



HENDI

Tools for Chefs | 2021



**GOTOWI
DO ZADAŃ
SPECJALNYCH**

tel. 61 221 00 11 • www.hendi.pl

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, PORCE-
LANA, SZTUĆCE,
ART. STOŁOWE



PODGRZEWCZE,
PALIWA, BUFET



BAR



EKSPRESY,
WARNIKI,
AKCESORIA



ZMYWARKI
I HIGIENA



MEBLE
ZE STALI
NIERDZEWNEJ



GRILE I LAMPY
GRZEWCZE





Profesjonalny sprzęt gastronomiczny

KATALOG **2021**



HENDI

Tools for Chefs



Obejrzyj film
o GRUPIE HENDI

Firma HENDI Polska jest częścią międzynarodowej Grupy HENDI, która od ponad 80 lat zajmuje się produkcją i dystrybucją profesjonalnego wyposażenia gastronomicznego w całej Europie.

Od 2005 roku prowadzimy w Polsce sprzedaż swoich produktów poprzez partnerskie firmy dystrybucyjne oraz sieci typu Cash&Carry. Oferowane produkty charakteryzuje wysoka jakość oraz innowacyjność. Nasza oferta powstaje na bazie badań rynku, analizy trendów, rozwoju technologii, zapotrzebowania restauratorów oraz wszystkich osób działających w szeroko pojętej gastronomii. Wiele naszych produktów świetnie sprawdza się również w domowych warunkach. Dzięki międzynarodowemu doświadczeniu i współpracy oferta asortymentowa HENDI jest nieustannie rozszerzana o nowe produkty. Ich użycie ułatwia pracę osobom zawodowo zajmującym się gastronomią, eliminuje wiele pracochłonnych czynności przygotowawczych oraz zwiększa zyski restauratorów. W rezultacie praca w restauracjach, barach, hotelach i innych punktach gastronomicznych jest bardziej efektywna i dochodowa.

Jesteśmy międzynarodową firmą z oddziałami w Holandii, Polsce, Austrii, Rumunii, Włoszech, Grecji i Hong Kongu. Dynamicznie rozwijamy sprzedaż w Polsce i na wszystkich rynkach europejskich.

■ 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.pl

■ 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 (6274) 200 10 0
F: +43 (6274) 200 10 20
office.austria@hendi.eu
www.hendi.eu

■ HENDI Rumunia

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



■ **HENDI 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 Galileo Galilei 37/A
39100 Bolzano (BZ)
Włochy
T: +39 047 191 8656
F: +39 047 150 5566
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



HENDI

Tools for Chefs

CO NOWEGO?

W minionym roku wszyscy zagraliśmy w niezwykłym filmie akcji. Dynamiczna fabuła, trudne warunki, nieoczekiwane zwroty akcji, bohaterowie w tarapatkach... Stąd też postać Kurta Schellera w charakterystycznej pozie kultowego agenta, jednego z najbardziej rozpoznawalnych w historii kina, którego legenda ma wiele odston – podobnie jak nasz katalog!

Czym się różnimy? Filmowy agent działa sam – my jesteśmy razem! Nie mamy wątpliwości, że wcześniejsze lata dobitnie pokazały, że wzajemnie się rozumiemy i jesteśmy otwarci na Wasze potrzeby. To niezawodny sposób i droga do wyjścia z każdej opresji – niezależnie od lockdownów, kwarantann, zamknięć, blokad.

Ostatni rok nie był łatwy, ale #niepoddajemyście.

W najtrudniejszym czasie wystartowaliśmy z programem #akcjawsparciagastronomii z Kurtem Schellerem, do którego dotoczyły dziesiątki szefów kuchni. Dziękujemy!



W katalogu, który trzymacie w rękach, prezentujemy „filmowy” gwiazdzybiór. Wierzymy, że produkty HENDI w tym roku mają szansę zagrać bardzo ważną rolę. W naszej ofercie są agenci do zadań specjalnych. Polecamy szczególnie premierowe produkty (w tym katalogu mamy ich ponad 400), m.in. meble kuchenne ze stali nierdzewnej i unikaty z linii Roberta Bronwassera – holenderskiego designera przemysłowego. HENDI Polska to więcej niż produkty! Stawiamy na kompleksowe i funkcjonalne rozwiązania: umożliwiamy dostęp do największej struktury serwisowej w branży i do części zamiennych w naszej siostrzanej firmie Horeca Parts. Jesteśmy, kiedy tego potrzebujecie!



design by
Robert Bronwasser



Wspólnym wysiłkiem i z wielką dumą otworzyliśmy centrum logistyczne i nowoczesny biurowiec w Robakowie pod Poznaniem. Jego doskonała lokalizacja, w sąsiedztwie autostrady A2 i drogi ekspresowej S11, pozwala na niezakłócony rytm tańczenia dostaw.



Produkty HENDI to kwintesencja jakości i innowacji. Inspirujemy się światowymi trendami. Wyciągamy wnioski – wprowadzamy na rynek produkty wyprzedzające potrzeby, ale dajemy też rozwiązania doskonałe to, co jest niezbędne na co dzień. Opracowując naszą ofertę, uwzględniamy analizę rynku, efekty badań, rozwój technologii i zdiagnozowane potrzeby

odbiorców – zarówno szefów kuchni, jak i domowych pasjonatów gotowania. Potwierdzają to konkretne przykłady. Nasza linia chłodnicza ma najwyższą klasę efektywności energetycznej oraz czynnik chłodniczy R290 i R600a. Zmieniliśmy system pakowania na proekologiczny i zainwestowaliśmy we flotę hybrydową. Ekologia bowiem to dla nas nie tylko trend – to przede wszystkim realne działania.

Pandemia pokazała, że z trudnych sytuacji, jeśli dajemy z siebie wszystko, wychodzimy zwycięsko, z otwartą przyłbicą. Jesteśmy tam, gdzie nas potrzebują – w gastronomii.

A teraz wspólnie z nami przygotujcie się do kolejnej misji. I pamiętajcie – w tym filmie zwanym życiem nie jesteście sami!



HENDI Polska

PODAŻAMY ZA TRENDAMI! ŚWIATOWY DESIGN W HENDI!

Wierzmy, że dobry projekt zmienia jakość życia. Dlatego nieustannie pracujemy nad tym, by nasze sprzęty cechowała przemyślana forma. Do grona projektantów HENDI dołączył przed dwoma laty Robert Bronwasser. „Enjoy everyday design!” – to jego motto. Robert Bronwasser jest niezwykle cenionym projektantem przemysłowym, który ma ambicje, by proste i pospolite rzeczy stały się dzięki jego pracy efektywne, niebanalne i niezapomniane. Identyfikujemy się z jego wizją: dobry sprzęt to taki, który atrakcyjnie wygląda, jest wygodny, ergonomiczny oraz pomocny dla użytkownika.

Mamy to szczęście, że Robert projektuje dla nas. Prace nad nową linią rozpoczął od analizy potrzeb szefów kuchni – nie tworzy dla samego projektowania. Na podstawie wniosków kreuje koncepcje celujące w Wasze potrzeby.


„Szefowie kuchni chcą mieć kontrolę nad swoimi narzędziami pracy, chcą widzieć ustawienia urządzeń z drugiego końca kuchni. Urządzenia w kuchni muszą być praktyczne. Zamiast przycisków na ekranach dotykowych szefowie kuchni wolą pokręta i włączniki, przy czym konieczna jest możliwość

ich obsługi mokrymi rękoma. Szefowie kuchni zwracają uwagę na design, ale uważają, że zawsze powinien on być funkcjonalny”.

W efekcie powstały innowacyjne sprzęty. Przetestowaliśmy je dla Was: warki, zaparzacze, miksery i palniki – doskonale służą w kuchni! Projektowane przez designera urządzenia to 100% kreatywności i użyteczności.

Design by Robert Bronwasser dla HENDI to: funkcjonalność, elegancja, innowacyjność, ergonomia i rozpoznawalność.

Cechą wyróżniającą projekty Bronwassera jest też ich intuicyjność. Zaprojektowanie wyrazistej linii z użyciem koloru limonkowego na wskaźnikach sprawiło, że ustawienie urządzenia jest zawsze widoczne i czytelne nawet z dużej odległości. Natomiast zastosowanie teksturalnej powierzchni ułatwia obsługę urządzenia również mokrymi rękoma!

Z pewnością w Waszej kuchni jest miejsce na dobry design. Produkty z linii Roberta Bronwassera znajdziecie pod specjalną ikoną 



design by
Robert Bronwasser

rb



Mikser
ręczny
strona 191



Zaparzacze i warniki
Concept Line matowa czerń
strona 614

Palnik
Szefa Kuchni
strona 140

Kuchenki indukcyjne
Black Line
strona 228

Zaparzacze i warniki
Concept Line
strona 615



Sklep online – podano do stołu! www.hendi.pl

Korzystaj, kiedy chcesz!

365 dni w roku / 7 dni w tygodniu / 24 h na dobę

Kupujesz w e-sklepie hendi.pl?

Zobacz, co zyskujesz!



Wysyłka gratis



30 dni na zwrot



2 lata gwarancji
– tylko na www.hendi.pl



Raty i leasing



Wysyłka w 24h



Oryginalne produkty



Nasza drużyna do zadań specjalnych
czeka na Twoje „ENTER”!



SKLEPY FIRMOWE HENDI

Dajcie się zainspirować!

Efektowne produkty, przejrzysta ekspozycja i nowoczesne, designerskie wnętrza – to tylko kilka powodów, dla których warto odwiedzić nasze sklepy firmowe. Mamy w nich to, czego Wam trzeba do kuchni! Odkryjcie ponad 3000 produktów – chwycie je w ręce, oceniając ergonomię sprzętów. Przyjrzyjcie się kolorom, kształtom – poruszając wyobraźnię, skompletujcie najlepsze z możliwych wyposażenie Waszej kuchni!

profesjonalna obsługa • dogodny i bezpłatny parking • stała aktualizacja oferty • oferty promocyjne
 • możliwość wysyłki zakupów • leasing lub atrakcyjny kredyt • **NOWOŚĆ:** odbiór sprzętów zamówionych w e-sklepie • karty upominkowe – najlepszy pomysł na prezent

Nasza drużyna do zadań specjalnych zawsze na miejscu – do Twojej dyspozycji!

Możliwość płatności kartą



Opierając się na długoletnim doświadczeniu w produkcji profesjonalnych sprzętów dla gastronomii, wiemy jak celebrować każdy kęs przygotowań – jesteśmy gotowi na Wasze kulinarne potrzeby.

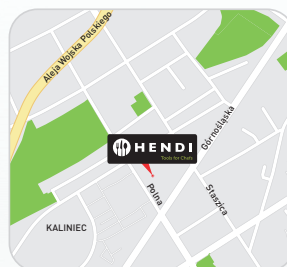
Prócz produktów HENDI znajdziecie u nas ekspozycje takich marek, jak: Fine Dine, Grafen, Britta, Victorinox, Arcoroc, Kenwood, Tramontina i wiele innych.

W jednym miejscu – tak wiele!



HENDI – Sklep Firmowy
Gdańsk, City Meble Galeria Wnętrz
 pow. 580 m²

al. Grunwaldzka 211, Gdańsk
 tel. 58 521 99 94
 e-mail: gdansk@hendi.pl
 Godziny otwarcia:
 pon.-pt. 10.00-18.00
 sob.-niedz. 10.00-16.00



HENDI – Sklep Firmowy
Kalisz, Złote Centrum
 pow. 150 m²

ul. Polna 14, Kalisz
 tel. 601 321 023
 e-mail: kalisz@hendi.pl
 Godziny otwarcia:
 pon.-pt. 10.00-19.00
 sob. 10.00-16.00
 niedz. 10.00-14.00



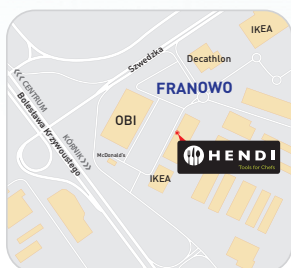
HENDI – Sklep Firmowy Katowice, DL Center Point
Roździeńskiego
 pow. 370 m²

ul. Wrocławska 54, Katowice
 tel. 32 733-02-92
 e-mail: katowice@hendi.pl
 Godziny otwarcia:
 pon.-pt. 10.00-18.00
 sob.-niedz. 10.00-16.00



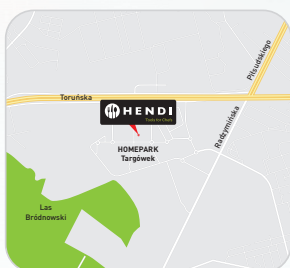
HENDI – Sklep Firmowy Łódź, Manufaktura
 pow. 390 m²

ul. Drewnowska 58, Łódź
 e-mail: lodz@hendi.pl
 Godziny otwarcia:
 pon.-sob. 10.00-22.00
 niedz. 10.00-21.00



HENDI – Sklep Firmowy Poznań, Centrum Franowo
 pow. 490 m²

ul. Szwedzka 6a, Poznań
 tel. 61 667 21 20
 e-mail: poznan@hendi.pl
 Godziny otwarcia:
 pon.-sob. 10.00-21.00
 niedz. 10.00-20.00



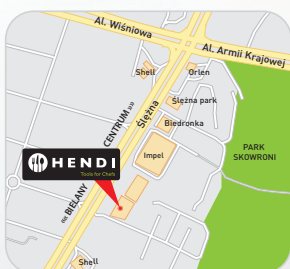
HENDI – Sklep Firmowy Warszawa, HomePark Targówek
 pow. 520 m²

ul. Malborska 45, Warszawa
 tel. 22 379 26 08
 warszawa.targowek@hendi.pl
 Godziny otwarcia:
 pon.-sob. 10:00-20:00
 niedz. 10:00-19:00



HENDI – Sklep Firmowy Warszawa, Towarowa
 pow. 650 m²

ul. Towarowa 33, Warszawa
 tel. +48 22 846 90 37
 e-mail: warszawa@hendi.pl
 Godziny otwarcia:
 pon.-pt. 10.00-18.00
 sob. 10.00-16.00



HENDI – Sklep Firmowy Wrocław, Park Galaktyka
 pow. 500 m²

ul. Ślężna 130-134, Wrocław
 tel. +48 71 337 01 46
 e-mail: wroclaw@hendi.pl
 Godziny otwarcia:
 pon.-pt. 10:00-18:00
 sob.-niedz. 10:00-16:00

SERWIS **DOKTOR**

Najlepszy sprzęt i doskonały serwis

Wybierając sprzęt HENDI możesz liczyć na największą strukturę serwisową w branży i dostęp do części zamiennych w naszej siostrzanej firmie Horeca Parts.

Do dyspozycji oddajemy 11 mobilnych serwisantów w całej Polsce zawsze gotowych do interwencji.

Team serwisantów HENDI przyjedzie na każde wezwanie!

Jesteśmy przygotowani do:

- naprawy,
- montażu,
- konserwacji sprzętu dostępnego w ofercie handlowej HENDI.

Wykonujemy wszelkie zleczone usługi gwarancyjne jak i pogwarancyjne.

W ramach innowacyjnego projektu Serwis Doktor oferujemy możliwość zakupu pakietów.

Serwis to... nasza specjalność!

tel. 61 658 70 91





2



3



9



12



18



37

GARNKI
I POJEMNIKI GN

38



42



76



88



96



100

DESKI, NOŻE,
PRZYBORY

110



116



122



133



134



140

CUKIERNIA,
PIEKARNIA,
KAWIARNIA

148



164



173



178



182



191

URZĄDZENIA
DYNAMICZNE

200



203



204



206



209



213

PAKOWANIE
PRÓŻNIOWE

216



228



244



247



248



253

URZĄDZENIA
GRZEWCZE

295



312



320



321



325



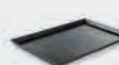
328

PIECE
KONWEKCYJNO-
-PAROWE

331



344



354



359



362



364

PIZZA,
MAKARON,
KEBAB

368



374



375



380



383



392

CHŁODNICTWO



404



408



410



420



425



425

TERMOBOXY,
REGAŁY,
WÓZKI

428



463



466



493



507



516

SZKŁO, PORCE-
LANA, SZTUĆCE,
ART. STOŁOWE

520



530



532



536



542



557

PODGRZEWACZE,
PALIWA, BUFET

564



569



570



576



589



590

BAR



592



602



606



608



609



614

EKSPRESY,
WARNIKI,
AKCESORIA

618



630



632



643



651



657

ZMYWARKI
I HIGIENA

658



665



667



668



672



673

MEBLE
ZE STALI
NIERDZEWNEJ

674



678



680



681



682



685

GRILE I LAMPY
GRZEWACZE

NOWOŚCI w katalogu 2021

GARNKI I POJEMNIKI GN

Garnki Kitchen Line
z pokrywkami
strona 4



GARNKI I POJEMNIKI GN

Pojemnik gastronomiczny
do pieców GN 1/1
strona 21



DESKI, NOŻE, PRZYBORY

Zestaw 6 desek HACCP GN 1/1
strona 39



DESKI, NOŻE, PRZYBORY

Zestaw noży Century,
3-elementowy
strona 50

TRAMONTINA



DESKI, NOŻE, PRZYBORY

Ostrzałka do noży
strona 68



DESKI, NOŻE, PRZYBORY

Maszynka do zmiękczenia mięsa
Profi Line
strona 75



DESKI, NOŻE, PRZYBORY

Zrębki wędzarnicze
strona 107



DESKI, NOŻE, PRZYBORY

Pistolet wędzarniczy
strona 108



CUKIERNIA, PIEKARNIA, KAWIARNIA

Kuweta okrągła do lodów
strona 119



CUKIERNIA, PIEKARNIA, KAWIARNIA

Zestaw: palnik i wkład
strona 140



rb
design by
Robert Bronwasser

CUKIERNIA, PIEKARNIA, KAWIARNIA

Gofrownica okrągła na gofry
belgijskie
strona 144



CUKIERNIA, PIEKARNIA, KAWIARNIA

Maszyna do popcornu
strona 146



URZĄDZENIA DYNAMICZNE

Wilk do mięsa Profi Line 12, ze ślimakiem ze stali nierdzewnej
strona 165



URZĄDZENIA DYNAMICZNE

Klipsownica ręczna do kiełbas
strona 173



URZĄDZENIA DYNAMICZNE

Robot planetarny KVC85.124SI, 5 L
strona 194



PAKOWANIE PRÓŻNIOWE

Zgrzewarka do tacek
strona 200



PAKOWANIE PRÓŻNIOWE

Pakowarka próżniowa Budget Line – listkowa
strona 203



PAKOWANIE PRÓŻNIOWE

Worki do pakowania typu Doypack, z zamknięciem strunowym
strona 209



URZĄDZENIA GRZEWCZE

HENDICHEF IPC urządzenie multifunkcyjne
strona 224



URZĄDZENIA GRZEWCZE

Kuchenka indukcyjna do wbudowania 1000 W
strona 235



URZĄDZENIA GRZEWCZE

Ivide cyrkulator zanurzeniowy do gotowania Sous-Vide 2.0
strona 254



URZĄDZENIA GRZEWCZE

Turbopieca
strona 282



XpressChef



PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

Pieca konwekcyjno-parowe Millennium – gazowe
strona 306



PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

Komora fermentacyjna z panelem dotykowym
strona 324



NOWOŚCI w katalogu 2021

PIZZA, MAKARON, KEBAB

Piecyz do pizzy PLUS XL 66L
strona 334



PIZZA, MAKARON, KEBAB

Piecyz do pizzy 2-poziomowy 4000 W
strona 340



PIZZA, MAKARON, KEBAB

Plecak termiczny dostawczy
strona 359



PIZZA, MAKARON, KEBAB

Nóż elektryczny do kebaba
strona 361



CHŁODNICTWO

Szybkoschlądzarka wielofunkcyjna
strona 397



CHŁODNICTWO

Komora chłodnicza monoblokowa
strona 401



TERMOBOXY, REGAŁY, WÓZKI

Wózek Kitchen Line do transportu pojemników
strona 405



TERMOBOXY, REGAŁY, WÓZKI

Wózek do serwowania czarny matowy
strona 407



TERMOBOXY, REGAŁY, WÓZKI

Pojemnik termoizolacyjny z EPP z pojemnikami GN ze stali nierdzewnej
strona 417



TERMOBOXY, REGAŁY, WÓZKI

Termos Kitchen Line ze stali nierdzewnej do transportu żywności
strona 425



SZKŁO, PORCELANA, SZTUĆCE

Szklanka wysoka Rock Bar
strona 447



SZKŁO, PORCELANA, SZTUĆCE

Talerz płytki Toledo
strona 459



SZKŁO, PORCELANA, SZTUĆCE

Sztućce do steków i pizzy
strona 470

TRAMONTINA



SZKŁO, PORCELANA, SZTUĆCE

Prostokątna deska Churrasco do steków
strona 475

TRAMONTINA



PODGRZEWACZE, PALIWA, BUFET

Taca ze stali nierdzewnej
strona 553



BAR

Kociot warzelny do piwa HENDI LCD
strona 575



BAR

Blender barmański Hamilton Beach HBB908 1,25 L
strona 578



BAR

Kostkarka Barmatic chłodzona powietrzem
strona 587



EKSPRESY, WARNIKI, AKCESORIA

Ekspres do kawy Fiamma Compass, 2-grupowy, multibojler, czarny
strona 601



EKSPRESY, WARNIKI, AKCESORIA

Młynek do kawy Fiorenzato F64e, elektroniczny
strona 603



EKSPRESY, WARNIKI, AKCESORIA

Czajnik elektryczny bezprzewodowy 2,5 L
strona 609



HIGIENA

Umywarka bezdotykowa, naścienna
strona 628



HIGIENA

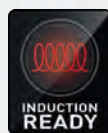
Chemia Extreme Professional
strona 632



MEBLE ZE STALI NIERDZEWNEJ

Mebłe ze stali nierdzewnej – spawane
strona 668





Solidne, nienagrzewające się uchwyty

Otworki do uwalniania pary



831403

831007

832004

GARNKI PROFI LINE Z POKRYWKAMI – DNO „SANDWICH”

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



Zobacz film

Wielowarstwowe dno typu „sandwich”
Nowoczesna technologia
IMPACT BONDING

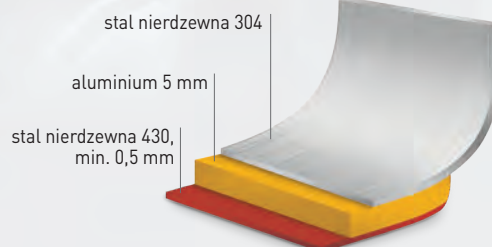


830055

GARNEK WYSOKI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
832004	3	0,7	ø160x(H)150	90,00
832202	6	0,7	ø200x(H)190	120,00
832400	10	0,7	ø240x(H)220	151,00
832509	16	0,7	ø280x(H)260	212,00
832608	24	0,8	ø320x(H)300	303,00
832707	37	1	ø360x(H)360	455,00
832806	50	1	ø400x(H)400	607,00

od 75⁰⁰



GARNEK ŚREDNI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
831007	2	0,7	ø160x(H)110	82,00
831205	4	0,7	ø200x(H)130	105,00
831403	7	0,7	ø240x(H)150	136,00
831502	10	0,7	ø280x(H)170	189,00
831601	15	0,8	ø320x(H)190	257,00
831700	23,5	1	ø360x(H)230	379,00

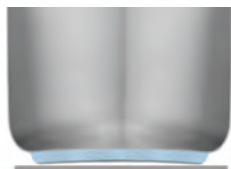
GARNEK NISKI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
830000	1,5	0,7	ø160x(H)75	75,00
830208	2,8	0,7	ø200x(H)90	98,00
830406	4,8	0,7	ø240x(H)105	136,00
830505	7,5	0,7	ø280x(H)120	174,00
830604	12	0,8	ø320x(H)150	250,00



DNO WIELOWARSTWOWE SANDWICH

Garnek zimny



Garnek gorący



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

od **44⁰⁰**

RONDEL BEZ POKRYWKI

- Długi, niewypetniony 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	44,00
830055	1,5	0,7	ø160x(H)75	52,00
830154	2	0,7	ø180x(H)80	60,00
830253	3	0,7	ø200x(H)90	75,00



830048
830055
830154
830253

od **44⁰⁰**

RONDEL DO SMAŻENIA BEZ POKRYWKI

- Długi, niewypetniony uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
830352	0,9	0,7	ø160x(H)60	44,00
830376	1,5	0,7	ø200x(H)60	60,00



830352
830376

od **67⁰⁰**

PATELNIĄ BEZ POKRYWKI

- Długi, niewypetniony uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	ścianka (mm)	mm	PLN
835432	0,7	ø240x(H)45	67,00
835531	0,7	ø280x(H)50	82,00
835630	0,7	ø320x(H)55	105,00



835432
835531
835630

od **90⁰⁰**

PATELNIĄ NIEPRZYWIERAJĄCA BEZ POKRYWKI

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

kod	ścianka (mm)	mm	PLN
835401	0,7	ø240x(H)45	90,00
835500	0,7	ø280x(H)50	120,00
835609	0,7	ø320x(H)55	151,00



835401
835500
835609

NAKŁADKA NA RUSZT KUCHENNY

- Do umieszczania małych garnków na dużych rusztach kuchennych

kod	mm	PLN
839997	255x255x(H)25	18,00



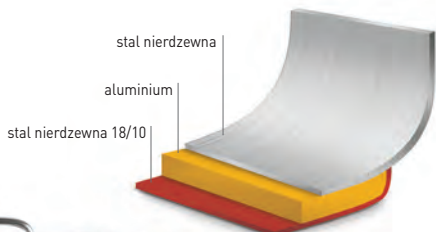
18⁰⁰

839997



GARNKI KITCHEN LINE Z POKRYWKAMI – DNO KAPSUŁOWE

- Kapsułowe dno wielowarstwowe łączy w sobie właściwości aluminium w zakresie rozprzeczania ciepła z trwałością i właściwościami magnetycznymi stali nierdzewnej umożliwiającymi gotowanie indukcyjne
- 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



od **59⁰⁰**



Zobacz film

838105
838204
838303



od **39⁰⁰**



839409

od **49⁰⁰**



838501
838600
838617

GARNEK WYSOKI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
837108	2,8	0,6	ø160x(H)140	69,00
837207	5	0,6	ø200x(H)160	79,00
837306	9	0,6	ø240x(H)200	119,00
837405	13,5	0,7	ø280x(H)220	159,00
837603	20	0,8	ø320x(H)270	219,00
837610	36,5	1	ø360x(H)360	344,00
837627	50	1	ø400x(H)400	417,00
837634	71	1,2	ø450x(H)450	551,00
838907	98	1,2	ø500x(H)500	705,00

GARNEK ŚREDNI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
836101	1,7	0,6	ø160x(H)95	59,00
836200	3,5	0,6	ø200x(H)115	74,00
836309	5,5	0,6	ø240x(H)135	99,00
836408	9	0,7	ø280x(H)155	129,00
836507	15	0,8	ø320x(H)190	179,00
836064	22,4	1	ø360x(H)220	265,00
836071	31,4	1	ø400x(H)250	329,00
838808	44,5	1,2	ø450x(H)280	437,00
836088	62,8	1,2	ø500x(H)320	553,00

GARNEK NISKI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
836002	1,5	0,6	ø160x(H)75	60,00
836019	3	0,6	ø200x(H)95	69,00
836026	5	0,6	ø240x(H)110	89,00
836033	7,4	0,7	ø280x(H)120	119,00
836040	12	0,8	ø320x(H)150	169,00

RONDEL BEZ POKRYWKI

- Długi, niewypetniony, nienagrzewający się uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
838105	1,5	0,6	ø160x(H)75	39,00
838204	3	0,6	ø200x(H)95	49,00
838303	5	0,6	ø240x(H)115	64,00

RONDEL DO SMAŻENIA BEZ POKRYWKI

- Długi, niewypetniony, nienagrzewający się uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
839300	1,2	0,6	ø160x(H)60	37,00
839409	1,6	0,6	ø200x(H)75	44,00

PATELNIĄ BEZ POKRYWKI

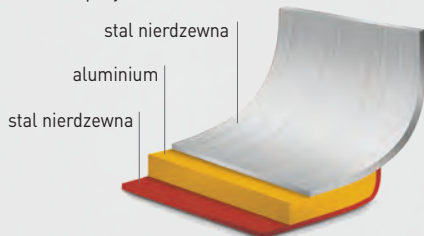
- Długi, niewypetniony, nienagrzewający się uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	ścianka (mm)	mm	PLN
838501	0,6	ø240x(H)45	49,00
838600	0,6	ø280x(H)50	59,00
838617	0,7	ø320x(H)55	79,00



ZESTAW GARNKÓW KURT SCHELLER EDITION

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



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	399,00

Kapsułowe dno wielowarstwowe

Otwory do uwalniania pary



399⁰⁰



839232



HENDI
Tools for Chefs





GARNKI BUDGET LINE Z POKRYWKAMI – DNO „SANDWICH”

- Konstrukcja dna typu „sandwich” (stal nierdzewna/aluminium/stal nierdzewna 18/0) łączy w sobie właściwości aluminium w zakresie rozprzodczania 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 **105⁰⁰**



GARNEK WYSOKI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
832882	17	0,8	ø280x(H)280	139,00
832899	21	0,8	ø300x(H)280	179,00
834206	25	0,8	ø320x(H)320	189,00
834404	36	0,8	ø360x(H)360	219,00
834701	50	0,8	ø400x(H)400	269,00
834909	71	1	ø450x(H)450	339,00
835104	98	1	ø500x(H)500	419,00

GARNEK ŚREDNI Z POKRYWKĄ

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
832820	9	0,8	ø250x(H)180	105,00
832837	14	0,8	ø300x(H)200	149,00
832844	24	0,8	ø360x(H)240	186,00
832851	32	0,8	ø400x(H)260	249,00

Wielowarstwowe dno typu „sandwich”



Solidne nitowane uchwyty



Nienagrzewające się uchwyty





833032



Zobacz film

53⁰⁰**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	53,00



833506

Z podwójną zawieszką do odsączania

149⁰⁰

Zobacz film

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	149,00



833100

104⁰⁰od 38⁰⁰

508527

GARNEK DO SZPARAGÓW XL

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

kod	litry	mm	PLN
833100	5,5	ø160x(H)280	104,00

BRYTFANNA

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

kod	mm	PLN
508503	310x240x(H)50	38,00
508510	385x275x(H)60	45,00
508527	430x310x(H)60	53,00



629932

149⁰⁰

629925

249⁰⁰

629949

149⁰⁰**PATELNIĄ ŻELIWNĄ DO GRILLOWANIA, KWADRATOWA**

- Rączka wykonana ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
629932	230x230x(H)25	149,00

OKRĄGŁA PATELNIĄ ŻELIWNĄ DO GRILLOWANIA

- Rączka wykonana ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
629925	ø250x(H)27	249,00

PATELNIĄ ŻELIWNĄ UNIwersALNA

- Rączka wykonana z żeliwa

kod	mm	PLN
629949	ø260x400x(H)44	149,00

do cen należy doliczyć VAT 23%



PATELNIĘ ALUMINIOWE TITANIUM PROFESSIONAL

- Profesjonalne patelnie wykonane z twardego odlewu aluminium, odpowiednie do wszystkich typów kuchni
- Można używać w piecach (do 250°C)
- Aluminiowy korpus doskonale przewodzi ciepło, zapewnia jego szybkie i równomierne rozprowadzanie, dzięki czemu patelnia jest gotowa do użytku w krótkim czasie
- Długie, niewypetnione, 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



Zobacz film



od **116⁰⁰**

PATELNIĄ INDUKCYJNĄ Z ODLEWU ALUMINIUM

kod	mm	dno (mm)	PLN
629154	ø250x(H)50	ø190	116,00
629253	ø290x(H)55	ø220	131,00
629345	ø320x(H)60	ø230	180,00



629154
629253
629345

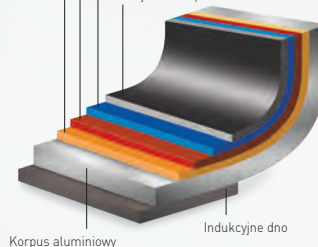


Podkład: właściwości antykorozyjne, odporność na uderzenia i większa wytrzymałość powłok

Powłoka tytanowa: odporność na zarysowanie i ścieranie

Powłoka pośrednia: Whitford® Xylan zapobiegająca przywieraniu

Powłoka wierzchnia: wzmocnienie właściwości powłoki nieprzywierającej i rozjaśnienie powierzchni

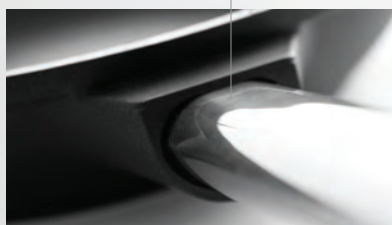


Korpus aluminiowy

Indukcyjne dno



Indukcyjne dno



Solidny uchwyt ze stali nierdzewnej



Kucharki indukcyjne na stronach 228-235

80⁰⁰



TACA RYFLOWANA DO KUCHENEK INDUKCYJNYCH

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

kod	mm	PLN
629130	390x260x(H)35	80,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

PATELNIĘ 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 rozprzeczanie, 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

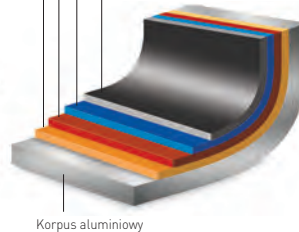


Podkład: właściwości antykorozyjne, odporność na uderzenia i większa wytrzymałość powłok

Powłoka tytanowa: odporność na zarysowanie i ścieranie

Powłoka pośrednia: Whitford® Xylan zapobiegająca przywieraniu

Powłoka wierzchnia: wzmocnienie właściwości powłoki nieprzywierającej i rozjaśnienie powierzchni



Korpus aluminiowy

629109
629307
629390

PATELNIĄ

kod	mm	dno (mm)	PLN
629109	ø230x(H)55	ø180	96,00
629208	ø260x(H)55	ø220	113,50
629307	ø320x(H)55	ø260	126,00
629352	ø360x(H)55	ø300	199,00
629390	ø400x(H)55	ø340	227,00



od 96⁰⁰



Zobacz film



839010

131⁰⁰

PATELNIĄ WOK

kod	mm	dno (mm)	PLN
839010	ø320x(H)100	ø157	131,00



629505

144⁰⁰

PATELNIĄ GŁĘBOKĄ

kod	mm	dno (mm)	PLN
629505	ø280x(H)85	ø225	144,00



Zobacz film

136⁰⁰



629802

PATELNIĄ DO GRILLOWANIA RYFLOWANA

kod	mm	dno (mm)	PLN
629802	550x290x(H)55	ø220	136,00



Zobacz film

159⁰⁰



629604

PATELNIĄ OWALNĄ DO RYB

kod	mm	dno (mm)	PLN
629604	400x275x(H)35	ø175	159,00



Zobacz film

144⁰⁰



629413

PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

kod	mm	dno (mm)	PLN
629413	ø320x(H)20	ø260	144,00



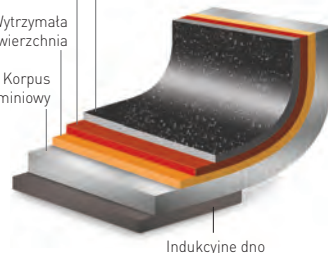
PATELNIĘ ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ MARBLE PROFESSIONAL INDUCTION

- Wykonane z twardego odlew aluminium, odpowiednie do wszystkich typów kuchni
- Można używać w piecach
- Aluminiowy korpus zapewnia szybkie i równomierne rozpraszanie ciepła, dzięki czemu patelnia jest gotowa do użytku w krótkim czasie
- Powłoka „marmurkowa” zapobiegająca przywieraniu, odporna na wysoką temperaturę (do 260°C). Powłoka nakładana w 3 warstwach, co zwiększa jej odporność na zużycie
- Uchwyty wykonane z epoksydowanej stali
- Bardzo łatwe mycie



Podkład wzmacniający
Powłoka pośrednia wzmacnia właściwości innych powłok

Wytrzymała powłoka wierzchnia
Korpus aluminiowy



Indukcyjne dno



Zobacz film

od **46⁰⁰**



PATELNIĘ INDUCTION

kod	mm	ścianka (mm)	dno (mm)	PLN
627600	ø200x(H)40	4	ø140	46,00
627617	ø240x(H)42	4	ø180	55,00
627662	ø260x(H)45	4	ø200	68,00
627624	ø280x(H)50	4	ø220	72,00
627631	ø320x(H)50	4	ø260	93,00
627648	ø360x(H)50	4	ø280	123,00
627655	ø390x(H)50	4	ø300	148,00



od **89⁰⁰**



627747

od **59⁰⁰**



627686

137⁰⁰



627716

PATELNIĘ WOK INDUCTION

kod	mm	ścianka (mm)	dno (mm)	PLN
627730	ø280x(H)75	4	ø210	89,00
627747	ø320x(H)100	4	ø210	116,00

PATELNIĘ DO NALEŚNIKÓW INDUCTION

kod	mm	ścianka (mm)	dno (mm)	PLN
627679	ø280x(H)25	4	ø240	59,00
627686	ø320x(H)20	4	ø280	78,00

PATELNIĘ DO RYB INDUCTION OWALNA

kod	mm	ścianka (mm)	dno (mm)	PLN
627716	280x400x(H)55	4	ø185	137,00

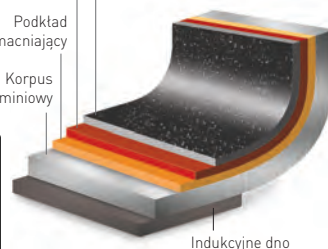
PATELNIĘ ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ PLATINUM PROFESSIONAL

- Wykonane z twardego odlew aluminium, odpowiednie do wszystkich typów kuchni
- Nie można używać w piecach
- Aluminiowy korpus zapewnia szybkie i równomierne rozpraszanie ciepła, dzięki czemu patelnia jest gotowa do użytku w krótkim czasie
- 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
- Uchwyt ze stali nierdzewnej pokrytej antypoślizgowym silikonem zapewnia wygodne trzymanie
- Bardzo łatwe mycie



Powłoka pośrednia wzmacnia właściwości innych powłok

Wytrzymała powłoka wierzchnia Teflon™ Platinum Plus
Podkład wzmacniający
Korpus aluminiowy



Indukcyjne dno



Zobacz film

Izolowany, antypoślizgowy uchwyt

od **82⁰⁰**



PATELNIĘ Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

kod	mm	ścianka (mm)	dno (mm)	PLN
621103	ø200x(H)44	4	ø140	82,00
621110	ø240x(H)50	4	ø180	98,00
621127	ø260x(H)52	4	ø200	116,00
621134	ø280x(H)52	4	ø200	121,00
621158	ø320x(H)60	4	ø215	148,00

PATELNIĘ PROFI LINE ZE STALI WALCOWANEJ INDUCTION

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



PATELNIĘ UNIWERSALNĄ INDUCTION

kod	mm	ścianka (mm)	dno (mm)	PLN
628638	ø240x(H)45	3	ø180	58,00
628614	ø280x(H)50	3	ø220	74,00
628706	ø300x(H)50	3	ø240	78,00
628621	ø320x(H)50	3	ø260	92,00

od **58⁰⁰**



628614



Zobacz film

48⁰⁰

628805

PATELNIĘ DO NALEŚNIKÓW PŁYTKA

kod	ścianka (mm)	mm	PLN
628805	2,5	ø230x(H)25	48,00

32⁰⁰

628850

PATELNIĘ INDUCTION MAŁA

kod	ścianka (mm)	mm	PLN
628850	2,5	ø140x(H)35	32,00

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 wewnątrz patelni.



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



Krok 4
Wsyń 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 **41⁰⁰**

Grille Fiesta
na stronie 680

PATELNIĘ DO PAELLI

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

kod	Odpowiednie do grilli Fiesta	mm	PLN
622100	-	ø340x(H)40	41,00
622308	-	ø460x(H)40	61,00
622407	146002	ø600x(H)40	133,00
622605	146804	ø800x(H)50	308,00





NACZYNIA MIEDZIANE INDUCTION

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



140⁰⁰



607053

RONDEL INDUCTION

- Bez pokrywki

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
607053	1,5	2,5	ø160x(H)80	140,00



174⁰⁰

PATELNIĄ INDUCTION

607060

kod	ścianka (mm)	mm	PLN
607060	2,5	ø240x(H)50	174,00

GARNKI DO MULI I SOSÓW



625002



625057



od 33⁰⁰

GARNEK DO MULI Z POKRYWKĄ

- Wykończony czarną emalią
- Rant ze stali nierdzewnej

kod	poj. (kg)	litry	mm	PLN
625002	1,2	2,3	ø190x(H)190	33,00
625057	1,6	3	ø210x(H)200	37,00
625101	2,4	5	ø225x(H)210	48,00



625606



625804



625705

GARNEK DO MULI Z POKRYWKĄ

- Wykończony czarną emalią
- Rant ze stali nierdzewnej

26⁰⁰

kod	litry	mm	PLN
625606	0,8	ø125x(H)145	26,00

GARNEK DO ZUP I SOSÓW Z POKRYWKĄ

- Wykończony emalią
- Rant ze stali nierdzewnej
- Niska pokrywka

26⁰⁰

kod	litry	mm	PLN	
625804	niebieski	0,3	ø120x(H)95	26,00
625705	czarny	0,6	ø135x(H)103	26,00



194⁰⁰

839003



PATELNIĄ WOK 3-PLY BEZ POKRYWKI

- Szybko się nagrzewa, doskonale rozprowadza ciepło
- Wysoka odporność na ścieranie
- Długi, niewypetniony, nienagrzewający się uchwyt ze stali nierdzewnej
- Płaskie dno ø145 mm
- Można używać w piecach w temp. maks. 250 °C

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

kod	mm	PLN
839003	ø360x(H)90	194,00

PATELNIĘ DO PAELLI

PATELNIĄ DO PAELLI DZIELONA EMALIOWANA

- Podział patelni umożliwia jednoczesne przygotowanie różnych potraw

kod	mm	PLN
622759	ø430x(H)47	204,00
622766	ø430x(H)47	229,00

od 204⁰⁰



622759



622766

od 28⁰⁰



622841



622858



622704



622728

od 23⁰⁰



622742

PATELNIĄ DO PAELLI, GŁĘBOKA, EMALIOWANA

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

kod	mm	PLN
622810	ø145x(H)40	28,00
622827	ø170x(H)40	30,00
622834	ø185x(H)43	34,00
622841	ø205x(H)57	38,00
622858	ø245x(H)70	36,00

PATELNIĄ DO SERWOWANIA

- Z dwoma wygodnymi uchwytami
- Wykonana z emaliowanej stali

kod	mm	PLN
622704	ø100x(H)20	23,00
622711	ø120x(H)25	24,00
622728	ø150x(H)27	26,00
622735	ø200x(H)36	31,00
622742	ø240x(H)40	34,00





Pojemniki GN



**POJEMNIKI GN
STALOWE
PROFI LINE**

**POJEMNIKI GN
STALOWE
KITCHEN LINE**

**POJEMNIKI GN
STALOWE
BUDGET LINE**

**POJEMNIKI GN
Z TRITANU
BPA FREE**

**POJEMNIKI GN
Z GRILAMIDU
DO WYSOKICH
TEMPERATUR**

PRZEZNACZENIE:

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

WŁAŚCIWOŚCI:

Zakres temperatury	-40°C / 300°C	-40°C / 300°C	-40°C / 300°C	-40° / 90°C	-40°C / 150°C
Możliwość piętrowania	✓	✓	✓	✓	✓

BUDOWA:

Materiał	AISI 304	AISI 201	AISI 201	tritan	grilamid
Grubość ścianki (mm)	0,6-0,8	0,6-0,7	0,6-0,7	2-3	2-2,9
Dostępne wysokości (mm)	20-200	20-200	20-200	65-200	65-200

AKCESORIA:

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

DODATKOWE INFORMACJE

Łatwe do czyszczenia	✓	✓	✓	✓	✓
Oznaczenie rozmiaru GN		✓		✓	✓
Oznaczenie pojemności				✓	✓
Nie wchłaniają zapachów i smaków	✓	✓	✓	✓	✓

Zgodne z najbardziej restrykcyjnymi przepisami dot. kontaktu z żywnością (np. do szpitali)

• Doskonała odporność na korozję

• Bardzo mocne i trwałe

Bardzo stabilne dzięki wzmocnionym narożnikom

• Odporne na korozję przy prawidłowym użytkowaniu

Odporne na korozję przy prawidłowym użytkowaniu

Wysoka odporność na uderzenia, bardzo wytrzymałe

• Doskonała przezroczystość

Można stosować w bemarkach i podgrzewaczach

• Odporne na wysokie temperatury, możliwość sterylizacji w 134°C > 200 cykli

• Wysoka odporność na uderzenia, bardzo wytrzymałe



**POJEMNIKI GN
Z PRZEZROCZYSTEGO
POLIWĘGLANU**



**POJEMNIKI GN
Z CZARNEGO/BIAŁEGO
POLIWĘGLANU**



**POJEMNIKI GN
Z POLIPROPYLENU**



**POJEMNIKI GN
HACCP
Z POLIPROPYLENU**



**POJEMNIKI GN
Z PORCELANY**

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



SYSTEM NORMY GASTRONOMICZNEJ – GN

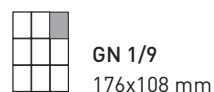
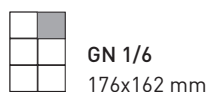
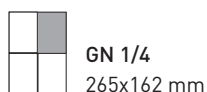
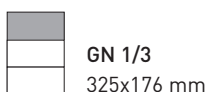
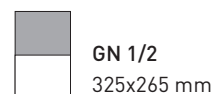
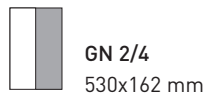
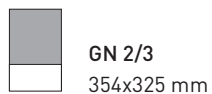
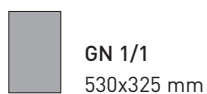
- Oznaczenie standardowych rozmiarów pojemników wykorzystywanych w gastronomii określone w normie PN-EN 631-1:1996
- Standaryzacja wymiarów pojemników ułatwia ich wykorzystanie w różnych urządzeniach gastronomicznych, które są projektowane z uwzględnieniem tych wymiarów, np. w piecach, pojemnikach termoizolacyjnych,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



wysokość (mm)



ROZMIARY POJEMNIKÓW GN:



POJEMNIKI GN I TACE Z PORCELANY

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



178⁰⁰

POJEMNIK GN 1/1

kod	-	mm	PLN
783009	GN 1/1	530x325x(H)65	178,00

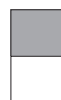


783009

67⁰⁰

POJEMNIK GN 1/2

kod	-	mm	PLN
783016	GN 1/2	325x265x(H)65	67,00



783016

40⁰⁰

POJEMNIK GN 1/3

kod	-	mm	PLN
783023	GN 1/3	325x176x(H)65	40,00



783023



od 18⁰⁰



566008

TACA BANKIETOWA GN Z MELAMINY

kod	-	mm	PLN
566008	GN 1/1	530x325x(H)20	54,00
566930	GN 2/3	354x325x(H)20	50,00
566053	GN 2/4	530x163x(H)20	44,00
566060	GN 1/2	325x265x(H)65	39,00
566015	GN 1/2	325x265x(H)20	29,00
566077	GN 1/3	325x177x(H)65	34,00
566022	GN 1/3	325x177x(H)20	29,00
566046	GN 1/4	265x152x(H)20	18,00





POJEMNIKI GN PROFI LINE

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



Bardzo mocne i trwałe

Odporność termiczna
-40°C / 300°C

Doskonała odporność
na korozję

Zmniejszony wewnętrzny promień
zwiększa pojemność maksymalną

od **26⁰⁰**

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



POJEMNIK GN 2/1

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
801109	58	0,8	650x530x(H)200	249,00
801147	11	0,8	650x530x(H)40	109,00
801116	43	0,8	650x530x(H)150	219,00
801123	30	0,8	650x530x(H)100	149,00
801130	19	0,8	650x530x(H)65	129,00
801154	5,5	0,8	650x530x(H)20	119,00



801222

POJEMNIK GN 1/1

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
801208	28	0,8	530x325x(H)200	129,00
801215	21	0,8	530x325x(H)150	114,00
801222	14	0,8	530x325x(H)100	85,00
801239	9	0,8	530x325x(H)65	60,00
801246	5	0,8	530x325x(H)40	60,00
801253	2,5	0,8	530x325x(H)20	53,00



801314

POJEMNIK GN 2/3

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
801307	18	0,8	354x325x(H)200	105,00
801314	13	0,8	354x325x(H)150	95,00
801321	9	0,7	354x325x(H)100	65,00
801338	5,5	0,7	354x325x(H)65	53,00
801345	3	0,7	354x325x(H)40	43,00
801352	1,5	0,7	354x325x(H)20	39,00



801666

POJEMNIK GN 2/4

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
801840	8,6	0,7	530x162x(H)150	103,00
801666	5,8	0,7	530x162x(H)100	75,00
801857	4	0,7	530x162x(H)65	56,00
801864	2,5	0,7	530x162x(H)40	51,00
801871	1,2	0,7	530x162x(H)20	42,00



801420

POJEMNIK GN 1/2

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
801406	12,5	0,8	325x265x(H)200	92,00
801413	9,5	0,7	325x265x(H)150	72,00
801420	6,5	0,7	325x265x(H)100	49,00
801437	4	0,7	325x265x(H)65	42,00
801444	2	0,7	325x265x(H)40	34,00
801451	1	0,7	325x265x(H)20	30,00



801529

POJEMNIK GN 1/3

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
801505	7,8	0,8	325x176x(H)200	76,00
801512	5,7	0,7	325x176x(H)150	57,00
801529	4	0,7	325x176x(H)100	42,00
801536	2,5	0,7	325x176x(H)65	30,00
801543	1,5	0,7	325x176x(H)40	30,00
801550	0,8	0,7	325x176x(H)20	26,00



801628

POJEMNIK GN 1/4

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
801604	5,5	0,8	265x162x(H)200	65,00
801611	4	0,7	265x162x(H)150	53,00
801628	2,8	0,7	265x162x(H)100	38,00
801635	1,8	0,7	265x162x(H)65	30,00
801642	1,7	0,7	265x162x(H)40	30,00
801659	0,9	0,7	265x162x(H)20	26,00



801727

POJEMNIK GN 1/6

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
801703	3,4	1	176x162x(H)200	84,00
801710	2,4	0,8	176x162x(H)150	50,00
801727	1,6	0,7	176x162x(H)100	30,00
801734	1	0,7	176x162x(H)65	26,00



801826

POJEMNIK GN 1/9

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
801826	1	0,7	176x108x(H)100	38,00
801833	0,6	0,7	176x108x(H)65	26,00

POJEMNIKI GN PROFI LINE PERFOROWANE

802236

POJEMNIK GN 1/1 – PERFOROWANY

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

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
802205	28	0,8	530x325x(H)200	182,00
802212	21	0,8	530x325x(H)150	176,00
802229	14	0,8	530x325x(H)100	95,00

- Perforowane dno

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
802236	9	0,8	530x325x(H)65	92,00
802243	5	0,8	530x325x(H)40	61,00
802168	2,5	0,8	530x325x(H)20	54,00



802328

POJEMNIK GN 2/3 – PERFOROWANY

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

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
802328	9	0,7	354x325x(H)100	75,00

- Perforowane dno

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
802335	5,5	0,7	354x325x(H)65	53,00
802342	3	0,7	354x325x(H)40	52,00



802427

POJEMNIK GN 1/2 – PERFOROWANY

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

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
802427	6,5	0,7	325x265x(H)100	59,00

- Perforowane dno

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
802434	4	0,7	325x265x(H)65	42,00
802441	2	0,7	325x265x(H)40	37,00

od **30⁰⁰**

802526

POJEMNIK GN 1/3 – PERFOROWANY

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

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
802502	7,8	0,7	325x176x(H)200	95,00
802519	5,7	0,7	325x176x(H)150	74,00
802526	4	0,7	325x176x(H)100	50,00

- Perforowane dno

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
802533	2,5	0,7	325x176x(H)65	38,00
802540	1,2	0,7	325x176x(H)40	30,00



808153

808108

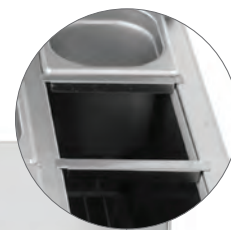
LISTWA WSPORNIKOWA

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

kod	GN	mm	PLN
808153	GN 1/1	532x20	10,00
808108	GN 1/2	325x20	8,00

od **8⁰⁰**

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





POJEMNIKI GN Z CHOWANYMI UCHWYTAMI

92⁰⁰



803202



803301



803400

POJEMNIK GN 1/1 Z CHOWANYMI UCHWYTAMI

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
803202	28	0,8	200	168,00

POJEMNIK GN 2/3 Z CHOWANYMI UCHWYTAMI

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
803301	18	0,8	200	145,00

POJEMNIK GN 1/2 Z CHOWANYMI UCHWYTAMI

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
803400	12,5	0,8	200	115,00



803509



803608



803707

POJEMNIK GN 1/3 Z CHOWANYMI UCHWYTAMI

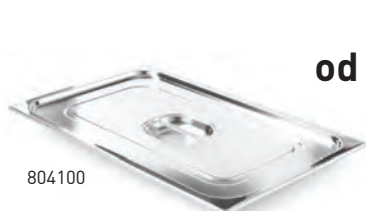
kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
803509	7,8	0,8	200	107,00

POJEMNIK GN 1/4 Z CHOWANYMI UCHWYTAMI

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
803608	5,5	0,8	200	99,00

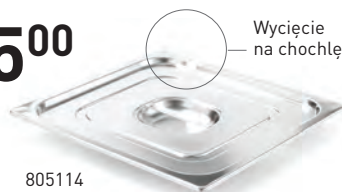
POJEMNIK GN 1/6 Z CHOWANYMI UCHWYTAMI

kod	litry	grubość (mm)	wys. (mm)	PLN
803707	3,4	0,8	200	92,00



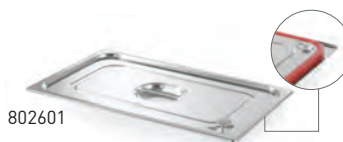
804100

od 15⁰⁰



805114

Wycięcie na chochłę



802601

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

- Pasuje również do pojemników GN z poliwęglanu

kod	grubość (mm)	GN	mm	PLN
804100	0,8	GN 1/1	530x325	56,00
804117	0,7	GN 2/3	354x325	39,00
804179	0,8	GN 2/4	530x162	41,00
804124	0,7	GN 1/2	265x325	36,00
804131	0,7	GN 1/3	325x176	29,00
804148	0,7	GN 1/4	265x162	23,00
804155	0,7	GN 1/6	176x162	21,00
804162	0,7	GN 1/9	176x108	15,00

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z WYCIĘCIEM NA CHOCHŁĘ

- Pasuje również do pojemników GN z poliwęglanu

kod	grubość (mm)	GN	mm	PLN
805107	0,7	GN 1/1	530x325	56,00
805114	0,7	GN 2/3	354x325	44,00
805121	0,7	GN 1/2	265x325	37,00
805138	0,7	GN 1/3	325x176	27,00
805145	0,7	GN 1/4	265x162	29,00
805152	0,7	GN 1/6	176x162	27,00

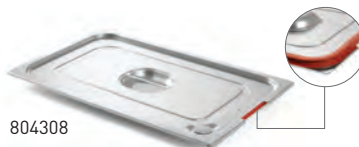
POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z USZCZELKĄ SILIKONOWĄ

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

kod	GN	mm	PLN
802601	GN 1/1	530x325	161,00
802618	GN 2/3	354x325	129,00
802625	GN 1/2	265x325	122,00
802632	GN 1/3	325x176	99,00
802649	GN 1/4	265x162	84,00
802656	GN 1/6	176x162	76,00



804209



804308

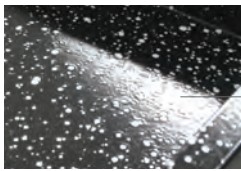
POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z WYCIĘCIEM NA UCHWYTY

kod	GN	mm	PLN
804209	GN 1/1	530x325	60,00
804216	GN 2/3	354x325	49,00
804223	GN 1/2	265x325	44,00
804230	GN 1/3	325x176	36,00
804247	GN 1/4	265x162	32,00
804254	GN 1/6	176x162	29,00

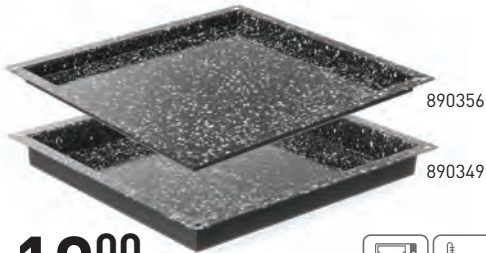
POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z USZCZELKĄ SILIKONOWĄ I Z WYCIĘCIEM NA UCHWYTY

kod	GN	mm	PLN
804308	GN 1/1	530x325	139,00
804315	GN 2/3	354x325	119,00
804322	GN 1/2	265x325	109,00
804339	GN 1/3	325x176	89,00
804346	GN 1/4	265x162	74,00
804353	GN 1/6	176x162	69,00





Nieprzywierająca powierzchnia umożliwia komfortowe pieczenie



890356

890349

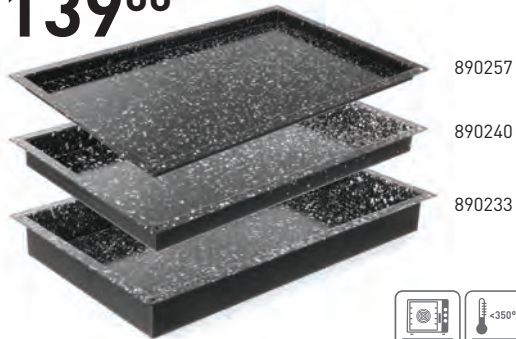
od 119⁰⁰

POJEMNIK GN 2/3 „KONWEKTOMAT”

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



od 139⁰⁰



890257

890240

890233

POJEMNIK GN 1/1 „KONWEKTOMAT”

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



od 86⁰⁰



805558

805541

805534

POJEMNIK ALUMINIOWY GN 1/1 Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

kod	GN	mm	PLN
805534	GN 1/1	530x325x(H)65	101,00
805541	GN 1/1	530x325x(H)40	92,00
805558	GN 1/1	530x325x(H)20	86,00



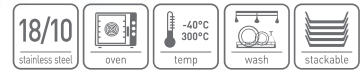
809259

809242

od 61⁰⁰

TACA PROFI LINE GN 1/1

kod	GN	mm	PLN
809242	GN 1/1	530x325x(H)40	62,00
809259	GN 1/1	530x325x(H)20	61,00

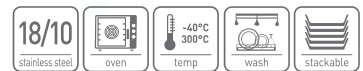


809150

145⁰⁰

TACA PROFI LINE GN 2/1

kod	GN	mm	PLN
809150	GN 2/1	650x530x(H)20	145,00



od 23⁰⁰



NEW

POJEMNIK GASTRONOMICZNY DO PIECÓW GN 1/1

kod	litry	grubość (mm)	mm	PLN
816004	2	0,8	530x325x(H)20	44,00
816011	4,6	0,8	530x325x(H)40	52,00
816028	8,1	0,8	530x325x(H)65	57,00
816035	12,6	0,8	530x325x(H)100	72,00
816042	19,2	0,8	530x325x(H)150	99,00
816059	25,6	0,8	530x325x(H)200	126,00

POJEMNIK GASTRONOMICZNY DO PIECÓW GN 1/2

kod	litry	grubość (mm)	mm	PLN
816066	1	0,8	325x265x(H)20	23,00
816073	2,3	0,8	325x265x(H)40	29,00
816080	3,7	0,8	325x265x(H)65	34,00
816097	6	0,8	325x265x(H)100	43,00
816165	8,5	0,8	325x265x(H)150	59,00
816172	11,6	0,8	325x265x(H)200	83,00



POJEMNIKI GN KITCHEN LINE ZE WZMOCNIONYMI NAROŻNIKAMI

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



Stabilne dzięki wzmocnionym narożnikom

Odporność termiczna -40°C / 300°C

Odporne na korozję (przy prawidłowym użytkowaniu)

Grubość ścianki 0,6-0,7 mm

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

od **11⁰⁰**



806142



806241



806340



POJEMNIK GN 1/1

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
806159	26,4	0,7	530x325x(H)200	86,00
806142	19,8	0,7	530x325x(H)150	79,00
806135	13,2	0,6	530x325x(H)100	51,00
806128	8,6	0,6	530x325x(H)65	41,00
806111	5,3	0,6	530x325x(H)40	37,00
806104	2,6	0,6	530x325x(H)20	33,00

POJEMNIK GN 2/3

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
806258	15,5	0,7	354x325x(H)200	84,00
806241	11,6	0,7	354x325x(H)150	60,00
806234	7,7	0,6	354x325x(H)100	43,00
806227	5	0,6	354x325x(H)65	32,00
806210	3	0,6	354x325x(H)40	32,00
806203	1,5	0,6	354x325x(H)20	29,00

POJEMNIK GN 1/2

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
806357	11,2	0,7	325x265x(H)200	60,00
806340	8,4	0,7	325x265x(H)150	49,00
806333	5,6	0,6	325x265x(H)100	29,00
806326	3,6	0,6	325x265x(H)65	25,00
806319	2,2	0,6	325x265x(H)40	22,00
806302	1,1	0,6	325x265x(H)20	19,00



806449



806548



806647



POJEMNIK GN 1/3

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
806456	6,8	0,7	325x176x(H)200	43,00
806449	5,1	0,7	325x176x(H)150	37,00
806432	3,4	0,6	325x176x(H)100	26,00
806425	2,2	0,6	325x176x(H)65	21,00
806418	1,3	0,6	325x176x(H)40	19,00
806401	0,6	0,6	325x176x(H)20	17,00

POJEMNIK GN 1/4

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
806555	5,5	0,7	265x162x(H)200	43,00
806548	4,1	0,7	265x162x(H)150	33,00
806531	2,7	0,6	265x162x(H)100	22,00
806524	1,8	0,6	265x162x(H)65	20,00

POJEMNIK GN 1/6

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
806654	3,2	0,7	176x162x(H)200	34,00
806647	2,4	0,7	176x162x(H)150	25,00
806630	1,6	0,6	176x162x(H)100	18,00
806623	1	0,6	176x162x(H)65	14,00



806739

POJEMNIK GN 1/1

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
806739	1	0,7	176x108x(H)100	17,00
806722	0,6	0,6	176x108x(H)65	11,00



808153

od 8⁰⁰

808108

LISTWA WSPORNIKOWA

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

kod	GN	mm	PLN
808153	GN 1/1	532x20	10,00
808108	GN 1/2	325x20	8,00



806197

od 20⁰⁰**OCIEKACZ DO POJEMNIKÓW GN**

kod	GN	PLN
806197	GN 1/1	52,00
806296	GN 2/3	46,00
806395	GN 1/2	40,00
806494	GN 1/3	32,00
806593	GN 1/4	26,00
806692	GN 1/6	20,00

POJEMNIKI GN KITCHEN LINE PERFOROWANE

807132

POJEMNIK GN 1/1 - PERFOROWANY- Średnica perforacji 4 mm
- Perforowane dno i ścianki

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
807132	13,2	0,6	530x325x(H)100	56,00
807125	8,6	0,6	530x325x(H)65	49,00

- Perforowane dno

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
807118	5,3	0,6	530x325x(H)40	44,00

od 29⁰⁰

807224

POJEMNIK GN 2/3 - PERFOROWANY- Średnica perforacji 4 mm
- Perforowane dno i ścianki

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
807224	5	0,6	354x325x(H)65	42,00



807330

POJEMNIK GN 1/2 - PERFOROWANY- Średnica perforacji 4 mm
- Perforowane dno i ścianki

kod	litry	ścianka (mm)	mm	PLN
807330	5,6	0,6	325x265x(H)100	37,00
807323	3,6	0,6	325x265x(H)65	29,00



804032

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

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z USZCZELKĄ SILIKONOWĄ- Silikonowa uszczelka zapewnia szczelne zamykanie
- Posiada wentyl odpowietrzający (nie dotyczy 804018)

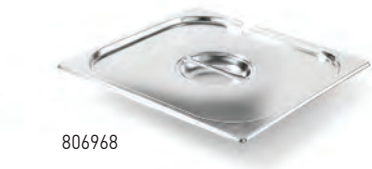
kod	grubość (mm)	GN	mm	PLN
804001	1	GN 1/1	530x325	99,00
804018	0,8	GN 2/3	354x325	84,00
804025	0,7	GN 1/2	265x325	74,00
804032	0,7	GN 1/3	325x176	53,00
804049	0,7	GN 1/4	265x162	51,00
804056	0,7	GN 1/6	176x162	44,00



806845

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

kod	grubość (mm)	GN	mm	PLN
806814	0,7	GN 1/1	530x325	33,00
806821	0,7	GN 2/3	354x325	23,00
806838	0,7	GN 1/2	265x325	21,00
806845	0,7	GN 1/3	325x176	16,00
806852	0,7	GN 1/4	265x162	14,00
806869	0,7	GN 1/6	176x162	11,00
806876	0,7	GN 1/9	176x108	9,00



806968

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z WYCIECIEM NA CHOCHŁĘ

kod	grubość (mm)	GN	mm	PLN
806913	0,7	GN 1/1	530x325	38,00
806920	0,7	GN 2/3	354x325	29,00
806937	0,7	GN 1/2	265x325	26,00
806944	0,7	GN 1/3	325x176	20,00
806951	0,7	GN 1/4	265x162	19,00
806968	0,7	GN 1/6	176x162	13,00
806975	0,7	GN 1/9	176x108	12,00

od 9⁰⁰



POJEMNIKI GN BUDGET LINE

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



Odporność termiczna
-40°C / 300°C

Odporne na korozję
(przy prawidłowym
użytkowaniu)

Grubość ścianki 0,6-0,7 mm

od 9⁰⁰

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



800133



800232



800331

POJEMNIK GN 1/1

kod	litry	mm	PLN
800157	28	530x325x(H)200	58,00
800140	21	530x325x(H)150	48,00
800133	14	530x325x(H)100	32,00
800126	9	530x325x(H)65	24,00
800119	5	530x325x(H)40	22,00
800102	2,5	530x325x(H)20	19,00

POJEMNIK GN 2/3

kod	litry	mm	PLN
800249	13	354x325x(H)150	49,00
800232	9	354x325x(H)100	31,00
800225	5,5	354x325x(H)65	25,00
800218	3	354x325x(H)40	24,00

POJEMNIK GN 1/2

kod	litry	mm	PLN
800355	12,5	325x265x(H)200	36,00
800348	9,5	325x265x(H)150	32,00
800331	6,5	325x265x(H)100	21,00
800324	4	325x265x(H)65	14,00
800317	2	325x265x(H)40	13,00
800300	1	325x265x(H)20	11,00



800430



800539



800638

POJEMNIK GN 1/3

kod	litry	mm	PLN
800454	7,8	325x176x(H)200	35,00
800447	5,7	325x176x(H)150	25,00
800430	4	325x176x(H)100	20,00
800423	2,5	325x176x(H)65	13,00
800416	1,5	325x176x(H)40	12,00
800409	0,6	325x176x(H)20	11,00

POJEMNIK GN 1/4

kod	litry	mm	PLN
800553	5,5	265x162x(H)200	28,00
800546	4	265x162x(H)150	23,00
800539	2,8	265x162x(H)100	16,00
800522	1,8	265x162x(H)65	12,00

POJEMNIK GN 1/6

kod	litry	mm	PLN
800652	3,4	176x162x(H)200	26,00
800645	2,4	176x162x(H)150	20,00
800638	1,6	176x162x(H)100	14,00
800621	1	176x162x(H)65	10,00



od **7⁰⁰**

od **44⁰⁰**

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



800737



800812



804032

POJEMNIK GN 1/9

kod	litry	mm	PLN
800737	1	176x108x(H)100	12,00
800720	0,6	176x108x(H)65	9,00

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

kod	GN	mm	PLN
800812	GN 1/1	530x325	27,00
800829	GN 2/3	354x325	24,00
800836	GN 1/2	265x325	13,00
800843	GN 1/3	325x176	11,00
800850	GN 1/4	265x162	9,00
800867	GN 1/6	176x162	8,00
800874	GN 1/9	176x108	7,00

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z USZCZELKĄ SILIKONOWĄ

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

kod	grubość (mm)	GN	mm	PLN
804001	1	GN 1/1	530x325	99,00
804018	0,8	GN 2/3	354x325	84,00
804025	0,7	GN 1/2	265x325	74,00
804032	0,7	GN 1/3	325x176	53,00
804049	0,7	GN 1/4	265x162	51,00
804056	0,7	GN 1/6	176x162	44,00

POJEMNIKI GN BUDGET LINE Z UCHWYTAMI



817148



817247

POJEMNIK GN 1/1

kod	litry	mm	PLN
817155	28	530x325x(H)200	80,00
817148	21	530x325x(H)150	68,00

POJEMNIK GN 2/3

kod	litry	mm	PLN
817254	17	354x325x(H)200	67,00
817247	13	354x325x(H)150	57,00

od **37⁰⁰**



817346



817445

POJEMNIK GN 1/2

kod	litry	mm	PLN
817353	12,5	325x265x(H)200	53,00
817346	9,5	325x265x(H)150	43,00

POJEMNIK GN 1/3

kod	litry	mm	PLN
817452	7,8	325x176x(H)200	45,00
817445	5,7	325x176x(H)150	37,00

od **16⁰⁰**



817810

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z WYCIĘCIEM NA UCHWYTY

kod	GN	mm	PLN
817810	GN 1/1	530x325	29,00
817827	GN 2/3	354x325	32,00
817834	GN 1/2	325x265	21,00
817841	GN 1/3	325x176	16,00



POJEMNIKI GN Z GRILAMIDU DO WYSOKICH TEMPERATUR

- Mogą być stosowane na każdym etapie obróbki żywności: w kuchenkach mikrofalowych, bemaarach, podgrzewaczach, mroźniach, szybkoschładzarkach i lodówkach
- Nie zawierają rakotwórczego bisfenolu A (BPA-FREE)
- Wysoka odporność na temperaturę od -40°C do +150°C
- Duża odporność na uderzenia
- Nie wchłaniają zapachów i smaków
- Doskonała przezroczystość
- Kolor jasnożółty



Zobacz film



Rozmiar GN na narożniku

Podziatka na pojemniku

od **23⁰⁰**

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



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



869277

POJEMNIK GN 1/1

kod	litry	mm	PLN
869277	13,3	530x325x(H)100	175,00
869284	9	530x325x(H)65	133,00



869369

POJEMNIK GN 1/2

kod	litry	mm	PLN
869369	9	325x265x(H)150	119,00
869376	6,1	325x265x(H)100	92,00
869383	4	325x265x(H)65	81,00



869475

POJEMNIK GN 1/3

kod	litry	mm	PLN
869468	5,5	325x176x(H)150	90,00
869475	3,8	325x176x(H)100	77,00
869482	2,5	325x176x(H)65	59,00



869567

POJEMNIK GN 1/4

kod	litry	mm	PLN
869567	3,8	265x162x(H)150	71,00
869574	2,6	265x162x(H)100	56,00
869581	1,7	265x162x(H)65	48,00



869673

POJEMNIK GN 1/6

kod	litry	mm	PLN
869666	2,3	176x162x(H)150	55,00
869673	1,6	176x162x(H)100	43,00
869680	1	176x162x(H)65	33,00



869772

POJEMNIK GN 1/9

kod	litry	mm	PLN
869772	0,9	176x108x(H)100	27,00
869789	0,6	176x108x(H)65	23,00



869949

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

kod	GN	mm	PLN
869949	GN 1/1	530x325	119,00
869956	GN 1/2	265x325	56,00
869963	GN 1/3	325x176	41,00
869970	GN 1/4	265x162	32,00
869987	GN 1/6	176x162	26,00
869994	GN 1/9	176x108	15,00

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

od **15⁰⁰**



POJEMNIKI GN Z TRITANU BPA FREE

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



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

Rozmiar GN na narożniku

Odporność termiczna -40°C / 90°C

Podziątka na pojemniku

od **13⁵⁰**

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



869154



869215



869314

POJEMNIK GN 2/1

kod	litry	mm	PLN
869154	58	650x530x(H)200	147,00

POJEMNIK GN 1/1

kod	litry	mm	PLN
869208	28	530x325x(H)200	92,00
869215	21	530x325x(H)150	77,00
869222	14	530x325x(H)100	62,00
869239	9	530x325x(H)65	53,00

POJEMNIK GN 1/2

kod	litry	mm	PLN
869307	12,5	325x265x(H)200	56,00
869314	9,5	325x265x(H)150	45,00
869321	6,5	325x265x(H)100	34,00
869338	4	325x265x(H)65	28,00



869413



869505



869611

POJEMNIK GN 1/3

kod	litry	mm	PLN
869406	7,8	325x176x(H)200	44,00
869413	5,7	325x176x(H)150	34,00
869420	4	325x176x(H)100	29,00
869437	2,5	325x176x(H)65	24,00

POJEMNIK GN 1/4

kod	litry	mm	PLN
869505	5,5	265x162x(H)200	39,00
869512	4	265x162x(H)150	30,00
869529	2,8	265x162x(H)100	26,00
869536	1,8	265x162x(H)65	20,00

POJEMNIK GN 1/6

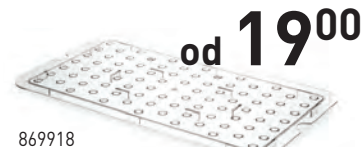
kod	litry	mm	PLN
869604	3,4	176x162x(H)200	26,00
869611	2,4	176x162x(H)150	21,00
869628	1,6	176x162x(H)100	17,00
869635	1	176x162x(H)65	16,50



869727



869819



869918

POJEMNIK GN 1/9

kod	litry	mm	PLN
869727	1	176x108x(H)100	15,00
869734	0,6	176x108x(H)65	13,50

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

kod	GN	mm	PLN
869840	GN 1/4	265x162	16,00
869871	GN 2/1	650x530	91,00
869819	GN 1/1	530x325	40,00
869826	GN 1/2	265x325	23,00
869833	GN 1/3	325x176	17,00
869857	GN 1/6	176x162	15,00
869864	GN 1/9	176x108	11,00

OCIEKACZ

kod	GN	mm	PLN
869918	GN 1/1	530x325	31,00
869925	GN 1/2	265x325	19,00



POJEMNIKI GN Z CZARNEGO POLIWEGLANU

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



Zobacz film

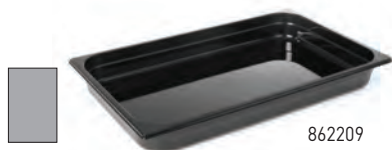


Odporność termiczna
-40°C / 110°C

Podziatka na pojemniku

od 8⁰⁰

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



862209

POJEMNIK GN 1/1

kod	litry	mm	PLN
862216	21	530x325x(H)150	62,00
862223	14	530x325x(H)100	52,00
862209	9	530x325x(H)65	44,00



862421

POJEMNIK GN 1/2

kod	litry	mm	PLN
862407	12,5	325x265x(H)200	42,00
862414	9,5	325x265x(H)150	32,00
862421	6,5	325x265x(H)100	22,00
862438	4	325x265x(H)65	19,00



862513

POJEMNIK GN 1/3

kod	litry	mm	PLN
862506	7,8	325x176x(H)200	24,00
862513	5,7	325x176x(H)150	25,00
862520	4	325x176x(H)100	17,00
862537	2,5	325x176x(H)65	15,00



862629

POJEMNIK GN 1/4

kod	litry	mm	PLN
862612	4	265x162x(H)150	20,00
862629	2,8	265x162x(H)100	14,00
862636	1,8	265x162x(H)65	12,00



862711

POJEMNIK GN 1/6

kod	litry	mm	PLN
862704	3,4	176x162x(H)200	18,00
862711	2,4	176x162x(H)150	16,00
862728	1,6	176x162x(H)100	11,00
862735	1	176x162x(H)65	9,00



862827

POJEMNIK GN 1/9

kod	litry	mm	PLN
862827	1	176x108x(H)100	8,00



862902

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

kod	GN	mm	PLN
862902	GN 1/1	530x325	26,00
862926	GN 1/2	325x265	13,00
862933	GN 1/3	325x176	13,00
862940	GN 1/4	265x162	13,00
862957	GN 1/6	176x162	8,00

od 8⁰⁰



POJEMNIKI GN Z BIAŁEGO POLIWĘGLANU

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



Odporność termiczna
-40°C / 110°C

Podziałka na pojemniku

od **8⁵⁰**

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



862285

POJEMNIK GN 1/1

kod	litry	mm	PLN
862285	9	530x325x(H)65	43,00



862476

POJEMNIK GN 1/2

kod	litry	mm	PLN
862476	6,5	325x265x(H)100	24,00
862483	4	325x265x(H)65	19,00



862575

POJEMNIK GN 1/3

kod	litry	mm	PLN
862568	5,7	325x176x(H)150	24,00
862575	4	325x176x(H)100	17,00
862582	2,5	325x176x(H)65	15,00



862674

POJEMNIK GN 1/4

kod	litry	mm	PLN
862674	2,8	265x162x(H)100	13,00
862681	1,8	265x162x(H)65	11,00



862773

POJEMNIK GN 1/6

kod	litry	mm	PLN
862766	2,4	176x162x(H)150	15,00
862773	1,6	176x162x(H)100	10,00
862780	1	176x162x(H)65	8,50

od **6⁵⁰**



862964

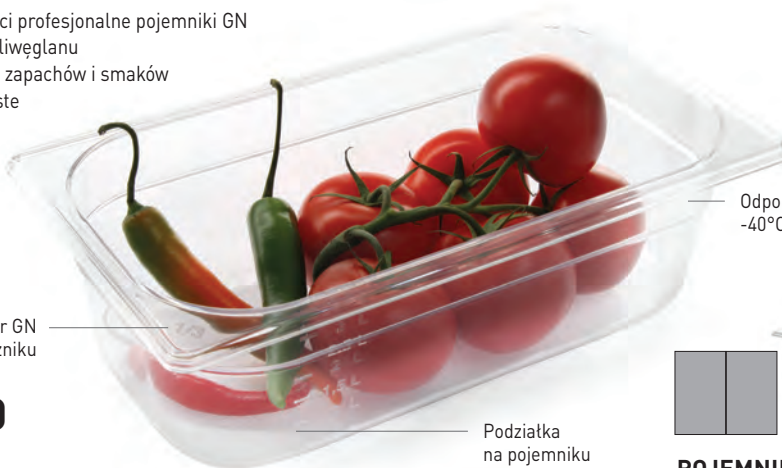
POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

kod	GN	mm	PLN
862919	GN 1/1	530x325	26,00
862964	GN 1/2	265x325	14,00
862971	GN 1/3	325x176	10,00
862988	GN 1/4	265x162	8,50
862995	GN 1/6	176x162	6,50



POJEMNIKI GN Z POLIWĘGLANU

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



— Odporność termiczna
-40°C / 110°C

Rozmiar GN
na narożniku

od **6⁰⁰**

— Podziałka
na pojemniku



861196

POJEMNIK Z POLIWĘGLANU GN 2/1

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

kod	litry	mm	PLN
861196	58	650x530x(H)200	112,00



861202



861424



861523

POJEMNIK GN 1/1

kod	litry	mm	PLN
861202	28	530x325x(H)200	63,00
861219	21	530x325x(H)150	48,00
861226	14	530x325x(H)100	41,00
861233	9	530x325x(H)65	34,00

POJEMNIK GN 1/2

kod	litry	mm	PLN
861400	12,5	325x265x(H)200	31,00
861417	9,5	325x265x(H)150	29,00
861424	6,5	325x265x(H)100	22,00
861431	4	325x265x(H)65	18,00

POJEMNIK GN 1/3

kod	litry	mm	PLN
861509	7,8	325x176x(H)200	27,00
861516	5,7	325x176x(H)150	22,00
861523	4	325x176x(H)100	16,00
861530	2,5	325x176x(H)65	14,00



861622



861721



861820

POJEMNIK GN 1/4

kod	litry	mm	PLN
861608	5,5	265x162x(H)200	20,00
861615	4	265x162x(H)150	16,00
861622	2,8	265x162x(H)100	14,00
861639	1,8	265x162x(H)65	12,00

POJEMNIK GN 1/6

kod	litry	mm	PLN
861707	3,4	176x162x(H)200	16,00
861714	2,4	176x162x(H)150	13,00
861721	1,6	176x162x(H)100	11,00
861738	1	176x162x(H)65	8,00

POJEMNIK GN 1/9

kod	litry	mm	PLN
861820	1	176x108x(H)100	8,00
861837	0,6	176x108x(H)65	6,00

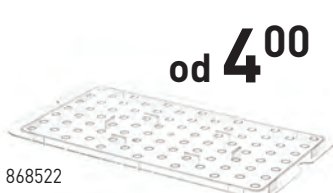


864104

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	63,00
864104	GN 1/1	530x325	25,00
864128	GN 1/2	265x325	15,00
864135	GN 1/3	325x176	10,00
864142	GN 1/4	265x162	8,50
864159	GN 1/6	176x162	8,50
864166	GN 1/9	176x108	5,50



868522

OCIEKACZ

kod	GN	mm	PLN
868522	GN 1/1	530x325	15,00
868546	GN 1/2	325x265	8,50
868553	GN 1/3	325x176	6,50
868577	GN 1/6	172x162	4,00



864203

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

- Pasuje również do pojemników GN Profi Line ze stali nierdzewnej

kod	odpowiednie do	rozmiar	mm	PLN
864203	222645	GN 1/1	530x325	57,00
864210	222645	GN 1/2	265x325	49,00
864227	222997	GN 1/1	530x325	62,00
864234	222997	GN 1/2	265x325	49,00

POJEMNIKI GN Z POLIPROPYLENU

- Wysokiej jakości profesjonalne pojemniki GN wykonane z polipropylenu
- Nie wchłaniają zapachów i smaków
- Półprzezroczyste
- Bezbarwne



Odporność termiczna
-40°C / 80°C

Podziałka na pojemniku

6⁵⁰

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



POJEMNIK GN 1/1

kod	litry	mm	PLN
880005	28	530x325x(H)200	33,00
880012	21	530x325x(H)150	27,00
880029	14	530x325x(H)100	24,00

POJEMNIK GN 1/2

kod	litry	mm	PLN
880104	12,5	325x265x(H)200	17,00
880111	9,5	325x265x(H)150	17,00
880128	6,5	325x265x(H)100	12,00

POJEMNIK GN 1/3

kod	litry	mm	PLN
880203	7,8	325x176x(H)200	17,00
880210	5,7	325x176x(H)150	14,00
880227	4	325x176x(H)100	12,00



POJEMNIK GN 1/4

kod	litry	mm	PLN
880302	5,5	265x162x(H)200	14,00
880319	4	265x162x(H)150	12,00
880326	2,8	265x162x(H)100	9,50

POJEMNIK GN 1/6

kod	litry	mm	PLN
880401	3,4	176x162x(H)200	12,00
880418	2,4	176x162x(H)150	10,00
880425	1,6	176x162x(H)100	7,00

POJEMNIK GN 1/9

kod	litry	mm	PLN
880524	1	176x108x(H)100	6,50



od 3⁵⁰



881811



od 12⁰⁰

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	14,00
880616	GN 1/2	325x265	9,00
880623	GN 1/3	325x176	6,50
880630	GN 1/4	265x162	5,00
880647	GN 1/6	176x162	3,50
880654	GN 1/9	176x108	3,50

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z POLIPROPYLENU Z USZCZELKĄ

- Z hermetyczną uszczelką silikonową zapobiegającą przeciekaniu w czasie transportu i gdy pojemnik jest przechylony
- Z rantem ułatwiającym odpowietrzenie i otwieranie

kod	GN	mm	PLN
881804	GN 1/1	530x325	34,00
881811	GN 1/2	325x265	24,00
881828	GN 1/3	325x176	20,00
881835	GN 1/4	265x162	14,00
881842	GN 1/6	176x162	13,00
881859	GN 1/9	176x108	12,00

do cen należy doliczyć VAT 23%



POJEMNIKI GN HACCP Z POLIPROPYLENU – BEZ POKRYWEK

- Do przechowywania produktów spożywczych zgodnie z normami HACCP
- Szczelnie zamykane
- Nie wchłaniają zapachów i 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



Zobacz film

od **6⁰⁰**



GN 1/1

530x325 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



880050



880159

POJEMNIK GN 1/1

kod	litry	mm	PLN
880050	28	530x325x(H)200	33,00
880067	21	530x325x(H)150	30,00
880074	14	530x325x(H)100	27,00
880036	9	530x325x(H)65	24,00

POJEMNIK GN 1/2

kod	litry	mm	PLN
880159	12,5	325x265x(H)200	21,00
880166	9,5	325x265x(H)150	17,00
880173	6,5	325x265x(H)100	15,00



880258

POJEMNIK GN 1/3

kod	litry	mm	PLN
880258	7,8	325x176x(H)200	19,00
880265	5,7	325x176x(H)150	16,00
880272	4	325x176x(H)100	14,00
880289	2,5	325x176x(H)65	12,00



880371

POJEMNIK GN 1/4

kod	litry	mm	PLN
880357	5,5	265x162x(H)200	16,00
880364	4	265x162x(H)150	14,00
880371	2,8	265x162x(H)100	11,00
880388	1,8	265x162x(H)65	9,50



880456

POJEMNIK GN 1/6

kod	litry	mm	PLN
880456	3,4	176x162x(H)200	12,00
880463	2,4	176x162x(H)150	11,00
880470	1,6	176x162x(H)100	9,00
880487	1	176x162x(H)65	7,50



880555

POJEMNIK GN 1/9

kod	litry	mm	PLN
880555	1	176x108x(H)100	7,50
880562	0,6	176x108x(H)65	6,00

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	14,00
880616	GN 1/2	325x265	9,00
880623	GN 1/3	325x176	6,50
880630	GN 1/4	265x162	5,00
880647	GN 1/6	176x162	3,50
880654	GN 1/9	176x108	3,50

od **3⁵⁰**

880623

KLIPSY DO POJEMNIKÓW GN HACCP Z POLIPROPYLENU

- Zestaw 12 szt. w blisterze

kod	kolor	ilość szt. w opak.	PLN
880661	Czerwony	1	12,00
880678	Zielony	1	12,00
880685	Żółty	1	12,00
880692	Niebieski	1	12,00
880869	Fioletowy	1	12,00

12⁰⁰

880692

880661

880678

880685

880869

FLAMASTRY HORECA – ZESTAW 2 SZT.

