564	58012	490	596753	604	6.8503.17B	68	617717	372	625057	12	637500	102	663714	545	678114	515
564455	564	580226	104	596760	601	6.8523.17B	68	617724	369	625101	12	637609	102	663790	545	678121	515
564509	513	580233	104	596777	601	6.8633.21B	68	617731	366	625606	12	637791	151	663806	545	678138	515
564516	513	580271	111	596807	596	6.8633.26B	68	617748	370	625705	12, 519	637807	151	663820	545	678145	514
564523	513	580288	111	596883	596	60024	482	617755	371	625804	12, 519	637814	151	663844	545	678152	514
564530	513	580295	111	596890	601	60026	482	617762	371	626504	248, 716	637821	151	663851	545	678169	514
564547	513	580332	110	596920	605	60440	482	617779	370	627600	10	637838	151	663868	545	678176	514
564554	513	580363	111	596944	602	607015	521	617786	370	627617	10	637845	151	663875	545	678183	514
564561	523	580370	111	596951	602	607022	521	617793	370	627624	10	638101	537	663882	545	678190	515
564578	523	580387	111	596968	604	607039	521	617809	370	627631	10	638118	604	663899	545	678206	514
564585	523	580417	110	596975	603	607046	521	617816	367	627648	10	638132	604	663950	697	678213	514
564592	523	580424	111	596982	603	607053	12	617823	370	627655	10	638149	604	664001	369, 548	678220	514
565360	610	580431	111	597200	596	607060	12	617830	370	627662	10	638163	604	664018	369, 548	678237	514
565605	523	580448	111	597316	596	60CWD135	35	617847	370	627679	10	638170	604	664025	369, 548	679005	606
565612	523	580455	110	597323	596	60PPCWSC190	35	617854	370	627686	10	638309	102	664032	369, 548	679012	606
565643	523	580462	105	597507	596	61697	482	617861	367	627716	10	638507	102	664049	369, 548	679029	606
565650	523	582015	116	597958	612	61698	482	617878	370	627730	10	638705	102	664056	549	679036	606
56600817, 575, 578		582022	116	597965	612	616994	369	617885	374	627747	10	638903	102	664063	549	679043	606
56601517, 575, 578		586907	126, 609	597972	612	617007	75, 366	617892	374	628614	11	639009	102	664070	549	679050	606
56602217, 575, 578		588017	124	597989	612	617014	366	617908	374	628621	11	639016	102	664087	549	679067	606
56604617, 575, 578		588024	124	598009	598	617021	372	617915	374	628638	11	639023	102	664094	549	680018	90
56605317, 575, 578		588031	125	598047	47	617038	372	617922	374	628706	11	640104	84	664100	548	680025	90
566206	575	588208	126, 609	598207	598	617069	374	617939	374	628805	11	640203	84	664117	548	680032	90
566268	577	588215	126, 609	598405	598	617076	374	617946	374	629109	9	640401	84	664124	549	680049	90
566275	577	588369	125	598719	598	617083	374	617953	374	629130	8	640500	84	664131	549	680056	90
566282	577	588376	125	598818	598	617090	374	617960	374	629154	8	640609	84	664148	543	680063	90
566312	577	588406	609	598955	610	617106	374	617977	374	629208	9	640708	84	664155	544	680070	90
566329	577	588420	125, 609	598962	610	617113	366	617984	374	629253	8	640807	84	664162	544	680087	90
566527	576	588574	609	599006	598	617120	366	617991	374	629307	9	640913	84	664179	544	680094	90
566534	562	589007	125	599105	598	617137	366	618004	369	629345	8	640920	84	664186	543	680100	91
566572	576	589106	124	599204	598	617144	366	618011	369	629352	9	642504	84	664209	549	680117	91
566589	576	589205	124	599327	538, 597	617151	366	618028	367	629390	9	642559	84	664216	549	680124	90
566596	562	590140	597	599334	597	617168	366	618035	368	629413	9	642566	84	664223	549	680131	91
56693017, 575, 578		592045	613	599372	597	617175	367	618042	368	629505	9	642603	84	664278	549	680148	91
567104	88	592052	613	599402	598	617182	366	618059	368	629604	9	643914	596	664285	549	680155	91
567203	88	592069	613	599419	598	617199	366	618066	368	629802	9	646205	84	664292	549	680162	90
567302	88	593004	603	599426	598	617205	374	618073	368	629925	7	646304	84	664308	544	680179	91
567401	88	593035	603	599433	598	617212	368	618080	368	629932	7	646601	84	664315	543	680186	90
567500	88	593042	603	599440	598	617229	342	618097	368	629949	7	647509	101	664322	544	680193	90

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
680216	91	707135	462	755174	133	774854	373	797938	639	801604	19	804162	20	806869	23	810125	430
682104	140	707142	462	755181	133	774861	373	797945	639	801611	19	804179	20	806876	23	810163	663
682302	140	707425	455	755259	133	774878	373	797952	639	801628	19	804209	20	806913	23	810170	663
682401	140	707432	455	755273	133	774885	373	797969	639	801635	19	804216	20	806920	23	810200	431
689608	140	707449	455	755334	133	774892	373	**8xxx**		801642	19	804223	20	806937	23	810224	430
689806	140	707456	455	755341	133	775325	478	800102	24	801659	19	804230	20	806944	23	810248	663
689851	342	707470	469	755358	133	776025	492	800119	24	801666	18	804247	20	806951	23	810255	663
689868	342	707487	469	755365	133	777855	373	800126	24	801703	19	804254	20	806968	23	810262	664
689875	342	707494	469	755372	133	781302	49	800133	24	801710	19	804308	20	806975	23	810279	664
689882	342	707517	469	755389	133	781319	49, 59	800140	24	801727	19	804315	20	807002	135, 465	810293	664
690000	77	707524	469	755396	133	781326	49	800157	24	801734	19	804322	20	807019	135	810309	667
691021	697	707531	469	755556	131	781333	49	800164	343	801826	19	804339	20	807026	134	810316	667
691038	694	707548	455	755563	131	781340	49	800171	343	801833	19	804346	20	807033	134	810323	336, 665
691045	694	707562	455	755570	131	781357	49, 59	800188	343	801840	18	804353	20	807057	134	810330	664
691052	694	707579	455	755655	131	781364	49	800218	24	801857	18	805107	20	807071	134	810347	592
691069	694	707586	455	755679	131	781371	49	800225	24	801864	18	805114	20	807088	134	810361	375
691076	694	707593	455	755686	131	781388	49	800232	24	801871	18	805121	20	807118	23	810378	595
691083	697	707661	444	755693	131	781395	49	800249	24	801888	390, 394	805138	20	807125	23	810385	595
691120	697	707692	442	755730	131	781401	49	800300	24	801895	345	805145	20	807132	23	810392	595
691137	695	707746	455	755808	131	781418	49, 55	800317	24	801901	345	805152	20	807224	23	810422	595
691144	695	707753	444	755815	131	781432	503	800324	24	801918	345	805534	21, 343	807323	23	810439	595
691151	695	707760	444	755822	131	781449	503	800331	24	801925	345	805541	21, 343	807330	23	810446	595
691168	695	707777	441, 445	755839	131	781456	503	800348	24	801932	345	805558	21, 343	807705	580	810453	595
691175	695	707784	440, 444	759233	132	781913	89	800355	24	801949	345	805572	225	807804	580	810460	595
691311	696	707814	452	759240	132	781920	89	800409	24	801956	345	805589	225	808108	19, 23	810477	595
691335	696	707821	441, 445	759257	132	783009	17, 578	800416	24	801963	345	805596	225	808153	19, 23	810484	595
691342	696	707845	440, 444	759264	132	783016	17, 578	800423	24	801970	306-307	805619	225	808207	341	810491	595
691380	547, 696	707906	452	759301	131	783023	17, 578	800430	24	801994	345	805626	225	808214	341	810507	585
691397	547, 696	707944	452	764015	499	783153	159, 523	800447	24	802007	133	805633	225	808221	341	810514	473
691403	694	707951	452	764022	499	783160	159, 523	800454	24	802014	133	805640	225	808238	342	810569	429
691410	694	707968	452	764039	499	783177	159, 523	800522	24	802021	135	805657	225	808245	342	810576	428
691427	694	707975	452	764077	499	783627	159, 523	800539	24	802038	135	805664	225	808269	425	810583	676
691434	694	707982	453	764084	499	784006	510	800546	24	802045	135	806104	22	808276	374	810606	428
691441	694	707999	445	764091	499	784013	510	800553	24	802052	135	806111	22	808306	341	810613	426
693001	100	709764	376	764138	499	784020	510	800621	24	802076	135, 465	806128	22	808313	341	810651	426
693100	100	709771	376	764206	498	784105	510	800638	24	802083	135, 465	806135	22	808405	341	810668	426
693209	100	709788	376	764213	498	784112	510	800645	24	802168	19	806142	22	808412	341	810705	700
693216	100	709795	376	764220	498	784129	510	800652	24	802205	19	806159	22	808429	341	810712	700
693223	100	709801	380	764237	498	784327	512	800720	25	802212	19	806197	23	808467	260, 424	810729	700
693254	100	709818	378	764244	498	784334	512	800737	25	802229	19	806203	22	808504	260, 424	810736	700
693261	100	709825	378	764251	498	784365	512	800812	25	802236	19	806210	22	808511	260, 424	810743	700
695708	623	709849	378	764268	498	784372	512	800829	25	802243	19	806227	22	808528	424	810897	592
695906	613	709863	378	764404	497	784389	512	800836	25	802328	19	806234	22	808535	424	810910	592
696002	612	709870	376	764411	497	784396	512	800843	25	802335	19	806241	22	808542	424	810927	592
696040	612	709887	376	764428	497	784419	512	800850	25	802342	19	806258	22	808559	260, 424	810934	593
699317	683	709900	375	764435	497	784426	512	800867	25	802427	19	806296	23	808566	260, 424	810941	594
6SFSPP190	40	710104	466	764442	497	784433	512	800874	25	802434	19	806302	22	808573	260, 424	810958	593
7xxx		710111	466	764459	497	784730	509	801109	18	802441	19	806319	22	808627	343	810965	594
7.6075	68	710128	467	764466	497	784747	509	801116	18	802502	19	806326	22	808634	343	810989	594
7.6075.1	68	710135	467	764473	497	784754	509	801123	18	802519	19	806333	22	808689	344	810996	594
7.6075.4	68	710203	466	764480	497	784761	509	801130	18	802526	19	806340	22	808726	345	811009	709
7.6075.8	68	710210	466	764497	497	784778	509	801147	18	802533	19	806357	22	808740	344	811023	709
7.6079	68	710227	467	764503	497	785003	578	801154	18	802540	19	806395	23	808757	344	811108	711
7.6079.1	68	710234	467	764510	497	785010	578	801208	18	802601	20	806401	22	808801	342	811191	594
7.6079.4	68	710302	466	764527	497	785324	512	801215	18	802618	20	806418	22	809150	21, 344	811207	706
7.6079.8	68	710319	466	769904	373	785546	509	801222	18	802625	20	806425	22	809181	580	811214	706
7.6344	69	710326	467	769911	373	785553	509	801239	18	802632	20	806432	22	809198	580	811221	592
7.6363.3	69	710333	467	769928	373	785560	509	801246	18	802649	20	806449	22	809242	21, 344	811238	701
7.6857.3	69	7131	491	769935	373	785577	509	801253	18	802656	20	806456	22	809259	21, 344	811245	701
7.6912.3	69	7132	491	770481	480	785645	511	801307	18	803202	20	806494	23	809273	344	811252	701
7.6924	69	720103	562	770542	489	785904	510	801314	18	803301	20	806524	22	809280	344	811269	701
7.8033	67	720400	562	770559	489	786239	511	801321	18	803400	20	806531	22	809600	559	811276	700
700013	358	722107	562	770849	508	786307	510	801338	18	803509	20	806548	22	809709	559	811283	700
700020	358	72388	482	770856	508	786321	510	801345	18	803608	20	806555	22	809716	559	811290	700
700044	722	755006	132	770863	508	786338	510	801352	18	803707	20	806593	23	809921	669	811320	429
700068	358	755013	132	770870	508	786352	510	801406	18	804001	23, 25	806623	22	809938	669	811450	701
700129	358	755020	132	770887	508	786369	510	801413	18	804018	23, 25	806630	22	809945	669	811467	701
700143	358	755037	132	770894	508	786376	510	801420	18	804025	23, 25	806647	22	809952	669	811474	701
700174	358	755044	132	770900	508	786383	510	801437	18	804032	23, 25	806654	22	809969	668	811481	701
707012	452	755051	132	770917	508	786413	511, 538	801444	18	804049	23, 25	806692	23	809976	668	811498	701
707029	452	755068	132	770924	508	786420	511, 538	801451	18	804056	23, 25	806722	23	809983	668	811504	701
707043	454	755075	132	770931	508	786437	511	801505	18	804100	20	806739	23	809990	668	811511	700
707050	454	755082	132	770948	508	786499	511	801512	18	804117	20	806814	23	80CWD135	35	811528	700
707067	454	755099	132	770962	508	795224	495	801529	18	804124	20	806821	23	80PPCWSC190	35	811535	700
707074	454	755105	132	770979	508	79698	487	801536	18	804131	20	806838	23	810002	429	811542	700
707081	462	755112	132	774830	373	79728	487	801543	18	804148	20	806845	23	810101	429	811559	700
707098	462	755143	132	774847	373	79741	487	801550	18	804155	20	806852	23	810118	430	811573	702

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
811580	703	813546	707	817223	704	830352	3	840290	50	841112	70	843468	83	855522	372	861615	28
811634	711	813690	707	817247	25	830376	3	840306	50	841129	70	843499	83	855539	371	861622	28
811641	706	813829	593	817254	25	830406	2	840313	50	841136	70	843598	192	855546	372	861639	28
811658	706	813836	593	817261	704	830505	2	840320	50	841143	503	843802	53	855553	372	861707	28
811665	706	814154	706	817278	704	830604	2	840344	54	841150	503	843819	53	855560	372	861714	28
811672	706	814178	706	817285	704	831007	2	840351	54	841167	503	843826	53	855577	372	861721	28
811689	706	814185	706	817346	25	831205	2	840368	54	841174	503	843833	53	855584	372	861738	28
811719	710	814369	593	817353	25	831403	2	840375	54	841228	70	843840	53	855591	372	861820	28
811726	710	814376	593	817445	25	831502	2	840382	54	841235	70	843857	53	855607	95	861837	28
811733	710	814390	593	817452	25	831601	2	840399	54	841266	71	843864	53	855614	372	862209	26
811740	710	814406	593	817810	25	831700	2	840405	54	841273	71	843888	53	855652	95	862216	26
811771	710	814420	593	817827	25	832004	2	840412	54	841280	71	843895	53	855669	95	862223	26
811788	710	814437	593	817834	25	832202	2	840429	54	841297	51	843901	53	855676	95	862285	27
811795	710	814451	594	817841	25	832400	2	840436	54	841303	51	843918	53	855683	146	862407	26
811801	710	814468	594	820001	51	832509	2	840443	54	841310	51	843925	53	855690	147	862414	26
811818	703	815007	706	820018	51	832608	2	840450	54	841327	51	843932	53	855706	147	862421	26
811825	708	815625	432	820025	51	832707	2	840467	54	841334	51	843949	53	855713	95	862438	26
811832	708	815632	432	820209	73	832806	2	840474	54	841341	51	843956	53	855720	95	862476	27
811849	702	815649	432	820308	73	832820	6	840481	54	841358	51	843963	53	855737	95	862483	27
811856	702	815656	433	820407	73	832837	6	840504	52	841365	51	843987	53	855744	147	862506	26
811863	702	815663	433	820605	76	832844	6	840511	52	841372	51	843994	53	855751	145	862513	26
811870	702	815670	433	820612	76	832851	6	840528	52	841389	51, 385	844205	48	855768	74	862520	26
811887	703	815687	675	820643	76	832882	6	840535	52	841396	51, 385	844212	48	855775	146	862537	26
811917	712	815694	675	825518	44	832899	6	840542	52	841402	51, 385	844229	48	855782	146	862568	27
811924	712	815700	675	825525	44	832929	2	840559	52	841419	72	844236	48	856000	74	862575	27
812044	710	815786	712	825532	44	833025	2	840566	52	841426	72	844250	48	856017	74	862582	27
812204	473	815793	712	825549	44	833032	7, 148	840573	52	841433	72	844267	48	856024	74	862612	26
812259	473	815830	700	825556	44	833100	7	840580	52	841457	71	844274	48	856031	74	862629	26
812266	472	815847	675	825563	44	833506	7	840597	52	841464	192	844281	48	856048	74	862636	26
812273	472	815854	675	825570	33, 44	834206	6	840603	52	842003	70	844298	48	856055	74	862674	27
812280	472	816004	21, 343	825600	44	834404	6	840627	52	842010	70	844304	48	856062	75	862681	27
812372	472	816011	21, 343	825617	44	834701	6	840634	52	842102	55	844311	48	856079	74	862704	26
812402	711	816028	21, 343	825624	44	834909	6	840641	52	842119	57	844328	48	856086	74	862711	26
812495	702	816035	21, 343	825631	44	835104	6	840658	52	842171	33	844335	48	856109	98	862728	26
812501	699	816042	21, 343	825648	44	835401	3	840665	52	842201	55	844359	78	856116	77	862735	26
812518	699	816059	21, 343	825655	44	835432	3	840672	52	842218	57	844366	78	856123	77	862766	27
812525	699	816066	21, 343	825662	33, 44	835500	3	840689	52	842256	57	844403	48	856147	100	862773	27
812532	699	816073	21, 343	826003	45	835531	3	840696	52	842270	33	844410	55	856154	74	862780	27
812549	699	816080	21, 343	826010	45	835609	3	840702	52	842317	57	844427	55	856161	77	862827	26
812556	699	816097	21, 343	826027	45	835630	3	840719	52	842355	57	844434	55	856178	75	862902	26
812563	699	816165	21, 343	826034	45	836002	4	840726	58	842409	55	844441	55	856185	74	862919	27
812631	702	816172	21, 343	826041	45	836019	4	840733	58	842423	56	844458	89	856192	74	862926	26
812648	702	816189	700	826058	45	836026	4	840740	58	842478	33	845028	72	856208	75	862933	26
812679	701	816196	700	826065	33, 45	836033	4	840757	58	842522	56	845035	72	856215	75	862940	26
812686	701	816486	710	826102	45	836040	4	840764	58	842539	56	845042	72	856222	75	862957	26
812693	701	816493	710	826119	45	836101	4	840771	58	842546	57	845059	72	856239	75	862964	27
812716	701	816509	710	826126	45	836200	4	840788	58	842553	57	84CW135	35	856246	75	862971	27
812723	701	816516	710	826133	45	836309	4	840795	58	842607	55	850008	42	856253	75	862988	27
812730	701	816592	710	826140	45	836408	4	840801	58	842614	57	850015	42	856277	73	862995	27
812747	701	816691	430	826157	45	836507	4	840818	58	842621	56	850022	42	856284	89	864098	28
812754	701	816714	708	826164	33, 45	837108	4	840825	58	842638	56	850039	42	856291	75	864104	28
812761	701	816752	705	826171	45	837207	4	840832	58	842645	57	850046	42	856307	89	864128	28
812853	708	816769	705	826201	44	837306	4	840849	58, 385	842652	57	850053	42	856314	89	864135	28
812860	708	816776	705	826300	46	837405	4	840856	58, 385	842669	56	850060	42	856321	78	864142	28
812877	702	816783	705	826324	46	837603	4	840863	146	842676	33	850077	42	856338	78	864159	28
812884	702	816790	705	826331	46	838105	4	840870	146	842706	55	850084	42	856345	78	864166	28
812891	702	816806	705	826348	46, 601	838204	4	840887	146	842713	57	850091	42	856352	78	864203	28, 280
812938	702	816998	705	826355	46, 601	838303	4	840894	146	842720	56	850107	42	856369	78	864210	28, 280
812945	702	817001	705	826362	46	838501	4	840900	146	842737	56	850114	42	856376	78	864227	281
812952	703	817018	705	826379	46	838600	4	840917	146	842744	57	850121	42	856383	73	864234	281
812969	703	817025	705	826386	46	838617	4	840924	146	842751	57	850138	42	856390	73	866009	568
812990	473	817032	705	826393	46	839003	13	840931	146	842775	33	850145	42	860083	550	868522	28
813041	470	817049	705	826416	46	839010	9	840948	146	842799	56	850152	42	860502	550	868546	28
813096	594	817056	704	826423	46	839232	5	840955	146	842904	55	850169	43	861196	28	868553	28
813157	593	817063	704	826430	46	839300	4	840962	147	842928	56	850176	43	861202	28	868577	28
813164	593	817070	704	826447	46	839409	4	840979	147	842966	56	850183	43	861219	28	86CW135	35
813256	431	817087	704	826454	46	839997	3, 244	840986	147	843000	55	850206	42	861226	28	870907	41
813263	431	817094	704	826478	46, 601	840122	58	840993	147	843055	57	850237	146	861233	28	870914	41
813270	427	817100	704	826485	46, 601	840139	58	841020	70	843109	55	850244	146	861400	28	870921	41
813287	427	817148	25	826676	45	840146	58	841037	147	843154	57	850251	146	861417	28	870938	41
813294	708	817155	25	82CW135	35	840177	58	841044	147	843307	53	850268	146	861424	28	870945	41
813423	708	817162	704	830000	2	840184	58	841051	147	843314	53	850275	146	861431	28	870952	41
813430	708	817179	704	830048	3	840191	72	841068	147	843321	53	850282	43	861509	28	870969	41
813485	708	817186	704	830055	2-3	840245	50	841075	147	843338	53	855119	95	861516	28	870976	41
813492	707	817193	704	830154	3	840252	50	841082	503	843345	53	855201	271, 723	861523	28	870983	41
813522	707	817209	704	830208	2	840269	50	841099	503	843352	53	855218	271	861530	28	870990	41
813539	707	817216	704	830253	3	840276	50	841105	70	843451	83	855508	95	861608	28	871102	676

kod	strona
871201	579
871300	676
871324	676
871331	675
871348	675
871546	31
871706	567
871713	566-567
871805	567
871812	567
871829	581
876510	584
876602	584
876619	584
877005	674
877012	674
877029	674
877036	674
877043	674
877050	674
877104	674
877111	675
877128	675
877173	676
877180	676
877197	676
877203	674
877302	674
877500	674
877517	674
877524	674
877531	674
877548	674
877791	672
877807	673
877814	440
877821	440
877852	438
877869	439
877883	437
877906	434, 676
877913	436
877920	436
877937	431
877968	432, 579
878101	584
878118	584
878125	584
878132	584
878149	584
878408	584
878507	583
878552	583
878606	584
878705	582
878712	582
878729	582
878736	582
878743	582
878750	582
878804	582
878811	582
878828	582
878835	582
878842	582
878859	582
878903	582
878910	582
878927	582
878934	582
878941	582
878958	582
880005	29
880012	29
880029	29
880036	30, 32
880050	30, 32
880067	30, 32
880074	30, 32
880104	29
880111	29
880128	29
880159	30, 32
880166	30, 32
880173	30, 32
880203	29
880210	29
880227	29
880258	31-32
880265	31-32
880272	31-32
880289	31-32
880302	29
880319	29
880326	29
880357	31-32
880364	31-32
880371	31-32
880388	31-32
880401	29
880418	29
880425	29
880456	31-32
880463	31-32
880470	31-32
880487	31-32
880524	29
880555	31-32
880562	31-32
880609	29, 31
880616	29, 31
880623	29, 31
880630	29, 31
880647	29, 31
880654	29, 31
880661	31
880678	31
880685	31
880692	31
880869	31, 33
880906	358
880913	358
880920	358
880968	358
881705	33
881712	33
881729	33
881736	33
881743	33
881750	33
881804	29
881811	29
881828	29
881835	29
881842	29
881859	29
890233	21, 340
890240	21, 340
890257	21, 340
890349	21, 340
890356	21, 340
890363	21, 340
890370	21, 340
890387	21, 340
899977	226
8SFSPP190	40
9xxx	
90CWD135	35
90PPCWSC190	35
919200	249
919217	249
92000003	502
92000005	502
92000007	502
92CW135	35
92PP190	37
931257	189
932001	716
932018	717
933367	189
933688	617
934012	215
934029	211
934159	693
934166	693
935286	693
939949	717
939956	717
941072	390-392
943380	306-307
943434	633
943465	389
943489	617
947012	687
947029	687
947036	687
947043	687
947050	687
947067	687
947074	687
947081	687
947098	687
947104	687
94CW135	35
94PP190	37
961117	129, 621
961124	129, 621
961131	129, 621
96PCW135	35
970294	202
970300	665
970362	228
970386	231
970393	231
970430	228
970447	228
970508	665
970515	664
970522	665
970607	231
970614	231
970621	231
970638	227
970720	225
971345	231, 279
971352	231, 279
971369	231, 279
971376	231, 279
971383	231, 279
971390	229
971406	229
971413	229
971420	229
971437	229
971444	229
971451	229
975008	683
975015	682
975022	682
975039	680, 686
975046	682
975053	682
975145	683
975251	230
975268	230
975275	230
975305	192
975312	192
975329	192
975336	228
975350	226
975374	227
975398	230
975466	681, 707
975534	387
975541	387
975671	222
975718	667
975725	667
975732	201
975749	201
975756	201
975770	59
975800	201
975855	127
975862	127
975879	127
975886	127
975893	127
975978	220
975985	220
975992	221
976005	221
976043	221
976159	223
976197	220
976203	220
976210	220
976227	220
976234	221
976289	221
976302	221
976319	221
976326	221
976333	221
976562	679
976630	685
976647	685
976654	685
976661	684
976678	684
976685	685
976692	685
976722	225
976807	680, 686
979754	685
979761	681, 707
979778	681, 713
979792	682
979945	667
979983	666
980101	569
992500	639
998953	639
9E1151	671
9E2151	671
Axxx	
ADC33110	434
ADCSC480	435
ADCSCT4480	435
Bxxx	
BASIC 1/50 VETRO	346
BASIC 2/40	346
BASIC 2/40 VETRO	346
BASIC 2/50 VETRO	346
BASIC 3/50 GLASS AND LIGHT	346
BASIC SLIM	
LINE 33	349
BASIC XL 4	348
BASIC XL 44	348
BASIC XL 66	348
BASIC XL 99	348
BE2CA028X035060	108
BE2TP028X035060	108
BEK+C035X-040060-KB	109
BEK+C050X-060150-F	109
BEK+C050X060300	109
BR258110	670
BR258119	670
BR258151	670
BR258163	670
BR258186	670
BR258416	670
Cxxx	
C-1200	413, 626
C-180	413, 626
C-250 FA	413, 626
C-400	413, 626
C-660	413, 626
C0197	480
C0198	480
C0199	480
C307.013	63
C343.020	63
C349.015	63
C349.020	63
C349.025	63
C349.030	63
C350.018	63
C351.020	63
C351.025	63
C357.029	63
C358.025	63
C363.030	63
C365.020	63
C370.023	63
C375.028	63
C582.011	63
C591.007	63
C8016	373, 493
C8222	490
CA3253E73	589
CA3343E82	589
CA3343E86	589
CA3343E87	589
CA3343E88	589
CA3753E86	589
CA3753E87	589
CA3753E88	589
CBU183672V4	471
CBU213672V4	471
CD3253EPP158	464
CD400110	442
CD4060EPP158	464
CECBL6000	672
CL10W	679
CP2632443	464
CP3253443	464
Dxxx	
D0796	474
D2142	480
D6653	480
D6871	493
D6877	493
D6878	493
D6879	493
D6880	493
D6881	493
D6882	493
D6883	493
D6884	493
D6885	493
D6886	493
D6887	493
D6889	493
D6890	493
D6891	493
D6921	493
D6922	493
D6925	493
D6926	493
Exxx	
E5358	478
E7104	492
E7254	480
E7255	480
E7258	480
EKCR 20 TC	320, 324
EKCR16TC	321, 325
EKF523NTUD	335
EKF523NUD	334
EKSCS	338
EPP160110	457
EPP180110	457
EPP180E110	457
EPP180LH110	457
EPP180XL110	460
EPP180XLT110	460
EPP280BKST110	459
EPP300110	447
EPP3253LID110	465
EPP3253LID360	465
EPP3253LID361	465
EPP3253LID362	465
EPP3253LID363	465
EPP3253LID365	465
EPP400110	447
EPP4060F6R110	449
EPP4060F9R110	449
EPP4060FADJR110	449
EPP4060FNR110	449
EPP4060T300110	450
EPPBEVBKST110	459
EPPBEVH1110	465
EPPCTL110	464
EPPCTS110	464
EPPMD4835159	461
EPPMDB4428159	461
EPPMFBA110	451
EPPMFBE122110	451
EPPZ35265BST110	463
EPPZ35330BST110	463
Fxxx	
F4E	638
F64E	638
FR258151	671
FT10.40 TOP PLUS	421
FT5.20 TOP PLUS	421
FT7.30 TOP PLUS	421
Gxxx	
G0563	494
G0564	494
G0565	494
G2639	482
G2645	478
G3322	484
G3323	484
G3367	483
G3368	483
G3570	474
G3573	474
G3658	484
G3659	484
G3666	484
G3674	484
G3871	489, 639
G8563	491
GBBP111417110	381
GBBP151417110	381
GBD101011110	377
GBD121515110	377
GBD211417110	377
GBP216110	379
GBP220110	379
GBP318110	379
GBP518110	379
GZ3980A83	587
GZ4002A83	587
Hxxx	
H339.016	63
H340.016	63
H341.021	63
H341.024	63
H341.027	63
H341.030	63
H349.016	63
H349.020	63
H350.016	63
H3951	490
H4122	494
H4668	490
H5641	488
H5642	488
H5646	488
H5647	488
H582.010	63
H582.012	63
H7763	488
H7764	488
H8466	479
H9859	494
HP2632444	464
HP3253444	464
Ixxx	
IBS27148	436
ICS125L110	437
Jxxx	
J0317	488
J1478	477
J2598	482
J2601	482
J2603	482
J2605	482
J2607	482
J2608	482
J2610	482
J2611	482
J2614	482
J3314	481
J4226	481
J4227	481
J4238	481
J4239	481
J4241	481
J4651	493
J4764	489
J8039	488
Lxxx	
L1346	475
L1347	475
L1348	475
L1349	475
L1351	475
L1967	475
L2356	483
L2369	484
L2370	484
L2609	477
L2761	477
L2762	477
L2805	493
L3678	479
L3692	492
L3693	492
L3694	492
L3697	492
L3750	490
L3751	490
L3963	480
L3965	480
L6688	491
L6690	491
L6692	491
L7253	486
L7254	486
L7255	486
L7256	486
L7334	485
L7335	485
L7339	485
L7340	485
L8110	483
L8409	477
L8687	485
L8688	485
L8690	487
L8941	477
L9392	477
L9945	487
L9946	487
Mxxx	
MKAF	338
MKF1011CBM	331
MKF1011CTS	333
MKF1064BM	325
MKF1064GBM	325
MKF1064GS	321
MKF1064GTS	329
MKF1064S	321
MKF1064TS	329
MKF1111BM	324
MKF1111GBM	324
MKF1111GS	320
MKF1111GTS	328
MKF1111S	320
MKF1111TS	328
MKF1111VTS	328
MKF1664BM	325
MKF1664GBM	325
MKF1664GTS	329
MKF1664S	321
MKF1664TS	329
MKF2011BM	324
MKF2011GBM	324
MKF2011GTS	328
MKF2011S	320
MKF2011TS	328
MKF464BM	325
MKF464GBM	325
MKF464GS	321
MKF464GTS	329
MKF464S	321
MKF464TS	329
MKF511BM	324
MKF511GBM	324
MKF511GS	320
MKF511GTS	328
MKF511S	320
MKF511TS	328
MKF611CBM	331
MKF611CTS	333
MKF623CBM	331
MKF623CTS	333
MKF664BM	325
MKF664GBM	325
MKF664GS	321
MKF664GTS	329
MKF664S	321
MKF664TS	329
MKF711BM	324
MKF711GBM	324
MKF711GS	320
MKF711GTS	328
MKF711S	320
MKF711TS	328
MKF711VTS	328
MKFD1T	337
MKFD2T	337
MKKC1620	338
MKKC1620S	338
MKKC4	338
MKKC4S	338
MKKC5	338
MKKC5S	338
MKKC610	338
MKKC610C	338
MKKC610S	338
MKKC623C	338
MKKC711	338
MKKC711S	338
MKKPI	338
MKKPIC	338
MKL1064S	336
MKLM1064	336
MKM1211	336
MKS11	338
MKS11C	338
MKS23C	338
MKS64	338
MKTS11C	331, 333
MKTS623C	331
MKWT	338
MX3.10C	420
MXT10.35	420
MXT14.40	420
MXT5.15	420
MXT5.30	420
MXT7.20	420
MXT7.30	420
MY2026E73	589
MY2129E73	589
MY3253E73	589
MY3343E73	589
MY3646E73	589
MY3753E73	589
MY3800E73	589
MY4361E73	589
Nxxx	
N1739	477
N1744	477
N4136	485
N4907	476
N5082	476
N5163	476
N5368	491
N5993	476
N5994	476
N5995	476
N6377	481
N6545	486
N6550	490
N6551	490
N6639	481
N6640	481
N6641	481
N6642	481
N6643	481
N6653	490
N6666	605
N6815	479
N6831	474
N6887	474
N6900	479
N8244	493
N8367	489
Oxxx	
OETR314151	672
Pxxx	
P1138	373
P1139	373
P1140	373
P1849	489
P2650	479
P3008	491
P3604	480
P4187	487

kod	strona
P4188	487
P7908	478
P8795	478
P8796	478
P8821	478
P9067	487
P9411	487
PH558516000	588
PH558526000	588
PH558536000	588
PLUS XL 44	350
PLUS XL 66L	350
PR10W	679
PR59314151	672
Sxxx	
S018.030	64
S018.030G	65
S301.013	64
S301.013Y	65
S301.015R	65
S302.013	64
S307.012	64
S307.012Y	65
S307.014	64
S307.014P	65
S307.016	64
S307.016R	65
S309.020	64
S309.020L	65
S309.024	64
S309.030	64
S312.016	64
S337.018	64
S347.024	64
S349.016	64
S349.020	64
S349.020G	65
S349.024	64
S349.024L	65
S349.026	64
S349.026Y	65
S349.030	64
S349.030P	65
S350.018	64
S350.018G	65
S350.020	64
S351.018L	65
S356.028	64
S358.040	64
S362.026	64
S363.028	64
S365.021	64
S375.030	64
S682.011	64
S682.011G	65
S683.009	64
S690.014	64
S691.007	64
S691.007L	65
S719.008	147
S772.020	147
S772.027	147
S772.035	147
S773.015	147
S780.026	147
SFC12453	40
SFC2452	40
SFC6451	40
SPO13150	563
SPO8CW110	563
SPOP13150	563
SXT5.15	420
Txxx	
TAM060D	108
TEKO+LCD06C-P	
-1-B1	106
TEKO+LCD06T-P1	106
TEKO+LCD15C-	
-P1-B1	106
TEKO+LCD15T-P1	106
TEM015B1D	107
TEM030C-PZR	107
TRAYS 4 GLASS	351
TRAYS 44 GLASS	351
TRAYS 66L GLASS	351
TRAYS 99 GLASS	351
TSRP+LCD30T-D	106
TTB015-O	106
Uxxx	
U1008	476
U1010	476
U1011	476
U1012	476
U1013	476
U1032	478, 483
U1033	483
U1041	483
U1051	476-477
U1059	478
U1062	478
UPC101110	438
UPC400110	442
UPC800110	443
Vxxx	
VE3253A29	586
VE3646A29	586

INDEX PRODUKTÓW

A

Adapter do elementu chłodzącego GN 1/1 ... 452
Adapter do wkładu chłodzącego Camchiller® GN 1/1 ... 464
Adapter do wkładu chłodzącego Camchiller® GN 1/1 .. 464
Adapter EPP do wózka CD4060 na pojemnik EPPMFBE122110 ... 451
Akcesoria do pieców do pizzy Venezia - zestaw 3 elementów ... 370
Akcesoria do Pojemników termoizolacyjnych Cam GoBox® ... 464
Akcesoria Sammic ... 177, 180
Aparat wędzarniczy do pieców Millennial ... 338
Apetizery i pucharki ... 490
Artykuły do serwowania smażonych przekąsek ... 513, 516
Automat do bitej śmietany Hendi 2,5, elektroniczny ... 130
Automatyczny System Myjący dla pieców Millennial Black Mask ... 338