- Zestaw 2 szt. w blisterze

- Do opisywania pojemników do przechowywania produktów spożywczych

- Zmywalne

kod	szt./opak.	PLN
871546	2	12,00/24,00

24⁰⁰ 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 6⁰⁰



880050



POJEMNIK GN 1/1

kod	litry	mm	PLN
880050	28	530x325x(H)200	33,00
880067	21	530x325x(H)150	30,00
880074	14	530x325x(H)100	27,00
880036	9	530x325x(H)65	24,00



880159



POJEMNIK GN 1/2

kod	litry	mm	PLN
880159	12,5	325x265x(H)200	21,00
880166	9,5	325x265x(H)150	17,00
880173	6,5	325x265x(H)100	15,00



880258



POJEMNIK GN 1/3

kod	litry	mm	PLN
880258	7,8	325x176x(H)200	19,00
880265	5,7	325x176x(H)150	16,00
880272	4	325x176x(H)100	14,00
880289	2,5	325x176x(H)65	12,00



880371



POJEMNIK GN 1/4

kod	litry	mm	PLN
880357	5,5	265x162x(H)200	16,00
880364	4	265x162x(H)150	14,00
880371	2,8	265x162x(H)100	11,00
880388	1,8	265x162x(H)65	9,50



880456



POJEMNIK GN 1/6

kod	litry	mm	PLN
880456	3,4	176x162x(H)200	12,00
880463	2,4	176x162x(H)150	11,00
880470	1,6	176x162x(H)100	9,00
880487	1	176x162x(H)65	7,50



880555



POJEMNIK GN 1/9

kod	litry	mm	PLN
880555	1	176x108x(H)100	7,50
880562	0,6	176x108x(H)65	6,00

13⁰⁰



171882

SZCZYPCE DO SERWOWANIA

- Uchwyt pokryty kolorowym tworzywem PVC



kod	kolor	dlugość (mm)	PLN
171882	Fioletowy	250	13,00



od 5⁰⁰

881705



POKRYWKA FIOLETOWA DO POJEMNIKÓW GN

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

kod	GN	mm	PLN
881705	GN 1/1	530x325	15,00
881712	GN 1/2	325x265	9,50
881729	GN 1/3	325x176	8,00
881736	GN 1/4	265x162	6,50
881743	GN 1/6	176x162	5,50
881750	GN 1/9	176x108	5,00

826164



od 21⁵⁰

826065



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	48,00
826164	Fioletowy	GN 1/2 - 265x325x(H)12	21,50

825570



825662

od 24⁰⁰

DESKI DO KROJENIA HACCP

- Dwustronna: gładka

- Mycie wyłącznie w cyklu krótkim w profesjonalnych zmywarkach

kod	kolor	mm	PLN
825662	Fioletowy	600x400x(H)18	76,00
825570	Fioletowy	450x300x(H)12,7	24,00



12⁰⁰



880869

KLIPSY DO POJEMNIKÓW GN HACCP Z POLIPROPYLENU

- Zestaw 12 szt. w blistrze

kod	kolor	ilość szt. w opak.	PLN
880869	Fioletowy	1	12,00



842775

od 20⁰⁰

NÓŻ KUCHARSKI



kod	grubość (mm)	dlugość ostrza (mm)	dlugość (mm)	PLN
842676	2,5	180	320	21,00
842775	2,5	240	385	20,00

842270



842171



11⁰⁰

NÓŻ UNIWERSALNY



kod	grubość (mm)	dlugość ostrza (mm)	dlugość (mm)	PLN
842270	1,2	90	190	11,00
842171	1,2	100	205	11,00

16⁰⁰



842478

NÓŻ RZEŹNICZY



kod	grubość (mm)	dlugość ostrza (mm)	dlugość (mm)	PLN
842478	2,5	150	280	16,00



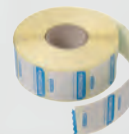
NAKLEJKI FOOD SAFETY

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

27⁰⁰



23⁰⁰



NAKLEJKI 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 szt, w rolce	ø19	23,00
850015	Wtorek	2000 szt, w rolce	ø19	23,00
850022	Środa	2000 szt, w rolce	ø19	23,00
850039	Czwartek	2000 szt, w rolce	ø19	23,00
850046	Piątek	2000 szt, w rolce	ø19	23,00
850053	Sobota	2000 szt, w rolce	ø19	23,00
850060	Niedziela	2000 szt, w rolce	ø19	23,00

NAKLEJKI 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 szt, w rolce	ø25	27,00
850084	Wtorek	1000 szt, w rolce	ø25	27,00
850091	Środa	1000 szt, w rolce	ø25	27,00
850107	Czwartek	1000 szt, w rolce	ø25	27,00
850114	Piątek	1000 szt, w rolce	ø25	27,00
850121	Sobota	1000 szt, w rolce	ø25	27,00
850138	Niedziela	1000 szt, w rolce	ø25	27,00



102⁰⁰

850190

PODAJNIK NA NAKLEJKI FOOD SAFETY NA KAŻDY DZIEŃ TYGODNIA

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

kod	mm	PLN
850190	184x142x(H)108	102,00

850176

850183

102⁰⁰

PODAJNIK NA NAKLEJKI FOOD SAFETY NA KAŻDY DZIEŃ TYGODNIA

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

kod	mm	PLN
850183	230x107x(H)95	102,00



PODAJNIK Z ZESTAWEM NAKLEJEK FOOD SAFETY NA KAŻDY DZIEŃ TYGODNIA

- Zestaw zawiera:
 - podajnik na 7 rolek naklejek
 - 7000 szt. etykiet Food Safety - po 1000 szt. na każdy dzień tygodnia
- Podajnik wykonany z tworzywa PET
- Naklejki do wielokrotnego użytku, łatwo zdejmowalne z powierzchni wykonanych z tworzyw sztucznych, metali i szkła
- Każdy dzień tygodnia oznaczony innym kolorem
- Etykieta w trzech językach: polskim, angielskim i rosyjskim
- Miejsce na wpisanie dodatkowych oznaczeń na etykietach
- Przed myciem pojemników naklejkę należy odkleić



209⁰⁰

850169

kod	mm	PLN
850169	184x142x(H)108	209,00



850152

34⁰⁰

NAKLEJKĄ FOOD SAFETY – „SPOŻYC 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 naklejek na rolce: 500 szt.
- Przed myciem pojemników naklejkę należy odkleić

kod	mm	PLN
850152	ø50	34,00



850176

52⁰⁰

PODAJNIK NA NAKLEJKI FOOD SAFETY – POJEDYNCZY

- Podajnik na 1 rolękę naklejek Food Safety o wymiarach ø25 i ø50 mm
- Zewnętrzna obudowa wykonana z ABS i polipropylenu, natomiast wnętrze – z polipropylenu
- **Sprzedawany bez naklejek**

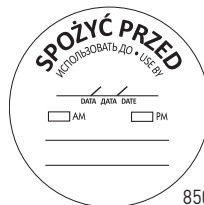
kod	mm	PLN
850176	70x140x(H)114	52,00



850206

Miejsce na etykietę 850008-850060

Produkt Продукт Имя		Data Дата	
Godzina Время Time	<input type="checkbox"/> AM <input type="checkbox"/> PM	Data Дата	
Trwałość Срок хранения Shell Life		<input type="checkbox"/> dni <input type="checkbox"/> godzin	
Osoba ПЕРАСОН Emp.			
Removable			



85014

67⁰⁰



NAKLEJKĄ FOOD SAFETY – „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 naklejek na rolce: 500 szt.
- Przed myciem pojemników naklejkę należy odkleić

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
850206	500	100x50	62,00

NAKLEJKĄ FOOD SAFETY – „SPOZYC 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 naklejek na rolce: 500 szt.
- Przed myciem pojemników naklejkę należy odkleić

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
850145	500	ø50	67,00

66⁵⁰ szt.

PLOMBA SAMOPRZYLEPNA ZABEZPIECZAJĄCA OTWÓR NA SŁOMKĘ – ZESTAW 2 ROLEK

- Ilość: 2x250 szt.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
850220	2x 250	25x175	66,50/133,00



850220

PLOMBA ZABEZPIECZAJĄCA OPAKOWANIA I POJEMNIKI – ZESTAW 2 ROLEK

- Ilość: 2x250 szt.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
850213	2x 250	25x75	32,50/65,00

32⁵⁰ szt.



850213



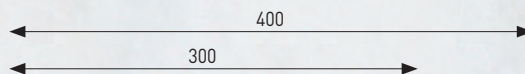
Zobacz film

DESKI DO KROJENIA HACCP

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



od 24⁰⁰



**BARDZO
TWARDY
POLIETYLEN**

DESKA DO KROJENIA HACCP 600x400

kod	kolor	mm	grubość (mm)	PLN
825600	Biały	600x400	18	76,00
825617	Czerwony	600x400	18	76,00
825624	Niebieski	600x400	18	76,00
825631	Zielony	600x400	18	76,00
825648	Brązowy	600x400	18	76,00
825655	Żółty	600x400	18	76,00
825662	Fioletowy	600x400	18	76,00

DESKA DO KROJENIA HACCP 450x300

kod	kolor	mm	grubość (mm)	PLN
825518	Biały	450x300	13	24,00
825525	Czerwony	450x300	13	24,00
825532	Niebieski	450x300	13	24,00
825549	Zielony	450x300	13	24,00
825556	Brązowy	450x300	13	24,00
825563	Żółty	450x300	13	24,00
825570	Fioletowy	450x300	13	24,00

39⁰⁰



STOJAK NA DESKI

- Na 6 desek o maks. grubości 20 mm

826201

kod	mm	PLN
826201	303x211x(H)205	39,00

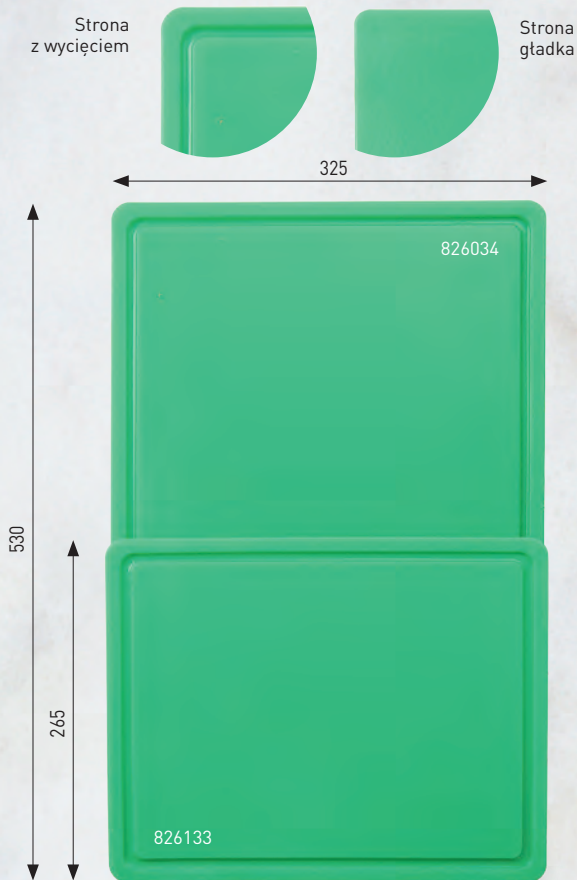


DESKI DO KROJENIA HACCP

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



Zobacz film



od **21⁵⁰**



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	48,00
826010	Czerwony	530x325	15	48,00
826027	Niebieski	530x325	15	48,00
826034	Zielony	530x325	15	48,00
826041	Brązowy	530x325	15	48,00
826058	Żółty	530x325	15	48,00
826065	Fioletowy	530x325	15	48,00

DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/2

- Jedna strona gładka, druga strona z wycięciem

kod	kolor	mm	grubość (mm)	PLN
826102	Biały	260x320	12	21,50
826119	Czerwony	260x320	12	21,50
826126	Niebieski	260x320	12	21,50
826133	Zielony	260x320	12	21,50
826140	Brązowy	260x320	12	21,50
826157	Żółty	260x320	12	21,50
826164	Fioletowy	260x320	12	21,50
826171	Czarny	260x320	12	24,00 NEW



826676



NEW

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

35⁰⁰ szt.

kod	grubość (mm)	mm	szt./opak.
826676	10	530x325	35,00/210,00

do cen należy doliczyć VAT 23%



**BARDZO
TWARDY
POLIETYLEN**

39⁰⁰

DESKA DO KROJENIA PERFECT CUT

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

Wytłoczona miarka na powierzchni deski ułatwia krojenie na idealnie równe kawatki

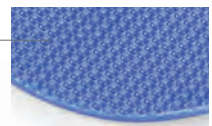
kod	kolor	mm	PLN
826409	□ Biały	500x380x(H)12	39,00
826416	■ Czerwony	500x380x(H)12	39,00
826423	■ Niebieski	500x380x(H)12	39,00
826430	■ Zielony	500x380x(H)12	39,00
826447	■ Brązowy	500x380x(H)12	39,00
826454	■ Żółty	500x380x(H)12	39,00



Elastyczne



Dolna powierzchnia antypoślizgowa



826300

od **4⁷⁰** szt.



826324

8²⁰ 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 przetozienie pokrojonych produktów, np. do garnka
- Bardzo lekkie i łatwe w przechowywaniu

kod	mm	szt./opak.
826300	380x305x(H)1	6,00/36,00
826331	300x200x(H)1	4,70/28,20

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 przetozienie pokrojonych produktów, np. do garnka
- Bardzo lekkie i łatwe w przechowywaniu

kod	mm	szt./opak.
826324	305x455x(H)2	8,20/49,20

DESKI DO KROJENIA UNIWERSALNE

od **63⁰⁰**



826379

DESKA DO KROJENIA UNIWERSALNA

- Wykonana z polietylenu HDPE
- Antypoślizgowe nóżki
- Kolor biały

kod	mm	PLN
826379	450x300x(H)20	63,00
826386	500x350x(H)18	82,00
826393	600x400x(H)20	124,00

42⁰⁰



826362

DESKA DO KROJENIA UNIWERSALNA Z WYCIĘCIEM

- Wykonana z polietylenu HDPE
- Antypoślizgowe nóżki
- Kolor biały

kod	mm	PLN
826362	355x250x(H)15	42,00

od **9⁰⁰**



826485

826348

DESKA DO KROJENIA UNIWERSALNA Z UCHWYTEM

- Wykonana z polietylenu HDPE
- Dwustronna, gładka

kod	kolor	mm	grubość (mm)	PLN
826485	Czarny	300x200	10	14,00
826348	Biały	250x150	10	9,00
826478	Czarny	250x150	10	9,00
826355	Biały	300x200	10	18,00



506912

506905

DESKA DREWNIANA

- Wykonana z klejonego drewna
- Z uchwytemi

od **65⁰⁰**

kod	-	mm	PLN
506905	GN 1/1	530x325x(H)45	123,00
506912	GN 1/2	265x325x(H)45	65,00



598047



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

9⁰⁰

kod	mm	PLN
598047	1500x300	9,00



505151

79⁰⁰

DESKA DO KROJENIA CHLEBA Z WYJMOWANĄ KRATKĄ

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

kod	mm	PLN
505151	480x325x(H)25	79,00



561096

Wygodne uchwyty od spodu

DESKA DO KROJENIA

- Wykonana z drewna bukowego
- Wygodne uchwyty od spodu deski

42⁰⁰

kod	mm	PLN
561096	370x215x(H)22	42,00

DESKA DWUSTRONNA

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

kod	mm	PLN
505403	530x325x(H)18	56,00

DESKA DO KROJENIA

- Wykonana z drewna bukowego
- Z wycięciem

kod	mm	PLN
505205	390x230x(H)16	25,00

DESKA DO KROJENIA CHLEBA

- Wykonana z drewna bukowego

kod	mm	PLN
505007	340x200x(H)14	19,00



505403

Strona gładka z wycięciem

Strona ryflowana



56⁰⁰

505403



25⁰⁰

505205



19⁰⁰

505007



19⁰⁰

505106

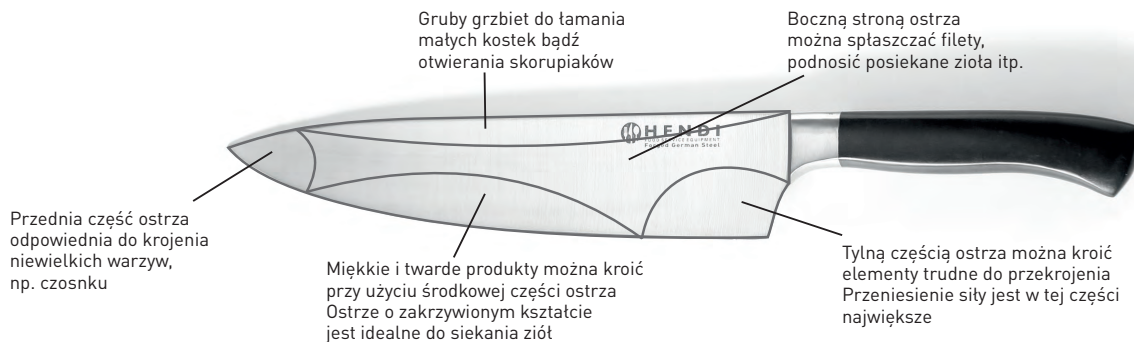


NOŻE PROFI LINE

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



od **44⁰⁰**



NOŻ KUCHARSKI

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
844205	3,3	250	390	98,00

NOŻ KUCHARSKI

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
844212	3,3	200	335	94,00

NOŻ UNIWERSALNY

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
844250	2	150	265	83,00

NOŻ RZEŹNICZY

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
844311	2,7	250	380	83,00

NOŻ RZEŹNICZY

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
844304	2,6	200	332	94,00

NOŻ DO FILETOWANIA

- Giętki

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
844267	2	150	270	67,00

NOŻ DO OBIERANIA

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
844236	1,9	90	195	44,00



OSTRZAŁKA DIAMENTOWA

- Owalna

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
844403	310	450	100,00



NÓŻ DO SZYNKI I ŁOSOSIA

- Giętki

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
844328	2,6	300	430	104,00



NÓŻ DO CHLEBA

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
844298	2,4	215	340	79,00



NÓŻ DO CHLEBA

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
844281	2,4	215	340	94,00



TASAK

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
844342	4	170	295	99,00



TASAK

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
844335	3	165	300	111,00



NÓŻ SANTOKU

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
844274	3	180	310	98,00



WIDELEC DO MIĘSA

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
844229	9	150	285	62,00



79⁰⁰

TORBA NA NOŻE

- Pasuje do 10 noży o maks. długości 450 mm
- Dodatkowe osłony 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

856277

kod	mm	PLN
856277	510x50x(H)170	79,00

579⁰⁰



STERYLIZATOR DO NOŻY HENDI 14

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

kod	V	W	mm	PLN
281246	230	25	510x160x(H)610	579,00



Zobacz film



281246

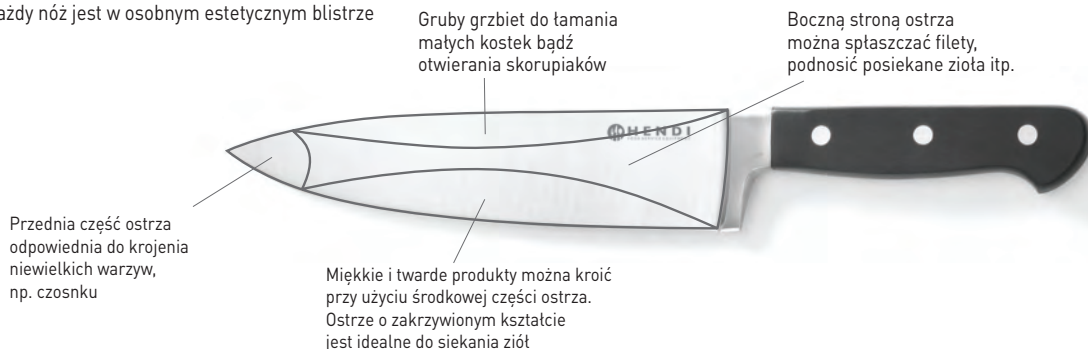


NOŻE KITCHEN LINE

- 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 rękojści uniemożliwia gromadzenie się resztek w miejscach łączenia z ostrzem
- Bezpieczna, wyprofilowana rękojeść
- Każdy nóż jest w osobnym estetycznym blisterze



od **18⁰⁰**



NOŻ KUCHARSKI

kod	dlugość ostrza (mm)	dlugość (mm)	PLN
781319	200	340	42,00



NOŻ KUCHARSKI

kod	dlugość ostrza (mm)	dlugość (mm)	PLN
781357	150	285	31,00



NOŻ RZEŹNICZY

kod	dlugość ostrza (mm)	dlugość (mm)	PLN
781340	200	330	31,00



NOŻ DO FILETOWANIA

kod	dlugość ostrza (mm)	dlugość (mm)	PLN
781371	150	285	25,00



NOŻ DO CHLEBA

kod	dlugość ostrza (mm)	dlugość (mm)	PLN
781333	210	335	31,00



NOŻ DO JARZYN

kod	dlugość ostrza (mm)	dlugość (mm)	PLN
781388	125	240	18,00



NOŻ DO OBIERANIA

kod	dlugość ostrza (mm)	dlugość (mm)	PLN
781395	90	200	18,00



NOŻYCE DO DROBNI

kod	dlugość ostrza (mm)	dlugość (mm)	PLN
781401	140	260	36,00



WIDELEC DO MIĘSA

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
781364	175	290	30,00

TASAK

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
781302	180	300	57,00

NÓŻ DO SZYNKI I ŁOSOSIA

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
781326	215	350	31,00

OSTRZAŁKA

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
781418	230	350	18,00



78⁰⁰

6 noży
(max dt. 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



154⁰⁰

17 noży
(max dt. 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



79⁰⁰

10 noży
(max dt. 450 mm)

856277

TORBA NA NOŻE

- Pasuje do 10 noży o maks. długości 450 mm
- Dodatkowe osłony 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
856383	450x70x(H)110	78,00

kod	mm	PLN
856390	500x120x(H)225	154,00

kod	mm	PLN
856277	510x50x(H)170	79,00

LISTWA MAGNETYCZNA Z Haczykami

- 2 magnetyczne paski
- Cena nie obejmuje noży

kod	-	mm	PLN
820209	3	340	21,00
820308	5	470	28,00
820407	6	625	36,00

od **21⁰⁰**

820209



820308



820407





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



NOŻE VICTORINOX FIBROX

- Ostrze ze stali nierdzewnej walcowanej
- Rękojeść z poliamidu

kod	lp.	nazwa	dl. ostrza (mm)	PLN
5.2003.15	1	Noż kuchenny, szerokie ostrze	150	78,00
5.2003.19	2	Noż kuchenny, szerokie ostrze	190	110,00
5.2003.25	3	Noż kuchenny, szerokie ostrze	250	147,00
5.2063.20	4	Noż szefa kuchni	200	135,00
5.2533.21	5	Noż do chleba, ząbkowany	210	98,00
5.2933.26	6	Noż cukierniczy, ząbkowany	260	131,00
5.3703.16	7	Noż do filetowania	160	79,00
5.3763.20	8	Noż do filetowania, wąskie ostrze	200	95,00

od 51⁰⁰



kod	lp.	nazwa	dl. ostrza (mm)	PLN
5.3813.18	9	Noż do filetowania, bardzo giętki	180	106,00
5.6303.15	10	Noż do trybowania, sztywne ostrze, czarny	150	74,00
5.6603.15	11	Noż do trybowania wąskie, wygięte ostrze, czarny	150	71,00
5.6413.15	12	Noż do trybowania, wąskie, giętkie ostrze, czarny	150	71,00
7.8033	13	Ostrzałka stalowa, okrągła	230	51,00
5.4063.18	14	Noż Szefa kuchni, styl chiński	180	192,00



NOŻE VICTORINOX FORGED GRAND MAITRE

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

od **204⁰⁰**

 **VICTORINOX**



kod	lp.	nazwa	dł. ostrza (mm)	PLN
7.7203.08G	1	Kuty nóż do jarzyn, wąski	80	204,00
7.7203.12G	2	Kuty nóż do steków, gładki	120	228,00
7.7203.12WG	3	Kuty nóż do steków, ząbkowany	120	228,00
7.7203.15G	4	Kuty nóż kuchenny, wąski	150	285,00
7.7213.20G	5	Kuty nóż do filetowania, giętki	200	334,00
7.7223.26G	6	Kuty nóż do plastowania, ryflowany	260	414,00

kod	lp.	nazwa	dł. ostrza (mm)	PLN
7.7233.15G	7	Kuty widelec szefa kuchni	150	277,00
7.7303.08G	8	Kuty nóż do jarzyn, zagięty	80	200,00
7.7303.15G	9	Kuty nóż do trybowania, wąski	150	285,00
7.7303.17G	10	Kuty nóż Santoku	170	356,00
7.7403.20G	11	Kuty nóż szefa kuchni, szeroki	170	383,00
7.7433.23G	12	Kuty nóż do chleba, ząbkowany	230	366,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

**NOŻE VICTORINOX SWISS CLASSIC**

- Wykonane ze stali nierdzewnej walcowanej
- Rękojeść z polipropylenu

od **13⁰⁰****VICTORINOX**

kod	lp.	nazwa	dł. ostrza (mm)	PLN
6.8003.19B	1	Nóż do siekania	190	112,00
6.8063.20B	2	Nóż do siekania	200	143,00
6.8503.17B	3	Nóż Santoku	170	120,00
6.8523.17B	4	Nóż Santoku z karbowaną krawędzią	170	155,00
6.8633.21B	5	Nóż do chleba	210	109,00

kod	lp.	nazwa	dł. ostrza (mm)	PLN
6.8633.26B	6	Nóż do ciasta	260	143,00
6.7403	7	Nóż do obierania, czarny	80	13,00
6.7433	8	Nóż do obierania, ząbkowane ostrze, czarny	80	13,00
6.7863.13B	9	Nóż do masta i sera, czarny	130	69,00

LINIA VICTORINOX SWISS CLASSIC**VICTORINOX****18⁰⁰**

kod	lp.	nazwa	PLN
7.6072	1	J-star Obieraczka aluminiowa	20,00
7.6070	2	Rex obieraczka aluminiowa	12,50
7.6070.7	3	Rapid obieraczka aluminiowa	9,00
7.6079.8	4	Obieraczka uniwersalna, pozioma, żółta	18,00
7.6079.4	5	Obieraczka uniwersalna, pozioma, zielona	18,00
7.6079.1	6	Obieraczka do pomidorów i kiwi, ząbkowane ostrze, czerwona	18,00

kod	lp.	nazwa	PLN
7.6079	7	Obieraczka do pomidorów i kiwi, ząbkowane ostrze, czarna	18,00
7.6075.8	8	Obieraczka uniwersalna, ząbkowane ostrze, żółta	18,00
7.6075.4	9	Obieraczka uniwersalna, ząbkowane ostrze, zielona	18,00
7.6075.1	10	Obieraczka uniwersalna, ząbkowane ostrze, czerwona	18,00
7.6075	11	Obieraczka uniwersalna, ząbkowane ostrze, czarna	18,00



VICTORINOX

od 14⁰⁰

kod	lp.	kolor	dt. ostrza (mm)	PLN
6.7501	1	czerwony	60	14,00
6.7503	2	czarny	60	14,00
6.7601	3	czerwony	80	14,00
6.7603	4	czarny	80	14,00
6.7606.L114	5	zielony	80	14,00
6.7606.L118	6	żółty	80	14,00
6.7636.L114	7	zielony	80	14,00
6.7636.L118	8	żółty	80	14,00
6.7701	9	czerwony	100	18,00
6.7703	10	czarny	100	18,00
6.7706.L114	11	zielony	100	18,00
6.7706.L118	12	żółty	100	18,00

kod	lp.	kolor	dt. ostrza (mm)	PLN
6.7731	13	czerwony	100	18,00
6.7733	14	czarny	100	18,00
6.7736.L4	15	zielony	100	18,00
6.7736.L8	16	żółty	100	18,00
6.7831	17	czerwony	110	18,00
6.7833	18	czarny	110	18,00
6.7836.L114	19	zielony	110	18,00
6.7836.L118	20	żółty	110	18,00
6.7861	21	czerwony	110	20,00
6.7863	22	czarny	110	20,00
6.7936.12L4	23	zielony	120	28,00
6.7936.12L8	24	żółty	120	28,00
6.7933.12B	25	czarny	120	56,00

od 17⁰⁰

kod	lp.	nazwa	mm	PLN
7.6344	1	Nożyce do drobiu, czarne	250	147,00
7.6350	2	Nożyce ze stali nierdzewnej	250	334,00
7.6363.3	3	Nożyce kuchenne	200	55,00
7.6857.3	4	Otwieracz do butelek i puszek	200	51,00
7.6912.3	5	Otwieracz PET	200	17,00
7.6924	6	Korkociąg z nożykiem do folii	200	49,00



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

TRAMONTINA

NEW



od **91⁰⁰**



kod	lp.	nazwa	dł. ostrza [mm]	PLN
24000103	1	Nóż Century do obierania	80	91,00
24010104	2	Nóż Century do obierania	100	91,00
24006106	3	Nóż Century do trybowania	150	146,00
24009108	4	Nóż Century do pieczywa	200	146,00
24010106	5	Nóż Century do wędlin	150	128,00
24010108	6	Nóż Century do wędlin	200	146,00
24010110	7	Nóż Century do wędlin	250	164,00
24011106	8	Nóż szefa kuchni Century	150	164,00

kod	lp.	nazwa	dł. ostrza [mm]	PLN
24011108	9	Nóż szefa kuchni Century	200	201,00
24011110	10	Nóż szefa kuchni Century	250	219,00
24013110	11	Nóż Century do plastrowania wędlin	250	164,00
24016100	12	Widelec Century do mięs		182,00
24017110	13	Ostrzałka Century	250	109,00
24020105	14	Nóż Century Santoku do siekania i rozdrabniania	130	146,00
24020107	15	Nóż Century Santoku do siekania i rozdrabniania	180	182,00

NEW

256⁰⁰

ZESTAW SZTUĆCÓW CENTURY 2-ELEMENTOWY

- Zestaw zawiera: nóż kuchenny (20 cm) i widelec do mięs

kod	PLN
24099017	256,00



NEW

435⁰⁰

ZESTAW NOŻY CENTURY, 3-ELEMENTOWY

kod	PLN
24099037	435,00



24099017



24099037

od **44⁰⁰**

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	49,00
29810080	2	Nóż kuchenny Churrasco	200	57,00
29810077	3	Nóż Churrasco do mięsa	200	58,00
29810083	4	Nóż Churrasco do mięsa	200	62,00
29810086	5	Widelec Churrasco do mięsa	306	44,00

NEW

TRAMONTINA



od **9⁰⁰**

NOŻE DO OBIERANIA OWOCÓW

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

kod	lp.	nazwa	mm	PLN
841242	1		90x15x(H)19	9,50
841259	2	ząbkowany	90x15x(H)19	11,50
841266	3	ząbkowany, ostrze spiczaste	90x15x(H)19	9,00
841273	4	ząbkowany, ostrze spiczaste	90x15x(H)19	11,00

8⁰⁰



841181

NOŻ DO OBIERANIA WARZYW I OWOCÓW

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

kod	mm	PLN
841181	60x15x(H)16	8,00

14⁰⁰
szt.



841280



841457

9⁰⁰
szt.

ZESTAW 4 NOŻY DO OBIERANIA WARZYW I OWOCÓW

- Ostrze wykonane jest ze stali nierdzewnej DIN 1.4116

kod	szt./opak.
841280	14,00/56,00

ZESTAW 4 NOŻY DO CARWINGU

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

kod	mm	szt./opak.
841457	90, 55, 80, 65	9,00/36,00



841198

NOŻ DO OBIERANIA POMIDORÓW

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

kod	mm	PLN
841198	ząbkowany 110x15x(H)19	11,50

NOŻYKI HACCP DO OBIERANIA, ZESTAW 6 SZT.

- Uchwyt wykonany z polipropylenu, zgodnie z normami HACCP

od **6⁵⁰** szt.

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	6,50/39,00



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	7,00/42,00

10⁰⁰

841105



841112



841129



841136

11⁰⁰**NOŻYKI DO OBIERANIA**

- Wysoka jakość wykonania

- Wyprodukowane w Niemczech

**NOŻYK DO OBIERANIA**

kod		długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
841105	prosty	75	180	10,00
841112	szpiczasty	87	190	10,00
841129	z wygiętym ostrzem	60	165	10,00

NOŻYK DO POMIDORÓW

- Uchwyt z polipropylenu

- Wyprodukowany w Niemczech



kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
841136	110	215	11,00

12⁰⁰

841020

NOŻYK DO OBIERANIA

- Drewniany uchwyt

- Wyprodukowany w Niemczech



kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
841020	60	165	12,00



841228

8⁰⁰**OBIERAK**

- Model poprzeczny



kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
841228	50	110	8,00

7⁰⁰

841235

OBIERAK

- Z ruchomym ostrzem



kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
841235	50	150	7,00

NOŻE PROFI

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

od **38⁰⁰**



kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dt. ostrza (mm)	PLN
840238	1	nóż do krojenia chleba, ząbkowany	2,5	225	42,00
840252	2	nóż do mięsa	3	165	40,00
840269	3	nóż do mięsa	3	190	41,00
840276	4	nóż do mięsa	3	210	42,00
840245	5	nóż do mięsa	3	145	38,00

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dt. ostrza (mm)	PLN
840337	6	nóż kucharski	3	300	72,00
840320	7	nóż kucharski, szlif kulowy	3	230	66,00
840306	8	nóż kucharski, szlif kulowy	3	210	63,00
840313	9	nóż kucharski	3	230	62,00
840290	10	nóż kucharski	3	210	59,00
840283	11	nóż kucharski	3	190	56,00

NOŻE GASTRO

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

od **38⁰⁰**



kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dt. ostrza (mm)	PLN
840368	1	nóż do krojenia mięsa	3	190	41,00
840344	2	nóż do krojenia mięsa	3	145	38,00
840351	3	nóż do krojenia mięsa	3	165	40,00
840375	4	nóż do krojenia mięsa	3	210	43,00
840382	5	nóż do krojenia mięsa, szlif kulowy	3	210	47,00
840399	6	nóż do trybowania i filetowania mięsa, zakrzywiony	3	210	52,00
840405	7	nóż do trybowania i filetowania mięsa, zakrzywiony	3	210	59,00

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dt. ostrza (mm)	PLN
840436	1	nóż kucharski, szlif kulowy	3	210	62,00
840412	2	nóż kucharski	3	190	52,00
840429	3	nóż kucharski	3	210	56,00
840443	4	nóż kucharski	3	230	60,00
840450	5	nóż kucharski, szlif kulowy	3	230	66,00
840467	6	nóż kucharski	3	300	72,00
840474	7	nóż kucharski, Santoku	3	180	49,00
840481	8	nóż kucharski, Santoku, szlif kulowy	3	180	56,00

**NOŻE DUO**

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

od **19⁰⁰**

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
840504	1	nóż do obierania uniwersalny	1,5	90	19,00
840511	2	nóż do obierania uniwersalny	1,5	120	21,00
840498	3	nóż do obierania warzyw	1,5	130	21,00
840528	4	nóż kuchenny	2	155	24,00
840535	5	nóż kuchenny	2	175	26,00
840658	6	nóż kucharski	3	230	56,00
840641	7	nóż kucharski	3	210	51,00
840573	8	nóż do trybowania	3	125	35,00
840580	9	nóż do trybowania	3	165	38,00
840597	10	nóż do trybowania	3	165	40,00
840603	11	nóż do krojenia mięsa	3	210	42,00
840610	12	nóż do krojenia	2,5	160	35,00

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
840627	13	nóż do krojenia	2,5	220	37,00
840634	14	nóż do krojenia	2,5	250	38,00
840702	15	nóż do szynki, ząbkowany	3	360	84,00
840665	16	nóż do filetowania ryb	1,5	240	35,00
840696	17	nóż do ryb	2	350	56,00
840672	18	nóż do produktów delikatesowych	2	300	56,00
840689	19	nóż do produktów delikatesowych	2	350	63,00
840566	20	nóż do sera	2	175	26,00
840542	21	nóż do krojenia chleba, ząbkowany	2	175	35,00
840559	22	nóż do krojenia chleba, ząbkowany	2	230	41,00
840719	23	tasak		210	84,00

NOŻE SUPERIOR

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



od **31⁰⁰**



kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
841358	1	nóż kucharski	3	190	49,00
841365	2	nóż kucharski	3	210	51,00
841372	3	nóż kucharski	3	230	53,00
841310	4	nóż do krojenia mięsa	3	190	36,00
841327	5	nóż do krojenia mięsa	3	210	38,00
841334	6	nóż do krojenia mięsa	3	250	49,00



kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
841297	7	nóż do krojenia mięsa	3	145	31,00
841303	8	nóż do krojenia mięsa	3	165	33,00
841341	9	nóż do krojenia mięsa	3	300	54,00
841402	10	nóż do kebabu, gładki	3	550	84,00
841396	11	nóż do kebabu, gładki	3	500	76,00
841389	12	nóż do kebabu, gładki	3	450	73,00



245⁰⁰

ZESTAW 7-ELEMENTOWY: 5 NOŻY DELUXE, OSTRZAŁKA I POKROWIEC

kod	PLN
841440	245,00



od **103⁰⁰**



OSTRZAŁKA DO NOŻY MASATLAR

- Uchwyt z polipropylenu
- Zawieszka

kod	-	długość ostrza (mm)	PLN
820018	okrągła	300	103,00
820001	owalna	300	134,00
820025	płaska	300	151,00

**NOŻE ECCO**

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

od **14⁰⁰**

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
840726	1	nóż uniwersalny	1,5	120	14,00
840733	2	nóż do steków, ząbkowany	1,5	120	17,00
840788	3	nóż kuchenny	2,5	190	31,00
840795	4	nóż kuchenny	2,5	210	34,00
840801	5	nóż kuchenny	2,5	230	36,00
840740	6	nóż do krojenia mięsa	2	145	22,00
840757	7	nóż do krojenia mięsa	2	165	23,00
840764	8	nóż do krojenia mięsa	2	190	25,00
840771	9	nóż do krojenia mięsa	2,5	210	27,00
840849	10	nóż do kebabu	2	500	67,00
840856	11	nóż do kebabu	2	550	71,00
840825	12	nóż do szynki, ząbkowany	2	300	47,00
840832	13	nóż do szynki, ząbkowany	2	350	49,00
840818	14	nóż do cebuli	2	190	31,00

od **31⁰⁰****NOŻE RZEŹNICZE**

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

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
840122	1	nóż do trybowania i filetowania mięsa, zakrzywiony	3	120	39,00
840139	2	nóż do trybowania i filetowania mięsa, zakrzywiony	3	150	42,00
840146	3	nóż do trybowania i filetowania mięsa	3	135	31,00
840177	4	nóż do trybowania i filetowania mięsa	3	260	60,00
840184	5	nóż do trybowania i filetowania mięsa, zakrzywiony	3	250	60,00



209⁰⁰

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	209,00

NOŻ 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

NEW



979907

24⁰⁰



kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
979907	198	333	24,00



NOŻE GREEN LINE

- 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 **20⁰⁰**

NÓŻ DO OBIERANIA Z WYGIĘTYM OSTRZEM



kod	dlugość ostrza (mm)	dlugość (mm)	PLN
843802	70	175	21,00

NÓŻ DO KROJENIA CHLEBA

- Z ząbkowanym ostrzem



kod	dlugość ostrza (mm)	dlugość (mm)	PLN
843352	100	205	20,00

NÓŻ DO STEKÓW



kod	dlugość ostrza (mm)	dlugość (mm)	PLN
843819	120	220	22,00

NÓŻ DO WARZYW



kod	dlugość ostrza (mm)	dlugość (mm)	PLN
843826	110	215	22,00

NÓŻ KUCHENNY



kod	dlugość ostrza (mm)	dlugość (mm)	PLN
843833	140	260	34,00

NÓŻ KUCHENNY



kod	dlugość ostrza (mm)	dlugość (mm)	PLN
843840	160	280	36,00

NÓŻ KUCHENNY



kod	dlugość ostrza (mm)	dlugość (mm)	PLN
843857	180	305	40,00

NÓŻ KUCHENNY



kod	dlugość ostrza (mm)	dlugość (mm)	PLN
843864	200	325	43,00

NÓŻ RZEŹNICZY



kod	dlugość ostrza (mm)	dlugość (mm)	PLN
843338	200	335	54,00

NÓŻ DO CHLEBA

- Z ząbkowanym ostrzem



kod	dlugość ostrza (mm)	dlugość (mm)	PLN
843314	230	355	43,00

NÓŻ DO CHLEBA



kod	dlugość ostrza (mm)	dlugość (mm)	PLN
843888	260	380	43,00

NÓŻ DO CHLEBA



kod	dlugość ostrza (mm)	dlugość (mm)	PLN
843895	300	415	48,00

NÓŻ DO PIECZENI



kod	dlugość ostrza (mm)	dlugość (mm)	PLN
843901	230	345	43,00

NÓŻ DO SZYNKI WĄSKI



kod	dlugość ostrza (mm)	dlugość (mm)	PLN
843345	290	415	51,00

NÓŻ DO SZYNKI I ŁOSOSIA



kod	dlugość ostrza (mm)	dlugość (mm)	PLN
843918	280	415	48,00

NÓŻ DO CIASTA



kod	dlugość ostrza (mm)	dlugość (mm)	PLN
843925	240	360	58,00

TASAK



kod	dlugość ostrza (mm)	dlugość (mm)	PLN
843932	200	325	84,00

NÓŻ SZEFA KUCHNI



kod	dlugość ostrza (mm)	dlugość (mm)	PLN
843307	220	360	55,00

NÓŻ SZEFA KUCHNI



kod	dlugość ostrza (mm)	dlugość (mm)	PLN
843949	260	400	65,00

NÓŻ DO KROJENIA



kod	dlugość ostrza (mm)	dlugość (mm)	PLN
843956	260	400	73,00

NÓŻ DO KROJENIA



kod	dlugość ostrza (mm)	dlugość (mm)	PLN
843963	300	440	80,00

NÓŻ DO ODDZIELANIA KOŚCI



kod	dlugość ostrza (mm)	dlugość (mm)	PLN
843987	130	255	42,00

NÓŻ DO ODDZIELANIA KOŚCI



kod	dlugość ostrza (mm)	dlugość (mm)	PLN
843994	160	388	43,00

NÓŻ DO FILETOWANIA RYB GIĘTKI



kod	dlugość ostrza (mm)	dlugość (mm)	PLN
843321	210	330	46,00



513705



Zobacz film

LISTWA DO BONÓW

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

kod	dlugość (mm)	PLN
513712	915	50,00
513705	615	27,00

od 27⁰⁰



NAJWYŻSZA
JAKOŚĆ

od 87⁰⁰

od 54⁰⁰



Zobacz film



NOŻE TITAN EAST

- Noże w stylu azjatyckim
- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Uchwyt z drzewa różanego



NOŻE JAPŌŃSKIE

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



kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	PLN
840191	1	Nóż kucharski	3	160	87,00
841419	2	Nóż do warzyw	3	160	87,00
841433	3	Nóż do sushi Yanagiba	3	300	119,00
841426	4	Nóż do sushi Yanagiba	3	230	103,00

kod	lp.	nazwa	grubość (mm)	dł. ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
845059	1	Nóż Sashimi	4	210	340	64,00
845042	2	Nóż Sashimi	4	240	370	71,00
845028	3	Nóż Nakiri	4	180	325	71,00
845035	4	Nóż Santoku	4	165	295	54,00

NOŻE STANDARD – UNIWERSALNE, W KOLORZE CZARNYM

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

10⁰⁰



SZLIF KULOWY
- krojenie bez przywierania



Zobacz film

NOŻ UNIWERSALNY

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
842201	1,2	90	200	10,00

NOŻ UNIWERSALNY

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
842102	1,2	100	210	9,00

NOŻ DO MIĘSA

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
842409	2,5	150	290	14,00

NOŻ KUCHARSKI

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
842607	2,5	180	320	18,00

NOŻ KUCHARSKI

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
842706	2,5	240	380	21,00

NOŻ DO SZYNKI I KEBABA

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
842904	1,7	350	490	28,00

NOŻ DO CHLEBA

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
843000	1,5	250	380	17,00

NOŻ DO CHLEBA

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
843109	1,5	300	430	18,00

NOŻ RZEŹNICZY

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
844427	2,5	200	330	18,00

NOŻ RZEŹNICZY

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
844410	2,5	250	380	20,00

NOŻ DO ODDZIELANIA KOŚCI

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
844441	1,8	150	280	16,00

NOŻ DO FILETOWANIA

kod	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
844434	1,8	150	260	15,00

OSTRZAŁKA

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
781418	230	350	18,00

**NOŻE HACCP**

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



Zobacz film

od 9⁰⁰SZLIF KULOWY
- krojenie
bez przywieraniaSZLIF KULOWY
- krojenie
bez przywierania**NOŻE HACCP W KOLORZE BRĄZOWYM
- DO WĘDLIN I GOTOWANYCH MIĘS**

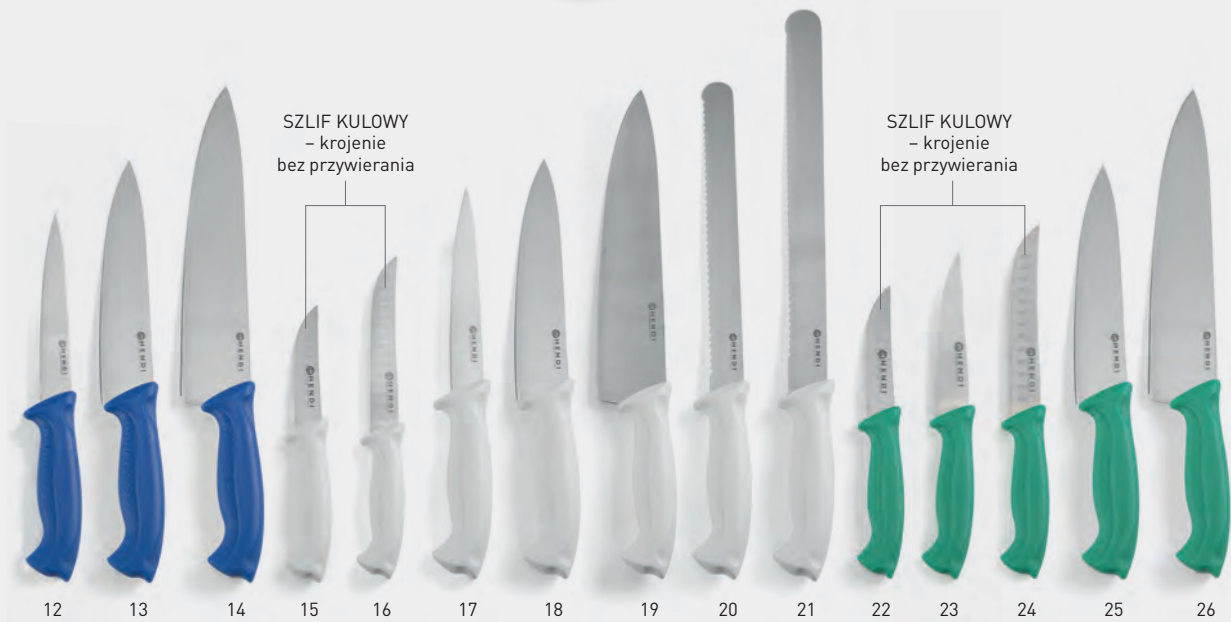
kod	nazwa	długość ostrza/noża (mm)	grubość (mm)	PLN
842669	1 Nóż kucharski	180/320	2,5	18,00
842799	2 Nóż kucharski	240/385	2,5	20,00
842966	3 Nóż do szynki i tososia	350/490	1,7	28,00

**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	14,00
842522	5 Nóż do filetowania	150/300	0,9	12,00
842621	6 Nóż kucharski	180/320	2,5	17,00
842720	7 Nóż kucharski	240/385	2,5	20,00
842928	8 Nóż do szynki i tososia	350/490	1,7	28,00

**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	12,00
842638	10 Nóż kucharski	180/320	2,5	17,00
842737	11 Nóż kucharski	240/385	2,5	20,00



NOŻE HACCP W KOLORZE NIEBIESKIM – DO RYB

kod	nazwa	długość ostrza/hoza (mm)	grubość (mm)	PLN
842546	12 Nóż do filetowania	150/300	0,9	12,00
842645	13 Nóż kucharski	180/320	2,5	17,00
842744	14 Nóż kucharski	240/385	2,5	20,00



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

kod	nazwa	długość ostrza/hoza (mm)	model	grubość (mm)	PLN
842256	15 Nóż uniwersalny	90/190	krótki	1,2	10,00
842355	16 Nóż uniwersalny	130/230	długi	1,2	11,00
842553	17 Nóż do filetowania	150/300		0,9	13,00
842652	18 Nóż kucharski	180/320		2,5	17,00
842751	19 Nóż kucharski	240/385		2,5	20,00
843055	20 Nóż do chleba	250/385		1,5	17,00
843154	21 Nóż do chleba	300/430		1,5	18,00



NOŻE HACCP W KOLORZE ZIELONYM – DO WARZYW I OWOCÓW

kod	nazwa	długość ostrza/hoza (mm)	model	grubość (mm)	PLN
842218	22 Nóż uniwersalny	90/190	krótki	1,2	10,00
842119	23 Nóż uniwersalny	100/205	ząbkowany	1,2	9,00
842317	24 Nóż uniwersalny	130/230	długi	1,2	11,00
842614	25 Nóż kucharski	180/320		2,5	17,00
842713	26 Nóż kucharski	240/385		2,5	20,00



GRAFEN

RESTAURANT EQUIPMENT

Ekspresy do kawy



Zmywarki



Piece konwekcyjno-parowe
Obróbka termiczna



Chłodnictwo
Szafy do sezonowania mięs



Koncept Pizza



Obróbka mechaniczna

ul. Firmowa 12, 62-023 Robakowo
tel. 61 658 70 52, fax 61 658 70 01
e-mail: info@grafen.com, www.grafen.com



36⁰⁰

856314

NOŻYCE DO DROBIU

- Wykonane ze stali węglowej
- Z miękkim uchwytem

kod	dlugość (mm)	PLN
856314	240	36,00



23⁰⁰

856307

NOŻYCE KUCHENNE UNIWERSALNE

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

kod	dlugość (mm)	PLN
856307	200	23,00



otwieracz



856284

29⁰⁰

NOŻYCE KUCHENNE Z MIĘKKIM UCHWYTEM

- Rozkładane
- Z miękkim uchwytem
- Łatwe w czyszczeniu

kod	dlugość (mm)	PLN
856284	225	29,00



43⁰⁰

556641



RĘKAWICE ANTYPRZECIĘCIOWE - 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	43,00



136⁰⁰

556665



RĘKAWICE ANTYPRZECIĘCIOWE

- Zestaw składa się z 2 rękawic: bawełnianej rękawicy wewnętrznej i zewnętrznej rękawicy odpornej na przecięcia wykonanej ze stali nierdzewnej, dopuszczonej do kontaktu z żywnością
- Pasują na prawą i lewą rękę

kod	-	dlugość (mm)	PLN
556672	rozmiar L	330	136,00
556665	rozmiar M	305	136,00



18⁰⁰

781913



NÓZ DO OSTRYG

kod	dlugość (mm)	PLN
781913	170	18,00



9⁰⁰

781920



NÓZ DO OSTRYG PROSTY

kod	dlugość (mm)	PLN
781920	160	9,00



13⁰⁰

844458



NÓZ DO OSTRYG DŁUGI

kod	dlugość (mm)	PLN
844458	215	13,00



Zobacz film

**NOŻ DEKORACYJNY DO CYTRUSÓW**

kod	długość (mm)	PLN
856031	155	16,00

**NOŻ DO CYTRUSÓW**

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856185	100	210	21,00

**WYDRAŻACZ DO WARZYW**

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856086	110	220	18,00

**NOŻ DO OBIERANIA CYTRUSÓW**

kod	długość (mm)	PLN
856055	175	14,00

**NOŻ DEKORACYJNY DO KULEK
- POJEDYNCZY, OWALNY**

kod	ø	długość (mm)	PLN
856017	ø26	160	18,00

**NOŻ DEKORACYJNY DO KULEK
- POJEDYNCZY, KARBOWANY**

kod	ø	długość (mm)	PLN
856024	ø22	150	14,00

**NOŻ DEKORACYJNY DO KULEK
- PODWÓJNY**

kod	-	długość (mm)	PLN
856000	ø 22-25 mm	165	20,00

**NOŻ DEKORACYJNY KANAŁOWY**

kod	długość (mm)	PLN
856048	155	13,00

**WYDRAŻACZ DO JABŁEK**

kod	ø	długość (mm)	PLN
856079	ø20	215	13,00

**RADEŁKO DO CIASTA
Z FAŁOWANYM OSTRZEM**

kod	ø	długość (mm)	PLN
856154	ø60	188	15,00

**NOŻ DEKORACYJNY DO MASŁA
- Z ząbkowanym ostrzem**

kod	długość (mm)	PLN
856192	190	18,00

**NOŻ DO SMAROWANIA ZĄBKOWANY**

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
855768	85	210	14,00



OBIERAK

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856178	65	175	11,00



NOŻ DEKORACYJNY

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856062	90	200	21,00



NOŻYK DO POMIDORÓW

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856253	110	224	21,00



RADEŁKO DO PIZZY

kod	mm	PLN
617007	ø100x240	11,00



ŁOPATKA DO SERA

kod	długość (mm)	PLN
856208	200	21,00



ŁOPATKA DO MIĘKKICH SERÓW

kod	długość (mm)	PLN
856215	160	21,00



TARKA DO SERA

kod	długość (mm)	PLN
856222	170	21,00



NOŻ DO MIĘKKICH SERÓW

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856246	160	270	21,00



NOŻ DO TWARDYCH SERÓW

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856239	130	250	21,00

23⁰⁰
szt.



856291



ZESTAW NOŻY DEKORACYJNYCH - 6 SZT.

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

kod	mm	szt./opak.
856291	280x100x(H)50	23,00/138,00



Zobacz film

224403

576⁰⁰

OSTRZAŁKA ELEKTRYCZNA DO NOŻY

- 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	576,00
224410	papier ścierny - 2 szt,		50x200	9,50/19,00



28⁰⁰

820612

CERAMIC
[ceramiczne]:
do ostrzenia noży
ceramicznych

COARSE
[szorstki]:
do uzyskania
precyzyjnej
krawędzi

FINE
[dokładne]: do
profesjonalnego
wygładzania
krawędzi tnącej



NEW



820605

32⁰⁰



OSTRZAŁKA DO NOŻY

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

kod	mm	PLN
820612	200x46x(H)75	28,00

OSTRZAŁKA DO NOŻY

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

kod	mm	PLN
820605	140x15x(H)65	32,00



570906

33⁰⁰

OKULARY CHRONIĄCE OCZY PODCZAS KROJENIA CEBULI

- Noszenie okularów podczas krojenia cebuli zapobiega łzawieniu

kod	mm	PLN
570906	150x160x(H)45	33,00



229⁰⁰



690000

OTWIERACZ DO PUSZEK KITCHEN LINE

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

kod	długość (mm)	PLN
690000	250	229,00



29⁰⁰

570715



WYCISKACZ DO CZOSNKU

kod	mm	PLN
570715	175x30	29,00



28⁰⁰

856123



WYCISKACZ DO CZOSNKU

- 2 wymiowane wkłady z otworami $\varnothing 1,5$ mm oraz $\varnothing 3$ mm
- Łatwy w czyszczeniu

kod	mm	PLN
856123	180x25	28,00



OTWIERACZ DO PUSZEK

kod	długość (mm)	PLN
856116	180	27,00



27⁰⁰

856116



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	długość (mm)	PLN
856161	190	30,00



40⁰⁰

856161



26⁰⁰



570104

KRAJALNICA DO JAJEK PROSTOKĄTNA

kod	mm	PLN
570104	130x85x(H)30	26,00

29⁰⁰



570012

KRAJALNICA DO JAJEK OWALNA

kod	mm	PLN
570012	120x115x(H)35	29,00

41⁰⁰



556719

ŚCIERCZKA DO FILTROWANIA

- Lniana
- Można prać w temperaturze do 95°C.

kod	mm	PLN
556719	700x700	41,00





36⁰⁰

Laserowo ostrzone,
ekstremalnie ostre od 28⁰⁰



Zobacz film

856352

856369

856376

856321

856338

856345

TARKI

- Laserowo ostrzone, ekstremalnie ostre

kod	-	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856352	bardzo drobne	220	35x390	36,00
856369	średnie	220	35x390	36,00
856376	płatki	220	35x390	36,00

TARKI

- Laserowo ostrzone, ekstremalnie ostre

kod	-	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
856321	średnie	135	65x315	28,00
856338	płatki	135	65x315	28,00
856345	plastry	135	65x315	29,00



22⁰⁰



443002

TARKA 4-STRONNA

kod	mm	PLN
443002	90x65x(H)200	22,00



od 35⁰⁰



Zobacz film



844366

844359

NÓŻ DO SIEKANIA ZIÓŁ

kod	-	długość (mm)	PLN
844366	podwójne ostrze	215	56,00
844359	pojedyncze ostrze	215	35,00

144⁰⁰



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	144,00



Zobacz film

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	88,00

88⁰⁰

Główne ostrze tnące w kształcie litery V



Zobacz film



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	226,00



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



226⁰⁰

222652



Zobacz film

Do krojenia dużych ilości miękkich warzyw

570166

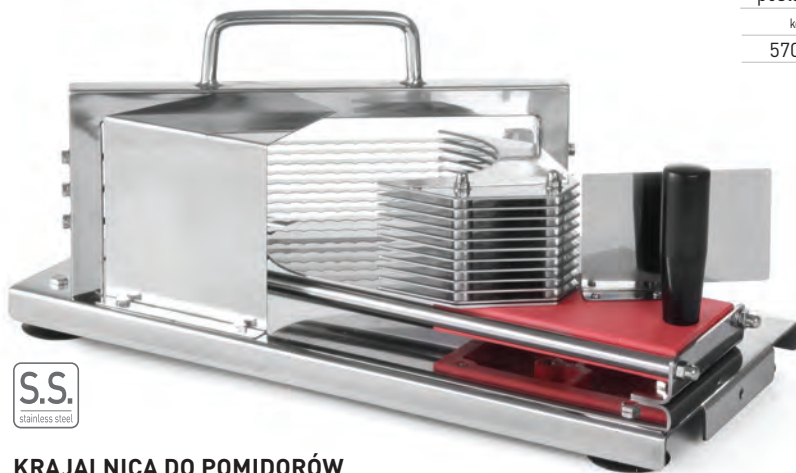


329⁰⁰

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	329,00



KRAJALNICA DO POMIDORÓW

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

411⁰⁰

570159

Mocowanie do blatu za pomocą przysawek



Zobacz film

Zabezpieczenie dłoni



kod	mm	PLN
570159	432x202x(H)210	411,00



Specjalna płyta umożliwia łatwy i szybki demontaż oraz czyszczenie



Zobacz film



630402

499⁰⁰

MASZYNEK DO KROJENIA ZIEMNIAKÓW

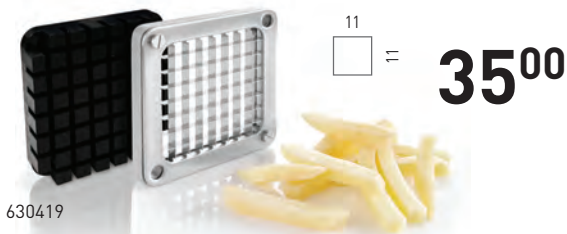
- Noże ze stali nierdzewnej
- Zawiera 3 kratownice: 6x6, 9x9 i 13x13 mm oraz ostrze do krojenia na 8 części
- Możliwość mocowania do ściany lub blatu
- Uchwyt pokryty tworzywem sztucznym dla wygodnej obsługi
- Specjalna płyta umożliwia łatwy i szybki demontaż oraz czyszczenie
- Nóżki z przysawkami gwarantują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

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

Ręczna maszynka do ziemniaków na stronie 176



Mocowanie do blatu za pomocą przysawek



630419

OSTRZE DO KROJENIA FRYTEK 11 MM DO MASZYNEK DO KROJENIA ZIEMNIAKÓW

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

kod	PLN
630419	35,00



od **469⁰⁰**

505694

Wzmocnienie podstawy zwiększające stabilność

KŁOC MASARSKI DREWNIANY NA PODSTAWIE DREWNIANEJ

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

kod	mm	PLN
506011	500x400x(H)200	849,00
505694	500x400x(H)150	689,00
505625	400x400x(H)150	589,00
505618	400x400x(H)110	469,00



505656

505670

od **299⁰⁰**



KŁOC MASARSKI Z POLIETYLENU NA PODSTAWIE

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

kod	-	mm	PLN
505687	zestaw	500x400x(H)800	617,00
505663	kłoc masarski	500x400x(H)80	469,00
505656	kłoc masarski	500x400x(H)150	299,00
505670	podstawa	500x400x(H)750	389,00
505144	505663 + 505670	500x400x(H)830	823,00



505632

Boki kłoca lakierowane

Powierzchnia robocza zaimpregnowana tłuszczem naturalnym

od **599⁰⁰**

KŁOC MASARSKI DREWNIANY BEZ PODSTAWY

- Wykonany z drewna bukowego

kod	mm	PLN
505649	500x400x(H)200	739,00
505632	500x400x(H)150	599,00



od **3³⁰** szt.