B

Bateria do zlewu z wyciąganym prysznicem ... 663
Bateria prysznicowa ... 664-665
Bateria umywalkowa łokciowa ... 665
Bateria umywalkowa, sztorcowa ... 663
Bateria umywalkowa z prysznicem ... 663
Bateria umywalkowa z wyciąganym prysznicem ... 663
Bateria zlewozmywakowa sztorcowa ... 665
Bateria z prysznicem ... 664
Bateria z prysznicem montowana do ściany ... 664
Bemar ... 261
Bemar GN ... 261
Bemar Thermosystem ... 261
Bemar z kranem spustowym ... 261
Blacha aluminiowa z powłoką nieprzywierającą z 4 rantami ... 342
Blacha Convectomat 600x400 ... 21, 340
Blacha Convectomat GN 1/1 ... 21, 340
Blacha Convectomat GN 2/3 ... 21, 340
Blacha cukiernicza aluminiowa, zamykana ... 342
Blacha do bagietek ... 342
Blacha do pizzy okrągła ... 374
Blacha do pizzy prostokątna ... 374
Blacha perforowana – 3 ranty ... 342
Blacha wypiekowa GN 1/1 z 4 rantami ... 341
Blacha wypiekowa GN 1/1 z 4 rantami ... 341
Blacha wypiekowa GN 2/3 z 4 rantami ... 341
Blacha wypiekowa perforowana GN 1/1 z 4 rantami ... 341
Blacha wypiekowa perforowana GN 2/3 z 4 rantami ... 341
Blacha wypiekowa perforowana z 3 rantami ... 341
Blacha wypiekowa z 3 rantami ... 341
Blachy Convectomat® ... 340
Blachy wypiekowe i ruszty GN 1/1 ... 341
Blackbolt mikser planetarny HENDI ... 208
Blender 2 l z młynkiem do mielenia KENWOOD ... 223
Blender o wysokiej mocy ... 617
Blender z obudową wyciszającą ... 616
Blender z obudową wyciszającą – sterowany cyfrowo .. 616
Brytfanna ... 7
Brytfanna czarna Little Chef mini prostokątna ... 513
Brytfanna miniaturowa do przekąsek ... 520
Budget Line ... 499
Bulionówka Optima ... 508
Bulionówka Restaurant ... 495
Bulionówka Trianon ... 493
Bulionówki i sosjerki ... 509

C

Cannele Bordelais ... 154
Cedzak miniaturowy do przekąsek ... 520
Chłodna szafka ekspozycyjna, 270 l ... 407
Chłodna szafka ekspozycyjna, 58 l ... 406
Chłodna szafka ekspozycyjna, 68 l ... 406
Chłodna szafka ekspozycyjna, 98 l ... 407
Chłodnica zanurzeniowa, 10 zwojów ... 611
Chłodnica zanurzeniowa, 16 zwojów ... 611
Chochla ... 97, 562, 564
Chochla do serwowania ... 97
Chochla do sosów ... 562, 564
Chochla do sosu do pizzy płaska ... 372
Chochla do zup ... 563
Chwytak do blach ... 366-367, 372
Ciastko karmelowe La Crema ... 639
Cukiernica ... 537-538
Cyrkulator zanurzeniowy do gotowania sous vide SmartVide ... 275
Cyrkulator zanurzeniowy do gotowania sous vide SmartVide X ... 277
Czajnik elektryczny bezprzewodowy 1,8 l ... 86, 643
Czajnik elektryczny bezprzewodowy 2,5 l ... 86, 643
Czajnik elektryczny bezprzewodowy 4,2 l ... 86, 643
Czajnik elektryczny bezprzewodowy z regulacją temperatury ... 643
Czajniki bezprzewodowe ... 86
Czajnik z pokrywką ... 86
Czapka kucharska – zestaw 10 szt. ... 679
Części zamienne do syfonów do bitej śmietany ... 124-125

D

Deska do krojenia chleba ... 47, 570
Deska do krojenia chleba z wyjmowaną kratką ... 47
Deska do krojenia HACCP 450×300 ... 44
Deska do krojenia HACCP 600×400 ... 44
Deska do krojenia HACCP GN 1/1 ... 45
Deska do krojenia HACCP GN 1/2 ... 45
Deska do krojenia Landhaus z drewna tekowego ... 506
Deska do krojenia Perfect Cut ... 46
Deska do krojenia uniwersalna ... 46
Deska do krojenia uniwersalna z uchwytem ... 46, 601
Deska do krojenia uniwersalna z wycięciem ... 46
Deska do krojenia z uchwytem ... 47
Deska do pizzy al metro lub focaccci drewniana ... 369
Deska do serwowania Churrasco z drewna tekowego .. 506
Deska do serwowania Churrasco z drewna tekowego, okrągła ... 506
Deska do serwowania drewniana ... 369
Deska do serwowania pizzy ... 375
Deska do serwowania pizzy z uchwytem ... 375
Deska do serwowania z drewna oliwnego, prostokątna ... 507
Deska do serwowania z drewna oliwnego z otworem ... 507
Deska do serwowania z drewna oliwnego, z rowkiem .. 507
Deska do serwowania z drewna oliwnego z uchwytem ... 507
Deska drewniana ... 47
Deska drewniana do krojenia mięsa ... 47
Deska dwustronna ... 47, 570
Deski do krojenia HACCP ... 33, 44-45
Deski do krojenia uniwersalne białe ... 46
Dozowniki i nalewaki ... 597
Dozownik niekapiący ... 598
Dozownik płynu myjącego z regulacją ... 663
Dozownik z kulką ... 598
Drewienka wędzarnicze ... 121
Dyspenser barmański 2-częściowy ... 599
Dyspenser do miodu – z przyciskiem ... 538
Dyspenser do mleka ... 573
Dyspenser do musli ... 573
Dyspenser do oliwy ... 86
Dyspenser do parmezanu/cukiernica ... 538
Dyspenser do soków ... 572-573
Dyspenser do soków 2×12 l ... 608
Dyspenser do sosów niekapiący ... 119
Dyspenser do zimnych sosów ... 118
Dyspenser do zimnych sosów easy squeeze ... 119
Dyspenser kuchenny ... 538
Dyspensery ... 572
Dyspensery do zimnych sosów - 3 szt. ... 118
Dystrybutor stołowy do piwa ... 610
Dzbanek do blendera ... 617
Dzbanek do kawy ... 642
Dzbanek do kawy/herbaty z pokrywką ... 536
Dzbanek do mleka ... 536
Dzbanek do napojów ... 571
Dzbanek do śmietanki ... 536
Dzbanek do sosów z porcelany ... 578
Dzbanek do spieniania mleka ... 536, 641
Dzbanek do spieniania mleka Barista ... 536
Dzbanek do spieniania mleka Barista ... 641
Dzbanek do spieniania mleka czarny, matowy ... 641
Dzbanek do spieniania mleka czarny, matowy ... 536
Dzbanek z wkładem na lód ... 571
Dzbanki ... 480
Dziurkacz do kapsli i nakrętek ... 599
Dzwonek kuchenny ... 541

E

Ekspozytor bufetowy ... 575, 639
Ekspozytor do dyspenserów do sosów ... 119
Ekspozytor do hot dogów i dyspenserów ... 119
Ekspozytor do kanapek ... 425
Ekspozytor do kanapek perforowany ... 425
Ekspozytor na herbatę ... 537
Ekspres do kawy automatyczny ... 632
Ekspres do kawy automatyczny One Touch ... 632
Ekspres do kawy automatyczny XXL ... 633
Ekspres do kawy automatyczny z ekranem dotykowym .. 630
Ekspres do kawy Compass, 2-grupowy, multibojler, czarny ... 637
Ekspres do kawy Julia, 2-grupowy, automatyczny ... 636
Ekspres do kawy Romeo Pro, 1-grupowy, automatyczny, z pompą rotacyjną ... 636
Ekspresy do kawy kolbowe HENDI Top Line by Wega ... 634
Ekspresy do kawy Verona ... 635
Element chłodzący ... 441, 444-445
Element do montażu płuczki ... 133
Element grzewczy ... 440, 444
Etykiety Food Safety ... 42
Etykiety Food Safety na każdy dzień tygodnia – jednorazowe ... 42
Etykiety Food Safety na każdy dzień tygodnia – wielorazowe ... 42
Etykiety Food Safety, wielorazowe – „DATA PRZYDATNOŚCI" ... 42
Etykiety Food Safety, wielorazowe – „SPOŻYĆ PRZED" .. 42
Etykiety Food Safety, wielorazowe – „SPOŻYĆ W PIERWSZEJ KOLEJNOŚCI" ... 42
Extreme Alu Wash Profesjonalny preparat do mycia naczyń aluminiowych w zmywarkach gastronomicznych ... 683
Extreme Booster profesjonalny preparat do mycia grilli i pieców ... 680, 686
Extreme Clean Profesjonalny, uniwersalny preparat do usuwania zabrudzeń kuchennych ... 681, 707, 709
Extreme Clean Profesjonalny, uniwersalny preparat do usuwania zabrudzeń kuchennych ... 713
Extreme Coffee Lab New Formula profesjonalny proszek do czyszczenia ekspresów kolbowych ... 685
Extreme Coffee Tablets New Formula profesjonalny środek do mycia ekspresów ... 685
Extreme Degrease Profesjonalny zasadowy koncentrat do tłustych zabrudzeń – do ścian, posadzek i urządzeń gastronomicznych ... 681, 713
Extreme Descaler New Formula profesjonalny odkamieniacz – 30 szt. tabletek w opakowaniu ... 685
Extreme Descaler profesjonalny preparat do odkamieniania zmywarek gastronomicznych ... 683
Extreme Descaler Profesjonalny proszek do usuwania kamienia i osadów z wapnia ... 685
Extreme Milk Frother Cleaner profesjonalny płyn do czyszczenia toru spieniania mleka w ekspresach do kawy ... 684
Extreme Milk System Cleaner New Formula profesjonalny płyn do czyszczenia toru spieniania mleka w ekspresach automatycznych ... 684
Extreme Oven Cleaner profesjonalny płyn do czyszczenia pieców konwekcyjno- -parowych ... 680
Extreme Pure profesjonalny koncentrat do ręcznego mycia naczyń ... 683
Extreme Shine Profesjonalny preparat do płukania o właściwościach nabłyszczających do naczyń i urządzeń gastronomicznych ... 682
Extreme Steel Profesjonalny preparat do nabłyszczania i polerowania stali ... 681
Extreme Steel Profesjonalny preparat do nabłyszczania i polerowania stali ... 707, 709, 713
Extreme wash and clean set zestaw profesjonalnych preparatów do mycia i płukania naczyń w zmywarkach gastronomicznych ... 682
Extreme Wash Profesjonalny preparat do mycia naczyń w zmywarkach gastronomicznych ... 682

F

Fartuch do grillowania ... 720
Filiżanka i spodek ... 639
Filiżanka i spodek do espresso ... 639
Filiżanka i spodek Optima ... 508
Filiżanka i spodek Trianon ... 493
Filtr do ekspresów 10.5 z głowicą ... 687
Filtr do ekspresów 4.5 z głowicą ... 687
Filtr do frytury - 50 szt. ... 85
Filtr papierowy do zaparzaczy przelewowych ø250 mm .. 642
Filtr uniwersalny HoReCa z głowicą ... 687
Filtr vendingowy ... 687
Filtry do wody ... 688
Filtr z głowicą do kostkarek 3.0 ... 687
Filtr z głowicą do kostkarek 9.0 ... 687
Financier ... 155
Flamastry Horeca ... 31
Folia do zgrzewarek PET/cPP ... 225

Folie do prasy do hamburgerów ... 193
Fontanna do czekoladowego fondue ... 591
Foremka pergaminowa do frytek i przekąsek ... 515
Forma do babeczek ... 140
Forma do ciast ... 140
Forma do kostek lodu ... 606
Forma do kostek lodu mini ... 606
Forma do kostek lodu w kształcie kamienia szlachetnego ... 606
Forma do kostek lodu w kształcie kieliszka ... 606
Forma do kostek lodu w kształcie kuli ... 606
Forma do kostek lodu XL ... 606
Forma do ravioli chef ... 387
Forma do ravioli klasyczna ... 387
Forma kucharsko-cukiernicza kwadratowa ... 120, 140
Formy do wycinania motyle – zestaw ... 141
Formy do wycinania okrągłe - zestaw ... 141
Formy do wycinania owalne – zestaw ... 141
Formy do wycinania trójkątne – zestaw ... 141
Formy do wycinania – zestaw ... 141
Formy silikonowe ... 154
Frytownica ... 268
Frytownica indukcyjna z kranem spustowym ... 269
Frytownica indukcyjna z kranem spustowym, 2 × 8 l ... 269
Frytownica indukcyjna z kranem spustowym, 8 l ... 269
Frytownica manualna , 2 × 8 l ... 267
Frytownica manualna , 8 l ... 267
Frytownica manualna z kranem spustowym, 2 × 8 l ... 267
Frytownica manualna z kranem spustowym, 8 l ... 267
Frytownica XL Profi Line z kranem spustowym, manualna, 10 l, 400 V ... 264
Frytownica z panelem cyfrowym z kranem spustowym 2×8 l ... 266
Frytownica z panelem cyfrowym z kranem spustowym 8 l ... 266
Frytownice manualne Profi Line ... 264, 267
Frytownice Profi Line z panelem cyfrowym ... 266

G

Gałkownica ... 132-133
Gałkownica owalna ... 133
Gardziel z zespołem tnącym do napędu PS-22 ... 185
Garnek do muli z pokrywką ... 12
Garnek do zup i sosów z pokrywką ... 12, 519
Garnek niski z pokrywką ... 2, 4
Garnek średni z pokrywką ... 2, 4, 6
Garnek wysoki z pokrywką ... 4, 6
Garnek wysoki z pokrywką Profi Line ... 2
Garnek XL do szparagów i makaronu ... 7
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 typu „sandwich" ... 2
Gitara cukiernicza, pojedyncza ... 148
Gofrownica Corn dog ... 160
Gofrownica – duża kratka ... 161
Gofrownica Lolly ... 160
Gofrownica – mała kratka ... 161
Gofrownica okrągła na gofry belgijskie ... 160
Gofrownica – serca ... 161
Granitor 2×12 l ... 608
Grille gazowe Fiesta ... 720
Grille gazowe Green Fire ... 714
Grille kontaktowe ... 272
Grille na węgiel drzewny ... 721
Grill gazowy Fiesta 600 ... 720
Grill gazowy Fiesta 800 ... 720
Grill gazowy Grill-Master Maxi ... 718
Grill gazowy Grill-Master Mini ... 718
Grill gazowy Grill-Master Quattro ... 719
Grill gazowy Inferno czarny, 10 kW ... 722
Grill gazowy Roast-Master Heavy Duty ... 719
Grill gazowy Xenon Pro ... 721
Grill Green Fire 2-palnikowy ... 714
Grill Green Fire 3-palnikowy ... 714
Grill Green Fire 4-palnikowy ... 715
Grill kontaktowy Panini ... 273
Grill kontaktowy Panini XL ... 273
Grill kontaktowy podwójny ... 273
Grill kontaktowy podwójny Ryflowany ... 273
Grill kontaktowy pojedynczy ... 272
Grill Master ... 718
Grill na węgiel drzewny Patio ... 721
Grill na węgiel drzewny Resto ... 721
Grzałka do podgrzewaczy ... 559

H

Haki rzeźnicze – zestaw 4 szt. ... 82
HendiChef Urządzenie multifunkcyjne ... 250

I

IVide cyrkulator zanurzeniowy do gotowania Sous-Vide 2.0 ... 280
IVide Plus Junior ... 282

J

Jajecznik kieliszek ... 542
Jajecznik z rantem ... 542
Japoński kamień do ostrzenia Naniwa Accessori ... 76

K

Kamień lawowy ... 717
Kanka miniaturowa do przekąsek ... 520
Karafka ... 571
Karafki i dekantery ... 480
Kawa ziarnista La Crema, 1 kg ... 639
Kebab ... 384
Kebab elektryczny ... 385
Kebab gazowy ... 384
Kieliszki ... 474
Kieliszki do martini ... 479
Kieliszki do szampana ... 477
Kieliszki do wódki ... 482
Kieliszki do wody/piwa ... 491
Klamra na tosty ... 291
Klips identyfikacyjny Extender ID na kosze Camrack® . 672
Klipsownica ręczna do kiełbas ... 195
Klipsy do obrusów – 4 szt. ... 541
Klipsy do pojemników GN HACCP z polipropylenu ... 31, 33
Kloc masarski drewniany bez podstawy ... 83
Kloc masarski drewniany z podstawą ... 82
Kloc masarski z polietylenu z podstawą ... 82
Kociołek do zupy , 8 l ... 550
Kociołek do zupy, 8 l ... 550
Kocioł warzelny do piwa ... 611
Komora rozrostu 8 × 600×400 mm ... 310
Końcówka bigoli ... 389
Końcówka capelli d'angelo (anielskie włosy) ... 389
Końcówka Caserecce ... 389
Końcówka do rękawów do napełniania ... 139
Końcówka do rękawów gwiazdka francuska ... 139
Końcówka do rękawów karbowana ... 138
Końcówka do rękawów kwiatek ... 139
Końcówka do rękawów prosta ... 138
Końcówka do rękawów w kształcie litery „V" ... 139
Końcówka do rękawów wstążka ... 139
Końcówka fettuccine ... 389
Końcówka fusilli ... 389
Końcówka gnocchi ... 389
Końcówka pappardelle ... 389
Końcówka pasta sfoglia ... 389
Końcówka spaghetti ... 389
Końcówki do rękawów ... 139
Końcówki do rękawów karbowane ... 138
Końcówki do rękawów proste ... 138
Końcówki do syfonów do bitej śmietany ... 124
Kontener okrągły ... 694
Konwekcyjny piec do pizzy Prismafood Genius 44 dwukomorowy z okapem kondensacyjnym i komorą rozrostu, sterowany cyfrowo ... 356
Kopułka szklana ... 123, 285
Kopułka szklana z otworem wentylacyjnym ... 123, 285
Korek - 6 szt. ... 599
Korek do butelki szampana ... 599
Korek zaciskowy do butelek - 3 szt. ... 599
Korek z nakrętką - 6 szt. ... 599
Korkociąg ... 596
Kostkarka 12 ... 624
Kostkarka 15 ... 624
Kostkarka do lodu ... 413, 625-626
Kosz do chmielenia ... 611
Kosz do filiżanek 500×500 mm ... 675
Kosz do pieczywa okrągły ... 524
Kosz do pieczywa – rozmiar GN ... 527
Kosz do pieczywa ze stalową ramą ... 525
Kosz do pieczywa z workiem ... 526
Kosz do szkła 500×500 mm ... 674
Kosz do szkła do zmywarki, 400×400 mm ... 675
Kosz do urządzenia do gotowania makaronu ... 389
Kosze do zmywarek i pojemnik na naczynia Profi Line ... 674
Kosze na śmieci i popielnice ... 696
Kosze zmywarek Kitchen Line ... 675
Kosz na bagietki ... 527
Kosz na sztućce Camrack® do zmywarek 500x500 mm, szary ... 671
Kosz na sztućce do zmywarek 500x500 mm ... 675
Kosz na sztućce do zmywarki, 500×500 mm ... 674
Kosz na tace ... 675
Kosz na talerze Camrack® do zmywarek 500x500 mm, szary ... 672
Kosz na talerze do zmywarek 400x400 mm ... 675
Kosz na talerze do zmywarek 500x500 mm ... 674-675
Kosz pedałowy okrągły z wkładem ... 696
Kosz skośny okrągły ... 525
Kosz skośny prostokątny ... 525
Kosz stojący, 43 l ... 697
Kosz stojący z popielnicą ... 547, 696
Kosz uniwersalny Camrack® 500x500 mm do zmywarek ... 670
Kosz uniwersalny do zmywarek 400x400 mm ... 675
Kosz uniwersalny do zmywarek 500x500 mm ... 674-675
Koszyk Basic okrągły ... 531
Koszyk Deco okrągły ... 531
Koszyk Deco owalny ... 531
Koszyk Deco podłużny ... 531
Koszyk Deco prostokątny ... 531
Koszyk do owoców ... 532
Koszyk do owoców czarny ... 532
Koszyk do pieczywa owalny ... 528-529
Koszyk do pieczywa prostokątny GN 1/1 ... 528
Koszyk do pieczywa z pokrywą Rolltop ... 528
Koszyk do przekąsek ... 526
Koszyk do serwowania ... 531
Koszyk do serwowania czarny ... 531
Koszyki ... 528, 530
Koszyki do pieczywa prostokątne GN 1/2 ... 528
Koszyki druciane ... 531
Koszyk miniaturowy do smażonych przekąsek ... 516-517
Koszyk na przyprawniki ... 543
Koszyk na smażone przekąski ... 517
Koszyk na sztućce ... 526
Koszyk okrągły ... 530
Koszyk owalny ... 524, 530
Koszyk owalny, długi ... 530
Koszyk pleciony ... 526, 532
Koszyk prostokątny ... 524, 530
Kosz z otwartym bokiem na tace Camrack® do zmywarek, szary ... 672
Kotleciarka elektryczna ... 192
Krajalnica 195 ... 200
Krajalnica 220 ... 200
Krajalnica 250 ... 201, 203
Krajalnica 300 ... 201, 203
Krajalnica 250 Red Edition ... 202
Krajalnica 250 z powłoką Teflon® ... 203
Krajalnica do jajek owalna ... 77
Krajalnica do jajek prostokątna ... 77
Krajalnica do pomidorów ... 81
Krajalnica elektryczna do kiełbas ... 196
Krajalnica ręczna do kiełbas ... 196
Krajalnica ręczna do ziemniaków CF-5 ... 80
Krajalnica Red Edition ... 202
Krajalnice Kitchen Line ... 203
Krajalnice Profi Line ... 200, 202
Kratka barmańska ... 612
Krustownica 3-poziomowa ... 601
Kruszarka barowa profesjonalna Mineral ... 623
Kruszarka do lodu elektryczna ... 622-623
Kruszarka do lodu manualna ... 623
Krzesło cateringowe białe ... 594
Krzesło cateringowe czarne ... 594
Kubek ... 518
Kubek do koktajli ... 603
Kubek do koktajli mlecznych – design by Robert Bronwasser, 0,97 l ... 129, 621
Kubek do miksowania z poliwęglanu do shakera do koktajli mlecznych – design by Robert Bronwasser ... 129, 621
Kubek Evolution ... 494
Kubek Restaurant ... 495
Kubek Trianon ... 493
Kubek z uchwytem ... 518
Kuchenka indukcyjna 1800 ... 257
Kuchenka indukcyjna 2000 ... 257
Kuchenka indukcyjna 3500 D ... 254
Kuchenka indukcyjna 5000 D ... 255
Kuchenka indukcyjna 3500 D XL ... 254
Kuchenka indukcyjna 3500 M ... 255
Kuchenka indukcyjna 2000 W ... 252, 256-257
Kuchenka indukcyjna 3500 W ... 252, 256

Kuchenka indukcyjna podwójna 253, 256
Kuchenka indukcyjna podwójna 7000 255
Kuchenki indukcyjne Kitchen Line 252
Kuchnia elektryczna 4-płytowa Kitchen Line
na podstawie otwartej, z konwekcyjnym piekarnikiem
elektrycznym GN 1/1 240
Kuchnia elektryczna 6-płytowa Kitchen Line
na podstawie otwartej, z konwekcyjnym piekarnikiem
elektrycznym GN 1/1 241
Kuchnia gazowa 5-palnikowa na podstawie otwartej 244
Kuchnia gazowa 4-palnikowa na podstawie z trzech
stron zamkniętej, z piekarnikiem gazowym
lub konwekcyjnym 236
Kuchnia gazowa 6-palnikowa na podstawie z trzech
stron zamkniętej, z piekarnikiem gazowym
lub konwekcyjnym 237
Kuchnia gazowa 4-palnikowa z konwekcyjnym
piekarnikiem elektrycznym GN 1/1 238
Kuchnia gazowa 6-palnikowa z konwekcyjnym
piekarnikiem elektrycznym GN 1/1 239
Kuchnia gazowa 5-palnikowa z konwekcyjnym
piekarnikiem elektrycznym i grillem 243
Kuchnia indukcyjna 4-palnikowa 246
Kufel miedziany 603
Kulki polipropylenowe do cyrkulatorów SmartVide
– 1000 szt. 278
Kutry-emulgatory Sammic ze zmienną prędkością 177
Kutry-emulgatory ze zmienną prędkością i kutry
ze stałą prędkością Sammic Compact Line 179
Kutry Sammic z dwoma prędkościami 180
Kuweta do lodów 135
Kuweta do lodów okrągła 135, 465
Kuweta do lodów z poliwęglanu 134
Kuweta okrągła do lodów 135, 465

L

Lampa do podgrzewania potraw, podwójna 249
Lampa do podgrzewania potraw wisząca, cylindryczna.. 249
Lampa do podgrzewania potraw wisząca, stożkowa.... 249
Lampa grzewcza 727
Lampa grzewcza gazowa z płomieniem – piramida.... 727
Lampa grzewcza na gaz 726
Lampa grzewcza na gaz, składana 726
Lampa owadobójcza 692
Lampa owadobójcza, 100 m² 692
Lampa owadobójcza, 300 m² 692
Lampa owadobójcza wodoodporna 693
Lampa owadobójcza z taśmą klejącą, 120 m² 693
Lampy owadobójcze 692
Lampy owadobójcze do użytku na zewnątrz
pomieszczeń 693
Lampy owadobójcze do użytku w kuchni i restauracji .. 692
Lejek 86
Lejek z rączką 86
Lina do słupków odgradzających 595
Linia Be Bop 485
Linia Brixton 487
Linia Broadway 478, 486
Linia Cabernet 474
Linia CAN 486
Linia Century 60
Linia Chef 62-63
Linia Churrasco 61
Linia Granity 482
Linia Hasaki 62-63
Linia Islande 481
Linia Lima 483
Linia Log 487
Linia New York 485
Linia Norvege 482
Linia Open Up 476, 483
Linia Primary 484
Linia Restaurant 495
Linia Resto 477
Linia Shetland 487
Linia Stack Up 488
Linia Sublym 477
Linia Supra 62, 64
Linia Supra Colore 62, 65
Linia Victorinox Swiss Classic 68
Linia Vigne 484
Linia Vina 475
Linia Vina Juliette 476
Listwa do bonów 54
Listwa magnetyczna z haczykami 73
Listwa wspornikowa 19, 23
Lodówka na mleko 633
Lodówki barowe 410, 628
Lodówki do wina dwustrefowe 412, 627
Long mold 155

Ł

Ławka cateringowa 594
Łopata do pizzy drewniana 368-369
Łopata do pizzy Italia 3D perforowana 370
Łopata do pizzy kwadratowa 365-367
Łopata do pizzy kwadratowa, perforowana 365
Łopata do pizzy Orchidea 370
Łopata do pizzy Sole Mio perforowana 370
Łopata do pizzy Venezia 370
Łopata do pizzy z krótką rączką, kwadratowa 368
Łopata do pizzy z perforacją i krótką rączką,
kwadratowa 368
Łopata do pizzy z perforacją, okrągła 366
Łopata do wyjmowania pizzy z pieców przelotowych 371
Łopata operacyjna do pizzy 365-366, 370
Łopatka do miękkich serów 75
Łopatka do pizzy 372
Łopatka do sera 75
Łopaty do pizzy 370
Łuskarka do lodu 625
Łyżeczka Cuchara do dipów 512
Łyżeczka do jajka 542
Łyżka 96, 150
Łyżka barmańska 604
Łyżka barmańska Bar Up 604
Łyżka cedzakowa 84, 97, 562-563
Łyżka cedzakowa okrągła 563
Łyżka do potraw 563
Łyżka do sałatek 564
Łyżka do sałatek Camwear® czarna 563
Łyżka do serwowania 97, 562
Łyżka do sosu do pizzy 371
Łyżka przystawkowa z melaminy 562
Łyżka żaroodporna do potraw Camtensils® bursztynowa.. 563
Łyżka z tworzywa 96, 150
Łyżki Camwear® I Camtensils® 563
Łyżki do sałatek i chochle z tworzywa 564
Łyżki kuchenne – zestaw 3 szt. 96, 150

M

Madeleines 155
Mandolina do trufli 51
Mandolina - szatkownica ręczna do warzyw – mandolina ..79
Mandolina - szatkownica ręczna do warzyw – typ V..... 79
Mandolina - szatkownica ręczna do warzyw – typ V
z podwójnym ostrzem 79
Markery do tablicy z szeroką końcówką 549
Markery do tablicy z wąską końcówką 549
Markery do tablicy – z wąską końcówką 549
Markery do tablicy z wąską końcówką 1 mm 549
Maszyna do lodów 130
Maszyna do produkcji makaronu 388
Maszynka do krojenia ziemniaków 80
Maszynka do makaronu 386-387
Maszynka do makaronu elektryczna 386-387
Maszynka do mielenia mięsa 191
Maszynka do mielenia mięsa MG 510 223
Maszynka do mielenia mięsa MG 700 222
Maszynka do zmiękczania mięsa 83
Mata antypoślizgowa 47
Mata barmańska 612
Mata pod tamper podwójna 640
Mata pod tamper pojedyncza 640
Mata silikonowa do pieczenia nieprzywierająca 149
Matryca do zgrzewarki 225
Meble cateringowe składane 592
Miara barmańska 605
Miara barmańska z pierścieniem 605
Miarka barmańska 605
Miarka barmańska z pierścieniem 605
Miarka stalowa 88
Miarka z polipropylenu 88
Miarka z polipropylenu piętrowalna 88
Miarka z uchwytem Camwear® 41
Miesiarka do ciasta z 1 prędkością i stałą dzieżą 364
Miesiarka spiralna ze stałą dzieżą z 2 prędkościami,
16 l Prismafood 363
Miesiarka spiralna ze stałą głowicą i dzieżą, 48 l
Prismafood 362
Miesiarka spiralna z podnoszoną głowicą i wyjmowaną
dzieżą, 48 l Prismafood 362
Miesiarka spiralna z wyjmowaną dzieżą
z 2 prędkościami, 41 l Prismafood 363
Miesiarki spiralne Prismafood 362
Miesiarki spiralne z 2 prędkościami Prismafood 363
Mieszadła do shakera do koktajli mlecznych
– design by Robert Bronwasser 129, 621
Mieszadło drewniane 96, 150, 368
Mieszarka ręczna do farszu z dzieżą przechylną 196
Mieszarka ręczna do farszu z dzieżą stałą 196
Mikser planetarny stołowy, 5-litrowy, seria BM-5 206
Mikser ręczny 250 o stałej prędkości 211
Mikser ręczny 160 o zmiennej prędkości 210
Mikser ręczny 300 o zmiennej prędkości 211
Mikser ręczny 400 o zmiennej prędkości 211, 213
Mikser ręczny 500 o zmiennej prędkości 211
Mikser ręczny 250 o zmiennej prędkości z rózgą 215
Mikser ręczny 400 o zmiennej prędkości z rózgą
i wieszakiem 212
Mikser ręczny 500 o zwiększonej mocy i zmiennej
prędkości 211
Mikser ręczny - Design by Bronwasser 214
Mikser ręczny o zmiennej prędkości z rózgą
i wieszakiem 212
Mikser Turbo TRX-22 207
Miksery planetarne Kitchen Line 205
Miksery planetarne Profi Line 204
Miksery planetarne wolnostojące – seria Sammic BE.. 206
Miksery ręczne HENDI ze zmienną prędkością 211
Miksery ręczne Kitchen Line 210
Miksery ręczne Profi Line 211
Miksery ręczne Sammic 216
Misa do szampana 522, 607
Miseczka Cacerole 512
Miseczka Concha 512
Miseczka Cuadrado 512
Miseczka do deserów Klaun 511
Miseczka do sosów 523
Miseczka do sosów i dipów 523
Miseczka do zapiekania/kokilka 159, 523
Miseczka Huevo 512
Miseczka Lionhead 509, 512
Miseczka na masło i sos 523
Miseczka Plato 512
Miseczka ramekin 523
Miseczka Redondo 512
Miseczka Tapas Cuadrado 512
Miseczka Triangolo 512
Miska 518
Miska betonowa 577
Miska do ubijania 99
Miska kuchenna 98
Miska kwadratowa 575
Miska skośna 511
Miska skośna Velocity 523
Miska Vanilla 509
Młynek do kawy, elektryczny, z wyświetlaczem 638
Młynek do kawy F64E, elektroniczny 638
Młynek do kawy Fiorenzato F4E z wyświetlaczem 638
Młynek do odpadków 550 W z włącznikiem 666
Młynek do pieprzu przezroczysty 541
Młynek do pieprzu – z tworzywa 540
Młynek do soli – z tworzywa 540
Młynek drewniany do pieprzu 540
Młynek drewniany do soli 540
Młynki do kawy 638
Młynki do pieprzu i soli 540
Modułowy uchwyt na napoje do pojemnika
termoizolacyjnego EPPBEVBKST110 465
Moździerz 602
Muffins 154
Multipatelnia elektryczna 293

N

Naboje do syfonu do bitej śmietany 126, 609
Naboje do wody sodowej CO_2 609
Naczynia dla dzieci 511
Naczynia do zapiekania porcelanowe 510
Naczynia do zapiekania z porcelany 510
Naczynia emaliowane 518
Naczynia miedziane Induction 12
Naczynia ze stali galwanizowanej 522
Naczynie do zapiekania Rustica kwadratowe 510
Naczynie do zapiekania Rustica okrągłe 510
Naczynie do zapiekania Rustica owalne 510
Naczynie do zapiekania Rustica prostokątne 510
Naczynie prostokątne 518
Nadstawa chłodnicza GN 1/3 Arktic 402
Nadstawa chłodnicza GN 1/4 Arktic 402
Nadstawka do kosza 500×500 mm 674