513538

HAKI RZEŹNICZE - ZESTAW 4 SZT.

kod	mm	szt./opak.
513538	90x4	3,30/13,20
513545	110x5	3,50/14,00
513552	130x5	4,00/16,00
513569	150x6	5,00/20,00



559239

23⁰⁰

SZNUREK WĘDLINIARSKI

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

kod	ilość szt. w opak.	PLN
559239	1	23,00



559208

od **13⁰⁰**

SZNUREK WĘDLINIARSKI

- Szpulka ze 100 g sznurka
- Wykonany z surowej bawełny

kod	-	PLN
559208	70 m	13,00
559222	140 m	29,00

TŁUCZKI I MASZYNY DO ZMIĘKCZANIA MIĘSA



Zobacz film

28⁰⁰



Powierzchnia z piramidkami do rozbijania wotowiny i wieprzowiny

Gładka powierzchnia do rozbijania delikatnych mięs



513002

TŁUCZEK DO MIĘSA

- Uchwyt z otworem do zawieszania
- Powierzchnia z piramidkami do rozbijania wotowiny i wieprzowiny
- Gładka powierzchnia do rozbijania delikatnych mięs



kod	długość (mm)	PLN
513002	260	28,00



TŁUCZEK SZEFA KUCHNI

- Połączenie maszyny do zmiękczenia 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



94⁰⁰

559208

kod	-	mm	PLN
513071	60 noży	280x57x(H)70	94,00

MASZYNY DO ZMIĘKCZANIA MIĘSA PROFI LINE

- Nowoczesna i najskuteczniejsza technologia uszlachtiania, rozmiękczenia oraz polepszania jakości i smaku mięsa
- Połączenie metody głębokiego nacinania włókien mięsa przy jednoczesnym delikatnym jego rozbijaniu
- Dzięki maszynie 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

NEW



Zobacz film

39⁰⁰

Nowoczesny, ergonomiczny, dopasowany do dłoni kształt



843451

843499

51 OSTRZY rozcinanie włókien

FALE lepszy efekt zmiękczenia





640913



wielkośc oczka:
7,5x7,5 mm



ŁYŻKA CEDZAKOWA

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Uchwyt z poliamidu
- Głęboki nabierak

kod	mm	PLN
640913	ø240x640	70,00
640920	ø260x650	81,00



640609



wielkośc oczka:
5x5 mm



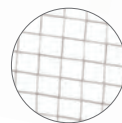
ŁYŻKA CEDZAKOWA

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Druciany uchwyt

kod	mm	PLN
640401	ø160x470	26,00
640500	ø180x470	29,00
640609	ø200x510	31,00
640708	ø220x540	45,00
640807	ø240x540	51,00



640203



wielkośc oczka:
5x5 mm



ŁYŻKA CEDZAKOWA

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Druciany uchwyt

kod	mm	PLN
640104	ø100x310	21,00
640203	ø125x360	27,00



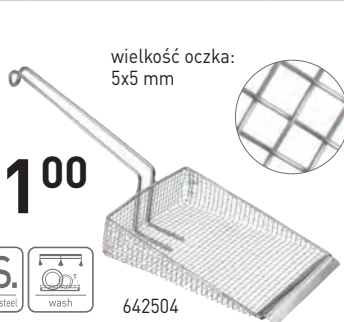
642566



SZUFELKA DO NAKŁADANIA FRYTEK

- Wykonana ze poliwęglanu
- Szerokość wlotu: 70 mm
- Dla osób prawo- i leworęcznych

kod	mm	PLN
642566	235x210	26,00



wielkośc oczka:
5x5 mm



SZUFLA DO FRYTEK

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Druciany uchwyt o długości 150 mm

kod	mm	PLN
642504	470x180	71,00



wielkośc oczka:
5x5 mm/ 1x1 mm



SZUFLA DO FRYTEK

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

kod	mm	PLN
642603	335x175	57,00



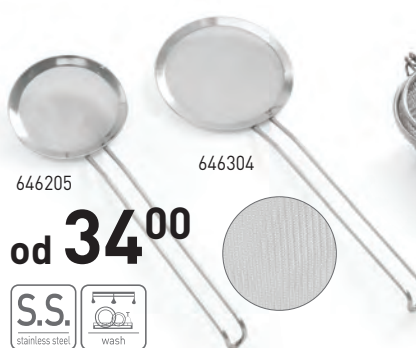
642559



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	42,00



646205

646304



SITO DO TŁUSZCZU - GĘSTE

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Druciany uchwyt

kod	mm	PLN
646205	ø125x350	34,00
646304	ø150x440	38,00



37,00

646601



SITO DO FORMOWANIA „PTASIEGO GNIAZDA”

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Druciany uchwyt z pierścieniem zamykającym

kod	mm	PLN
646601	ø100x390	37,00



Zobacz film



od **13⁰⁰**

PIEPRZNICZKA I SOLNICZKA

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Z odkręcanym wieczkiem



kod	-	mm	PLN
630136	solniczka	ø80x(H)175	30,00
630235	pieprzniczka	ø63x(H)100	13,00

od **13⁰⁰**



PIEPRZNICZKA I SOLNICZKA

- Wykonane z aluminium
- Z odkręcanym wieczkiem



kod	-	mm	PLN
630105	solniczka	ø80x(H)195	28,00
630204	pieprzniczka	ø65x(H)105	13,00



64⁰⁰



SITO DO SOLENIA FRYTEK

- Wykonane z aluminium
- Stałe dno z wyjmowanym sitkiem

kod	mm	PLN
630006	ø400x(H)170	64,00



106⁰⁰



SITO DO SOLENIA FRYTEK

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

kod	mm	PLN
630808	ø410x(H)170	106,00



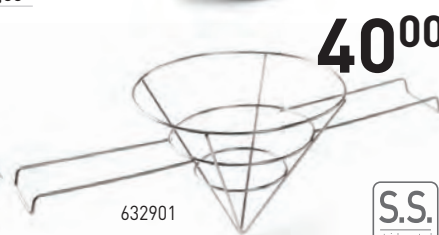
Zobacz film



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	1,14/57,00



40⁰⁰

UCHWYT NA FILTR DO FRYTURY

- Wykonany ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
632901	ø250x(H)240	40,00



15⁰⁰



WIADRO

- Z pokrywką
- Odpowiednie do przechowywania frytury i sosów

kod	litry	mm	PLN
196007	11,5	ø300x(H)230	15,00



Zobacz film



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 wyłączenie po zagotowaniu wody
- Podwójna ochrona przed włączeniem na sucho



105⁰⁰



209998



Zobacz film

Wewnętrzny wskaźnik maksymalnego poziomu wody



64⁰⁰



209981



Zobacz film

Zewnętrzny wskaźnik poziomu wody



CZAJNIK ELEKTRYCZNY BEZPRZEWODOWY 4,2 L

kod	litry	V	W	mm	PLN
209998	4,2	230	2000	340x234x(H)290	105,00

CZAJNIK ELEKTRYCZNY BEZPRZEWODOWY 1,8 L

kod	litry	V	W	mm	PLN
209981	1,8	230	2150	221x163x(H)249	64,00

74⁰⁰

209936



NEW



CZAJNIK ELEKTRYCZNY BEZPRZEWODOWY 2,5 L

kod	litry	V	W	mm	PLN
209936	2.5	230	2150	ø220x(H)254	74,00

100⁰⁰



624302



CZAJNIK Z POKRYWKĄ

kod	litry	mm	PLN
624302	6	ø245x(H)290	100,00



518700

16⁰⁰



LEJEK Z RĄCZKĄ

kod	mm	PLN
518700	ø120x(H)115	16,00



462904

20⁰⁰



DYSPENSER DO OLIIWY

- Z uchylną pokrywką

kod	litry	mm	PLN
462904	0,3	ø70x(H)115	20,00



567616

LEJEK od 4⁰⁰



kod	mm	PLN
567616	ø100x(H)115	4,00
567630	ø127x(H)130	4,00
567654	ø150x(H)140	6,00



Zobacz film

222560



od 303⁰⁰

Wymowany kosz wewnętrzny



WIRÓWKA DO SAŁATY

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

kod	litry	mm	PLN
222553	12	ø335x(H)430	303,00
222560	25	ø430x(H)530	360,00

516713

od 34⁰⁰ S.S. stainless steel

POKRYWKA DO WIADRA Z PIERŚCIENIEM

kod		mm	PLN
516690	516683	ø280x(H)25	34,00
516713	516706	ø300x(H)25	44,00
516737	516720	ø305x(H)25	47,00



Podziątka wewnątrz wiadra



516683

516720

WIADRO Z PIERŚCIENIEM PROFI LINE

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

od 102⁰⁰

kod	litry	mm	PLN
516676	7	ø230x(H)300	102,00
516683	10	ø280x(H)310	119,00
516706	12	ø300x(H)310	139,00
516720	15	ø305x(H)375	149,00

91⁰⁰



516744



WIADRO KITCHEN LINE

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

kod	litry	mm	PLN
516744	12	ø310x(H)300	91,00

Szeroka, wzmocniona podstawa zapewnia stabilność i higieniczne użytkowanie

NEW

36⁰⁰

WIADRO BUDGET LINE

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

kod	litry	mm	PLN
516768	12	ø278x(H)235	36,00



516768

od 6⁰⁰



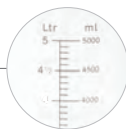
567104



567302



567500



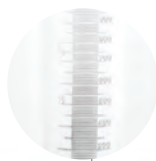
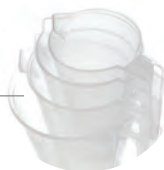
MIARKA Z POLIPROPYLENU

- Podziałka na boku miarki

kod	litry	mm	PLN
567104	0,5	ø90x(H)140	6,00
567203	1	ø110x(H)170	10,00
567302	2	ø140x(H)215	14,00
567401	3	ø160x(H)240	18,00
567500	5	ø190x(H)270	29,00

od 7⁰⁰

Możliwość
piętrowania
miarek



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	7,00
567821	1	ø124x(H)170	8,00
567838	2	ø160x(H)205	12,00
567845	3	ø181x(H)233	15,00
567852	5	ø210x(H)270	24,00

od 36⁰⁰



516102



516201



516300



MIARKA STALOWA - Z PODZIAŁKĄ

- Wysoka jakość

kod	litry	mm	PLN
516102	0,5	ø90x(H)105	36,00
516201	1	ø120x(H)130	50,00
516300	2	ø140x(H)170	79,00



SZUFELKA ALUMINIOWA

kod	litry	długość (mm)	PLN
521205	0,125	180	9,00
521304	0,2	205	10,00
521403	0,3	245	14,00
521502	0,5	265	22,00
521601	0,65	310	24,00
521809	2	390	50,00

od 9⁰⁰

521304



521502



od 7⁰⁰



562000



562017



562079



SZUFELKA Z POLIPROPYLENU

kod	litry	długość (mm)	PLN
562000	0,125	187	7,00
562017	0,25	250	9,00
562079	0,65	330	21,00

680025



od **9⁰⁰** 18/0
stainless steel

PESETA

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

kod	długość (mm)	PLN
680018	300	14,00
680025	230	14,00
680032	215	9,00
680049	160	11,00

680063



od **11⁰⁰** 18/10
stainless steel

PESETA ZAKRZYWIONA

kod	długość (mm)	PLN
680056	300	18,00
680063	235	14,00
680070	160	11,00



Zobacz film

680124



14⁰⁰

PESETA Z OKRĄGLYMI KOŃCÓWKAMI

kod	długość (mm)	PLN
680124	150	14,00

680087



od **11⁰⁰**

PESETA DO SUSHI

kod	długość (mm)	PLN
680087	210	12,00
680094	160	11,00

20⁰⁰



680131

PESETA UNIWERSALNA POWLEKANA

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

kod	długość (mm)	PLN
680131	300	20,00

od **7⁰⁰**



680117

680100

PESETA DO USUWANIA OŚCI

kod	długość (mm)	PLN
680117	115	7,00
680100	135	14,00



171028

171127

od **9⁵⁰**
szt.



SZCZYPCE DO SERWOWANIA - 2 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	szt./opak.
171028	2	240	9,50/19,00
171127	2	300	12,00/24,00



171400

171509

od **9⁰⁰**



SZCZYPCE DO SERWOWANIA - 2 SZT.

kod	długość (mm)	PLN
171400	240	9,00
171509	300	11,00



171301

171318

171325

od **17⁰⁰**

**SZCZYPCE UNIWERSALNE
- SILIKONOWANE**

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

kod	długość (mm)	PLN
171318	345	18,00
171301	267	17,00
171325	445	18,50



524008

23⁰⁰

SZCZYPCE UNIWERSALNE

- Z klamrą
- Rozkładane



kod	długość (mm)	PLN
524008	270	23,00



524039

25⁰⁰

**SZCZYPCE UNIWERSALNE
Z POWŁOKĄ TEFLONOWĄ**

- Z klamrą
- Rozkładane



kod	długość (mm)	PLN
524039	270	25,00



od 13⁰⁰



Zobacz film

SZCZYPCE DO SERWOWANIA HACCP

- Uchwyt pokryty kolorowym tworzywem PVC

kod	kolor	dlugość (mm)	PLN
171837	Czerwony	250	13,00
171844	Niebieski	250	13,00
171875	Zielony	250	13,00
171882	Fioletowy	250	13,00
171899	Żółty	250	13,00

SZCZYPCE DO SERWOWANIA HACCP

- Uchwyt pokryty kolorowym tworzywem PVC

kod	kolor	dlugość (mm)	PLN
171721	Czerwony	300	20,00
171738	Niebieski	300	20,00
171745	Zielony	300	20,00
171783	Fioletowy	300	20,00
171790	Żółty	300	20,00



SZCZYPCE DO SERWOWANIA

- Uchwyt pokryty czarnym tworzywem PVC

kod	kolor	dlugość (mm)	PLN
171752	Czarny	250	14,00
171851	Czarny	300	15,00



od 14⁰⁰

657607



657621

od 7⁹⁰

SZCZYPCE UNIERSALNE

kod	kolor	dlugość (mm)	PLN
657607	Czarny	230	8,80
657669	Czarny	250	10,00
657676	Czarny	300	11,00
657621	Transparentny	230	7,90





od 7⁰⁰



**SOLIDNA
WZMOCNIONA
KONSTRUKCJA
- GRUBOŚĆ
1 MM**



171707

171806

171905

SZCZYPCE UNIWERSALNE

- Wyposażone w blokadę
- Solidna wzmocniona konstrukcja

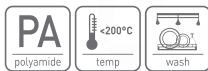


kod	długość (mm)	PLN
171707	250	7,00
171806	310	8,00
171905	400	10,00



658000

14⁰⁰



SZPATUŁA DO SMAŻENIA

kod	długość (mm)	PLN
658000	280	14,00



**3⁵⁰
szt.**

525142



SZPATUŁA - ZESTAW 4 SZT.

- Wykonana z drewna

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	PLN
525142	1	300	3,50/14,00



659502

32⁰⁰



SZPATUŁA

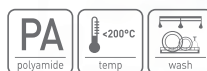
- Z otworami
- Wykonana z tworzywa egzoglassu

kod	długość (mm)	PLN
659502	300	32,00



659601

35⁰⁰



SZPATUŁA KĄTOWA

kod	długość (mm)	PLN
659601	325	35,00



Zobacz film

18⁰⁰

855713

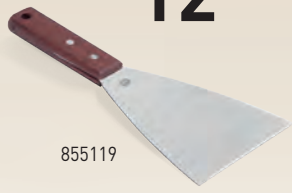


SZPACHELKA
- Uchwyt z czarnego tworzywa

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
855713	124	80x240	18,00

12⁰⁰

855119



SZPACHELKA
- Drewniany uchwyt

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
855119	118	100x251	12,00

od 18⁰⁰

855607



855508



SZPATUŁA KĄTOWA DO STEKÓW
- Drewniany uchwyt

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
855508	120	75x270	18,00
855607	150	110x305	21,00

od 22⁰⁰

855652



855676

SZPATUŁA KĄTOWA SZEROKA DO HAMBURGERÓW
- Uchwyt z czarnego tworzywa

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
855676	143	77x275	22,00
855652	174	107x305	32,00

od 22⁰⁰

855737



855669

SZPATUŁA KĄTOWA GIĘTKA
- Uchwyt z czarnego tworzywa

kod	grubość (mm)	mm	PLN
855669	1,2	315x95	23,00
855737	1	380x73	22,00



22⁰⁰

855720

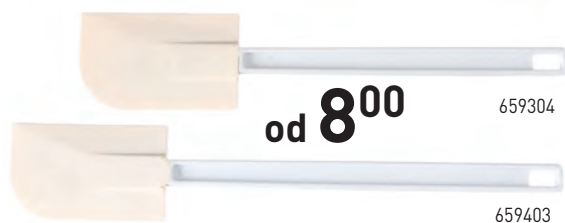


SZPATUŁA KĄTOWA GIĘTKA, PERFOROWANA
- Uchwyt z czarnego tworzywa

kod	grubość (mm)	mm	PLN
855720	1	380x73	22,00

do cen należy doliczyć VAT 23%



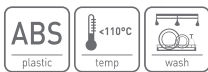
od **8⁰⁰**

659304

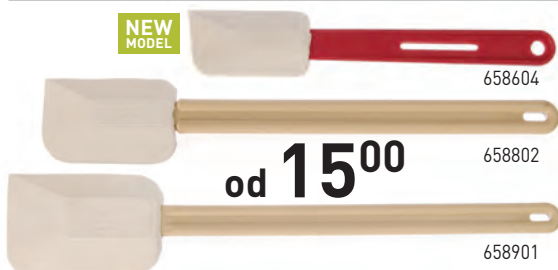
659403

WYBIERAK DO CIASTA

- Uchwyt z tworzywa ABS
- Łopátka z syntetycznej gumy



kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
659205	90	52x257	8,00
659304	116	70x358	12,00
659403	116	70x410	16,00

NEW
MODEL

658604

658802

658901

od **15⁰⁰****WYBIERAK DO CIASTA**

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



kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
658604	90	55x260	15,00 N
658703	90	75x320	28,00
658802	90	75x425	31,00
658901	150	100x515	50,00



563007

563106

od **15⁰⁰****ŁYŻKA KUCHENNA**

kod	mm	PLN
563007	375x70	15,00
563106	450x80	21,00
563205	575x105	33,00



520628

od **64⁰⁰****MIESZADŁO DREWNIANE**

- Do mieszania dużych ilości zup oraz innych płynnych i półpłynnych potraw w garnkach, kociach 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	64,00
520611	1000x95	68,00
520628	1250x95	82,00

od **11⁰⁰**

659007

659106

WYBIERAK DO CIASTA

- Uchwyt z tworzywa ABS
- Łopátka z silikonu



kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
659014	90	55x270	11,00
659007	105	70x360	23,00
659106	105	70x420	19,00

od **13⁰⁰**

659458

659458

659472

WYBIERAK DO CIASTA W KSZTAŁCIE ŁYŻKI

- Uchwyt z tworzywa ABS
- Łopátka z syntetycznej gumy



kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
659458	88	57x254	13,00
659465	117	75x357	19,00
659472	117	75x408	20,00



659700

659809

od **25⁰⁰****ŁYŻKA Z TWORZYWA**

- Wykonana z tworzywa exoglassu



kod	długość (mm)	PLN
659700	305	25,00
659809	385	35,00



525005

ŁYŻKI KUCHENNE - ZESTAW 3 SZT.

- Wykonane z drewna



kod	długość (mm)	szt./opak.
525005	475	4,70/14,10

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 uchwyty: 2,7 mm

2.7 MM
GRUBOŚĆ



od **18⁰⁰**

CHOCHLA

- Wywinięty brzeg zapobiega kapaniu podczas nalewania

kod	litry	mm	PLN
540305	0,125	ø80x400	25,00
540107	0,05	ø60x360	18,00
540404	0,25	ø100x480	29,00
540503	0,5	ø120x555	40,00
540602	0,75	ø145x575	45,00
540701	1	ø165x630	54,00

ŁYŻKA CEDZAKOWA

kod	mm	PLN
541104	ø80x390	18,00
541203	ø100x400	21,00
541302	ø120x460	24,00
541500	ø160x530	40,00

ŁYŻKA DO SERWOWANIA

kod	mm	PLN
542507	485x75	32,00

WIDELEC DO MIĘS

kod	długość (mm)	PLN
542705	350	21,00

CHOCHLA DO SERWOWANIA

kod	mm	PLN
542606	410x100	32,00

SZPATUŁA

kod	mm	PLN
542200	510x100	35,00

PRZYBORY MONOBLOK KITCHEN LINE

1.5 MM
GRUBOŚĆ



od **11⁰⁰**

CHOCHLA

kod	litry	mm	PLN
527108	0,05	ø60x320	11,00
527207	0,18	ø90x390	12,00
527306	0,21	ø100x420	14,00

ŁYŻKA CEDZAKOWA

kod	mm	PLN
528105	ø90x310	11,00
528204	ø115x370	14,00

SZPATUŁA CEDZAKOWA

kod	długość (mm)	PLN
526118	355	11,00

SZPATUŁA

kod	długość (mm)	PLN
526101	350	11,00

WIDELEC DO MIĘS

kod	mm	PLN
526200	350x35	11,00

ŁYŻKA DO SERWOWANIA

kod	długość (mm)	PLN
526309	325	11,00

do cen należy doliczyć VAT 23%



RÓZGI



1 MM
GRUBOŚĆ

6⁰⁰



2.2 MM
GRUBOŚĆ



2 MM
GRUBOŚĆ

RÓZGA DO MIESZANIA Z 8 WRZECIONAMI

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

kod	długość (mm)	PLN
510100	340	12,50
510001	300	12,00
510209	380	14,00
510308	430	15,00
510407	480	18,00
511503	540	18,50
511701	640	20,00

RÓZGA DO MIESZANIA Z 8 WRZECIONAMI I UCHWYTEM Z POLIPROPYLENU

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

kod	długość (mm)	PLN
509104	340	18,00
509012	260	13,00
509005	290	14,00
509203	380	19,00
509302	430	21,00
509401	470	24,00

RÓZGA DO MIESZANIA

- Różga twarda.
- Grubość wrzeciona: 1 mm

kod	długość (mm)	PLN
509470	280	6,00

od 12⁰⁰



509487

6⁰⁰



510100



510209



510308



Zobacz film



509104



509203



509302

od 13⁰⁰

TRZEPACZKA SPIRALNA

kod	długość (mm)	PLN
509487	260	6,00



Twarde wrzeciona



Twarde wrzeciona

21⁰⁰



856109



RÓZGA SPIRALNA

kod	długość (mm)	PLN
856109	300	21,00



530702

od 6⁰⁰



530108



530405



MISKA KUCHENNA

kod	litry	mm	PLN
530108	0,8	ø160x(H)63	6,00
530207	1,3	ø205x(H)70	7,00
530306	1,6	ø225x(H)83	8,00
530405	2,3	ø250x(H)84	11,00
530504	3,1	ø280x(H)99	17,00
530603	5	ø315x(H)108	21,00
530702	6	ø345x(H)118	25,00



RÓZGA DO UBIJANIA Z 7 WRZECIONAMI

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

kod	długość (mm)	PLN
532003	230	12,00
532102	280	13,00
532201	325	14,00
532300	375	15,00



RÓZGA DO UBIJANIA Z 12 WRZECIONAMI

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

kod	długość (mm)	PLN
511718	290	12,00
511725	330	13,00
511732	380	15,00
511749	430	16,00
511756	470	18,00



RÓZGA DO UBIJANIA Z 12 WRZECIONAMI I UCHWYTEM Z POLIPROPYLENU

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

kod	długość (mm)	PLN
509418	270	13,00
509425	290	15,00
509432	330	16,00
509449	380	19,00
509456	420	22,00
509463	470	26,00



Zobacz film

od **12⁰⁰**



Bardzo elastyczne wrzeciona idealne do ubijania

od **12⁰⁰**



Bardzo elastyczne wrzeciona idealne do ubijania

od **13⁰⁰**



Bardzo elastyczne wrzeciona idealne do ubijania

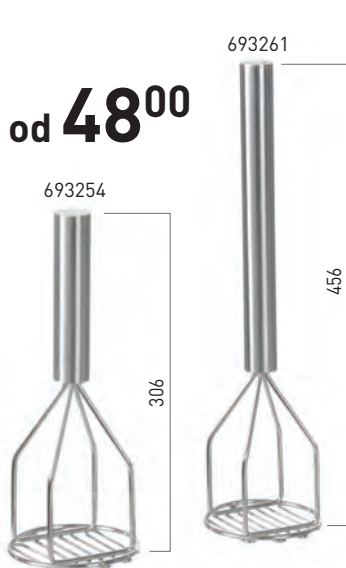


od **7⁰⁰**

MISKA DO UBIJANIA Z ZAOKRĄGLONYM DNEM

kod	litry	mm	PLN
517109	0,7	ø158x(H)55	7,00
517208	1,4	ø197x(H)68	8,00
517307	2,3	ø240x(H)88	12,00
517406	3,3	ø259x(H)92	14,00
517604	4,9	ø300x(H)118	15,00



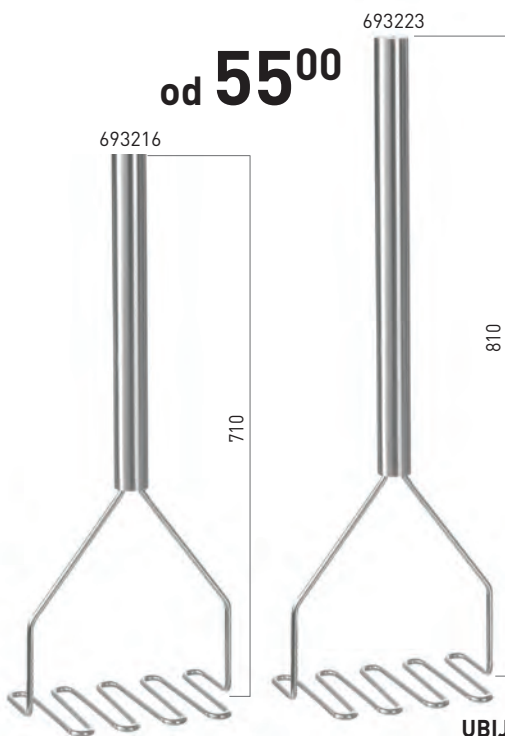


od **48⁰⁰**



UBIAK DO ZIEMNIAKÓW
- Solidna konstrukcja

kod	mm	PLN
693254	ø118x(H)310	48,00
693261	ø118x(H)455	52,00



od **55⁰⁰**



UBIAK DO ZIEMNIAKÓW
- Solidna konstrukcja

kod	mm	PLN
693216	200x130x(H)610	55,00
693223	200x130x(H)810	62,00



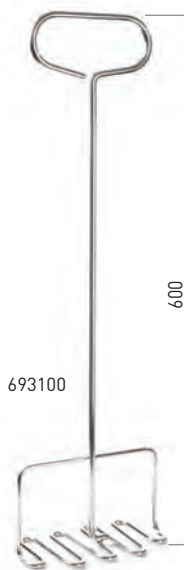
25⁰⁰

UBIAK DO ZIEMNIAKÓW
- Solidna konstrukcja
- Wygodna rączka z polipropylenu

kod	mm	PLN
856147	ø95x(H)230	25,00



od **78⁰⁰**



123⁰⁰



WYCISKACZ DO PURÉE

kod	mm	PLN
515105	320x110	123,00

UBIAK DO ZIEMNIAKÓW
- Solidna konstrukcja



kod	mm	PLN
693001	130x85x(H)355	78,00
693100	180x85x(H)600	85,00
693209	180x85x(H)770	99,00

od **32⁰⁰**



647509

647516

wielkośc oczka:
0,5x0,5 mm



18/10
stainless steel

SITO CHIŃSKIE SIATKOWE - GĘSTE
- Z drucianym uchwytem

kod	mm	PLN
647516	ø160x360	32,00
647509	ø160x415	39,00

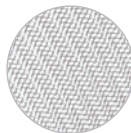
647561

od **86⁰⁰**



647554

wielkośc oczka:
0,5x0,5 mm



18/10
stainless steel

SITO CHIŃSKIE STOŻKOWE Z SIATKĄ
- Gęste

kod	mm	PLN
647554	ø205x460	86,00
647561	ø245x500	93,00

od **30⁰⁰**



547502

547304

wielkośc
oczka: ø2 mm

S.S.
stainless steel

SITO CHIŃSKIE

kod	mm	PLN
547304	ø180x380	30,00
547502	ø235x435	42,00



647592

51⁰⁰

18/10
stainless steel



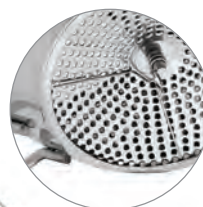
SITO DO PRZECIERANIA WARZYW, SIATKOWE

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

kod	mm	PLN
647592	380x200x(H)170	51,00



Zobacz film



2 strony
zbierające
przecier z sitka



515501



129⁰⁰

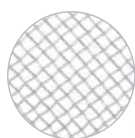
18/10
stainless steel



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	129,00



wielkośc oczka:
1x1 mm

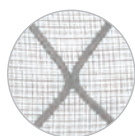


SITO Z RĄCZKAMI KITCHEN LINE

- Z drucianym uchwytem

kod	mm	PLN
635001	ø120x290	6,00
635155	ø160x340	8,00
635209	ø180x355	10,00
635308	ø200x365	11,00
635407	ø230x395	14,00
635605	ø250x420	18,00

od **6⁰⁰**



wielkośc oczka:
4x4 mm/1,5x1,5 mm



SITO Z PODWÓJNĄ SIATKĄ

- Z drewnianym uchwytem

- Wspornik wzmacniający

kod	mm	PLN
639009	ø260x580	54,00
639016	ø310x800	65,00
639023	ø360x850	84,00

od **54⁰⁰**



wielkośc oczka:
0,5x0,5 mm



SITO GĘSTE

- Z drucianym uchwytem

kod	mm	PLN
638309	ø100x255	13,00
638507	ø145x340	16,00
638705	ø210x450	21,00
638903	ø250x455	35,00

od **13⁰⁰**



wielkośc oczka:
1x1 mm



SITO Z RĄCZKAMI PROFI LINE

- Z drucianym uchwytem

kod	mm	PLN
637104	ø160x330	17,00
637203	ø185x350	21,00
637302	ø200x365	23,00
637401	ø220x385	28,00
637500	ø240x405	33,00
637609	ø260x430	36,00

od **17⁰⁰**

WANNY CEDZAKOWE

od **94⁰⁰**



WANNA CEDZAKOWA PROFI LINE

- 2 uchwyty przytwierdzone nitami i podstawa

kod	mm	PLN
535509	ø325x(H)175	94,00
535516	ø365x(H)185	119,00
535523	ø415x(H)210	149,00



535516

od **17⁰⁰**

535424



535417

535400

od **15⁰⁰**

535301

535103

535202



WANNA CEDZAKOWA - PERFOROWANA

- 2 uchwyty i podstawa



kod	mm	PLN
535295	ø165x(H)65	17,00
535400	ø225x(H)90	23,00
535417	ø285x(H)100	29,00
535424	ø315x(H)120	34,00



535271

od **26⁰⁰**

WANNA CEDZAKOWA KWADRATOWA

- Model kwadratowy, 2 uchwyty i podstawa



kod	mm	PLN
535271	240x169x(H)65	26,00
535288	290x218x(H)80	33,00

WANNA CEDZAKOWA KITCHEN LINE

- 2 uchwyty i podstawa



kod	mm	PLN
535103	ø240x(H)110	15,00
535202	ø280x(H)135	22,00
535301	ø340x(H)160	30,00



535431

od **37⁰⁰**

WANNA CEDZAKOWA - PERFOROWANA

- 2 uchwyty i podstawa



kod	mm	PLN
535431	ø180x(H)90	37,00
535448	ø220x(H)110	54,00
535455	ø260x(H)140	71,00





WAGI KUCHENNE



Zobacz film

94⁰⁰

580233



WAGA GASTRONOMICZNA 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	94,00

99⁰⁰

580226



WAGA O DUŻEJ DOKŁADNOŚCI DO 5 KG

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

kod	zakres kg	mm	PLN
580226	5	200x151x(H)11	99,00

169⁰⁰

Zobacz film



WAGA GASTRONOMICZNA CYFROWA DO 5 KG

- Obudowa z tworzywa ABS
- Z funkcją tarowania
- Odczyt w kilogramach lub funtach
- Szalka ze stali nierdzewnej
- Z timerem
- Zasilanie: 1 bateria 9 V (nie jest załączona)

kod	zakres kg	mm	PLN
580004	5	170x215x(H)55	169,00

580004





580332

949⁰⁰



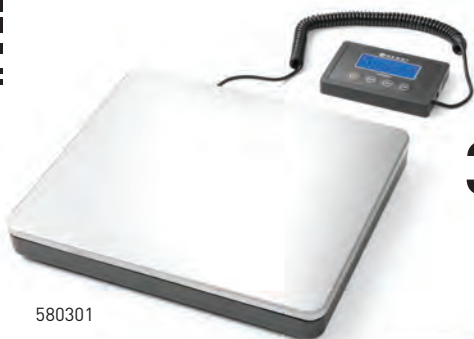
WAGA MAGAZYNOWA Z LEGALIZACJĄ

- 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	949,00



Zobacz film



580301

360⁰⁰



WAGA CYFROWA DO 100 KG

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

kod	zakres kg	mm	PLN
580301	100	300x255x(H)35	360,00



**689⁰⁰**

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	689,00
580288	5	239x227x(H)66	689,00
580295	10	239x227x(H)66	689,00

569⁰⁰

580424

WAGA KUCHENNA Z LEGALIZACJĄ

- Do stosowania w handlu, gastronomii, przemyśle spożywczym i gospodarce magazynowej
- Dwudziałkowa, z funkcjami zero, tara, hold
- Posiada funkcje liczenia sztuk oraz limitów wagowych i ilościowych, które są niezbędne przy prowadzeniu inwentaryzacji w magazynach
- Dzięki automatycznej zmianie działki pomiarowej, zależnie od obciążenia szalki, może być stosowana w aptekach (dotyczy tylko modelu 580448)
- Wbudowane gniazdo baterii 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 poziomicca
- Waga: 2 kg

kod	zakres kg	mm	PLN
580448	3	250x280x(H)112	569,00
580431	15	250x280x(H)112	569,00
580424	30	250x280x(H)112	569,00

od 699⁰⁰

580363



tylny panel

WAGA KUCHENNA, WODOODPORNĄ 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	699,00
580370	10	278x317x(H)141	709,00
580387	30	278x317x(H)141	719,00

668⁰⁰



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 3×LR20 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: 333×235 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 [3×LCD z obu stron]
- Wyświetlacze wskazują: masę [5 cyfr], cenę [5 cyfr], należność [6 cyfr]
- Wbudowana poziomicą
- Waga: 3,31 kg (bez akumulatora)

kod	zakres kg	mm	PLN
580417	15	335x380x(H)105	668,00

ZGRZEWARKA TACEK CDS-01

- Niezwykle praktyczne urządzenie do pakowania na tackach gotowych dań na wynos, ale również poszczególnych składników i półproduktów do dalszego ich przetwarzania
- Możliwość pakowania produktów o różnej konsystencji – od stałych i sypkich po płynne
- Wymienne matryce pozwalają zgrzewać tacki z różnym podziałem
- Konstrukcja urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej
- Płyta zgrzewająca pokryta teflonem
- Elektroniczny sterownik firmy Omron zapewnia płynną i precyzyjną regulację temperatury zgrzewania
- Mechanizm sprężynowy ułatwiający otwarcie górnej pokrywy dociskowej
- System diod do monitorowania pracy urządzenia
- Zasobnik na rolkę folii
- Zabezpieczenie przed przewróceniem w przypadku nagłego podniesienia pokrywy
- Czas rozgrzania urządzenia po włączeniu okolo 8 min
- Czas zgrzewania: 2 s
- Maksymalna szerokość rolki folii: 180 mm
- Maksymalna średnica rolki folii: 140 mm
- Waga netto: 18 kg

kod	V	W	mm	PLN
805343	230	700	256x525(H)250	3199,00



580455

739⁰⁰

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 3×LR20 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: 333×235 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 [3×LCD z obu stron]
- Wyświetlacze wskazują: masę [5 cyfr], cenę [5 cyfr], należność [6 cyfr]
- Wbudowana poziomicą
- Waga: 3,62 kg (bez akumulatora)

kod	zakres kg	mm	PLN
580455	15	335x435x(H)475	739,00

NEW



3199⁰⁰



Termometry



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





Termometr cyfrowy ze składaną sondą

Termometr cyfrowy z sondą

Termometr cyfrowy z sondą

Termometr do pieczenia z sondą z funkcją timera

271308

°C / °F

średni

-50°C

300°C

±1°C

0,1°C



110 mm

stal nierdzewna



Funkcja temperatury Max./Min.

271209

°C / °F

średni

-40°C

200°C

±1°C

0,1°C



65 mm

stal nierdzewna



Z pokrywą ochronną sondy

271162

°C / °F

średni

-50°C

300°C

±1°C

0,1°C



120 mm

stal nierdzewna



Pomiar temperatury w ciągu jednej sekundy
•
Z pokrywą ochronną sondy i ergonomicznym uchwytem

271346

°C / °F

standardowy

-50°C

250°C

±1°C

1°C



150 mm

stal nierdzewna

tylko sonda



Z funkcją timera
•
Sygnał dźwiękowy osiągnięcia zadanej temperatury



Termometr z sondą

Termometr do steków

Termometr uniwersalny do pieców i piekarników

Termometr do mroźni i lodówek

Termometr do mroźni i lodówek

Termometr do mroźni i lodówek

Termometr do mleka

Kod	271216	271339	271179	271186	271117	271124	271247
Jednostka pomiaru	°C	°C / °F	°C	°C	°C	°C	°C
Czas reakcji	średni	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	Ostona 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

**64⁰⁰**

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 wyłączenie przyrządu jeżeli nie jest używany przez 1 godzinę
- Zasilanie: bateria, w zestawie

kod	zakres	mm	PLN
271308	-50/300°C	160x40x(H)25	64,00



271346

49⁰⁰**TERMOMETR DO PIEKARNIKÓW
Z SONDĄ I FUNKCJĄ TIMERA**

- Funkcja timera ze wstępnym 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
- Możliwość ciągłego monitorowania temperatury
- Funkcja temperatury maks./min
- Z sygnałem dźwiękowym osiągnięcia zadanej temperatury
- Sonda ze stali nierdzewnej 150 mm (zaroodporna), można ją pozostawić w piekarniku podczas pieczenia
- Zasilanie: bateria AAA, w zestawie

kod	zakres	mm	PLN
271346	-50/250°C	65x70x(H)17	49,00

**288⁰⁰**

271254

S.S.
stainless steel**TERMOMETR CYFROWY HACCP
NA PODCZERWIEN 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 wyłączenie po 15 sekundach
- Zasilanie: 2 baterie AAA, nie są załączone

kod	zakres	mm	PLN
271254	-60/350°C	39x53x(H)158	288,00

**159⁰⁰**

271148

TERMOMETR BEZDOKTYKOWY

- 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 wyłączenie
- Zasilanie: bateria 9 V, w zestawie



Zobacz film

kod	zakres	mm	PLN
271148	-32/400°C	37x70x(H)150	159,00

**236⁰⁰**

271407

**TERMOMETR CYFROWY Z SONDĄ
ODPORNY NA WSTRZĄSY**

- Odporny na zachłapania
- Zakres pomiaru: od -50°C do +300°C
- Jednostka pomiaru °C lub °F
- Stopniowanie: 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 wyłączenie
- Z podstawką i ochronnym futerałem z tworzywa
- Zasilanie: bateria AAA, w zestawie

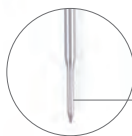
kod	zakres	mm	PLN
271407	-50/300°C	195x85x(H)45	236,00



271230



Zobacz film

185⁰⁰

Zapewnia szybkie i dokładne odczyty temperatury

TERMOMETR CYFROWY Z SONDA

- 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 wyłączenie
- Ostrona sondy
- Zasilanie: bateria, w zestawie

kod	zakres	mm	PLN
271230	-50/350°C	204x42x(H)20	185,00



271209

47⁰⁰**TERMOMETR CYFROWY Z SONDA**

- Zakres pomiaru: od -40° do +200°C
- Jednostka pomiaru: °C lub °F
- Stopniowanie: co 1°C, dokładność: ± 1°C w całym zakresie pomiaru
- Funkcja „hold” – zachowanie temperatury pomiaru
- Sonda ze stali nierdzewnej 65 mm
- Automatyczne wyłączenie
- Ostrona sondy
- Zasilanie: bateria, w zestawie

kod	zakres	mm	PLN
271209	-40/200°C	150x20x(H)15	47,00



271162

48⁰⁰**TERMOMETR CYFROWY Z SONDA**

- Wodoszczelny
- Zakres pomiaru: od -50°C do +300°C
- Stopniowanie 0,1°C między -19,9°C i 199,9°C, dla innego zakresu temperatury 1°C
- Dokładność ± 1°C 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
- Ostrona sondy, ergonomiczny uchwyt
- Automatyczne wyłączenie przyrządu po 10 min
- Zasilanie: bateria, w zestawie

kod	zakres	mm	PLN
271162	-50/300°C	290x48x(H)40	48,00

12⁰⁰

271247

TERMOMETR DO MLEKA

- Posiada klips mocowania do dzbanka
- Zielone oznakowanie wskazuje idealną temperaturę spienionego mleka do cappuccino itp.
- Zakres temperatury: od -10°C do 110°C
- Stopniowanie co 1°C, dokładność: ±2%
- Sonda ze stali nierdzewnej, ostrona z klipsem
- Czytelna tarcza

kod	zakres	mm	PLN
271247	-10/110°C	ø44x(H)140	12,00

12⁰⁰

271216

TERMOMETR Z SONDA

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

kod	zakres	mm	PLN
271216	0/100°C	ø44,5x(H)140	12,00

750 szt.

271339

TERMOMETRY DO STEKÓW – 4 SZT.

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

kod	zakres	mm	szk./opak.
271339		ø25x(H)70	7,50/30,00



do cen należy doliczyć VAT 23%





14⁰⁰

271179

TERMOMETR UNIWERSALNY 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	14,00



10⁰⁰

271186

TERMOMETR DO MROŻNI I ŁODÓWEK

- 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	10,00

10⁰⁰



271124

TERMOMETR DO MROŻNI I ŁODÓWEK

- 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	10,00

14⁰⁰



271261

TERMOMETR DO MROŻNI I ŁODÓWEK

- 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	14,00

7⁰⁰

271117

TERMOMETR DO MROŻNI I ŁODÓWEK

- 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	7,00



271155

17⁰⁰



Z funkcjonalnym klipsem



582022

38⁰⁰

TIMER KUCHENNY CYFROWY

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

kod	mm	PLN
582022	65x70x(H)17	38,00



582015

TIMER KUCHENNY ANALOGOWY

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

29⁰⁰

kod	mm	PLN
582015	ø80x(H)30	29,00



Mocowanie na magnes

TIMER KUCHENNY CYFROWY

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



kod	mm	PLN
271155	67x20x(H)67	17,00



144⁰⁰

3 końcówki (ø4 mm,
ø5 mm i ø6 mm)



551813

PISTOLET DO SOSÓW KITCHEN LINE

- 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	144,00



Komfortowa praca
- antypoślizgowa
powlekana rączka



Zobacz film

205⁰⁰

551806



3 końcówki (ø2 mm,
ø4 mm i ø6 mm)



PISTOLET DO SOSÓW PROFI LINE

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

kod	litry	mm	PLN
551806	1,5	ø190x(H)220	205,00



DYSPENSER DO ZIMNYCH SOSÓW

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



Zobacz film

od **2⁸⁰**

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	2,80
558010	1	Czerwony	0,2	ø50x(H)185	2,80
558027	1	Transparentny	0,2	ø50x(H)185	2,80
557808	1	Żółty	0,35	ø55x(H)205	3,10
557815	1	Czerwony	0,35	ø55x(H)205	3,10
557822	1	Transparentny	0,35	ø55x(H)205	3,10
557907	1	Żółty	0,7	ø70x(H)240	5,00
557914	1	Czerwony	0,7	ø70x(H)240	5,00
557921	1	Transparentny	0,7	ø70x(H)240	5,00

DYSPENSERY DO ZIMNYCH SOSÓW - 3 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	kolor	litry	mm	PLN
558034	3	Żółty	0,2	ø50x(H)185	2,70/8,10
558041	3	Czerwony	0,2	ø50x(H)185	2,70/8,10
558058	3	Transparentny	0,2	ø50x(H)185	2,70/8,10
557839	3	Żółty	0,35	ø55x(H)205	3,00/9,00
557846	3	Czerwony	0,35	ø55x(H)205	3,00/9,00
557853	3	Transparentny	0,35	ø55x(H)205	3,00/9,00
557938	3	Żółty	0,7	ø70x(H)240	4,80/14,40
557945	3	Czerwony	0,7	ø70x(H)240	4,80/14,40
557952	3	Transparentny	0,7	ø70x(H)240	4,80/14,40

54⁰⁰18/0
stainless steel

630648

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	54,00

DYSPENSER DO ZIMNYCH SOSÓW

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

od **3⁰⁰**



Z elastycznego materiału umożliwiają dozowanie bez wysiłku



558324

558386

558447

DYSPENSER DO ZIMNYCH SOSÓW EASY SQUEEZE

kod	ilość szt. w opak.	kolor	litry	mm	PLN
558324	1 <input type="checkbox"/>	Transparentny	0,2	ø60x(H)170	3,00
558386	1 <input type="checkbox"/>	Transparentny	0,3	ø65x(H)190	4,00
558447	1 <input type="checkbox"/>	Transparentny	0,6	ø75x(H)240	5,00



630655



557969

od **37⁰⁰**

EKSPOZYTOR DO DYSPENSERÓW DO SOSÓW

- Bardzo solidne wykonanie
- 3 otwory lub 5 otworów na dyspensery (630655)
- Pasuje do dyspenserów do sosów HENDI

18/0
stainless steel



429457

od **21⁰⁰**
429440

STOJAK NA KANAPKI

kod	-	mm	PLN
429440	2 przegródki	135x115x(H)50	21,00
429457	4 przegródki	225x115x(H)50	31,00

S.S.
stainless steel

od 8⁰⁰

512135



512104



512302



Zobacz film

**PIERŚCIĘN KUCHARSKO-
-CUKIERNICZY**

– Idealny do kształtowania ciast i potraw

kod	mm	PLN
512135	ø60x(H)45	8,00
512104	ø70x(H)45	9,00
512302	ø90x(H)45	11,00

od 7⁰⁰

512203



512210



512142



512159

od 7⁰⁰

512227



512234



512166



512173

**PIERŚCIĘN KUCHARSKO-CUKIERNICZY**

– Idealny do kształtowania ciast i potraw

kod	-	mm	PLN
512142	pierścień	ø80x(H)45	10,00
512159	pierścień	ø100x(H)45	12,00
512203	dociskacz	ø80x(H)55	7,00
512210	dociskacz	ø100x(H)55	8,00

FORMA KUCHARSKO-CUKIERNICZA KWADRATOWA

– Idealna do kształtowania ciast i potraw

kod	-	mm	PLN
512166	forma	65x65x(H)45	11,00
512173	forma	80x80x(H)45	13,00
512227	dociskacz	63x63x(H)55	7,00
512234	dociskacz	80x80x(H)55	8,00



Zobacz film





buk
199671, 199558



olcha
199688, 199565



dąb
199695, 199572



czereśnia
199701, 199589



jabłoń
199718, 199596



śliwa
199725, 199602



klon
199732, 199619



morela
199749, 199626



buk i olcha
199763, 199633



od 9⁰⁰

ZRĘBKI WĘDZARNICZE

- Do palenia na gorąco w dymnicy lub w piecu do opalania
- Naturalne, bez sztucznie wzmacnianego aromatu

NEW

kod		litry	PLN
199671	z drewna bukowego	1	9,00
199732	z drewna klonu	1	9,00
199688	z drewna olchowego GOLD	1	9,00
199695	z drewna dębowego	1	9,00
199701	z drewna czereśni	1	9,00
199718	z drewna jabłoni	1	9,00
199725	z drewna śliwy	1	9,00
199749	z drewna moreli	1	9,00
199763	z drewna bukowego i olchowego SPECIAL	1	9,00

kod		litry	PLN
199558	z drewna bukowego	8	18,00
199565	z drewna olchowego GOLD	8	18,00
199572	z drewna dębowego	8	20,00
199589	z drewna czereśni	8	26,00
199596	z drewna jabłoni	8	26,00
199602	z drewna śliwy	8	26,00
199619	z drewna klonu	8	24,00
199626	z drewna moreli	8	30,00
199633	z drewna bukowego i olchowego SPECIAL	8	18,00

**NEW**

199992

**PISTOLET WĘDZARNICZY**

- Radiator z aluminiowym korpusem schładza dym
- Zrębki zapachowe nie wymagają wcześniejszego namoczenia przed paleniem
- Do palenia można zastosować również herbatę lub przyprawę
- Zdejmowana komora spalania z wbudowanym filtrem
- Elastyczny gumowy przewód (o długości 30 cm) ułatwiający dozowanie dymu do zamykanych strunowo woreczków i pojemników
- Kompaktowy i lekki – łatwy w użyciu jedną ręką
- Możliwość stosowania do miękkich owoców i warzyw – pistolet nie wpływa na zmianę ich tekstury
- Zasilanie: 2 baterie AA, baterie nie są dotychczasowe
- Zestaw nie obejmuje zrębków zapachowych ani ziół do palenia

kod	mm	PLN
199992	90x54x(H)122	89,00

89⁰⁰



199985

PISTOLET WĘDZARNICZY SMOKING GUN PRO – WERSJA SAGE PROFESJONALNA

- Pistolet wędzarniczy Smoking Gun Pro umożliwia wzbogacenie różnych potraw i napojów naturalnymi aromatami dymu wędzarniczego, np. z jabłoni albo orzesznika bez ich podgrzewania
- Zdejmowana komora spalania ze stali nierdzewnej oraz dysza są odporne na zastosowanie z palnikiem i uniemożliwiają odkładanie się żywicy
- Elastyczny przewód o długości 50 cm pozwala na łatwą instalację i demontaż
- Wytrzymały, zdejmowany wentylator nie stopi się nawet w wysokiej temperaturze. Wentylator można zdemontować do czyszczenia za pomocą dotychczasowego klucza imbusowego
- Urządzenie wyposażono w wydajny, cichy silnik z pokrętką regulacji przepływu powietrza
- Zasilanie: 4 baterie AA, w zestawie
- Zawiera dwa opakowania aromatów PolyScience® Hickory i Apple Wood ok. 14 g

kod	mm	PLN
199985	150x80x(H)165	529,00



199961

PISTOLET WĘDZARNICZY

- Korpus aluminiowy pełniący funkcję radiatora – schładza dym przed jego wypuszczeniem
- Zręбки zapachowe nie wymagają wcześniejszego namoczenia przed paleniem
- Do palenia można zastosować również herbatę lub przyprawy
- Zdejmowana komora spalania z wbudowanym filtrem
- Elastyczny gumowy przewód (o długości 30 cm) ułatwiający dozowanie dymu do zamykanych strunowo woreczków i pojemników
- Kompaktowy i lekki – łatwy w użyciu jedną ręką
- Możliwość stosowania do miękkich owoców i warzyw – pistolet nie wpływa na zmianę ich tekstury
- Zasilanie: 2 baterie AA, baterie nie są dotychczasowe
- Zestaw nie obejmuje zrębków zapachowych ani ziół do palenia

kod	mm	PLN
199961	ø68x(H)158	80,00

KOPUŁKA SZKLANA Z OTWOREM WENTYLACYJNYM

od 89.00

- Wykonana ze szkła borokrzemianowego, wyposażona w silikonowy otwór wentylacyjny do przytrzymywania rury dopływu dymu
- Idealna do stosowania w połączeniu z pistoletem wędzarniczym
- Pozwala stworzyć spektakularny sposób prezentowania potraw klientom

kod	-	mm	PLN
199664	Kopułka szklana szeroka	ø260x(H)174	179,00
199657	Kopułka szklana podłużna	ø130x(H)282	89,00



KOPUŁKA SZKLANA

59.00

- Idealna do użycia w połączeniu z pistoletem wędzarniczym
- Umożliwia serwowanie potraw w spektakularny sposób

kod	mm	PLN
199978	ø245x(H)150	59,00

SYFONY DO BITEJ ŚMIETANY



588017



588024



Zobacz film



od **199⁰⁰**

54⁰⁰

SYFON DO BITEJ ŚMIETANY PROFI LINE

- 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 (N₂O) do syfonów do bitej śmietany (naboje nie są dołączone do zestawu)

kod	litry	mm	PLN
588017	0,5	ø85x(H)235	199,00
588024	1	ø98x(H)330	229,00

CZĘŚCI ZAMIENNE DO SYFONÓW DO BITEJ ŚMIETANY PROFI LINE

kod	-	mm	PLN
589205	Profi Line	120x30x(H)240	54,00



589205





588147



329⁰⁰



Zobacz film

TERMOSYFON

- Uniwersalny syfon do przygotowywania szerokiej gamy gorących i zimnych kremów, pianek, musów, zup itp.
- Przeznaczony do profesjonalnego użytku
- Butelka i głowica wykonane ze stali nierdzewnej wysokiej jakości
- Butelka o podwójnych, izolowanych ściankach utrzymuje ciepłą lub zimną temperaturę zawartości przez wiele godzin
- Można utrzymywać w ciepłej, w wodzie o temperaturze do 70°C
- W zestawie: 3 końcówki (2 ze stali nierdzewnej, 1 z polipropylenu) i szczoteczka
- Do użytku z nabojami (N₂O) do syfonów do bitej śmietany (naboje nie są dołączone do zestawu)

kod	litry	mm	PLN
588147	0,5	ø105x(H)278	329,00



49⁰⁰

KOŃCÓWKI DO DEKOROWANIA I NAPEŁNIANIA

- Idealne do dekoracji, napętniania, 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	49,00



do kremów



do płynnych sosów



do dekorowania



do dekorowania



SITO Z LEJKIEM DO SYFONU DO BITEJ ŚMIETANY

- Ułatwia dodawanie przetrzanych składników do syfonu
- Zestaw składa się z lejki i sita
- Lejek pasuje idealnie do syfonów do bitej śmietany Hendi

kod	mm	PLN
589113	ø175x(H)90	118,00



589113

118⁰⁰



od **84⁰⁰**



Zobacz film



588376



588369



588031

39⁰⁰



589007



109⁰⁰

589007



588420

SYFON DO BITEJ ŚMIETANY KITCHEN LINE

- 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 (N₂O) do syfonów do bitej śmietany (naboje nie są dołączone do zestawu)

kod	litry	mm	PLN
588031	0,25	ø80x(H)200	84,00
588369	0,5	ø80x(H)260	109,00
588376	0,95	ø95x(H)320	119,00

CZĘŚCI ZAMIENNE DO SYFONÓW DO BITEJ ŚMIETANY KITCHEN LINE

kod	-	mm	PLN
589007	Kitchen Line	120x30x(H)240	39,00



SYFON DO BITEJ ŚMIETANY KITCHEN LINE CZARNY

- Butelka, uchwyt na naboje i głowica wykonane z aluminium w kolorze czarnym, matowym
- Nie nadaje się do przygotowywania gorących sosów
- W zestawie: 3 końcówki z polipropylenu i szczoteczka
- Do użytku z nabojami (N₂O) do syfonów do bitej śmietany (naboje nie są dołączone do zestawu)

kod	litry	mm	PLN
588420	0,5	ø80x(H)260	109,00



109⁰⁰



SYFON DO BITEJ ŚMIETANY KURT SCHELLER EDITION

- Wykonany w całości z aluminium
- 3 końcówki z polipropylenu i szczoteczka w zestawie
- Nie nadaje się do przygotowywania gorących sosów
- Do użytku z nabojami (N₂O) do syfonów do bitej śmietany
- Naboję nie są dołączone

kod	kolor	litry	PLN
975893	Turkusowy	0,5	109,00
975855	Żółty	0,5	109,00
975886	Fioletowy	0,5	109,00
975879	Zielony	0,5	109,00
975862	Niebieski	0,5	109,00



Zobacz film



975893

975855

975886

975879

975862

AUTOMAT DO BITEJ ŚMIETANY HENDI 2,5

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



8999⁰⁰

kod	V	W	mm	PLN
290903	230	500	400x230x(H)430	8999,00



290903



Zobacz film

do cen należy doliczyć VAT 23%



113



**PASUJĄ DO
WSZYSTKICH
SYFONÓW
NA RYNKU**

588208



588215



586907



od **11,00** szt.

NABOJE DO SYFONU DO BITEJ ŚMIETANY

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

Kod	Ilość szt. w opak.	szt./opak.
588208	10	1,20/12,00
588215	24	1,15/27,60
586907	50	1,14/57,00



Wymowlalny pojemnik na lody o pojemności 2 l



Łatwy montaż i demontaż



Wyświetlacz cyfrowy wskazujący czas pracy, temperaturę mrożenia oraz ruch mieszadła



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 topatka mieszająca z polipropylenu
- Przezroczysta pokrywa z poliwęglanu z systemem zamykania typu „twist-lock” umożliwiającą kontrolę procesu
- Czynnik chłodzący: R600a



kod	V	W	mm	PLN
274231	230	180	272x315x(H)362	1287,00



1287⁰⁰



Zobacz film



74⁰⁰

GAŁKOWNICA PROFI LINE

kod	-	mm	PLN
759233	1/24	ø51	74,00
759240	1/30	ø49	74,00
759257	1/36	ø46	74,00
759264	1/40	ø44	74,00



GAŁKOWNICA KITCHEN LINE

kod	-	mm	PLN
572016	1/10	ø70	39,00
572115	1/12	ø66	39,00
572214	1/16	ø59	39,00
572313	1/20	ø56	39,00
572412	1/24	ø53	39,00
572610	1/36	ø48	39,00
572511	1/30	ø50	39,00
572719	1/40	ø44	39,00

39⁰⁰



stöckel

GAŁKOWNICA STÖCKEL

- Idealnie sprawdzają się nie tylko do lodów, ale także do nakładania ziemniaków typu purée
- Łatwe zachowanie takich samych wielkości porcji

kod	-	mm	PLN
755006	1/4	ø100	125,00
755013	1/8	ø80	125,00
755020	1/10	ø70	125,00
755037	1/12	ø67	105,00
755044	1/16	ø59	125,00
755051	1/20	ø56	125,00
755068	1/24	ø51	125,00
755075	1/30	ø49	102,00
755082	1/36	ø47	102,00
755099	1/40	ø45	102,00
755105	1/50	ø43	125,00
755112	1/60	ø40	125,00
755143	1/100	ø30	125,00

od 102⁰⁰



stöckelPA
polyamideS.S.
stainless steel

wash



755334

755372

od **104⁰⁰****GAŁKOWNICA STÖCKEL**

- Nylonowy uchwyt wzmocniony włóknem szklanym
- Lepsza identyfikacja wielkości porcji dzięki kolorowym znacznikom

kod	-	mm	PLN
755334	1/12	ø67	125,00
755341	1/16	ø59	125,00
755358	1/20	ø56	125,00
755365	1/24	ø51	125,00
755372	1/30	ø49	104,00
755389	1/36	ø47	104,00
755396	1/40	ø45	104,00

Lepsza
identyfikacja porcji**125⁰⁰**S.S.
stainless steel

wash

stöckel**GAŁKOWNICA STÖCKEL OWALNA**

kod	-	mm	PLN
755259	1/20	70x52	125,00
755273	1/30	62x43	125,00



755259

755273



755174

od **879⁰⁰****PŁUCZKA DO GAŁKOWNIC PROFI LINE**

- Ułatwia dokładne i szybkie mycie gałkownic oraz innych drobnych akcesoriów do lodów
- Pozwala na zachowanie czystości przy niewielkim zużyciu wody
- Bardzo 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	879,00
755174	z systemem myjącym do montażu na ścianie	220x120x(H)90	929,00



802007

144⁰⁰**PŁUCZKA DO GAŁKOWNIC KITCHEN LINE**

- Ułatwia dokładne i szybkie mycie gałkownic oraz innych drobnych akcesoriów do lodów
- Pozwala na zachowanie czystości przy niewielkim zużyciu wody
- Bardzo prosta w obsłudze i czyszczeniu
- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Możliwość montażu do ściany z pomocą elementu 802014, do witryn chłodniczych i urządzeń gastronomicznych
- Dopływ wody 3/8", odpływ 3/4"

kod	mm	PLN
802007	270x111x(H)115	144,00

ELEMENT DO MONTAŻU PŁUCZKI KITCHEN LINE

kod	mm	PLN
802014	302x115x(H)122	47,00





755808



755815



755822



755839

15⁰⁰

18/10
stainless steel

SZPATUŁA DO LODÓW Z UCHWYTEM Z TRITANU

kod	kolor	długość (mm)	PLN
755808	Niebieski	260	15,00
755815	Czerwony	260	15,00
755822	Żółty	260	15,00
755839	Fioletowy	260	15,00



99⁰⁰



755556

159⁰⁰



755686

125⁰⁰



755655

stöckel



PORCJONER STÖCKEL

kod	-	mm	PLN
755556	1/20	ø56x120	99,00
755563	1/24	ø51x120	99,00
755570	1/30	ø49x120	99,00

PORCJONER STÖCKEL

- Z powłoką ceramiczną
- Z długim uchwytem

kod	-	mm	PLN
755686	1/20	ø56x170	159,00
755693	1/30	ø49x170	159,00

PORCJONER STÖCKEL

- Z długim uchwytem

kod	-	mm	PLN
755655	1/20	ø56x170	125,00
755679	1/30	ø49x170	125,00



51⁰⁰

759301



PORCJONER KITCHEN LINE

- Z długim uchwytem wypełnionym olejem - dla lepszego porcjowania lodów
- Olej pod wpływem ciepła dłoni rozgrzewa się, dzięki czemu kulka łatwiej odchodzi od powierzchni porcjонера, co ułatwia i przyspiesza nakładanie lodów

kod	-	mm	PLN
759301	1/30	ø49x225	51,00



755730



39⁰⁰

STOJAK NA WAFLE DO LODÓW

- Na 3 wafle

kod	mm	PLN
755730	200x95x(H)85	39,00

KUWETA OKRĄGŁA DO LODÓW

- Produkt profesjonalny najwyższej jakości
- 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
- Bez pokrywki

kod	litry	mm	PLN
807002	6,7	ø200x(H)246	86,00

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
- Waga netto: 1,04 kg
- Pokrywka do nabycia oddzielnie (802076)



kod	litry	mm	PLN
802083	7,3	ø190x(H)250	102,00

POKRYWKA DO KUWETY DO LODÓW

- Wykonana z poliwęglanu
- Można myć w zmywarkach
- Pasuje do kuwety 802082



kod	mm	PLN
802076	ø190	18,00

NEW



86⁰⁰



807002

18⁰⁰

802076



802083

102⁰⁰



802021

802038

802045

802052



KUWETA DO LODÓW PROFI LINE

- Produkt profesjonalny najwyższej jakości
- Stal nierdzewna o grubości 0,8 mm
- Bardzo solidna konstrukcja
- Zaokrąglone krawędzie ułatwiające utrzymanie czystości
- Może być stosowana w lodówkach i mroźniach

od 37⁰⁰

kod	litry	mm	PLN
802021	6,5	360x165x(H)150	66,00
802038	5	360x165x(H)120	43,00
802045	3,6	360x165x(H)80	37,00
802052	5	360x250x(H)80	45,00



KUWETA DO LODÓW KITCHEN LINE

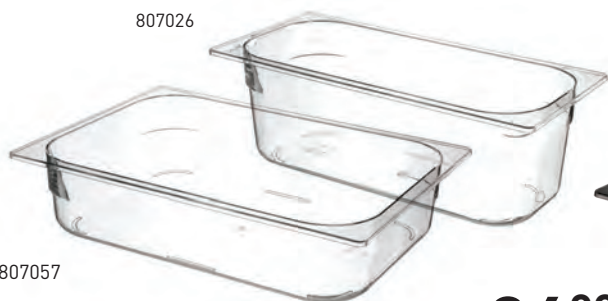
- Produkt profesjonalny wysokiej jakości
- Solidna konstrukcja
- Zaokrąglone krawędzie ułatwiające utrzymanie czystości
- Może być stosowana w lodówkach i mroźniach

38⁰⁰

kod	litry	mm	PLN
807019	5	360x165x(H)120	38,00



807019



807057

807026

od **26⁰⁰**

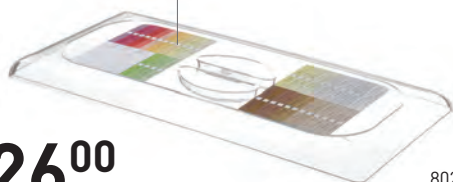


807033

807071



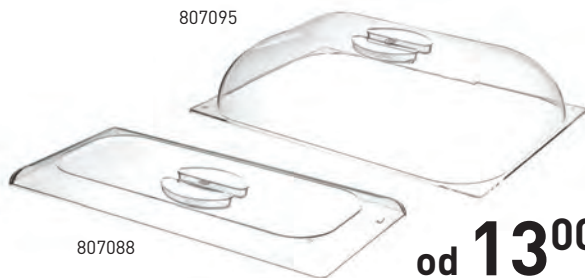
Etykieta ze smakami lodów zatopiona w tworzywie
- możliwość wielokrotnego
oznaczania flamastrem



802069

26⁰⁰

807095



807088

od **13⁰⁰**

KUWETA DO LODÓW Z POLIWĘGLANU

kod	kolor	litry	mm	PLN
807026	<input type="checkbox"/> Transparentny	5	360x165x(H)120	26,00
807033	<input checked="" type="checkbox"/> Czarny	5	360x165x(H)120	29,00
807057	<input type="checkbox"/> Transparentny	5	360x250x(H)80	26,00
807071	<input checked="" type="checkbox"/> Czarny	5	360x250x(H)80	30,00



POKRYWKA DO KUWETY DO LODÓW

- Etykieta ze smakami lodów zatopiona w tworzywie - możliwość wielokrotnego oznaczania flamastrem

kod	mm	PLN
802069	360x165	26,00

POKRYWKA DO KUWETY DO LODÓW Z POLIWĘGLANU

- Odpowiednia do kuwet z poliwęglanu

kod	mm	PLN
807088	360x165	13,00
807095	360x250	17,00



233689

3148⁰⁰



WITRYNA MROŻNICZA NASTAWNA 77 L

- Ochrona lodów przed rozmrażaniem dzięki trójwarstwowej, przeszklonej pokrywie
- Pojemność: 4 kuwety do lodów 360x165x(H)maks. 120 mm
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Chłodzenie statyczne, bezpośrednie, z automatycznym rozmrażaniem
- Nóżki z regulowaną wysokością
- Czynnik chłodzący: R600a
- Klasa klimatyczna: 4
- Dostarczana bez kuwet na lody

kod	zakres	V	W	mm	PLN
233689	-24/-20°C	230	162	805x666x(H)305	3148,00



044 szt.



557303



557112

557303



WORKI DO SZPRYCOWANIA ANTYPOŚLIZGOWE – ZESTAW 100 SZT.

- 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	0,44/44,00



550113

133⁰⁰



WIESZAK NA WORKI DO SZPRYCOWANIA I KOŃCÓWKI

- Zestaw zawiera:
 - 4 uchwyty na worki
 - 31 uchwyty na końcówki
 - 7 haczyków do powieszenia przyborów, takich jak np. szpatuły
 - małą półkę na drobne akcesoria

kod	mm	PLN
550113	500x360x(H)560	133,00



557143

od 018 szt.

WORKI DO SZPRYCOWANIA



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

kod	typ	mm	szt./opak.
557143	zgrzewka	300x200	0,18/18,00
557129	zgrzewka	535x300	0,37/37,00
557136	zgrzewka	630x330	0,44/44,00
557112	rolka	445x220	0,29/29,00
557105	rolka	530x285	0,37/37,00



557105



550120

550328

550526

od 9⁵⁰ szt.



ZESTAW WORKÓW DO SZPRYCOWANIA – 2 SZT.

- Do wielokrotnego użytku (możliwość wyparzenia)
- Wykonane z bawełny, wewnątrz pokryte powłoką poliuretanową
- Z zawieszką

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	szt./opak.
550120	2	300	9,50/19,00
550229	2	350	11,00/22,00
550328	2	400	13,50/27,00
550427	2	450	15,00/30,00
550526	2	500	17,00/34,00



550106

550304

550502

od 15⁰⁰

WORKI DO SZPRYCOWANIA

- Do wielokrotnego użytku, bardzo wytrzymałe
- Wykonane z superylonu, bez szwów
- Elastyczne i cienkie
- Możliwość użycia w gotującej wodzie
- Z zawieszką

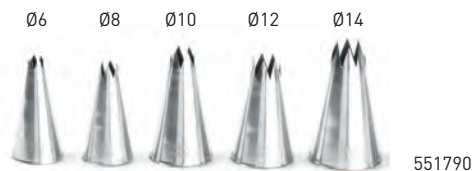


kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	PLN
550106	1	300	15,00
550205	1	350	16,00
550304	1	400	18,00
550403	1	450	20,00
550502	1	500	22,00



od **3¹⁰** szt.

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW KARBOWANE

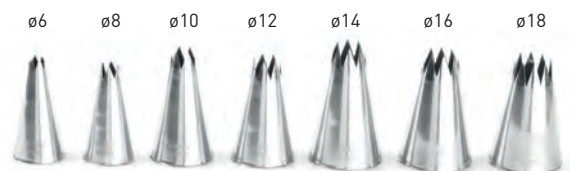


551790

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW KARBOWANE

- Zestaw 5 końcówek w różnych rozmiarach

kod	-	szt./opak.
551790	Ø6-8-10-12-14	6,40/32,00

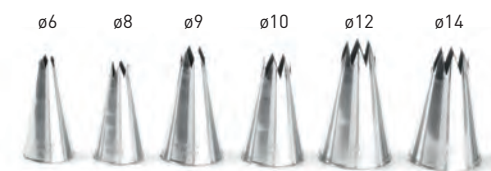


551714

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW KARBOWANE

- Zestaw 7 końcówek w różnych rozmiarach

kod	-	szt./opak.
551714	Ø6-8-10-12-14-16-18	8,20/57,40



551370 551387 551271 551394 551424 551431

KOŃCÓWKA DO RĘKAWÓW KARBOWANA

kod	mm	PLN
551370	Ø6	5,00
551387	Ø8	5,00
551271	Ø9	6,00
551394	Ø10	6,00
551424	Ø12	6,00
551431	Ø14	6,00



551110

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW KARBOWANE

- Zestaw 7 końcówek w różnych rozmiarach

kod	-	szt./opak.
551110	Ø 3-5-7-9-11-13-15	3,10/21,70



od **3¹⁰** szt.



KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW PROSTE

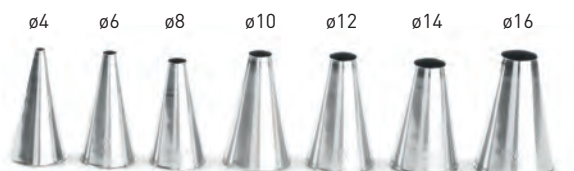


551691

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW PROSTE

- Zestaw 5 końcówek w różnych rozmiarach

kod	-	szt./opak.
551691	Ø2-4-6-8-10	6,40/32,00

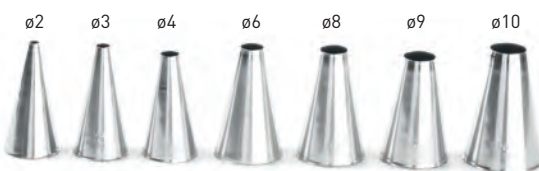


551615

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW PROSTE

- Zestaw 7 końcówek w różnych rozmiarach

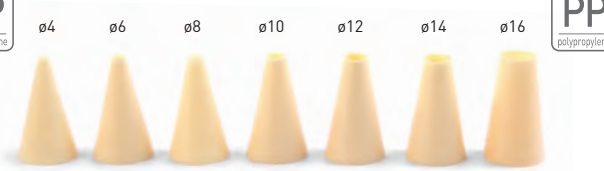
kod	-	szt./opak.
551615	Ø4-6-8-10-12-14-16	8,20/57,40



551325 551295 551332 551349 551356 551264 551363

KOŃCÓWKA DO RĘKAWÓW PROSTA

kod	mm	PLN
551325	Ø2	5,00
551295	Ø3	5,00
551332	Ø4	5,00
551349	Ø6	5,00
551356	Ø8	5,00
551264	Ø9	6,00
551363	Ø10	5,00



551011

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW PROSTE

- Zestaw 7 końcówek w różnych rozmiarach

kod	-	szt./opak.
551011	Ø 5-7-9-11-13-15-17	3,10/21,70





Zobacz film

6⁶⁰ szt.

551592

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW RÓŻNE - ZESTAW 5 SZT.

- Zestaw zawiera końcówki do:

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

- Precyzyjne wzory dzięki ostrym krawędziom

kod	szt./opak.
551592	6,60/33,00



S.S.
stainless steel

29⁰⁰

551202

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW - ZESTAW DO KWIATÓW I PŁATKÓW

- Zestaw zawiera 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	29,00



5⁰⁰



KOŃCÓWKA DO RĘKAWÓW KWIATEK

kod	mm	PLN
551219	ø10	5,00

5⁰⁰



KOŃCÓWKA DO RĘKAWÓW GWIAZDKA FRANCUSKA

kod	mm	PLN
551226	ø11	5,00

5⁰⁰



KOŃCÓWKA DO RĘKAWÓW W KSZTAŁCIE LITERY „V”

kod	mm	PLN
551233	ø14	5,00



od 9⁰⁰

KOŃCÓWKA DO RĘKAWÓW DO NAPEŁNIANIA

kod	mm	PLN
551240	ø7	10,00
551257	ø4	9,00



5⁰⁰

KOŃCÓWKA DO RĘKAWÓW WSTĄŻKA

kod	mm	PLN
551288	16x2	5,00



4⁵⁰ szt.

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW RÓŻNE

- Zestaw 12 różnych końcówek w pudełku

kod	szt./opak.
551400	ø 6-8-10-12 4,50/54,00

PP
polypropylene



551400



od **11⁰⁰**



FORMA DO BABECZEK

kod	-	mm	PLN
689608	z wywiniętym rantem	ø70x(H)68	13,00
689806	z gładkim rantem	ø70x(H)68	11,00



od **26⁰⁰**

FORMA DO CIAST

- Prostokątna

kod	mm	PLN
682104	180x80x(H)60	26,00
682302	260x100x(H)75	35,00
682401	300x110x(H)75	40,00



od **7⁰⁰**



Zobacz film

od **7⁰⁰**



Zobacz film

od **8⁰⁰**



FORMA KUCHARSKO-CUKIERNICZA KWADRATOWA

- Idealna do kształtowania ciast i potraw

kod	-	mm	PLN
512166	forma	65x65x(H)45	11,00
512173	forma	80x80x(H)45	13,00
512227	dociskacz	63x63x(H)55	7,00
512234	dociskacz	80x80x(H)55	8,00

PIERŚCIEŃ KUCHARSKO-CUKIERNICZY

- Idealny do kształtowania ciast i potraw

kod	-	mm	PLN
512142	pierścień	ø80x(H)45	10,00
512159	pierścień	ø100x(H)45	12,00
512203	dociskacz	ø80x(H)55	7,00
512210	dociskacz	ø100x(H)55	8,00

PIERŚCIEŃ KUCHARSKO-CUKIERNICZY

- Idealny do kształtowania ciast i potraw

kod	mm	PLN
512135	ø60x(H)45	8,00
512104	ø70x(H)45	9,00
512302	ø90x(H)45	11,00



Zobacz film

300
szt.



673782



FORMY DO WYCINANIA MOTYLE – ZESTAW

– Zestaw 8 sztuk w różnych rozmiarach

kod	wys. (mm)	szt./opak.
673782	20	3,00/24,00

320
szt.



673751



FORMY DO WYCINANIA – ZESTAW

– Zestaw 9 sztuk w różnych rozmiarach

kod	-	mm	szt./opak.
673744	okrągła	(H)30	3,20/28,80
673751	kwadratowa	(H)30	3,20/28,80
673768	gwiazda	(H)30	3,20/28,80

673744



620
szt.



673720



673737

FORMY DO WYCINANIA OWALNE – ZESTAW

– Zestaw 8 sztuk w różnych rozmiarach

kod	-	mm	szt./opak.
673720	gładka	(H)52	6,20/49,60
673737	karbowana	(H)52	6,20/49,60

480
szt.



673775



FORMY DO WYCINANIA TRÓJKĄTNE – ZESTAW

– Zestaw 6 sztuk w różnych rozmiarach

kod	wys. (mm)	szt./opak.
673775	50	4,80/28,80

240
szt.



674413

673416

FORMA DO WYCINANIA

– Okrągła

– Zestaw 14 szt.

kod	-	mm	szt./opak.
673416	gładka, ø19-112	(H)35	2,40/33,60
674413	karbowana, ø18-108	(H)35	2,40/33,60





od **59⁰⁰**



512401



RANT PIEKARNICZO-CUKIERNICZY PROSTOKĄTNY

- Rant prostokątny ze stali nierdzewnej o grubości 1,5 mm

kod	mm	PLN
512401	585x385x(H)50	78,00
512418	383x285x(H)50	59,00
512425	585x385x(H)60	84,00
512432	385x285x(H)60	63,00

od **79⁰⁰**



512463



RANT PIEKARNICZO-CUKIERNICZY PROSTOKĄTNY

kod	mm	PLN
512463	250x350x(H)80	79,00
512470	550x350x(H)80	99,00

43⁸⁰
szt.



512449



Zobacz film

x4



RANT PIEKARNICZO-CUKIERNICZY OKRĄGŁY

- W zestawie 4 ranty okrągłe: ø100, ø200, ø300, ø400 mm

kod	mm	szt./opak.
512449	ø400x(H)80	43,80/175,20

od **19⁰⁰**



512296



RANT PIEKARNICZO-CUKIERNICZY OKRĄGŁY

- Rant okrągły ze stali nierdzewnej o grubości 1,5 mm

kod	mm	PLN
512241	ø140x(H)50	19,00
512258	ø160x(H)50	26,00
512265	ø180x(H)50	26,00
512272	ø200x(H)50	26,00
512289	ø220x(H)50	29,00
512296	ø240x(H)50	29,00
512340	ø140x(H)60	23,00
512357	ø160x(H)60	27,00
512364	ø180x(H)60	29,00
512371	ø200x(H)60	27,00
512388	ø220x(H)60	30,00
512395	ø240x(H)60	31,00



512456

x4

54⁸⁰
szt.



RANT PIEKARNICZO-CUKIERNICZY SERCE

- W zestawie 4 ranty: 150, 250, 350, 450 mm

kod	mm	szt./opak.
512456	450x(H)80	54,80/219,20





139⁰⁰



515044



Zobacz film

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	139,00

189⁰⁰



515150

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	222x80	189,00



od 99⁰⁰



512500



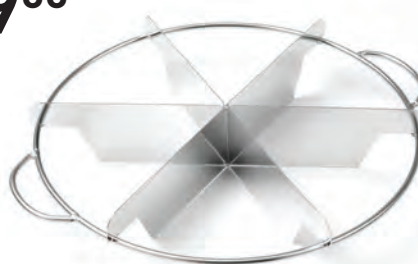
Zobacz film

ZNACZNIK DO TORTÓW

- Do wyznaczania równych porcji przed pokrojeniem tortu

kod	-	mm	PLN
512500	8 porcji	ø320	99,00
512517	12 porcji	ø320	114,00
512531	16 porcji	ø320	137,00

od 59⁰⁰



512548

ZNACZNIK DO TARTY

- Do wyznaczania równych porcji i nacinania ciasta

kod	-	mm	PLN
512548	6 porcji	ø270	59,00
512555	8 porcji	ø270	64,00





SKROBKI CUKIERNICZE Z POLIPROPYLENU

- Cukiernicze dekoracyjne do ciast, musów, mas i kremów



x6 od **2⁹⁰** szt.



554135

SKROBKĄ CUKIERNICZO-PIEKARNICZĄ TRAPEZOWĄ - ZESTAW 6 SZT.

- Wykonana z polipropylenu
- W kształcie trapezu

kod	mm	szt./opak.
554135	136x97	3,00/18,00
554128	155x107	2,90/17,40
554111	194x127	2,90/17,40

x6 **3²⁰** szt.



554142

SKROBKĄ CUKIERNICZO-PIEKARNICZĄ PÓŁKRAĞŁĄ - ZESTAW 6 SZT.

- Wykonana z białego polipropylenu
- Półokrągła

kod	mm	szt./opak.
554142	104x74	3,20/19,20
554159	159x103	3,20/19,20

3²⁰ szt.



554197

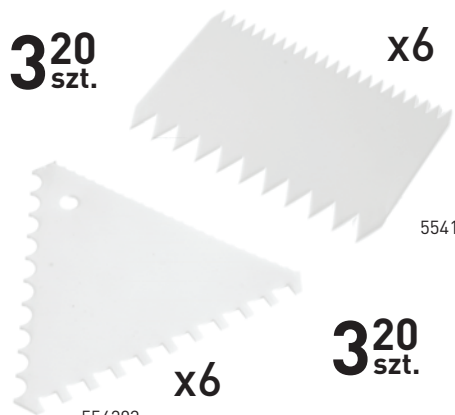
SKROBKĄ CUKIERNICZĄ PÓŁKRAĞŁĄ - ZESTAW 6 SZT.

- Wykonana z białego polipropylenu
- Półokrągła

kod	mm	szt./opak.
554197	130x100	3,20/19,20

3²⁰ szt.

x6



554173

SKROBKĄ CUKIERNICZĄ PROSTOKĄTNĄ GRZEBIEŃ - ZESTAW 6 SZT.

- Wykonana z białego polipropylenu
- Prostokątna, z 2 ząbkowanymi krawędziami

kod	mm	szt./opak.
554173	110x72	3,20/19,20

3²⁰ szt.

x6

554203

SKROBKĄ CUKIERNICZĄ TRÓJKĄTNĄ GRZEBIEŃ - ZESTAW 6 SZT.

- Wykonana z białego polipropylenu
- Trójkątna, z ząbkowanymi krawędziami

kod	-	mm	szt./opak.
554203	szeroki rozstaw	110x110	3,20/19,20
554210	wąski rozstaw	110x110	3,20/19,20





x3

260
szt.

554432

**SKROBKĄ DO CIASTA
- ZESTAW 3 SZT.**

- W kształcie trapezu

kod	mm	szt./opak.
554432	216x128	2,60/7,80



x6

230
szt.

554364

**SKROBKĄ DO CIASTA
- ZESTAW 6 SZT.**

- W kształcie prostokąta

kod	mm	szt./opak.
554364	120x96	2,30/13,80

x6
170
szt.



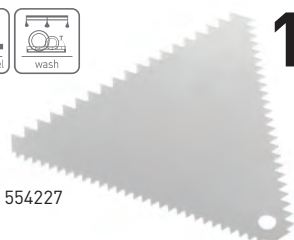
554166

**SKROBKĄ DO CIASTA GIĘTKA
- ZESTAW 6 SZT.**

- Półokrągła

kod	mm	szt./opak.
554166	120x88	1,70/10,20

SKROBKĄ CUKIERNICZĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ



554227

14⁰⁰

**SKROBKĄ CUKIERNICZĄ
TRÓJKĄTNĄ GRZEBIEN**

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Trójkątna, z ząbkowanymi krawędziami

kod	mm	PLN
554227	110x110	14,00



554234

16⁰⁰

**SKROBKĄ CUKIERNICZĄ
PROSTOKĄTNĄ GRZEBIEN**

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Prostokątna, z ząbkowanymi krawędziami

kod	mm	PLN
554234	102x69	16,00



855751



18⁰⁰

NÓZ DO CIASTA

- Wykonany ze stali nierdzewnej, rączka z polipropylenu

kod	mm	PLN
855751	150x110	18,00



553404



14⁰⁰

NÓZ DO CIASTA

- Wykonany w całości ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
553404	150x110	14,00



850275

od 21⁰⁰

SZPATUŁA CUKIERNICZĄ

- Stal nierdzewna DIN 1.4301
- Uchwyt z polipropylenu (PP) bez nitów

kod	-	dlugość ostrza (mm)	PLN
850268	szerokość 85 mm	115	21,00
850275	szerokość 100 mm	120	23,00
850237	szerokość 110 mm	125	26,00



850244

od 28⁰⁰

SZPATUŁA CUKIERNICZĄ Z PIERŚCIENIEM

- Stal nierdzewna DIN 1.4301
- Uchwyt z polipropylenu (PP) bez nitów

kod	-	dlugość ostrza (mm)	PLN
850244	szerokość 110 mm	125	28,00
850251	szerokość 125 mm	130	31,00



od **18⁰⁰**

855775

855782

855683

SZPATUŁA KĄTOWA WĄSKA

- Elastyczne ostrze

kod	dlugość ostrza (mm)	dlugość (mm)	PLN
855775	110	19x220	18,00
855782	200	32x328	21,00
855683	254	37x375	26,00



od **15⁰⁰**

SZPATUŁA DO SMAROWANIA CIASTA CRÈME

- Stal nierdzewna

- Uchwyt z wtryskiwanego polipropylenu PP bez nitów

kod	-	dlugość ostrza (mm)	PLN
840863	płaska	120	15,00
840870	płaska	200	19,00
840887	płaska	250	21,00
840894	płaska	300	23,00
840900	płaska	350	25,00
840917	płaska, z dwoma uchwytami	300	27,00



840863

840870

840887

840894

840900

840917

od **29⁰⁰**



840924

840931

840948

840955

SZPATUŁA DO SMAROWANIA CIASTA CRÈME

- Stal niemiecka, chromowo-molibdenowo-wanadowa

- Uchwyt z ABS z aluminiowymi nitami

kod	-	dlugość ostrza (mm)	PLN
840924	płaska, elastyczna	200	29,00
840931	płaska, elastyczna	300	34,00
840948	kątowa	200	34,00
840955	kątowa	300	36,00

od **16⁰⁰**



855706

855690

855744

SZPATUŁA WĄSKA

- Do masy cukierniczej

- Gładkie, elastyczne ostrze

kod	dlugość ostrza (mm)	dlugość (mm)	PLN
855706	110	17x220	16,00
855690	203	34x332	19,00
855744	250	39x375	25,00



Zobacz film

od **16⁰⁰**



855706

855690

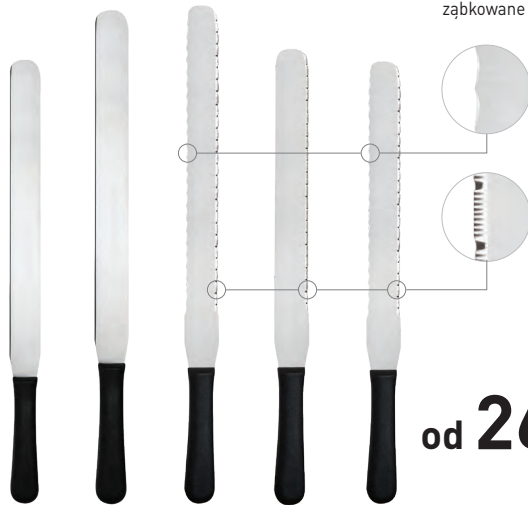
855744

SZPATUŁA WĄSKA

- Do masy cukierniczej
- Gładkie, elastyczne ostrze

kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
855706	110	17x220	16,00
855690	203	34x332	19,00
855744	250	39x375	25,00

ostrze
ząbkowane



840962

840979

841037

840986

840993

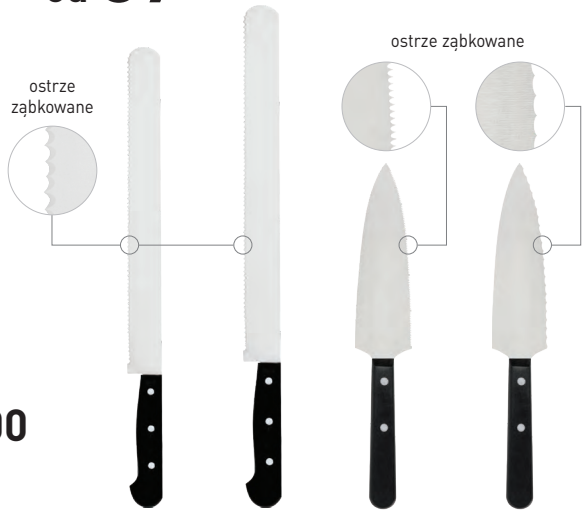
od **26⁰⁰**

od **37⁰⁰**

40⁰⁰

ostrze
ząbkowane

ostrze ząbkowane



841068

841075

841051

841044

NÓŻ DO CIASTA

- Stal nierdzewna
- Uchwyt z wtryskiwanego polipropylenu PP bez nitów

kod	-	długość ostrza (mm)	PLN
840962	płaski	300	26,00
840979	płaski	350	28,00
841037	ząbkowany z 2 stron	350	32,00
840986	ząbkowany z 1 strony	300	28,00
840993	ząbkowany z 2 stron	300	30,00

NÓŻ DO CIASTA

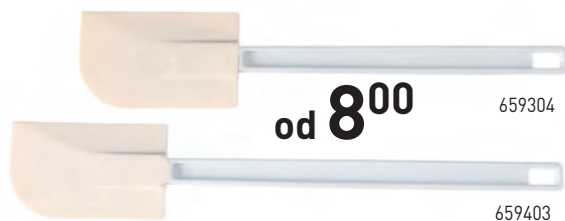
- Stal niemiecka, chromowo-molibdenowo-wanadowa
- Uchwyt z ABS z aluminiowymi nitami

kod	-	długość ostrza (mm)	PLN
841068	z ząbkami	300	37,00
841075	z ząbkami	350	41,00

NÓŻ DO SERWOWANIA CIASTA

- Stal niemiecka, chromowo-molibdenowo-wanadowa
- Uchwyt z ABS z aluminiowymi nitami

kod	-	długość ostrza (mm)	PLN
841051	z ząbkami	180	40,00
841044	z drobnymi ząbkami	180	40,00



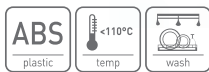
od **8⁰⁰**

659304

659403

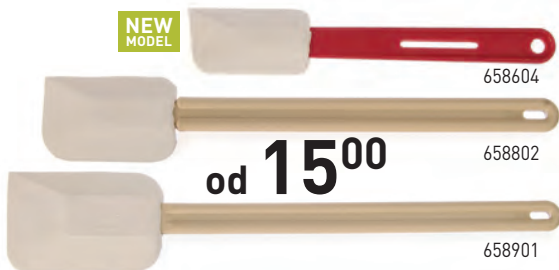
WYBIERAK DO CIASTA

- Uchwyt z tworzywa ABS
- Łopátka z syntetycznej gumy



kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
659205	90	52x257	8,00
659304	116	70x358	12,00
659403	116	70x410	16,00

NEW
MODEL



658604

658802

658901

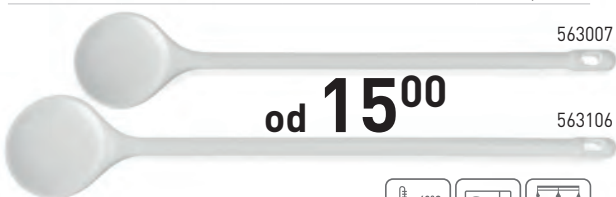
od **15⁰⁰**

WYBIERAK DO CIASTA

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



kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
658604	90	55x260	15,00 N
658703	90	75x320	28,00
658802	90	75x425	31,00
658901	150	100x515	50,00



563007

563106

od **15⁰⁰**

ŁYŻKA KUCHENNA



kod	mm	PLN
563007	375x70	15,00
563106	450x80	21,00
563205	575x105	33,00



520628

od **64⁰⁰**

MIESZADŁO DREWNIANE

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

kod	mm	PLN
520604	700x95	64,00
520611	1000x95	68,00
520628	1250x95	82,00



od **11⁰⁰**

659007

659106

WYBIERAK DO CIASTA

- Uchwyt z tworzywa ABS
- Łopátka z silikonu



kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
659014	90	55x270	11,00
659007	105	70x360	23,00
659106	105	70x420	19,00

od **13⁰⁰**



659458

659458

659472

WYBIERAK DO CIASTA W KSZTAŁCIE ŁYŻKI

- Uchwyt z tworzywa ABS
- Łopátka z syntetycznej gumy



kod	długość ostrza (mm)	długość (mm)	PLN
659458	88	57x254	13,00
659465	117	75x357	19,00
659472	117	75x408	20,00



od **25⁰⁰**

659700

659809

ŁYŻKA Z TWORZYWA

- Wykonana z tworzywa exoglassu



kod	długość (mm)	PLN
659700	305	25,00
659809	385	35,00



4⁷⁰
szt.

525005

ŁYŻKI KUCHENNE - ZESTAW 3 SZT.

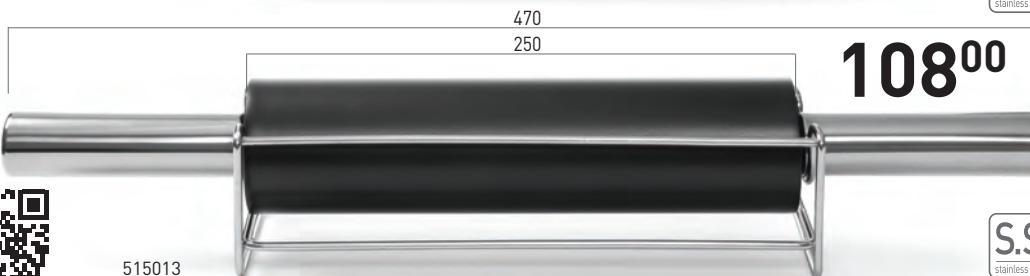
- Wykonane z drewna



kod	długość (mm)	szt./opak.
525005	475	4,70/14,10



515006

94⁰⁰S.S.
stainless steel

515013

108⁰⁰S.S.
stainless steel

Zobacz film



515020

114⁰⁰**WĄLEK DO CIASTA**

- Na tulejach ślizgowych

kod	mm	PLN
515006	ø65x470	94,00



637791

**WĄLEK DO CIASTA
NIEPRZYWIĘRAJĄCY**

- Powierzchnia wałka pokryta materiałem nieprzywierającym
- Na tulejach ślizgowych
- W zestawie stojak chromowany

kod	mm	PLN
515013	ø65x470	108,00

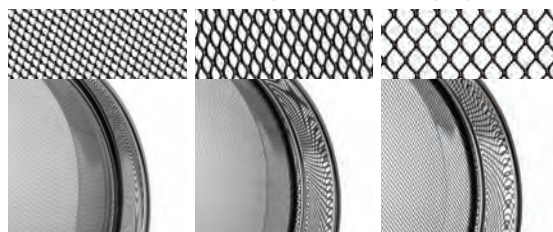
od 31⁰⁰**WĄLEK DO CIASTA DREWNIANY**

- Na tożyskach kulkowych

kod	mm	PLN
515020	ø75x590	114,00



637135

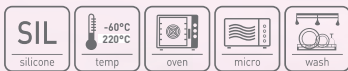
do cukru pudru:
wielkość oczek
0,5x0,5 mmdo mąki:
wielkość oczek
1x1 mmdo bułki tartej:
wielkość oczek
3x3 mmdo mąki:
wielkość oczek
0,5x0,5 mmdo mąki na chleb:
wielkość oczek
1x1,5 mmdo mąki na ciasto:
wielkość oczek
2,2x2,2 mm**SITO DO PRZESIEWANIA**

- Z zawieszka

kod	-	wielkość oczek [mm]	mm	PLN
637791	do cukru pudru	0,5x0,5	ø250x(H)75	31,00
637821	do cukru pudru	0,5x0,5	ø410x(H)80	56,00
637807	do mąki	1x1	ø250x(H)75	36,00
637838	do mąki	1x1	ø410x(H)80	56,00
637814	do bułki tartej	3x3	ø250x(H)75	36,00
637845	do bułki tartej	3x3	ø410x(H)80	56,00

SITO DO PRZESIEWANIA

kod	-	wielkość oczek [mm]	mm	PLN
637135	do mąki	0,5x0,5	ø300x(H)100	232,00
637142	do mąki	0,5x0,5	ø350x(H)100	289,00
637111	do mąki na chleb	1x1,5	ø300x(H)100	229,00
637128	do mąki na chleb	1x1,5	ø350x(H)100	289,00
637159	do mąki na ciasto	2,2x2,2	ø300x(H)100	232,00
637166	do mąki na ciasto	2,2x2,2	ø350x(H)100	289,00



FORMY SILIKONOWE

- Wykonane w 100% z nieprzywierającego silikonu
- Doskonale do: pieczenia, mrożenia, tworzenia monoporcji

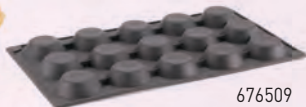


od **35¹⁰**

677001

MINI-CAKE

kod	forma	wypiek (mm)	ilość otworów	PLN
676387	GN 1/1	100x52x(H)31	20	130,00
676226	600x400	100x52x(H)31	30	168,00
677001	GN 1/3	80x30x(H)33	9	35,10



od **31⁰⁰**

676509

TARTELETTE

kod	forma	wypiek (mm)	ilość otworów	PLN
676509	GN 1/3	ø50x(H)17	15	36,00
676240	600x400	ø45x(H)16	60	156,00

od **35²⁰**



677506



CANNELE BORDELAIS

kod	forma	wypiek (mm)	ilość otworów	PLN
677506	GN 1/3	ø54x(H)48	8	35,20
676127	GN 1/3	ø35x(H)26	18	36,00



676202

676158

od **35⁴⁰**



676202

SEMI-SPHERE

kod	forma	wypiek (mm)	ilość otworów	PLN
676202	GN 1/3	ø70x(H)32	6	35,40
676158	GN 1/3	ø31x(H)18	24	36,00
676325	600x400	ø35x(H)17	96	163,20



676905

od **35²⁰**

MUFFINS

kod	forma	wypiek (mm)	ilość otworów	PLN
676363	GN 1/1	ø70x(H)40	24	129,60
677209	GN 1/3	ø69x(H)40	6	35,40
676905	GN 1/3	ø53x(H)30	11	35,20
676233	600x400	ø48x(H)31	70	168,00

35⁴⁰



676134



SAVARIN MINI

kod	forma	wypiek (mm)	ilość otworów	PLN
676134	GN 1/3	ø67x(H)31	6	35,40

od **35¹⁰**

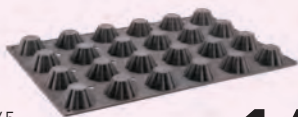


676141

FINANCIER

kod	forma	wypiek (mm)	ilość otworów	PLN
676141	GN 1/3	85x44x(H)8	9	35,10
676110	GN 1/3	25x47x(H)7	20	36,00





676165

160⁸⁰

BRIOCHETTE

kod	forma	wypiek (mm)	ilość otworów	PLN
676165	600x400	ø78x(H)36	24	160,80

LONG MOLD

kod	forma	wypiek (mm)	ilość otworów	PLN
676318	600x400	80x500x(H)66	4	160,00
676394	GN 1/1	30x500x(H)30	6	129,00

od 129⁰⁰



676394



128⁸⁰



676370

PYRAMIDE

kod	forma	wypiek (mm)	ilość otworów	PLN
676370	GN 1/1	66x66x(H)40	28	128,80



Zobacz film

od 159⁰⁰



676295

MINI-TARTELETTE

kod	forma	wypiek (mm)	ilość otworów	PLN
676288	600x400	ø160x10	6	159,00
676295	600x400	ø120x(H)10	12	159,60

156⁰⁰



676196

FLORENTINS

kod	forma	wypiek (mm)	ilość otworów	PLN
676196	600x400	ø62x(H)12	40	156,00



676707

od 34⁰⁰



MADELEINES

kod	forma	wypiek (mm)	ilość otworów	PLN
676707	GN 1/3	70x47x(H)17	9	35,10
677308	GN 1/3	42x29x(H)11	20	34,00





MATY I SIATKI DO PIECZENIA I GRILLOWANIA



677810



od **32⁰⁰**

**MATA SILIKONOWA DO PIECZENIA
NIEPRZYWIERAJĄCA**

kod	ścianka (mm)	mm	PLN
677834	0,7	300x400	32,00
677810	0,7	530x325	41,00
677827	0,7	600x400	42,00

42⁰⁰



677018

**MATA SILIKONOWA DO PIECZENIA
NIEPRZYWIERAJĄCA**

- Wykonana w 100% z silikonu nieprzywierającego
- Kolor czarny

kod	mm	PLN
677018	300x400	42,00

od **19⁰⁰**



PĘDZELEK DRUCIANY Z DREWNIANYM UCHWYTEM

- Włose ze stali nierdzewnej
- Odporny na wysoką temperaturę

kod	mm	PLN
515389	200x25	19,00
515396	220x50	31,00



515389



515396



515228



515327



od **6⁰⁰** szt.

PĘDZELEK CUKIERNICZY PŁASKI - 2 SZT.

- Włose ze szczeciny świnińskiej
- Uchwyt z drewna bukowego



kod	mm	szt./opak.	PLN
515228	210x20	6,00/12,00	6,00/12,00
515327	210x40	11,00/22,00	11,00/22,00



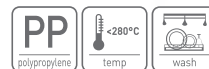
od **11⁰⁰**

515358

515365

**PĘDZELEK CUKIERNICZY Z
SILIKONU PŁASKI**

- Uchwyt z polipropylenu



kod	mm	PLN
515358	220x32	11,00
515365	230x45	14,00

FORMY DO PRALIN

- Do produkcji pralin z czekolady
- Wykonane z poliwęglanu
- Wymiary całkowite formy: 275x175x(H)25 mm

57⁰⁰



677612



FORMA DO PRALIN OKRĄGŁA

kod	gram	forma	mm	PLN
677612	12	28	ø30x(H)19	57,00

677629



FORMA DO PRALIN OWALNA

kod	gram	forma	mm	PLN
677629	9	36	35x23x(H)16	57,00

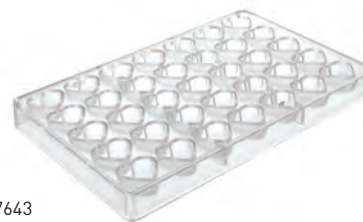
677636



FORMA DO PRALIN OKRĄGŁA

kod	gram	forma	mm	PLN
677636	14	28	ø30x(H)22	57,00

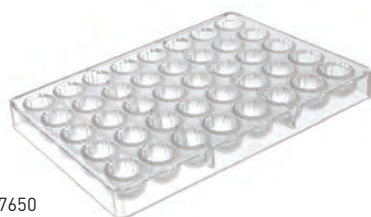
677643



FORMA DO PRALIN SERCE

kod	gram	forma	mm	PLN
677643	8	35	35x22x(H)16	57,00

677650



FORMA DO PRALIN KWIAT

kod	gram	forma	mm	PLN
677650	9	40	ø26x(H)19	57,00

677667



FORMA DO PRALIN MINITABLICZKA CZEKOLADY

kod	gram	forma	mm	PLN
677667	5	16	50x26x(H)3	57,00

599⁰⁰



Zobacz film

274132

URZĄDZENIE DO TEMPEROWANIA CZEKOLADY

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

kod	V	W	mm	PLN
274132	230	60	260x260x(H)160	599,00

53⁰⁰



Zobacz film

833032

RONDEL Z PŁASZCZEM WODNYM

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

kod	litry	mm	PLN
833032	1	330x165x(H)95	53,00



do cen należy doliczyć VAT 23%



137



ROLKI DO CIASTA PROFI LINE

46⁰⁰



ROLKA DO CIASTA DZIURKUJĄCA

- Szerokość wałka: 70 mm
- Wałek i uchwyt wykonane z polipropylenu

kod	mm	PLN
515099	85x210	46,00

49⁰⁰



ROLKA DO CIASTA DZIURKUJĄCA

- Szerokość wałka: 120 mm
- Wałek i uchwyt wykonane z polipropylenu

kod	mm	PLN
515112	140x210	49,00

57⁰⁰



ROLKA DO CIASTA DZIURKUJĄCA

- Szerokość wałka: 70 mm
- Wałek wykonany ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
515136	80x210	57,00

73⁰⁰



ROLKA DO CIASTA DZIURKUJĄCA

- Szerokość wałka: 120 mm
- Wałek wykonany ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
515143	140x210	73,00



Zobacz film



72⁰⁰



ROLKA TNAĆA DO CIASTA - WZÓR SIATKI

- Szerokość wałka: 120 mm
- Ostrza tnące ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
515129	135x200	72,00

Solidne ostrza ze stali nierdzewnej
do pracy o dużym napięciu

ROLKI DO CIASTA KITCHEN LINE

22⁰⁰



ROLKA DO CIASTA DZIURKUJĄCA

- Watek o szerokości 60 mm z 32 długimi, wytrzymałymi plastikowymi kolcami do nakłuwania ciasta
- Idealna do odpowietrzania ciasta kruchego i ciasta na pizzę
- Zapobiega powstawaniu pęcherzy powietrza i zapewnia lepsze wyniki pieczenia

kod	mm	PLN
515037	210x73	22,00

16⁰⁰

PP
polypropylene



ROLKA DO CIASTA DZIURKUJĄCA

- Watek 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	16,00

16⁰⁰



ROLKA TNĄCA DO CIASTA - WZÓR SIATKI

- Szerokość wátka: 120 mm

kod	mm	PLN
515075	130x200	16,00

12⁰⁰



ROLKA TNĄCA DO CIASTA

- Szerokość wátka: 60 mm

kod	mm	PLN
515068	80x210	12,00





design by
Robert Bronwasser

STABILIZATOR TEMPERATURY

Już od pierwszej sekundy pracy palnik uzyskuje optymalną wartość temperatury płomienia – 1300 °C
POWTARZALNOŚĆ DZIĘKI SYSTEMOWI BLUE HEAT

SKRZEŁOWA CZERPNIĄ POWIETRZA

Wloty powietrza do komory spalania o zwiększonej przepustowości.
DUŻA MOC PŁOMIENIA
SPALANIE BEZSADZOWE

PRECYZYJNE STEROWANIE PŁOMIENIEM

Idealne do opalania: cukrów, białka, serów, owoców, warzyw i mięs
PŁYNNY STEROWANIE DŁUGOŚCIĄ PŁOMIENIA W ZAKRESIE 15-150 MM

NAJDŁUŻSZA DYSZA OGNIOWA 100 mm

- bezpieczne flambiowanie
 - dokładne umiejscowienie strefy ognia i obróbki termicznej
 - maksymalna separacja dłoni od wysokiej temperatury
- WYGODA i SWOBODA

BŁYSKAWICZNA INSTALACJA

Wskaźnik umieszczony na SAFETY COVER ułatwia szybką instalację zbiornika. Jeden klik i BEZPIECZNIE zmieniłeś zasobnik.
GDY WAŻNY JEST CZAS – MASZ PEWNOŚĆ POPRAWNIE ZAŁOŻONEGO WKŁADU

PALNIK SZEFA KUCHNI DESIGN BY ROBERT BRONWASSER

- Zaprojektowany przez Roberta Bronwassera z myślą o szefach kuchni
- Nowoczesny design: matowa czerń z zielonym akcentem, ergonomiczny uchwyt
- Palnik wytwarza równy płomień we wszystkich pozycjach roboczych, pod dowolnym kątem – również z płomieniem skierowanym do góry
- Łatwa i bezpieczna instalacja palnika na wkład z gazem – po opróżnieniu wkładu wystarczy zamontować palnik na nowy wkład
- Zapalnik piezoelektryczny pozwala na bezproblemowe zapalenie palnika
- Duże pokrętło gazowe umożliwia łatwą regulację wielkości i intensywności płomienia

kod		mm	PLN
198247	palnik	185x65x(H)100	74,00
198254	zestaw: palnik i wkład	175x68x(H)260	81,00 NEW



198247

od **74⁰⁰**

199039



360°

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 wytądowanie 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 zastuga wysokiej jakości materiałów. Wytrzymały kadłub wraz z osłoną gazową

NIE KUPUJ ZABAWEK WYBIERZ NARZĘDZIE NA LATA



550 szt.

199039

WKŁAD Z GAZEM – ZESTAW 4 SZT.

- Przeznaczony wyłącznie do przenośnej kuchni gazowej (147610) i palnika do crème brûlée (198216, 198247)
 - Nie stosować do napełniania zapalarek gazowych itp.
- Zestaw 4 sztuk

kod	waga [kg]	szt./opak.
199039	0,227	5,50/22,00



PALNIK SZEFA KUCHNI

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

kod		mm	PLN
198230	zestaw: palnik i wkład	190x65x(H)250	66,00
198216	palnik	190x35x(H)65	59,00

od **59⁰⁰**



ANTI-FLARING

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



Zobacz film

Dostępne w zestawach
lub jako oddzielne elementy

Łatwa i bezpieczna
wymiana wkładu z gazem

Do kremu brûlée
i flambirowania



od **5⁹⁰** szt.



Zobacz film

89⁰⁰

198209



51⁰⁰

198223



199046

PALNIK GAZOWY DO CRÈME BRÛLÉE

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

kod	mm	PLN
198209	145x70x(H)190	89,00

PALNIK GAZOWY DO CRÈME BRÛLÉE

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

kod	mm	PLN
198223	115x50x(H)155	51,00

WKŁADY Z GAZEM DO PALNIKA

- W zestawie różne końcówki

kod	ilość szt. w opak.	litry	szt./opak.
199046	4	0,2	5,90/23,60
199008	1	0,2	6,00

ZAPALACZ GAZOWY

- Możliwość wielokrotnego napetnienia
- Dostarczany bez gazu

kod	ilość szt. w opak.	dlugość (mm)	szt./opak.
198124	2	230	14,50/29,00

39⁰⁰



198124



MISECZKA DO ZAPIEKANIA/KOKILA

- Z dekoracyjnymi rowkami

kod	mm	PLN
783153	ø70x(H)35	5,00
783160	ø90x(H)48	6,00
783627	ø100x(H)25	5,00
783177	ø120x(H)55	8,00



783160

783153

od **5⁰⁰**

783177

do cen należy doliczyć VAT 23%



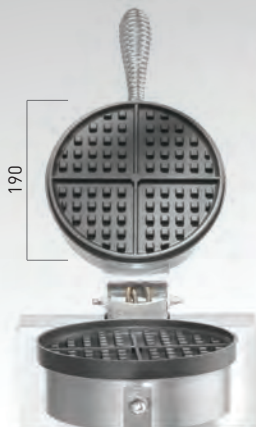


Zobacz film

NEW

GOFROWNICA OKRĄGŁA NA GOFRY BELGIJSKIE

- Idealna propozycja dla wszelkiego typu lokali gastronomicznych chcących poszerzyć swoją ofertę o pyszne gofry w stylu belgijskim
- Doskonałe rozwiązanie dla samoobsługowych bufetów śniadaniowych w hotelach
- Okrągła gofrownica wykonana jest z odlewano aluminium pokrytego trwałą powłoką Teflon® zapobiegającą przywieraniu
- Wielkość wafla: średnica \varnothing 190 mm, grubość do 23 mm
- Wydajność: do 20 wafla na godzinę
- Regulacja temperatury bezstopniowo za pomocą termostatu w zakresie od 50°C do 220°C
- Czasomierz z zakresem do 15 min



399⁰⁰



212172

kod	V	W	mm	PLN
212172	230	1000	250x380x(H)590	399,00

NEW



212165

779⁰⁰

GOFROWNICA LOLLY

- Idealna propozycja dla wszelkiego typu lokali gastronomicznych chcących poszerzyć swoją ofertę o atrakcyjne gofry na patyku
- Obudowa ze stali nierdzewnej 18/0 gwarantuje długoletnie użytkowanie i łatwe czyszczenie
- Otwory wentylacyjne w obudowie chroniące elementy sterujące przed przegrzaniem
- Nienagrzewająca się rączka
- Płyta grzewcza z odlewano aluminium pokryta trwałą powłoką z domieszką tytanu, która zapobiega przywieraniu
- Możliwość pieczenia jednocześnie 4 gofrów, każdy długości 255 mm (bez patyczka)
- Specjalne żłobienia na patyczki
- Rynienka ociekowa na nadmiar ciasta ułatwia utrzymanie czystości stanowiska pracy
- Regulacja temperatury bezstopniowo za pomocą termostatu w zakresie od 50°C do 220°C
- Czasomierz z zakresem do 15 min
- Waga netto: 10,5 kg

kod	V	W	mm	PLN
212165	230	1750	305x410x(H)240	779,00

779⁰⁰

NEW



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 gwarantuje długoletnie użytkowanie i łatwe czyszczenie
- Otwory wentylacyjne w obudowie chroniące elementy sterujące przed przegrzaniem
- Nienagrzewająca się rączka
- Płyta grzewcza z odlewano aluminium pokryta trwałą powłoką z domieszką tytanu, która zapobiega przywieraniu
- Możliwość pieczenia jednocześnie 6 gofrów lub corn-dogów
- Specjalne żłobienia na patyczki
- Rynienka ociekowa na nadmiar ciasta ułatwia utrzymanie czystości stanowiska pracy
- Regulacja temperatury bezstopniowo za pomocą termostatu w zakresie od 50°C do 220°C
- Czasomierz z zakresem do 15 min
- Waga netto: 10 kg

kod	V	W	mm	PLN
212189	230	1550	390x340x(H)245	779,00

**NEW
MODEL**

od **769⁰⁰**

1500 W
230 V

2200 W
230 V

2200 W
230 V

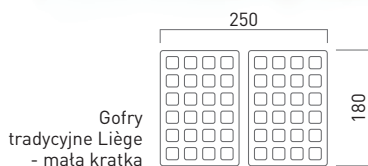
S.S.
stainless steel



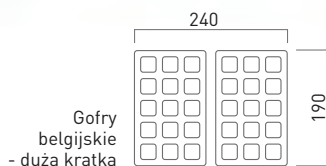
212103

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

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

GOFROWNICA - SERCA

- Gofry tradycyjne, 5 połączonych ze sobą serc
- Żeliwna powłoka nieprzywierająca
- Regulacja temperatury za pomocą termostatu
- Szpikulec do wyjmowania gofrów
- Izolowany uchwyt

kod	V	W	mm	PLN
212103	230	1500	320x437x(H)251	769,00

kod	V	W	mm	PLN
212127	230	2200	320x437x(H)277	779,00

kod	V	W	mm	PLN
212134	230	2200	320x437x(H)251	779,00

S.S.
stainless steel



212028

599⁰⁰

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	599,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

145



629⁰⁰

NEW



MASZYNA DO WATY CUKROWEJ

- Dedykowana 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 silnika ze stali lakierowanej w kolorze różowym swoją atrakcyjnością przyciąga najmłodszych konsumentów
- Szuflada w obudowie silnika na zapas patyczków lub inne drobne akcesoria
- Oddzielny włącznik prądu oraz ogrzewania ze zintegrowanymi lampkami kontrolnymi
- Voltomierz wskazujący aktualne napięcie
- Bezpiecznik przeciwprzeciążeniowy zabezpieczający silnik przed spalaniem w przypadku jego zablokowania
- Waga: 11 kg

kod	V	W	mm	PLN
282731	230	1200	520x520x(H)500	629,00



599⁰⁰



NEW



MASZYNA 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 wykonano ze szkła akrylowego
- System mieszający wbudowany w garnek zapobiega przypaleniu się popcornu
- Rączki z nienagrzewającego się tworzywa ułatwiają dokładne opróżnianie misy
- Wygodna kłapka do wyjmowania popcornu
- Szuflada pod komorą pozwala na łatwe usuwanie okruszków i pozostałych ziaren
- Podświetlane wnętrze i ogrzewane dno komory
- Czas trwania jednego cyklu: około 2 min
- Waga: ±25 kg

kod	V	W	mm	PLN
282748	230	1500	560x420x(H)770	599,00

1199⁰⁰

URZĄDZENIE DO SMAŻENIA PĄCZKÓW

- 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	1199,00



205914

System „zimnej strefy” oddzielający pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek



Kran spustowy



Składana półka do odkładania pączków



SZATKOWNICA ELEKTRYCZNA DO WARZYW PROFI LINE 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, 5 i 7 mm
- Obudowa z aluminium
- 2 zabezpieczenia: zatrzaśk śruby zamykający pokrywę oraz czujnik elektromagnetyczny (otwarcie pokrywy wyłącza urządzenie)
- Prędkość: 295 obr./min
- Waga: 24 kg



231807

kod	V	W	mm	PLN
231807	230	550	540x240x(H)450	2159,00



Zobacz film

Duży otwór z rączką do wkładania dużych kawałków warzyw



Mały otwór do wkładania mniejszych warzyw

2159⁰⁰

Zawiera 5 tarcz dających różne efekty krojenia: plastry 2 i 4 mm oraz wiórki 3, 5 i 7 mm



243⁰⁰

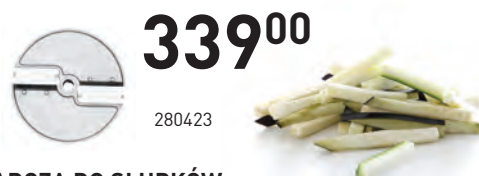
280621



TARCZA „V” DO TARCIA ZIEMNIAKÓW

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza ze stali nierdzewnej

kod	PLN
280621	243,00



339⁰⁰

280423



TARCZA DO SŁUPKÓW

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza z aluminium, noże ze stali nierdzewnej

kod	grubość (mm)	PLN
280423	DQ-3	339,00



od 332⁰⁰

234754



TARCZA DO FRYTEK

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza z aluminium, noże ze stali nierdzewnej
- Należy używać jednocześnie z tarczą do plasterów (234754 + 280218, 234761 + 280225)

kod	grubość (mm)	PLN
234761	10	332,00
234754	8	353,00



415⁰⁰

234730



TARCZA DO KOSTEK

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza z aluminium, noże ze stali nierdzewnej
- Należy używać jednocześnie z tarczą do plasterów (234730 + 280218, 234747 + 280225)

kod	grubość (mm)	PLN
234747	10	415,00
234730	8	415,00

SZATKOWNICA ELEKTRYCZNA Z DUŻYM OTWOREM WLOTOWYM Z ZESTAWEM 5 TARCZ

- Przeznaczona do krojenia dużych ilości warzyw
- Duży otwór $\varnothing 165$ mm do wkładania większych kawałków warzyw
- Mały otwór wsadowy $\varnothing 55$ 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, 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
- 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



Zobacz film



231852

kod	V	W	mm	PLN
231852	230	750	500x250x(H)470	2807,00

2807⁰⁰



Zawiera 5 tarcz dających różne efekty krojenia:
plastry 2 i 4 mm
oraz wiórki 3, 5 i 7 mm



262⁰⁰

280096



TARCZA DO PLASTRÓW

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza z aluminium, noże ze stali nierdzewnej

kod	-	grubość (mm)	PLN
280096	DF-1	1	262,00
280102	DF-2	2	262,00
280126	DF-4	4	262,00
280201	DF-6	6	262,00
280218	DF-8	8	262,00
280225	DF-10	10	262,00



226⁰⁰

280317



TARCZA DO WIÓRKÓW

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza ze stali nierdzewnej

kod	-	grubość (mm)	PLN
280294	DT-2	2	226,00
280300	DT-3	3	226,00
280416	DT-5	4,5	226,00
280317	DT-7	7	226,00

STOJAK NA TARCZE

- Pojemność na 18 tarcz
- Cena nie obejmuje tarcz

kod	mm	PLN
280690	400x250x(H)90	119,00



119⁰⁰

280690



od 5609⁰⁰

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



- Urządzenie przeznaczone do rozdrabniania, siekania, mielenia i mieszania wszelkich produktów, takich jak warzywi i ziół, mięs surowych i gotowanych, ryb, owoców, orzechów, kostek lodu oraz zagniatania wszelkiego rodzaju ciast
- Idealne do przygotowania musów, przecierów, sosów, zup, mięsa siekanego na klopsy czy tatar, purée ziemniaczanego, warzywnego lub owocowego, masła np. z dodatkiem ziół, majonezu, a nawet do wyrobienia ciasta czy cukru pudru i masy migdałowej
- Emulgator przeznaczony szczególnie do pracy z płynami
- Dodatkowo wyposażony w ręczny zgarniak, który pozwala na uzyskanie jeszcze bardziej jednolitej mieszanki
- Zdejmowany zbiornik ze stali nierdzewnej (5,5- lub 8-litrowy, w zależności od modelu) z pokrywą wykonaną z poliwęglanu oraz otworem pozwalającym na dodawanie składników podczas pracy urządzenia
- Systemy bezpieczeństwa niepozwalające na załączenie silnika, gdy moduł emulgatora lub kutra nie jest zamontowany na bloku silnika lub gdy zamontowany jest nieprawidłowo
- Dodatkowy mikrowyłącznik bezpieczeństwa blokujący obroty noża przy zdjętej lub źle zamontowanej pokrywie pojemnika
- W komplecie nóż ząbkowany
- Blok silnika wykonany ze stopu aluminium wysokiej klasy

- Wysoka szczelność obudowy zapobiega zalaniu silnika
- Emulgator wyposażony w nowoczesny, elektroniczny panel graficzny z wieloma przydatnymi funkcjami i informacjami o pracy urządzenia
- Funkcja rozpoznania poprawnie zamontowanego modułu
- Do wyboru aż 10 prędkości obrotu noża, do różnych rodzajów składników i potraw
- Funkcja obrotów wstecznych idealna np. podczas wyjmowania gotowego produktu
- Funkcja pracy pulsacyjnej przydatna podczas siekania delikatnych produktów, aby nie zmielić ich na miazgę
- Graficzny wskaźnik prędkości wraz z podaniem numeru prędkości oraz liczby obrotów na minutę
- Możliwość ustawienia czasu pracy
- Mocne silniki dzięki technologii „Brushless” skutecznie utrzymują moment obrotowy w każdym z 10 zakresów prędkości
- Dodatkowa funkcja FORCE CONTROL pozwala 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



kod	typ	zbiornik (l)	zgarniak	ilość biegów	prędkość noża (obr./min)	V	W	mm	zbiornik (mm)	waga - szatkownica (kg)	waga - cutter (kg)	PLN
1050834	emulgator	5,5	TAK	10	300-3000	230	1500	286x387x(H)487	Ø240x(H)150	26,5	18	6935,00
1050853	emulgator	8	TAK	10	300-3000	230	1500	286x387x(H)517	Ø240x(H)199	27,6	19	8057,00
1050832	kuter	5,5	-	2	1500 i 3000	230	1500	286x387x(H)439	Ø240x(H)150	29,7	18	5609,00
1050850	kuter	8	-	2	1500 i 3000	230	1500	286x387x(H)473	Ø240x(H)199	30,8	18,9	6017,00

AKCESORIA

kod	PLN
2053058 Nóż gładki do kutra K-52, emulgatora KE-5V oraz maszyn wieloczynnościowych CK-35V i CK-45V. Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów wtknistych	509,00
2053935 Nóż gładki do kutra K-82, emulgatora KE-8V oraz maszyn wieloczynnościowych CK-38V i CK-48V. Zalecany głównie do siekania mięsa surowego i produktów wtknistych	1019,00
2053063 Nóż perforowany do kutra K-52, emulgatora KE-5V oraz maszyn wieloczynnościowych CK-35V i CK-45V. Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	458,00
2053940 Nóż perforowany do kutra K-82, emulgatora KE-8V oraz maszyn wieloczynnościowych CK-38V i CK-48V. Zalecany głównie do ubijania pian z białek i produkcji sosów	1019,00
2053091 Nóż ząbkowany do kutra K-52, emulgatora KE-5V oraz maszyn wieloczynnościowych CK-35V i CK-45V. Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	560,00
2053930 Nóż ząbkowany do kutra K-82, emulgatora KE-8V oraz maszyn wieloczynnościowych CK-38V i CK-48V. Zalecany głównie do wyrabiania ciasta i użytku ogólnego	1121,00
2059417 Zgarniak do emulgatora KE-5V oraz maszyn wieloczynnościowych CK-35V i CK-45V	203,00
2053960 Zgarniak do emulgatora KE-8V oraz maszyn wieloczynnościowych CK-38V i CK-48V	244,00

od **203⁰⁰**





od **7853⁰⁰**

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

Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami
dwa mikrowłączniki bezpieczeństwa: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza silnik automatycznie się wyłącza

Maksymalna wygoda dla użytkownika
boczne wyjście dla pokrojonych warzyw zapewnia lepszą ergonomię pracy nawet na węższym blacie roboczym. Bardzo intuicyjny elektroniczny panel sterowania.

SZATKOWNICA ELEKTRYCZNA DO WARZYW Z ELEKTRONICZNYM PANELEM GRAFICZNYM CA-3V ORAZ CA-4V - 5 PRĘDKOŚCI



- Urządzenie przeznaczone do rozdrabniania warzyw, w szczególności delikatnych produktów, oraz nadawania imżądanego kształtu za pomocą szerokiej gamy tarcz i krtek dostępnych jako OPCJA
 - możliwość uzyskania różnej grubości plasterów, 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 650 kg/godz.
- Łatwo zdejmowana pokrywa z dociskaczem
- Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza silnik się automatycznie wyłącza

Duży podajnik na warzywa:
136 cm² lub 286 cm²



Mały podajnik na warzywa



1050123



1050784



1050796

kod	otwór głowicy [cm ²]	wydajność [kg]	V	W	mm	kg	PLN	
1050784	136	do 500	230	1500	391x409x(H)552	24	7853,00	
1050796	286	200-650	230	1500	391x400x(H)652	27	9179,00	
1050123		Podajnik rurowy - nasadka do długich warzyw						2651,00



**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 **4079⁰⁰**

**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 ORAZ CA-41



- Urządzenie przeznaczone do rozdrabniania warzyw, w szczególności delikatnych produktów, oraz nadawania imżądanego kształtu za pomocą szerokiej gamy tarcz i kratak dostępnych jako OPCJA
- możliwość uzyskania różnej grubości plasterów, wiórków, słupków, kostek oraz frytek
- Modele CA-41 do krojenia małych główek kapusty
- Nowy, intuicyjny, elektronicznie sterowany panel
- Wykonana ze stali nierdzewnej i odlewów aluminiowych, wyróżnia się wysoką wytrzymałością i przystosowaniem do intensywnej pracy
- Wyposażona w duży podajnik na warzywa: 136 cm² lub 286 cm² (w zależności od modelu)
- Konstrukcja noża zapewnia powtarzalne cięcie
- Boczne wyjście dla pokrojonych warzyw umożliwia umieszczenie szatkownicy na wąskim blacie
- Wydajność: od 150 aż do 650 kg/godz.
- Prędkość: 365 obr./min
- Łatwo zdejmowana pokrywa z dociskaczem
- Podwójne zabezpieczenie przed wypadkami: po zdjęciu pokrywy i/lub uniesieniu dociskacza silnik się automatycznie wyłącza



1050700



1050719

kod	otwór głowicy [cm ²]	wydajność [kg]	V	W	mm	kg	PLN
1050700	136	150-450	230	550	389x405x(H)544	21	4079,00
1050701	136	150-450	230	550	389x405x(H)544	21	4079,00
1050719	286	200-650	230	550	391x396x(H)653	24	6425,00
1050721	286	200-650	230	550	391x396x(H)653	24	6425,00
1050122	Głowica szatkownicy do warzyw z dużym otworem wsadowym o powierzchni 286 cm ² , do cięcia dużych ilości warzyw, a nawet całych małych główek kapusty						2855,00





12239⁰⁰

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



- 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



kod	otwór głowicy [cm ²]	wydajność [kg]	V	W	mm	kg	PLN
1050738	273	500-1000	230	750	430x420x(H)810	29,5	12239,00



271⁰⁰

kod	przeznaczenie	PLN
1010215	Tarcza do plastrów FC-1 + 1 mm Ogórki, marchew, chipsy ziemniaczane	316,00
1010220	Tarcza do plastrów FC-2 + 2 mm Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane	316,00
1010224	Tarcza do plastrów FC-3D 3 mm Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane	326,00
1010227	Tarcza do plastrów FC-6D 6 mm Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	326,00
1010409	Tarcza do plastrów FC-8D 8 mm Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	326,00
1010410	Tarcza do plastrów FC-10D 10 mm Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	326,00
1010411	Tarcza do plastrów FC-14D 14 mm Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	367,00
1010252	Tarcza do plastrów FC-20 + 20 mm Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	377,00
1010247	Tarcza do plastrów FC-20 + 25 mm Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	377,00
1010406	Tarcza do plastrów FCC-2 + 2 mm Zakrzywione ostrze pozwala na precyzyjne cięcie delikatnych produktów: pomidory, pomarańcze, banany, cytryny itp.	336,00
1010403	Tarcza do plastrów FCC-3 + 3 mm Zakrzywione ostrze pozwala na precyzyjne cięcie delikatnych produktów: pomidory, pomarańcze, banany, cytryny itp.	336,00
1010404	Tarcza do plastrów FCC-5 + 5 mm Zakrzywione ostrze pozwala na precyzyjne cięcie delikatnych produktów: pomidory, pomarańcze, banany, cytryny itp.	336,00
1010295	Tarcza do plastrów karbowanych FCO-2 + 2 mm Ryflowane ostrze pozwala otrzymać karbowane plastry ogórków, marchwi, ziemniaków itp.	377,00
1010300	Tarcza do plastrów karbowanych FCO-3 + 3 mm Ryflowane ostrze pozwala otrzymać karbowane plastry ogórków, marchwi, ziemniaków itp.	377,00
1010408	Tarcza do plastrów karbowanych FCO-6 + 6 mm Ryflowane ostrze pozwala otrzymać karbowane plastry ogórków, marchwi, ziemniaków itp.	377,00
Tarcze do starszych modeli CA-301, 401, 601		
1010222	Tarcza do plastrów FC-3 + 3 mm Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane	316,00
1010407	Tarcza do plastrów FC-6 + 6 mm Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	271,00
1010400	Tarcza do plastrów FC-8 + 8 mm Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	271,00
1010401	Tarcza do plastrów FC-10 + 10 mm Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	271,00
1010402	Tarcza do plastrów FC-14 + 14 mm Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	310,00

od 367⁰⁰

kod	przeznaczenie	PLN
1010350	Kratka do frytek FFC-8 + 8 mm W połączeniu z tarczą FC-8 pozwala otrzymać frytki	377,00
1010355	Kratka do frytek FFC-10 + 10 mm W połączeniu z tarczą FC-10 pozwala otrzymać frytki	377,00
1010364	Kratka do kostek FMC-14D 14x14 mm W połączeniu z tarczą FC-14D pozwala otrzymać kostkę 14x14x14 mm	367,00
1010375	Kratka do kostek FMC-20 + 20x20 mm W połączeniu z tarczą FC-20 pozwala otrzymać kostkę 20x20x20 mm	377,00
1010380	Kratka do kostek FMC-25 + 25x25 mm W połączeniu z tarczą FC-25 pozwala otrzymać kostkę 25x25x25 mm	377,00

od 438⁰⁰

kod	przeznaczenie	PLN
1010205	Tarcza do słupków FCE-2 + 2x2 mm Daje efekt cięcia „Julienne”. Seler, pietruszka, marchewka itp.	438,00
1010210	Tarcza do słupków FCE-4 + 4x4 mm Daje efekt cięcia „Julienne”. Seler, pietruszka, marchewka itp.	438,00
1010405	Tarcza do słupków FCE-8 + 8x8 mm Daje efekt cięcia „Julienne”. Seler, pietruszka, marchewka itp.	509,00





224⁰⁰



**DO MODELI SERII
CA-31, CA-41**

kod	przeznaczenie	PLN
1010318	Tarcza do tarcia SH-1 1 mm Tarcza do ucierania chleba, twardego sera, czekolady itp.	224,00
1010320	Tarcza do wiórków SH-2 2 mm Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	224,00
1010315	Tarcza do wiórków SH-3 3 mm Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	224,00
1010322	Tarcza do wiórków SH-4 4 mm Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	224,00
1010324	Tarcza do wiórków SH-6 6 mm Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	224,00
1010326	Tarcza do wiórków SH-7 7 mm Tarcza do wiórkowania warzyw, ser do pizzy, orzechy, migdały	224,00
1010328	Tarcza do tarcia SH-8 8 mm Tarcza do ucierania chleba, twardego sera, czekolady itp.	224,00



367⁰⁰



**DO MODELI SERII
CA-31, CA-41**

kod	przeznaczenie	PLN
1010362	Kratka do kostek FMC-8D 8x8 mm W połączeniu z tarczą FC-8D pozwala otrzymać kostkę 8x8x8 mm	367,00
1010363	Kratka do kostek FMC-10D 10x10 mm W połączeniu z tarczą FC-10D pozwala otrzymać kostkę 10x10x10 mm	367,00



479⁰⁰



kod	przeznaczenie	PLN
1010390	Zestaw do puree ziemniaczanego FP Masher do puree ziemniaczanego, do użycia wyłącznie z tarczą do plasterów	479,00

od 193⁰⁰



163⁰⁰

STOJAK NA TARCZE I KRATKI

- Idealna do przechowywania tarcz i kratki
- Na 10 tarcz

kod	przeznaczenie	PLN
1010361	Przecisk do zestaw do mycia kratki do kostek 8 mm	305,00
1010366	Przecisk do zestaw do mycia kratki do kostek 10 mm	305,00
1010359	Uniwersalna podstawa do przecisku do mycia kratki	193,00

1010204

kod	PLN
1010204	163,00



1050063

PODSTAWA JEZDNA DO SZATKOWNICY I URZĄDZEŃ WIELOFUNKCYJNYCH

- Podstawa pozwala na umieszczenie urządzenia na optymalnej wysokości do pracy oraz dopasowaniu pojemnika GN bezpośrednio przy otworze wylotowym szatkownicy
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Wyposażona w 2 kółka ułatwiające transport

1121⁰⁰

kod	mm	PLN
1050063	666x686x(H)400	1121,00





od **9689⁰⁰**

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)

MASZYNA WIELOFUNKCYJNA Z ELEKTRONICZNYM PANELEM GRAFICZNYM SERII CK

- Szatkownica do rozdrabniania warzyw, w szczególności delikatnych produktów, oraz nadawania im żądanego kształtu za pomocą szerokiej gamy tarcz i kratek dostępnych jako OPCJA
- Głowica wykonana z odlewu aluminium wyróżnia się wysoką wytrzymałością i przystosowaniem do intensywnej pracy
- Duży podajnik na warzywa: 136 cm² lub 286 cm²
- Boczny otwór wylotowy na gotowy produkt pozwalający na ustawienie maszyny na małej powierzchni roboczej
- Aż 5 prędkości cięcia: od 300 do 1000 obr./min
- Profilowany dysk ewakuacyjny zwiększający wydajność urządzenia
- Wydajność: 100-650 kg/godz. (w zależności od modelu)
- Duży otwór wsadowy o powierzchni 286 cm²
- Łatwa w demontażu dźwignia i pokrywa
- Zbiornik emulgatora przeznaczony do rozdrabniania, siekania, mielenia i mieszania wszelkich produktów, takich jak warzywa i zioła, mięsa surowego i gotowanego, ryb, owoców, orzechów, kostek lodu oraz zagniatania wszelkiego rodzaju ciast
- Idealny do przygotowania musów, przecierów, sosów, zup, mięsa siekanego na klopsy czy tatar, puree ziemniaczanego, warzywnego i owocowego, masła, np. z dodatkiem ziół, majonezu, a nawet do wyrobienia ciasta czy cukru pudru i masy migdałowej
- 10 dostępnych prędkości: od 300 do 3000 obr./min
- Mocne silniki dzięki technologii „Brushless” skutecznie utrzymują moment obrotowy w każdym z 10 zakresów prędkości
- Funkcja obrotów wstecznych (tylko dla modułu emulgatora) idealna np. podczas wyjmowania gotowego produktu
- Funkcja pracy pulsacyjnej przydatna podczas siekania delikatnych produktów, aby nie zmielić ich na miazgę (tylko dla modułu emulgatora)
- Wysoka szczelność obudowy zapobiega zalaniu silnika
- Zdejmowany zbiornik ze stali nierdzewnej (5,5- lub 8-litrowy, w zależności od modelu) z pokrywą z poliwęglanu z otworem pozwalającym na dodawanie składników podczas pracy urządzenia
- W komplecie nóż ząbkowany
- Zgarniak służący do dodatkowego mieszania i zdejmowania rozdrobnionego pożywienia ze ścianek zbiornika
- Blok z silnikiem z nowym elektronicznym panelem graficznym
- Poziom hałas: <70 dB
- Średnica tarczy: 205 mm



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
1050752	100-450	136	5,5	230	1500	391x409x(H)552	286x387x(H)487	26,5	18	9689,00
1050808	100-450	136	8	230	1500	391x409x(H)552	286x387x(H)517	27,6	19	10913,00
1050769	200-650	286	5,5	230	1500	391x400x(H)652	286x387x(H)487	29,7	18	11219,00
1050821	200-650	286	8	230	1500	391x400x(H)652	286x387x(H)517	30,8	18,9	12239,00

WILK DO MIĘSA DUŻEJ WYDAJNOŚCI DO 280 KG/H

- Ciekawe rozwiązanie dla klienta, który sam chce zdecydować o poszczególnych elementach wyposażenia wilka do mięsa.
- Osobno należy zamawiać napęd, a osobno gardziel z zespołem tnącym, która dostępna jest w dwóch wariantach: „ENTERPRISE” oraz „UNGER”. Oba zespoły wykonane są ze stali nierdzewnej i standardowo wyposażone są w ślimaka oraz sitko z otworkami $\varnothing 6$ mm. Różnią się natomiast nożem, który może mieć krawędzie tnące z jednej strony albo z dwóch.

4691⁰⁰

1050210

NAPĘD WILKA DO MIĘSA O DUŻEJ WYDAJNOŚCI PS-22

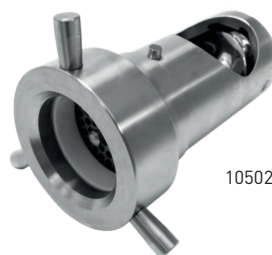
- Gniazdo do szybkiego i łatwego montażu gardzieli z zespołem tnącym
- Przetątnik START i STOP
- Demontowalny podajnik ze stali nierdzewnej
- Średnica gardzieli załadunku: 60 mm
- Popychacz z polipropylenu
- Korpus wykonany ze stali nierdzewnej
- Wyposażony w przewód elektryczny z uziemieniem o długości 1,3 m
- Poziom hałas: poniżej 70 dB
- Waga: 30 kg

kod	mm	V	W	PLN
1050210	310x440x(H)480	230	740	4691,00

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 $\varnothing 6$ 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	1835,00
1050216	Unger	podwójne cięcie	200x200x(H)245	6,7	1937,00



1050215

od 1835⁰⁰

Szarpak

Nóż dwustronny

Nóż jednostronny

Unger

Enterprise

od 101⁰⁰

2051014

**SITKO DO GARDZIELI ENTERPRISE**

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Można myć w zmywarkach
- Pasuje do gardzieli Enterprise z zespołem tnącym (1050215)

kod	średnica oczka (mm)	średnica całej tarczy (mm)	PLN
2051051	3	82	173,00
2051014	4,5	82	122,00
2051052	6	82	122,00
2051053	8	82	101,00

SITKO DO GARDZIELI UNGER

- Wykonane ze stali nierdzewnej
- Można myć w zmywarkach
- Pasuje do gardzieli Unger z zespołem tnącym (1050216)

kod	średnica oczka (mm)	średnica całej tarczy (mm)	PLN
2051527	3	82	101,00
2051524	4,5	82	168,00
2051525	6	82	101,00
2051526	8	82	101,00

NEW**od 101⁰⁰**

WIRÓWKA DO SAŁAT SERIA ES-200

- Szybka oraz cicha i 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

11219⁰⁰



1000710

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	11219,00

SOKOWIRÓWKA

- Silnik chłodzony powietrzem dla ciągłej i wydajnej pracy
- Elektronicznie sterowana prędkość do 6300 obr./min
- Specjalnie zaprojektowane pokrywy pojemnika na miąższ zapobiegające zatkaniu się urządzenia
- System automatycznego wyrzucania miąższu wpływa na wydłużenie czasu pracy urządzenia
- Pojemność pojemnika na miąższ: 3.75 l
- Przełącznik turbo zwiększający czasowo obroty umożliwia również czyszczenie koszyka i równowagi możliwe wibracje
- Łatwość użytkowania i czyszczenia
- Prosty i intuicyjny montaż oraz demontaż poszczególnych elementów
- Blokada bezpieczeństwa wyłączająca obroty przy zdjętej pokrywie
- Korpus silnika wykonany ze stali nierdzewnej
- Mocny koszyk
- Waga: 5 kg



1744⁰⁰

5410000

kod	V	W	mm	PLN
5410000	230	240	310x205x(H)360	1744,00

WILKI DO MIĘSA TOP LINE

- Wysokiej jakości, profesjonalne urządzenia przeznaczone do mielenia wszystkich rodzajów mięsa bez kości i skóry
- Obudowa wykonana w całości z wysokiej jakości polerowanej stali nierdzewnej
- Demontowalna gardziel ze stali chirurgicznej 304 18/10
- Prosty demontaż gardzieli i wszystkich wewnętrznych części ułatwiający czyszczenie urządzenia
- Silnik z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Prędkość obrotowa: 165 obr./min
- Maszyna wyposażona w rewers w przypadku zatkania gardzieli
- Przycisk resetujący do ochrony urządzenia przed przeciążeniem
- Taca załadownicza 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 $\varnothing 5$ mm i $\varnothing 8$ mm w modelu 210765 oraz $\varnothing 6$ mm i $\varnothing 8$ mm w modelach 210772 i 210789
 - Nóż i ślimak wykonane ze stali nierdzewnej
 - Lejek do kielbas z polipropylenu
 - Kotek dociskowy wykonany z polietylenu
 - Nie są przeznaczone do pracy ciągłej (po 45 min pracy wyłączyć do ostygnięcia)

od **1199⁰⁰**

WYDAJNOŚĆ

chwilowa do

250 kg/h

Prosty demontaż gardzieli i wszystkich wewnętrznych części ułatwiający czyszczenie urządzenia

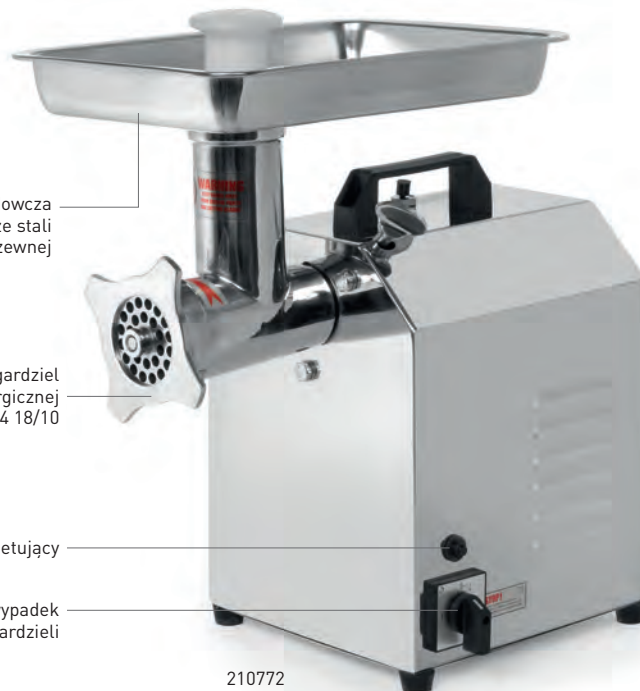


Taca załadownicza wykonana ze stali nierdzewnej

Demontowalna gardziel ze stali chirurgicznej 304 18/10

Przycisk resetujący

Rewers na wypadek blokady gardzieli



210772

WILK DO MIĘSA TOP LINE 8

- Mocny silnik o mocy chwilowej nawet do 550 W
- Wydajność chwilowa: do 80 kg/h
- Średnica sitka: $\varnothing 62$ mm
- Waga: 20,5 kg

kod	V	W	mm	PLN
210765	230	300	250x370x(H)490	1199,00

WILK DO MIĘSA TOP LINE 12

- Mocny silnik o mocy chwilowej nawet do 735 W
- Wydajność chwilowa: do 150 kg/h
- Średnica sitka: $\varnothing 69,8$ mm
- Waga: 24,5 kg

kod	V	W	mm	PLN
210772	230	550	264x420x(H)548	1499,00

WILK DO MIĘSA TOP LINE 22

- Mocny silnik o mocy chwilowej nawet do 1100 W
- Wydajność chwilowa: do 250 kg/h
- Średnica sitka: $\varnothing 82$ mm
- Waga: 31 kg

kod	V	W	mm	PLN
210789	230	900	305x490x(H)607	1949,00



od **56⁰⁰**

210451



SITKO DO WILKA

kod	odpowiedni do	mm	PLN
210413	210765	$\varnothing 5$	56,00
210420	210765	$\varnothing 8$	56,00
210451	210772	$\varnothing 6$	63,00
210468	210772	$\varnothing 8$	63,00
210499	210789	$\varnothing 6$	70,00
210505	210789	$\varnothing 8$	70,00



210444

od **45⁰⁰**



NÓŻ DO WILKA

kod	odpowiedni do	PLN
210406	210765	45,00
210444	210772	56,00
210482	210789	49,00

od **299⁰⁰**



210437



WAŁEK ŚLIMAKOWY

kod	odpowiedni do	PLN
210390	210765	210,00
210437	210772	217,00
210475	210789	238,00

NEW**WILK DO MIĘSA PROFI LINE 12, ZE ŚLIMAKIEM ZE STALI NIERDZEWNEJ**

- Przeznaczony dla małych restauracji, pensjonatów, pizzerii
- Watek ślimakowy ze stali nierdzewnej
- Korpus, lej załadowniczy i pojemnik na mięso - ze stali nierdzewnej
- Kółko dociskowy z polietylenu
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpeli olejowej (bardzo cicha)
- Sitko $\varnothing 70$ mm z otworami $\varnothing 6$ 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	1849,00

Taca załadownicza wykonana ze stali nierdzewnej

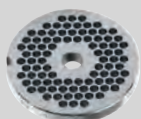
Lej załadowniczy wykonany ze stali nierdzewnej

Korpus wykonany ze stali nierdzewnej

**1849⁰⁰**
WYDAJNOŚĆ
 chwilowa do
200 kg/h

Watek ślimakowy wykonany ze stali nierdzewnej

Pojemnik na mięso wykonany ze stali nierdzewnej

**od 63⁰⁰****SITKO DO WILKA**
- $\varnothing 70$ mm

282267

kod	odpowiednie do	mm	PLN
282229	282199, 210802 i 282200	$\varnothing 8$	63,00
282250	282199, 210802 i 282200	$\varnothing 3$	63,00
282243	282199, 210802 i 282200	$\varnothing 4,5$	63,00
282236	282199, 210802 i 282200	$\varnothing 6$	63,00
282267	282199, 210802 i 282200	$\varnothing 2$	70,00

od 28⁰⁰**NÓZ DO WILKA**

282359

kod	odpowiedni do	PLN
282359	282199, 210802 i 282200	28,00
282076	282007 i 210819	46,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI**165**

**WYDAJNOŚĆ**

chwilowa do

300 kg/hod **1499⁰⁰**

282199

WILK DO MIĘSA PROFI LINE 12

- Przeznaczony dla małych restauracji, pensjonatów, pizzerii
- Watek ślimakowy ze specjalnego stopu aluminium
- Korpus, lej załadowczy i pojemnik na mięso - ze stali nierdzewnej
- Kotek dociskowy z polietylenu
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpeli olejowej (bardzo cicha)
- Sitko $\varnothing 70$ mm z otworami $\varnothing 6$ 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	1499,00

WILK DO MIĘSA PROFI LINE 22

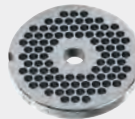
- Przeznaczony dla małych restauracji, pensjonatów, pizzerii
- Watek ślimakowy ze specjalnego stopu aluminium
- Korpus, lej załadowczy i pojemnik na mięso - ze stali nierdzewnej
- Kotek dociskowy z polietylenu
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpeli olejowej (bardzo cicha)
- Sitko $\varnothing 82$ mm z otworami $\varnothing 6$ 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	2299,00

od **63⁰⁰****SITKO DO WILKA**- $\varnothing 70$ mm

282267

kod	odpowiedni do	mm	PLN
282229	282199, 210802 i 282200	$\varnothing 8$	63,00
282250	282199, 210802 i 282200	$\varnothing 3$	63,00
282243	282199, 210802 i 282200	$\varnothing 4,5$	63,00
282236	282199, 210802 i 282200	$\varnothing 6$	63,00
282267	282199, 210802 i 282200	$\varnothing 2$	70,00

od **77⁰⁰****SITKO DO WILKA**- $\varnothing 82$ mm

282014

kod	odpowiedni do	mm	PLN
282021	282007 i 210819	$\varnothing 6$	77,00
282014	282007 i 210819	$\varnothing 8$	77,00
282038	282007 i 210819	$\varnothing 4,5$	77,00
282045	282007 i 210819	$\varnothing 3$	84,00
282052	282007 i 210819	$\varnothing 2$	98,00

od **28⁰⁰****NÓŻ DO WILKA**

282359

kod	odpowiedni do	PLN
282359	282199, 210802 i 282200	28,00
282076	282007 i 210819	46,00

od **229⁰⁰****WĄLEK ŚLIMAKOWY**

- Wykonany z anodowanego aluminium



282304

kod	odpowiedni do	PLN
282304	282199	229,00
282069	282007	349,00



Zobacz film



Taca załadownicza wykonana ze stali nierdzewnej

Lej załadowniczy i głowica wykonane z polerowanego stopu aluminium

Lejek do kielbas z polipropylenu



WYDAJNOŚĆ
chwilowa do
220 kg/h

od **1429⁰⁰**



Przycisk reset

210802

WILK DO MIĘSA KITCHEN LINE 12

- Profesjonalne urządzenie wysokiej jakości przeznaczone do mielenia wszystkich rodzajów mięsa bez kości i skóry
- Lej załadowniczy i głowica z polerowanego stopu aluminium
- Gardziel z odlewu żeliwa
- Lejek do kielbas - z polipropylenu
- Taca załadownicza ze stali nierdzewnej
- 2 sitka $\varnothing 70$ mm z otworami $\varnothing 6$ i $\varnothing 8$ mm ze stali nierdzewnej
- Nóż i ślimak ze stali nierdzewnej
- Kółko dociskowe 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	1429,00

od **63⁰⁰**

SITKO DO WILKA - $\varnothing 70$ mm



kod	odpowiedni do	mm	PLN
282229	282199, 210802 i 282200	$\varnothing 8$	63,00
282250	282199, 210802 i 282200	$\varnothing 3$	63,00
282243	282199, 210802 i 282200	$\varnothing 4,5$	63,00
282236	282199, 210802 i 282200	$\varnothing 6$	63,00
282267	282199, 210802 i 282200	$\varnothing 2$	70,00

od **77⁰⁰**

SITKO DO WILKA - $\varnothing 82$ mm



kod	odpowiedni do	mm	PLN
282021	282007 i 210819	$\varnothing 6$	77,00
282014	282007 i 210819	$\varnothing 8$	77,00
282038	282007 i 210819	$\varnothing 4,5$	77,00
282045	282007 i 210819	$\varnothing 3$	84,00
282052	282007 i 210819	$\varnothing 2$	98,00

WILK DO MIĘSA KITCHEN LINE 22

- Profesjonalne urządzenie wysokiej jakości przeznaczone do mielenia wszystkich rodzajów mięsa bez kości i skóry
- Lej załadowniczy i głowica z polerowanego stopu aluminium
- Nóż i ślimak ze stali nierdzewnej, wewnątrz komory mielącej z żeliwa
- Na wyposażeniu lejek do kielbas oraz 2 sitka $\varnothing 82$ mm z otworami $\varnothing 6$ i $\varnothing 8$ 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	1759,00



933367

WAŁEK ŚLIMAKOWY



kod	odpowiedni do	PLN
933367	210819	293,00
931257	210802	251,00



NÓŻ DO WILKA



kod	odpowiedni do	PLN
282359	282199, 210802 i 282200	28,00
282076	282007 i 210819	46,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

167

9949⁰⁰

WYDAJNOŚĆ

chwilowa

600 kg/h



282335

WILK DO MIĘSA TOP LINE TI32R UNGER

- Urządzenie do mielenia każdego rodzaju mięsa bez kości
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Mikrowyłącznik bezpieczeństwa wyłączający urządzenie
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpeli olejowej
- Wentylowany silnik asynchroniczny z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Gardziel i elementy tnąco-mielące ze stali nierdzewnej
- Kotek 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	9949,00

od 4399⁰⁰

WYDAJNOŚĆ

chwilowa

400 kg/h



282342

WILK DO MIĘSA TOP LINE TI22R ENTERPRISE I UNGER TI22R

- Profesjonalne urządzenie wysokiej jakości przeznaczone do mielenia wszystkich rodzajów mięsa bez kości
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wentylowany silnik asynchroniczny z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpeli olejowej
- Prędkość obrotowa: 140 obr./min
- Taca załadownicza ze stali nierdzewnej
- Wydajność chwilowa: 400 kg/h
- Kotek 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
282342	400	1500	260x450x(H)530	4399,00
282717	400	1500	260x450x(H)530	4999,00

S.S.
stainless steel

WYDAJNOŚĆ

chwilowa

150 kg/h



Łatwy i szybki demontaż
gardzieli, można myć
w zmywarce

282274



Zobacz film

3099⁰⁰**WILK DO MIĘSA PROFI LINE 1/2 UNGER 12**

- Przeznaczony do użytku profesjonalnego, doskonale sprawdza się w sklepach rzeźniczych, supermarketach, dużych stołówkach, restauracjach i innych punktach gastronomicznych
- Do mielenia każdego rodzaju mięsa bez kości
- Elegancka obudowa silnika wykonana z polerowanego odlewu aluminium
- Gardziel wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpeli olejowej (bardzo cicha)
- Demontowalna gardziel ze stali nierdzewnej
- Wentylowany silnik asynchroniczny z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Liczba obrotów ślimaka: 140 obr./min
- Kotek dociskowy wykonany z polietylenu
- W zestawie: sitko z otworami ø6,5 mm i szarpak
- Taca z lejem załadowniczym ze stali nierdzewnej
- Otwór załadowniczy: ø52 mm
- Średnica wyjścia gardzieli: ø70 mm
- Wydajność chwilowa: ok. 150 kg/h
- Waga: 23 kg
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej

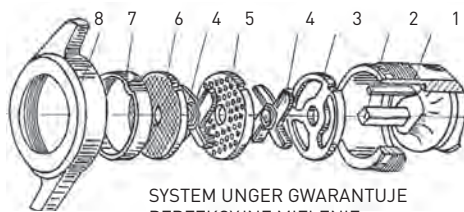
kod	V	W	mm	PLN
282274	400	1100	460x240x(H)510	3099,00



WILK DO MIĘSA PROFI LINE 350

- Urządzenie do mielenia mięsa i ryb na farsz oraz powtórne mielenia masy na kotlety
- Funkcja nadziewania kielbas przy użyciu lejka
- Korpus ze stali nierdzewnej
- Część robocza ze specjalnego stopu aluminium
- Wentylowany trójfazowy silnik pozwala na pracę ciągłą
- Z rewersem
- Prędkość obrotowa: 185 obr./min
- W zestawie: 2 sitka $\varnothing 82$ mm z otworami $\varnothing 5$ i $\varnothing 9$ mm
- Posiada znak bezpieczeństwa B i CE
- Wydajność: 350 kg/h
- Waga: 42 kg

kod	V	W	mm	PLN
228182	400	1900	560x520x(H)420	3849,00



SYSTEM UNGER GWARANTUJE
PERFEKCYJNE MIELENIE

1. Klin
2. Ślimak
3. Szarpak nóż nacinający
4. 2 x Nóż dwustronny
5. Sitko z otworami $\varnothing 9$ mm
6. Sitko z otworami $\varnothing 5$ mm
7. Pierścień oporowy
8. Nakrętka dociskowa



Rewers

3849⁰⁰

WYDAJNOŚĆ

chwilowa

350 kg/h

Lejek do
kielbas



Pierścień oporowy

228182



MASZYNEKA DO MIELENIA MIĘSA

- Przeznaczona dla małej gastronomii
- Obudowa z aluminium
- Odlewana metalowa taca załadownicza 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 $\varnothing 65,8$ mm z otworami $\varnothing 4$ i $\varnothing 7$ mm oraz szarpak
- 3 końcówki z tworzywa do wyrobu kielbas: $\varnothing 12$, $\varnothing 15$ i $\varnothing 20$ mm
- Końcówka do wyrobu tatarsa
- Włącznik/przełącznik zmiany kierunku obrotów
- Waga: 5,2 kg
- Nie jest przeznaczona do pracy ciągłej

439⁰⁰

kod	V	W	mm	PLN
210864	230	400	275x190x(H)347	439,00



Zobacz film



Taca załadownicza
z pokrywą z tworzywa

Zmiana
kierunku
obrotów



210864



3 końcówki do wyrobu
kielbas: $\varnothing 12$, 15 i 20 mm



Watek, ślimak, 2 sitka
 $\varnothing 65,8$ mm oraz szarpak



W zestawie przystawka do zmiękczenia mięsa wołowego i wieprzowego



Zobacz film

S.S.
stainless steel

KOTLECIARKA ELEKTRYCZNA

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

2089⁰⁰



975305

kod	V	W	mm	PLN
975305	230	350	465x220x(H)430	2089,00

S.S. stainless steel
PP polypropylene



975329

741⁰⁰

PRZYSTAWKA DO MIĘSA DROBIOWEGO

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- 2 wałki ugniatające z polipropylenu
- Długość wałka: 180 mm

kod	mm	PLN
975329	235x130x(H)120	741,00

S.S. stainless steel



975312

1907⁰⁰

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	1907,00



513064

2899⁰⁰

KOTLECIARKA ELEKTRYCZNA PROFI LINE

- Idealna do restauracji, dużych sklepów mięsnych i zakładów gastronomicznych
- Obudowa silnika i wałki do zmiękczenia mięsa - ze stali nierdzewnej
- Prędkość zespołu noży zmiękczejących: 600 000 cięć/min
- Otwór wsadowy na mięso o wymiarach: 150x30 mm
- Możliwość całkowitego demontażu przystawki zmiękczejącej w celu szybkiego i dokładnego czyszczenia
- Przekładnia zębata w silniku wykonana z kutej stali i zanurzona w kąpeli olejowej
- Obudowa wałków zmiękczejących wykonana z aluminium
- 4 gumowe nóżki
- Waga: 25,5 kg

kod	V	W	mm	PLN
513064	230	750	585x390x(H)440	2899,00



843598



841464

KOTLECIARKA ELEKTRYCZNA

2539⁰⁰

- 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. „grzebień”, zapobiegają zawijaniu się mięsa wokół wałków z nożami
- Obudowa z mocnego tworzywa sztucznego
- Noże ze stali nierdzewnej

kod	V	W	mm	PLN
843598	230	370	290x500x(H)490	2539,00
841464			wałki zagniatające do kotleciarki	429,00



Zobacz film

282502

4899⁰⁰

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	4899,00



FOLIE DO PRASY DO HAMBURGERÓW

- Wykonane z przezroczystej celulozy
- Odporne na wysoką temperaturę
- Biodegradowalne
- W opakowaniu ±1255 szt.