Nadstawka do koszy full drop 500x500 mm szara, model E1 ... 671
Nadstawka do koszy half drop 500x500 mm szara, model E2 ... 671
Nadstawy chłodnicze ... 402
Nadziewarka do kiełbas ... 194
Nadziewarka elektryczna do kiełbas 15 l ... 195
Nadziewarki do kiełbas ... 194
Nakładka na ruszt kuchenny ... 3, 244
Naleśnikarka ... 161
Nalewak ... 597
Nalewak - 6 szt. ... 597
Nalewak miedziany długi ... 597
Nalewak samozamykający się Free-flow - 3 szt. ... 538, 597
Nalewak stalowy długi ... 597
Nalewak - zestaw 4 szt. ... 598
Nalewak - zestaw 6 szt. ... 598
Nalewak z klapką Free-flow - 6 szt. ... 597
Napęd miksera ręcznego 350 ze zmienną prędkością ... 210
Napęd miksera ręcznego 500 ze zmienną prędkością ... 210
Napęd wilka do mięsa o dużej wydajności Sammic PS-22 ... 185
Naścienny, bezdotykowy, elektroniczny dyspenser do mydła lub żelu do dezynfekcji ... 669
Naścienny dozownik do mydła ... 669
Naścienny dyspenser do ręczników papierowych w typie Z lub C ... 669
Naścienny, przemysłowy dyspenser na dużą rolkę ręczników papierowych ... 669
Naświetlacz do jaj ... 677
Nóż dekoracyjny ... 75
Nóż dekoracyjny do cytrusów ... 74
Nóż dekoracyjny do kulek – podwójny ... 74
Nóż dekoracyjny do kulek – pojedynczy, karbowany ... 74
Nóż dekoracyjny do kulek – pojedynczy, owalny ... 74
Nóż dekoracyjny do masła ... 74
Nóż dekoracyjny kanałowy ... 74
Nóż do ciasta ... 145, 147
Nóż do ciasta do pizzy ... 372
Nóż do ciasta do pizzy giętki ... 372
Nóż do cytrusów ... 74
Nóż do kebaba ... 385
Nóż do miękkich serów ... 75
Nóż do obierania cytrusów ... 74
Nóż do obierania warzyw i owoców ... 71
Nóż do ostryg ... 89
Nóż do ostryg długi ... 89
Nóż do ostryg prosty ... 89
Nóż do serwowania ciasta ... 147
Nóż do siekania ziół ... 78
Nóż do smarowania ząbkowany ... 74
Nóż do steków - 6 szt. ... 503
Nóż do steków XL - 6 szt. ... 503
Nóż do twardych serów ... 75
Nóż do wilka ... 186-189
Noże Duo ... 52
Noże Ecco ... 58
Noże Gastro ... 54
Noże Green Line ... 53
Noże HACCP ... 56
Noże HACCP w kolorze białym – do pieczywa, nabiału i delikatesów ... 57
Noże HACCP w kolorze brązowym – do wędlin i gotowanych mięs ... 56
Noże HACCP w kolorze czerwonym – do surowego mięsa ... 56, 65
Noże HACCP w kolorze niebieskim – do ryb ... 57, 65
Noże HACCP w kolorze zielonym – do warzyw i owoców ... 57, 65
Noże HACCP w kolorze żółtym – do drobiu ... 56, 65
Noże japońskie ... 72
Noże Kitchen Line ... 49
Nóż elektryczny do kebaba ... 383
Nóż elektryczny do kebaba bezprzewodowy ... 383
Nóż elektryczny do kebabu ... 383
Nóż elektryczny do odcinania kawałków wyciskanego makaronu ... 388
Noże Profi ... 50
Noże Profi Line ... 48
Noże rzeźnicze ... 58
Noże standard – uniwersalne, w kolorze czarnym ... 55
Noże Superior ... 51
Noże Titan East ... 72
Noże Victorinox ... 67
Noże Victorinox Fibrox ... 67
Noże Victorinox Swiss Classic ... 68
Nóż kucharski ... 33
Nóż kucharski w pudełku prezentowym ... 59
Nóż nieprzywierający do krajalnic ... 201
Nóż Profi Line do steków ... 503
Nóż rzeźniczy ... 33
Nóż uniwersalny ... 33
Nożyce do drobiu ... 89
Nożyce do drobiu Accessori ... 71
Nożyce kuchenne ... 89
Nożyce kuchenne Accessori ... 71
Nożyce kuchenne Accessori, uniwersalne ... 71
Nożyce kuchenne uniwersalne ... 89
Nożyk do obierania ... 70
Nożyk do pomidorów ... 70, 75
Nożyki do obierania ... 70
Nożyki HACCP do obierania, zestaw 6 szt. ... 70

O

Obieraczka do ziemniaków 5 ... 198
Obieraczka do ziemniaków 10 ... 198
Obieraczka do ziemniaków, 10 kg ... 197
Obieraczka do ziemniaków, 18 kg ... 197
Obieraczka do ziemniaków, 5 kg ... 197
Obieraczka do ziemniaków PI-20 ... 199
Obieraczka do ziemniaków seria M-5 ... 199
Obieraczki do ziemniaków ... 197
Obierak ... 70, 75
Obręcz do taboretu gazowego ... 248
Obrus okrągły Symposium ... 593-594
Obrus okrągły Symposium ø70-85 cm ... 593
Obrus prostokątny Symposium ... 593
Ociekacz do pojemników GN ... 23
Ociekacz do pojemników GN z poliwęglanu ... 28
Ociekacz perforowany Camwear® do pojemników Camwear® GN ... 34
Odbijak do fusów GN ... 641
Odbijak do fusów okrągły ... 641
Odbijak do fusów w drewnianej obudowie ... 641
Okap przyścienny, skośny, z filtrami labiryntowymi i króćcem Ø150 mm ... 711
Okapy kondensacyjne do pieców konwekcyjno-parowych dla gastronomii serii Millennial Touch Screen Gastro, Black Mask Gastro oraz Smart ... 338
Okrągła nasadka Churrasco na grilla ... 716
Okulary chroniące oczy podczas krojenia cebuli ... 54
Oliwiarka Friulana ... 371
Opiekacz ... 288
Opiekacz kwarcowy GN 1/1 ... 289
Opiekacz kwarcowy MAXI GN 1/1 ... 288
Opiekacz z możliwością montażu na ścianie ... 288
Organizer na przyprawniki okrągły ... 543
Organizer na przyprawniki prostokątny ... 543
Organizer stołowy ... 543
Organizer stołowy czarny ... 543
Ostrzałka do noży ... 76
Ostrzałka do noży elektryczna ... 76
Ostrzałka do noży Masatlar ... 51
Ostrzałka elektryczna do noży ... 76
Ostrza zapasowe do 855201 ... 271
Ostrze do krojenia frytek 11 mm do maszynki do krojenia ziemniaków ... 80
Otwieracz ... 596
Otwieracz barmański ... 596
Otwieracz do butelek naścienny ... 596
Otwieracz do butelek z pojemnikiem na kapsle ... 596
Otwieracz do puszek ... 77
Otwieracz do puszek bezpieczny ... 77
Otwieracze do butelek i korkociągi ... 596

P

Pakowarka próżniowa Fresh – listwowa ... 226
Pakowarka próżniowa - komorowa ... 230
Pakowarka próżniowa - listwowa ... 226
Pakowarka próżniowa – listwowa ... 226-228
Pakowarka próżniowa SE-600 ... 233
Pakowarka próżniowa SE-800 ... 233
Pakowarka próżniowa SE-200, 300, 400 i 500 ... 233
Pakowarka próżniowa Sensor Ultra SU-800 ... 235
Pakowarka próżniowa Sensor Ultra SU-6100 ... 235
Pakowarka próżniowa SU-600 ... 235
Pakowarka próżniowa SU-300, 400 i 500 ... 234
Pakowarka próżniowa z podajnikiem na rolkę – listwowa ... 226
Pakowarki próżniowe ... 231
Pakowarki próżniowe Sensor Ultra ... 234
Pakowarki próżniowe SE serie 200, 300, 400 i 500 ... 232
Paliwo do podgrzewaczy z knotem – puszka ... 561
Palnik gazowy do crème brûlée ... 159
Palnik szefa kuchni ... 156
Papier pergaminowy do frytek i przekąsek ... 514-515
Pasta do podgrzewaczy ... 560
Pasta do podgrzewaczy w płynie, 1 l ... 560
Pasta do podgrzewaczy w płynie, 5 l ... 560
Pasta do podgrzewaczy, zestaw 2 szt. ... 560
Pasty do podgrzewaczy ... 560
Patelnia bez pokrywki ... 3-4
Patelnia do grillowania Titanium Professional ryflowana ... 9
Patelnia do naleśników Induction ... 10
Patelnia do naleśników płytka ... 11
Patelnia do naleśników Titanium Professional ... 9
Patelnia do paelli ... 11, 720
Patelnia do ryb Induction owalna ... 10
Patelnia do ryb Titanium Professional owalna ... 9
Patelnia dzielona emaliowana ... 13
Patelnia emaliowana ... 13, 519, 719
Patelnia gazowa Bake-Master Maxi ... 718
Patelnia gazowa Bake-Master Mini ... 718
Patelnia głęboka, emaliowana ... 13, 519
Patelnia Induction ... 10, 12
Patelnia indukcyjna Titanium Professional z odlewu aluminium ... 8
Patelnia indukcyjna wok ... 255
Patelnia miniaturowa ... 521
Patelnia multifunkcyjna ... 245
Patelnia nieprzywierająca bez pokrywki ... 3
Patelnia Titanium Professional ... 9
Patelnia Titanium Professional głęboka ... 9
Patelnia uniwersalna Induction ... 11
Patelnia Wok ... 248, 716
Patelnia wok Induction ... 10
Patelnia żeliwna do grillowania ... 7
Patelnia żeliwna do grillowania, kwadratowa ... 7
Patelnia żeliwna GN 1/1 ... 716
Patelnia żeliwna uniwersalna ... 7
Patelnia z powłoką nieprzywierającą ... 10
Patelnie aluminiowe Marble Professional Induction z powłoką nieprzywierającą ... 10
Patelnie aluminiowe Platinum Professional z powłoką nieprzywierającą ... 10
Patelnie aluminiowe Titanium Professional ... 9
Patelnie indukcyjne aluminiowe Titanium Professional ... 8
Patelnie Profi Line Induction ze stali walcowanej ... 11
Patera 3-stopniowa składana ... 571
Patera do owoców morza ... 571
Patera na ciasto ... 576
Patera obrotowa do ciasta ... 570
Patery do serwowania ... 571
Pędzelek cukierniczy z włosiem naturalnym - zestaw 2 szt. ... 149
Pędzelek cukierniczy z włosiem silikonowym ... 149
Pędzelek cukierniczy z włosiem ze stali nierdzewnej ... 149
Pęseta ... 90
Pęseta do sushi ... 90
Pęseta do usuwania ości, profilowana ... 91
Pęseta punktowa ... 91
Pęseta silikonowa ... 93
Pęseta uniwersalna powlekana ... 91
Pęseta zakrzywiona ... 90
Pęseta zakrzywiona z profilowaną rączką ... 90
Pęseta z cylindrycznymi końcówkami ... 91
Pęseta z kwadratowymi końcówkami ... 90
Pęseta z okrągłymi końcówkami ... 90
Pęseta z okrągłymi końcówkami powlekana ... 91
Piec do gotowania w niskich temperaturach ... 283
Piec do pizzy z podstawą opalany drewnem Titan ... 356
Piece do pizzy BASIC Prismafood ... 347
Piece do pizzy BASIC SLIM LINE ... 349
Piece do pizzy BASIC XL ... 348
Piece do pizzy gazowe Prismafood ... 353
Piece do pizzy PLUS XL ... 350
Piece do pizzy Prismafood ... 346
Piece do pizzy Superior glass XL z komorą całkowicie wyłożoną kamieniem szamotowym ... 352
Piece do pizzy TRAYS GLASS na blachy cukiernicze i piekarnicze 600x400 ... 351
Piece konwekcyjne z nawilżaniem ... 311
Piece konwekcyjno-parowe EKA Millennial Black Mask Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa ... 325
Piece konwekcyjno-parowe EKA Millennial Black Mask Gastro dla gastronomii ... 324
Piece konwekcyjno-parowe EKA Millennial Black Mask Gastro dla gastronomii oraz EKA Millennial Black Mask Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa sterowane elektronicznie, elektryczne i gazowe ... 322
Piece konwekcyjno-parowe EKA Millennial SMART Bakery

dla cukiernictwa i piekarnictwa ... 321
Piece konwekcyjno-parowe EKA Millennial SMART Gastro dla gastronomii ... 320
Piece konwekcyjno-parowe EKA Millennial Smart Gastro dla gastronomii oraz EKA Millennial Smart Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa sterowane elektromechanicznie, elektryczne i gazowe ... 318
Piece konwekcyjno-parowe EKA Millennial Touch Screen Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa ... 329
Piece konwekcyjno-parowe EKA Millennial Touch Screen Gastro dla gastronomii ... 328
Piece konwekcyjno-parowe EKA Millennial Touch Screen Gastro dla gastronomii oraz EKA Millennial Touch Screen Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa, sterowane elektronicznie, elektryczne i gazowe ... 326
Piece konwekcyjno-parowe Hendi – sterowane elektromechanicznie ... 308
Piece konwekcyjno-parowe Millennial Black Mask Gastro Compact elektryczne, sterowane elektroniczne ... 330, 332
Piece piekarnicze konwekcyjne z nawilżaniem ... 310
Piece statyczne piekarniczo-cukiernicze 600x400 mm z zaparowaniem, sterowane elektronicznie, elektryczny .. 337
Piec konwekcyjno-parowy 6x GN 1/1, elektryczny, sterowanie elektromechaniczne ... 312
Piec konwekcyjno-parowy 6x GN 1/1, elektryczny, sterowanie elektroniczne ... 313
Piec konwekcyjno-parowy Evolution New 5 x GN 2/3 elektryczny z bezpośrednim natryskiem, ekranem dotykowym ... 335
Piec konwekcyjno-parowy Evolution New 5 x GN 2/3 elektryczny, z bezpośrednim natryskiem, sterowany elektromechanicznie ... 334
Piec konwekcyjno-parowy multifunkcyjny 4x GN 2/3 – elektryczny ... 305
Piec konwekcyjno-parowy multifunkcyjny 4x GN 2/3 – gazowy ... 305
Piec konwekcyjny H90 ... 306
Piec konwekcyjny z nawilżaniem 4x GN 1/1 – elektryczny ... 309
Piec konwekcyjny z nawilżaniem H90S ... 307
Piec przelotowy do pizzy Tunnel C – elektryczny ... 354
Piec wędzarniczy elektryczny ... 283
Piecyk do pizzy ... 357
Piecyk do pizzy 1-komorowy 2000 W ... 357
Piecyk do pizzy 2-komorowy 3000 W ... 357
Piecyk do pizzy i zapiekanek ... 290
Pieprzniczka i solniczka ... 85, 539
Pierścień kucharsko-cukierniczy ... 120, 140
Pierścień kucharsko- -cukierniczy ... 120
Piła do kości ... 191
Piła do kości Accessori ... 61
Pistolet do sosów ... 117
Pistolet wędzarniczy ... 123, 285
Pistolet wędzarniczy - 3 prędkości podawania dymu .. 122, 284
Plecak termoizolacyjny dostawczy ... 380
Plecak termoizolacyjny składany, z ruchomą przegrodą .. 381
Płuczka do gałkownic ... 133
Płuczka do gałkownic ... 133
Płyn myjący do turbopieców XpressChef - zestaw 6 x 1l .. 679
Płyn ochronny do turbopieców XpressChef - zestaw 6 x 1l ... 679
Płyta do pakowania płynów ... 235
Płyta do serwowania okrągła o strukturze łupka ... 574
Płyta do serwowania prostokątna - wzór drewna dębowego ... 574
Płyta grillowa ... 271
Płyta grillowa gazowa 700 ... 244
Płyta grillowa Teppanyaki ... 293
Płyta grillowa Teppanyaki Gigant ... 293
Płyta grzewcza GN 1/1 ... 257
Płyta grzewcza indukcyjna ... 253, 257
Płyty grillowe Profi Line ... 271
Płyty grillowe Teppanyaki ... 293
Podajnik na etykiety Food Safety – pojedynczy ... 43
Podajnik na etykiety wielorazowe Food Safety na każdy dzień tygodnia ... 43
Podgrzewacz do czekolady ... 644
Podgrzewacz do parówek ... 291
Podgrzewacz do zupy na pastę ... 552
Podgrzewacze do parówek ... 291
Podgrzewacz elektryczny GN 1/1 ... 551
Podgrzewacz elektryczny okrągły ... 551
Podgrzewacze na pastę Profi Line ... 554, 556
Podgrzewacz indukcyjny GN 2/3 ... 558
Podgrzewacz na pastę do zupy polerowany na wysoki połysk ... 556
Podgrzewacz na pastę GN 1/1 ... 552-553
Podgrzewacz na pastę GN 1/2 ... 552
Podgrzewacz na pastę GN 1/1 polerowany na wysoki połysk ... 556
Podgrzewacz na pastę GN 1/2 polerowany na wysoki połysk ... 556
Podgrzewacz na pastę GN 2/3 polerowany na wysoki połysk ... 556
Podgrzewacz na pastę GN 1/1, satynowany ... 555
Podgrzewacz na pastę GN 1/2, satynowany ... 555
Podgrzewacz na pastę GN 2/3, satynowany ... 555
Podgrzewacz na pastę GN 1/1 – zestaw z pojemnikami GN ... 553
Podgrzewacz na pastę okrągły ... 552
Podgrzewacz na pastę okrągły, satynowany ... 555
Podgrzewacz na pastę Rolltop GN 1/1 ... 557
Podgrzewacz na pastę Rolltop okrągły ... 557
Podgrzewacz rolkowy do parówek jednostrefowy ... 290
Podgrzewacz stołowy na 2 świeczki ... 559
Podgrzewacz stołowy na 3 świeczki ... 559
Podkładka pod kartę menu ... 544
Podkładka z papieru pergaminowego ... 514
Podkładki do krojenia antypoślizgowe – zestaw 6 szt. ... 46
Podkładki do krojenia – zestaw 6 szt. ... 46
Podkładki dystansowe do transportu pizzy – 500 szt. ... 375
Podstawa jezdna do szatkownic: CA-301, CA-401, CA-601 ... 173
Podstawa pod garnki ... 710
Podstawka pod kartę menu ... 542
Podstawka pod przybory bufetowe ... 562
Podstawy pod piec w formie komory rozrostu i garownika ... 336
Pojemnik aluminiowy GN 1/1 ... 343
Pojemnik aluminiowy GN 1/1 z powłoką nieprzywierającą ... 21, 343
Pojemnik barmański na dodatki do drinków ... 600
Pojemnik barmański na dodatki do drinków - 5 wkładów .. 600
Pojemnik barmański na dodatki do drinków - 6 wkładów .. 600
Pojemnik barmański na dodatki do drinków - 3 wkłady .. 600
Pojemnik barmański na dodatki do drinków - 4 wkłady .. 600
Pojemnik Camwear® GN 1/1 z poliwęglanu ... 35
Pojemnik Camwear® GN 1/2 z poliwęglanu ... 35
Pojemnik Camwear® GN 1/3 z poliwęglanu ... 35
Pojemnik Camwear® GN 1/4 z poliwęglanu ... 35
Pojemnik Camwear® GN 1/6 z poliwęglanu ... 35
Pojemnik Camwear® GN 1/8 z poliwęglanu ... 35
Pojemnik Camwear® GN 1/9 z poliwęglanu ... 35
Pojemnik Camwear® GN z poliwęglanu ... 34
Pojemnik Camwear® z poliwęglanu, 83,3 l ... 38
Pojemnik do ciasta na pizzę ... 358
Pojemnik do lodu biały ... 608
Pojemnik do lodu – podwójne ścianki ... 607
Pojemnik GN 1/1 ... 18, 22, 24, 343
Pojemnik GN 1/2 ... 18, 22, 24
Pojemnik GN 1/3 ... 18, 22, 24
Pojemnik GN 1/4 ... 19, 22, 24
Pojemnik GN 1/6 ... 19, 22, 24
Pojemnik GN 1/9 ... 19, 23, 25
Pojemnik GN 2/1 ... 18
Pojemnik GN 2/3 ... 18, 22, 24
Pojemnik GN 2/4 ... 18
Pojemnik GN 1/1 do pieców ... 21, 343
Pojemnik GN 1/2 do pieców ... 21, 343
Pojemnik GN 1/1 do smażenia ... 344
Pojemnik GN 1/1 HACCP ... 30, 32
Pojemnik GN 1/2 HACCP ... 30, 32
Pojemnik GN 1/3 HACCP ... 31-32
Pojemnik GN 1/4 HACCP ... 31-32
Pojemnik GN 1/6 HACCP ... 31-32
Pojemnik GN 1/9 HACCP ... 31-32
Pojemnik GN 1/1 – perforowany ... 19, 23
Pojemnik GN 1/2 – perforowany ... 19, 23
Pojemnik GN 1/3 – perforowany ... 19
Pojemnik GN 2/3 – perforowany ... 19, 23
Pojemnik GN 1/1 z białego poliwęglanu ... 27
Pojemnik GN 1/2 z białego poliwęglanu ... 27
Pojemnik GN 1/3 z białego poliwęglanu ... 27
Pojemnik GN 1/4 z białego poliwęglanu ... 27
Pojemnik GN 1/6 z białego poliwęglanu ... 27
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 czarnego poliwęglanu ... 26
Pojemnik GN 1/2 z czarnego poliwęglanu ... 26
Pojemnik GN 1/3 z czarnego poliwęglanu ... 26
Pojemnik GN 1/4 z czarnego poliwęglanu ... 26
Pojemnik GN 1/6 z czarnego poliwęglanu ... 26
Pojemnik GN 1/9 z czarnego poliwęglanu ... 26
Pojemnik GN 1/1 z polipropylenu ... 29
Pojemnik GN 1/2 z polipropylenu ... 29
Pojemnik GN 1/3 z polipropylenu ... 29
Pojemnik GN 1/4 z polipropylenu ... 29
Pojemnik GN 1/6 z polipropylenu ... 29
Pojemnik GN 1/9 z polipropylenu ... 29
Pojemnik GN 1/1 z poliwęglanu ... 28
Pojemnik GN 1/2 z poliwęglanu ... 28
Pojemnik GN 1/3 z poliwęglanu ... 28
Pojemnik GN 1/4 z poliwęglanu ... 28
Pojemnik GN 1/6 z poliwęglanu ... 28
Pojemnik GN 1/9 z poliwęglanu ... 28
Pojemnik GN 1/1 z porcelany ... 17, 578
Pojemnik GN 1/2 z porcelany ... 17, 578
Pojemnik GN 1/3 z porcelany ... 17, 578
Pojemnik GN 1/1 z przezroczystego polipropylenu ... 37
Pojemnik GN 1/2 z przezroczystego polipropylenu ... 37
Pojemnik GN 1/3 z przezroczystego polipropylenu ... 37
Pojemnik GN 1/4 z przezroczystego polipropylenu ... 37
Pojemnik GN 1/6 z przezroczystego polipropylenu ... 37
Pojemnik GN 1/9 z przezroczystego polipropylenu ... 37
Pojemnik GN 1/1 z uchwytami ... 25
Pojemnik GN 1/2 z uchwytami ... 25
Pojemnik GN 1/3 z uchwytami ... 25
Pojemnik GN 2/3 z uchwytami ... 25
Pojemnik GN z przezroczystego polimeru ... 36
Pojemniki barmańskie na dodatki do drinków ... 600
Pojemniki ekspozycyjne na mięso ... 424
Pojemniki GN 1/1 i 2/1 do cyrkulatora SAMMIC SmartVide X 277
Pojemniki GN Budget Line ... 24
Pojemniki GN Budget Line z uchwytami ... 25
Pojemniki GN HACCP z polipropylenu, bez pokrywek ... 30
Pojemniki GN Kitchen Line ... 22
Pojemniki GN KITCHEN Line PERFOROWANE ... 23
Pojemniki GN PROFI Line PERFOROWANE ... 19
Pojemniki GN Profi Line ze stali nierdzewnej ... 18
Pojemniki GN z chowanymi uchwytami ... 20
Pojemniki GN z polipropylenu ... 29
Pojemniki GN z poliwęglanu ... 26-28
Pojemniki GN z porcelany ... 17, 578
Pojemnikl na ciasto do pizzy ... 358
Pojemniki termoizolacyjne Cam GoBox® ... 450, 456
Pojemniki termoizolacyjne Cam GoBox® 4060 ładowane od przodu, 600x400 mm ... 448
Pojemniki termoizolacyjne gastronomiczne Profi Line z EPP ... 444
Pojemniki termoizolacyjne Kitchen Line z Piocelanu ... 455
Pojemnik izolowany GN 1/1 do cyrkulatora SmartVide 278
Pojemnik na mięso ... 424-425
Pojemnik na naczynia ... 432
Pojemnik na odpadki, poj. 26 l ... 432
Pojemnik na odpady z pedałem ... 695
Pojemnik na pastę – zestaw 2 szt. ... 560
Pojemnik na popiół ... 546
Pojemnik na świeczki ... 559
Pojemnik na sztućce ... 432, 543, 579, 676
Pojemnik na sztućce czarny ... 543
Pojemnik na sztućce GN 1/1 ... 579
Pojemnik na żywność GN 1/1, dzielony ... 553
Pojemnik na żywność z podziałką ... 41
Pojemnik pomocniczy na sztućce ... 432
Pojemnik prostokątny na odpady, 60 l ... 695
Pojemnik termoizolacyjny ... 452-453
Pojemnik termoizolacyjny 4-komorowy Cam GoBox®... 461
Pojemnik termoizolacyjny Cam GoBox® Economy 46 l, GN 1/1, GN 1/2 ... 457
Pojemnik termoizolacyjny Cam GoBox® ładowany od góry, GN 1/1, 46 l ... 457
Pojemnik termoizolacyjny Cam GoBox® ładowany od przodu, 600x400 mm, z regulowanymi prowadnicami .. 449
Pojemnik termoizolacyjny Cam GoBox® ładowany od przodu, GN 1/1 ... 446-447
Pojemnik termoizolacyjny Cam GoBox® ładowany od przodu, na pojemniki 600x400 mm, bez prowadnic .. 449
Pojemnik termoizolacyjny Cam GoBox®, ładowany od przodu, na pojemniki 600x400 mm, z 6 wbudowanymi prowadnicami ... 449
Pojemnik termoizolacyjny Cam GoBox® ładowany od przodu, na pojemniki 600x400 mm, z 9 wbudowanymi prowadnicami ... 449
Pojemnik termoizolacyjny Cam GoBox® na napoje, ładowany od góry, z paskiem na ramię, 35 l ... 459
Pojemnik termoizolacyjny Cam GoBox® na napoje, ładowany od góry, z paskiem na ramię, 35 l ... 458

Pojemnik termoizolacyjny Cam GoBox® na pizzę ładowany od góry ... 463
Pojemnik termoizolacyjny Cam GoBox® XL ładowany od góry, GN 1/1 ... 460
Pojemnik termoizolacyjny Cam GoBox® z czarnym paskiem, GN 1/2 ... 459
Pojemnik termoizolacyjny cateringowy ... 454
Pojemnik termoizolacyjny cateringowy, 5×GN 1/1 ... 444
Pojemnik termoizolacyjny cateringowy, 8×GN 1/1 ... 445
Pojemnik termoizolacyjny cateringowy 2x GN 1/1 200 .. 440
Pojemnik termoizolacyjny cateringowy GN 1/1 ładowany od góry ... 438
Pojemnik termoizolacyjny cateringowy Salto ... 454
Pojemnik termoizolacyjny cateringowy z funkcją podgrzewania ... 442
Pojemnik termoizolacyjny do napojów Camtainers® 439
Pojemnik termoizolacyjny do pizzy ... 462
Pojemnik termoizolacyjny do transportu lodu, 110 l 437
Pojemnik termoizolacyjny ładowany od przodu Camcarriers® GN 1/1 ... 443
Pojemnik termoizolacyjny ładowany od przodu Ultra Pan Carrier® GN 1/1 ... 442
Pojemnik termoizolacyjny wielofunkcyjny Cam GoBox® .. 451
Pojemnik termoizolacyjny z EPS ... 455
Pojemnik termoizolacyjny z piocelanu ... 455
Pojemnik w kształcie wiadra na sztućce i serwetki 522
Pojemnik żaroodporny H-Pans™ z uchwytem, 2,4 l..... 39
Pojemnik z drewna oliwnego ... 507
Pojemnik z poliwęglanu GN 2/1 ... 28
Pojemnik z pompką do sosów ... 118
Pokrowiec ... 717
Pokrowiec na krzesło Excellent ... 594
Pokrywa do kontenera okrągłego ... 694
Pokrywa do koszy 500×500 mm AmerBox ... 672
Pokrywa do pojemnika termoizolacyjnego z piocelanu .. 455
Pokrywa do pojemników termoizolacyjnych Cam GoBox® ładowanych od góry ... 465
Pokrywa do urządzenia do waty cukrowej ... 162
Pokrywa na kosz do zmywarki ... 676
Pokrywa Rolltop do kosza do pieczywa ... 524
Pokrywa Rolltop GN 1/1 ... 568
Pokrywa Rolltop GN 2/3 ... 568
Pokrywa szklana do podgrzewacza rolkowego do parówek ... 290
Pokrywa uchylna do kontenera okrągłego ... 694
Pokrywa uchylna GN 1/1 ... 568
Pokrywa z otworem do kontenera okrągłego ... 694
Pokrywa z otworem do kontenera prostokątnego 60 l.. 695
Pokrywka Camwear® tylko do pojemników GN serii Camwear® i przezroczystego polipropylenu ... 34, 36
Pokrywka Camwear® z poliwęglanu do pojemnika 182615CW135 ... 38
Pokrywka do kuwety do lodów okrągła ... 135, 465
Pokrywka do kuwety do lodów z poliwęglanu ... 134
Pokrywka do pojemnika CamSquare® marki CAMBRO .. 40
Pokrywka do pojemnika GN 1/1 do SmartVide ... 278
Pokrywka do pojemnika na żywność ... 41
Pokrywka do pojemników GN ... 20, 23, 25, 29, 31
Pokrywka do pojemników GN z białego poliwęglanu ... 27
Pokrywka do pojemników GN z polipropylenu z uszczelką .. 29
Pokrywka do pojemników GN z poliwęglanu ... 28
Pokrywka do pojemników GN z poliwęglanu z wycięciem na cyrkulator sous-vide ... 280
Pokrywka do pojemników GN z poliwęglanu z wycięciem na cyrkulator sous-vide ... 28
Pokrywka do pojemników GN z poliwęglanu z wycięciem na sous vide ... 281
Pokrywka do pojemników GN z uszczelką silikonową . 20, 23
Pokrywka do pojemników GN z uszczelką silikonową i z wycięciem na uchwyty ... 20
Pokrywka do pojemników GN z wycięciem na chochlę .. 20, 23
Pokrywka do pojemników GN z wycięciem na uchwyty . 20, 25
Pokrywka do wiadra z pierścieniem ... 87
Pokrywka fioletowa do pojemników GN ... 33
Pokrywka z czarnego poliwęglanu do pojemników GN... 26
Polerki do sztućców ... 679
Półka do szaf chłodniczych i mroźniczych GN 2/1, kolor biały ... 390, 394, 425
Półka wisząca na konsolach, z dwiema konsolami 710
Półka wisząca przestawna, podwójna, z 2 konsolami ... 710
Półka wisząca przestawna, pojedyncza, z 2 konsolami .. 710
Półmisek bufetowy ... 576
Półmisek do serwowania ... 581
Półmisek do zapiekania okrągły z uchwytami ... 510
Półmisek owalny ... 510, 576
półmisek owalny Trianon ... 493
Półmisek prostokątny ... 510, 576
Pompka do pasty ... 560
Popielnica ... 546
Popielnica czarna ... 546
Popielnica ścienna ... 547
Popielnica stojąca ... 547
Popielnica z obrotowym przyciskiem ... 546
Popielnica z pokrywką ... 546
Popielnica z rynną na popiół ... 546
Popielnice i pojemnik na popiół ... 546
Porcelana restauracyjna Optima – kolor biały ... 508
Porcjoner ... 131
Potykacz informacyjny „Śliska podłoga" ... 697
Prasa do hamburgerów ... 193
Prasa do hamburgerów ręczna ... 193
Prasa do pizzy 33 ... 359
Prasa do pizzy 45 ... 359
Prasa do pizzy 50 ... 359
Prasa do wrapów i tortilli ręczna ... 193
Prasy do pizzy ... 359
Profesjonalne kociołki do zup ... 550
Profesjonalny mikser ręczny Chef Plus o zmiennej prędkości z rózgą i nożem homogenizacyjnym ... 213
Profesjonalny mikser ręczny Gelato do lodów o zmiennej prędkości z nożem homogenizacyjnym 213
Promiennik podczerwieni Bola tarasowy ... 728
Promiennik podczerwieni Tornado ... 728
Prostokątna nasadka Churrasco na grilla ... 716
Prysznic do mycia komory pieca ręczny, uniwersalny .. 336, 665
Przegroda na talerze CamLever do wózka ADCSC480 .. 435
Przezroczysty pojemnik polipropylenowy na żywność CamSquare® ... 40
Przybornik barmański Bar Caddy ... 601
Przybory do serwowania Kitchen Line ... 563
Przybory Monoblok Kitchen Line ... 97
Przybory Monoblok Profi Line ... 97
Przystawka – blender ze szkła Thermo Resist 1,6 l..... 221
Przystawka do krojenia w kostkę ... 220
Przystawka do mięsa drobiowego ... 192
Przystawka do mięsa na shoarmę ... 192
Przystawka do przecierania miękkich owoców ... 220
Przystawka do tarcia, krojenia i szatkowania ... 220
Przystawka do wyrobu makaronu ... 221
Przystawka – malakser ... 220
Przystawka – maszynka do mielenia mięsa ... 220
Przystawka – młynek/rozdrabniacz do małych porcji jedzenia ... 221
Przystawka na worki w rolce do pakowarki listwowej 975374 ... 227
Przystawka – sokowirówka na całe jabłka ... 221
Przystawka – spiralizer do krojenia warzyw ... 219
Przystawka szatkująca „Roto" ... 220
Przystawka – wałkowarka do ciasta ... 221
Przystawka – wyciskarka do cytrusów ... 221
Przystawka – wyciskarka do soków wolnoobrotowa 219
Pucharek do lodów ... 541
Pył wędzarniczy ... 121
Pył wędzarniczy - zestaw 9 smaków ... 121
Pyramide ... 155

R

Radełko do ciasta z falowanym ostrzem ... 74
Radełko do pizzy ... 366, 372
Radełko do pizzy czarne ... 75, 366
Radełko do pizzy zakrzywione ... 372
Rama do blachy cukierniczej aluminiowej, zamykanej .. 342
Rama podwyższająca do pojemnika termoizolacyjnego GN 1/1 ... 452
Ramię miksujące do napędu miksera 350 i 500 ... 210
Ramię ubijające do miksera ręcznego 160 ... 210
Ramię ubijające do miksera ręcznego 300, 400 i 500.... 211
Ramię ubijające do napędu miksera ręcznego 350 i 500 o zmiennej prędkości ... 210
Rant piekarniczo-cukierniczy okrągły ... 142
Rant piekarniczo-cukierniczy prostokątny ... 142
Rant piekarniczo-cukierniczy serce ... 142
Rawierka Trianon ... 493
Regał chłodniczy przyścienny, 320 l ... 405
Regał magazynowy 4-półkowy ... 473
Regał magazynowy 5-półkowy ... 473
Regał magazynowy aluminiowy ... 472
Regał magazynowy aluminiowy na pojemniki GN ... 472
Regał magazynowy Camshelving ® Basics Plus z kompozytu z 4 wentylowanymi półkami ... 471
Regał magazynowy z 4 półkami pełnymi – skręcany 699
Regał skręcany 5-półkowy, pakowany w karton, nogi składane ... 470
RegałY magazynowE z 4 półkami pełnymi ... 699
Rękawice ... 314, 724
Rękawice antyprzecięciowe certyfikowane ... 89
Rękawice ochronne odporne na ciepło ... 315, 725
Rękawice ochronne skórzane ... 315, 725
Rękawice ochronne z bawełny ognioodpornej 315, 725
Rękawice ochronne z włókna szklanego ... 315, 725
Rękawice piekarskie ... 315, 725
Robot planetarny Chef XL KVL4100S ... 218
Robot planetarny Titanium Chef Patissier XL KWL90.124SI ... 219
Robot planetarny Titanum Chef Baker KVC85.124SI 218
Rolka dziurkująca do ciasta ... 152-153
Rolka tnąca do ciasta ... 153
Rolka tnąca do ciasta – wzór siatki ... 152-153
Rolki do ciasta Kitchen Line ... 153
Rolki do ciasta Profi Line ... 152
Rondel bez pokrywki ... 3-4
Rondel do smażenia bez pokrywki ... 3-4
Rondelek czarny Little Chef mini okrągły ... 513
Rondelek czarny Little Chef mini owalny ... 513
Rondel Induction - bez pokrywki ... 12
Rondel miniaturowy z dzióbkiem ... 521
Rondel z płaszczem wodnym ... 7, 148
Rózga do mieszania ... 98
Rózga do mieszania z 8 wrzecionami ... 98
Rózga do ubijania z 12 wrzecionami ... 99
Rózga do ubijania z 7 wrzecionami ... 99
Rózga spiralna ... 98
Rózgi ... 98
Rożna gazowe do kurczaków ... 382
Ruszt ... 345
Ruszt GN 1/1 do grillowania ... 345
Ruszt i płytka ochronna na palnik ... 717
Ruszt stalowy ... 345
Ruszt stalowy GN 2/3 ... 345
Ruszt żeliwny GN1/1 ... 717