010 szt.

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
282120	1255	ø130	0,10/125,50

609⁰⁰



Zobacz film

282113

PRASA DO HAMBURGERÓW

- Średnica hamburgera: 130 mm
- Elementy mające kontakt z mięsem - ze stali nierdzewnej
- Dolna obudowa z aluminium anodowanego
- Praktyczna dźwignia do wyjmowania gotowego mięsa z formy
- Pojemnik na folie do przekładania gotowych porcji mięsa

kod	mm	PLN
282113	330x250x(H)300	609,00



67⁰⁰

513033



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	67,00



31⁰⁰

513026



PRASA RĘCZNA DO HAMBURGERÓW

- Średnica hamburgera: 115 mm
- Wykonana ze stopu aluminium z powłoką nieprzywierającą
- Uchwyt z polipropylenu

kod	mm	PLN
513026	ø120x(H)80	31,00

NADZIEWARKI DO KIEŁBAS



POJEMNOŚĆ DO

10 L



Zobacz film



Trwały układ przekładni
– wykonany ze stali hartowanej

Części mające kontakt
z żywnością łatwo
demontowalne w celu
napętnienia i czyszczenia

282151

282151

Wykonana ze stali
nierdzewnej

NADZIEWARKA DO KIEŁBAS PROFI LINE PIONOWA

- Idealna do przyrządzania własnych wyrobów wędliniarskich
- Szczególnie polecana do małych sklepów z własnymi wyrobami, małych restauracji i barów, a także gospodarstw agroturystycznych
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Wyposażona w układ dwóch prędkości:
 - bieg szybki do unoszenia tłoka
 - bieg wolny (o małym obciążeniu) do napętnienia ostonek farszem
- Części mające kontakt z żywnością łatwo demontowalne w celu napętnienia i czyszczenia
- W zestawie 4 lejki: $\varnothing 16$, $\varnothing 22$, $\varnothing 32$ i $\varnothing 38$ mm, wszystkie o długości 180 mm
- Układ przekładni biegów odporny na obciążenie mechaniczne dzięki materiałom ze stali hartowanej

od 489⁰⁰

W zestawie 4 lejki ze stali
nierdzewnej w różnych
rozmiarach o średnicy:
16/22/32/38 mm

kod	litry	mm	PLN
282571	3	304x304x(H)525	489,00
282588	5	304x304x(H)640	539,00
282090	7	300x340x(H)830	599,00
282151	10	415x315x(H)690	849,00



1899⁰⁰



282083

NADZIEWARKA ELEKTRYCZNA DO KIEŁBAS 15 L

- Do przygotowywania własnych wyrobów wędliniarskich
- Przeznaczona dla restauracji, barów, karczm, gospodarstw agroturystycznych i małych zakładów przetwórstwa mięsa z własnymi sklepami
- 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 napetniania w zależności od konsystencji farszu oraz wielkości i grubości ostonki
- 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	90	450x350x(H)750	1899,00



KLIPSOWNICA RĘCZNA DO KIEŁBAS, 1000 KLIPSÓW W ZESTAWIE

- Do użytku w zakładach gastronomicznych i przemyśle spożywczym, zwłaszcza w procesie produkcji wędlin
- Skutecznie zamyka klipsem różnego rodzaju opakowania
- Wykonana ze stali powlekanej chromem
- Obudowa mechanizmu z tworzywa ABS
- 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 ostonki, 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)



NEW

613⁰⁰

kod	mm	szt./opak.
265116	150x350x(H)500	613,00
265123	Klipsy – zestaw 2 000 szt.	0,02/48,00



265123



265116

od 549⁰⁰

282670

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 kielbas, 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	549,00
282687	18	580x250x(H)415	649,00

od 549⁰⁰

282281

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	mm	PLN
282168	240x460x(H)410	549,00
282281	285x550x(H)385	699,00

545⁰⁰

265109

KRAJALNICA ELEKTRYCZNA DO KIELBAS

- Niezwykle ostry nóż o 2 ostrzach zapewniający skuteczne i sterylne cięcie
- Grubość kawałków kielbasy ustawiana ręcznie
- Bardzo długi podajnik, odpowiedni do wszystkich rodzajów kielbasy
- Maks. średnica krojonego produktu: 48 mm



kod	V	W	mm	PLN
265109	230	135	230x185x(H)325	545,00

350⁰⁰

222805

KRAJALNICA RĘCZNA DO KIELBAS

- Ząbkowane ostrza wysokiej jakości
- Kroci 11 plastrów ø17 mm
- Łatwa w czyszczeniu
- Stabilne mocowanie za pomocą przyssawek

kod	mm	PLN
222805	214x155x(H)205	350,00



226810



Cyfrowy timer



226834

Przezroczysta pokrywa

Separator

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW PROFI LINE 10 KG

- Wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Przezroczysta pokrywa
- Cyfrowy timer
- Separator ustawiony bezpośrednio pod urządzeniem
- Tarcza trąca
- Ściany wyłożone demontowalną okładziną ścierną
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Skonstruowana zgodnie z wymogami CE
- Dodatkowy element ścierny na ścianki
- Wydajność: 100 kg/h
- Waga: 40 kg

5399⁰⁰

kod	-	V	W	mm	PLN
226810	wsad 10 kg	400	550	530x660x(H)850	5399,00

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW PROFI LINE 5 KG

- Wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Przezroczysta pokrywa
- Cyfrowy timer
- Separator ustawiony bezpośrednio pod urządzeniem
- Tarcza trąca
- Ściany wyłożone demontowalną okładziną ścierną
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Skonstruowana zgodnie z wymogami CE
- Wydajność: 75 kg/h
- Waga: 35 kg

4399⁰⁰

kod	-	V	W	mm	PLN
226834	wsad 5 kg	230	370	530x520x(H)700	4399,00

3499⁰⁰



226841

Przezroczysty wizjer



Masywny, wymienny dysk i ściany bębna o właściwościach ściernych



OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW HENDI 7

- Urządzenie do obierania ziemniaków, marchwi, buraków itp.
- Wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Pokrywa z akrylowym wizjerem
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Masywny, wymienny dysk i ściany bębna o funkcji ścierania
- Boczne odprowadzenie miazgi
- Wyposażona w timer
- Wydajność: 150 kg/h
- Waga: 46 kg
- Łatwy demontaż ułatwia czyszczenie urządzenia

kod	-	V	W	mm	PLN
226841	wsad 7 kg	400	510	460x500x(H)800	3499,00
226858	separator do obieraczki HENDI 7				269,00

1121⁰⁰

KRAJALNICA RĘCZNA DO ZIEMNIAKÓW - SERIA CF-5

- Urządzenie do krojenia w słupki i frytki ziemniaków oraz innych twardych warzyw i owoców. Idealne rozwiązanie dla małych lokali gastronomicznych i restauracji
- Wydłużona rączka i elastyczne sprężyny zapewniają optymalne rezultaty przy minimalnym wysiłku
- Korpus z aluminium, uchwyty, nakrętki i śruby ze stali nierdzewnej
- Podstawa wyposażona w przysawki zapewniające stabilność
- Łatwe czyszczenie
- W zestawie praska z kratką krojącą ze stali nierdzewnej do frytek; wymiary oczek: 10x10 mm
- Waga: 4 kg
- Do wyboru 3 wymienne kratki z ostrzami ze stali nierdzewnej, umożliwiające uzyskanie frytek różnej wielkości. Wymiary oczek:
 - 8x8 mm (1020065)
 - 10x10 mm (1020070, w zestawie z krajalnica 1020061)
 - 12x12 mm (1020075)



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



1020061



do zastosowania z pojemnikiem GN 1/1 150 mm

kod	wydajność (kg/h)	mm	PLN
1020061	100-150	280x512x(H)735 (przy uniesionej dźwigni)	1121,00
1020065	Zestaw pras z nożami 8x8 mm		254,00
1020070	Zestaw pras z nożami 10x10 mm		254,00
1020075	Zestaw pras z nożami 12x12 mm		254,00

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW SERIA M-5

- Profesjonalne urządzenie do obierania ziemniaków, buraków, marchwi i innych warzyw bulwiastych
- Idealna do małej gastronomii
- Dolna część komory w formie obrotowego talerza wyłożona materiałem ściernym
- Obudowa ze stali nierdzewnej, boczne drzwiczki z aluminium
- Przejroczysta uchylna pokrywa z poliwęglanu pozwala na kontrolę procesu
- Wyłącznik bezpieczeństwa pokrywy i drzwiczek
- Wodoodporny panel sterujący z przyciskami: START, STOP
- Timer z regulacją 0-6 minut oraz tryb pracy ciągłej
- Wymagane podłączenie do wody (wężyk zaciskowy bez gwintu)
- Wlot wody z zaworem zapobiegającym cofaniu się wody do sieci wodociągowej
- Odpływ boczny lub pionowy dolny o średnicy 80 mm do wyboru podczas montażu
- Poziom hałasu: ok. 70 dB

4851⁰⁰



1000565



2009224

kod	wsad (kg)	wydajność (kg/h)	mm	W/V	PLN
1000565	5	80-100	333x367x(H)490	300/400	4851,00

AKCESORIA

kod	PLN	
2003899	Talerz dolny ścierny do obieraczki M-5	917,00
2009224	Podstawa pod obieraczkę M-5 oraz PI-10, PI-20	917,00

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW SERIA PI



- Profesjonalne urządzenie do obierania ziemniaków, buraków, marchwi i innych warzyw bulwiastych
- Dolna część komory w formie aluminiowego, obrotowego talerza pokryta materiałem ściernym z węgla silikonu (certyfikacja NSF)
- 2 lub 3 elementy ścierne w zależności od modelu
- Obudowa ze stali nierdzewnej, boczne drzwi z aluminium do wyjmowania obranych warzyw
- Przezroczysta uchylna pokrywa z poliwęglanu pozwala na kontrolę procesu
- Niskie zużycie energii dzięki optymalizacji silnika
- Wytącznik bezpieczeństwa pokrywy i drzwiczek
- Współczynnik szczelności: IP65 – wysoka odporność na wilgoć i rozpryskiwanie wody
- Wodoodporny panel sterujący z przyciskami: START, STOP
- Timer z regulacją 0-6 minut oraz tryb pracy ciągłej
- Wymagane podłączenie do wody
- Wlot wody z zaworem zapobiegającym cofaniu się wody do sieci wodociągowej
- Odpływ boczny lub pionowy dolny o średnicy 80 mm do wyboru podczas montażu
- Poziom hałas: ok. 70 dB

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	7139,00	8261,00	13157,00

AKCESORIA

kod		PLN
2001417	Talerz dolny ścierny do obieraczki PI-10 oraz PI-20	917,00
2009430	Talerz dolny ścierny do obieraczki PI-30	1019,00
2009422	Element boczny ścierny do PI-10	203,00
2009423	Element boczny ścierny do PI-20	305,00
2009415	Element boczny ścierny do PI-30	377,00
2009224	Podstawa pod obieraczkę M-5 oraz PI-10, PI-20	917,00
2009250	Podstawa wraz z separatorem obierek pod obieraczkę PI-10 i PI-20	2141,00
2009270	Podstawa wraz z separatorem obierek pod obieraczkę PI-30	2549,00
2000004	Tarcza z nożami do obieraczki PI-20	1427,00

od **7139⁰⁰**



1000660



1000630



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 ostonę ostrza i wbudowaną ostrzałkę
- Wózek z ostoną 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 pokrętki na grubość krojenia „0” utrzymuje ostrze za jego ostoną
 - Ochrona przed uruchomieniem przy zdemontowanej ostrzałce lub zdjętej ostonie ostrza
 - Możliwość zablokowania i zdemontowania wózka tyłko przy ostrzu ustawionym w pozycji „0” grubości
- Nie nadaje się do krojenia żółtego sera. Krojenie sera możliwe za pomocą noża z powłoką nieprzylepającą. Nóż sprzedawany oddzielnie



210031



210048

KRAJALNICA PROFI LINE 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	1099,00

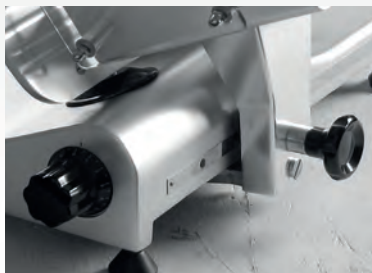
KRAJALNICA PROFI LINE 220

- 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	1199,00



Akrylowa ostona bezpieczeństwa



Mechanizm blokujący



Wbudowana ostrzałka



Bezpieczna ostona na nóż



Wyłącznik zgodny z certyfikatem CE



Silnik chłodzony powietrzem z metalową pokrywą

ŚREDNICA NOŻA DO

Ø300 mm

od 1099⁰⁰



Zobacz film



210000



210017

KRAJALNICA HENDI PROFI LINE 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	1499,00

KRAJALNICA HENDI PROFI LINE 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	2399,00

NÓŻ NIEPRZYWIERAJĄCY DO KRAJALNIC PROFI LINE

- Do krojenia sera

kod	-	mm	PLN
975800	210031	Ø195	264,00
975732	210048	Ø220	284,00
975749	210000	Ø250	334,00
975756	210017	Ø300	439,00



Zobacz film



od 264⁰⁰



975732

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 ostonę ostrza i wbudowaną ostrzałkę
 - Wózek z ostoną 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 ostoną
 - Ochrona przed uruchomieniem przy zdemontowanej ostrzałce lub zdjętej ostonie ostrza
 - Możliwość zablokowania i zdemontowania wózka tylko przy ostrzu ustawionym w pozycji „0” grubości
 - Nie nadaje się do krojenia żółtego sera. Krojenie sera możliwe za pomocą noża z powłoką nieprzywierającą. Nóż sprzedawany oddzielnie
 - Obudowa w kolorze czerwonym



Zobacz film

1249⁰⁰

970294

1459⁰⁰

210086

KRAJALNICA PROFI LINE RED EDITION

- Średnica noża: 220 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 12 mm
- Orientacyjna maks. średnica krojonego produktu: 150 mm

kod	V	W	mm	PLN
970294	230	280	440x420x(H)350	1249,00

KRAJALNICA HENDI PROFI LINE 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	1459,00



Łatwa regulacja grubości krojenia



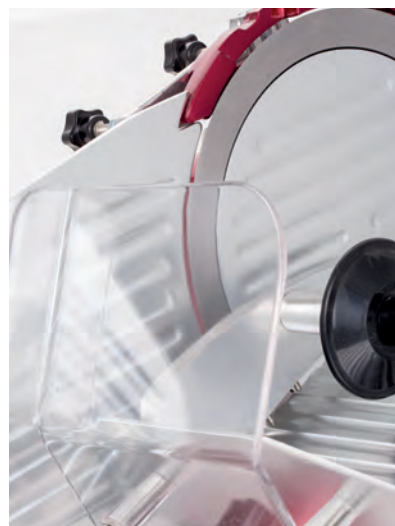
Wózek z ostoną zabezpieczającą



Wbudowana ostrzałka



Stabilna rękojeść



Akrylowa ostona bezpieczeństwa

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 KITCHEN LINE 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	1264,00



1264⁰⁰



Zobacz film

210215

KRAJALNICA KITCHEN LINE 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	2089,00



2089⁰⁰

210246

KRAJALNICA KITCHEN LINE 250 Z POWŁOKĄ TEFLON®

- Nóż, osłona noża i osłona oporowa pokryte powłoką Teflon® ułatwiająca 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	1429,00

1429⁰⁰

Powłoka Teflon®
ułatwia krojenie
żółtych serów



Zobacz film

210222

Akrylowa osłona
bezpieczeństwa

Wbudowana
ostrzałka

Silnik chłodzony powietrzem
z pokrywą z tworzywa

Wyłącznik zgodny
z certyfikatem CE



MIKSERY PLANETARNE KITCHEN LINE

- Korpus ze stali wysokiej jakości, formowana wtryskowo górna pokrywa i ostona zabezpieczająca dzieży wykonana z tworzywa sztucznego
- Wytrzymały napęd ślimakowy i przekładnie zębate
- Wyłączniki bezpieczeństwa i ochrona przed przeciążeniem zapewniają bezpieczną pracę
- W zestawie: dzieża ze stali nierdzewnej, różga, mieszadło i hak do ciasta
- Łatwy w użyciu cyfrowy panel sterowania
- Maks. wsad mąki: 0,8 kg
- Z dźwigni do opuszczania i podnoszenia dzieży
- Zabezpieczenie przed włączeniem miksera z podniesioną ostoną dzieży



Zobacz film

WSAD MAKI DO

5 kg

od **1749⁰⁰**

222829



222836



222843



kod	222829	222836	222843
pojemność	7 l	10 l	20 l
maks. wsad mąki	0,8 kg	2,5 kg	5 kg
wymiary	240x420x(H)425 mm	380x470x(H)730 mm	490x580x(H)780 mm
sterowanie	cyfrowe	mechaniczne	mechaniczne
prędkości	128/252/545 obr./min	148/244/480 obr./min	197/317/462 obr./min
moc/napięcie	650 W/230 V	600 W/230 V	1100 W/230 V
PLN	1749,00	2399,00	2749,00

MIKSYRY PLANETARNE

- Obudowa ze stali lakierowanej
- Dzieża ze stali nierdzewnej
- 3 końcówki: hak, mieszadło płaskie, różga



od **3299⁰⁰**



226261

226278

226285

226292



kod	226261	226278	226285	226292
pojemność	6,65 l	9,5 l	11,4 l	19 l - ø320x(H)300 mm
wymiary	336x460x(H)518 mm	336x483x(H)558 mm	398x499x(H)630 mm	460x520x(H)880 mm
sterowanie	cyfrowe	cyfrowe	cyfrowe	manualne
prędkości	5 - od 100 do 500 obr./min	15 - od 100 do 500 obr./min	3 - 121, 218, 489 obr./min	3 - 142, 264, 482 obr./min
timer	do 30 min	do 30 min	do 30 min	do 15 min
silnik	3/4 KM = 552 W	3/4 KM = 552 W	1/2 KM = 368 W	1/2 KM = 368 W
moc/napięcie	650 W/230 V	600 W/230 V	375 W/230 V	375 W/230 V
waga	18 kg	20 kg	35 kg	100 kg
PLN	3299,00	4490,00	4799,00	6599,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

MIKSYRY PLANETARNE WOLNOSTOJĄCE – SERIA BE

- Profesjonalne miksyry 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 miksyry 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
- Ostrona bezpieczeństwa dzieży
- Podwójne mikroprzełączniki bezpieczeństwa wyłączające urządzenie, gdy dzieża jest opuszczona lub ostrona 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, różga



Zobacz film

Wyposażenie standardowe



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/napiecie	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	7955,00	13361,00	15299,00	20399,00
AKCESORIA				
kod	2509494	2509495	2509564	2509497
	dzieża 10 l	dzieża 20 l	dzieża 30 l	dzieża 40 l
PLN	560,00	805,00	1427,00	1631,00

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	1937,00
1500296	Zestaw redukcyjny do miksera BM-30: dzieża o poj. 10 l plus 3 narzędzia	2345,00
1500242	Zestaw redukcyjny do miksera BM-40: dzieża o poj. 20 l plus 3 narzędzia	2651,00

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
- Ostrona bezpieczeństwa dzieży
- Podwójne mikroprzełączniki bezpieczeństwa wyłączające urządzenie gdy dzieża jest opuszczona lub ostrona 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, różga



Zobacz film

kod	1500170
model	BM-5
wymiary	310x382x(H)537 mm
maksymalna ilość surowca	1,5 kg mąki przy 60% wody
moc/napiecie	250 W/230 V
waga	17 kg
PLN	3875,00

3875⁰⁰

Wyposażenie standardowe:



różga

hak

mieszadło płaskie

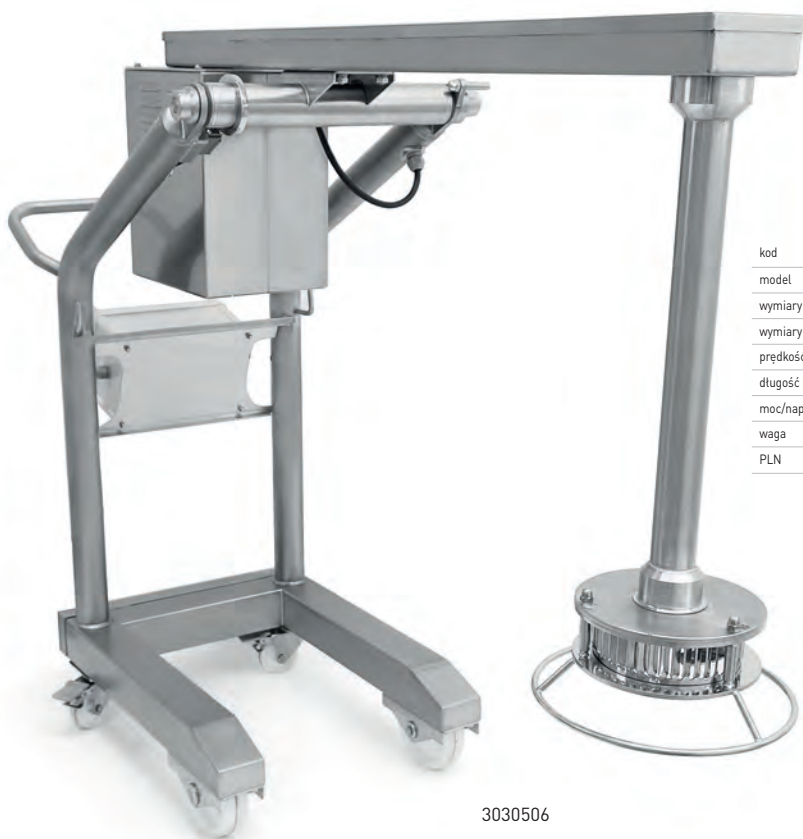


1500170

MIKSER TURBO TRX-22

- Mikser Turbo przeznaczony do miksowania i rozdrabniania żywności w naczyniach o pojemności do 800 litrów, czyli w kuchniach o dużej wydajności, a nawet w przemyśle spożywczym
- Idealny do miksowania żywności bezpośrednio w 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 umożliwi 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, ostona, 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 wymiennymi sitami miksującymi



3030506

21725⁰⁰

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	21725,00



Zobacz film



3 opcjonalne i łatwo wymiennalne
sita miksujące (sita się nie obracają)

703⁰⁰

AKCESORIA

kod			PLN
4032401	Sito 21D do miksera turbo TRX-22	Miksowanie składników włóknistych	703,00
4032403	Sito 30D do miksera turbo TRX-22	Uniwersalna	703,00
4032389	Sito 42D do miksera turbo TRX-22	Do miksowania precyzyjnego	703,00

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: 4 000-16 000 obr./min.
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 35 litrów.

- Silnik wentylowany w obudowie z mocnego poliamidu w kolorze czarnego matu.
- Długość przewodu 2,5 m zakończony wtyczką z uziemieniem.

NAPĘD MIKSERA RĘCZNEGO HENDI KITCHEN LINE 350 ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

kod	V	W	mm	PLN
221884	230	350	ø100x(H)416	349,00

NAPĘD MIKSERA RĘCZNEGO HENDI KITCHEN LINE 500 ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

kod	V	W	mm	PLN
221891	230	500	ø100x(H)416	399,00

RAMIĘ MIKSUJĄCE DO NAPĘDU MIKSERA HENDI KITCHEN LINE 350 I 500

- Ramię i ostrze ze stali nierdzewnej
- Odpowiednie do napędu Kitchen Line 221884, 221891
- Narzędzia do wymiany ostrzy w zestawie

kod	długość (mm)	PLN
222225	250	280,00
222232	300	311,00
222249	400	332,00
222256	500	395,00

RAMIĘ UBIJAJĄCE DO NAPĘDU MIKSERA RĘCZNEGO 350 I 500 O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI

- Składa się z 2 różg ze stali nierdzewnej
- Łatwe i bezpieczne mocowanie do bloku napędowego

kod	długość (mm)	PLN
222263	250	339,00

MIKSER RĘCZNY HENDI KITCHEN LINE 160 O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCIĄ

- Ramię i ostrze ze stali nierdzewnej: dł. 160 mm, ø25 mm
- Prędkość: 4000-20 000 obr./min
- Waga netto z ramieniem: ok. 1,6 kg

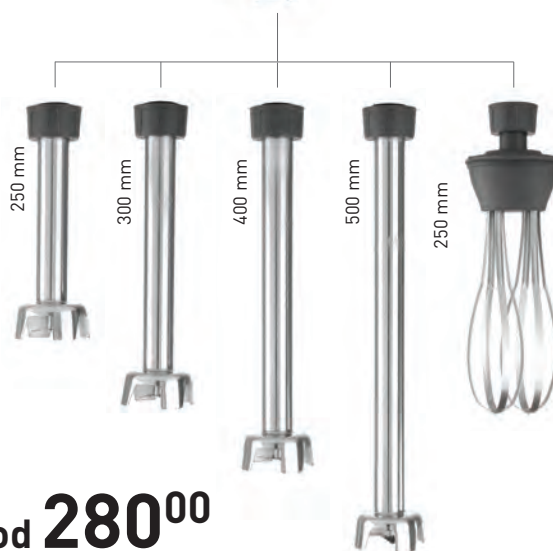
kod	V	W	mm	PLN
222140	230	220	ø75x(H)464	494,00

RAMIĘ UBIJAJĄCE DO MIKSERA RĘCZNEGO HENDI KITCHEN LINE 160

- Składa się z 2 różg ze stali nierdzewnej
- Łatwe i bezpieczne mocowanie do bloku napędowego

kod	długość (mm)	PLN
222164	185	317,00

221891

od 349⁰⁰od 280⁰⁰

222140

494⁰⁰317⁰⁰

222164

185 mm



160 mm



MIKSY RĘCZNE PROFI LINE

- Wersja profesjonalna
- Obudowa wykonana z nylonu
- Ramię oraz ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- Łatwe w utrzymaniu czystości



MIKSER RĘCZNY PROFI LINE 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

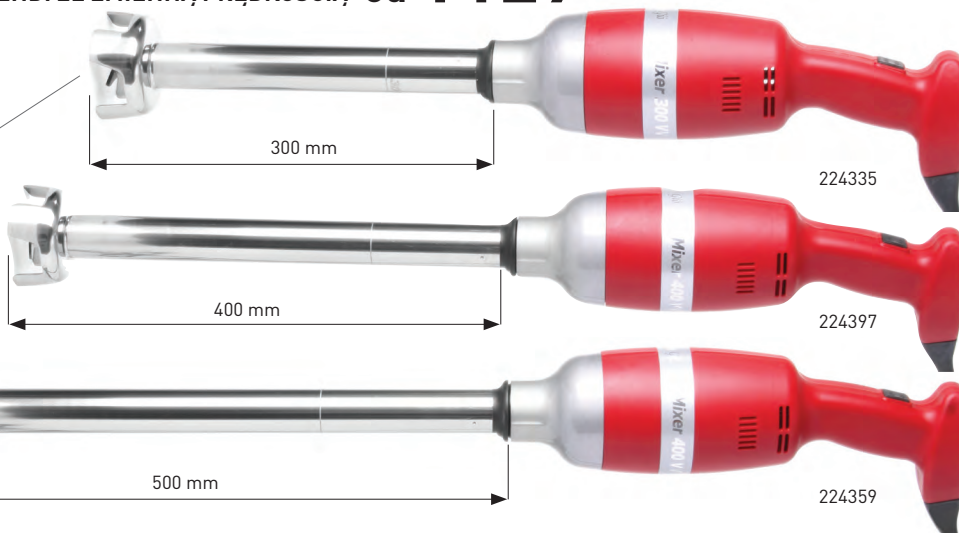
kod	V	W	mm	PLN
224328	230	250	ø75x(H)285	699,00



224328

MIKSY RĘCZNE HENDI ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ od 1129⁰⁰

Elektroniczny panel sterowania



224335

224397

224359

MIKSER RĘCZNY PROFI LINE 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	1129,00

MIKSER RĘCZNY PROFI LINE 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	1299,00

MIKSER RĘCZNY PROFI LINE 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	1349,00

1599⁰⁰



224052

MIKSER RĘCZNY PROFI LINE 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

kod	V	W	mm	PLN
224052	230	500	ø100x(H)350	1599,00



224342

RAMIĘ UBIJAJĄCE DO MIKSY RĘCZNEGO PROFI LINE 300, 400 I 500

- Składa się z 2 różg
- Łatwe i bezpieczne mocowanie do bloku napędowego

kod	mm	PLN
224342	ø120x(H)330	469,00



WIESZAK DO MIKSY RĘCZNYCH

kod	mm	PLN
934029	365x130x(H)70	124,00

124⁰⁰

934029





224014

1299⁰⁰

Z ramieniem miksującym i ubijającym oraz wieszakiem mocowanym do ściany



MIKSER RĘCZNY HENDI 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.
- Różga: do bitej śmietany, kremów, omlętów, sufletów
- Obydwa narzędzia ze stali nierdzewnej
- Prędkość miksera: 2500-11 000 obr./min
- Długość ramienia: 400 mm
- Maks. zanurzenie miksera: 290 mm
- Prędkość różgi: 250-1500 obr./min
- Długość różgi: 350 mm
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 60 l

kod	V	W	mm	PLN
224014	230	400	170x120x(H)740	1299,00



222393

971⁰⁰



MIKSER RĘCZNY KITCHEN LINE O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI Z RÓZGĄ I WIESZAKIEM

- Do profesjonalnego użytku w lodziarniach, restauracjach, kuchniach hotelowych, do przygotowania m.in. mieszanek lodowych, zup jarzynowych, przecierów, sosów, farszów, majonezu, przecieru pomidorowego, pesto itp.
- Zestaw zawiera: napęd miksera ze zmienną prędkością, ramię miksujące, ramię ubijające i wieszak mocowany do ściany
- Obudowa z mocnego poliamidu w kolorze czarnego matu
- Ramię ubijające o dł. 250 mm składa się z 2 różg ze stali nierdzewnej
- Ramię miksujące o dł. 400 mm i ostrze ze stali nierdzewnej
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 60 l dla miksowania oraz 50 l dla ubijania
- Prędkość: 4 000-16 000 obr./min
- Waga (tylko napęd): 1,76 kg

kod	V	PLN
222393	230	971,00

MIKSER RĘCZNY PROFI LINE 400 O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI

- W zestawie: napęd miksera o zmiennej prędkości, ramię miksujące i ubijające oraz wieszak mocowany do ściany
- Obudowa z tworzywa sztucznego
- Ramię i ostrze ze stali nierdzewnej
- Zdemontowalne ramię miksujące
- Wentylowany silnik zapobiegający przegrzaniu
- 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: 2,4 kg

1599⁰⁰

kod	V	W	mm	PLN
224380	230	400	ø100x(H)350	1599,00

224380



PROFESJONALNY MIKSER RĘCZNY CHEF PLUS O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI Z RÓŻGĄ I NOŻEM HOMOGENIZACYJNYM

- 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
- Zdemontowalne 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

1699⁰⁰

kod	V	W	mm	PLN
282298	230	250	ø75x(H)285	1699,00

282298



PROFESJONALNY MIKSER RĘCZNY GELATO DO LODÓW O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI Z NOŻEM HOMOGENIZACYJNYM

- 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
- Zdemontowalne 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

1799⁰⁰

kod	V	W	mm	PLN
282311	230	400	ø100x(H)350	1799,00

282311



1049⁰⁰

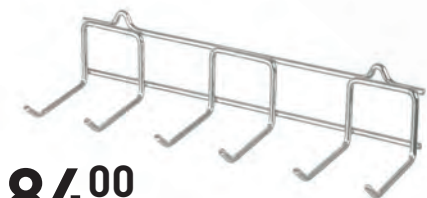
224373



MIKSER RĘCZNY HENDI 250 O ZMIENNEJ PRĘDKOŚCI Z RÓŻGĄ

- Wersja profesjonalna
- Obudowa z nylonu
- Ramię i ostrze ze stali nierdzewnej
- Różga 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	1049,00

84⁰⁰

934012

WIESZAK DO MIKSERA RĘCZNEGO HENDI 250

kod	PLN
934012	84,00

Wbudowany
wieszak849⁰⁰

Ostona ostrza ogranicza rozchlapywanie i ułatwia przepływ mieszanki bez powstawania zatorów



Cztery ostrza z pięcioma krawędziami tnącymi szybko rozdrabniają składniki dla uzyskania profesjonalnych rezultatów



MIKSER RĘCZNY HAMILTON BEACH HEAVY DUTY

- Konstrukcja silnika Heavy Duty o przedłużonej żywotności oraz ramię tnące ze stali nierdzewnej przeznaczone do kontaktu z żywnością
- Wymienna nasadka tnąca z 2 prędkościami zapewniające wszechstronność w profesjonalnych kuchniach, umożliwiające łatwe przygotowanie kremów i sosów bezpośrednio na patelni, ubijanie białek, masła oraz mieszanie innych lekkich składników
- Grube ramię ze stali nierdzewnej o dł. 23 cm pozwala swobodnie sięgnąć w głąb garnków i misek, jest łatwe do zdemontowania w celu umycia
- Innowacyjna ostona ostrza pomagająca utrzymać czystość oraz ograniczająca rozchlapywanie i powstawanie zatorów
- 2 prędkości pracy
- Wbudowany wieszak dla poręcznego przechowywania
- Waga: 1,9 kg

kod	V	W	mm	PLN
HMI200-CE	230	175	ø76x(H)445	849,00



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

NIEUCIAŹLIWY

Wyciszona praca napędu sprzyja zastosowaniom w KUCHNIACH OTWARTYCH
Chętnie wybierany przez CHEF'S



BLENDER RĘCZNY CONCEPT LINE

- 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	359,00

DO NACZYŃ
O POJEMNOŚCI
OD 1 DO 4
LITRÓW

359⁰⁰



OSTRZA POKRYTE TYTANEM

Zwiększona 3 krotnie trwałość i odporność na tępienie
TYTANOWA TRWAŁOŚĆ

222157

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

MIKSERY RĘCZNE ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ I STAŁĄ PRĘDKOŚCIĄ SAMMIC



- Do miksowania różnych składników jednocześnie, w pojemnikach już od 10 do aż 250 litrów
- Nóż z trzema ostrzami, wykonany z hartowanej stali nierdzewnej, posiadający trwałe krawędzie tnące
- Nowo zaprojektowana osłona noża o średnicy od 65 do 123 mm
- Czytelne oznaczenie poziomu maksymalnego zanurzenia

- Ergonomiczna obudowa silnika wykonana jest z dwóch rodzajów tworzywa
- Stała prędkość 12000 obrotów na minutę lub łatwo i wygodnie regulowaną w zakresie od 1500 do 12000 a nawet do 15000 obr./min
- Część na dłoń pokryta jest antypoślizgowym materiałem

od 683⁰⁰**Zaprojektowane dla trwałości**

- zwiększona wydajność: zapewnia długotrwałą pracę bez przegrzania się obudowy.
- wyposażone w mocny silnik, który został poddany najbardziej wymagającym testom użytkowym
- przemysłowa geometria obudowy zaprojektowana tak, by zapobiec przekręceniu się urządzenia na blacie i upadkowi
- łatwość czyszczenia: ramię może być myte pod kranem lub w zmywarce

Click-on-arm: wymiowane ramię z szybkim i bezpiecznym zamknięciem

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

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

Zaprojektowany do pracy z pojemnikami o pojemności od 10 do 250 litrów

Zabezpieczenie przeciw pryskaniu

do pojemników o pojemności
od 10 do 250 litrów
prędkość obrotów
od 1500 do 15000 obr./min



kod	3030618
	mikser ręczny z ramieniem miksującym XM-12

wyposażenie	naped, końcówka miksująca
-------------	---------------------------

przeznaczony do naczyni 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)	zmiennie 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	683,00
-----	--------

do cen należy doliczyć VAT 23%

AKCESORIA

kod	odpowiedni do	dotatkowe ramię	długość (mm)	maks. zanurzenie (mm)	do naczyń o maks. pojemności (l)	do ubijania jaj	prędkość (obr./min)	PLN
3030613	3030618	miksujące	192	155				265,00
3030624	3030618	miksujące	223	185	10			275,00
3030638	3030625	miksujące	250	200	12			356,00
3030640	3030625	miksujące	300	250	15			418,00
3030641	3030625	ubijające	300		15	od 2 do 30	od 200 do 1800	652,00
3030653	3030672	miksujące	306	260	30			407,00
3030655	3030672	miksujące	366	320	45			438,00
3030657	3030672	miksujące	420	375	60			499,00
3030670	3030672	ubijające	300		30	od 2 do 50	od 200 do 1800	611,00
3030685	3030684	miksujące	419	370	80			509,00
3030687	3030684	miksujące	519	470	120			571,00
3030686	3030684	ubijające	300		80	od 2 do 60	od 200 do 1800	1223,00
3030856	3030717	miksujące	540	490	200			1050,00
3030855	3030717	miksujące	630	580	250			1193,00



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)
zmiennie od 1 500 do 15 000	zmiennie od 1 500 do 15 000	stałe 12 000	zmiennie od 1 500 do 12 000	stałe 12 000	zmiennie 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	570/230	570/230	570/230	750/230	750/230
2,3	<80	3,34	<80	4,65	<80	4,57	<80
<80	<80	<80	<80	<80	<80	<80	<80
897,00	1529,00	1325,00	1937,00	1550,00	2386,00	2243,00	2386,00

KENWOOD

CREATE MORE



2654⁰⁰

NEW

kielich
do blendowania
o poj. 1,6 l



221679

ROBOT PLANETARNY KVC85.124SI, 5 L

- Przeznaczony do wykorzystania jako doposażenie dużych kuchni i cukierni 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
- Przezroczysta pokrywa pozwala dokładnie obserwować przebieg procesów w misie
- Pokrętko 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
- 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
 - różga do ubijania piany
 - hak do wyrabiania ciast ciężkich
- Waga netto: 11,71 kg
- W zestawie kielich do blendowania o poj. 1,6 l

kod	V	W	PLN
221679	230	1200	2654,00



NEW

1524⁰⁰



221686

ROBOT PLANETARNY KVL4100S CHEF XL, 6,7 L

- 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
- Pokrętko 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
 - różga do ubijania
 - hak do wyrabiania
- Waga netto: 9,4 kg

kod	V	W	PLN
221686	230	1200	1524,00

KENWOOD

CREATE MORE



4533⁰⁰

NEW

kielich
do blendowania
o poj. 1,6 l



221693

ROBOT PLANETARNY KWL90.124SI, 7 L

- Przeznaczony do wykorzystania jako doposażenie dużych kuchni i cukierni oraz dla młodej 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
- Przezroczysta 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
- Pokrętko 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 podgrzewania 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
 - różga do ubijania piany
 - hak do wyrabiania ciast ciężkich
- Waga netto: 9,9 kg
- W zestawie kielich do blendowania o poj. 1,6 l

kod	V	W	PLN
221693	230	1400	4533,00

PRZYSTAWKI DO ROBOTÓW PLANETARNYCH KENWOOD

369⁰⁰



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 lub 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	369,00

489⁰⁰



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	489,00

PRZYSTAWKI DO ROBOTÓW PLANETARNYCH KENWOOD

159⁰⁰**PRZYSTAWKA – MASZYNA DO MIELENIA MIĘSA**

- Średnica tarcz: 60 mm
- W zestawie:
 - 3 sitka (3 mm, 4,5 mm i 8 mm)
 - 2 nakładki do kielbas
 - 1 nasadka do kebbe

kod	mm	PLN
976197	250x160x(H)250	299,00

**PRZYSTAWKA SZATKUJĄCA „ROTO”**

- W zestawie 5 bębnow:
 - 2 do cięcia w plasterki (2 i 4 mm)
 - 2 do ścierania (na drobno i grubo)
 - 1 do ścierania, np. ziemniaków na placki

kod	mm	PLN
976203	120x213x(H)137	379,00

**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	329,00

**PRZYSTAWKA DO KROJENIA W KOSTKĘ**

- Idealnie kroci w kostkę o wymiarach 10x10 mm
- Świetnie nadaje się do krojenia warzyw, twardej owoców, sera i wędlin

kod	mm	PLN
976227	185x212x(H)247	399,00

**PRZYSTAWKA – SZATKOWNICA DO TARCIA, KROJENIA I SZATKOWANIA**

- W zestawie:
 - 7 rodzajów tarcz: 2 do cięcia na plasterki (2 mm i 4 mm), 2 do ścierania (na grubo i drobno), 1 do ścierania, np. ziemniaków, 1 do krojenia w słupki julienne, 1 do krojenia na frytki

kod	mm	PLN
975978	175x205x(H)220	459,00

**PRZYSTAWKA – MALAKSER**

- W zestawie: 6 rodzajów tarcz: 2 do cięcia na plasterki (2 mm i 4 mm), 2 do ścierania (na grubo i drobno), 1 do ścierania, np. ziemniaków i 1 do krojenia w słupki julienne
- Stalowe ostrze
- Wykonana z tritanu tworzywa odpornego na uszkodzenia mechaniczne i matwienie

kod	mm	PLN
975985	250x246x(H)178	399,00

**PRZYSTAWKA – SOKOWIRÓWKA NA CAŁE JABŁKA**

- W zestawie:
 - Sokowirówka
 - Tłok, pojemnik na sok i szczoteczka do czyszczenia

kod	mm	PLN
975992	200x310x(H)270	429,00

**PRZYSTAWKA – WYCISKARKA DO RÓŻNYCH RODZAJÓW CYTRUSÓW**

- Pojemność: 600 ml
- Separator miąższu

kod	mm	PLN
976005	190x220x(H)165	159,00

**PRZYSTAWKA – BLENDER ZE SZKŁA THERMO RESIST 1,6 L**

- Wyjmowane 3-strefowe ostrza
- Sztko odporne na zmiany temperatur do 160°C

kod	mm	PLN
976234	140x195x(H)275	279,00



PRZYSTAWKA – MŁYNEK / ROZDRABNIACZ DO MAŁYCH PORCJI JEDZENIA

– Wyjmowane ostrza

– W zestawie:

4 stoiki z hartowanego szkła z pokrywkami

kod	mm	PLN
976043	100x100x(H)150	179,00



TARCE DO PRZYSTAWKI 976272 DO WYROBU MAKARONU

– Wykonane z brązu, średnica 40 mm

kod		PLN
976081	linguine	199,00
976074	pappardelle	119,00



976333

339⁰⁰

PRZYSTAWKA – DO WYROBU MAKARONU

– Wymiary: 235x75x(H)50 mm

kod	mm	PLN
976302	tagliatelle (6,5 mm)	339,00
976319	tagliolini (4 mm)	339,00
976326	trenette (3,5 mm)	339,00
976333	spaghetti (2 mm)	339,00



976289

339⁰⁰

PRZYSTAWKA – WAŁKOWARKA DO CIASTA

– Możliwość wyboru 9 grubości wałkowania

– Szerokość rozwałkowanego ciasta: 140 mm

kod	mm	PLN
976289	235x75x(H)50	339,00

WYCISKARKA DO OWOCÓW WOLNOOBROTOWA JMP800

– Umożliwia wyciskanie soków z różnego rodzaju owoców

(również bananów), warzyw i ziół, a także z orzechów, z migdałów

– W zestawie:

– 1,5 l pojemnik na pulpę

– 1,5 l pojemnik na sok

– Filtr oddzielający miąższ

– Szczoteczka do czyszczenia

– Prędkość: 48 obr./min

– Szerokość tuby: XL na całe owoce

– Blokada kaptania – wbudowany korek

– System czyszczenia podczas pracy – obrotowy koszyk czyszczący

– Bieg wsteczny

– Funkcja czyszczenia poprzez nalanie wody do tuby

– Rodzaj silnika: indukcyjny – niezawodność i cicha praca

kod	V	W	mm	PLN
976173	230	240	200x155x(H)440	1399,00

1399⁰⁰



976173

1499⁰⁰**KENWOOD**

CREATE MORE

ROBOT WIELOFUNKCYJNY FPM800

- Do cięcia, szatkowania, ścierania, zagniatania ciasta, ubijania, mieszania, wyciskania soków, kruszenia lodu
- Płynna regulacja obrotów, praca pulsacyjna
- Obudowa stalowa, satynowana
- Gumowe, antypoślizgowe nóżki ø65 mm

PRZYSTAWKI MALAKSER

- Pojemność: 3 l
- Skala: od 500 ml do 2000 ml, gradacja skali: co 500 ml
- Nóż ząbkowany
- Wsad owalny: 74x51 mm, dodatkowo otwór wsadowy: ø43 mm
- Wymiary: ø210x(H)260 mm

1499⁰⁰

975626



975671

929⁰⁰**MINI MALAKSER**

- Pojemność: 1,75 l
- Nóż ząbkowany
- Z przezroczystego poliwęglanu
- Wsad owalny: 74x51 mm, dodatkowo otwór wsadowy: ø43 mm

**BLENDER**

- Pojemność: 1,5 l, szkło „THERMO RESIST”
- Nożyk 4 ramienny
- Skala: od 200 ml do 1600 ml, gradacja skali: 200 ml
- Oznaczenie skali poziomu gorących potraw (1200 ml)
- Wymiary: ø140x(H)270 mm

TARCZE DO SZATKOWANIA**Z WYKORZYSTANIEM POJEMNIKA MALAKSERA**

- Tarcza na słupki julienne: 2,5x3 mm
- Tarcza dwustronna: do wiórków 4 mm i do plastrów 2 mm
- Tarcza dwustronna: do wiórków 8 mm i do plastrów 4 mm
- Tarcza do tarcia ziemniaków na placki
- Zamykany pojemnik na tarcze

WYCISKARKA DO SOKÓW Z WYKORZYSTANIEM POJEMNIKA MALAKSERA**KOŃCÓWKI DO MIESZANIA, UBIJANIA I DELIKATNEGO****PRZEKŁADANIA Z WYKORZYSTANIEM POJEMNIKA MALAKSERA**

kod	V	W	mm	PLN
975626	230	1000	230x230x(H)160	1499,00

MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA MG 700

- Przeznaczona do małej gastronomii
- Wydajność chwilowa: 180 kg/h
- Obudowa z satynowanego aluminium
- Kółko dociskowe wykonane z twardego tworzywa
- 3 sitka w zestawie ø69 mm z otworami ø3 mm, ø4,5 mm, ø8 mm
- 2 końcówki do wyrobu kielbas: ø12 mm i ø21 mm
- Końcówka do wyrobu kebbe
- Ilość obrotów ślimaka: poz. 1-150 obr./min, poz. 2-210 obr./min, rewers - 100 obr./min
- Nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Waga: 7,3 kg

kod	V	W	mm	PLN
975671	230	850	385x200x(H)380	929,00

569⁰⁰

976159

MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA MG 510

- Przeznaczona do małej gastronomii
- Wydajność chwilowa: 120 kg/h
- Korpus, śruba podająca, nóż oraz sitka wykonane z metalu
- Metalowa obudowa i podajnik
- Dodatkowy bieg wsteczny
- Kółko dociskowe wykonane z twardego tworzywa
- 3 sitka w zestawie z otworami ø3 mm, ø4,5 mm, ø8 mm
- 2 nakładki do kielbas i 1 nasadka do kebbe
- Pokrywa podajnika do wykorzystania jako tacka na zmielone mięso
- Kluczyk ułatwiający montaż i demontaż
- Nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Waga: 5,3 kg

kod	V	W	mm	PLN
976159	230	450	265x210x(H)345	569,00

NEW



Innowacyjny system noży MultiZone™



221662

869⁰⁰

BLENDER SPECJALISTYCZNY BLEND-X PRO, 1,6 L

- Przeznaczony do użytku w profesjonalnych jak i domowych kuchniach
- Obudowa z satynowanej stali nierdzewnej oraz trwałego tworzywa białego koloru
- Wytrzymały kielich o pojemności 1,6 l, wykonany ze szkła Thermoresist, odpowiedni do blendowania zimnych i gorących składników, z podziatką
- Innowacyjny system noży MultiZone™ ze stali nierdzewnej skutecznie rozdrabnia, zgniata, sieka i miesza produkty o różne konsystencji od delikatnych ziół po orzechy i kostki lodu
- Panel kontrolny wyposażony w 6 pre-zdefiniowanych programów:
 - Koktajle – czas 60 s
 - Zupy – czas 30 s
 - Kruszenie lodu – czas 30 s
 - Siekanie drobne – czas 30 s
 - Siekanie grube – 10 s
 - Auto czyszczenie – 30 s
- Gumowe nóżki stabilizują blender w trakcie pracy i chronią blat przed zarysowaniem
- Waga netto: 6,8 kg

kod	V	W	mm	PLN
221662	230	1400	160x220x(H)430	869,00

BLENDER RĘCZNY HDM800SI – 1000 W

- Metalowa obudowa
- 5 prędkości pracy oraz tryb Turbo
- Technologia TRIBLADE
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- 33% większa stopa eliminująca chlapanie i skracająca czas pracy
- W zestawie:
 - Masher z trzema ostrzami – ø85x(H)220 mm
 - Różga – ø55x(H)205 mm
 - Pojemnik z miarką o pojemności 1 l – ø195x(H)185 mm

kod	V	W	mm	PLN
976166	230	1000	ø55x(H)215	359,00

NEW

225⁰⁰



Młynek do mielenia kawy, ziół itp.

221709



BLENDER 2 L Z MŁYNIEM DO MIELENIA

- Przeznaczony do wykorzystania w małych barach i kuchniach
- Obudowa silnika trwałego tworzywa białego koloru
- Szklany kielich z podziatką o pojemności 2 l, roboczej 1,5 litra
- 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	225,00

359⁰⁰



976166

Zabezpieczenia Be Safe

- Zabezpieczenie zapobiegające przegrzaniu
- Chowana gilotyna
- Nieprzewodzące ciepła ramię dociskowe
- Antypoślizgowe stabilizatory stołowe
- Prowadnice wychytowe 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 utatwiających 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 grzewczej. Zapobiega pękaniu opakowań. Likwiduje mikroszczeliny, eliminuje wycieki



2149⁰⁰

W zestawie matryca 805572 na tackę bez podziału 227x178 mm GRATIS!

Konserwacja / strefa bezpieczna

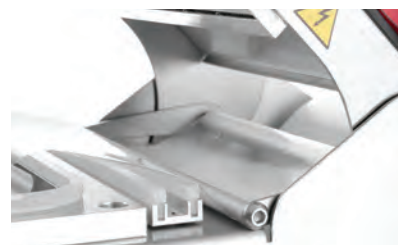
Podstawa szkieletu izolowana od wysokiej temperatury i napięcia elektrycznego. Wykorzystanie wysokiej jakości materiałów i bezszwowa konstrukcja umożliwia szybkie czyszczenie dolnej części korpusu, bez konieczności wyłączenia urządzenia.

Regulator temperatury Hot Point

Regulator temperatury w zakresie 50-210°C. Precyzyjnie dostosowuje trwałość łączy 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

- Przeznaczona do użytku we wszelkiego rodzaju zakładach branży gastronomicznej
- 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 odbywa się niemal bezwysiętkowo; opór jest minimalny dzięki zastosowaniu łożysk i specjalnego tworzywa ślizgowego
- Amortyzator dociskuje zapewnia szczelność pakowania i zapobiega zgniataniu opakowań
- Izolowana rączka z odpornego na uszkodzenia tworzywa
- Automatycznie wysuwana gilotyna z bezpiecznym nożem w specjalnie zaprojektowanej ostonie; cięcie odbywa się tuż za zgrzewanym pojemnikiem w specjalnej listwie (technologia air-cut)
- Podajnik folii z napinaczem zapobiega związaniu się folii
- Powierzchnia zgrzewająca pokryta powłoką tytanu, która zapobiega przywieraniu folii oraz umożliwia szybki zgrzew w 1-3 sekundy (w zależności od grubości filmu)

NEW

- Grzałki dużej o mocy redukują czas nagrzewania
- Czas nagrzewania po uruchomieniu do pełnej gotowości pracy około 8-10 minut
- Pokrętko z precyzyjną regulacją temperatury zgrzewania w zakresie 50-210°C
- Kolorowe diody do monitorowania pracy urządzenia
- Blokada przeciwaprzegrzaniowa, zabezpieczenie zapobiegające przegrzaniu, podświetlany wyłącznik bezpieczeństwa
- Antypoślizgowe nóżki stabilizują urządzenie podczas pracy i chronią blat przed zarysowaniem
- Zgrzewanie tacek do rozmiaru tacki 235x190x(H)155 mm, a kubków do wysokości (H)170 mm
- Maksymalna wielkość rolki: szerokość 187 mm, ϕ 170 mm
- Urządzenie wyposażone w matrycę ze stopu aluminium do pojemników 227x178 mm (805572), bez podziału
- Odpinany przewód zasilający dł. 1,5 m, z uziemieniem
- Waga netto: 10 kg

kod	V	W	mm	PLN
976722	230	700	247x637x(H)258	2149,00



NEW

MATRYCA DO ZGRZEWARKI HENDI 976722

- Wymienna matryca do zgrzewarki HENDI 976722
- Wykonana z polerowanego aluminium
- Czarna silikonowa uszczelka

kształt	kod	typ	PLN
	805572	na tackę bez podziału 227x178 mm	300,00
	805589	na dwie tacki 178x113 mm	300,00
	805596	na tackę dwudzielną 227x178 mm	300,00
	805619	na duży pojemnik do zupy ϕ 165 mm	300,00
	805626	na tackę trójdzielną 227x178 mm	300,00

kształt	kod	typ	PLN
	805633	na dwa pojemniki do zupy ϕ 115 mm	300,00
	805640	na tackę dwudzielną colt 227x178 mm	300,00
	805657	na tackę bez podziału 178x113 mm + pojemnik ϕ 115 mm	300,00
	805664	na tackę 187x137 mm bez podziału	300,00

MATRYCA DO ZGRZEWARKI

- Wymienna matryca
- Wykonana z polerowanego aluminium
- Czarna silikonowa uszczelka

PASUJĄ DO ZGRZEWAREK
RÓŻNYCH PRODUCENTÓW

od 300⁰⁰

NEW

kształt	typ	pasuje do zgrzewarki	kod	PLN
	na tackę bez podziału 227x178 mm	CAS CDS-01	805374	350,00
		Duni DF10	805787	300,00
		Manupack 190	805671	300,00
		Bokama AG02E oraz AG02HD	805879	300,00
		T-REX M-C-S oraz B190/192 STRONG	805442	300,00
	na dwie tacki 178x113 mm	CAS CDS-01	805350	350,00
		Duni DF10	805794	300,00
		Manupack 190	805688	300,00
		Bokama AG02E oraz AG02HD	805886	300,00
		T-REX M-C-S oraz B190/192 STRONG	805459	300,00
	na tackę dwudzielną 227x178 mm	CAS CDS-01	805398	350,00
		Duni DF10	805800	300,00
		Manupack 190	805695	300,00
		Bokama AG02E oraz AG02HD	805893	300,00
		T-REX M-C-S oraz B190/192 STRONG	805466	300,00
	na duży pojemnik do zupy ø165 mm	CAS CDS-01	805411	300,00
		Duni DF10	805817	300,00
		Manupack 190	805718	300,00
		Bokama AG02E oraz AG02HD	805909	300,00
		T-REX M-C-S oraz B190/192 STRONG	805473	300,00
	na tackę trójdzielną 227x178 mm	CAS CDS-01	805404	350,00
		Duni DF10	805824	300,00
		Manupack 190	805725	300,00
		Bokama AG02E oraz AG02HD	805916	300,00
		T-REX M-C-S oraz B190/192 STRONG	805480	300,00
	na dwa pojemniki na zupę ø115 mm	CAS CDS-01	805367	350,00
		Duni DF10	805831	300,00
		Manupack 190	805732	300,00
		Bokama AG02E oraz AG02HD	805923	300,00
		T-REX M-C-S oraz B190/192 STRONG	805497	300,00
	na tackę dwudzielną colt 227x178 mm	CAS CDS-01	805381	350,00
		Duni DF10	805848	300,00
		Manupack 190	805749	300,00
		Bokama AG02E oraz AG02HD	805930	300,00
		T-REX M-C-S oraz B190/192 STRONG	805510	300,00
	na tackę bez podziału 178x113 mm + pojemnik ø115 mm	CAS CDS-01	805428	350,00
		Duni DF10	805855	300,00
		Manupack 190	805763	300,00
		Bokama AG02E oraz AG02HD	805947	300,00
		T-REX M-C-S oraz B190/192 STRONG	805527	300,00
	na tackę bez podziału 187x137 mm	CAS CDS-01	805435	300,00
		Duni DF10	805862	300,00
		Manupack 190	805770	300,00
		Bokama AG02E oraz AG02HD	805954	300,00
		T-REX M-C-S oraz B190/192 STRONG	805565	300,00

FOLIA DO ZGRZEWAREK PET/CPP PEEL 12/40

- Przeznaczona do pakowania tacek gastronomicznych PET 12 / CPP 40
- Warstwa PEEL ułatwiająca odrywanie zgrzanej folii
- Wymiary folii:
 - szerokość: 18,5 cm
 - długość: 250 m b.
- Średnica rolki: ø15 cm
- Waga rolki folii: ok. 2,9 kg

90⁰⁰



NEW

970720

kod
970720

PLN
90,00





297360

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA BUDGET LINE - LISTWOWA

- Do użytku w wielu branżach i w domowych kuchniach
- Do pakowania produktów spożywczych i technicznych, 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

499⁰⁰

kod	listwa uszczelniająca (mm)	V	W	mm	PLN
297360	330	230	250	380x180x(H)110	499,00



201626

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA Z PODAJNIKIEM NA ROLKĘ BUDGET LINE - LISTWOWA

- Do użytku w wielu branżach i w domowych kuchniach
- Do pakowania produktów spożywczych i technicznych, 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

329⁰⁰

kod	listwa uszczelniająca (mm)	V	W	mm	PLN
201626	310	230	100	385x205x(H)95	329,00

279⁰⁰

975350

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA BUDGET LINE - LISTWOWA

- Do użytku w wielu branżach i w domowych kuchniach
- Do pakowania produktów spożywczych i technicznych, 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	110	390x160x(H)92	279,00

449⁰⁰

899977

NEW

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA BUDGET LINE - LISTWOWA

- Do użytku w wielu branżach i w domowych kuchniach
- Do pakowania produktów spożywczych i technicznych, z wyjątkiem płynów
- Całość wykonana z trwałego tworzywa ABS
- Uszczelka w pokrywie gwarantuje szczelność podczas pracy
- 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	449,00

od 999⁰⁰**PAKOWARKA PRÓŻNIOWA KITCHEN LINE
- 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 (297384), 21 l/min (297377)
- Ergonomiczny i solidny uchwyt ułatwiający otwieranie pokrywy
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Waga: 6 kg



297384

kod	listwa uszczelniająca (mm)	V	W	mm	PLN
297384	330	230	380	385x300x(H)170	999,00
297377	430	230	450	470x305x(H)180	2099,00



975374

1049⁰⁰**PAKOWARKA PRÓŻNIOWA KITCHEN LINE
- LISTWOWA**

- Do użytku w wielu branżach i w domowych kuchniach
- Do pakowania produktów spożywczych i technicznych, 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 wyłączenie urządzenia po 10 min beczynności
- Pompa wibracyjna
- Wydajność pompy: 16 l/min
- Waga netto: 6,9 kg
- Pakowarka nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi

kod	V	W	mm	PLN
975374	230	650	490x260x(H)145	1049,00



970638

63⁰⁰**PRZYSTAWKA NA WORKI W ROLCE DO PAKOWARKI
LISTWOWEJ KITCHEN LINE 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	63,00



1199⁰⁰



975336

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA PROFI LINE – 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	1199,00



970362

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA PROFI LINE – 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
- 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: 20 l/min (970362 i 970430) lub 40 l/min (970447)
- Waga netto: 8 kg (970362), 9 kg (970430) lub 12 kg (970447)
- 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	1449,00
970430	400	230	270	420x280x(H)170	1799,00
970447	500	230	350	520x280x(H)170	2699,00

od 1549⁰⁰



297407

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA PROFI LINE – 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
- 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



297391

- 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 (297407) lub 26 l/min (297391)
- Waga netto: 6,5 kg (297407) lub 10 kg (297391)
- 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	1549,00
297391	430	230	550	515x290x(H)180	2899,00

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE

od **3099⁰⁰**

Wypukła pokrywa

**NEW
MODEL**

2649⁰⁰

Wypukła pokrywa



975251



975398

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA PROFI LINE - 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
- Automatem uruchamianie cyklu pakowania przez zamknięcie pokrywy komory pakowarki
- Pompa olejowa zapewniająca krótki i bardzo skuteczny cykl pakowania
- Wydajność pompy: 167 l/min (975251), 167 l/min (975268) lub 333 l/min (975275)
- Wymiary komory: 280x385x(H) maks.130 mm (975251), 320x370x(H) maks.185 mm (975268), 370x450x(H) maks. 220 mm (975275)
- Waga netto: 36 kg (975251), 38 kg (975268) lub 62 kg (975275)
- Do użytku z workami gładkimi i moletowanymi

kod	listwa uszczelniająca (mm)	V	W	mm	PLN
975251	260	230	370	330x480x(H)360	3099,00
975275	350	230	750	425x560x(H)460	3849,00
975268	300	230	370	370x480x(H)435	3449,00

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA KITCHEN LINE - 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
- Automatem 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)110 mm
- Waga netto: 24,4 kg

kod	listwa uszczelniająca (mm)	V	W	mm	PLN
975398	295	230	630	429x359x(H)345	2649,00



od **0²⁰** szt.

WORKI DO GOTOWANIA SOUS VIDE DO PAKOWAREK KOMOROWYCH

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
971369	100	150x200	0,20/20,00
971345	100	150x250	0,24/24,00
971376	100	200x300	0,38/38,00
971352	100	250x350	0,49/49,00
971383	100	300x400	0,70/70,00





Zobacz film

Wypukła pokrywa

od **2799⁰⁰**



Zobacz film



Wypukła pokrywa

**NEW
MODEL**



201428



201442

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 wysokiej jakości
- Przezroczysta pokrywa z twardego tworzywa ABS wysokiej jakości umożliwia kontrolę procesu pakowania
- Wypukła pokrywa i zagłębienie w dnie komory umożliwiają pakowanie dużych porcji
- Uszczelka pokrywy 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 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
- Automatyczne uruchamianie cyklu pakowania przez zamknięcie pokrywy komory pakowarki
- Pompa olejowa zapewniająca krótki i bardzo skuteczny cykl pakowania
- Wydajność pompy: 8 m³/h – 133,3 l/min (201428 i 201435) lub 20 m³/h – 333,3 l/min (201442)
- Wymiary komory: 280x393x(H) maks. 110 mm (201428), 300x350x(H) maks. 110 mm (201435), lub 425x457x(H) maks. 100 mm (201442)
- Waga: 28 kg (201428), 27 kg (201435) lub 58,8 kg (201442)
- Do użytku z workami gładkimi i moletowanymi

kod	listwa zgrzewająca (mm)	V	W	mm	wymiary komory (mm)	wydajność pompy (l/min)	PLN
201428	260	230	1000	330x480x(H)356	280x393x(H)110	133,3	2799,00
201435	300	230	950	359x425x(H)356	300x350x(H)110	133,3	3219,00
201442	410	230	1000	505x567x(H)465	425x457x(H)100	333,3	5299,00



PRZECHOWY-
WANIE

od **0¹⁰** szt.



WORKI DO PAKOWAREK KOMOROWYCH

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
970607	100	200x140	0,10/10,00
970386	100	230x160	0,11/11,00
970614	100	300x200	0,18/18,00
970393	100	350x250	0,24/24,00
970621	100	400x300	0,38/38,00



od **0²⁰**
szt.



971444



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 utatwiają 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	0,20/20,00
971420	100	150x400	0,41/41,00
971406	100	200x300	0,35/35,00
971437	100	250x350	0,51/51,00
971413	100	300x400	0,74/74,00
971444	2 rolki	200x6000	10,50/21,00
971451	2 rolki	280x6000	16,00/32,00



od **0¹⁷**
szt.



WORKI MOLETOWANE DO PRZECHOWYWANIA PRODUKTÓW, DO PAKOWAREK LISTWOWYCH

- Mogą być używane w temp. od -40° do +40° C
- Wytłoczenia w kształcie diamentu utatwiają 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	0,17/17,00
297421	100	150x400	0,29/29,00
297438	100	200x300	0,28/28,00
297445	100	250x350	0,40/40,00
297452	100	300x400	0,58/58,00
297469	2 rolki	200x6000	11,00/22,00
297476	2 rolki	300x6000	17,00/34,00

od **0²²** szt.



NEW

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
- System „easy-open” ułatwiający 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	0,22/22,00
429099	0,5	130x70x(H)225	0,30/30,00
429167	0,75	160x80x(H)270	0,51/51,00
429174	1	180x90x(H)290	0,63/63,00



od **0²⁰** szt.



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	0,20/20,00
971345	100	150x250	0,24/24,00
971376	100	200x300	0,38/38,00
971352	100	250x350	0,49/49,00
971383	100	300x400	0,70/70,00



od **0¹⁰** szt.



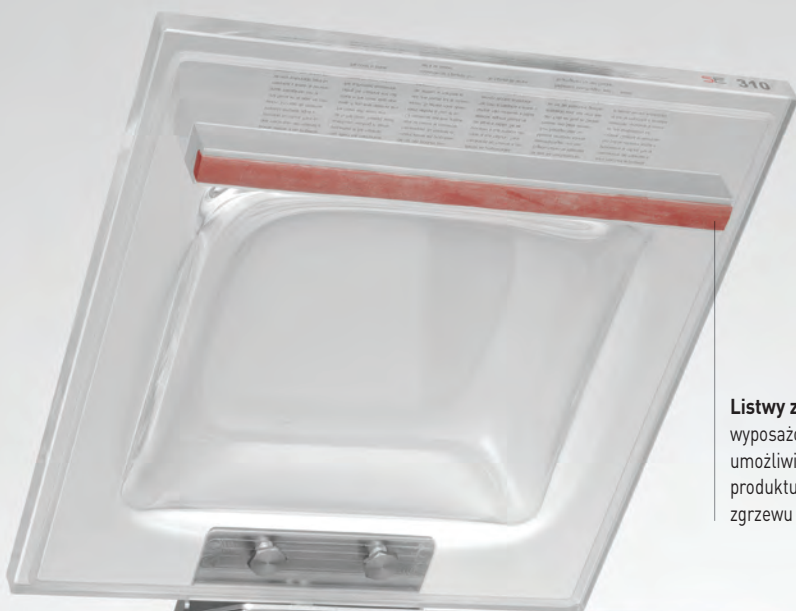
WORKI DO PAKOWAREK KOMOROWYCH

- 2-warstwowe
- Warstwa wewnętrzna z polietylenu przeznaczona do kontaktu z żywnością
- Warstwa zewnętrzna z poliamidu (nylonu) zwiększa wytrzymałość i gwarantuje hermetyczność
- Grubość całkowita: 65 µm
- Odpowiednie do pakowarek próżniowych komorowych

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
970607	100	200x140	0,10/10,00
970386	100	230x160	0,11/11,00
970614	100	300x200	0,18/18,00
970393	100	350x250	0,24/24,00
970621	100	400x300	0,38/38,00

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA SERIA SE

- Pakowarki próżniowe SE pozwalają na przedłużenie czasu przechowywania produktów spożywczych oraz zmniejszenie wymiarów opakowania produktów niespożywczych
- Obudowa oraz komora wykonane ze stali nierdzewnej
- Pokrywa z przezroczystego poliwęglanu, o wysokiej trwałości
- Wszystkie modele wyposażone są w pompy Busch, oraz bezprzewodowe listwy zgrzewające ułatwiające czyszczenie i zwiększające trwałość opakowań (Modele serii SE-5xx, SE-6xx, SE-8xx wyposażone w dwie listwy zgrzewające)
- Listwy zgrzewające wyposażone w zakrzywione grzałki umożliwiające usunięcie pozostałości produktu i gwarantujące szczelność zgrzewu
- Specjalny czujnik kontrolujący parametry próżni
- Program „odsysania etapami” przeznaczony do produktów o delikatnej strukturze
- Funkcja marynowania produktów
- Układ bezpieczeństwa z zabezpieczeniem maksymalnego czasu działania lub błędu próżni
- Program suszenia pompy, pozwalający na przedłużenie okresu użyteczności
- Wizualny wskaźnik poziomu oleju w pompie
- Licznik godzin pracy wskazujący na konieczność wymiany oleju
- Model homologowany przez NSF: gwarancja bezpieczeństwa i higieny
- Poziom hałasu: 75 dB



Listwy zgrzewające

wyposażone w zakrzywione grzałki umożliwiające usunięcie pozostałości produktu i gwarantujące szczelność zgrzewu



Czytelny i intuicyjny panel sterowania



od **7037⁰⁰**

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SE SERII 200, 300, 400 I 500

kod	1140622	1140628	1140636	1140642
model	SE-206	SE-310	SE-416	SE-520
wymiary zewnętrzne	337x431x(H)307 mm	384x465x(H)403 mm	484x529x(H)448 mm	625x537x(H)513 mm
wymiary komory	288x334x(H)111 mm	330x360x(H)155 mm	430x415x(H)180 mm	560x430x(H)183 mm
długość listwy	280 mm	320 mm	420 mm mm	420+420 mm
wydajność pompy BUSCH	6 m ³ /h	10 m ³ /h	16 m ³ /h	20 m ³ /h
maks. ciśnienie próżni	2 mbar	2 mbar	2 mbar	2 mbar
moc/napięcie	370 W/230 V	370 W/230 V	550 W/230 V	750 W/230 V
waga	26 kg	34 kg	65 kg	80 kg
PLN	7037,00	8843,00	11219,00	15911,00



1140642

od **24581⁰⁰**

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SE SERIA 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 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/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	24581,00	24581,00	25805,00	25805,00



1140642

od **31721⁰⁰**

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SE SERIA 800

kod	1140680	1140681	1140682	1140696	1140697	1140698
model	SE-806	SE-806 CC	SE-806 LL	SE-810	SE-810 CC	SE-810 LL
wymiary zewnętrzne	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm
wymiary komory	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm
długość listwy	530+848 mm	581+581 mm	848+848 mm	530+848 mm	581+581 mm	848+848 mm
wydajność pompy BUSCH	63 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/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	31721,00	31721,00	32027,00	37331,00	37331,00	37637,00



1140680

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA KOMOROWA SERIA SENSOR ULTRA

- Linia pakowarek próżniowych SENSOR ULTRA dzięki wbudowanemu czujnikowi pozwala na pełną kontrolę próżni podczas procesu pakowania
- Wszystkie parametry są wyświetlane na bieżąco na 3,9", kolorowym ekranie LCD
- Obudowa oraz komora wykonane ze stali nierdzewnej
- Pokrywa z przezroczystego poliwęglanu o wysokiej trwałości (nie dotyczy modeli serii 6000)
- Wszystkie modele wyposażone są w pompy Busch oraz bezprzewodowe listwy zgrzewające ułatwiające czyszczenie i zwiększające trwałość opakowań
- Podświetlana klawiatura dotykowa wykonana z materiału odpornego na zadrapania i rozpryskiwanie się płynów
- Możliwość zapisania do 25 programów z możliwością blokady trybu
- Program „odsysania etapami” przeznaczony do produktów o delikatnej strukturze
- Funkcja marynowania produktów
- System „wykrywania punktu parowania” przeznaczony do zup, owoców, czerwonych mięs itp., automatycznie zatrzymujący proces odsysania zapewniając maksymalną możliwą do uzyskania próżnię unikając rozlania płynów w komorze
- Wszystkie modele wyposażone w zawór umożliwiający stopniowy wlot powietrza do komory oraz progresywną dekompresję
- Program suszenia pompy, pozwalający na przedłużenie okresu użyteczności
- Wizualny wskaźnik poziomu oleju w pompie
- Licznik godzin pracy pozwalający na ustalenie terminu wymiany oleju
- Poziom hałasu: 75 dB
- W zestawie 1 płyta wypetniająca wykonana z poliwęglanu (modele z serii 6000 posiadają 4 płyty w zestawie)

DODATKOWE FUNKCJE

- System zgrzewania „PLUS” pozwala na zwiększenie mocy elektrycznej koniecznej do zgrzania torebek metalowych (np. aluminiowych); opcja za dopłatą
- System bluetooth pozwalający na bezprzewodowe łączenie się z dedykowaną aplikacją
- Możliwość pakowania w zewnętrznym pojemniku próżniowym
- System wydruku etykiet, pozwala na podłączenie do drukarki z etykietami samoprzylepnymi, odpornymi na ujemne temperatury
- Tekst etykiety wprowadzamy za pośrednictwem urządzeń mobilnych połączonych do pakowarki przez Bluetooth
- Opcjonalny układ wtryskiwania gazu ochronnego umożliwia pakowanie próżniowe żywności w atmosferze pozbawionej tlenu i pary wodnej, co pozwala na lepszą ochronę produktu przed powstawaniem bakterii, zmniejsza ryzyko uszkodzenia delikatnych produktów oraz poprawia ich wygląd
- W sprawie wyceny dodatkowych funkcji skontaktuj się z przedstawicielem



Zobacz film

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SENSOR ULTRA SERII 300, 400 I 500

- W zestawie 1 płyta wypetniająca wykonana z poliwęglanu

kod	1140742	1140772	1140790
model	SU-316	SU-420	SU-520
wymiary zewnętrzne	384x465x(H)403 mm	484x529x(H)448 mm	625x537x(H)513 mm
wymiary komory	330x360x(H)155 mm	430x415x(H)180 mm	560x430x(H)183 mm
długość listwy	320 mm	420 mm	420+420 mm
wydajność pompy	16 m ³ /h	20 m ³ /h	20 m ³ /h
maks. ciśnienie próżni	2 mbar	2 mbar	2 mbar
moc/napiecie	370 W/230 V	750 W/230 V	750 W/230 V
waga	34 kg	70 kg	80 kg
PLN	10179,00	12749,00	16319,00

od **10179⁰⁰**



1140790

od 25714⁰⁰

sammic



1140881



1140817



1141030

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SENSOR ULTRA SERIA 600

– W zestawie 1 płyta wypetniająca wykonana z poliwęglanu

kod	1140811	1140817	1140835	1140845
model	SU-604	SU-604CC	SU-606	SU-606CC
wymiary zewnętrzne	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm
wymiary komory	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm
długość listwy	413+656 mm	465+465 mm	413+656 mm	465+465 mm
wydajność pompy	40 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	25714,00	25714,00	27029,00	27029,00

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SENSOR ULTRA SERIA 800

– W zestawie: 1 płyta wypetniająca wykonana z poliwęglanu

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	32945,00	32945,00	33251,00	38453,00	38453,00	38759,00

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SENSOR ULTRA SERIA 6000

– Dwukomorowa pakowarka

– W zestawie 4 płyty wypetniające wykonane z poliwęglanu

– Gruba pokrywa wykonana z wytrzymałej stali nierdzewnej

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	58037,00	70073,00

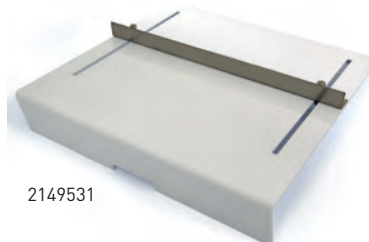
PŁYTA DO PAKOWANIA PŁYNÓW

– W zestawie z regulowaną podstawką na woreczek

– Dostępna dla serii 300/400/500/600/800



kod	przeznaczenie	PLN
2149531	Seria 300	310,00
2149020	Seria 400/500	310,00
2149074	Seria 600	310,00
2141798	Seria 800	310,00



2149531

310⁰⁰

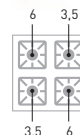
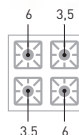
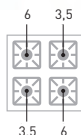
KUCHNIA GAZOWA 4-PALNIKOWA NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, Z PIEKARNIKIEM GAZOWYM LUB ELEKTRYCZNYM



- Na gaz GZ50
- W zestawie dysze na LPG
- Palniki: 2x3,5 kW + 2x6 kW
- Zapalnik elektryczny
- Do garnków: ø120-300 mm
- Żeliwne ruszty 335x300 mm, osobne na każdy palnik
- Termopara i zabezpieczenie przeciwwypływowo gazu w razie zgaszenia płomienia
- Błat 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 przewodnic na GN 1/1
- Odstęp między przewodnicami: 75 mm
- W zestawie 1 ruszt GN 1/1
- Termostat



od **3899⁰⁰**



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 zapalnikami elektrycznym	elektryczny
moc piekarnika	-	4 kW	3 kW
moc całkowita	19 kW	23 kW	22 kW
napiecie	-	-	230 V
waga	72 kg	85 kg	82 kg
PLN	3899,00	5199,00	5099,00

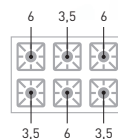
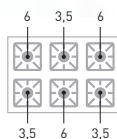
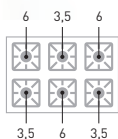
KUCHNIA GAZOWA 6-PALNIKOWA NA PODSTAWIE Z TRZECH STRON ZAMKNIĘTEJ, Z PIEKARNIEM GAZOWYM LUB ELEKTRYCZNYM

- 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 przeciwywypływowo gazu w razie zgaszenia płomienia
- Błat 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 przewodnic na GN 1/1
- Odstęp między przewodnicami: 75 mm
- Przewodnice chromowane, demontowalne w celu dokładnego umycia
- W zestawie 1 ruszt GN 1/1
- Termostat



od **5299⁰⁰**



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	28,5 kW	32,5 kW	31,5 kW
napięcie	-	-	230 V
waga	95 kg	108 kg	105 kg
PLN	5299,00	6299,00	6199,00

do cen należy doliczyć VAT 23%





18/10

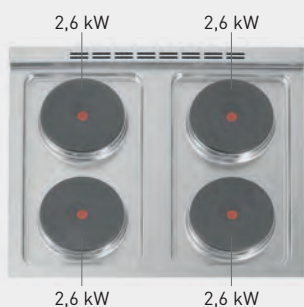
stainless steel



225936

4499⁰⁰

226247

5499⁰⁰

KUCHNIA ELEKTRYCZNA 4-PŁYTOWA KITCHEN LINE Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 1/1

- Błat roboczy ze stali nierdzewnej AISI 304
- Obudowa boczna ze stali nierdzewnej AISI 430
- Płyty grzewcze żeliwne: 4x ø220 mm po 2,6 kW
- Regulowane stalowe nóżki
- Waga: 78 kg

PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1:

- Konwekcyjny, elektryczny, 3 kW
- Zakres temperatury: od +50 do +270°C
- Pojemność: 4xGN 1/1
- Odległość między przewodnikami: 75 mm
- Prowadnice chromowane, demontowalne w celu dokładnego umycia
- Wentylator bez rewersu
- Komora ze stali nierdzewnej: 635x370x(H)350 mm
- W zestawie 1 ruszt GN 1/1

kod	V	W	mm	PLN
225936	400	13400	800x700x(H)900	4499,00

KUCHNIA ELEKTRYCZNA 6-PŁYTOWA KITCHEN LINE Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 1/1

- Błat roboczy ze stali nierdzewnej AISI 304
- Obudowa boczna ze stali nierdzewnej AISI 430
- Płyty grzewcze żeliwne: 6x ø220 mm po 2,6 kW
- Szafka z 3 stron zamknięta o wymiarach wew. 410x570x(H)470 mm
- Regulowane stalowe nóżki 100-165 mm
- Waga: 104 kg

PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1:

- Konwekcyjny, elektryczny, 3 kW
- Zakres temperatury: od +50 do +270°C
- Pojemność: 4x GN 1/1
- Odległość między przewodnikami: 75 mm
- Prowadnice chromowane, demontowalne w celu dokładnego umycia
- Wentylator bez rewersu
- Komora ze stali nierdzewnej: 635x370x(H)350 mm
- W zestawie 1 ruszt GN 1/1

kod	V	W	mm	PLN
226247	400	18600	1200x700x(H)900	5499,00



Komora ze stali nierdzewnej

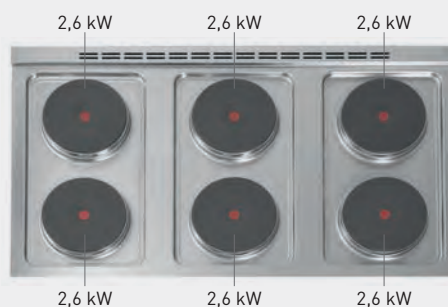
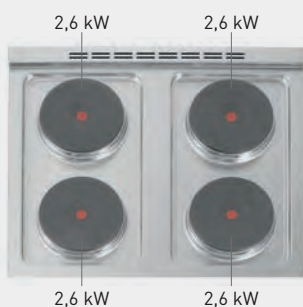


18/10
stainless steel

226223

2599⁰⁰

226230

3369⁰⁰

KUCHNIA ELEKTRYCZNA 4-PŁYTOWA KITCHEN LINE NA PODSTAWIE OTWARTEJ

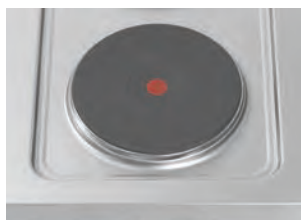
- Blat roboczy ze stali nierdzewnej AISI 304
- Obudowa boczna ze stali nierdzewnej AISI 430
- Szafka z 3 stron zamknięta o wymiarach wew. 798x570x(H)470 mm
- Płyty grzewcze żeliwne: 4x ø220 mm po 2,6 kW
- Regulowane stalowe nóżki 100-165 mm
- Waga: 65 kg

kod	V	W	mm	PLN
226223	400	10400	800x700x(H)900	2599,00

KUCHNIA ELEKTRYCZNA 6-PŁYTOWA KITCHEN LINE NA PODSTAWIE OTWARTEJ

- Blat roboczy ze stali nierdzewnej AISI 304
- Obudowa boczna ze stali nierdzewnej AISI 430
- Szafka z 3 stron zamknięta o wymiarach wew. 1198x570x(H)470 mm
- Płyty grzewcze żeliwne: 6x ø220 mm po 2,6 kW
- Regulowane stalowe nóżki 100-165 mm
- Waga: 90 kg

kod	V	W	mm	PLN
226230	400	15600	1200x700x(H)900	3369,00

Płyty grzewcze
żeliwneBlat roboczy
ze stali
nierdzewnej

975466

14⁰⁰

EXTREME CLEAN PROFESJONALNY, UNIERSALNY PREPARAT DO USUWANIA ZABRUDZEŃ KUCHENNYCH

kod	-	litry	PLN
975466	butelka	1	14,00



GN 1/1

225882

18/10
stainless steel

GN 1/1

225899

KUCHNIA GAZOWA 4-PALNIKOWA KITCHEN LINE Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 1/1

- 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
- Błat kuchni: AISI 304; obudowa: AISI 430
- Nóżki stalowe z regulacją
- Waga: 82 kg

5199⁰⁰

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 przewodnic na GN 1/1
- Odstęp między przewodnicami: 75 mm
- W zestawie 1 ruszt GN1/1
- Termostat

kod	V	W	kW[HS]	mm	PLN
225882	230	3000	19	800x700x(H)900	5199,00

KUCHNIA GAZOWA 6-PALNIKOWA KITCHEN LINE Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 1/1

- 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
- Błat kuchni: AISI 304; obudowa: AISI 430
- Szafka z 3 stron zamknięta: 410x570x(H)470 mm
- Nóżki stalowe z regulacją
- Waga: 105 kg

6199⁰⁰

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 przewodnic na GN 1/1, odstęp między przewodnicami: 75 mm
- W zestawie 1 ruszt GN1/1
- Termostat

kod	V	W	kW[HS]	mm	PLN
225899	230	3000	28,5	1200x700x(H)900	6199,00

3799⁰⁰

227589

KUCHNIA GAZOWA 4-PALNIKOWA KITCHEN LINE NA PODSTAWIE OTWARTEJ

- Palniki: 2x3,5 kW + 2x6 kW
- Na gaz GZ50, w zestawie dysze na LPG
- Do garnków: ø120-300 mm
- Żeliwne ruszty 335x300 mm, osobne na każdy palnik
- Szafka z 3 stron zamknięta o wymiarach wew. 798x570x(H)470 mm
- Termopara i zabezpieczenie przeciwwyływowe gazu w razie zgaszenia płomienia
- Błat kuchni: AISI 304; obudowa: AISI 430
- Nóżki stalowe z regulacją 100-165 mm
- Waga: 72 kg

kod	kW[HS]	mm	PLN
227589	19	800x700x(H)900	3799,00

5199⁰⁰

226094

KUCHNIA GAZOWA 6-PALNIKOWA KITCHEN LINE NA PODSTAWIE OTWARTEJ

- Palniki: 3x3,5 kW + 3x6 kW
- Na gaz GZ50, w zestawie dysze na LPG
- Do garnków: ø120-300 mm
- Żeliwne ruszty 335x300 mm, osobne na każdy palnik
- Szafka z 3 stron zamknięta o wymiarach wew. 1198x570x(H)470 mm
- Termopara i zabezpieczenie przeciwwyływowe gazu w razie zgaszenia płomienia
- Błat kuchni: AISI 304; obudowa: AISI 430
- Nóżki stalowe z regulacją 100-165 mm
- Waga: 95 kg

kod	kW[HS]	mm	PLN
226094	28,5	1200x700x(H)900	5199,00



227381

KUCHNIA GAZOWA 4-PALNIKOWA KITCHEN LINE STOŁOWA

- Na gaz GZ50
- W zestawie dodatkowe dysze na gaz LPG
- Palniki: 2x6 kW + 2x3,5 kW
- Do garnków: ø120-300 mm
- Termopara
- Błat kuchni: AISI 304
- Obudowa boczna i tylna: AISI 430
- Ruszty żeliwne 335x300 mm, osobne na każdy palnik
- Palniki żeliwne
- Brak iskrowników i pilota – płomień zapalany zapałką
- Nóżki stalowe z antypoślizgową powierzchnią, z regulacją w zakresie 55-65 mm
- Waga: 35 kg

2949⁰⁰

kod	kW[HS]	mm	PLN
227381	19	800x700x(H)310	2949,00



227398

KUCHNIA GAZOWA 6-PALNIKOWA KITCHEN LINE STOŁOWA

- Na gaz GZ50
- W zestawie dodatkowe dysze na gaz LPG
- Palniki: 3x6 kW + 3x3,5 kW
- Do garnków: ø120-300 mm
- Termopara
- Błat kuchni: AISI 304
- Obudowa boczna i tylna: AISI 430
- Ruszty żeliwne 335x300 mm, osobne na każdy palnik
- Palniki żeliwne
- Brak iskrowników i pilota – płomień zapalany zapałką
- Nóżki stalowe z antypoślizgową powierzchnią, z regulacją w zakresie 55-65 mm
- Waga: 45 kg

4029⁰⁰

kod	kW[HS]	mm	PLN
227398	28,5	1200x700x(H)310	4029,00

6799⁰⁰

220207

PŁYTA GRILLOWA GAZOWA KITCHEN LINE

- 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 wykonanymi ze stali „Tubular multiramp”
- 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 utatwienia 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	6799,00

3299⁰⁰

225806

KUCHNIA GAZOWA 5-PALNIKOWA KITCHEN LINE NA PODSTAWIE OTWARTEJ

- Na gaz ziemny GZ 50
- W zestawie dysze na gaz z butli propan-butan
- 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	3299,00



198124

ZAPALACZ GAZOWY – ZESTAW 2 SZT.

- Możliwość wielokrotnego napetnienia
- Dostarczany bez gazu

14⁵⁰ szt.

kod	dlugość (mm)	szt./opak.
198124	230	14,50/29,00



KUCHNIA GAZOWA 5-PALNIKOWA KITCHEN LINE Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIEM ELEKTRYCZNYM I GRILLEM

- Na gaz ziemny GZ 50
- W zestawie dysze na gaz z butli propan-butan
- 3 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
- Regulowana wysokość nóżek
- 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



Zobacz film



od **4599⁰⁰**



kod	kolor	V	W	kW[HS]	mm	PLN
225707	stal	230	2,7	14,3	900x655x(H)850	4699,00
229187	zielony	230	2,9	14,3	900x655x(H)850	5499,00
229194	niebieski	230	2,9	14,3	900x655x(H)850	5499,00



225707



229187



229194

NAKLADKA NA RUSZT KUCHENNY

- Do umieszczania małych garnków na dużych rusztach kuchennych



kod	mm	PLN
839997	255x255x(H)25	18,00



18⁰⁰

839997

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

221

PATELNIĄ MULTIFUNKCYJNĄ PROFI LINE

od 8999⁰⁰



URZĄDZENIA GRZEWCZE





Smażenie na głębokim oleju



Blanszowanie



Smażenie



Obsmażanie



Duszenie

- Wanna wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Grube dno, aż 12 mm, gwarantuje idealne rozprządzenie 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
- Catość 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 przewodnic 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)120 mm	755x570x(H)120 mm
moc	3,3 kW	6,6 kW
napiecie	400 V	400 V
waga	60 kg	100 kg
PLN	8999,00	11999,00

Temperatura sterowana termostatem w zakresie 80°C - 300°C

Szafka na pojemniki GN 1/1 lub GN 1/2

Korek spustowy w dnie wanny



NEW**HENDICHEF IPC URZĄDZENIE MULTIFUNKCYJNE**

- 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 gotowania
 - wgrywanie kolejnych receptur

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
- tworzenie kolejnych kroków w recepturach

Parametry techniczne:

- Regulacja temperatury w zakresie od 37°C do 130°C
- Timer: 0-90 min
- 12-stopniowa regulacja obrotów mieszadeł
- 2 wejścia USB do wgrywania przepisów (u spodu maszyny)
- Wymiary: 210x380x(H)320 mm
- Pojemność miski: 4,5 l
- Moc grzania: 1000 W
- Moc silnika: 1000 W
- Moc miksowania: 1400 W
- Całkowita moc zasilania: 1400 W
- Napięcie: 230 V
- Waga netto/brutto: 17,2 kg /18,2 kg

kod	V	W	mm	PLN
221761	230	1400	210x380x(H)320	1499,00

1499⁰⁰**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



221761





HENDICHEF

3-częściowy zestaw do

gotowania na parze, a w nim:

- Polimerowa brytfanna z powierzchnią non-stick o pojemności 4,5 l instalowana na garnku – umożliwi szybkie gotowanie parą
- Nadstawka parowa zwiększająca dwukrotnie powierzchnię roboczą
- Pokrywa regulująca ilość pary, dzięki czemu potrawy utrzymują swój pełny aromat i chrupkość



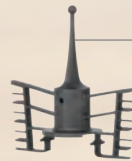
Transparentna poliwęglanowa pokrywa garnka z sensorem startu, umożliwiająca kontrolę procesu bez konieczności otwierania wieka



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 zainstalowanym aparatem grzewczym o dużej mocy z antykorozyjnej stali kwasoodpornej wysokiej jakości (technologia AISI 304)

Szpatułka silikonowa odporna na ścieranie i temperaturę



Zintegrowana waga kwarcowa od 5 g do 5 kg z funkcją tarowania

Obudowa silnika – z wibrochronnego materiału; formuła SLIDE LOCK zapobiega niekontrolowanej zmianie miejsca na blacie (materiał obudowy ABS)



Miarka do precyzyjnego dozowania

Wyświetlacz TFT



1750⁰⁰

147108

TABORET GAZOWY PROFI LINE

- Na gaz z butli propan-butan
- Zestaw adaptacyjny do zasilania gazem ziemnym GZ 50
- Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej do dużych obciążeń
- Zawór termopary i elektroniczny zapłon
- Emaliowany ruszt
- Przewód gazowy i reduktor ciśnienia w zestawie, z podłączeniem 1/4"
- Maksymalne obciążenie do 100 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru
- Możliwość dokupienia podstawy (147306), obręczy (147207) oraz patelni wok (626504)

kod	kW[HS]	mm	PLN
147108	6,7	425x425x(H)400	1750,00

626504

338⁰⁰

147207

205⁰⁰

147306

514⁰⁰739⁰⁰

147801

**NEW MODEL****TABORET GAZOWY KITCHEN LINE**

- 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 100 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru
- W zestawie: przewód gazowy i reduktor ciśnienia

kod	kW[HS]	mm	PLN
147801	6	395x395x(H)390	739,00

PATELNIĄ 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	338,00

OBRĘCZ DO TABORETU GAZOWEGO

- Niezbędna do użycia patelni wok 626504 na taborecie gazowym 147108



kod	mm	PLN
147207	ø360x(H)80	205,00

STOJAK DO TABORETÓW

- Do taboretu 147108



kod	mm	PLN
147306	425x425x(H)400	514,00

Rękawice na stronie 682

13⁵⁰ szt.

556603

RĘKAWICE PIEKARSKIE**-ZESTAW 2 SZT.**

- Certyfikowane rękawice ochronne
- Oznakowane CE zgodnie z nowym Rozporządzeniem 2016/425/UE w sprawie środków ochrony indywidualnej



kod	długość (mm)	szt./opak.
556603	350	13,50/27,00



273869

273876

273845

od 180⁰⁰

273883

273890

273852

LAMPA DO PODGRZEWANIA POTRAW WISZĄCA, STOŻKOWA



- 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	219,00
273876	Miedziany	230	250	ø275x(H)250	219,00
273845	Czarny	230	250	ø275x(H)250	205,00

LAMPA DO PODGRZEWANIA POTRAW WISZĄCA, CYLINDRYCZNA



- 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	183,00
273890	Miedziany	230	250	ø175x(H)250	183,00
273852	Czarny	230	250	ø175x(H)250	180,00

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	38,00

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	38,00



919217



919200



273906



273913

od 319⁰⁰

LAMPA DO PODGRZEWANIA POTRAW

- Przeznaczona do podtrzymywania ciepła potraw
- Łatwo regulowana wysokość 590-790 mm
- Bezodpryskowe żarówki

kod	kolor	V	W	mm	PLN
273906	Srebrny	230	500	453x360x(H)790	322,00
273913	Czarny	230	500	453x360x(H)790	319,00



KUCHENKI INDUKCYJNE BLACK LINE

- 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



288⁰⁰

	min Ø120 mm	2000 W
	max Ø230 mm	230 V

239391



679⁰⁰

	min Ø140 mm	3500 W
	max Ø280 mm	230 V

239421

KUCHENKA INDUKCYJNA BLACK LINE 2000 W

- Panel dotykowy
- Regulacja mocy i temperatury - 11 poziomów
- Zakres temperatury: 35°-240°C
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna Ø120-230 mm
- Timer: 0-180 min
- Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem

KUCHENKA INDUKCYJNA BLACK LINE 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

kod	V	W	mm	PLN
239391	230	2000	293x373x(H)56	288,00

kod	V	W	mm	PLN
239421	230	3500	337x417x(H)85	679,00





Solidna rama ze stali nierdzewnej

Wysokiej jakości wentylatory

Panel dotykowy



607⁰⁰



	min Ø120 mm	3500 W
	max Ø230 mm	230 V

239414

432⁰⁰



pasuje do blach GN (maks. GN 1/2)	800 W
	230 V

239384

KUCHENKA INDUKCYJNA PODWÓJNA BLACK LINE

- 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 Ø120-230 mm
- Timer: 0-180 min
- Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem

PŁYTA GRZEWcza INDUKCYJNA BLACK LINE

- Unikalna płyta grzewcza indukcyjna z prostokątną cewką indukcyjną umożliwia jednoczesne ustawienie kilku naczyń w celu utrzymania ciepła potraw przed serwowaniem
- 11 poziomów mocy regulowanych pokrętką
- Zakres temperatury: 40°-100°C
- Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem



kod	V	W	mm	PLN
239414	230	3500	608x370x(H)61	607,00

kod	V	W	mm	PLN
239384	230	800	460x315x(H)62	432,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

229

KUCHENKI INDUKCYJNE OBLIQUE

- Cyfrowa regulacja mocy, temperatury i czasu na panelu dotykowym
- Zakres regulacji temperatury: od 35°C do 240°C
- Z funkcją timera od 0 do 180 minut
- Obudowa ze stali nierdzewnej, ceramiczna powierzchnia płyty grzewczej i panelu sterowania



- Wysokiej jakości podzespoły
- Łatwy do czyszczenia filtr przeciw tłuszczowy i przeciwpyłowy
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem

URZĄDZENIA GRZEWCZE



min Ø120 mm
max Ø260 mm

2000 W
230 V

239452



min Ø120 mm
max Ø300 mm

3500 W
230 V

239377

844⁰⁰

298⁰⁰

KUCHENKA INDUKCYJNA 2000 W

- Odpowiednia do garnków i patelni o średnicy ø120-260 mm

KUCHENKA INDUKCYJNA 3500 W

- Z oddzielnym wyświetlaczem timera i mocy
- Odpowiednia do garnków i patelni o średnicy ø120-300 mm

kod	V	W	mm	PLN
239452	230	2000	294x374x(H)56	298,00

kod	V	W	mm	PLN
239377	230	3500	383x460x(H)90	844,00

230



do cen należy doliczyć VAT 23%



Mocna obudowa ze stali nierdzewnej




Wysokiej jakości wentylatory



Panel dotykowy

638⁰⁰




 min Ø120 mm
max Ø220 mm 3500 W
230 V

239445

618⁰⁰



 min Ø120 mm
max Ø220 mm 3500 W
230 V

239438

KUCHENKA INDUKCYJNA PODWÓJNA Z FUNKCJĄ BOOST

- Tryb zwiększenia mocy „boost” pozwala na czasowe przekazanie mocy z prawego pola do lewego, osiągając maks. 2000 W:
 - moc lewego pola to 1800 W, przy włączonej funkcji „boost” wzrasta do 2000 W
 - moc prawego pola to 1700 W, przy włączonej funkcji „boost” - 1500 W
- Odpowiednia do garnków i patelni o średnicy Ø120-220 mm

kod	V	W	mm	PLN
239445	230	3500	608x370x(H)56	638,00

KUCHENKA INDUKCYJNA PODWÓJNA

- Moc przedniego pola - 1700 W, tylnego - 1800 W
- Odpowiednia do garnków i patelni o średnicy Ø120-220 mm
- Funkcja ustawienia czasu pracy do 180 min, z dokładnością 1 min
- Regulacja temperatury w zakresie 35-240°C, z gradacją 5°C

kod	V	W	mm	PLN
239438	230	3500	300x580x(H)64	618,00


do cen należy doliczyć VAT 23%



Zobacz film

699⁰⁰



 min ø140 mm
max ø280 mm

3500 W
230 V

239711



KUCHENKA INDUKCYJNA 3500 D

- Ustawianie mocy, temperatury i czasu na panelu dotykowym
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Ochrona przed przegrzaniem – podwójne wentylatory
- Filtr przeciw tłuszczowy łatwy w czyszczeniu
- Automagiczne 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


kod	V	W	mm	PLN
239711	230	3500	340x440x(H)120	699,00



Zobacz film

799⁰⁰



 min ø160 mm
max ø320 mm

3500 W
230 V

239698



KUCHENKA INDUKCYJNA 3500 D XL

- Ustawianie mocy, temperatury i czasu na panelu dotykowym
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Ochrona przed przegrzaniem – podwójne wentylatory
- Filtr przeciw tłuszczowy łatwy w czyszczeniu
- Automagiczne włączanie i dostosowanie powierzchni grzewczej do podstawy garnka lub patelni
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø160-380 mm
- Regulowana wysokość nóżek

kod	V	W	mm	PLN
239698	230	3500	390x500x(H)120	799,00



3500 W
230 V

239766



239681



Zobacz film

od 859⁰⁰



WOK INDUKCYJNY 3500

- Obudowa w całości ze stali nierdzewnej
- Filtr przeciw tłuszczowy łatwy w czyszczeniu
- Ustawianie mocy na panelu dotykowym
- Szybka reakcja na zmiany temperatury: wysoka-niska
- Do użytku jedynie z patelnią wok 239773

kod	-	V	W	mm	PLN
239766	kuchenka	230	3500	340x450x(H)120	859,00
239681	kuchenka + wok	230	3500	340x450	1099,00



Zobacz film

1599⁰⁰



 min ø140 mm
max ø280 mm

5000 W
400 V

239322



KUCHENKA INDUKCYJNA 5000 D

- Ustawianie mocy, temperatury i czasu na panelu dotykowym
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Ochrona przed przegrzaniem – podwójne wentylatory
- Filtr przeciw tłuszczowy 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

kod	V	W	mm	PLN
239322	400	5000	398x515x(H)168	1599,00

2471⁰⁰



 min ø140 mm
max ø280 mm

5000 i 3500 W
400 V

239346



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
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø140 mm
- Regulowane metalowe nóżki i wyjmowany filtr powietrza
- Pracuje na 400 V, dostarczana bez wtyczki, wymagana instalacja przez osobę z uprawnieniami

kod	V	W	mm	PLN
239346	400	7000	405x698x(H)145	2471,00

259⁰⁰



239773

PATELNI 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	259,00

 min ø120 mm
max ø260 mm

3500 W
230 V



239780

KUCHENKA INDUKCYJNA 3500 M

- Płynna regulacja mocy
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Filtr przeciw tłuszczowy łatwy w czyszczeniu
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø120-260 mm

kod	V	W	mm	PLN
239780	230	3500	327x425x(H)100	629,00

**NEW
MODEL**



629⁰⁰



Zobacz film

309⁰⁰

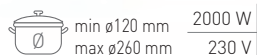


Zobacz film

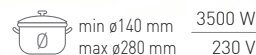
710⁰⁰



239278



239292



KUCHENKA INDUKCYJNA 2000 W DISPLAY LINE

- Panel dotykowy
- Regulacja mocy i temperatury - 11 poziomów
- Zakres temperatury: 35°-240°C
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna ø120-260 mm
- Timer: 0-180 min
- Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem

kod	V	W	mm	PLN
239278	230	2000	293x373x(H)56	309,00

KUCHENKA INDUKCYJNA 3500 W DISPLAY LINE

- 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

kod	V	W	mm	PLN
239292	230	3500	337x417x(H)85	710,00

569⁰⁰

3500 W
230 V

min ø120 mm
max ø230 mm



239285

Dotykowy panel sterowania

KUCHENKA INDUKCYJNA PODWÓJNA DISPLAY LINE

- Panel dotykowy
- Regulacja mocy i temperatury - 10 poziomów
- Moc poła grzewczego po lewej stronie: 1800 W lub 2000 W, gdy funkcja booster jest aktywna
- Moc poła 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 ø120-230 mm
- Timer: 0-180 min
- Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem

kod	V	W	mm	PLN
239285	230	3500	608x370x(H)61	569,00

Solidna obudowa ze stali nierdzewnej



Wysokiej jakości wentylator



min ø120 mm
max ø260 mm
1800 W
230 V

199⁰⁰

NEW
MODEL



239209

ABS
plastic

KUCHENKA INDUKCYJNA 1800

- Obudowa z tworzywa ABS
- Cyfrowa regulacja mocy, temperatury i czasu
- Szybka reakcja na zmiany temperatury: wysoka-niska
- Odpowiednia do garnków indukcyjnych o średnicy dna ø120-260 mm i patelni indukcyjnych ø120-200 mm

kod	V	W	mm	PLN
239209	230	1800	315x345x(H)70	199,00

min ø120 mm
max ø260 mm
2000 W
230 V

259⁰⁰



239230

S.S.
stainless steel

KUCHENKA INDUKCYJNA 2000

- Bardzo cienka obudowa (32 mm) ze stalową ramą
- Powierzchnia ze szkła ceramicznego
- Panel dotykowy
- Odpowiednia do garnków o średnicy dna ø120-260 mm

kod	V	W	mm	PLN
239230	230	2000	296x370x(H)46	259,00

NEW



239551

419⁰⁰

KUCHENKA INDUKCYJNA DO WBUDOWANIA 1000 W

- Powierzchnia grzewcza z czarnego kryształowego szkła
- Obudowa z tworzywa sztucznego
- Grzałka indukcyjna do zamontowania w blacie
- 10-stopniowa regulacja mocy
- Wyposażona w elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Dotykowy panel i wyświetlacz LED

kod	V	W	mm	PLN
239551	230	1000	350x350x(H)	419,00

GRZAŁKA INDUKCYJNA DO WBUDOWANIA 800 W

- Powierzchnia grzewcza z czarnego kryształowego szkła, obudowa z tworzywa sztucznego
- 10-stopniowa regulacja mocy, elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Dotykowy panel sterowania z wyświetlaczem LED
- Panel sterowania można zamontować w blacie
- Odpowiednia do podgrzewaczy indukcyjnych wyposażonych w dodatkowy adapter
- Możliwość dokupienia adaptera do grzałki (239186) - do montażu np. w blacie stołu

kod	V	W	mm	PLN
239193	230	800	ø245x(H)68	259,00

ADAPTER DO GRZAŁKI INDUKCYJNEJ 800 W

- Odpowiedni do grzałki indukcyjnej 239193

kod	mm	PLN
239186	ø270x(H)17	32,00



259⁰⁰

239193

239186

2199⁰⁰

233962

dwie kwarcowe
grzałkioświetlenie
pod półkami**WITRYNA GRZEWcZA KWARCOWA, DWUPOZIOMOWA**

- Obudowa ze stali nierdzewnej, boki ze szkła hartowanego, zakrzywione uchylne drzwi ze szkła akrylowego i panel lustrzany z tyłu
- Łatwy dostęp do wnętrza przez podwójne przednie drzwi unoszone ku górze
- Pojemność półek: 4 pojemniki GN 1/2
- Wyposażony w 2 kwarcowe grzałki i elektryczną płytę grzejną na dole
- Mechaniczna regulacja temperatury
- Oświetlenie na górze komory
- Zakres temperatury: 30°-90°C

kod	V	W	mm	PLN
233962	230	560	650x467x(H)630	2199,00

1835⁰⁰

tacka ociekowa

panel sterowania

**WITRYNA GRZEWcZA NASTAWNA**

- 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
- Pokrętko regulacji temperatury i termometr analogowy
- Zakres temperatury: 30°-90°C



Zobacz film



233740

kod	-	V	W	mm	PLN
233740	97 litrów	230	800	460x448x(H)785	1835,00

od 1801⁰⁰



233726



233733

WITRYNA GRZEWCZA NASTAWNA

- Podwójna, gięta i bezpieczna szyba frontowa
- Tylne, 2-częściowe drzwi suwane
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Oświetlenie LED na górze komory
- 3 chromowane i przestawne półki
- Pokrętko regulacji temperatury i termometr analogowy
- Zakres temperatury: 30°-90°C



Zobacz film



kod	-	V	W	mm	PLN
233726	120 litrów	230	1100	678x568x(H)686	1801,00
233733	160 litrów	230	1500	857x568x(H)686	2159,00

1029⁰⁰



Zobacz film



273982



273999

WITRYNA GRZEWCZA POJEDYNCZA

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Elementy grzewcze emitujące podczerwień
- Wykonana ze szkła hartowanego, przednia szyba zaokrąglona
- Duża szyba z tyłu urządzenia, łatwy dostęp do jego wnętrza
- Łatwa w czyszczeniu
- Wyjmowana taca na okruchy
- Regulacja temperatury do 85°C
- W zestawie ruszty GN 1/1 z drobną kratką, odpowiedni do ekspozycji małych produktów



kod	-	V	W	mm	PLN
273982	pojedyncza	230	400	554x376x(H)311	1029,00

1287⁰⁰

WITRYNA GRZEWCZA PODWÓJNA

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Elementy grzewcze emitujące podczerwień
- Wykonana ze szkła hartowanego, przednia szyba zaokrąglona
- Duża szyba z tyłu urządzenia, łatwy dostęp do jego wnętrza
- Łatwa w czyszczeniu
- Wyjmowana taca na okruchy
- Regulacja temperatury do 85°C
- W zestawie 2 ruszty GN 1/1 z drobną kratką, odpowiedni do ekspozycji małych produktów



kod	-	V	W	mm	PLN
273999	podwójna	230	400	554x376x(H)432	1287,00



możliwość załadunku z przodu i tyłu

1154⁰⁰



233092

432⁰⁰



239384

431⁰⁰



209523



209509

588⁰⁰

WITRYNA NEUTRALNA SAMOOBSŁUGOWA 75 L

- Idealna do stacji benzynowych, małych sklepików, kuchni biurowych, kantin i stołówek do prezentowania wszelkich dań niewymagających specjalnych warunków przechowywania, jak np. cukierki w paczkach, kruche ciasteczka, drożdżówki itp.
- Zasilanie 230 V i kompaktowa budowa sprawiają, że witrynę można ustawić praktycznie wszędzie
- 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 dt. 1650 mm wraz z wtyczką na 230 V z uziemieniem

kod	V	W	mm	PLN
233092	230	2	415x390x(H)716	1154,00

PŁYTA GRZEWCZA INDUKCYJNA BLACK LINE

- Unikalna płyta grzewcza indukcyjna z prostokątną cewką indukcyjną umożliwia jednoczesne ustawienie kilku naczyń w celu utrzymania ciepła potraw przed serwowaniem
- 11 poziomów mocy regulowanych pokrętkiem
- Zakres temperatury: 40°-100°C
- Elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem

kod	V	W	mm	PLN
239384	230	800	455x333x(H)62	432,00

PŁYTA GRZEWCZA INDUKCYJNA DISPLAY LINE

- Unikalna płyta grzewcza indukcyjna z prostokątną cewką indukcyjną umożliwia jednoczesne ustawienie kilku naczyń w celu utrzymania ciepła potraw przed serwowaniem
- 11 poziomów mocy regulowanych bocznym pokrętkiem
- Zakres temperatury: 40°-100°C
- Elektroniczna ochrona przed przegrzaniem



kod	V	W	mm	PLN
209523	230	800	455x333x(H)62	431,00

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	588,00



BEMAR GN

333⁰⁰

1200 W
230 V



Zobacz film



238905

379⁰⁰

1200 W
230 V



238912

BEMAR KITCHEN LINE GN 1/1

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



kod	V	W	mm	PLN
238905	230	1200	340x540x(H)250	333,00

BEMAR Z KRANEM SPUSTOWYM KITCHEN LINE GN 1/1

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



kod	V	W	mm	PLN
238912	230	1200	340x540x(H)250	379,00

THERMOSYSTEM



Zobacz film



201107

617⁰⁰

4,2 litra
200 W
230 V

BEMAR THERMOSYSTEM 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	617,00



201206

1029⁰⁰

2x 4,2 litra
400 W
230 V

BEMAR THERMOSYSTEM 2

- 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	1029,00



442⁰⁰



229064

URZĄDZENIA GRZEWCZE



SUSZARKA DO ŻYWNOŚCI KITCHEN LINE

- Do suszenia owoców, warzyw, ziół, mięsa, ryb itp.
- Ciepłe powietrze rozprowadzane przy pomocy automatycznie sterowanego wentylatora zapewnia równomierny efekt suszenia
- W zestawie 7 rusztów ze stali nierdzewnej 375x300 mm, każdy o maks. nośności 500 g
- Ruszty równomiernie rozmieszczone co 35 mm, łatwe do wyjęcia i czyszczenia
- Obudowa z polipropylenu o podwójnych ściankach zwiększa wydajność cieplną

- Przezroczyste drzwi umożliwiają obserwację procesu suszenia
- W zestawie przezroczysta podkładka zabezpieczająca przed spadaniem mniejszych produktów w trakcie suszenia lub położona na dnie 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	442,00

Prosta obsługa



Specjalna siatka na małe produkty



SUSZARKA DO ŻYWNOCI PROFI LINE

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Do suszenia owoców, warzyw, ziół, mięsa, ryb itp.
- 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 327x330 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	638,00

6 tac
600 W
230 V

638⁰⁰



229033

SUSZARKA DO ŻYWNOCI PROFI LINE

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Do suszenia owoców, warzyw, ziół, mięsa, ryb itp.
- 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 400x395 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	819,00

10 tac
1000 W
230 V

819⁰⁰



229026



Zobacz film



Wentylator zapewnia równomierny efekt suszenia



Cyfrowy panel sterowania

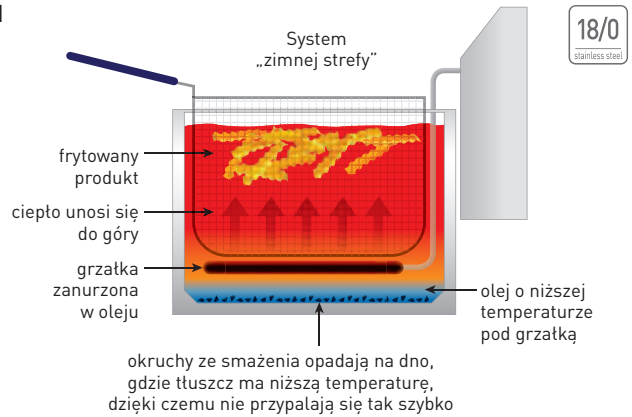


W zestawie podkładka na pozostałości po suszeniu



FRYTOWNICE MASTERCOOK Z PANELEM CYFROWYM

- Frytownice Mastercook wykonane są ze stali nierdzewnej 18/0
- Demontowalny element sterujący posiada dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia go wyłącza frytownicę
- Pojemnik na tłuszcz z dnem w kształcie litery V zapewnia optymalną „zimną strefę”, zwiększa wydajność tłuszczu
- Czytelny cyfrowy panel sterujący z funkcją temperatury i timera
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem za pomocą bezpiecznika termicznego z możliwością resetowania
- Kosz do smażenia z bardzo długim i nienagrzewającym się uchwytem umożliwiającym intensywne użytkowanie urządzenia
- Wszystkie frytownice wyposażone są w 1 kosz do smażenia i 1 pokrywę na każdą komorę



8 litrów
3500 W
230 V



207369

901⁰⁰



Zobacz film

FRYTOWNICA Z PANELEM CYFROWYM MASTERCOOK 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	901,00

2x 8 litrów
2x 3500 W
230 V



207376

1644⁰⁰

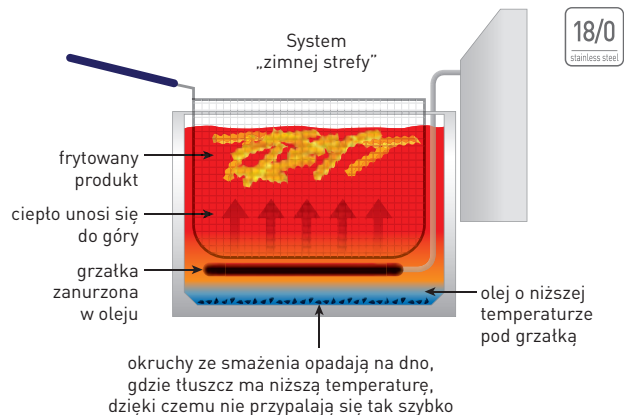
FRYTOWNICA Z PANELEM CYFROWYM MASTERCOOK Z KRANEM SPUSTOWYM 2x8 L

- Czytelny cyfrowy panel sterujący z funkcją temperatury i timera

kod	litry	V	W	mm	PLN
207376	16	230	7000	605x515x(H)345	1644,00

FRYTOWNICE MASTERCOOK

- Frytownice Mastercook wykonane są ze stali nierdzewnej 18/0
- Demontowalny element sterujący posiada dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia go wyłącza frytownicę
- Pojemnik na tłuszcz z dnem w kształcie litery V zapewnia optymalną „zimną strefę”, zwiększa wydajność tłuszczu
- Czytelny panel sterowania z pokrętką regulacji temperatury i lampką kontrolną
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem za pomocą bezpiecznika termicznego z możliwością resetowania
- Kosz do smażenia z bardzo długim i nienagrzewającym się uchwytem umożliwiającym intensywne użytkowanie urządzenia
- Wszystkie frytownice wyposażone są w 1 kosz do smażenia i 1 pokrywę na każdą komorę



617⁰⁰



FRYTOWNICA MASTERCOOK 8 L

kod	litry	V	W	mm	PLN
207208	8	230	3500	305x460x(H)350	617,00

1235⁰⁰



FRYTOWNICA MASTERCOOK 2x8 L

kod	litry	V	W	mm	PLN
207307	16	230	7000	605x455x(H)345	1235,00

720⁰⁰



FRYTOWNICA MASTERPRO Z KRANEM SPUSTOWYM 8 L

kod	litry	V	W	mm	PLN
209202	8	230	3500	300x515x(H)345	720,00

1400⁰⁰



FRYTOWNICA MASTERPRO Z KRANEM SPUSTOWYM 2x8 L

kod	litry	V	W	mm	PLN
209301	16	230	3500	605x515x(H)350	1400,00

18/0

stainless steel



205815



205839

FRYTOWNICA BLUE LINE

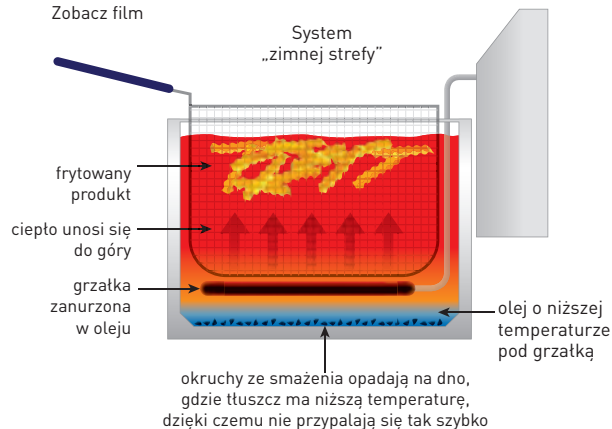
- Obudowa i pojemnik na olej - ze stali nierdzewnej
- Demontowany element sterujący posiada dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia wyłącza frytownicę
- Wyjmowany, łatwy w czyszczeniu pojemnik na olej
- Lampka kontrolna informująca o pracy urządzenia
- Regulacja temperatury do 190°C
- Termostat chroniący urządzenie przed przegrzaniem
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem z funkcją resetowania
- Koszyk z długim, izolowanym uchwytem
- System „zimnej strefy” oddziela pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek, zwiększając wydajność tłuszczu
- W zestawie: koszyk i pokrywa

* 2 głowice grzewcze, z 2 niezależnymi zasilaniami
- wymagane 2 gniazda

kod	litry	V	W	mm	PLN
205808	4	230	3000	217x380x(H)300	381,00
205846	4+4	230	3000+3000*	470x420x(H)330	669,00
205815	6	230	3300	265x430x(H)290	401,00
205853	6+6	230	3300+3300*	550x430x(H)290	782,00
205822	8	230	3500	265x430x(H)345	484,00
205839	8+8	230	3500+3500*	550x430x(H)345	823,00



Zobacz film

od 381⁰⁰

System „zimnej strefy” oddziela pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek, zwiększając wydajność tłuszczu

Wyjmowany pojemnik na olej ułatwiający jego czyszczenie

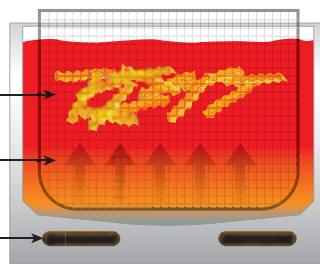
Koszyk z długim izolowanym uchwytem





Zobacz film

frytowany produkt
ciepło unosi się do góry
grzałki indukcyjne



8 litrów
3500 W
230 V



215012

2x 8 litrów
2x 3500 W
230 V



215029

1029⁰⁰

2235⁰⁰

FRYTOWNICA INDUKCYJNA KITCHEN LINE 8 L

- 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

kod	litry	V	W	mm	PLN
215012	8	230	3500	290x485x(H)406	1029,00

FRYTOWNICA INDUKCYJNA KITCHEN LINE 2x8 L

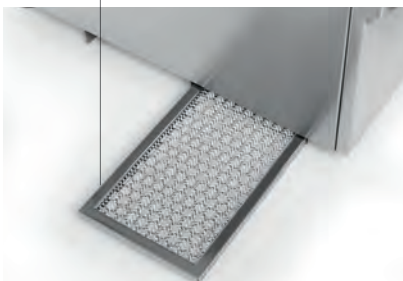
- Precyzyjna kontrola temperatury – dzięki technologii indukcyjnej utrzymywana jest zadana temperatura oleju
- Timer
- Wydajna wymiana ciepła
- Obudowa ze stali nierdzewnej ułatwia mycie urządzenia
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Panel sterujący z wyświetlaczem pokazuje zadaną temperaturę oleju
- W zestawie: koszyk do smażenia, pokrywa i filtr oleju

kod	litry	V	W	mm	PLN
215029	16	230	7000	580x485x(H)406	2235,00

Kran spustowy ułatwia opróżnienie frytownicy



Filtr zabezpieczający siłnik indukcyjny



Wygodna krawędź do zawieszenia koszyka



PŁYTY GRILLOWE TEPPANYAKI

- Odtaczany kabel zasilający z termostatem
- Solidne nienagrzewające się uchwyty do bezpiecznego transportu
- Łatwa w czyszczeniu
- Powierzchnia pokryta powłoką nieprzywierającą
- Maksymalna temperatura: 220-250°C



Zobacz film



1800 W
230 V

238608

123⁰⁰

1800 W
230 V

238301

238⁰⁰

PŁYTA GRILLOWA TEPPANYAKI

- Powierzchnia grillująca: 439x228 mm

kod	V	W	mm	PLN
238608	230	1800	439x230x(H)110	123,00

PŁYTA GRILLOWA TEPPANYAKI GIGANT

- Powierzchnia grillująca: 893x217 mm

kod	V	W	mm	PLN
238301	230	1800	900x230x(H)110	238,00

MULTIPATELNIĄ ELEKTRYCZNA

- Idealna do gotowania, smażenia, duszenia i utrzymywania potraw w ciepłe
- Wykonana z aluminium z powłoką nieprzywierającą
- Odtaczany termostat z zasilaniem
- Pokrywa z przezroczystą szybą i 2 izolowane uchwyty



kod	V	W	mm	PLN
239506	230	1400	ø500x(H)190	109,00
239605	230	1600	ø620x(H)190	209,00



239605

NEW
MODEL

od 109⁰⁰

239506



PŁYTY GRILLOWE BLUE LINE

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Chromowana powierzchnia (9 mm) ułatwia czyszczenie
- Płyta grillująca z rantem, wyjmowana szuflada na tłuszcz
- Stopniowa regulacja temperatury do 300°C
- Ochrona przed przegrzaniem
- Nadaje się do pracy ciągłej
- Włącznik/wyłącznik zasilania z lampką
- Antypoślizgowe nóżki



Zobacz film

896⁰⁰

18/0

stainless steel



203125

PŁYTA GRILLOWA BLUE LINE GŁADKA

- Powierzchnia grillująca: 330x270 mm, gładka

kod	V	W	mm	PLN
203125	230	2000	300x420x(H)225	896,00



203156

1205⁰⁰

PŁYTA GRILLOWA BLUE LINE - 1/2 GŁADKA, 1/2 RYFLOWANA

- Powierzchnia grillująca: 518x328 mm, lewa płyta 259 mm gładka, prawa płyta 259 mm ryflowana

kod	-	V	W	mm	PLN
203156	1/2 gładka, 1/2 ryflowana	230	2400	550x380x(H)240	1205,00



203170

1318⁰⁰

PŁYTA GRILLOWA BLUE LINE RYFLOWANA

- Powierzchnia grillująca: 518x328 mm, ryflowana

kod	-	V	W	mm	PLN
203170	ryflowana	230	2400	550x420x(H)240	1318,00

PŁYTA GRILLOWA BLUE LINE GŁADKA

- Powierzchnia grillująca: 518x328 mm, gładka

kod	-	V	W	mm	PLN
203149	gładka	230	2400	550x420x(H)240	978,00

PŁYTA GRILLOWA BLUE LINE - 2/3 GŁADKA, 1/3 RYFLOWANA

- 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	1534,00

280
szt.



855218

43⁰⁰

855201

SKROBKA DO PŁYT GRILLOWYCH

kod	mm	PLN
855201	100x315	43,00

OSTRZA ZAPASOWE DO 855201 - ZESTAW 5 SZT.

kod	szt./opak.	PLN
855218	2,80/14,00	



855713

18⁰⁰



855119

12⁰⁰



SZPACHELKA

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
855713	124	80x240	18,00



SZPACHELKA

- Drewniany uchwyt

kod	długość ostrza (mm)	mm	PLN
855119	118	100x251	12,00



do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

247

GRILLE KONTAKTOWE

- Powierzchnia grzewcza wykonana z żeliwa z powłoką ceramiczną
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- W zestawie szczotka do czyszczenia
- Tacka na tłuszcz i resztki pozostałe po grillowaniu
- Tylna krawędź ochronna
- Termostat z płynną regulacją temperatury do 300°C
- Lampka kontrolna do monitorowania pracy urządzenia
- Uchwyt podnoszony na wysokość 530 mm

S.S.
stainless steel

**NEW
MODEL**



Zobacz film

Wygodny
uchwyt

Powierzchnia grzewcza wykonana
z żeliwa z powłoką ceramiczną



Tacka na tłuszcz
i resztki

Termostat z płynną
regulacją temperatury

549⁰⁰

GRILL KONTAKTOWY POJEDYNCZY

- Powierzchnia grillująca: 220x230 mm

kod	V	W	mm	PLN
263501	230	1800	310x370x(H)210	549,00

1800 W

230 V

GRILL KONTAKTOWY POJEDYNCZY

- Powierzchnia grillująca: 220x230 mm

kod	V	W	mm	PLN
263600	230	1800	310x370x(H)210	549,00

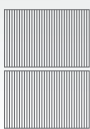


URZĄDZENIA GRZEWCZE





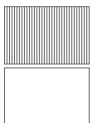
699⁰⁰



GRILL KONTAKTOWY PANINI

- Powierzchnia grillująca: 340x230 mm

kod	V	W	mm	PLN
263655	230	2200	430x370x(H)210	699,00

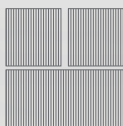


GRILL KONTAKTOWY PANINI

- Powierzchnia grillująca: 340x230 mm

kod	V	W	mm	PLN
263662	230	2200	430x370x(H)210	699,00

2200 W
230 V



GRILL KONTAKTOWY PODWÓJNY

- 2 termostaty regulowane niezależnie
- Powierzchnia grillująca: 475x230 mm

kod	V	W	mm	PLN
263709	230	3600	570x370x(H)210	899,00

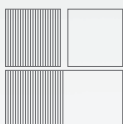


GRILL KONTAKTOWY PODWÓJNY

- 2 termostaty regulowane niezależnie
- Powierzchnia grillująca: 475x230 mm

kod	V	W	mm	PLN
263808	230	3600	570x370x(H)210	899,00

899⁰⁰



GRILL KONTAKTOWY PODWÓJNY

- 2 termostaty regulowane niezależnie
- Powierzchnia grillująca: 475x230 mm

kod	V	W	mm	PLN
263907	230	3600	570x370x(H)210	899,00

3600 W
230 V



**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 udostępnienia podgląd stanu urządzenia – temperatury i pozostałego czasu pracy

Aktualizacja danych fabrycznych udostępnianych przez producenta



CYRKULATOR ZANURZENIOWY DO GOTOWANIA SOUS VIDE SMARTVIDE 5, 7, 9

- Dzięki solidnej konstrukcji i obudowie wykonanej ze stali nierdzewnej o dużej grubości znajduje zastosowanie w profesjonalnej gastronomii
- Panel sterowania i uchwyty z poliamidu wzmocnianego 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 zadaniem 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 **3059⁰⁰**



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	3059,00
1180120	SmartVide 7	230	2	56 l lub GN 2/1 (H) 200 mm	124x140x(H)360	3,6	3875,00
1180140	SmartVide 9	230	2	56 l lub GN 2/1 (H) 200 mm	124x140x(H)360	4,2	4895,00



od 1325⁰⁰

1180060

IZOLOWANE POJEMNIKI GN 1/1 I 2/1 DO CYRKULATORÓW SMARTVIDE

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Oszczędność energii dzięki termicznej izolacji pojemników
- Wyposażone w kranik spustowy
- Głębokość wanny na wodę 150 mm
- Pokrywy do pojemników należy zamawiać osobno

kod	litry	mm	PLN
1180065	56	660x600x(H)288	1631,00
1180060	28	335x600x(H)288	1325,00



1180062

od 194⁰⁰

POKRYWKI GN 1/1 I 2/1 DO POJEMNIKÓW CYRKULATORA SMARTVIDE

- Zapobiegają parowaniu podczas procesu gotowania
- Pasują do standardowych pojemników ze stali nierdzewnej GN 1/1 i 2/1 oraz dedykowanego, izolowanego pojemnika Sammic do cyrkulatora SmartVide
- Wyposażone w uchwyty
- Pokrywki GN 1/1 ze stali nierdzewnej (1180062, 1180063), GN 2/1 z poliwęglanu (1180067)

kod		PLN
1180062	Pokrywka GN 1/1 z wycięciem na SmartVide 5	194,00
1180063	Pokrywka GN 1/1 z wycięciem na SmartVide 7 i 9	194,00
1180067	Pokrywka GN 2/1 z wycięciem na SmartVide 7 i 9	329,00

TORBA NA ZESTAW SOUS VIDE DLA MODELI SMARTVIDE 5, 7, 9

- Idealna szczególnie dla podróżujących szefów kuchni prowadzących szkolenia w różnych miejscach

kod	PLN
1180085	203,00



1180085

203⁰⁰310⁰⁰

KULKI POLIPROPYLENOWE DO CYRKULATORÓW SMARTVIDE – 1000 SZT.

- Stosowane w celu ograniczenia parowania i rozpryskiwania się wody podczas gotowania
- Tworzą warstwę izolacyjną w każdym otwartym naczyniu, zmniejszając utratę ciepła
- Pomagają utrzymać worek próżniowy wraz z gotowanym produktem pod powierzchnią wody
- Średnica pojedynczej kulki: 20 mm
- Mogą być stosowane w temperaturze do 110°C oraz w większości płynów do gotowania sous vide

kod	PLN
1180080	310,00



1180090

662⁰⁰

SONDA IGŁOWA DO URZĄDZEŃ SMARTVIDE 5, 7, 9

- Umożliwia kontrolę temperatury gotowanego produktu przez cały cykl
- Zakres pomiaru: 5°-95 °C
- Długość sondy: 80 mm

kod	długość (mm)	PLN
1180090	80	662,00

117⁰⁰

USZCZELKA PIANKOWA DO SONDY IGŁOWEJ

- Stosowana w celu uniknięcia utraty próżni w worku podczas używania sondy igłowej
- Wymiary: 150x180x(H)10 mm

kod	mm	PLN
5170060	150x180x(H)10	117,00



5170060

URZĄDZENIE SOUS-VIDE

- Sposób przygotowywania potraw, 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



GN 2/3
400 W
230 V

926⁰⁰



225264

1235⁰⁰



Zobacz film



225448

GN 1/1
600 W
230 V

URZĄDZENIE DO SOUS VIDE GN 2/3

- W zestawie: separator, 4 przekładki ze stali nierdzewnej

kod	litry	V	W	mm	PLN
225264	13	230	400	363x335x(H)290	926,00

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	1235,00



od 0²⁰ szt.

WORKI DO GOTOWANIA SOUS VIDE DO PAKOWAREK KOMOROWYCH

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt/opak.
971369	100	150x200	0,20/20,00
971345	100	150x250	0,24/24,00
971376	100	200x300	0,38/38,00
971352	100	250x350	0,49/49,00
971383	100	300x400	0,70/70,00



864227

NEW



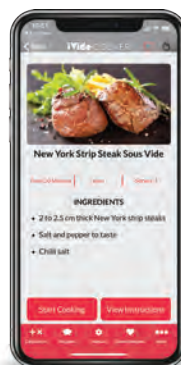
222645



599⁰⁰

IVIDE CYRKULATOR ZANURZENIOWY DO GOTOWANIA SOUS-VIDE 2.0

- Wodoodporna obudowa o klasie wodoszczelności IPX7
- 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 umożliwiającą użytkownikowi obliczenie idealnego czasu i temperatury dla wybranej potrawy
- Temperatura regulowana w zakresie od 25°C do 90°C z dokładnością do 0,1°C
- Urządzenie przeznaczone maksymalnie do 30 litrów wody
- Wydajność cyrkulacji: maks. 8 l/min
- Łatwy w obsłudze ekran zawierający informacje o temperaturze i czasie pracy



kod	V	W	mm	PLN
222645	230	1200	63x97x(H)344	599,00

2199⁰⁰



NEW



222997



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 osiągnięta 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	2199,00

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

- Pasuje również do pojemników GN Profi Line ze stali nierdzewnej

kod	odpowiednie do	rozmiar	mm	PLN
864203	222645	GN 1/1	530x325	57,00
864210	222645	GN 1/2	265x325	49,00
864227	222997	GN 1/1	530x325	62,00
864234	222997	GN 1/2	265x325	49,00



od 49⁰⁰

864227



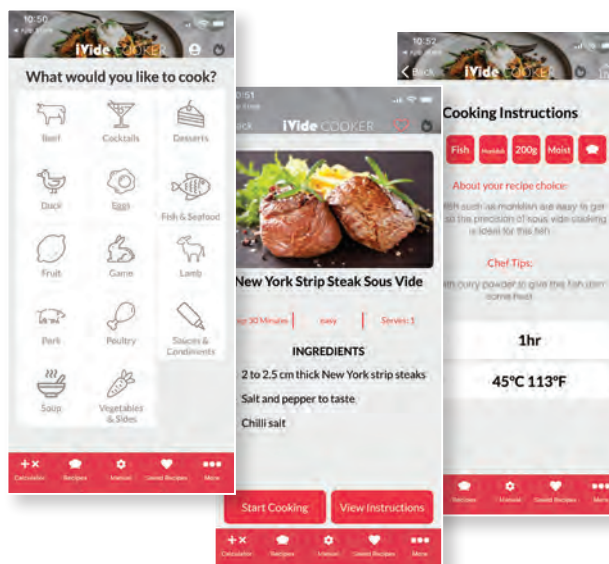
222638



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 osiągnięta 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	1199,00



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



225479



Zobacz film

4119⁰⁰



PIEC DO GOTOWANIA W NISKICH TEMPERATURACH

kod	V	W	mm	PLN
225479	230	1200	495x690x(H)415	4119,00

PIEC WĘDZARNICZY ELEKTRYCZNY

- Idealny do wędzenia ryb, wotowiny, szynki i warzyw
- Wykonany ze stali nierdzewnej, podwójnie 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	926,00



Zobacz film



926⁰⁰

238486



PolyScience® 529⁰⁰



199985



Zobacz film

PISTOLET WĘDZARNICZY SMOKING GUN PRO – WERSJA SAGE PROFESJONALNA

- Pistolet wędzarniczy Smoking Gun Pro umożliwia wzbogacenie różnych potraw i napojów naturalnymi aromatami dymu wędzarniczego, np. z jabłoni albo orzesznika bez ich podgrzewania
- Zdejmowana komora spalania ze stali nierdzewnej oraz dysza są odporne na zastosowanie z palnikiem i uniemożliwiają odkładanie się żywicy
- Elastyczny przewód o długości 50 cm pozwala na łatwą instalację i demontaż
- Wytrzymały, zdejmowany wentylator nie stopi się nawet w wysokiej temperaturze.
- Wentylator można zdemontować do czyszczenia za pomocą dołączonego klucza imbusowego
- Urządzenie wyposażono w wydajny, cichy silnik z pokrętką regulacji przepływu powietrza
- Zasilanie: 4 baterie AA, w zestawie
- Zawiera dwa opakowania aromatów PolyScience® Hickory i Apple Wood ok. 14 g

kod	mm	PLN
199985	150x80x(H)165	529,00



199961

80⁰⁰

Zobacz film

PISTOLET WĘDZARNICZY

- Korpus aluminiowy pełniący funkcję radiatora – schładza dym przed jego wypuszczeniem
- Zrębki zapachowe nie wymagają wcześniejszego namoczenia przed paleniem
- Do palenia można zastosować również herbatę lub przyprawy
- Zdejmowana komora spalania z wbudowanym filtrem
- Elastyczny gumowy przewód (o długości 30 cm) ułatwiający dozowanie dymu do zamykanych strunowo woreczków i pojemników
- Kompaktowy i lekki – łatwy w użyciu jedną ręką
- Możliwość stosowania do miękkich owoców i warzyw – pistolet nie wpływa na zmianę ich tekstury
- Zasilanie: 2 baterie AA, baterie nie są dołączone
- Zestaw nie obejmuje zrębków zapachowych ani ziół do palenia

kod	mm	PLN
199961	ø68x(H)158	80,00



199992

NEW

89⁰⁰

PISTOLET WĘDZARNICZY

- Radiator z aluminiowym korpusem schładza dym
- Zrębki zapachowe nie wymagają wcześniejszego namoczenia przed paleniem
- Do palenia można zastosować również herbatę lub przyprawy
- Zdejmowana komora spalania z wbudowanym filtrem
- Elastyczny gumowy przewód (o długości 30 cm) ułatwiający dozowanie dymu do zamykanych strunowo woreczków i pojemników
- Kompaktowy i lekki – łatwy w użyciu jedną ręką
- Możliwość stosowania do miękkich owoców i warzyw – pistolet nie wpływa na zmianę ich tekstury
- Zasilanie: 2 baterie AA, baterie nie są dołączone
- Zestaw nie obejmuje zrębków zapachowych ani ziół do palenia

kod	mm	PLN
199992	90x54x(H)122	89,00



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
- Pozwala stworzyć spektakularny sposób prezentowania potraw klientom

kod	-	mm	PLN
199664	Kopułka szklana szeroka	ø260x(H)174	179,00
199657	Kopułka szklana podłużna	ø130x(H)282	89,00

od **89⁰⁰**

199664



otwór do wężyka pistoletu

199657



199978



KOPUŁKA SZKLANA

- Idealna do użycia w połączeniu z pistoletem wędzarniczym, umożliwia serwowanie potraw w spektakularny sposób.

kod	mm	PLN
199978	ø245x(H)150	59,00

59⁰⁰

ZRĘBKI WĘDZARNICZE

- Do palenia na gorąco w dymnicy lub w piecu do opalania
- Naturalne, bez sztucznie wzmacnianego aromatu

kod	-	litry	PLN
199671	z drewna bukowego	1	9,00
199732	z drewna klonu	1	9,00
199688	z drewna olchowego GOLD	1	9,00
199695	z drewna dębowego	1	9,00
199701	z drewna czereśni	1	9,00
199718	z drewna jabłoni	1	9,00
199725	z drewna śliwy	1	9,00
199749	z drewna moreli	1	9,00
199763	z drewna bukowego i olchowego SPECIAL	1	9,00

od **9⁰⁰**

NEW

kod	-	litry	PLN
199558	z drewna bukowego	8	18,00
199565	z drewna olchowego GOLD	8	18,00
199572	z drewna dębowego	8	20,00
199589	z drewna czereśni	8	26,00
199596	z drewna jabłoni	8	26,00
199602	z drewna śliwy	8	26,00
199619	z drewna klonu	8	24,00
199626	z drewna moreli	8	30,00
199633	z drewna bukowego i olchowego SPECIAL	8	18,00



NEW
MODEL

599⁰⁰

NEW
MODEL

149⁰⁰



S.S.
stainless steel

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU I KASZY

- Pojemność na 30 porcji (miarka 180 ml) surowego ryżu
- Do gotowania ryżu i utrzymywania go jednocześnie w ciepłe
- W zestawie: miarka, łyżka do ryżu i nieprzywierająca podkładka zabezpieczająca przed przypaleniem
- Przy włączonej funkcji „podtrzymywanie ciepła” ogrzewane są oprócz spodu również ścianki pojemnika

kod	litry	V	W	mm	PLN
240403	5,4	230	1950	455x455x(H)380	599,00

S.S.
stainless steel

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU I KASZY Z FUNKCJĄ GOTOWANIA NA PARZE 1,8 L

- Do gotowania ryżu i utrzymywania go w ciepłe
- Pojemnik mieści do 10 miarek suchego ryżu
- W zestawie: plastikowy pojemnik do gotowania na parze, miarka do ryżu i łyżka
- Wyjmowany pojemnik z aluminium łatwy w czyszczeniu

kod	litry	V	W	mm	PLN
240410	1,8	230	700	ø280x(H)285	149,00



Zobacz film





264607

1499⁰⁰

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	1499,00



Wysuwany pojemnik na tłuszcz



3600 W
230 V

1699⁰⁰

264706

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	1699,00



Płynna regulacja górnej części

NEW
MODEL

699⁰⁰



Zobacz film

2000 W
230 V



264119

OPIEKACZ Z MOŻLIWOŚCIĄ MONTAŻU NA ŚCIANIE

- 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 okruszki
- Wymiary wew.: 460x265x(H)165 mm
- Długość przewodu: 1,3 m

kod	V	W	mm	PLN
264119	230	2000	610x310x(H)280	699,00

URZĄDZENIA GRZEWCZE



2200 W
230 V



264201

999⁰⁰

OPIEKACZ 580

- 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 zestawie: ruszt z rączkami i tacka na okruszki
- Wymiary wew.: 426x345x(H)257 mm

kod	V	W	mm	PLN
264201	230	2200	580x413x(H)376	999,00

3600 W
230 V



264300

1399⁰⁰

OPIEKACZ 800

- 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 zestawie: ruszt z rączkami i tacka na okruszki
- Wymiary wew.: 646x408x(H)337 mm

kod	V	W	mm	PLN
264300	230	3600	800x472x(H)456	1399,00

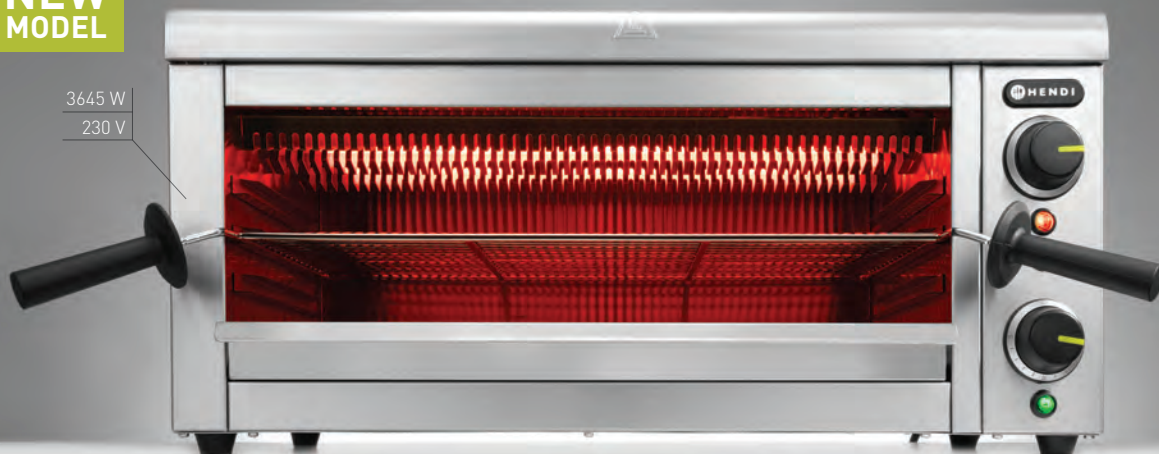
Regulacja wysokości rusztu - 4 pozycje



Łatwy montaż na ścianie bez dodatkowych uchwytów



**NEW
MODEL**



3645 W
230 V

S.S.
stainless steel

OPIEKACZ KWARCOWY GN 1/1

- 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 uchwytnymi, tacka na okruszki
- Klasa wodoszczelności: IPX3

kod	V	W	mm	PLN
264409	230	3645	689x397x(H)318	1249,00

ROZGRZEWA SIĘ
W 10s

1249⁰⁰



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 uchwytnymi
- Dwa poziome ruszty w każdej z komór; odległość między nimi zależna od potężenia: 70 lub 45 mm
- Tacka ze stali nierdzewnej na okruszki
- 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

4500 W
400 V



kod	V	W	mm	PLN
264331	230	4500	685x396x(H)452	1799,00

264331

ROZGRZEWA SIĘ
W 10s

1799⁰⁰

9 grzałek kwarcowych dla szybszego podgrzewania, rozgrzewa się w 10 sekund



Niezależnie sterowane grzałki na 3 poziomach

PODGRZEWACZ ROLKOWY DO PARÓWEK

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Szybkie nagrzewanie oraz odzyskiwanie ciepła
- Rolki pokryte powłoką nieprzywierającą
- Wymowana, łatwa w czyszczeniu taca ociekowa na tłuszcz i resztki
- Długość rolki: 42 cm
- Regulacja temperatury do 150°C



Zobacz film



od **690⁰⁰**

7 rolek
740 W
230 V



268506

od **1029⁰⁰**

14 rolek
1480 W
230 V



268735

kod	-	V	W	mm	PLN
268605	9 rolek	230	940	520x400x(H)175	926,00
268506	7 rolek	230	740	520x325x(H)175	690,00

kod	-	V	W	mm	PLN
268704	11 rolek	230	1180	520x477x(H)175	1029,00
268735	14 rolek	230	1480	520x591x(H)175	1132,00

268742



od **164⁰⁰**

POKRYWA SZKLANA DO PODGRZEWACZA ROLKOWEGO DO PARÓWEK

- Pozwala zaoszczędzić nawet do 20% energii elektrycznej pobieranej przez opiekacz
- Skraca czas opiekania kielbasek do 15% dzięki kumulowaniu ciepła pod szklaną kopułą nadstawki
- Uwaga: Pasuje wyłącznie do opiekaczy rolkowych nowego typu, z otworami w ramie do montażu zaczepów

kod	-	mm	PLN
268551	do podgrzewacza z 7 rolkami o kodzie 268506	470x325x(H)240	164,00
268612	do podgrzewacza z 9 rolkami o kodzie 268605	470x401x(H)250	185,00
268711	do podgrzewacza z 11 rolkami o kodzie 268704	470x477x(H)250	205,00
268742	do podgrzewacza z 14 rolkami o kodzie 268735	470x491x(H)250	236,00



Zobacz film



411⁰⁰

PIECYK DO PIZZY

- Taca odpowiednia do pizzy o średnicy do 30 cm
- Timer do 15 min, włącznik
- 2 elementy grzewcze (górný i dolny), taca na okruszki
- Odpowiedni do pizzy mrożonej



kod	V	W	mm	PLN
220306	230	1450	480x420x(H)195	411,00



PODGRZEWACZE DO PARÓWEK

S.S.
stainless steel

NEW
MODEL



240502



Zobacz film

411⁰⁰



PODGRZEWACZ DO PARÓWEK 10 L

- Termostat z regulacją temperatury do 85°C
- Uchwyty transportowe
- Pokrywa z izolowanym, nienagrzewającym się uchwytem

kod	V	W	mm	PLN
240502	230	1000	330x280x(H)250	411,00



NEW
MODEL



Zobacz film

720⁰⁰

265000



PODGRZEWACZ DO PARÓWEK

- Urządzenie do podgrzewania parówek do hot dogów
- Obudowa ze stali nierdzewnej, pojemnik na parówkę z anodowanego aluminium i szkła
- Regulacja mocy

kod	V	W	mm	PLN
265000	230	450	240x322x(H)466	720,00

TOSTER PRZELOTOWY



Zobacz film



1411⁰⁰

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
- Czas opiekania do 5 min

1340 W
230 V



kod	V	W	mm	PLN
261200	230	1340	288x418x(H)387	1411,00

URZĄDZENIA GRZEWICZE



261200



1544⁰⁰

2240 W
230 V



TOSTER PRZELOTOWY PODWÓJNY

- Możliwość ułożenia na przenośniku taśmowym 2 rzędów kromek
- 2 oddzielne elementy grzewcze
- Przeznaczony do ciągłego opiekania chleba krojonego
- Taca wydawcza przednia i taca wydawcza tylna
- Regulacja czasu opiekania do 3 min

kod	V	W	mm	PLN
261309	230	2240	418x368x(H)387	1544,00



261309

3000 W
230 V

619⁰⁰



Zobacz film



262214

S.S.
stainless steel

14⁰⁰



S.S.
stainless steel

262801

KLAMRA NA TOSTY

kod	mm	PLN
262801	100x340x(H)64	14,00

TOSTER KANAPKOWY Z 6 KLAMRAMI

- 2 poziomy, 6 klamer na tosty – wykonane ze stali nierdzewnej
- Lampy kwarcowe do szybkiego podgrzewania, temperatura osiągnięta 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	619,00



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
- Wymijowana taca na okruchy

kod	V	W	mm	PLN
261163	230	1200	200x300x(H)223	619,00



619⁰⁰

1200 W
230 V

261163

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

267

26 litrów
1850 W
230 V



2749⁰⁰



281475

KUCHENKA MIKROFALOWA SAMSUNG 1850 W, 26 L – 30 PROGRAMÓW, STEROWANA ELEKTRONICZNIE FUNKCJE

- Cyfrowy wyświetlacz z możliwością zapisania 30 automatycznych programów
- Możliwość zapisania do 3 kroków gotowania w każdym z 30 programów
- Książka kucharska z przepisami w instrukcji
- Zabezpieczenie przed usunięciem zapisanych programów „Program lock”
- Licznik cykli gotowania
- Funkcja „Repeat” powtarzająca ostatni cykl gotowania
- Funkcja „One touch” automatycznie wydłużająca cykl gotowania za pomocą 1 dotknięcia o 20 s

- Alarm końca cyklu gotowania z możliwością jego modyfikacji
- Dotykowy panel sterowania
- Możliwość piętrowania urządzenia
- Automatyczne przypomnienie o konieczności czyszczenia filtra powietrza
- Łatwe czyszczenie najbardziej zabrudzonej części komory dzięki demontowanej górnej osłonie wewnętrznej

5 POZIOMÓW MOCY

- Wysoki: 100% mocy = 1850 W – maks. czas 25 min
- Średni: 70% mocy = 1245 W – maks. czas 40 min
- Niski: 50% mocy = 890 W – maks. czas 40 min
- Rozmrażanie szybkie: 20% mocy = 355 W – maks. czas 50 min
- Rozmrażanie wolne: 10% mocy = 180 W – maks. czas 50 min