S

Salamander 450 ... 289
Salamander 600 ... 289
Salaterka Everyday ... 494
Salaterka na cukier lub bitą śmietanę ... 537
Salaterka Restaurant ... 495
Salaterka Trianon ... 493
Salaterki Empilable ... 492
Salaterki Pompei ... 492
Savarin mini ... 155
Schładzarka szokowa 3x GN 2/3 ... 423
Schładzarka szokowa 3x GN 2/3, Arktic ... 423
Schładzarka szokowa 5xGN 1/1 lub 5x600x400 mm, Arktic ... 422
Schłodzona szafka ekspozycyjna, 78 l ... 407
Semi-sphere ... 154
Separator do tłuszczu ... 667
Seria nowoczesnych pieców konwekcyjno-parowych Millennial ... 316
Serwetnik ... 541, 602
Serwetnik czarny ... 541
Serwetnik z 3 przegrodami ... 601
Shaker bostoński ... 603
Shaker bostoński czarny, 0,8 l ... 603
Shaker do koktajli 3-częściowy ... 603
Shaker do koktajli mlecznych – Design by Bronwasser ... 128, 620
Shaker do koktajli Tin-Tin ... 603
Shaker francuski miedziany ... 603
Shoty ... 479
Siatka do pizzy okrągła ... 374
Sitko barmańskie ... 604
Sitko barmańskie Bar Up ... 602
Sitko barmańskie ø65x220 mm Bar up ... 604
Sitko barmańskie stożkowe czarne ø75x220 mm Bar Up .. 604
Sitko barmańskie stożkowe ø75x220 mm Bar Up ... 604
Sitko do gardzieli Enterprise ... 185
Sitko do gardzieli Unger ... 185
Sitko do herbaty i ziół ... 537
Sitko do herbaty i ziół zamykane ... 537
Sitko do wilka ... 186-189
Sito ... 102
Sito barmańskie ... 604
Sito barmańskie Julep ... 602
Sito chińskie ... 101
Sito chińskie siatkowe ... 101
Sito chińskie z siatką ... 101
Sito do formowania „ptasiego gniazda" ... 84
Sito do przecierania warzyw ... 101
Sito do przesiewania ... 151

Sito do solenia frytek ... 85
Sito do tłuszczu ... 84
Sito z podwójną siatką ... 102
Sito z rączkami ... 102
Sito z rączkami Kitchen Line ... 102
Skrobak do płyt grillowych ... 271, 723
Skrobka cukiernicza prostokątna grzebień ... 145
Skrobka cukiernicza trójkątna grzebień ... 145
Skrobka do ciasta półokrągła - zestaw 6 szt. ... 144
Skrobka do ciasta półokrągła - zestaw 6 szt. ... 144-145
Skrobka do ciasta prostokątna grzebień - zestaw 6 szt. ... 144
Skrobka do ciasta prostokątna - zestaw 6 szt. ... 145
Skrobka do ciasta trapezowa - zestaw 3 szt. ... 145
Skrobka do ciasta trapezowa - zestaw 6 szt. ... 144
Skrobka do ciasta trójkątna grzebień - zestaw 6 szt. ... 144
Skrobki do ciasta ... 144
Skrzynka na karty menu i sztućce ... 543
Stupek odgradzający w kolorze srebrnym chromowany ... 595
Stupek odgradzający w kolorze złotym ... 595
Stupek odgradzający z taśmą w kolorze srebrnym ... 595
Smażalnik ... 163, 265
Sokowirówka ... 615
Sokowirówka LI-240 Sammic ... 184
Sonda igłowa do urządzeń SmartVide ... 278
Sonda temperatury wewnętrznej wraz z uchwytem EKA ... 338
Sosjerka ... 509, 511
Spodek Restaurant ... 495
Stacja tampingowa ... 640
Stand bufetowy ... 577
Sterylizator do noży 14 ... 73, 677
Sterylizator do noży 30 ... 677
Stojak bufetowy antypoślizgowy ... 577
Stojak do serwowania frytek ... 517
Stojak do serwowania frytek na 3 torebki ... 517
Stojak do tac składany ... 585
Stojak na butelki ... 598
Stojak na deski ... 44
Stojak na kanapki ... 119, 425
Stojak na kartę menu ... 542
Stojak na kartę menu - 2 szt. ... 542
Stojak na kosze ... 525
Stojak na siatki/blachy do pizzy ... 375
Stojak na talerze ... 571
Stojak na tarcze ... 165
Stojak na tarcze i kratki ... 173-174
Stojak na wafle do lodów ... 131
Stojak na wiadro do szampana ... 607
Stojak na worek na odpady ... 697
Stojak z koszami ... 527
Stół cateringowy ... 592-593
Stół cateringowy okrągły ... 594
Stół centralny bez półki - skręcany ... 700
Stół centralny Budget Line – bez półki skręcany, głębokość 600 mm ... 704
Stół centralny Budget Line, z 1 półką – skręcany, głębokość 600 mm ... 704
Stół centralny z półką - skręcany ... 700
Stół chłodniczy do pizzy 2-drzwiowy z 7 szufladami i blatem granitowym ... 399
Stół chłodniczy do pizzy 3-drzwiowy z nadstawą i blatem granitowym ... 399
Stolik koktajlowy okrągły ... 593
Stół jezdny, z półką - skręcany ... 712
Stół przyścienny bez półki - skręcany ... 701
Stół przyścienny Budget Line - bez półki, skręcany, głębokość 600 mm ... 704
Stół przyścienny Budget Line, z 1 półką – skręcany, głębokość 600 mm ... 704
Stół przyścienny , szafka z drzwiami suwnymi – spawany ... 706
Stół przyścienny z półką - skręcany ... 701
Stół wyładowczy do zmywarek, bez rantu – skręcany ... 712
Stoły Budget Line – skręcane ... 704
Stoły chłodnicze i mroźnicze Kitchen Line – linia 600 ... 395
Stoły chłodnicze i mroźnicze Profi Line - linia 700 ... 393
Stoły chłodnicze, przeszklone ... 397
Stoły chłodnicze sałatkowe z nadstawą ... 401
Stoły chłodnicze sałatkowe z pokrywą uchylną ... 400
Stoły chłodnicze z blatem roboczym ze stali nierdzewnej ... 396
Stoły chłodnicze z nadstawą i blatem granitowym ... 398-399
Stoły przyścienne, szafki – spawane ... 706
Stoły skręcane ... 700-701
Stóły ze zlewami, z szafką Profi Line – spawane ... 707
Stoły ze zlewem Budget Line – skręcane ... 705
Stoły ze zlewem – skręcane ... 702-703
Stół z 2 komorami zlewu Budget Line, z 1 półką - skręcany, głębokość 600 mm ... 705
Stół z 2 komorami zlewu Budget Line, z 1 półką - skręcany, głębokość 600 mm ... 705
Stół z 1 komorą zlewu Budget Line – bez półki, skręcany, głębokość 600 mm ... 705
Stół z 1 komorą zlewu Budget Line, z 1 półką - skręcany głębokość 600 mm ... 705
Stół z 2 zlewAmi bez półki - spawany ... 706
Stół załadowczy do zmywarek ze zlewem – skręcany ... 712
Stół z basenem 1-komorowym bez maskownicy Budget Line – skręcany ... 709
Stół z basenem 1-komorowym Budget Line bez maskownicy – spawany ... 708
Stół z basenem Profi Line z maskownicą – spawany ... 708
Stół z dwoma zlewami bez półki - skręcany ... 703
Stół z dwoma zlewami i półką - skręcany ... 703
Stół z dwoma zlewami - spawany, z szafką, z drzwiami suwanymi ... 707
Stół ze zlewem 1-komorowym – skręcany ... 702
Stół ze zlewem i półką - skręcany ... 702
Stół ze zlewem - spawany, z szafką, z drzwiami na zawiasach ... 707
Suszarka do rąk ... 667
Suszarka do żywności ... 262-263
Syfon do bitej śmietany ... 124-125, 127, 609
Syfon do wody sodowej ... 609
Syfony do bitej śmietany ... 124
Szafa chłodnicza 1-drzwiowa, przeszklona, 610 l ... 397
Szafa chłodnicza w obudowie ze stali malowanej na biało, Arktic ... 414
Szafa chłodnicza w obudowie ze stali nierdzewnej, Arktic ... 415
Szafa mroźniczA Profi Line GN 2/1 ... 416
Szafa mroźnicza w obudowie ze stali nierdzewnej, Arktic ... 415
Szafa mroźnicza z obudową ze stali malowanej, Arktic ... 414
Szafa przelotowa z drzwiami suwanymi – skręcana ... 711
Szafa przelotowa z przegrodą i drzwiami suwanymi – skręcana ... 711
Szafka wisząca - spawana, z drzwiami suwanymi ... 706
Szafy chłodnicze i mroźnicze Budget Line ... 414-415
Szafy chłodnicze i mroźnicze Kitchen Line 580 l i 1300 l ... 394
Szafy chłodnicze i mroźnicze Profi Line 670 l i 1300 l ... 390
Szafy chłodnicze i mroźnicze Profi Line 410 l i 900 l ... 391
Szafy chłodniczo-mroźnicze Profi Line 420+420 l i 890+420 l ... 392
SzafY przelotowe z drzwiami suwanymi ... 711
Szatkownica elektryczna do warzyw z elektronicznym panelem graficznym CA-3V - 5 prędkości ... 167
Szatkownica elektryczna do warzyw, z panelem elektronicznym serii CA-31, 230V ... 169
Szatkownica elektryczna do warzyw z zestawem 5 tarcz ... 164
Szatkownica elektryczna o dużej wydajności do warzyw, z panelem elektronicznym CA-62 SAMMIC ... 171
Szatkownica elektryczna z dużym otworem wlotowym z zestawem 5 tarcz ... 165
Szatkownice ze zmienną prędkością i ze stałą prędkością Sammic Compact Line ... 174
Szczotka do czyszczenia grupy w ekspresie do kawy – zestaw 2 szt. ... 640
Szczotka do czyszczenia pieców do pizzy ... 367, 371
Szczotka do czyszczenia pieców do pizzy, pionowa ... 371
Szczotka do czyszczenia pieców do pizzy Venezia zaokrąglona ... 371
Szczotka do grilla ... 723
Szczotka do grilla krótka ... 723
Szczotka do grilla – kształt „Y" ... 723
Szczotka do grilla wąska – zestaw 3 szt. ... 723
Szczotka do grilla – zestaw 2 szt. ... 723
Szczotka do grilla – zestaw ze stalowym i mosiężnym włosiem ... 723
Szczotki do szklanek ... 612
Szczypce ... 565
Szczypce cukiernicze ... 565
Szczypce do cukru – zestaw 2 szt. ... 537
Szczypce do homarów i krabów ... 505
Szczypce do lodu ... 604
Szczypce do orzechów i owoców morza czarne, matowe ... 505
Szczypce do sałat ... 565
Szczypce do serwowania ... 93
Szczypce do serwowania - 2 szt. ... 92
Szczypce do serwowania HACCP 250 mm ... 33, 93
Szczypce do serwowania HACCP 300 mm ... 93
Szczypce do spaghetti ... 565
Szczypce uniwersalne ... 92-94, 565
Szczypce uniwersalne – silikonowane ... 92
Szczypce uniwersalne z powłoką teflonową ... 92
Szeroki szpikulec Churrasco do grilla, z drewnianym uchwytem ... 716
Szklanica barmańska ... 605
Szklanka Latino ... 639
Szklanki do piwa ... 491
Szklanki i kieliszki ... 481
Szkło – alkohole wysokoprocentowe ... 478
Szkło koktajlowe i deserowe ... 489
Sznurek wędliniarski ... 82
Szpachelka ... 95
Szpachelka do ciasta do pizzy ... 372
Szpatuła ... 94, 97, 563
Szpatuła cedzakowa ... 97
Szpatuła cukiernicza ... 146
Szpatuła cukiernicza z pierścieniem ... 146
Szpatuła do ciast ... 367, 570
Szpatuła do lodów ... 131
Szpatuła do pizzy ... 372
Szpatuła do smarowania wąska ... 146
Szpatuła do smażenia ... 94
Szpatuła do zbierania piany z piwa – zestaw 6 szt. ... 610
Szpatuła kątowa ... 94-95
Szpatuła kątowa wąska ... 146
Szpatuła/nóż do tortu ... 367, 570
Szpatuła wąska ... 147
Szpatuła – zestaw 4 szt. ... 94
Szpikulec do bonów ... 544
Szpikulec do przekłuwania pęcherzy w cieście ... 369
Szpila do szaszłyków – zestaw 24 szt. ... 717
Szpila do szaszłyków – zestaw 6 szt. ... 717
Sztucce do pizzy, linia Churrasco - zestaw 8 szt. ... 502
Sztućce do sałatek ... 564
Sztućce do steków ... 503
Sztućce do steków i pizzy ... 500
Sztućce Kitchen Line ... 498
Sztućce Profi Line ... 497
Szufelka aluminiowa ... 88
Szufelka barmańska aluminiowa ... 602
Szufelka barmańska aluminiowa z otworami ... 602
Szufelka do nakładania frytek ... 84
Szufelka z polipropylenu ... 88
Szuflada z odbijakiem ... 641
Szuflada z prowadnicami do stołów chłodniczych i mroźniczych z agregatem bocznym – zestaw 2 szt. ... 393
Szufla do frytek ... 84
Szybkoschładzarka szokowa standardowa i do lodów z panelem elektronicznym, Sin of Cold ... 420
Szybkoschładzarka wielofunkcyjna ... 421
Szybkoschładzarki szokowe ... 418
Szybkoschładzarkl szokowe do lodów Sin of Cold ... 420
Szybkoschładzarkl szokowe Sin of Cold ... 420

Ś

Ściereczka do filtrowania ... 101
Śmietniczka stołowa ... 544
Śmietniczka stołowa ... 542
Śmietniczka stołowa/pojemnik na sztućce ... 542
Świetlówka do lampy owadobójczej ... 693

T

Tabletki solne do uzdatniania wody ... 690
Tablica na sztaludze ... 549
Tablica ścienna ... 369, 548
Tablica wolnostojąca ... 369, 548
Tablica z podstawą ... 549
Tablice gastronomiczno - reklamowe ... 548
Tabliczka informacyjna na drzwi ... 545
Tabliczka informacyjna „Rezerwacja" ... 544-545
Tabliczka informacyjna „Zakaz palenia" ... 545
Tabliczka informacyjna z numerem ... 544
Tabliczka informacyjna z numerem ... 545
Tabliczka inormacyjna na drzwi ... 545
Tabliczka stołowa – zestaw 2 szt. ... 549
Taboret gazowy ... 248
Taboret gazowy XL ... 248
Taboret indukcyjny o dużej mocy ... 247
Taca aluminiowa GN 1/1 z formami ... 344
Taca aluminiowa GN 1/1 z formami, z powłoką nieprzywierającą ... 344
Taca bankietowa GN ... 17, 575, 578
Taca bankietowa GN 1/1, ze skośnym rantem, ze skośnym rantem ... 581
Taca bankietowa GN 1/1 z gładkim rantem ... 580
Taca bankietowa GN 1/1 z matowym rantem ... 580
Taca Bark ... 509
Taca barmańska ... 581
Taca chłodząca ... 566
Taca chłodząca GN 1/1 ... 566
Taca cukiernicza ekspozycyjna ... 260, 424

Taca cukiernicza ekspozycyjna czarna 424
Taca do serwowania antypoślizgowa, z nadrukiem..... 590
Taca do serwowania Camtread® okrągła, antypoślizgowa..... 586
Taca do serwowania Camtread® owalna, antypoślizgowa.. 586
Taca do serwowania Capri 589
Taca do serwowania laminowana, antypoślizgowa, okrągła 587
Taca do serwowania laminowana, antypoślizgowa, okrągła, wysoki rant 587
Taca do serwowania laminowana, antypoślizgowa, owalna 587
Taca do serwowania laminowana, antypoślizgowa, prostokątna 587
Taca do serwowania laminowana, prostokątna..... 587
Taca do serwowania Mykonos prostokątna, antypoślizgowa, w kolorze mahoniowym 589
Taca do serwowania okrągła 580
Taca do serwowania okrągła, antypoślizgowa, z drewna bukowego 588
Taca do serwowania okrągła, piętrowalna 580
Taca do serwowania, owalna 581
Taca do serwowania prostokątna 541
Taca do serwowania prostokątna GN 1/1, piętrowalna .. 580
Taca do serwowania z laminatem z melaminy, antypoślizgowa, z wzorem drewna..... 588
Taca do serwowania z nadrukiem, antypoślizgowa, prostokątna 590
Taca do serwowania z polipropylenu, antypoślizgowa, okrągła, czarna 584
Taca do serwowania z polipropylenu, antypoślizgowa, okrągła, wysoki rant, czarna 584
Taca do serwowania z polipropylenu, antypoślizgowa, prostokątna, czarna 584
Taca do witryny chłodzącej 581
Taca ekspozycyjna..... 260, 424-425
Taca Fast Food z polipropylenu, owalna..... 583
Taca GN 1/1 ..... 21, 344, 576
Taca GN 2/1 ..... 21, 344
Taca GN 2/3 344
Taca poliestrowa, antypoślizgowa, okrągła..... 585
Taca poliestrowa, antypoślizgowa, owalna..... 585
Taca poliestrowa, antypoślizgowa, prostokątna..... 585
Taca poliestrowa, do restauracji samoobsługowych..... 584
Taca poliestrowa, owalna XL..... 585
Taca poliestrowa Versa z płaskim rantem, granitowa 586-587
Taca poliestrowa Versa z wysokim rantem, granitowa ... 586
Taca Titanium Professional do kuchenek indukcyjnych ryflowana..... 8
Taca z pokrywą okrągła 569
Taca z pokrywą okrągła Roll top..... 569
Taca z pokrywą prostokątna 569
Taca z pokrywą Rolltop okrągła..... 569
Taca z polipropylenu fast food 583
Taca z polipropylenu Fast Food duża..... 582
Taca z polipropylenu Fast Food mała 582
Taca z polipropylenu Fast Food średnia 582
Tace cukiernicze ekspozycyjne 424
Tace do serwowania, antypoślizgowe..... 587
Tace do serwowania, antypoślizgowe z nadrukiem..... 590
Tace do serwowania z polipropylenu Euronorm 584
Tace GN, półmiski i talerze z melaminy 574, 576
Tace i witryny do prezentacji..... 566
Tace poliestrowe, antypoślizgowe 585
Tace poliestrowe do restauracji samoobsługowych..... 584
Tace ze stali nierdzewnej..... 425
Tace z polipropylenu 582
Tacka na rachunek..... 542
Talerz do makaronu Sweet line 493
Talerz do pasty Crete 373
Talerz do pasty Speciale 373
Talerz do pizzy Crete..... 373
Talerz do pizzy Speciale..... 373
Talerz do pizzy Speciale Barocco..... 373
Talerz do pizzy Speciale dekorowany..... 373
Talerz do pizzy Speciale granit 373
Talerz do pizzy Speciale pomarańczowy..... 373
Talerz do pizzy Speciale szary 373
Talerz do pizzy Speciale żółty 373
Talerz do steków biały Friend's Time 493
Talerz dziecięcy „Miś" 511
Talerze do pizzy Speciale..... 373
Talerz Friend's Time do makaronu..... 373
Talerz Friend's Time do pizzy czarny..... 373
Talerz Friend's Time do steków czarny 373
Talerz Friend's Time na pizzę biały..... 373
Talerz głęboki..... 518
Talerz głęboki Everyday 494
Talerz głęboki Optima..... 508
Talerz głęboki Trianon 493
Talerz na pizzę Friend's Time 493
Talerz Optima do makaronu 508
Talerz płytki..... 518
Talerz płytki Everyday 494
Talerz płytki Optima 508
Talerz płytki Trianon..... 493
Tamper 640
Tamper ze sprężyną..... 640
Tamper z regulacją 640
Tapasmini..... 512
Tarcza do frytek..... 165
Tarcza do kostek 164
Tarcza do plastrów..... 164
Tarcza do słupków..... 165
Tarcza do wiórków..... 164
Tarcza „V" do tarcia ziemniaków..... 165
Tarcze do szatkownic Compact Line..... 175
Tarka 4-stronna 78
Tarka do sera 75
Tarki 78
Tartelette..... 154
Termometr bezdotykowy..... 114
Termometr cyfrowy do piekarników z sondą..... 114
Termometr cyfrowy HACCP na podczerwień z sondą ... 114
Termometr cyfrowy ze składaną sondą..... 114
Termometr cyfrowy z sondą 115
Termometr cyfrowy z sondą 115
Termometr cyfrowy z sondą odporny na wstrząsy 114
Termometr do mrożni i lodówek..... 116
Termometr do mrożni i lodówek..... 116
Termometr do pieców i piekarników 116
Termometr do spieniania mleka 115, 641
Termometry do steków z sondą - zestaw 4 szt..... 115
Termometr z sondą..... 115
Termos 533
Termos do herbaty..... 534
Termos do kawy 534
Termos do kawy i herbaty..... 534
Termos do napojów z kranem..... 439
Termos do napojów – z kranem..... 439
Termos do transportu żywności 466
Termos do transportu żywności – z kranem 467
Termos do wina..... 608
Termos do wina termoizolacyjny..... 608
Termos ładowany od góry Camcarriers® GN 1/1 438
Termos ze stali nierdzewnej do transportu żywności ... 469
Termos ze szklanym wkładem 535
Termos z pompką..... 535
Thermosystem 261
Timer kuchenny analogowy..... 116
Timer kuchenny cyfrowy..... 116
Tłuczek do mięsa..... 83
Tłuczek szefa kuchni 83
Tłuczki i maszynki do zmiękczania mięsa..... 83
Torba Lunchbox..... 378
Torba - lunchbox..... 376
Torba na noże..... 73
Torba na zestaw sous vide dla modeli SmartVide 5, 7, 9, X..... 278
Torba papierowa na pieczywo..... 529
Torba termoizolacyjna do pizzy..... 378
Torba termoizolacyjna dostawcza, składana, uniwersalna 377
Torba termoizolacyjna na pizze 379
Torba termoizolacyjna na pizzę - na 4 pudełka 35x35 cm .. 376
Torba termoizolacyjna na pizzę - na 4 pudełka 45x45 cm .. 376
Toster kanapkowy 292
Toster kanapkowy z 6 klamrami..... 291
Toster przelotowy..... 292
Toster przelotowy podwójny 292
Toster przelotowy pojedynczy..... 292

U

Ubijak do ziemniaków 100
Uchwyt na filtr do frytury..... 85
Umywalka bezdotykowa, naścienna, misa okrągła..667-668
Umywalka bezdotykowa, naścienna, misa prostokątna 667-668
Umywalka bezdotykowa, wolnostojąca na szafce, misa okrągła 668
Umywalka bezdotykowa, wolnostojąca na szafce, misa trapezowa..... 668
Umywalka niezabudowana 703
Urządzenia wielofunkcyjne Sammic Compact Line 181
Urządzenie do gotowania makaronu i pierogów, 10 l + 2 kosze + pokrywa (zestaw)..... 389
Urządzenie do gotowania ryżu i kaszy , 5,4 l 286
Urządzenie do gotowania ryżu i kaszy 10 l..... 287
Urządzenie do gotowania ryżu i kaszy 4,2 l 287
Urządzenie do gotowania ryżu i kaszy z funkcją gotowania na parze, 1,8 l 286
Urządzenie do mielenia mięsa o dużej wydajności – do 280 kg/h..... 185
Urządzenie do popcornu..... 162
Urządzenie do sous vide GN 1/1..... 279
Urządzenie do sous vide GN 2/3..... 279
Urządzenie do tarcia twardych serów i bułki tartej..... 387
Urządzenie do waty cukrowej 162
Urządzenie iVide Plus sous vide..... 281
Urządzenie Sous-vide 279
Urządzenie wielofunkcyjne CK-48V SAMMIC 183
Uszczelka piankowa do sondy igłowej..... 278
Uzdatniacz do wody automatyczny 690
Uzdatniacz do wody z by-passem..... 691
Uzdatniacz do wody z tradycyjnymi zaworami 691
Uzdatniacze do wody..... 691
Uzdatniacze wody 690
Uzdatniacz wody półautomatyczny..... 690

W

Waga do 15 kg 104
Waga do 10 kg o dużej dokładności..... 104
Waga do 5 kg 104
Waga do 3 kg o dużej dokładności, z timerem 105
Waga gastronomiczna cyfrowa do 200 kg..... 105
Waga kalkulacyjna LCD z legalizacją, seria ATA, 60 kg .. 108
Waga kalkulacyjna LCD z legalizacją, seria EGE, głęboka szalka, 30 kg..... 107
Waga kalkulacyjna LCD z wysięgnikiem i legalizacją, seria EGE, 15 kg 107
Waga kalkulacyjna z legalizacją 110
Waga kalkulacyjna z legalizacją z wysięgnikiem..... 110
Waga kuchenna LCD z legalizacją, seria ECO+ 106
Waga magazynowa z legalizacją..... 110
Waga paczkowa przenośna LCD z legalizacją, seria EKO+, 150 kg 109
Waga platformowa LCD ze składanym wysięgnikiem i z legalizacją, seria EKO+, 60 kg 109
Waga platformowa LCD z wysięgnikiem i z legalizacją, 60 kg 108
Waga platformowa LCD z wysięgnikiem i z legalizacją, seria EKO+, 300 kg 109
Waga Sklepowa LCD z legalizacją, seria EGE, 15 kg 106
Waga sklepowa LCD z legalizacją, seria SRP+, 30 kg ... 106
Waga wodoodporna z legalizacją..... 111
Waga z legalizacją..... 111
Wagi kuchenne..... 104
Wałek do ciasta drewniany 151
Wałek do ciasta ze stali nierdzewnej..... 151
Wałek do ciasta ze stali nierdzewnej nieprzywierający.. 151
Wałek do nakłuwania ciasta 372
Wałek ślimakowy 186, 188-189
Wałkownice elektryczne do ciasta..... 360
Wałkownice elektryczne do ciasta Prismafood..... 360
Wanna cedzakowa.....103, 520
Wanna cedzakowa kwadratowa.....103, 520
Wanny cedzakowe 103
Warnik - Design by Bronwasser..... 649
Warnik do napojów o podwójnych ściankach 653
Warnik do wody i grzanego wina 644
Warnik do wody o podwójnych ściankach..... 646
Warnik do wody o pojedynczych ściankach 647, 652
Warnik matowoczarny - Design by Bronwasser 648
Warnik matowoczarny - Design by Bronwasser 648
Warnik przepływowy do wody..... 645
Wąski szpikulec Churrasco do grilla, z drewnianym uchwytem..... 716
Waza na zupę 509
Wazy na zupę i bulionówki Lionhead 509
Węgiel drzewny Marabu..... 121
Wiaderko miniaturowe do przekąsek 520
Wiaderko podwójne z uchwytem 522
Wiaderko z uchwytem..... 522
Wiaderko z uchwytem miniaturowe do przekąsek..... 520
Wiadro 85, 87
Wiadro do piwa..... 610
Wiadro do szampana..... 607
Wiadro z pierścieniem 87
Widelce do homarów - 6 szt. 505
Widelczyk do ślimaków – zestaw 6 szt. 505

Widelec ... 563
Widelec do mięs ... 97, 562
Widelec do steków - 6 szt. ... 503
Wieszak do miksera ręcznego 250 ... 215
Wieszak do mikserów ręcznych ... 211
Wieszak drewniany na łopaty i szczotki do pizzy – 4 miejsca ... 371
Wieszak na łopaty i szczotki do pizzy – 3 miejsca ... 371
Wieszak na worki do szprycowania i końcówki ... 137
Wilk do mięsa 8 ... 186
Wilk do mięsa 12 ... 186, 188-189
Wilk do mięsa 22 ... 186, 188-189
Wilk do mięsa 1/2 Unger 12 ... 190
Wilk do mięsa 12, ze ślimakiem ze stali nierdzewnej ... 187
Wilk do mięsa TI22R Enterprise i Unger TI22R ... 190
Wilk do mięsa TI32R Unger ... 190
Wilki do mięsa ... 186
Wirówka do sałaty ... 87
Wirówka do sałaty seria ES-200 ... 184
Wiszący zestaw prysznicowy ... 664
Witryna chłodnicza ... 408
Witryna chłodnicza 2-półkowa ... 409
Witryna chłodnicza 3-półkowa ... 409
Witryna chłodnicza 5x GN 1/3 Arktic ... 403
Witryna chłodnicza nastawna ... 405
Witryna chłodnicza nastawna, 110 l ... 404
Witryna chłodnicza nastawna, 130 l, Arktic ... 404
Witryna chłodnicza nastawna, 67 l, Arktic ... 403
Witryna chłodnicza okrągła, 100 l ... 408
Witryna chłodnicza okrągła, 360 l ... 408
Witryna chłodnicza z podświetlanym panelem ... 411, 629
Witryna grzewcza nastawna ... 258-259
Witryna grzewcza nastawna kwarcowa ... 258
Witryna mroźnicza nastawna 77 l ... 134
Witryna mroźnicza nastawna 77 l, Arktic ... 403
Witryna neutralna samoobsługowa ... 260
Witrynka chłodząca podwójna Roll top ... 567
Witrynka chłodząca pojedyncza Roll top ... 567
Witrynka podwójna ... 567
Witrynka pojedyncza Roll top ... 567
Witryny chłodnicze ... 405-406, 408
Wkład 4,2 l do bemaru ... 553
Wkład chłodzący Camchiller® GN 1/1, niebieski ... 464
Wkład do gotowania makaronu ... 7
Wkład dystansujący do pojemników izolowanych GN 1/1 i GN 2/1 SAMMIC ... 277
Wkład grzewczy Camwarmer® GN 1/1 czerwony ... 464
Wkład na sztućce ... 676
Wkład na sztućce polipropylenowy ... 579
Wkład na sztućce stalowy ... 579
Wkłady z gazem do palnika ... 159
Wkład z gazem – zestaw 4 szt. ... 157
Wok 3-ply bez pokrywki ... 13
Wok indukcyjny 3500 ... 254
Wok Titanium Professional ... 9
Worek do pieczywa okrągły ... 529
Worki do gotowania sous vide do pakowarek komorowych ... 231, 279
Worki do pakowania typu doypack, z zamknięciem strunowym - 100 szt. ... 229
Worki do pieczywa ... 529
Worki do przechowywania produktów, do pakowarek komorowych ... 231
Worki do szprycowania ... 136-137
Worki do szprycowania antypoślizgowe – rolka 100 szt. ... 136
Worki do szprycowania - zestaw 2 szt. ... 137
Worki moletowane do gotowania sous vide, do pakowarek listwowych i komorowych ... 229
Worki moletowane do przechowywania produktów, do pakowarek listwowych ... 229
Wózek 4-półkowy ... 430
Wózek 5-półkowy ... 430
Wózek 2-półkowy Profi Line ... 429
Wózek 3-półkowy Profi Line ... 429
Wózek 3-półkowy spawany ... 430
Wózek 4-półkowy z polipropylenu ... 433
Wózek 4-półkowy z polipropylenu ... 433
Wózek 5-półkowy z polipropylenu ... 433
Wózek 6-półkowy z polipropylenu ... 433
Wózek Camdolly® do pojemników termoizolacyjnych Cam GoBox®, GN 1/1 ... 464
Wózek Camdolly® do termosu UPC400 ... 442
Wózek do kontenera okrągłego ... 694
Wózek do pojemnika termoizolacyjnego ... 440
Wózek do serwowania czarny matowy ... 429
Wózek do transportu 15 blach 600x400 ... 426
Wózek do transportu blach 15x 600x400 ... 427
Wózek do transportu i przechowywania talerzy ... 434
Wózek do transportu i przechowywania talerzy okrągłych, kompaktowy, seria S ... 435
Wózek do transportu koszy do zmywarek, 7× 500×500 mm ... 676
Wózek do transportu pojemników 15×GN 1/1, kompaktowy ... 428
Wózek do transportu pojemników 15x GN 1/1 ... 426-427
Wózek do transportu pojemników 7x GN 1/1 ... 426
Wózek do transportu pojemników podwójny 30×GN 1/1 ... 428
Wózek do transportu pojemników podwójny 12×GN 1/1 ... 429
Wózek do transportu stołów ... 592
Wózek do transportu talerzy ... 434, 676
Wózek hotelowy na pranie ... 697
Wózek kelnerski 3-półkowy ... 431
Wózek kelnerski 3-półkowy z polipropylenu ... 431-432
Wózek kelnerski dwupółkowy - spawany ... 430
Wózek kelnerski Kitchen Line 2-półkowy ... 431
Wózek na artykuły sypkie ... 436
Wózek na kosze do zmywarki ... 676
Wózek na kosze uniwersalne Camrack® 500×500 mm ... 673
Wózek na lód ICS125L Sliding Lid® ... 437
Wózek platformowy ze składanym uchwytem ... 473
Wózek z uchwytem na kosze 500×500 mm do zmywarki ... 676
Wybierak do ciasta ... 96, 150
Wybierak do ciasta w kształcie łyżki ... 96, 150
Wyciskacz do czosnku ... 77
Wyciskacz do purée ... 100
Wyciskarka do cytrusów ... 613
Wyciskarka do soków wolnoobrotowa ... 618
Wyciskarka elektryczna do cytrusów ... 619
Wydrążacz do jabłek ... 74
Wydrążacz do warzyw ... 74

Z

Zamrażarka do lodów 90 L ... 417
Zamrażarka skrzyniowa ... 417
Zapalacz gazowy - zestaw 2 szt. ... 123, 244, 285, 559
Zaparzacz do kawy - Design by Bronwasser ... 649
Zaparzacz do kawy matowoczarny - Design by Bronwasser ... 648
Zaparzacz do kawy o podwójnych ściankach ... 650, 653
Zaparzacz do kawy o pojedynczych ściankach ... 649, 651-652
Zaparzacz przelewowy do kawy ... 642
Zastawa stołowa Sweet Line/Friend's Time ... 493
Zastawa stołowa Trianon ... 493
Zastawy stołowe ... 494
Zestaw 6 desek HACCP GN 1/1 ... 45
Zestaw 4 nóżek ... 390-392, 394
Zestaw 4 noży do carwingu ... 71
Zestaw 4 noży do obierania warzyw i owoców ... 71
Zestaw do oliwy i octu ... 538
Zestaw do piętrowania pieców ... 338
Zestaw do przypraw ... 511, 538-539
Zestaw do przypraw – solniczka i pieprzniczka ... 539
Zestaw do steków – widelec i nóż ... 503
Zestaw etykiet jednorazowych Food Safety na każdy dzień tygodnia z podajnikiem ... 43
Zestaw etykiet wielorazowych Food Safety na każdy dzień tygodnia z podajnikiem ... 43
Zestaw garnków – 9-elementowy ... 5
Zestaw montażowy do pieców Millennial ... 338
Zestaw noży – 9-elementowy ... 59
Zestaw noży Century, 3-elementowy ... 61
Zestaw noży dekoracyjnych – 6 elementowy ... 75
Zestaw sztućców Churrasco Gaucho, karton prezentowy – 8 szt ... 502
Zestaw sztućców Churrasco steak/pizza, karton prezentowy – 8 szt ... 502
Zestaw sztućców do steków i pizzy, kartonik prezentowy – 4 szt ... 502
Zestaw sztućców Gaucho do steków, kartonik prezentowy – 2 szt ... 502
Zestaw sztućców Jumbo do steków, kartonik prezentowy – 2 szt ... 502
Zestaw talerzy ze szkła hartowanego – 18 elementów ... 495
Zgrzewarka do tacek ... 225
Zmywak do szklanek ... 612
Zmywarka do garów i tac 50x60 – sterowana elektronicznie, z dozownikiem detergentu i pompą spustową ... 662
Zmywarka do naczyn 50x50, sterowanie elektroniczne ... 654
Zmywarka kapturowa do naczyń, sterowanie elektroniczne ... 658
Zmywarkl do naczyń 50x50 ... 656
Zmywarkl do szkła 40x40 ... 656
Zmywarki kapturowe 50X50 ... 660
Znacznik do tarty ... 143
Znacznik do tortów ... 143
Znacznik rozstawny, jednostronny, 5 ostrzowy ... 143
Znacznik rozstawny jednostronny, 7-ostrzowy ... 143
Zrębki wędzarnicze ... 121
Zrębki wędzarnicze drobne ... 121

Ż

Żarówka grzewcza na podczerwień ... 249