KOMORA

- Pojemność: 26 l
- Wymiary: 370x370x(H)190 mm
- Materiał: stal nierdzewna
- Ceramiczne dno
- Wewnętrzne oświetlenie z 2 żarówkami
- 2 magnetrony, każdy z wirującą anteną umieszczoną na górze komory dla optymalnego rozprzodzenia fal

OBUDOWA

- Materiał: stal nierdzewna
- Drzwi przeszkłone, z zawiasem po lewej stronie
- Filtr powietrza z funkcją automatycznego przypomnienia o czyszczeniu



kod	281475
sterowanie	elektroniczne
ilość poziomów mocy	5
źródło mikrofal	górne anteny rotująca
ilość magnetronów	2
wymiary	464x557x(H)368 mm
wymiary komory	370x370x(H)190 mm
pojemność komory	26 l
moc wejściowa	3200 W
moc oddana	1850 W
napięcie	230 V
waga	32 kg
PLN	2749,00



2749⁰⁰

26 litrów
1850 W
230 V



281390

KUCHENKA MIKROFALOWA SAMSUNG 1850 W, 26 L – STEROWANA ELEKTROMECHANICZNIE

FUNKCJE

- Cyfrowy wyświetlacz parametrów oraz pokrętła do ich ustawiania
- Funkcja „One touch” automatycznie wydużająca cykl gotowania za pomocą 1 dotknięcia o 20 s
- Funkcja „Repeat” powtarzająca ostatni cykl gotowania
- Książka kucharska z przepisami w instrukcji
- Alarm końca cyklu gotowania
- Możliwość piętrowania urządzenia, płytka wspornikowa w zestawie każdej kuchenki
- Łatwe czyszczenie najbardziej zabrudzonej części komory dzięki demontowanej górnej osłonie wewnętrznej

5 POZIOMÓW MOCY

- Wysoki: 100% mocy = 1850 W – maks. czas 25 min
- Średni: 70% mocy = 1245 W – maks. czas 40 min
- Niski: 50% mocy = 890 W – maks. czas 40 min
- Rozmrażanie szybkie: 20% mocy = 355 W – maks. czas 50 min
- Rozmrażanie wolne: 10% mocy = 180 W – maks. czas 50 min

KOMORA

- Pojemność: 26 l
- Wymiary: 370x370x(H)190 mm
- Materiał: stal nierdzewna
- Ceramiczne dno
- Wewnętrzne oświetlenie z 2 żarówkami
- 2 magnetrony, każdy z wirującą anteną umieszczoną na górze komory dla optymalnego rozprzodzenia fal

OBUDOWA

- Materiał: stal nierdzewna
- Drzwi przeszkłone, z zawiasem po lewej stronie
- Filtr powietrza z funkcją automatycznego przypominania o czyszczeniu

281390

elektromechaniczne

5

górne anteny rotująca

2

464x557x(H)368 mm

370x370x(H)190 mm

26 l

3200 W

1850 W

230 V

32 kg

2749,00

2399⁰⁰

26 litrów
1500 W
230 V



281499

KUCHENKA MIKROFALOWA SAMSUNG 1500 W, 26 L – STEROWANA ELEKTROMECHANICZNIE

FUNKCJE

- Cyfrowy wyświetlacz parametrów i pokrętła do ich ustawiania
- Funkcja „One touch” automatycznie wydużająca cykl gotowania za pomocą 1 dotknięcia o 20 s
- Funkcja „Repeat” powtarzająca ostatni cykl gotowania
- Książka kucharska z przepisami w instrukcji
- Alarm końca cyklu gotowania
- Duża oszczędność miejsca montażu dzięki możliwości piętrowania – płytka wspornikowa w zestawie każdej kuchenki
- Łatwe czyszczenie najbardziej zabrudzonej części komory dzięki demontowanej górnej osłonie wewnętrznej

5 POZIOMÓW MOCY

- Wysoki: 100% mocy = 1500 W – maks. czas 25 min
- Średni: 70% mocy = 1015 W – maks. czas 40 min
- Niski: 50% mocy = 725 W – maks. czas 40 min
- Rozmrażanie szybkie: 20% mocy = 260 W – maks. czas 50 min
- Rozmrażanie wolne: 10% mocy = 190 W – maks. czas 50 min

KOMORA

- Pojemność: 26 l
- Wymiary: 370x370x(H)190 mm
- Materiał: stal nierdzewna
- Ceramiczne dno
- Wewnętrzne oświetlenie z 2 żarówkami
- 2 magnetrony, każdy z wirującą anteną umieszczoną na górze komory dla optymalnego rozprzodzenia fal

OBUDOWA

- Materiał: stal nierdzewna
- Drzwi przeszkłone, z zawiasem po lewej stronie
- Filtr powietrza z możliwością demontażu w celu umycia

281499

elektromechaniczne

5

górne anteny rotująca

2

464x557x(H)368 mm

370x370x(H)190 mm

26 l

3000 W

1450 W

230 V

32 kg

2399,00

SAMSUNG

HENDI

Tools for Chefs

S.S.
stainless steel

1099⁰⁰

26 litrów
1100 W
230 V



281451

999⁰⁰

25 litrów
1550 W
230 V



281444



Zobacz film

KUCHENKA MIKROFALOWA SAMSUNG 1100 W, 26 L – 20 PROGRAMÓW, STEROWANA ELEKTRONICZNIE FUNKCJE

- Dotykowy, cyfrowy panel sterowania z możliwością zapisania 20 automatycznych programów
- Możliwość zapisania do 3 kroków gotowania w każdym z 20 programów
- Książka kucharska z przepisami w instrukcji
- Licznik cykli gotowania
- Funkcja „One touch” automatycznie wydłużająca cykl gotowania za pomocą 1 dotknięcia o 30 s
- Alarm końca cyklu gotowania z możliwością jego modyfikacji
- Sterowanie cyfrowe
- Brak możliwości piętrowania

4 POZIOMY MOCY

- Wysoki: 100% mocy = 1100 W – maks. czas 30 min
- Średni: 70% mocy = 735 W – maks. czas 30 min
- Niski: 50% mocy = 525 W – maks. czas 30 min
- Rozmrażanie: 30% mocy = 315 W – maks. czas 30 min

KOMORA

- Pojemność: 26 l
- Wymiary: 336×349×(H)225 mm
- Materiał: stal nierdzewna
- Ceramiczne dno
- Wewnętrzne oświetlenie
- 1 magnetron umieszczony na prawej ścianie komory

OBUDOWA

- Materiał: stal nierdzewna
- Drzwi przeszklone, z zawiasem po lewej stronie

kod	litry	V	W	mm	PLN
281451	26	230	1600	517x412x(H)294	1099,00

KUCHENKA MIKROFALOWA Z MOŻLIWOŚCIĄ PROGRAMOWANIA 1000 W

- Łatwy w obsłudze panel sterowania wyposażony w 10 przycisków z możliwością programowania
- Możliwość programowania do 3 etapów gotowania, pamięć do 99 programów
- Komora ze stali nierdzewnej z wewnętrznym oświetleniem
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Odpowiednia do talerzy do ø320 mm
- Moc wejściowa: 1550 W, moc wyjściowa: 1000 W
- Równomierne rozprowadzenie energii przy użyciu rotującej anteny na dole komory kuchenki
- Drzwiczki z przezroczystą szybą bez blokady, łatwe otwieranie
- Wymiary komory: 327×346×(H)200 mm

kod	litry	V	W	mm	PLN
281444	25	230	1550	511x432x(H)311	999,00



409⁰⁰

20 litrów
1050 W
230 V



281710



Zobacz film

KUCHENKA MIKROFALOWA Z FUNKCJĄ GRILLA

- Sterowanie elektromechaniczne za pomocą 2 pokręteł: pokrętki regulacji czasu oraz pokrętki regulacji mocy i wyboru opcji
- Moc wejściowa: 1050 W, moc wyjściowa mikrofalowa: 700 W lub moc grilla: 1000 W
- Timer do 35 min
- Panel przedni ze stali nierdzewnej, drzwiczki z przezroczystą szybą
- Malowana komora z obrotowym talerzem ø255 mm
- Odpowiednia do naczyń ø280x(H)160 mm
- Wymiary komory: 304x306x(H)206 mm

kod	litry	V	W	mm	PLN
281710	20	230	1050	440x330x(H)259	409,00

999⁰⁰

25 litrów
1550 W
230 V



281352



Zobacz film

KUCHENKA MIKROFALOWA 1000 W

- Sterowanie elektromechaniczne za pomocą 1 pokrętki z możliwością regulacji czasu pracy w zakresie od 15 s do 6 min
- Pojedynczy magnetron z rotującą anteną na dole komory kuchenki
- Komora ze stali nierdzewnej z dnem ceramicznym
- Drzwiczki z przezroczystą szybą bez blokady, łatwe otwieranie
- Moc wejściowa: 1550 W, moc wyjściowa: 1000 W
- Wymiary komory: 327x346x(H)200 mm

kod	litry	V	W	mm	PLN
281352	25	230	1550	511x432x(H)311	999,00



ZASTOSOWANIE

- sklepy spożywcze
- kawiarnie
- szpitale
- szkoły

EKSPRESOWE PODGRZEWANIE W KILKA SEKUND:

- szarlotka gotowa w 20 sekund
- kubek 250 gzupy odgrzany w 1:45



KUCHENKI MIKROFALOWE MENUMASTER 1500/1000 W, 23 L

280065 – moc 1000 W; sterowanie elektromechaniczne
280058 – moc 1000 W; sterowanie elektroniczne

MENUMASTER®
Commercial



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: 6 (280065) lub 30 minut (280058)
- 280058 – funkcja rozmrażania (20% mocy)
- 280058 – możliwość podwojenia porcji gotowania
- Pozwala gotować na talerzach o Ø305 mm
- Rotująca antena magnetronu umieszczona na dole komory kuchenki umożliwia gotowanie bez talerza obrotowego
- Koniec cyklu gotowania sygnalizowany alarmem dźwiękowym, dodatkowo w modelu 280058 możliwym do zmiany

- Duże przeszklone drzwi ułatwiają obserwację procesów zachodzących w komorze kuchenki
- Nie nadają się do ustawiania jednej na drugą
- Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna z wysokogatunkowej stali ułatwia czyszczenie i gwarantuje wieloletnie użytkowanie sprzętu
- Dno komory wyłożone specjalną ceramiką eliminującą obtukiwanie 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



Niezawodny, trwały
uchwyt Grab'n Go

Dostępne z panelem
dotykowym lub pokrętkiem



EKSPRESOWE PODGRZEWANIE W KILKA SEKUND:

Produkt	280072	280089	280133
Świeże szparagi – 227 g	1:00	1:10	1:40
Krewetka na parze – 227 g	1:40	1:55	2:20
Pieczony ziemniak – 283 g	1:55	2:40	3:00
Ryż gotowany na parze – 1,2 kg	8:00	12:00	18:00
Filet z łosoś – 227 g	1:55	2:10	2:40
Ciasto czekoladowe	0:27	0:35	0:45



KUCHENKI MIKROFALOWE MENU MASTER 17 L, 100 PROGRAMÓW

MENUMASTER®
Commercial

280133 – moc 1400 W; sterowanie elektroniczne
280089 – moc 1800 W; sterowanie elektroniczne
280072 – moc 2100 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 wgrzywania, czytania 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 ceną powierzchnię 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 obtukiwanie 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



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



ZASTOSOWANIE

- restauracje fast-food
- puby
- restauracje

EKSPRESOWE PODGRZEWANIE

W KILKA SEKUND:

- nachos gotowe w 40 sekund
- porcja 170 g zapiekanki makaronowej odgrzana w 2 minuty
- porcja szparagów gotowa 1:10



KUCHENKA MIKROFALOWA MENUMASTER 1550/1100 W, 34 L

280041 – moc 1100 W; sterowanie elektromechaniczne
280034 – moc 1100 W; sterowanie elektroniczne

MENUMASTER®
Commercial



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 obtukiwanie 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



Niezawodny, trwały
uchwyt Grab'n Go

Dostępne z panelem
dotykowym lub pokrętłem



ZASTOSOWANIE

- restauracje fast-food
- puby
- restauracje

EKSPRESOWE PODGRZEWANIE W KILKA SEKUND:

- nachos gotowe w 40 sekund
- porcja 170 g zapiekanki makaronowej odgrzana w 2 minuty
- porcja szparagów gotowa 1:10

KUCHENKA MIKROFALOWA MENU MASTER 2700/1800 W, 34 L, 100 PROGRAMÓW

280140 – moc 1800 W; sterowanie elektroniczne

MENUMASTER[®]
Commercial



Idealnie nadaje się do fast-foodów, restauracji, barów, stołówek, stacji benzynowych, kawiarni, kuchni biurowych do szybkiego gotowania, podgrzewania oraz rozmrażania potraw

CECHY I KORZYŚCI

- Dotykowy panel sterowania LCD
- Klawiatura z 10 przyciskami wyboru programów
- Funkcja rozmrażania produktów spożywczych z możliwością wpisania jej jako pierwszy krok całego cyklu gotowania
- Funkcja powtarzania ostatniego programu gotowania idealna gdy gotujemy większą ilość tych samych porcji
- Rotująca antena magnetronu umieszczona u góry i na dole komory kuchenki umożliwia ustawianie wewnątrz dwóch porcji jedzenia jedna na drugiej. Automatycznie dostosowania do tej ilości paramentów pracy kuchenki
- Koniec cyklu gotowania sygnalizowany alarmem dźwiękowym, możliwym do zmiany
- Duże przeszklone drzwi oraz oświetlenie ułatwiają obserwację procesów zachodzących w komorze kuchenki
- Możliwość piętrowania
- Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna z wysokogatunkowej stali ułatwia czyszczenie i gwarantuje wieloletnie użytkowanie sprzętu
- Łatwo zdejmowany filtr powietrza chroni wewnętrzne komponenty kuchenki przed kurzem i innymi zanieczyszczeniami. Funkcja przypomnienia o czyszczeniu
- Dno komory wyłożone specjalną ceramiką eliminującą obtukiwanie wstawianych talerzy
- Nie wymaga stosowania obrotowego talerza
- Specjalnie zaprojektowany zatrzask drzwi gwarantuje szczelność i długoletnie użytkowanie



łatwe w czyszczeniu
wymienne filtry powietrza

Ergonomiczna klamka
otwierana jednym palcem

ZALETY WYŻSZEJ MOCY

Skrócenie czasu gotowania... Obsługa większej liczby stolików...

Zwiększenie zysków z większą mocą!

Jeśli danie podgrzewa się w **4:03** min w 1000 watomym 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

1349⁰⁰



280065



280058



280133



280089

GOTOWANIE I PROGRAMOWANIE

Sterowanie	elektromechaniczne	elektroniczne	elektroniczne	elektroniczne
Ilość programów/kroków	1/1	20/4	100/4	100/4
Ilość poziomów mocy	1	5	11 grzanie / 2 rozmrażanie	11 grzanie / 2 rozmrażanie

WYPOSAŻENIE STANDARDOWE

Źródło mikrofal	dolna antena rotująca	dolna antena rotująca	2 rotujące anteny, górna i dolna	2 rotujące anteny, górna i dolna
Ilość magnetronów	1	1	2	2
Filtr powietrza			TAK	TAK

WYMIARY

Wymiary	512x403(738)x(H)310 mm	512x403(738)x(H)310 mm	419x578(940)x(H)343 mm	419x578(940)x(H)343 mm
Wymiary komory	330x330x(H)197 mm	330x330x(H)197 mm	330x305x(H)171 mm	330x305x(H)171 mm
Pojemność komory	23 l	23 l	17 l	17 l

PARAMETRY TECHNICZNE

Moc oddana	1000 W	1000 W	1400 W	1800 W
Napięcie	230 V	230 V	230 V	230 V
Waga	13,6 kg	13,6 kg	31 kg	31 kg
PLN	1349,00	1599,00	4299,00	4499,00



280072



280041



280034



280140

elektroniczne

elektromechaniczne

elektroniczne

elektroniczne

100/4

100/4

100/4

11 grzanie / 2 rozmrażanie

4

5

5

2 rotujące anteny,
górną i dolną

górną anteną rotującą

górną anteną rotującą

2 rotujące anteny,
górną i dolną

2

1

1

2

TAK

TAK

TAK

TAK

419x578(940)x(H)343 mm

559x483(832)x(H)352 mm

559x483(832)x(H)352 mm

551x533(908)x(H)365 mm

330x305x(H)171 mm

368x381x(H)216 mm

368x381x(H)216 mm

359x413x(H)226 mm

17 l

34 l – talerz ø356 mm

34 l – talerz ø356 mm

34 l – talerz ø356 mm

2100 W

1100 W

1100 W

1800 W

230 V

230 V

230 V

230 V

31 kg

18,6 kg

18,6 kg

29 kg

5399,00

1809,00

2349,00

4199,00

NEW

TURBOPIECE

Szybkość i moc dla uzyskania najlepszych efektów.

Szeroka gama Turbopieców, obejmująca różne wielkości, pojemności i technologie gotowania.

URZĄDZENIA GRZEWICZE



Seria 2c

Technologie grzewcze

- Konwekcja
- Mikrofale

Urządzenie nie wymaga wentylacji, dzięki wbudowanemu katalizatorowi zapachów

Sterowanie panelem dotykowym

Gniazdo USB



- Krótki czas gotowania
- rezultat najwyższej jakości
 - Mrożona pizza 30 cm gotowa w:
 - 3:45 urządzenie 1900 W
 - 5:00 urządzenie 1400 W

Seria 3i

Technologie grzewcze

- Uderzenie mocą cieplną
- Konwekcja
- Mikrofale

Urządzenie nie wymaga wentylacji, dzięki wbudowanemu katalizatorowi zapachów

Sterowanie panelem dotykowym HD

Łączność



- Krótki czas gotowania
- rezultat najwyższej jakości
 - Mrożona pizza 30 cm gotowa w:
 - 2:47 urządzenie 2000 W
 - 3:07 urządzenie 1000 W

Seria 4i

Technologie grzewcze

- Uderzenie mocą cieplną
- Konwekcja
- Mikrofale
- Podczerwień

Urządzenie nie wymaga wentylacji, dzięki wbudowanemu katalizatorowi zapachów

Sterowanie panelem dotykowym HD

Łączność



- Krótki czas gotowania
- rezultat najwyższej jakości
 - Mrożona pizza 30 cm gotowa w: 2:47

Czas to pieniądz TURBOPIECE XpressChef™ - ZERO STRAT



ZAMIEŃ MAŁĄ PRZESTRZEŃ W KUCHNIĘ WYSOKIEJ WYDAJNOŚCI:

Elastyczna platforma kuchenna przygotowuje dla Ciebie nieskończone możliwości:

- dopasujesz moc
- rozszerzysz menu
- Ograniczysz rachunki za energię:
 - nie ma potrzeby wstępnego przygotowywania i podtrzymywania
 - nie potrzebujesz kosztownej wentylacji
- Szybkie gotowanie – wysoka jakość:
 - najlepsze rezultaty w najkrótszym możliwym czasie
 - zapętnisz więcej stolików, szybszy zarobek



MAKSYMALNA WYDAJNOŚĆ - MINIMALNY KOSZT

Turbopiece XpressChef™ łączą w sobie mikrofalę z innymi, uznanymi technologiami kuchennymi, zapewniając oszczędności energii względem tradycyjnego gotowania

Gotując 15 razy szybciej niż konwencjonalnymi metodami, użytkownik może przygotować więcej, w znacznie krótszym czasie, zużywając mniej energii.

Dodatkowo nie wymaga użycia kosztownej wentylacji!

Parametry:

- średni koszt energii w Polsce: 0,55 PLN/kWh
- ilość dzienna cykli: 100 cykli
- typowy czas gotowania – 60 sekund

Koszty energii według mocy i zużycia energii...

seria	model PIECA	moc (W)	dzienny koszt (PLN)
2c	JET514V	3 200	6,25 PLN
	JET519V2*	5 300	7,49 PLN
3i	MRX51	3 600	8,40 PLN
	MRX523	5 950	9,10 PLN
4i	MPX5223TLT	5 700	13,35 PLN

*Koszt 1 kWh wg danych URE 2020.



Moc i szybkość
w zasięgu ręki

XPRESSCHEF™ SERIA 4I Z PŁYTĄ DO GRILLOWANIA

SZYBKI CZAS PRZYGOTOWANIA - WYSOKA JAKOŚĆ

Produkt	XpressChef™4i (model MXP)	Tradycyjne gotowanie
Grillowane warzywa 1,1 kg	2:35	25:00
Szaszłyki z krewetek	1:05	4:00
Placki wegańskie	2:15	10:00
Panini	0:37	5:00
Łosoś	2:05	30:00
Pizza mrożona 30 cm	2:47	20:00
Skrzydółka kurczaka	2:15	20:00
Duże, pieczone ziemniaki	4:55	1 godz.

BEZPIECZNE OTWIERANIE DRZWI

plyta wewnętrznej strony drzwi opuszcza się na wysokość, która umożliwia w bezpieczny sposób wyjąć gotowy produkt z komory



XPRESSCHEF™ SERIA 4i TURBOPIEC

XpressChef™

NEW

**MXP5223TLT – 2000 W uderzenie mocą + 3000 W grzałka na podczerwień
+ 2200 W mikrofałe + konwekcja; wbudowany katalizator zapachów;
3-fazowy, 16 A**

POŁĄCZENIE 4 TECHNOLOGII GRZANIA



Uderzenie mocą ciepłą:

Moc: 2000 W, regulacja prędkości wentylatora 0 - 100%
Wzmacnia efekt tostowania i zbrązowienia



Konwekcja:

Regulacja temperatury 95 - 270 °C
Wmacnia efekt zbrązowienia



Promiennik podczerwieni:

Moc 3000 W
Wzmacnia efekt tostowania i chrupkość



Mikrofałe:

Magnetrony po obu stronach komory, moc: 2200 W
Natychmiastowe grzanie, skrócenie czasu gotowania

CECHY I KORZYŚCI

- Na zewnątrz niewielki, duży w środku:
 - Mieści pizzę 36 cm
 - Można piętrować bez zestawu, by zwiększyć wydajność i zaoszczędzić niezbędną przestrzeń
- Wyświetlacz HD True-Touch™
 - Dostosuj do swoich potrzeb ekran jak w smartfonie
- W standardzie 25 wersji językowych menu:
 - Możliwość wgrania własnych zdjęć potraw
- Certyfikowany brak konieczności podłączania do wentylacji:
 - Łatwa i bezproblemowa instalacja
 - Brak dodatkowych kosztów związanych z wentylacją
- Gotowanie od ręki
 - Przygotuj świeże posiłki o wspaniałym smaku i wyglądzie
 - Zminimalizuj straty, gotuj gdy masz zamówienia
- Bezpieczeństwo pracy:
 - Wyjątkowe rozwiązanie: wewnętrzna część drzwi po otwarciu opuszcza się na bezpieczną wysokość i umożliwia bezpieczne wyjęcie gotowego produktu ze środka
 - Chłodna obudowa zewnętrzna
- Łatwy w utrzymaniu i czyszczeniu
 - Porcelanowa powłoka promiennika podczerwieni ułatwia czyszczenie i zabezpiecza dodatkowo operatora
 - Specjalny kształt dna komory ułatwia i przyspiesza czyszczenie
 - Tylko u nas! Teflonowe, wymienne pokrycie ścian w standardzie
 - Dwa, zdejmowane do czyszczenia filtry powietrza z funkcją przypomnienia o konserwacji
 - Łatwe w czyszczeniu uszczelnienie drzwi, bez uszczelek
- Używaj naczyń, jak w kuchence mikrofalowej lub specjalnych akcesoriów
 - Maksymalna wysokość naczyń: 38 mm



Solidny uchwyt

Panel dotykowy
HD True-Touch™

Łączność:

Wi-Fi, Ethernet i USB jako standard.
Kontroluj zdalnie z poziomu przeglądarki.



Złoty standard krótkiego czasu

- 1,1 kg świeżych warzyw w 2:47
- Kanapka panini w 0:37
- Mrożona pizza 36 cm w 2:47

Idealne do:

- sklepów
- restauracji fast-food
- służby zdrowia
- serwisu hotelowego w pokojach
- stadionów
- teatrów i sal koncertowych



Szybciej, bezpieczniej, sprytniej



SZYBKI CZAS PRZYGOTOWANIA - WYSOKA JAKOŚĆ

Produkt	XpressChef™ 3i (model MRX52)	XpressChef™ 3i (model MRX51)	Tradycyjne gotowanie
Bagietka tostowa	0:30	0:40	3:00
Kanapka śniadaniowa	0:47	0:52	20:00
Bajgle	0:15	0:20	4:00
Łosoś	2:05	2:40	30:00
Pizza 30 cm	2:47	3:07	20:00
Skrzydętka kurczaka	2:30	4:00	20:00
Ciasteczka krabowe	1:12	1:42	20:00

BEZPIECZNE OTWIERANIE DRZWI

wyjątkowe rozwiązanie: wewnętrzna część drzwi po otwarciu opuszcza się na bezpieczną wysokość i umożliwia bezpieczne wyjęcie gotowego produktu ze środka.



XPRESSCHEF™ SERIA 3i TURBOPIEC

XpressChef™

NEW

**MRX523 – 3000 W uderzenie mocy cieplnej + 2000 W mikrofal (2x Magnetrony) + konwekcja;
wbudowany katalizator zapachów; 3-fazowy, 16 A**

**MRX51 – 3000 W uderzenie mocy cieplnej + 1000 W mikrofal (1x Magnetron) + konwekcja;
wbudowany katalizator zapachów; 1-fazowy**

KOMBINACJA 3 TECHNOLOGII GOTOWANIA



Uderzenie mocą cieplną:

Moc: 3000 W, regulacja prędkości wentylatora 0 - 100%
Wzmacnia efekt tostowania i zbrązowienia



Konwekcja:

Regulacja temperatury 95 - 270 °C
Wmacnia efekt zbrązowienia



Mikrofałe:

Moc 1000W lub 2000W
Antena nad komorą
Natychmiastowe grzanie, skrócenie czasu gotowania

CECHY I KORZYŚCI

- Minimalna wielkość urządzenia z maksymalnie dużą komorą
- Z łatwością zmieści pizzę mrożoną
- Wyświetlacz HD True-Touch™
- Dostosuj do swoich potrzeb ekran jak w smartfonie
- W standardzie 25 wersji językowych menu:
- Możliwość wgrania własnych zdjęć potraw
- Certyfikowany brak konieczności podłączania do wentylacji:
- Łatwa i bezproblemowa instalacja
- Brak dodatkowych kosztów związanych z wentylacją
- Gotowanie od ręki
- Przygotuj świeże posiłki o wspaniałym smaku i wyglądzie
- Zminimalizuj straty, gotuj gdy masz zamówienia
- Bezpieczeństwo pracy:
- Wyjątkowe rozwiązanie: wewnętrzna część drzwi po otwarciu opuszcza się na bezpieczną wysokość i umożliwia bezpieczne wyjęcie gotowego produktu ze środka
- Chłodna obudowa zewnętrzna
- Łatwy w utrzymaniu i czyszczeniu
- Specjalny kształt dna komory ułatwia i przyspiesza czyszczenie
- Tylko u nas! Teflonowe, wymienne pokrycie ścian w standardzie
- Trzy zdejmowane do czyszczenia filtry powietrza z funkcją przypomnienia o konserwacji
- Łatwe w czyszczeniu uszczelnienie drzwi, bez uszczelek
- Używaj naczyń, jak w kuchence mikrofalowej lub specjalnych akcesoriów
- Maksymalna wysokość naczyń: 38 mm

Dodatkowo dostępne w kolorach: czerwonym i czarnym.
Standardowo – inox



Panel dotykowy
HD True-Touch™

Łączność:

Wi-Fi, Ethernet i USB jako standard.
Kontroluj zdalnie z poziomu przeglądarki.



Przyspieszone gotowanie – najlepsze rezultaty

- Mrożona pizza 30 cm w 2:47
- Tosty gotowe w 0:47

Idealne do:

- Kawiarni
- Barów/pubów
- Sklepów
- Służby zdrowia
- Serwisu hotelowego
- Fastfoodów
- Stacji benzynowych



Najlepsza wartość w turbopiecach



SZYBKI CZAS PRZYGOTOWANIA - WYSOKA JAKOŚĆ

Produkt	XpressChef™ 2c (model JET519)	XpressChef™ 2c (model JET514)	Tradycyjne gotowanie
Rolka cytrynowa	4:00	4:00	29:00
Suflet czekoladowy	1:30	1:30	17:00
Tarta z kurczakiem	2:55	3:55	48:00
Buteczki	3:05	3:40	15:00
Pieczony ser Brie	3:30	4:00	8:00
Zapiekanka ze szpinakiem	2:05	2:15	15:00
Pizza 30 cm	3:45	5:00	20:00
Duży, pieczony ziemniak	5:25	6:45	1 godzina

OPCJONALNE MAGNETYCZNE, ODPINANE FILTRY POWIETRZA

filtry powietrza, które z łatwością odpiniesz do mycia i czyszczenia



XPRESSCHEF™ SERIA 2c TURBOPIEC

XpressChef™

JET519V2 – 2700 W konwekcja + 1900 W mikrofałe; wbudowany katalizator zapachów; 1-fazowy, 16 A

JET514V – 2700 W konwekcja + 1400 W mikrofałe; wbudowany katalizator zapachów; 1-fazowy, 16 A

NEW

KOMBINACJA 2 TECHNOLOGII GOTOWANIA



Konwekcja:

2700 W

Regulacja temperatury 95 – 250°C

Wzmacnia efekt zbrązowienia



Mikrofałe:

1400 W lub 1900 W

Górna antena

CECHY I KORZYŚCI

– Kompaktowy z możliwością piętrowania:

– Mieści pizzę 30 cm

– Piętrujesz bez dodatkowego zestawu by zwiększyć wydajność i zaoszczędzić znaczną ilość miejsca

– Nowość! Nowoczesny kontroler HD:

– Nowy, kolorowy wyświetlacz HD 2,8"

– Nowe menu, zawierające 20 języków

– Wygodne, wielofunkcyjne urządzenie:

– Używaj kombinacji konwekcji i mikrofał

– Korzystaj wyłącznie z mikrofał

– Gotowanie na żądanie:

– Przygotuj świeże posiłki o bogatym smaku i estetycznym wyglądzie

– Minimalizuj straty, gotuj wtedy, gdy otrzymasz zamówienie

– Używaj tych samych naczyń co w kuchence mikrofałowej

lub zamów coś z bogatej listy naszych akcesoriów:

– Maksymalna wysokość naczyń: 38 mm



Wygodna klamka

Całkowicie nowy
kolorowy wyświetlacz
LCD HD

Łączność:

Uaktualnij urządzenie w kilka sekund dzięki pamięci USB. Kompatybilne z aplikacją na stronie producenta.



Najlepsza wartość w turbopieczach:

– Taca zawiązańców cynamonowych w 4:00

– Kanapka z szynką i serem w 1:10

Idealne do:

– Kawiarni

– Barów i grilli

– Supermarketów

– Pubów i winiarni

NEW

19250⁰⁰



Seria 2c



Seria 3i






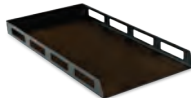




Seria 4i

GOTOWANIE I PROGRAMOWANIE					
Temperatury	95°- 250°C		95°-270°C		95°-270°C
Mikrofałe	Górna, obrotowa antena		Górna, obrotowa antena		Podwójne, boczne, obrotowe anteny
Programowanie	Port USB		Port USB, WiFi, Ethernet		Port USB, WiFi, Ethernet
Szybkie programy z przycisków	10		brak		brak
Ilość programów użytkownika	100		1200+		1200+
Poziomy mocy	11		11		11
Kroki gotowania	Tak, 4		Tak, 4		Tak, 4
WYPOSAŻENIE STANDARDOWE					
Wyświetlacz	Kolorowy LCD, 2,8"		7" HD, pojemnościowy, kolorowy		7" HD, pojemnościowy, kolorowy
Filtry powietrza	Stałe filtry z przypomnieniem o funkcji czyszczenia**		3 demontowalne do czyszczenia filtry z opcją przypominania		2 demontowalne do czyszczenia filtry z opcją przypominania
Zainstalowane nieprzywierające naklejki	-		Tak		Tak
Półki	2 możliwe pozycje tacy, 1 wyjmowana półka		wyjmowany talerz do gotowania, obo- wiązkowy		1 pozycja półki, 1 wyjmowana taca
Materiał wewnątrz/na zewnątrz	Stal nierdzewna / stal nierdzewna		Stal nierdzewna / stal nierdzewna		Stal nierdzewna / stal nierdzewna
Piętrowanie	Tak		Tak, z wózkiem		Tak
Otwieranie drzwi	System „podnieś i pociągnij”		Opuszczane z ergonomicznym uchwytem		Opuszczane z ergonomicznym uchwytem
WYMIARY					
Pojemność użytkowa	34 l		17,2 l		39 l
Wymiary komory	330x381x(H)267 mm		312x312x(H)178 mm		406x381x(H)254 mm
Wymiary zewnętrzne	490x671x(H)461 mm		358x743x(H)578 mm		638x705x(H)518 mm
PARAMETRY TECHNICZNE					
Seria	2c	2c	3i	3i	4i
Kod	JET519V2	JET514V	MRX523	MRX51	MXP5223TLT
Moc grzewcza					
promiennik podczerwieni	-	-	-	-	3000 W
mikrofałe	1900 W	1400 W	2000 W	1000 W	2200 W
uderzenie ciepłe	-	-	3000 W	3000 W	2000 W
konwekcja	2700 W	2700 W	-	-	-
Wbudowany katalizator zapachów	Tak	Tak	Tak	Tak	Tak
Maksymalny czas gotowania	16:00 h	20:00 h	99:99 h	99:99 h	99:99 h
Moc znamionowa	3100 W, 14 A	2900 W, 13 A	5950 W, 16 A	3680 W, 16 A	5800 W, 27,4 A
Napięcie	230 V, 16 A	230 V, 16 A	400 V, 16 A	230 V, 16 A	400 V, 16 A
Waga urządzenia	51 kg	51 kg	61 kg	53 kg	68 kg
PLN	20699,00	19250,00	24322,00	23804,00	36224,00



NEW
AKCESORIA

opis	kod	odpowiednie do			wymiary	szt./opak.
		2c	3i	4i		
 <p>KAMIEŃ DO PIZZY Pomaga w lepszym przypiekanu pizzy i chleba</p>	ST10C	X			13x289x337 mm	599,00
	ST10R		X		13x279x279 mm	649,00
	ST10X			X		13x368x368 mm
 <p>TALERZ DO GRILOWANIA PANINI Pozostawia charakterystyczne paski jak po grillowaniu</p>	JR10	X			5x318x310mm	779,00
	RGR10		X		5x306x299 mm	879,00
	GR10			X		5x327x356 mm
 <p>PRASA PANINI tworzy paski na obu stronach kanapki Panini</p>	PRS10R		X		178x305x308 mm	5999,00
	PRS10			X	229x300x306 mm	5212,00
 <p>ŁOPATA Do wkładania i wyjmowania produktów</p>	PA10R	X	X	X	451x191x(H)38 mm	377,00
	PA10	X	X	X	515x331x(H)70 mm	569,00
 <p>ZESTAW NÓŻEK Podnosi piec o 102 mm Zestaw 4 szt.</p>	LG10	X	X	X	102 mm - zestaw 4 szt.	195,00/780,00
 <p>ZESTAW NAKLEJEK NIEPRZYWIERAJĄCYCH utrwala proces czyszczenia i chroni komponenty pieca</p>	TL12	X			ściany drzwi - zestaw 4 szt.	105,00/420,00
	TL10R		X		ściany, drzwi, dno - zestaw 4 szt.	147,00/588,00
	TL10			X	ściany, drzwi, dno i tył - zestaw 5 szt.	83,80/419,00
 <p>PODKŁADKA NA DNO KOMORY Ułatwia czyszczenie</p>	OV10	X			13x318x368 mm	359,00
 <p>RUSZT DO PIECA</p>	RA14	X			26x327x365 mm	300,00
 <p>TACKA OCIEKOWA/RUSZT pomaga w utrzymaniu czystości oraz w zbrązowieniu i uzyskaniu odpowiedniej chrupkości</p>	DR10	X			30x314x347 mm	869,00

opis	kod	odpowiednie do			wymiar	szt./opak.
		2c	3i	4i		
 PATELNIĄ ALUMINIOWĄ	SQ10			X	25x371x371 mm	249,00
 ZAPASOWA PÓŁKA DO GOTOWANIA DO SERII 3I	CP10		X		38x305x299 mm	1084,00
 OPCJONALNA, TYLNA OSŁONA PIECA	BC10R		X		521x359x35 mm	349,00
 OPCJONALNA, DODATKOWA PÓŁKA NA GÓRNĄ CZĘŚĆ PIECA	TS10R		X		51x328x635 mm	544,00
 WÓZEK DO PIĘTROWANIA Z DODATKOWĄ PÓŁKĄ POD SPODEM	SC10R		X		1051x521x762 mm	15999,00
 WÓZEK DO URZĄDZENIA Powierzchnia ze stali nierdzewnej, aluminiowa rama i kółka	CA24	X	X	X	610x660x660 mm	3840,00
	CA30	X	X	X	762x660x660 mm	4231,00
 KOSZYKI PERFOROWANE DO GOTOWANIA Z NIEPRZYWIERAJĄCEGO MATERIAŁU - zestaw 2 szt.	NB10			X	25x343x292 mm	261,50/523,00
	TB10	X		X	25x257x305 mm	249,50/499,00
	SB10	X		X	22x152x308 mm	296,00/592,00
 KOSZYKI PEŁNE DO GOTOWANIA Z NIEPRZYWIERAJĄCEGO MATERIAŁU - zestaw 2 szt.	OB10			X	29x356x356 mm	289,00
	TB10S	X	X	X	25x279x279 mm	328,00/656,00
	SB10S	X	X	X	22x140x279 mm	298,50/597,00
	MB10S	X	X	X	22x140x140 mm	269,00/538,00
 ŚRODKI CZYSZCZĄCE - MYJĄCY I OCHRONNY - zestaw 6 szt.	CL10W	X	X	X	Zestaw płynu myjącego do turbopieców XpressChef 6x 1 l	63,00/378,00
	PR10W	X	X	X	Zestaw płynu ochronny do turbopieców XpressChef 6x 1 l	56,00/336,00





Zobacz film

1249⁰⁰

227060

Dwa wentylatory wysokiej wydajności



PIEC KONWEKCYJNY H90

- Obudowa ze stali nierdzewnej, podwójne przeszklone drzwi
- Drzwi z nienagrzewającą się szybą można łatwo zdjąć do czyszczenia
- Komora częściowo emaliowana, oświetlona
- Ogrzewanie za pomocą 2 grzałek, 2 wentylatory
- Zakres temperatury: od 50°C do 300°C
- Timer: od 0 do 120 min
- Na 4 blachy 438x315 mm, odległość między prowadnicami: 70 mm
- 4 blachy w zestawie

kod	V	W	mm	PLN
227060	230	2670	595x595x(H)570	1249,00
801970		ruszt	433x338	48,00
223468		podstawa pod piec	595x425x(H)700	865,00
943380		blacha	435x315x(H)8	34,00

4 aluminiowe blachy



Podwójne szklane drzwi,
wentylowane grawitacyjnie



Wewnętrzne oświetlenie





1549⁰⁰

227077

PIEC KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM H90S

- Obudowa ze stali nierdzewnej, podwójne przeszklone drzwi
- Drzwi z nienagrzewającą się szybą można łatwo zdjąć do czyszczenia
- Komora częściowo emaliowana, oświetlona
- Ogrzewanie za pomocą 2 grzałek, 2 wentylatory
- Zakres temperatury: od 50°C do 300°C
- Bezpośrednie wytwarzanie pary, manualne, za pomocą przycisku
- Timer: od 0 do 120 min
- Na 4 blachy 438x315 mm, odległość między prowadnicami: 70 mm
- 4 blachy w zestawie

kod	V	W	mm	PLN
227077	230	2670	595x595x(H)570	1549,00
801970	ruszt		433x338	48,00
223468	podstawa pod piec		595x425x(H)700	865,00
943380	blacha		435x315x(H)8	34,00

Bezpośrednie wytwarzanie pary



Wymijomane podwójne drzwi



Nienagrzewająca się szyba drzwi



Chwytnak do wyjmowania blach



4899⁰⁰



227954

**PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY MULTIFUNKCYJNY
4xGN 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	4899,00

3749⁰⁰



225929

**PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY MULTIFUNKCYJNY
4xGN 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	3749,00
224823	podstawa pod piec		580x390x(H)750	865,00





KOMORA ROZROSTU 8X 600X400 - 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 wypiekane go pieczywa
- Ze stali nierdzewnej AISI 430
- Prowadnice na blachy cukiernicze 600x400 mm
- Przeszkłone drzwi skrzydłowe
- Temperatura sterowana termostatem, 2 grzałki każda po 1,2 kW
- Pasuje do pieców 225516, 225523, 225059

3809⁰⁰



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
kod	225967
PLN	3809,00

REKAWICE

- Certyfikowane rękawice ochronne. Oznakowane CE zgodnie z nowym Rozporządzeniem 2016/425/UE w sprawie Środków Ochrony Indywidualnej.

13⁵⁰ szt.



556603



REKAWICE PIEKARSKIE

- 2 szt.

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	szt./opak.
556603	2	350	13,50/27,00

26⁵⁰ szt.



556627



REKAWICE OCHRONNE Z WŁÓKNA SZKLANEGO

- 2 szt.

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	szt./opak.
556627	2	360	26,50/53,00

26⁵⁰ szt.



556634



REKAWICE OCHRONNE ODPORNE NA CIEPŁO

- Wygodne w użyciu
- 2 szt.

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	szt./opak.
556634	2	300	26,50/53,00

17⁰⁰ szt.



556610



REKAWICE OCHRONNE Z BAWĘŁNY OGNIODPORNEJ

- Bardzo długie dla lepszej ochrony przedramienia
- 2 szt.

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	szt./opak.
556610	2	380	17,00/34,00

99⁰⁰

556689



REKAWICE OCHRONNE SKÓRZANE

- Wykonane ze skóry bydłowej
- Bardzo długie dla lepszej ochrony przedramienia
- Pięciopalcowe
- Jedna para

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	PLN
556689	2	460	99,00

64⁰⁰

556658



REKAWICE OCHRONNE SKÓRZANE

- Wykonane ze skóry bydłowej
- Bardzo długie dla lepszej ochrony przedramienia
- Z jednym palcem
- Jedna para

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	PLN
556658	2	460	64,00

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE HENDI – STEROWANIE ELEKTROMECHANICZNE

- Idealne do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, barach, stołówkach – do pieczenia ciast, pieczywa, mięs, ryb, drobiu
- Dzięki funkcji zaparowania możliwe przygotowanie delikatnych i zdrowych potraw z ryb i warzyw
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na wentylator
- Pięciostopniowa regulacja zaparowania komory
- Timer: 0 do 120 min
- Czytelny i łatwy w obsłudze panel
- Lampki kontrolne poszczególnych funkcji
- Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304
- Komora z oświetleniem halogenowym
- Drzwi z podwójną szybą, wyposażone w uszczelkę
- Demontowane prowadnice na pojemniki GN, ułatwiają czyszczenie całej komory pieca
- Podłączenie wody: 3/4"
- Wyjście do kanalizacji: ø30 mm



225530

BLACHA

GN 2/3
lub GN 1/1



CHEMIA
DO PIECÓW
str. 632

od **4499⁰⁰**



5x

GN 2/3



4x

GN 1/1

kod	225530	225677
typ	piec konwekcyjno-parowy	piec konwekcyjny z nawilżaniem
odległość między prowadnicami	80 mm	73 mm
wymiary zewnętrzne	610x730x(H)660 mm	790x750x(H)635 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2
termostat elektromechaniczny	50°C do 275°C	50°C do 300°C
moc/napięcie	3,2 kW/230 V	6,4 kW/400 V
waga	45 kg	58 kg
PLN	4499,00	4699,00
PODSTAWA		
kod	224458	224441
wymiary	590x480x(H)700 mm	790x520x(H)700 mm
PLN	799,00	799,00



PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE HENDI, ELEKTRYCZNE - STEROWANIE ELEKTRONICZNE



- Idealne do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, barach, stołówkach – do pieczenia ciast, pieczywa, mięs, ryb, drobiu
- Dzięki funkcji zaparowania możliwe przygotowanie delikatnych i zdrowych potraw z ryb i warzyw
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na wentylator
- Procentowe ustawianie stopnia zaparowania w zakresie 20-100%
- Możliwość programowania (99 programów – po 4 kroki każdy)
- Sonda w zestawie (nie dotyczy modelu 225042)
- Gotowanie w trybie delta-T (działa tylko z sondą – nie dotyczy modelu 225042)
- Termostat: 50°C do 270°C
- 225042 – nawilżanie bezpośrednie, 10-stopniowe, sterowane elektronicznie
- 225042 – funkcja nagrzewania wstępnego, do 180°C
- 225042 – programowalny, 99 programów – po 4 kroki każdy
- Czytelny i łatwy w obsłudze panel
- Lampki kontrolne poszczególnych funkcji
- Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304
- Komora z oświetleniem halogenowym
- Drzwi z podwójną szybą wyposażone w uszczelkę
- Demontowane prowadnice na pojemniki GN, ułatwiają czyszczenie całej komory pieca
- Podłączenie wody: 3/4"
- Wyjście do kanalizacji: ø30 mm



225547



BLACHA
GN 2/3
lub **GN 1/1**

od **5599⁰⁰**



5x

GN 2/3



4x

GN 1/1

kod	225547	225042
typ	piec konwekcyjno-parowy	piec konwekcyjny z nawilżaniem
odległość między prowadnicami	68 mm	73 mm
wymiary zewnętrzne	610x730x(H)660 mm	790x750x(H)635 mm
ilość wentylatorów z rewersem	1	2
moc/napięcie	3,2 kW/230 V	6,4 kW/400 V
waga	43 kg	58 kg
PLN	5999,00	5599,00
PODSTAWA		
kod	224458	224441
wymiary	590x480x(H)700 mm	790x520x(H)700 mm
PLN	799,00	799,00

do cen należy doliczyć VAT 23%



PIECE PIEKARNICZE KONWEKCYJNE Z NAWILŻANIEM

- Idealne rozwiązanie dla piekarni, sklepów oraz wszelkiego typu lokali chcących poszerzyć swoją ofertę o świeże i smaczne pieczywo
- Niewielkie rozmiary oraz ekonomiczne zużycie energii elektrycznej sprawiają, że można zamontować je praktycznie wszędzie
- Zamontowany system nawilżania sprawia, że piec nadaje się nawet do najbardziej wyrafinowanych wypieków
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie
- System chłodzenia elementów sterujących
- Współczynnik szczelności IPX 3

od **3799⁰⁰**BLACHA
600x400

225523

CHEMIA
DO PIECÓW
str. 632

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 przewodnikami	83 mm	83 mm	83 mm
wymiary zewnętrzne	790x750x(H)635 mm	790x750x(H)635 mm	790x750x(H)635 mm
ilość wentylatorów bez rewersu	2	2	2
termostat	50°C do 300°C elektromechaniczny	50°C do 300°C elektromechaniczny	50°C do 270°C elektroniczny
nawilżanie	pośrednie, manualne, za pomocą przycisku	bezpośrednie, 5-stopniowe, za pomocą przetłacznika	bezpośrednie, 10-stopniowe, sterowane elektronicznie
moc/napięcie	3,2 kW/230 V	6,4 kW/400 V	6,4 kW/400 V
waga	50,4 kg	58 kg	58 kg
PLN	3799,00	4949,00	5099,00
PODSTAWA			
kod	224434	224434	224434
wymiary	760x520x(H)700 mm	760x520x(H)700 mm	760x520x(H)700 mm
PLN	769,00	769,00	769,00



PIECE KONWEKCYJNE Z NAWILŻANIEM

- Idealne rozwiązanie dla małych piekarni, sklepów oraz wszelkiego typu lokali chcących poszerzyć swoją ofertę o świeże i smaczne pieczywo
- Niewielkie rozmiary oraz ekonomiczne zużycie energii elektrycznej sprawiają, że można zamontować je praktycznie wszędzie
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej

- Drzwi 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

S.S.
stainless steel

od **2279⁰⁰**



Zobacz film



BLACHA

429x345

225165



4x

429x345x(H)9



4x

429x345x(H)9



4x

429x345x(H)9

kod	225028	225035	225165
typ	konwekcyjny	konwekcyjny	konwekcyjny multifunkcyjny
sterowanie	elektromechaniczne	elektroniczne, programowalny	elektromechaniczne
pojemność komory	4 blachy 429x345x(H)9 mm	4 blachy 429x345x(H)9 mm	4 blachy 429x345x(H)9 mm
odległość między prowadnicami	74 mm	74 mm	74 mm
wymiary zewnętrzne	590x695x(H)590 mm	590x695x(H)590 mm	590x695x(H)590 mm
ilość wentylatorów bez rewersu	1	1	1
programowalny	-	99 programów - po 4 kroki każdy	-
funkcja nagrzewania wstępnego	-	TAK do 180°C	-
termostat	50°C do 260°C elektromechaniczny	30°C do 260°C elektroniczny	50°C do 260°C elektromechaniczny
nawilżanie	bezpośrednie, manualne, za pomocą przycisku do pojemnika za deflektorem	bezpośrednie, 10-stopniowo sterowane elektronicznie	-
model multifunkcyjny	-	-	8 opcji pieczenia
moc/napięcie	2,8 kW/230 V	2,9 kW/230 V	2,6 kW/230 V
waga	34,2 kg	38 kg	36,4 kg
PLN	2499,00	3399,00	2279,00
PODSTAWA			
kod	224670	224670	224670
wymiary	540x460x(H)700 mm	540x460x(H)700 mm	540x460x(H)700 mm
PLN	599,00	599,00	599,00



SERIA NOWOCZESNYCH PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH MILLENNIAL



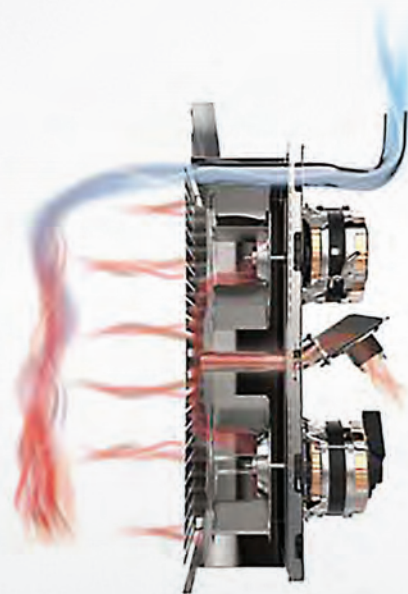
Airflowlogic™

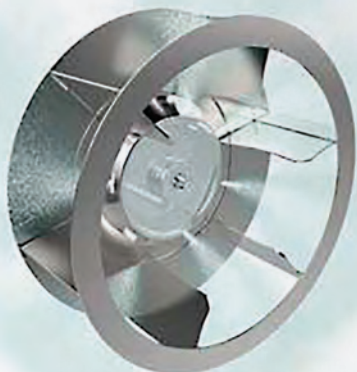
Innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (osłony wentylatora). Efektem tego zabiegu jest poprawa cyrkulacji powietrza, dzięki której osiągnięto najlepsze wartości w równomiernym gotowaniu na każdym poziomie i w każdym miejscu pojemnika GN lub blachy 600×400 mm. Airflowlogic™ 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 piecice 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 wilgoc.





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 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.



3 wersje sterowania:

Millennial Smart

– elektromechaniczne za pomocą 3 pokręteł

Millennial Black Mask

– 7-calowy, monochromatyczny, dotykowy panel sterowania

Millennial Touch Screen

– 7-calowy, kolorowy, dotykowy panel sterowania TFT

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE MILLENNIAL SMART GASTRO DLA GASTRONOMII ORAZ MILLENNIAL SMART BAKERY DLA CUKIERNICTWA I PIEKARNICTWA STEROWANE ELEKTROMECHANICZNIE, ELEKTRYCZNE I GAZOWE

- 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. 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.
- Sterowanie elektromechaniczne za pomocą 3 pokręteł. Łatwe ustawianie najważniejszych parametrów, niewymagające specjalistycznego szkolenia. Możliwość przygotowywania posiłków w suchym, gorącym powietrzu lub z 5-stopniowym zaparowaniem. Wszystko w funkcji konwekcyjnej.
- Zewnętrzna szyba pieca chłodzona grawitacyjnie dla zwiększenia bezpieczeństwa personelu
- Drzwi z zawiasem po prawej stronie
- Łatwe otwieranie wewnętrznej szyby drzwi ułatwia jej czyszczenia
- 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 wptywa 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. 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 ułatwiający czyszczenie pieca
- Obudowa w całości ze stali nierdzewnej
- Współczynnik szczelności: IPX 4 – 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

PANEL STEROWANIA:

- 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

- Para wytwarzana poprzez bezpośredni natrysk wody z 5-stopniową regulacją stopnia zaparowania
- 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

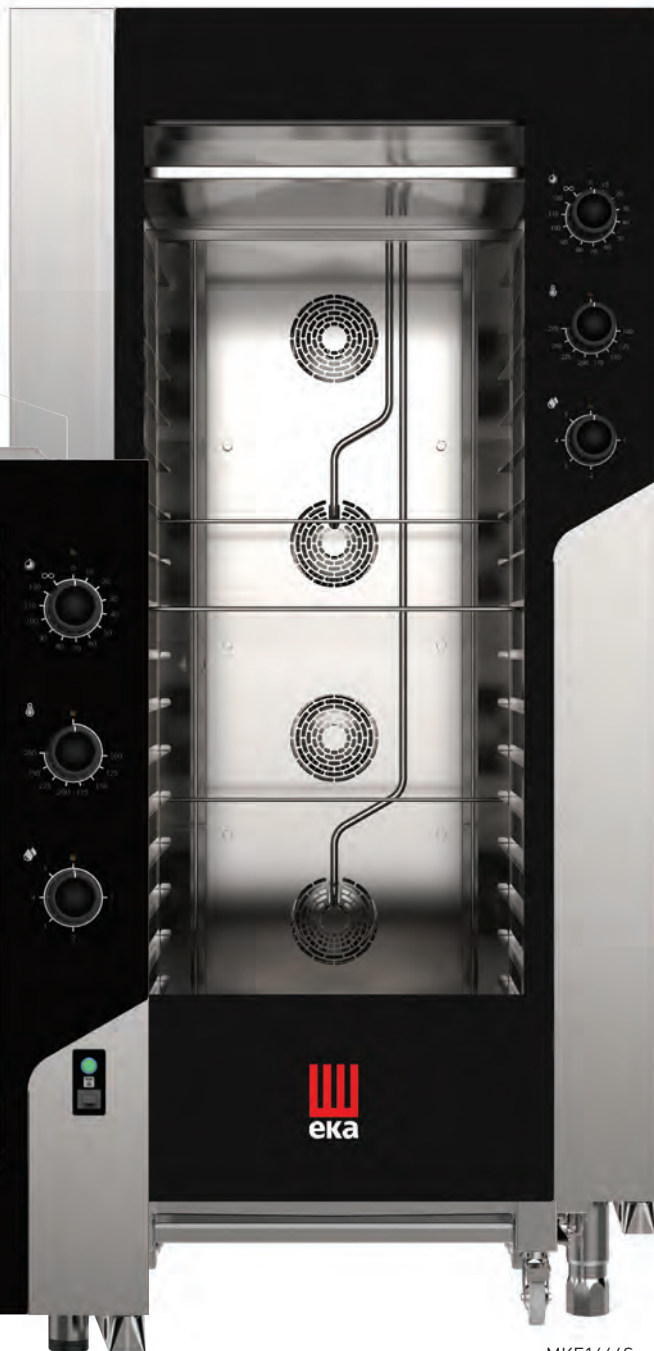
PIECE GAZOWE

- przystosowane fabrycznie do gazu ziemnego GZ50
- dostarczane z dodatkowymi dyszami na gaz propan-butan
- podłączenie do gazu: 1/2"





**CHEMIA
DO PIECÓW**
str. 632



MKF1664S

MKF1111GS

 **HENDI**

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE MILLENNIAL SMART GASTRO DLA GASTRONOMII

BLACHA

GN 1/1

od **6926⁰⁰**

**NEW
MODEL**



Elektryczne



5x

GN 1/1



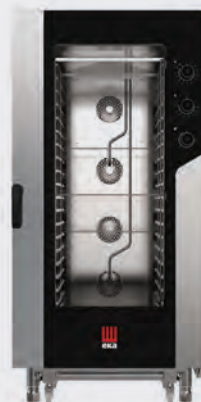
7x

GN 1/1



11x

GN 1/1



20x

wózek – GN 1/1

kod	MKF511S	MKF711S	MKF1111S	MKF2011S
odległość między przewodnikami	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	6926,00	8519,00	13059,00	28669,00

PODSTAWA

kod	229521	229521	229521	-
wymiary	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	
opis	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	
PLN	1029,00	1029,00	1029,00	

od **14442⁰⁰**

NEW



Gazowe



5x

GN 1/1



7x

GN 1/1



11x

GN 1/1

kod	MKF511GS	MKF711GS	MKF1111GS
odległość między przewodnikami	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	14442,00	17310,00	20826,00

PODSTAWA

kod	229521	229521	229521
wymiary	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm
opis	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1
PLN	1029,00	1029,00	1029,00



**PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE MILLENNIAL SMART BAKERY
DLA CUKIERNICTWA I PIEKARNICTWA**

BLACHA

600x400

od **7479⁰⁰**

**NEW
MODEL**



Elektryczne



	4x	6x	10x	16x
	600x400	600x400	600x400	wózek – 600x400
kod	MKF464S	MKF664S	MKF1064S	MKF1664S
odległość między przewodnikami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	850x1044x(H)700 mm	850x1035x(H)850 mm	850x1035x(H)1130 mm	930x1041x(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3	4
moc/napięcie	7,8 kW/400 V	10,4 kW/400 V	15,5 kW/400 V	31 kW/400 V
waga	92,4 kg	108,2 kg	140,4 kg	247,2 kg
PLN	7479,00	8989,00	13209,00	28829,00

PODSTAWA

kod	229538	229538	229538	-
wymiary	710x640x(H)770 mm	710x640x(H)770 mm	710x640x(H)770 mm	
	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm	
PLN	1071,00	1071,00	1071,00	

od **14442⁰⁰**

NEW



Gazowe



	4x	6x	10x
	600x400	600x400	600x400
kod	MKF464GS	MKF664GS	MKF1064GS
odległość między przewodnikami	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	850x1041x(H)801 mm	850x1041x(H)951 mm	850x1041x(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	102 kg	123 kg	158 kg
PLN	14442,00	17310,00	20826,00

PODSTAWA

kod	229538	229538	229538
wymiary	710x640x(H)770 mm	710x640x(H)770 mm	710x640x(H)770 mm
opis	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm
PLN	1071,00	1071,00	1071,00

do cen należy doliczyć VAT 23%



PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE MILLENNIAL BLACK MASK GASTRO DLA GASTRONOMII ORAZ MILLENNIAL BLACK MASK BAKERY DLA CUKIERNICTWA I PIEKARNICTWA STEROWANE ELEKTRONICZNIE, ELEKTRYCZNE I GAZOWE

- Seria nowoczesnych pieców konwekcyjno-parowych Millennial Black Mask. Nazwa nie jest przypadkowa – czarny, 7-calowy, dotykowy panel sterowania 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 600x400 mm.
- W obu grupach występują piece w czterech 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.
- Piece Millennial Black Mask posiadają dwa opatentowane rozwiązania:

Airflowlogic™ – innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (ostony 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 600x400 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 wilgotności 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.

NAJWAŻNIEJSZE FUNKCJE

1-Punktowa sonda – określania i mierzenia temperatury wewnątrz gotowanego produktu.

Elektryczny, 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.

Automatyczny system myjący (opcja – montowana wyłącznie w fabryce) Standardowo montowany w piecach elektrycznych, opcjonalny w piecach gazowych. 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.

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 wgrzywania 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: maksymalna 2800 obr./min, minimalna 1500 obr./min

Moc wentylatora: normalna, półstatyczna, 1/2 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-260°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° 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. Możliwość zamówienia pieca z zawiasami po lewej stronie – opcja za dopłatą. Opcja realizowana wyłącznie w fabryce. Brak późniejszej możliwości zmiany drzwi

- 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.

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

ułatwiający czyszczenie pieca

- Obudowa w całości ze stali nierdzewnej

- Współczynnik szczelności: IPX 4 – 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

- dostarczane z dodatkowymi dyszami na gaz propan-butan

- podłączenie do gazu: 1/2"



**CHEMIA
DO PIECÓW**
str. 632



MKF1664GBM

MKF1111BM



PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE MILLENNIAL BLACK MASK GASTRO DLA GASTRONOMII

BLACHA

GN 1/1

od **9799⁰⁰**

**NEW
MODEL**



**SYSTEM MYJĄCY
W CENIE**



5x

GN 1/1



7x

GN 1/1



11x

GN 1/1



20x

wózek – GN 1/1

Elektryczne

kod	MKF511BM	MKF711BM	MKF1111BM	MKF2011BM
odległość między przewodnikami	68 mm	68 mm	68 mm	66 mm
wymiary zewnętrzne	730x784x(H)700 mm	730x784x(H)850 mm	730x785x(H)1130 mm	930x971x(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	2	4
moc/napięcie	7,8 kW/400 V	11,4 kW/400 V	15,5 kW/400 V	31 kW/400 V
waga	78,4 kg	96 kg	113,8 kg	247,2 kg
PLN	9799,00	11099,00	15609,00	31999,00

PODSTAWA

kod	229521	229521	229521	-
wymiary	610x560x(H)770 mm	610x560x(H)770 mm	610x560x(H)770 mm	
opis	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	
PLN	1029,00	1029,00	1029,00	

SONDA DO PIECÓW GAZOWYCH

kod	PLN
224298	609,00



od **18334⁰⁰**

NEW



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 przewodnikami	68 mm	68 mm	68 mm	66 mm
wymiary zewnętrzne	730x849x(H)801 mm	730x849x(H)951 mm	730x849x(H)1231 mm	930x971x(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	18334,00	21270,00	26801,00	49845,00

PODSTAWA

kod	229521	229521	229521	-
wymiary	610x560x(H)770 mm	610x560x(H)770 mm	610x560x(H)770 mm	
opis	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	
PLN	1029,00	1029,00	1029,00	



PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE MILLENNIAL BLACK MASK BAKERY DLA CUKIERNICTWA I PIEKARNICTWA

BLACHA

600x400

od **9749⁰⁰**

**NEW
MODEL**



Elektryczne



4x

600x400



6x

600x400



10x

600x400



16x

wózek – 600x400

kod	MKF464BM	MKF664BM	MKF1064BM	MKF1664BM
odległość między przewodnikami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	850x970x(H)700 mm	850x970x(H)850 mm	850x970x(H)1130 mm	930x977x(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	3	4
moc/napięcie	7,8 kW/400 V	10,4 kW/400 V	15,5 kW/400 V	31 kW/400 V
waga	92,4 kg	108,2 kg	140,4 kg	247,2 kg
PLN	9749,00	11249,00	15549,00	30109,00

PODSTAWA

kod	229538	229538	229538	-
wymiary	710x640x(H)770 mm	710x640x(H)770 mm	710x640x(H)770 mm	-
opis	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm	-
PLN	1071,00	1071,00	1071,00	-

SONDA DO PIECÓW GAZOWYCH

kod	PLN
224298	609,00



od **18334⁰⁰**

NEW

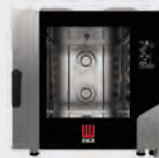


Gazowe



4x

600x400



6x

600x400



10x

600x400



20x

wózek – 600x400

kod	MKF464GBM	MKF664GBM	MKF1064GBM	MKF1664GBM
odległość między przewodnikami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	850x1035x(H)801 mm	850x1035x(H)951 mm	850x1035x(H)1231 mm	930x1160x(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	18334,00	21270,00	26801,00	49845,00

PODSTAWA

kod	229538	229538	229538	-
wymiary	710x640x(H)770 mm	710x640x(H)770 mm	710x640x(H)770 mm	-
opis	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm	-
PLN	1071,00	1071,00	1071,00	-

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

311

PIECIE KONWEKCYJNO-PAROWE MILLENNIAL TOUCH SCREEN GASTRO DLA GASTRONOMII ORAZ MILLENNIAL TOUCH SCREEN BAKERY DLA CUKIERNICTWA I PIEKARNICTWA, STEROWANE ELEKTRONICZNIE, ELEKTRYCZNE I GAZOWE

- Seria nowoczesnych pieców konwekcyjno-parowych Millennial Touch Screen.
- Wyposażone w ELEKTRONICZNY, 7-CALOWY, KOLOROWY, DOTYKOWY PANEL STEROWANIA TFT umożliwiające bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania. Pozwala na zapisywanie nowych i aktualizację starych przepisów gotowania także w języku polskim.
- 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 600x400 mm.
- W obu grupach występują piecze w 4 wielkościach. Tak szeroka oferta pozwala wybrać idealny piec, z którego pomocą można przygotować od 72 aż do 480 posiłków dziennie.
- Piecze każdej grupy są dostępne w wersji elektrycznej i gazowej.
- Piecze Millennial Touch Screen posiadają trzy opatentowane rozwiązania:

Airflowlogic™ – innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (ostony 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 600x400 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 piecze 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.

NAJWAŻNIEJSZE FUNKCJE

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, 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.

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 przyjęciem 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 ułatwiający 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

PIECIE GAZOWE

- przystosowane fabrycznie do gazu ziemnego GZ50
- dostarczane z dodatkowymi dyszami na gaz propan-butan
- podłączenie do gazu: 1/2"



MKF1111TS



MKF1664GTS

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE MILLENNIAL TOUCH SCREEN GASTRO DLA GASTRONOMII

BLACHA

GN 1/1

od **14799⁰⁰**

**NEW
MODEL**



**SYSTEM MYJĄCY
W CENIE**



Elektryczne



5x

GN 1/1



7x

GN 1/1



11x

GN 1/1



20x

wózek – GN 1/1

kod	MKF511TS	MKF711TS	MKF1111TS	MKF2011TS
odległość między przewodnicami	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	930×970×(H)1900 mm
ilość wentylatorów z autorewersem	1	2	2	4
moc/napięcie	7,8 kW/400 V	11,4 kW/400 V	15,4 kW/400 V	31 kW/400 V
waga	78,4 kg	96 kg	113,8 kg	247,2 kg
PLN	14799,00	16799,00	19999,00	38219,00

PODSTAWA

kod	229521	229521	229521	-
wymiary	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	
opis	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	
PLN	1029,00	1029,00	1029,00	

NEW

od **23865⁰⁰**



**SYSTEM MYJĄCY
W CENIE**



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 przewodnicami	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	23865,00	26459,00	32946,00	60770,00

PODSTAWA

kod	229521	229521	229521	-
wymiary	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	610×560×(H)770 mm	
opis	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	5 par przewodnic na pojemniki GN 1/1	
PLN	1029,00	1029,00	1029,00	



**PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE MILLENNIAL TOUCH SCREEN BAKERY
DLA CUKIERNICTWA I PIEKARNICTWA**

BLACHA

600x400

od **15019⁰⁰**

**NEW
MODEL**



**SYSTEM MYJĄCY
W CENIE**



Elektryczne



4x

600x400



6x

600x400



10x

600x400



16x

wózek – 600x400

kod	MKF464TS	MKF664TS	MKF1064TS	MKF1664TS
odległość między przewodnikami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	850x970x(H)700 mm	850x970x(H)850 mm	850x970x(H)1130 mm	930x970x(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	15019,00	16909,00	19179,00	37659,00

PODSTAWA

kod	229538	229538	229538	-
wymiary	710x640x(H)770 mm	710x640x(H)770 mm	710x640x(H)770 mm	-
opis	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm	-
PLN	1071,00	1071,00	1071,00	-

NEW

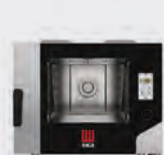
od **23865⁰⁰**



**SYSTEM MYJĄCY
W CENIE**



Gazowe



4x

600x400



6x

600x400



10x

600x400



16x

wózek – 600x400

kod	MKF464GTS	MKF664GTS	MKF1064GTS	MKF1664GTS
odległość między przewodnikami	80 mm	80 mm	80 mm	80 mm
wymiary zewnętrzne	850x1035x(H)800 mm	850x1035x(H)950 mm	850x1035x(H)1230 mm	930x1160x(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	23865,00	26459,00	32946,00	60770,00

PODSTAWA

kod	229538	229538	229538	-
wymiary	710x640x(H)770 mm	710x640x(H)770 mm	710x640x(H)770 mm	-
opis	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm	5 par przewodnic na blachy 600x400 mm	-
PLN	1071,00	1071,00	1071,00	-

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE MILLENNIAL BLACK MASK GASTRO COMPACT ELEKTRYCZNE, STEROWANE ELEKTRONICZNE

- 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
- Piece MILLENNIAL BLACK MASK posiadają dwa opatentowane rozwiązania:

Airflowlogic™ – to opatentowane i innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (osłony wentylatora). Efektem tego zabiegu jest poprawa cyrkulacji przepływu powietrza

Humilogic™ – nowy opatentowany system nawilżania polegający na podawaniu wody bezpośrednio do wentylatora. Zapewnia on wysoki poziom wilgoci i znacznie mniejsze zużycie wody

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, Ptukanie. 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 śczytania 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 sily nawiewu do potrzeb gotowania oraz jednorodną temperaturę w całej komorze

Gotowanie z użyciem sondy – dzięki sondzie piec może stale kontrolować i utrzymywać wskazaną temperaturę wewnątrz potrawy. Nieustannie i samoczynnie koryguje parametry, zapewniając doskonałe efekty pieczenia i gotowania

Gotowanie z wykorzystaniem funkcji Delta T

Jest to udoskonalona metoda gotowania z sondą. Szczególnie przydatna przy pieczeniu większych porcji mięsa, takich jak np. szynka. System samoczynnie utrzymuje niewielką różnicę pomiędzy temperaturą w komorze, a środkiem potrawy.

Dzięki temu potrawa jest równomiernie ugotowana

Port USB – rozwiązanie szczególnie zalecane dla kuchni sieciowych. Wystarczy zaprogramować tylko jeden piec. Do pozostałych można wgrać program za pośrednictwem portu USB

POZOSTAŁE CECHY PIECÓW 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 stopniową regulacją stopnia zaparowania
- Podwójnie przeszkłone 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 silikonu, 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



**NEW
MODEL**

BLACHA

**GN 2/3
lub GN 1/1**



MKTS11C

MKF611CBM



od **9799⁰⁰**



**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 przewodnicami	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	9799,00	12499,00	15999,00

PODSTAWA

kod	MKTS623C	MKTS11C
wymiary	500x556x(H)770 mm	500x736x(H)770 mm
PLN	1679,00	1679,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

PIECIE KONWEKCYJNO-PAROWE MILLENNIAL TOUCH SCREEN GASTRO COMPACT, Z SYSTEMEM MYJĄCYM, ELEKTRYCZNE, STEROWANE ELEKTRONICZNE

- 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, kolorowy, dotykowy panel sterowania TFT (Thin Film Transistor) umożliwia bardzo precyzyjne ustawienie żądanych parametrów gotowania. Menu sterowania zapisywane jest w 42 językach, m.in. w polskim
- Piecie MILLENNIAL BLACK MASK posiadają trzy opatentowane rozwiązania:

Airflowlogic™ – to opatentowane i innowacyjne rozwiązanie polegające na całkowitym przeprojektowaniu deflektora (osłony wentylatora). Efektem tego zabiegu jest poprawa cyrkulacji przepływu powietrza

Humilogic™ – nowy opatentowany system nawilżania polegający na podawaniu wody bezpośrednio z wentylatora. Zapewnia on wysoki poziom wilgoci i znacznie mniejsze zużycie wody

Drylogic™ – system suszenia komory pieca Drylogic™. Dzięki stałej kontroli zaprogramowanych parametrów piecie MILLENNIAL mają pełną kontrolę nad zarządzaniem poziomem wilgotności z komory gotowania

NAJWAŻNIEJSZE FUNKCJE:

Multi Level – funkcja przydatna przy gotowaniu kilku potraw wymagających takich samych temperatur i stopnia zaparowania, ale różnego czasu obróbki termicznej. Multi Level pozwala gotować jednocześnie wszystkie potrawy, a piec sam poinformuje, którą musimy wyjąć z komory pieca, gdy będzie już gotowa

1-punktowa sonda – dzięki sondzie piec może stale kontrolować i utrzymywać wskazaną temperaturę wewnątrz potrawy. Nieustannie i samoczynnie koryguje parametry, zapewniając doskonałe efekty pieczenia i gotowania

Automatyczny system myjący – opcja montowana wyłącznie w fabryce. 4 programy mycia: Eco, Normalny, Instensywny, Płukanie.

Dostosowane do różnego poziomu zabrudzenia komory. Nowa konstrukcja głowicy myjącej daje aż do 30% oszczędności wody

Pre-Heating – rozgrzewanie komory pieca o +30°C więcej niż temperatura zadana w celu przygotowania pieca na przyjęcie potrawy

Holding – utrzymywania potrawy w odpowiednio wysokiej temperaturze, bezpośrednio po zakończeniu cyklu gotowania

Cool Down – szybkie obniżenie temperatury w komorze, w celu dostosowania do potrzeb kolejnej potrawy, wymagającej niższej temperatury niż panująca w komorze

HACCP – możliwość ścztania parametrów pracy pieca w celu kontroli poprawnego przebiegu procesów gotowania

Proofer – funkcja zamienia piec w komorę rozrostu

Holding Cabinet – piec może pełnić rolę szafy bankietowej – utrzymuje dania w odpowiednio wysokiej temperaturze i nawilżeniu, do momentu wydawania posiłków

Możliwość zapisania 500 programów, po 10 kroków każdy

Wystarczy wybrać jeden ze 500 programów i wcisnąć START. Piec sam rozpocznie pracę, precyzyjnie utrzymując wcześniej zapisane

parametry takie jak temperatura w komorze, temperatura wnętrza potrawy, czas gotowania, stopień wilgotności w każdym kroku całego cyklu. Parametry te można modyfikować, zapisywać i usuwać z pamięci

Trzy prędkości wentylatorów – trzystopniowa regulacja prędkości wentylatora zapewnia dostosowanie siły nawiewu do potrzeb gotowania oraz jednorodną temperaturę w całej komorze

Gotowanie z użyciem sondy – dzięki sondzie piec może stale kontrolować i utrzymywać wskazaną temperaturę wewnątrz potrawy. Nieustannie i samoczynnie koryguje parametry, zapewniając doskonałe efekty pieczenia i gotowania

Gotowanie z wykorzystaniem funkcji Delta T

Jest to udoskonalona metoda gotowania z sondą. Szczególnie przydatna przy pieczeniu większych porcji mięsa, takich jak np. szynka. System samoczynnie utrzymuje niewielką różnicę pomiędzy temperaturą w komorze, a środkiem potrawy.

Dzięki temu potrawa jest równomiernie ugotowana

Port USB – rozwiązanie szczególnie zalecane dla kuchni sieciowych. Wystarczy zaprogramować tylko jeden piec. Do pozostałych można wgrać program za pośrednictwem portu USB

POZOSTAŁE CECHY PIECÓW MILLENNIAL TOUCH SCREEN GASTRO COMPACT:

- Regulacja temperatury w zakresie 30-270°C
- Opóźnienie automatycznego załączenia się pieca aż do 24 godzin
 - przydatne w celu przygotowania pieca, lub dania przed przyjściem personelu do pracy
- Możliwość zapisania dnia i aktualnej godziny
- Alarm wywołany okapem kondensacyjnym (działa tylko w piecu z podłączonym okapem)
- Para wytwarzana poprzez bezpośredni natrysk wody na grzałki, z 10-cio stopniową 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 silikonu, montowana w obudowie pieca, łatwa do samodzielnej wymiany
- Izolowana obudowa pieca nie tylko wpływa na oszczędność energii elektrycznej, ale i zwiększa bezpieczeństwo personelu kuchni
- Rynienka pod drzwiami zapobiega kapaniu skondensowanej pary, szczególnie po gotowaniu w cyklu mieszanym i na parze
- Komora pieca wykonana z wysokiej klasy stali nierdzewnej AISI 304
- Tłoczona komora pieca z zaokrąglonymi narożnikami ułatwia czyszczenie pieca
- Obudowa w całości ze stali nierdzewnej
- Współczynnik szczelności: IPX 5
- Regulowane nóżki zapewniają idealne wypoziomowanie pieca
- Wymagane podłączenie do prądu, wody uzdatnionej, kanalizacji

**NEW
MODEL**

BLACHA

**GN 2/3
lub GN 1/1**



MKTS11C



MKF611CTS



od **12999⁰⁰**



**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	12999,00	14999,00	19419,00

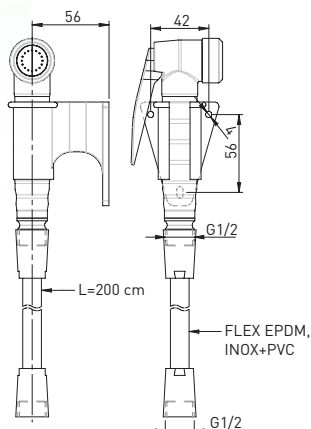
PODSTAWA

kod	MKTS623C	MKTS11C	-
wymiary	500x556x(H)770 mm	500x736x(H)770 mm	
PLN	1679,00	1679,00	

do cen należy doliczyć VAT 23%



810323

od 139⁰⁰

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 nierdzewiającym chromem
- Przyłącze do zaworu sieci wodnej: 1/2"

kod	mm	PLN
810323	56x42x(H)2000	139,00

PODSTAWY POD PIEC W FORMIE KOMORY ROZROSTU I GAROWNIKA

- Służą do podtrzymywania ugotowanych dań w odpowiednio wysokiej temperaturze do 85°C
- Temperatura kontrolowana elektronicznie
- Funkcja PRE-HEATING umożliwia szybkie nagrzanie komory
- Komora wykonana z najwyższej jakości stali AISI 430
- Urządzenie na 4 kółkach, w tym 2 z hamulcem dla bezpiecznego ustawienia kolumny piec + komora
- Współczynnik szczelności: IPX 4
- **UWAGA: do połączenia z garownikiem potrzebne dodatkowe elementy łączące – o szczegóły pytaj swojego sprzedawcę**

od 5716⁰⁰12x
GN 1/110x
600x40010x
600x400

kod	MKM1211	MKLM1064	MKL1064S
przeznaczenie	piec Millennium Touch Screen 5x GN 1/1 7x GN 1/1 11x GN 1/1	piec Millennium Touch Screen Bakery 4x 600x400 mm 6x 600x400 mm 10x 600x400 mm	piec Millennium Smart Bakery 4x 600x400 mm 6x 600x400 mm 10x 600x400 mm
odległość między prowadnicami	75 mm	85 mm	85 mm
wymiary zewnętrzne	730x875x(H)770 mm	850x1030x(H)770 mm	850x1030x(H)770 mm
nawilżenie	-	8-stopniowa regulacja z panelu na piecu	pośrednie za pomocą przycisku na panelu garownika
temp. garowania	-	20-40 °C	25-65 °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	1,8 kW/230 V	1,8 kW/230 V	2,4 kW/230 V
waga	70,8 kg	91 kg	91 kg
PLN	6999,00	7699,00	5716,00

PIECE STATYCZNE PIEKARNICZO-CUKIERNICZE 600X400 MM Z ZAPAROWANIEM, STEROWANE ELEKTRONICZNIE, ELEKTRYCZNY

- Idealne rozwiązanie dla punktów gastronomicznych takich jak pizzerie, restauracje, stołówki, piekarnie lub kuchnie restauracyjne ceniące sobie przygotowywanie produktów cukierniczych, piekarniczych oraz pizzy na najwyższym poziomie z dużą dokładnością w procesie produkcyjnym
- Programowalny – możliwość zapisywania przepisów w pamięci pieca
- Komora o pojemności blachy 600x400 (model 229491) lub o pojemności dwóch blach 600x400 ułożonych na jednej powierzchni (model 229507)

- Prosty w obsłudze i intuicyjny dotykowy panel sterowania
- Regulacja grzałek i termostatów za pośrednictwem dedykowanych przycisków na panelu sterowania
- Timer
- Temperatura maksymalna: 350 °C
- Zamontowany system zaparowania sprawia, że piec nadaje się nawet do bardzo dużej ilości wyszukanych rodzajów wypieków
- Komora w całości wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Współczynnik szczelności IPX4



od **8059⁰⁰**

BLACHA
600x400



229491



1x
600x400



2x
600x400

kod	229491	229507
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	8059,00	8909,00

OKAPY KONDENSACYJNE

- 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 dt. 1,5 m
 - 1 filtr labiryntowy
 - przewód elektryczny o dt. 1,6 m
 - odpływ kanalizacyjny Ø 30 mm

od **2899⁰⁰**



kod	przeznaczony do pieców	V	W	mm	waga	PLN
MKKC4S	Millennial Smart o pojemności 4x 600x400 mm	230	600	850x1045x(H)308	26	3561,00
MKKC4	Millennial Touch Screen oraz Black Mask o pojemności 4x 600x400 mm	230	600	850x1045x(H)308		4125,00
MKKC5S	Millennial Smart o pojemności 5x GN 1/1	230	600	730x860x(H)308		3561,00
MKKC5	Millennial Touch Screen oraz Black Mask o pojemności 5x GN 1/1	230	600	730x860x(H)308	26	3699,00
MKKC610S	Millennial Smart o pojemności 6x 600x400 mm oraz 10x 600x400 mm	230	600	850x1045x(H)308		3561,00
MKKC610	Millennial Touch Screen oraz Black Mask o pojemności 6x 600x400 mm oraz 10x 600x400 mm	230	600	850x1045x(H)308		4125,00
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	3499,00
MKKC623C	Millennial Touch Screen oraz Black Mask o pojemności 6x GN 2/3	230	600	500x762x(H)308		2899,00
MKKC711S	Millennial Smart 7x GN 1/1 oraz 11x GN 1/1	230	600	730x860x(H)308		3561,00
MKKC711	Millennial Touch Screen oraz Black Mask o pojemności 7x GN 1/1 oraz 11x GN 1/1	230	600	730x860x(H)308	26	3699,00
MKKC1620S	Millennial Smart 16x 600x400 mm oraz 20x GN 1/1	230	600	930x1045x(H)308		4691,00
MKKC1620	Millennial Touch Screen oraz Black Mask o pojemności 16x 600x400 mm oraz 20x GN 1/1	230	600	930x1045x(H)308	31,4	4899,00



1404⁰⁰

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
MKS11	(H)55	1404,00
MKS11C	(H)55	1404,00
MKS23C	(H)55	1404,00
MKS64	(H)55	1404,00

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	1918,00

1918⁰⁰



702⁰⁰

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	PLN
MKKPI	702,00
MKKPIC	702,00

749⁰⁰

SONDA TEMPERATURY WEWNĘTRZNEJ WRAZ Z UCHWYTEM

- 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	749,00

936⁰⁰

APARAT WĘDZARNICZY DO PIECÓW MILLENNIAL

- Przeznaczony do wędzenia wszelkiego rodzaju mięs, warzy i owoców bezpośrednio w komorach pieców konwekcyjno-parowych serii Millennial
- Pojemnik na zrbęki 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 zrbęków drewnianych dostępny w ofercie HENDI

kod	V	W	mm	PLN
MKAF	230	200	173x432x(H)39	936,00



AKCESORIA PIECY MILLENNIAL

		kod	system myjący	sonda	podstawa	okap	zestaw do pietrowania	komora rozrostu / szafa grzewcza	
Elektryczne		MKF 511 S	-	-	MKTS 11	MKKC 5 S	MKS 11		
		MKF 511 BM	TAK	TAK	MKTS 11	MKKC 5	MKS 11	MKM 1211	
		MKF 511 TS	TAK	TAK	MKTS 11	MKKC 5	MKS 11	MKM 1211	
		MKF 711 S	-	-	MKTS 11	MKKC 711 S	MKS 11		
		MKF 711 BM	TAK	TAK	MKTS 11	MKKC 711	MKS 11	MKM 1211	
		MKF 711 TS	TAK	TAK	MKTS 11	MKKC 711	MKS 11	MKM 1211	
		MKF 1111 S	-	-	MKTS 11	MKKC 711 S	MKS 11		
		MKF 1111 BM	TAK	TAK	MKTS 11	MKKC 711	MKS 11	MKM 1211	
		MKF 1111 TS	TAK	TAK	MKTS 11	MKKC 711	MKS 11	MKM 1211	
		MKF 2011 S	-	-		MKKC 1620 S			
		MKF 2011 BM	TAK	TAK		MKKC 1620			
		MKF 2011 TS	TAK	TAK		MKKC 1620			
GASTRO	Elektryczne/Compact	MKF 623 CBM	TAK	TAK	MKTS 623 C	MKKC 623 C	MKS 23 C		
		MKF 623 CTS	TAK	TAK	MKTS 623 C	MKKC 623 C	MKS 23 C		
		MKF 611 CBM	TAK	TAK	MKTS 11 C	MKKC 610 C	MKS 11 C		
		MKF 611 CTS	TAK	TAK	MKTS 11 C	MKKC 610 C	MKS 11 C		
		MKF 1011 CBM	TAK	TAK	MKTS 11 C	MKKC 610 C			
		MKF 1011 CTS	TAK	TAK	MKTS 11 C	MKKC 610 C			
Gazowe		MKF 511 GS	-	-	MKTS 11	MKKC 5 S	MKS 11		
		MKF 511 GBM	MKWT	EKSC / EKSCS	MKTS 11	MKKC 5	MKS 11	MKM 1211	
		MKF 511 GTS	TAK	TAK	MKTS 11	MKKC 5	MKS 11	MKM 1211	
		MKF 711 GS	-	-	MKTS 11	MKKC 711 S	MKS 11		
		MKF 711 GBM	MKWT	EKSC / EKSCS	MKTS 11	MKKC 711	MKS 11	MKM 1211	
		MKF 711 GTS	TAK	TAK	MKTS 11	MKKC 711	MKS 11	MKM 1211	
		MKF 1111 GS	-	-	MKTS 11	MKKC 711 S	MKS 11		
		MKF 1111 GBM	MKWT	EKSC / EKSCS	MKTS 11	MKKC 711	MKS 11	MKM 1211	
		MKF 1111 GTS	TAK	TAK	MKTS 11	MKKC 711	MKS 11	MKM 1211	
		MKF 2011 GBM	MKWT	EKSC / EKSCS		MKKC 1620			
		MKF 2011 GTS	TAK	TAK		MKKC 1620			
	Elektryczne		MKF 464 S	-	-	MKTS 64	MKKC 4 S	MKS 64	MKL 1064 S
		MKF 464 BM	MKWT	EKSC / EKSCS	MKTS 64	MKKC 4	MKS 64	MKLM 1064	
		MKF 464 TS	TAK	TAK	MKTS 64	MKKC 4	MKS 64	MKLM 1064	
		MKF 664 S	-	-	MKTS 64	MKKC 610 S	MKS 64	MKL 1064 S	
		MKF 664 BM	MKWT	EKSC / EKSCS	MKTS 64	MKKC 610	MKS 64	MKLM 1064	
		MKF 664 TS	TAK	TAK	MKTS 64	MKKC 610	MKS 64	MKLM 1064	
		MKF 1064 S	-	-	MKTS 64	MKKC 610 S	MKS 64	MKL 1064 S	
		MKF 1064 BM	MKWT	EKSC / EKSCS	MKTS 64	MKKC 610	MKS 64	MKLM 1064	
		MKF 1064 TS	TAK	TAK	MKTS 64	MKKC 610	MKS 64	MKLM 1064	
		MKF 1664 S	-	-		MKKC 1620 S			
		MKF 1664 BM	MKWT	EKSC / EKSCS		MKKC 1620			
		MKF 1664 TS	TAK	TAK		MKKC 1620			
BAKERY			MKF 464 GS	-	-	MKTS 64	MKKC 4 S	MKS 64	MKL 1064 S
			MKF 464 GBM	MKWT	EKSC / EKSCS	MKTS 64	MKKC 4	MKS 64	MKLM 1064
		MKF 464 GTS	TAK	TAK	MKTS 64	MKKC 4	MKS 64	MKLM 1064	
		MKF 664 GS	-	-	MKTS 64	MKKC 610 S	MKS 64	MKL 1064 S	
		MKF 664 GBM	MKWT	EKSC / EKSCS	MKTS 64	MKKC 610	MKS 64	MKLM 1064	
		MKF 664 GTS	TAK	TAK	MKTS 64	MKKC 610	MKS 64	MKLM 1064	
		MKF 1064 GS	-	-	MKTS 64	MKKC 610 S	MKS 64	MKL 1064 S	
		MKF 1064 GBM	MKWT	EKSC / EKSCS	MKTS 64	MKKC 610	MKS 64	MKLM 1064	
		MKF 1064 GTS	TAK	TAK	MKTS 64	MKKC 610	MKS 64	MKLM 1064	
		MKF 1664 GBM	MKWT	EKSC / EKSCS		MKKC 1620			
	MKF 1664 GTS	TAK	TAK		MKKC 1620				
Elektryczne / DECK OVEN		229491	-	-	MKTS 64		MKS 64	MKL 1064 S	
		229507	-	-	MKTSD 2T			MKL 1064 S	





- Przeznaczona dla piekarni, cukierni lub pizzerii
- Urządzenie stwarza odpowiednie i stabilne warunki temperatury, wilgotności i cyrkulacji powietrza dla produktów, które przechodzą proces garowania (wyrastania) i dojrzewania
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304 (18/10) łatwa w utrzymaniu czystości
- Izolacja z poliuretanu bezfreonowego skutecznie zatrzymuje ciepło w komorze
- Komora z prowadnicami na tace EN 600x400 mm lub EN 800x600 mm (FLFT901)
- Ościeżnica zintegrowana z obudową dla poprawy higieny
- Samozamykające się drzwi z uszczelką odporną na niską temperaturę z magnetyczną i podgrzewaną ościeżnicą
- Ergonomiczny uchwyt do otwierania drzwi na całej ich wysokości
- Możliwość zamiany strony otwierania drzwi
- Mikroprzetącznik zatrzymujący pracę wentylatora w razie otwarcia komory w standardzie
- W pełni zautomatyzowany system odszraniania i odparowywania skroplin
- Monoblokowy agregat chłodniczy umiejscowiony w górnej części urządzenia w celu łatwej kontroli, czyszczenia lub konserwacji
- Przewody powietrzne ze stali nierdzewnej AISI 304 (18/10) zapewniające prawidłowe rozprzodzenie powietrza

- Wytwornica pary z bojlerem
- Sonda wilgotności w standardzie
- Nóżki ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości
- Elektroniczny ekran dotykowy na froncie ułatwia pracę z urządzeniem
- Natychmiastowy tryb pracy - zaprogramowana faza cyklu zakwaszania zaczynu z możliwością dodawania zaczynu lub przerwania fermentacji
- Programowalny tryb pracy - pozwala na zaprogramowanie 5 faz pracy: zamknięcie, podtrzymywanie/ przechowywanie (zawsze aktywne), aktywacja, wyrastanie, spowolnienie/ wstrzymanie
- Możliwość modyfikowania faz i zmiany parametrów: czasu cyklu, temperatury oraz procentu wilgotności
- Port USB w standardzie do łatwego pobierania danych HACCP, aktualizacji oprogramowania lub wgrywania danych
- Urządzenie idealnie pracuje w temperaturze do +40°C oraz wilgotności względnej otoczenia do 40%
- Kompletne prowadnic ze stali nierdzewnej 600x400 mm lub 800x600 mm możliwe również do zakupu osobno

17757⁰⁰



KOMORA FERMENTACYJNA, -5°C - +35°C, 18X 600X400

- Pojemność: 18 blach 600x400 mm
- Wymiary wew. komory: 580x690x(H)1460 mm
- 18 par prowadnic z odstępem co 70 mm
- Waga netto: 130 kg

kod	V	W	mm	PLN
FLFT701N	230	850	730x835x(H)2140	17757,00

KOMORA FERMENTACYJNA, -18°C - +35°C, 18X 600X400

- Pojemność: 18 blach 600x400 mm
- Wymiary wew. komory: 580x690x(H)1460 mm
- 18 par prowadnic z odstępem co 70 mm
- Waga netto: 130 kg

kod	V	W	mm	PLN
FLFT701B	230	1150	730x835x(H)2140	19174,00

KOMORA FERMENTACYJNA, -5°C - +35°C, 19X 800X600 / 38X 600X400

- Pojemność: 38 blach 600x400 mm lub 19 blach 800x600 mm
- Wymiary wew. komory: 670x870x(H)1540 mm
- 19 par prowadnic z odstępem co 70 mm
- Waga netto: 165 kg

kod	V	W	mm	PLN
FLFT901N	230	900	810x1045x(H)2120	22681,00

KOMORA FERMENTACYJNA, -18°C - +35°C, 19X 800X600 / 38X 600X400

- Pojemność: 38 blach 600x400 mm lub 19 blach 800x600 mm
- Wymiary wew. komory: 670x870x(H)1540 mm
- 19 par prowadnic z odstępem co 70 mm
- Waga netto: 165 kg

kod	V	W	mm	PLN
FLFT901B	230	1150	810x1045x(H)2120	24098,00

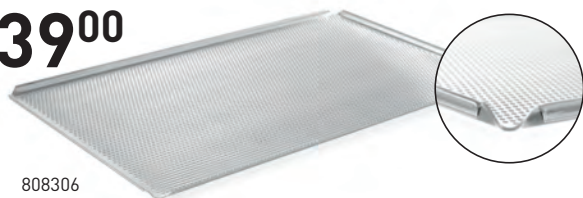
ZESTAW PROWADNIC DO KOMÓR FERMENTACYJNYCH

kod		PLN
ACC 811	do komory FLFT701	249,00
ACC 808	do komory FLFT901	414,00



BLACHY WYPIEKOWE I RUSZTY GN 1/1

39⁰⁰



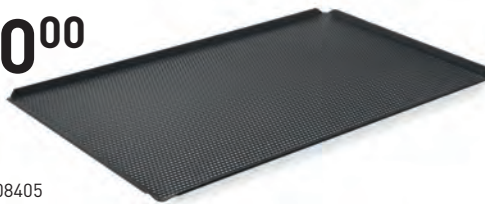
808306

BLACHA WYPIEKOWA GN 1/1 - 4 RANTY



kod	mm	PLN
808306	530x325x(H)10	39,00

90⁰⁰



808405

BLACHA WYPIEKOWA PERFOROWANA GN 1/1 - 4 RANTY



- Z powłoką nieprzywierającą z teflonu

kod	mm	PLN
808405	530x325x(H)10	90,00

78⁰⁰

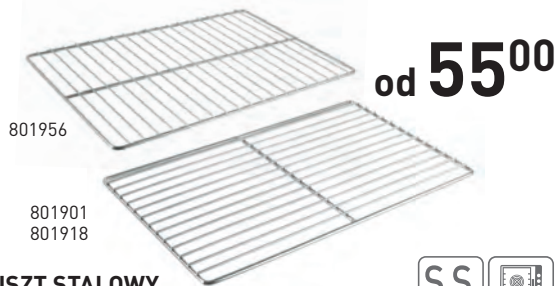


808429

BLACHA WYPIEKOWA GN 1/1 - 4 RANTY - Z powłoką nieprzywierającą z teflonu - Gładka



kod	mm	PLN
808429	325x530(H)10	78,00



801956

801901
801918

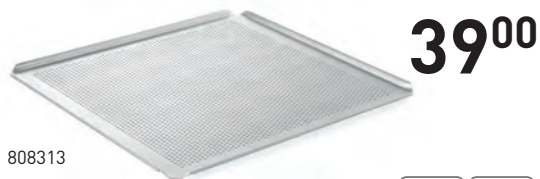
od 55⁰⁰

RUSZTY STALOWY - GN 1/1



kod		mm	PLN
801901	-	530x325	70,00
801918	ze stali nierdzewnej 18/10	530x325	76,00
801956	chromowany - poprzeczny	530x325	55,00

BLACHY WYPIEKOWE I RUSZTY GN 2/3

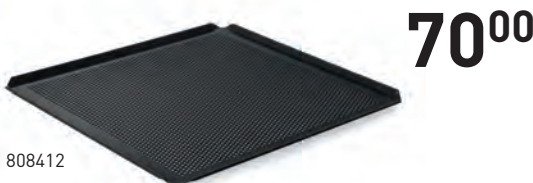


808313

BLACHA WYPIEKOWA GN 2/3 - 4 RANTY



kod	mm	PLN
808313	354x325x(H)10	39,00



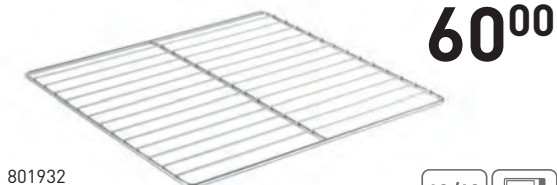
808412

BLACHA WYPIEKOWA PERFOROWANA GN 2/3 - 4 RANTY



- Z powłoką nieprzywierającą z teflonu

kod	mm	PLN
808412	354x325x(H)10	70,00

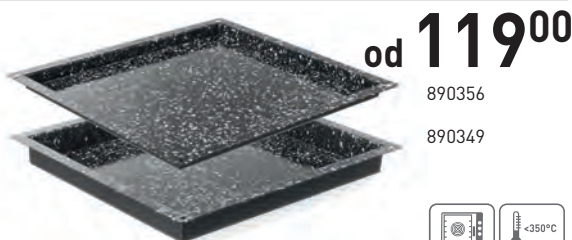


801932

RUSZT STALOWY GN 2/3



kod	mm	PLN
801932	354x325	60,00



890356

890349

POJEMNIK GN 2/3 „KONWEKTOMAT”



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



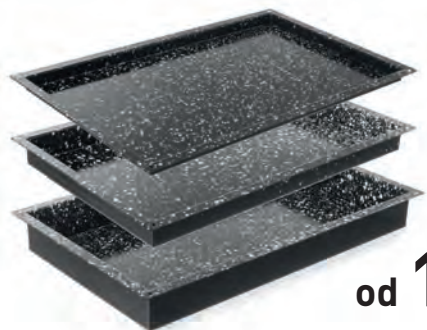
TACA GN 2/3

kod	mm	PLN
809280	354x325	38,00
809273	354x325	42,00



809273

od 38⁰⁰



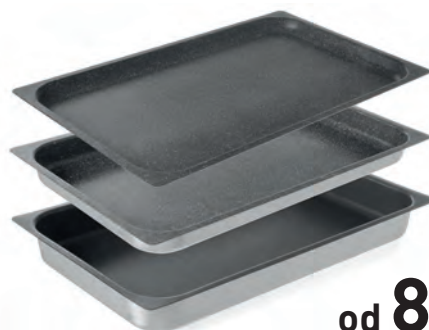
890257

890240

890233

od **139⁰⁰****POJEMNIK GN 1/1 „KONWEKTOMAT”**

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



805558

805541

805534

od **86⁰⁰****POJEMNIK ALUMINIOWY GN 1/1 Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ**

kod	GN	mm	PLN
805534	GN 1/1	530x325x(H)65	101,00
805541	GN 1/1	530x325x(H)40	92,00
805558	GN 1/1	530x325x(H)20	86,00

od **189⁰⁰**

808580

808597

808603

**POJEMNIK GN 1/1 Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ**

– Powłoka nieprzywierająca wewnątrz i na zewnątrz pojemnika

kod	mm	PLN
808580	530x325x(H)20	189,00
808597	530x325x(H)40	219,00
808603	530x325x(H)60	229,00

od **63⁰⁰**

808627

808634

**POJEMNIK ALUMINIOWY GN 1/1**

kod	mm	PLN
808627	530x325x(H)40	63,00
808634	530x325x(H)65	68,00

63⁰⁰

808672

**POJEMNIK ALUMINIOWY GN 1/1 PERFOROWANY**

kod	mm	PLN
808672	530x325x(H)20	63,00

od **79⁰⁰**

800164

POJEMNIK GN 1/1

- Wykonany z emaliowanej stali
- Zaokręglone krawędzie
- Grubość blachy: 1 mm
- Do stosowania w piekarniku rozgrzanym maks. do 250-300°C



kod	mm	PLN
800164	530x325x(H)20	79,00
800171	530x325x(H)40	89,00
800188	530x325x(H)60	99,00



23⁰⁰

816097

NEW


POJEMNIK GASTRONOMICZNY DO PIECÓW GN 1/2

kod	litry	grubość (mm)	mm	PLN
816066	1	0,8	325x265x(H)20	23,00
816073	2,3	0,8	325x265x(H)40	29,00
816080	3,7	0,8	325x265x(H)65	34,00
816097	6	0,8	325x265x(H)100	43,00
816165	8,5	0,8	325x265x(H)150	59,00
816172	11,6	0,8	325x265x(H)200	83,00

44⁰⁰

816035

NEW


POJEMNIK GASTRONOMICZNY DO PIECÓW GN 1/1

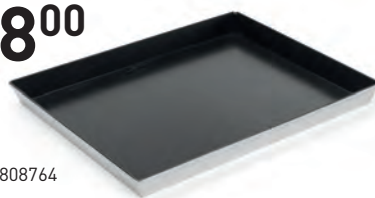
kod	litry	grubość (mm)	mm	PLN
816004	2	0,8	530x325x(H)20	44,00
816011	4,6	0,8	530x325x(H)40	52,00
816028	8,1	0,8	530x325x(H)65	57,00
816035	12,6	0,8	530x325x(H)100	72,00
816042	19,2	0,8	530x325x(H)150	99,00
816059	25,6	0,8	530x325x(H)200	126,00

134⁰⁰

808696


POJEMNIK GN 1/1 Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

kod	mm	PLN
808696	530x325x(H)20	134,00
808702	530x325x(H)40	149,00
808719	530x325x(H)65	162,00

od 98⁰⁰

808764


BLACHA ALUMINIOWA Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

kod	mm	PLN
808764	350x280x(H)30	98,00
808771	400x300x(H)30	139,00
808788	450x350x(H)30	149,00
808795	500x350x(H)30	147,00
808801	600x400x(H)30	179,00

249⁰⁰

808757

**TACA ALUMINIOWA GN 1/1 Z FORMAMI,
Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ**
- 6 form ø125 mm


kod	mm	PLN
808757	530x325x(H)	249,00

140⁰⁰

808740

TACA ALUMINIOWA GN 1/1 Z FORMAMI
- 6 form ø125 mm


kod	mm	PLN
808740	530x325x(H)	140,00

od 61⁰⁰

809259

809242

**TACA PROFI LINE
GN 1/1**


kod	GN	mm	PLN
809242	GN 1/1	530x325x(H)40	62,00
809259	GN 1/1	530x325x(H)20	61,00

219⁰⁰

808689

POJEMNIK GN 1/1 DO SMAŻENIA


kod	mm	PLN
808689	530x325x(H)40	219,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

327

334⁰⁰

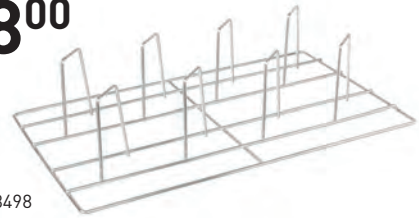
808726

RUSZT GN 1/1 DO GRILLOWANIA

- Aluminiowy, pokryty powłoką nieprzywierającą



kod	mm	PLN
808726	530x325	334,00

108⁰⁰

808498

RUSZT DO PIECZENIA KURCZAKÓW

- Umożliwia równomierne pieczenie 8 kurczaków



kod	mm	PLN
808498	530x325x(H)135	108,00

TACE I RUSZTY GN 2/1

809150

145⁰⁰**TACA PROFI LINE GN 2/1**

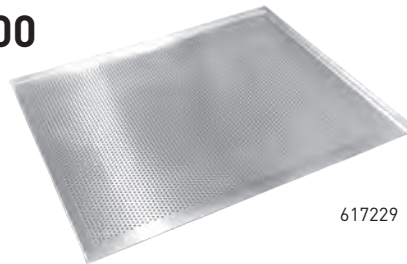
kod	GN	mm	PLN
809150	GN 2/1	650x530x(H)20	145,00

od 84⁰⁰

801895

RUSZT STALOWY

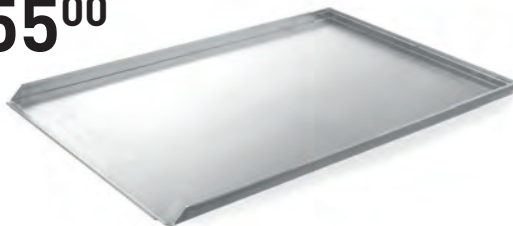
kod		mm	PLN
801949	chromowany	650x530	84,00
801895	ze stali nierdzewnej	650x530	139,00

47⁰⁰

617229

BLACHA PERFOROWANA - 3 RANTY

kod	mm	PLN
617229	470x340	47,00

BLACHY WYPIEKOWE 600x400**55⁰⁰**

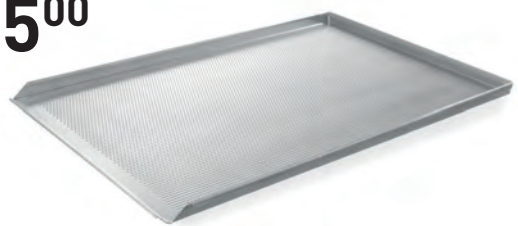
808207

BLACHA WYPIEKOWA Z 3 RANTAMI

- Blacha gładka



kod	mm	PLN
808207	600x400	55,00

55⁰⁰

808214

BLACHA WYPIEKOWA PERFOROWANA

- 3 ranty



kod	mm	PLN
808214	600x400	55,00

133⁰⁰



808238

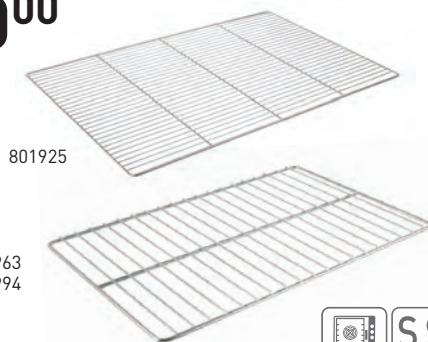
BLACHA DO BAGIETEK

- Perforowana
- Na 5 bagietek



kod	mm	PLN
808238	600x400	133,00

od 60⁰⁰



801925

801963
801994



RUSZT

kod		mm	PLN
801994		600x400	88,00
801963	chromowany	600x400	60,00
801925	poprzeczny	600x400	60,00

118⁰⁰



808221

BLACHA WYPIEKOWA Z 3 RANTAMI

- Perforowana
- Z powłoką nieprzywierającą z Teflonu®



kod	mm	PLN
808221	600x400	118,00

181⁰⁰



808245

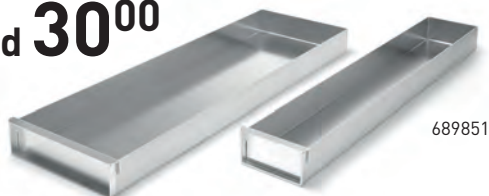
BLACHA DO BAGIETEK

- Perforowana
- Wykonana z aluminium, z powłoką nieprzywierającą z Teflonu®
- Na 5 bagietek



kod	mm	PLN
808245	600x400	181,00

od 30⁰⁰



689851

689868

BLACHA CUKIERNICZA ALUMINIOWA, ZAMYKANA

kod	mm	PLN
689851	580x100x(H)50	30,00
689868	580x200x(H)50	38,00



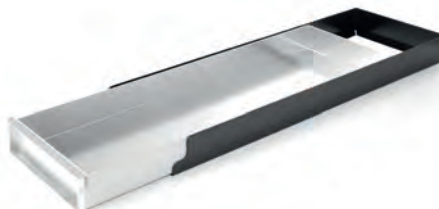
54⁰⁰



689875

RAMA DO BLACHY CUKIERNICZEJ ALUMINIOWEJ, ZAMYKANEJ

kod	odpowiednia do	mm	PLN
689875	689851	580x100x(H)50	54,00
689882	689868	580x200x(H)50	54,00



PIECE DO PIZZY

prismafood
solutions

- Front w całości ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Izolacja z wełny mineralnej
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szmatem

- Grzałki w każdej komorze (górze i dole)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Sterowanie elektromechaniczne

* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi



226674

od **2199⁰⁰**



1 (ø45 cm)

1+1 (ø45 cm)

1+1 (ø32 cm)

1+1 (ø32 cm)

1+1+1 (ø45 cm)

nazwa	BASIC 1/50 VETRO	BASIC 2/50 VETRO	BASIC 2/40	BASIC 2/40 VETRO	BASIC 3/50 GLASS AND LIGHT
kod	226889	226896	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	2199,00	3199,00	1949,00	2199,00	4699,00
PODSTAWA	224816	224816			
wymiary	915x621x(H)900 mm	915x621x(H)900 mm			
PLN	793,00	793,00			

PIECE DO PIZZY BASIC

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie mechaniczne
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szamotem

prismafood
solutions

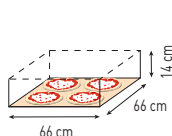
- Grzałki w każdej komorze (góra i dół)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Termometr oddzielnie dla każdej komory

* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwyty i drzwi

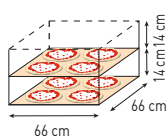


od **2399⁰⁰**

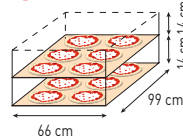
226698



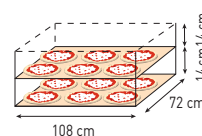
4 (ø32 cm)



4+4 (ø32 cm)



6+6 (ø32 cm)



6+6 (ø35 cm)

nazwa	BASIC 4	BASIC 44	BASIC 66	BASIC XXL 66
kod	226681	226698	226919	226995
ilość komór	1	2	2	2
wymiary zewnętrzne	975x814x(H)413* mm	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	2399,00	3899,00	5319,00	7499,00
PODSTAWA	226797	227107	227121	227206
wymiary	975x814x(H)960 mm	975x814x(H)860 mm	979x1109x(H)860 mm	1360x844x(H)860 mm
PLN	690,00	690,00	669,00	690,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

331

PIECZE 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

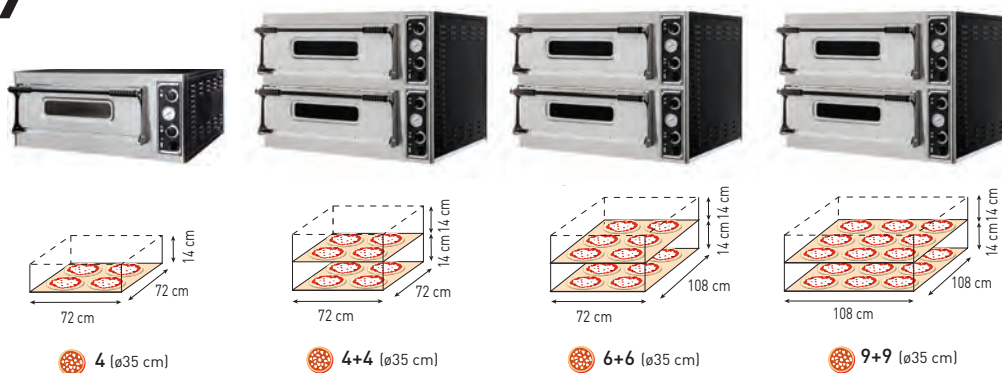
- Grzałki w każdej komorze (góra i dół)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Termometr oddzielnie dla każdej komory

* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi



226957

od **2899⁰⁰**



4 (ø35 cm)

4+4 (ø35 cm)

6+6 (ø35 cm)

9+9 (ø35 cm)

nazwa	BASIC XL 4	BASIC XL 44	BASIC XL 66	BASIC XL 99
kod	226940	226957	226971	227053
ilość komór	1	2	2	2
wymiary zewnętrzne	1000x844x(H)413* mm	1000x844x(H)745* mm	1000x1204x(H)745* mm	1360x1204x(H)745* mm
wymiary wewnętrzne	720x720x(H)140 mm	2x 720x720x(H)140 mm	2x 720x1080x(H)140 mm	2x 1080x1080x(H)140 mm
zakres temperatury	od 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	2899,00	4999,00	5799,00	8999,00
PODSTAWA	227152	227169	227183	227220
wymiary	1000x844x(H)960 mm	1000x844x(H)860 mm	1000x1204x(H)860 mm	1360x1204x(H)860 mm
PLN	679,00	679,00	705,00	865,00



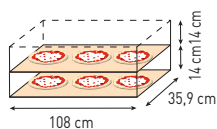
PIECE DO PIZZY BASIC SLIM LINE


- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie mechaniczne
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szamotem o grubości 14 mm
- Grzałki w każdej komorze (górze i dół)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Termometr oddzielnie dla każdej komory

* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi

prismafood
solutions

nazwa	BASIC SLIM LINE 33
kod	226933
ilość komór	2
wymiary zewnętrzne	1305x489x(H)745* mm
wymiary wewnętrzne	2x 1080x410x(H)140 mm
zakres temperatury	od 50°C do 455°C
moc/napięcie	12 kW/400 V
waga	124,9 kg
PLN	5299,00
PODSTAWA	227145
wymiary	1305x489x(H)860 mm
PLN	705,00



 3+3 (ø32 cm)

5299⁰⁰



226933



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 szmatem
- Wyjmowane drzwi z okienkiem
- Góra pieca zakończona charakterystycznym daszkiem

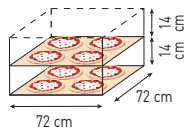
* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi

od **5799⁰⁰**

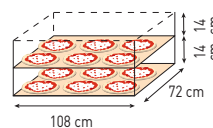


226759

6
PANCERNYCH
GRZAŁEK NA
KOMORĘ



4+4 (ø35 cm)



6+6 (ø35 cm)

NEW

nazwa	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	5799,00	7999,00
PODSTAWA	227169	227206
wymiary	1000x844x(H)860 mm	1360x844x(H)860 mm
PLN	679,00	690,00



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

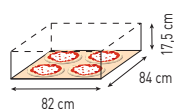
- Po dwa uchwyty na każde drzwi
- Izolacja z wełny mineralnej
- Oświetlenie niezależne dla każdej komory
- Grzałki w zestawach po 3 sztuki na dół i górę dla każdej komory
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów dla każdej komory
- Sterowanie mechaniczne niezależne dla każdej komory
- Oświetlenie niezależne dla każdej komory

* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi

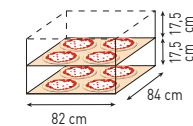


od **3999⁰⁰**

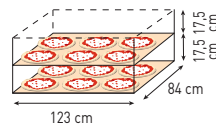
227268



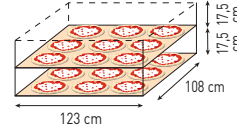
4 (ø40 cm)
2 (blacha 60x40 cm)



4+4 (ø40 cm)
2+2 (blacha 60x40 cm)



6+6 (ø40 cm)
4+4 (blacha 60x40 cm)



9+9 (ø40 cm)
5+5 (blacha 60x40 cm)

nazwa	TRAYS 4 GLASS	TRAYS 44 GLASS	TRAYS 66L GLASS	TRAYS 99 GLASS
kod	227251	227268	227350	227305
ilość komór	1	2	2	2
wymiary zewnętrzne	1100x964x(H)413* mm	1100x964x(H)745* mm	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	3999,00	6799,00	9799,00	10499,00
PODSTAWA	224564	224564	224588	224595
wymiary	1100x964x(H)960 mm	1100x964x(H)960 mm	1500x1204x(H)960 mm	1515x1219x(H)960 mm
PLN	939,00	939,00	1029,00	1081,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

335

PIECE DO PIZZY SUPERIOR GLASS XL Z KOMORĄ CAŁKOWICIE WYŁOŻONĄ KAMIENIEM SZAMOTOWYM

prismafood
solutions

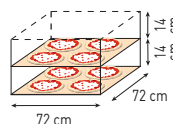
- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Cała komora pieczenia wyłożona kamieniem szamotowym
- Dodatkowa uszczelka gwarantująca lepszą izolację drzwi, a co za tym idzie wpływająca na obniżenie kosztów energii elektrycznej
- Drzwi z dużym dwuwarstwowym przeszkleniem 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 gorę i dół dla każdej komory
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów dla każdej komory
- Zakres temperatury: od 50 °C do 455 °C
- Sterowanie elektromechaniczne niezależne dla każdej komory
- Uchwyt drzwi ze stali nierdzewnej

* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi

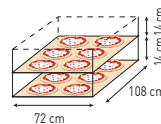


220436

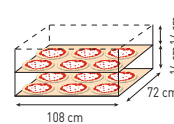
od **9999⁰⁰**



4+4 [ø35 cm]



6+6 [ø35 cm]



6+6 [ø35 cm]

nazwa	SUPERIOR XL 44 GLASS	SUPERIOR XL 66 GLASS	SUPERIOR XL 66 L GLASS
kod	220429	220436	220443
ilość komór	2	2	2
wymiary zewnętrzne	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	9999,00	11999,00	12999,00
PODSTAWA	222751	222768	222775
wymiary	1000x865x(H)860 mm	1000x1225x(H)860 mm	1360x865x(H)860 mm
PLN	865,00	865,00	916,00



PIECE DO PIZZY GAZOWE

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Dno komory wyłożone kamieniem szamotowym
- Drzwi z okienkiem ułatwiającym obserwację procesu pieczenia
- Uchwyt na całej długości uchylnych drzwi
- Izolacja z wełny mineralnej
- Zakres temperatury: od 0°C do 450°C
- Oświetlenie komory
- Konieczne dodatkowe podłączenie do sieci elektrycznej (sterowanie oraz oświetlenie)

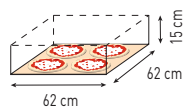
- Pieców nie wolno stawiać jeden na drugim ze względu na komin odprowadzający spaliny
- UWAGA: przy zamówieniu należy podać rodzaj gazu na jaki ma być przystosowany piec

* Wymiary bryły pieca z uchwytem drzwi, ale bez tylnego, opcjonalnego kominika na spaliny oraz bez górnego wiatrochronu

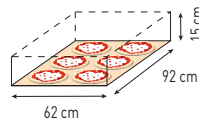


220399

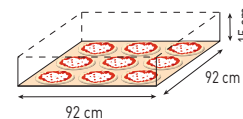
od **7999⁰⁰**



● 4 (ø30 cm)



● 6 (ø30 cm)



● 9 (ø30 cm)

nazwa	PIEC DO PIZZY GAZOWY 4	PIEC DO PIZZY GAZOWY 6	PIEC DO PIZZY GAZOWY 9
kod	220382	220399	220412
ilość komór	1	1	1
wymiary zewnętrzne	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	7999,00	9999,00	12499,00
PODSTAWA	224625	224632	224649
wymiary	1000x837x(H)960 mm	1000x1137x(H)960 mm	1300x1137x(H)960 mm
PLN	831,00	904,00	976,00

PIEC PRZELOTOWY DO PIZZY TUNNEL C – ELEKTRYCZNY, Z NOWYM, ELEKTRONICZNYM PANELEM STEROWANIA

prismafood
solutions

- 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
- 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 utatwiają dostęp do komory w trakcie czyszczenia lub serwisu
- Regulacja pionowa stalowych kurtyn przy wejściu i wyjściu z komory pozwala na szybkie nagrzanie się pieca i minimalną utratę ciepła w trakcie pracy, a także na dostosowanie do wysokości pieczonego produktu



od **16999⁰⁰**



227336

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)

kod	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	16999,00	24999,00	34999,00	41999,00
PODSTAWA	227329	w standardzie	w standardzie	w standardzie
wymiary	600x865x(H)632 mm			
waga	24 kg			
PLN	1999,00			



PIEC DO PIZZY HENDI SMART 44 PLUS – STEROWANY ELEKTROMECHANICZNIE

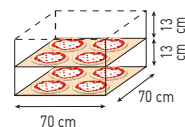
- Piec dla małych i średniej wielkości pizzerii do wypieku jednocześnie aż 8 sztuk pizzy o maks. średnicy $\varnothing 320$ mm
- Front ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Izolacja z wełny mineralnej utrzymująca temperaturę wewnątrz komory i wpływająca na zmniejszenie poboru energii elektrycznej
- Oświetlenie oddzielne dla każdej komory
- Lampki kontrolne wskazujące pracę poszczególnych grzałek
- Dno komory wyłożone kamieniem szamotowym, nadającym pizzie specyficzny smak, jednocześnie absorbującym i idealnie rozpraszającym ciepło na całej powierzchni
- Przeszkłone drzwi utatwiają obserwację procesu wypieku
- Regulacja temperatury oddzielnie na górze i na dole każdej komory, utatwiająca dostosowanie indywidualnych parametrów pracy do poszczególnych rodzajów wypieków
- Maksymalna temperatura pracy 450°C idealna zarówno do pizzy, jak i do lasagne, bułek itp.
- Sterowanie elektromechaniczne, niezwykle proste i intuicyjne
- Kominek do odprowadzania wilgoci na górze



226728

od **4999⁰⁰**

nazwa	SMART 44 PLUS
kod	226728
ilość komór	2
wymiary zewnętrzne	934x774x(H)607* mm
wymiary wewnętrzne	2x 700x700x(H)130 mm
zakres temperatury	do 450°C
moc/napięcie	9,6 kW/400 V
waga	115 kg
PLN	4999,00
PODSTAWA	222690
wymiary	934x774x(H)960 mm
PLN	823,00



4+4 ($\varnothing 35$ cm)

* Wymiary bryty pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi

859⁰⁰



220290

PIECYK DO PIZZY 1-POZIOMOWY 2000 W

- Przeznaczony jako sprzęt pomocniczy do dużych kuchni, lokali bistro i food trucków
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Komora ze stali nierdzewnej o wymiarach: 410x420x(H)120 mm mieści 1 dużą pizzę lub wiele małych potraw
- Dno komory wyłożone kamieniem szamotowym akumulującym ciepło i nadającej pieczonym potrawom chrupkości
- Drzwiczki z ergonomiczną rączką i oraz okienkiem do obserwacji procesu pieczenia
- Temperatura regulowana w zakresie od 50°C do 350°C
- Oddzielne grzanie od góry i od dołu komory
- Timer z możliwością ustawienia czasu pracy do 120 min lub pracy ciągłej
- Włącznik główny odcinający dopływ prądu do urządzenia

kod	V	W	mm	PLN
220290	230	2000	580x560x(H)275	859,00

NEW

1129⁰⁰



220283

PIECYK DO PIZZY 2- POZIOMOWY 4000 W

- Przeznaczony jako sprzęt pomocniczy do dużych kuchni oraz bistr i food trucków
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 18/0, gwarantującej długoletnie użytkowanie pieca
- Komora ze stali nierdzewnej o wymiarach: 2x 415x400x(H)120 mm mieści 1 dużą pizzę lub wiele małych potraw
- Dno komory wyłożone kamieniem szamotowym akumulującym ciepło i nadającej pieczonym potrawom chrupkości
- Drzwiczki z ergonomiczną rączką i okienkiem dla obserwacji procesu pieczenia
- Temperatura regulowana w zakresie od 50°C do 350°C, sterowana elektromechanicznie
- Oddzielne grzanie od góry i od dołu komory
- Każda grzałka o mocy 1000 W
- Timer z możliwością ustawienia czasu pracy do 120 min
- Włącznik główny odcinający dopływ prądu do urządzenia
- Dostarczany z przewodem elektrycznym o długości około 1,7 m, zakończonym wtyczką z uziemieniem

kod	V	W	mm	PLN
220283	230	3000	580x560x(H)435	1129,00

Dno komory wyłożone kamieniem szamotowym



Drzwiczki otwierane ku przodowi



Timer z możliwością ustawienia czasu pracy do 120 min



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



od **5299⁰⁰**



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 m ³ /h	1,46 m ³ /h	1,96 m ³ /h
moc	9,4 kW [Hs]	14,1 kW [Hs]	18,8 kW [Hs]
waga	65 kg	85 kg	100 kg
PLN	5299,00	6069,00	6899,00

System otwierania drzwi ułatwiający wyjmowanie rusztów



Niezależnie sterowane strefy grzewcze



Wyjmowana taca ociekowa na tłuszcz i resztki



WAŁKOWNICE ELEKTRYCZNE DO CIASTA

prismafood
solutions

- Idealne do rozwałkowywania zimnego ciasta do pizzy, makaronu i pierogów
- Nie nagrzewają ciasta podczas pracy
- Wykonane ze stali nierdzewnej
- **Opatentowany model „Touch and go” – wałkownica włącza się automatycznie po włożeniu porcji ciasta**

- Ustawianie czasu pracy: 10-35 s
- 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



od **3699⁰⁰**



226605



220368

WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNA DO CIASTA HENDI „TOUCH AND GO” 400 Z 2 PARAMI WAŁKÓW

- Idealna do wałkowania ciasta na pizzę o średnicy 260-400 mm
- Waga: 37 kg

kod	waga porcji ciasta (kg)	V	W	mm	PLN
226605	0,21-0,70	230	250	585x435x(H)790	3699,00

WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNA DO PIZZY HENDI „TOUCH AND GO” 400 Z 2 PARAMI WAŁKÓW

- Idealna do wałkowania ciasta na pizzę prostokątną, makaron, lasagne
- Szerokość ciasta: 260-400 mm
- Waga: 38 kg

kod	waga porcji ciasta (kg)	V	W	mm	PLN
220368	0,22-0,90	230	250	585x435x(H)715	3799,00

AMER★BOX



880968



880906

od **36⁰⁰**



POJEMNIK NA CIASTO DO PIZZY

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
880906	14	565x365x(H)70	600x400x(H)75	36,00
880913	18	565x365x(H)90	600x400x(H)95	37,00
880920	24	565x365x(H)120	600x400x(H)130	42,00

24⁰⁰



POKRYWKA DO POJEMNIKÓW NA CIASTO DO PIZZY

kod	mm	PLN
880968	600x400	24,00



WAŁKOWNICE ELEKTRYCZNE DO CIASTA

- Idealne do rozwałkowywania zimnego ciasta do pizzy, makaronu i pierogów
- Nie nagrzewa ciasta podczas pracy
- Znacznie skraca czas pracy personelu

prismafood
solutions

HDPE
polyethylene

- Obudowa oraz tryb przekładni wykonane ze stali nierdzewnej
- Dwie pary regulowanych wałków do ustawienia grubości ciasta 0-5 mm i nadania mu okrągłego kształtu
- Osobne osłony wałków dla łatwej i bezpiecznej pracy



2869⁰⁰



Zobacz film



226629

WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNA DO PIZZY HENDI 300 Z 2 PARAMI WAŁKÓW

- Średnica ciasta: ø140-300 mm
- Waga: 28 kg

kod	waga porcji ciasta [kg]	V	W	mm	PLN
226629	0,08-0,21	230	250	475x375x(H)660	2869,00



226636

3499⁰⁰

WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNA DO PIZZY HENDI 400 Z 2 PARAMI WAŁKÓW

- Średnica ciasta: ø260-400 mm
- Waga: 37 kg

kod	waga porcji ciasta [kg]	V	W	mm	PLN
226636	0,21-0,70	230	250	585x435x(H)790	3499,00



3799⁰⁰

226643

WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNA DO CIASTA HENDI 500 Z 2 PARAMI WAŁKÓW

- Idealna do wałkowania ciasta na pizzę prostokątną, makaron, lasagne
- Szerokość ciasta: 260-450 mm
- Waga: 41 kg

kod	waga porcji ciasta [kg]	V	W	mm	PLN
226643	0,22-0,90	230	250	665x435x(H)715	3799,00



Elektryczny pedał nożny z przewodem o dt. 2,5 m

2799⁰⁰



Zobacz film



226599

WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNA DO CIASTA HENDI 500

- Idealna do wałkowania ciasta na pizzę prostokątną, makaron, lasagne
- Regulacja grubości ciasta i szerokości: 260-450 mm
- Waga: 27 kg

kod	waga porcji ciasta [kg]	V	W	mm	PLN
226612	0,21-0,70	230	250	650x345x(H)430	2799,00

WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNA DO CIASTA HENDI 300

- Idealna do wałkowania ciasta na pizzę prostokątną, makaron, lasagne
- Szerokość ciasta: 140-300 mm
- Waga: 18 kg

kod	waga porcji ciasta [kg]	V	W	mm	PLN
226599	0,08-0,21	230	250	480x335x(H)430	2149,00

MIESIARKI SPIRALNE

- Obudowa z wysokiej jakości stali lakierowanej na biało
- Dzieża, pokrywa bezpieczeństwa, spirala ze stali nierdzewnej 18/10
- Wbudowany timer
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami



prismafood
solutions



od **2699⁰⁰**



226209

Kółka - w tym
2 z hamulcami



226346

Wyjmowana
dzieża

Timer i bezpieczny
wyłącznik dwustopniowy

MIESIARKA SPIRALNA ZE STAŁĄ GŁOWICĄ I DZIEŻĄ

kod	mm	poj. (l)	wsad (kg)	wydajność (kg/h)	wym. dzieży (mm)	kg	V	W	kM	PLN
226315	290x590x(H)580	10	8	35	ø260x(H)200	40	230	370	0,5	2699,00
226209	385x670x(H)725	22	17	56	ø360x(H)210	59	400	750	1,0	3099,00
226308	435x750x(H)810	32	25	88	ø400x(H)260	82	400	1100	1,5	3829,00
226322	480x820x(H)850	41	35	112	ø450x(H)260	92	400	1100	1,5	5299,00
226476	530x960x(H)915	48	42	128	ø450x(H)300	98	400	1500	2	5999,00

MIESIARKA SPIRALNA Z PODNOSZONĄ GŁOWICĄ I WYJMOWANĄ DZIEŻĄ

kod	mm	poj. (l)	wsad (kg)	wydajność (kg/h)	wym. dzieży (mm)	kg	V	W	kM	PLN
226339	380x600x(H)645	10	8	35	ø260x(H)200	56	230	370	0,5	3999,00
226346	390x670x(H)735	22	17	56	ø360x(H)210	81	400	750	1,0	4139,00
226353	435x750x(H)810	32	25	88	ø400x(H)260	95	400	1100	1,5	5299,00
226360	480x815x(H)850	41	35	102	ø450x(H)260	114	400	1100	1,5	6799,00
226483	480x800x(H)850	48	42	128	ø450x(H)300	108	400	1500	2	7599,00



MIESIARKI SPIRALNE Z 2 PRĘDKOŚCIAMI

- Idealne dla pizzerii, cukierni, piekarni, a nawet domu
- Obudowa z wysokiej jakości stali lakierowanej na biało
- Dzieża, pokrywa bezpieczeństwa, spirala ze stali nierdzewnej 18/10
- Przycisk zmiany prędkości (2 biegi)
- Mikrowyłącznik pokrywy bezpieczeństwa
- Cicha praca przekładni olejowej
- Wbudowany timer
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami

prismafood
solutions

S.S. 18/10
stainless steel stainless steel



od **3899⁰⁰**



222867

Kółka - w tym
2 z hamulcami

Timer i bezpieczny
wyłącznik dwustopniowy



222911

Wymowiana
dzieża

MIESIARKA SPIRALNA ZE STAŁĄ DZIEŻĄ Z 2 PRĘDKOŚCIAMI

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	3899,00
222867	385x670x(H)725	22	17	56	360	750/1100*	1,0/1,5*	400	62	3999,00
222874	435x750x(H)810	32	25	88	400	1100/1700*	1,5/1,70*	400	82	4699,00
222881	480x820x(H)850	41	35	112	450	1100/1700*	1,5/2,3*	400	92	5349,00
222898	480x805x(H)850	48	42	128	450	1500/2200*	2	400	98	6099,00

MIESIARKA SPIRALNA Z WYJMOWANĄ DZIEŻĄ Z 2 PRĘDKOŚCIAMI

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	5249,00
222911	390x670x(H)735	22	17	56	360	750/1100*	1,0/1,5*	400	81	5349,00
222928	435x750x(H)810	32	25	88	400	1100/1300*	1,5/1,75*	400	95	5949,00
222935	480x815x(H)850	41	35	112	450	1100/1700*	1,5/2,3*	400	114	6849,00
222942	480x800x(H)850	48	42	128	450	1500	2	400	108	7599,00

* w zależności od wybranej prędkości

od 1599⁰⁰



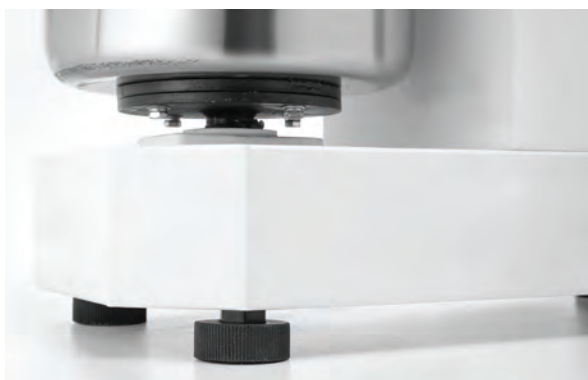
221815

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	litry	wsad [kg]	V	W	mm	PLN
221815	5	1	230	200	560x230x(H)480	1599,00
221822	10	4	230	400	730x300x(H)635	2399,00
221839	20	8	230	1500	840x420x(H)720	2799,00
221846	30	12	230	1500	870x450x(H)840	3599,00

Nóżki z regulacją



od 3799⁰⁰



221860

MIESIARKA SPIRALNA DO CIASTA Z 2 PRĘDKOŚCIAMI I UNOSZONĄ GŁOWICĄ

- 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
- Unoszona głowica i odkręcana dzieża
- Dzieżę można myć w zmywarce gastronomicznej
- 2 prędkości ugniatania ciasta: 11 obrotów dzieży i 103 obroty haka na 1 min oraz 16 obrotów dzieży i 156 obrotów haka na 1 min
- Mikrowyłącznik bezpieczeństwa wyłączający obroty dzieży przy podniesionej pokrywie
- Cicha praca przekładni olejowej
- Wbudowany timer
- 4 skrotne kółka (w tym 2 z hamulcami) oraz 4 regulowane nóżki

kod	litry	wsad [kg]	V	W	mm	PLN
221853	8	20	400	1500	750x400x(H)730	3799,00
221860	12	30	400	1500	790x430x(H)830	4299,00
221877	16	40	400	2200	860x480x(H)930	5499,00

4 skrotne kółka (w tym 2 z hamulcami) oraz 4 regulowane nóżki (wybrane modele)



od 169⁰⁰



617250 617267 617380 617366 617373 617397 617328 617335 617342 617359



ŁOPATA OPERACYJNA DO PIZZY

kod	ø	długość (mm)	PLN
617250	ø200	1720	169,00
617267	ø350	1870	189,00

ŁOPATA DO PIZZY KWADRATOWA 33x33 CM – 120 CM

kod	mm	PLN
617328	1530x330	209,00

ŁOPATA DO PIZZY KWADRATOWA 45x45 CM – 120 CM

kod	mm	PLN
617342	1650x450	299,00

ŁOPATA DO PIZZY KWADRATOWA, PERFOROWANA

kod	mm	PLN
617380	1650x450	359,00
617366	1530x330	259,00
617373	1830x330	267,00
617397	1950x450	359,00

ŁOPATA DO PIZZY KWADRATOWA 33x33 CM – 150 CM

kod	mm	PLN
617335	1830x330	219,00

ŁOPATA DO PIZZY KWADRATOWA 45x45 CM – 150 CM

kod	mm	PLN
617359	1950x450	309,00

od 149⁰⁰



617298 617274 617281

ŁOPATA DO PIZZY OKRĄGŁA

- Lekka i wytrzymała, wykonana z anodowanego aluminium
- Rękojeść z uchwytem suwakowym, który ułatwia wyjmowanie pizzy z pieca

kod	mm	długość (mm)	PLN
617281	330x300	630	149,00
617274	330x600	930	199,00
617311	450x300	750	239,00
617298	450x600	1050	269,00

od **116⁰⁰**

617151

617168

617182

617199

**ŁOPATA DO PIZZY OKRĄGLA**

- Lekka i wytrzymała, wykonana z anodowanego aluminium
- Rękojeść z uchwytem suwakowym, który ułatwia wyjmowanie pizzy z pieca



kod	-	dlugość (mm)	PLN
617151		1200	116,00
617168	perforowana	1200	129,00

ŁOPATA DO PIZZY OKRĄGLA

- Rękojeść z uchwytem suwakowym, który ułatwia wyjmowanie pizzy z pieca



kod	-	mm	PLN
617199	perforowana	1200x230	129,00
617182		1200x230	119,00



617113

617120

617137

**ŁOPATA DO PIZZY KWADRATOWA**

- Lekka i wytrzymała, wykonana z anodowanego aluminium



kod	-	mm	PLN
617113		1320x305	109,00
617120		1320x405	149,00
617137	perforowana	1320x305	159,00
617144	perforowana	1320x405	199,00

ŁOPATA DO PIZZY KWADRATOWA

kod	-	mm	PLN
617175		1320x305	119,00

**11⁰⁰**

617007

**RADEŁKO DO PIZZY**

- Ostrze wykonane ze stali chromowej
- Rączka z polipropylenu

kod	ø	dlugość (mm)	PLN
617007	ø100	230	11,00

**24⁰⁰**

617731

**CHWYTIK DO BLACH**

- Pasuje do wszystkich typów blach

kod	-	dlugość (mm)	PLN
617731		200	24,00



od 69⁰⁰

617144

617175

617816

617861

617212

525593

525630

617441

ŁOPATA DO PIZZY KWADRATOWA

- Drewniany uchwyt



kod	mm	PLN
617816	1320x305	69,00
617861	1320x405	102,00

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECA DO PIZZY

- Szczotka z mosiężnego drutu
- Stalowy skrobak
- Odkręcany drewniany uchwyt zakończony śrubą

kod	mm	PLN
525630	930x260	109,00

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECA DO PIZZY

- Miedziane włosie
- Uchwyt z aluminium



kod	dlugość (mm)	PLN
525593	1320	149,00

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECÓW DO PIZZY

- Miedziane włosie
- Uchwyt z kwasoodpornej stali nierdzewnej

kod	dlugość (mm)	PLN
617441	1570	112,00

19⁰⁰



617700

CHWYTAK DO BLACH

- Pasuje do wszystkich typów blach

kod	dlugość (mm)	PLN
617700	190	19,00

14⁰⁰



523902

SZPATUŁA DO CIAST

- Uchwyt z polipropylenu

kod	mm	PLN
523902	265x55	14,00



24⁰⁰



523957

ŁOPATKA/NÓŻ DO TORTU

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

kod	mm	PLN
523957	300x75	24,00



od **74⁰⁰**

617212

617236

ŁOPATA DO PIZZY DREWNIANA

- Do pizzerii i piekarni
- Wykonana z drewna bukowego klejonego
- Końcówka zaokrąglona w celu łatwego nakładania ciasta
- Na końcu uchwytu otwór ułatwiający zawieszenie topaty
- Ze względu na technologię produkcji topat nie należy narażać ich na nadmierny kontakt z wilgocią

kod	mm	PLN
617212	1100x300	74,00
617236	1130x350	99,00



617243

230⁰⁰**DESKA DREWNIANA DO PIZZY AL METRO LUB FOCACCI**

- Znajduje zastosowanie do: formowania ciasta w odpowiedni kształt i wymiar oraz wkładania ciasta i wyjmowania upieczonej focacii i pizzy z metra, a także zmiany miejsca ciasta w komorze podczas jego pieczenia
- Wykonana z drewna bukowego o grubości 7 mm
- Końcówki zaokrąglone, aby łatwiej nabierać ciasto

kod	mm	PLN
617243	800x400*	230,00



617724

69⁰⁰**ŁOPATA DO PIZZY**

- Wykorzystywana do wykładania z pieca i podawania
- Wykonana z wytrzymałego drewna, odporna na temperaturę

kod	mm	PLN
617724	535x305x(H)10	69,00

od **64⁰⁰**

520604

520628

MIESZADŁO DREWNIANE

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

kod	mm	PLN
520604	700x95	64,00
520611	1000x95	68,00
520628	1250x95	82,00



616994

223⁰⁰**DREWNIANA DESKA DO SERWOWANIA**

- Wykorzystywana do wykładania z pieca i podawania
- Wykonana z wytrzymałego drewna, odporna na temperaturę

kod	mm	PLN
616994	600x400*	223,00

*Wymiary mogą się nieznacznie różnić, ze względu na rzemieślniczy charakter wykonania produktu

NEW

618004

od 59⁰⁰**SZPIKULEC DO PRZEKŁĘWANIA 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 wysoką temperaturę, łatwy w czyszczeniu
- Ergonomiczna, nienagrzewająca się rękojeść z tworzywa sztucznego

kod	ilość szt. w opak.	dlugość (mm)	PLN
618004	12	750	59,00
618011	12	1350	64,00

ŁOPATY DO PIZZY

od **394⁰⁰**



Lilly Codroipo najbardziej znany na świecie, włoski producent profesjonalnych akcesoriów do pizzy

ŁOPATA DO PIZZY SOLE MIO ALUMINIOWA, 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
617847	1700x500*	564,00
617830	1700x330*	427,00

ŁOPATA DO PIZZY ORCHIDEA ALUMINIOWA

- Lekka i wytrzymała, z anodowanego aluminium
- Zaostrzony brzeg i mikroperforacja powierzchni dla łatwego podważania i nabierania pizzy

kod	mm	PLN
617854	1700x330*	394,00
617878	1700x500*	512,00

ŁOPATA DO PIZZY ITALIA 3D ALUMINIOWA, 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
617823	1700x500*	572,00
617809	1700x320*	431,00

ŁOPATA DO OBRACANIA PIZZY Z RUCHOMYM UCHWYTEM

- Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyty z tworzywa
- Do obracania i wyjmowania pizzy

kod	typ	mm	PLN
617779		ø200x1700*	260,00
617786	perforowana	ø220(H)1700*	297,00

ŁOPATA DO PIZZY VENEZIA

- Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	ø	długość (mm)	PLN
617793	ø260	1350*	160,00

ZESTAW AKCESORIÓW DO PIECA DO PIZZY VENEZIA – 3 ELEMENTY

- Do średniej wielkości pieców
- W zestawie 3 akcesoria o długości 1350 mm: łopata aluminiowa, łopata do obracania pizzy, szcotka do pieca do pizzy z mosiężnym włosiem zaokrąglona

kod	mm	PLN
617748	1350x330x100*	468,00



* Wymiary mogą się nieznacznie różnić, ze względu na rzemieślniczy charakter wykonania produktu

do cen należy doliczyć VAT 23%



od **49⁰⁰**



525647

525685

525661

617762

260⁰⁰



617755

WIESZAK DREWNIANY NA ŁOPATY I SZCZOTKI DO PIZZY – 4 MIEJSCA

– Do montażu na ścianie

kod	mm	PLN
617755	400x220x(H)140*	260,00



462911

242⁰⁰

OLIWIARKA FRIULANA

kod	litry	mm	PLN
462911	0,75	90x210x(H)220*	242,00

* Wymiary mogą się nieznacznie różnić, ze względu na rzemieślniczy charakter wykonania produktu

SZCZOTKA DO PIECA DO PIZZY Z MOSIĘŻNYM WŁOSIEM, PIONOWA

– Miękkie włosie, stalowy skrobak

kod	-	mm	PLN
525654	szczotka zapasowa	170x55*	67,00
525647	pionowa	1700x55*	260,00

SZCZOTKA DO PIECA DO PIZZY Z MOSIĘŻNYM WŁOSIEM VENEZIA ZAOKRĄGLONA

– Miękkie włosie, stalowy skrobak

kod	-	mm	PLN
525685		1350x150*	149,00
525692	szczotka zapasowa	150x55*	49,00

SZCZOTKA DO PIECA DO PIZZY Z NATURALNYM WŁOSIEM

– Twarde włosie, stalowy skrobak

kod	-	mm	PLN
525661		1700x220x(H)70*	223,00
525678	szczotka zapasowa	220x70*	56,00

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*	779,00



od **149⁰⁰**

617663

ŁOPATA DO WYJMOWANIA PIZZY Z PIECÓW PRZELOTOWYCH

– Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	ø	długość (mm)	PLN
617687	ø330*	500*	149,00
617694	ø400*	570*	169,00
617663	ø500*	670*	193,00



75⁰⁰

855539

ŁYŻKA DO SOSU DO PIZZY

– Wykonana ze stali nierdzewnej

kod	-	mm	PLN
855539	poj. 85 g	380x650x10*	75,00





od **45⁰⁰**



Zobacz film



855546

NÓZ DO CIASTA DO PIZZY GIĘTKI

- Wykonany ze stali nierdzewnej,
uchwyt z tworzywa

kod	długość (mm)	PLN
855546	120*	45,00



855553

NÓZ DO CIASTA DO PIZZY

- Wykonany ze stali nierdzewnej,
uchwyt z tworzywa

kod	długość (mm)	PLN
855553	120*	49,00
855560	160*	60,00



855584

SZPACHELKA DO CIASTA DO PIZZY

- Wykonana ze stali nierdzewnej,
uchwyt z tworzywa

kod	długość (mm)	PLN
855584	260x120x(H)30*	46,00



617021

RADEŁKO DO PIZZY

kod	nóż	mm	PLN
617021	ø100	260x100x(H)30*	171,00



617038

RADEŁKO DO PIZZY ZAKRZYWIONE

kod	mm	PLN
617038	ø100*	171,00



515051

WĄLEK DO NAKŁUWANIA CIASTA

- Ostrza ze stali nierdzewnej, watek
z polipropylenu, rama z aluminium

kod	mm	PLN
515051	80x110x(H)250*	178,00



855591

SZPATUŁA DO PIZZY

- Wykonana ze stali nierdzewnej,
uchwyt z tworzywa

kod	mm	PLN
855591	280x90x(H)30*	56,00



855614

SZPATUŁA DO PIZZY

- Wykonana ze stali nierdzewnej,
uchwyt z tworzywa

kod	mm	PLN
855614	330x100x(H)30*	71,00



855577

SZPATUŁA DO PIZZY

- Wykonana ze stali nierdzewnej,
uchwyt z tworzywa

kod	mm	PLN
855577	370x90x(H)50*	93,00



523919

ŁOPATKA DO PIZZY

- Wykonana ze stali nierdzewnej,
uchwyt z tworzywa

kod	mm	PLN
523919	120x250*	112,00



617717

CHWYTAK DO BLACH

- Wykonany ze stali nierdzewnej,
uchwyt z tworzywa

kod	długość (mm)	PLN
617717	250*	112,00



855522

CHOCHLA DO SOSU DO PIZZY PŁASKA

- Wykonana ze stali nierdzewnej,
uchwyt z tworzywa

kod	-	długość (mm)	PLN
855522	poj. 90 g	330*	82,00

* Wymiary mogą się nieznacznie różnić, ze względu na rzemieślniczy charakter wykonania produktu

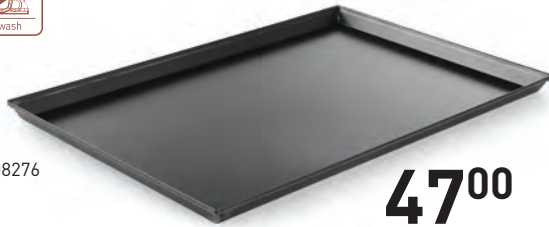
do cen należy doliczyć VAT 23%



od **8⁵⁰**



617069



808276

47⁰⁰



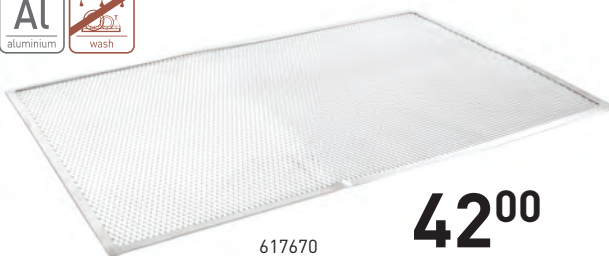
617922

od **9⁰⁰**



617533

od **9⁰⁰**



617670

42⁰⁰

BLACHA DO PIZZY

- Wykonana z niebieskiej stali
- Idealna do równego wypieku pizzy
- Grubość blachy: 0,75 mm
- Można stosować w piecu opalonym drewnem

kod	mm	PLN
617069	ø200x(H)25	8,50
617076	ø220x(H)25	8,50
617083	ø240x(H)25	9,50
617090	ø260x(H)25	9,75
617106	ø280x(H)25	10,00
617205	ø300x(H)25	12,00
617304	ø320x(H)25	13,50
617403	ø360x(H)25	17,50
617410	ø400x(H)25	23,00
617427	ø450x(H)38	29,00
617434	ø500x(H)38	34,00
617489	ø600x(H)25	62,00

BLACHA DO PIZZY PROSTOKĄTNA

- Wykonana z niebieskiej stali
- Idealna do równomiernego wypieku pizzy

kod	mm	PLN
808276	øx(H)25	47,00

BLACHA DO PIZZY

- Wykonana ze stali węglowej z powłoką aluminiową
- Idealna do równego wypieku pizzy
- Grubość blachy: 0,75 mm

kod	mm	PLN
617885	ø200x(H)25	9,00
617892	ø220x(H)25	10,00
617908	ø240x(H)25	11,00
617915	ø260x(H)25	12,00
617922	ø280x(H)25	12,00
617939	ø300x(H)25	13,00
617946	ø320x(H)25	15,00
617953	ø360x(H)25	18,00
617960	ø400x(H)25	21,00
617977	ø450x(H)38	30,00
617984	ø500x(H)38	34,00
617991	ø600x(H)25	54,00

SIATKA DO PIZZY ALUMINIOWA

- Solidna konstrukcja
- Idealna do równego wypieku pizzy

kod	mm	PLN
617502	ø230	9,00
617519	ø250	9,50
617526	ø280	9,50
617533	ø300	12,00
617540	ø330	13,00
617557	ø360	15,00
617458	ø380	15,00
617564	ø400	17,50
617465	ø430	18,00
617571	ø450	18,00
617472	ø480	24,00
617588	ø500	25,00
617595	ø600	49,00

SIATKA DO PIZZY PROSTOKĄTNA ALUMINIOWA

kod	mm	PLN
617670	600x400	42,00



od 28⁰⁰



505540



Wzmocnione modele
ø500 i ø600 mm



DESKA POD PIZZE

- Wykonana z surowego drewna bukowego
- Zagłębienia ułatwiają krojenie pizzy na 6 równych części

kod	mm	PLN
505540	ø300	28,00
505557	ø350	35,00
505564	ø400	39,00
505571	ø450	46,00
505588	ø500	59,00

Cr
chrome plated



810361

93⁰⁰

STOJAK NA SIATKI/BLACHY DO PIZZY, 14 MIEJSC

- Na 14 siatek lub blach do pizzy

kod	mm	PLN
810361	300x305x(H)680	93,00

od 49⁰⁰



505533

505526

DESKA DO PIZZY Z UCHWYTEM

- Wykonana z prasowanych włókien drewna
- Odporna na temperaturę do 175°C
- Dzięki zastosowaniu wysokiego ciśnienia w produkcji charakteryzuje się większą wytrzymałością niż zwykłe drewno
- Nie wymaga konserwacji (przy użyciu oleju ani wybielacza)
- Uchwyt z otworem do zawieszenia
- W trakcie użytkowania ciemnieje w sposób naturalny

kod	mm	PLN
505533	ø305x(H)6	62,00
505526	ø254x(H)6	49,00



0⁰⁸

709917

PP
polypropylene

PODKŁADKA DYSTANSOWA DO TRANSPORTU PIZZY - 250 SZT.

- Wysokość podkładki: 37 mm

kod	szt./opak.
709917	0,08/21,00



0⁰⁶

709900

PP
polypropylene

PODKŁADKI DYSTANSOWE DO TRANSPORTU PIZZY - 500 SZT.

- Wysokość podkładki: 35 mm

kod	szt./opak.
709900	0,06/28,00



TALERZE DO PIZZY SPECIALE

- Z myślą o tym, że pizza to żelazna pozycja wielu kart dań, stworzyliśmy kolekcję Speciale, która łączy jakość z przystępną ceną.
- Wykonane z bardzo wytrzymałej porcelany, doskonale sprawdzają 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 **12⁰⁰**

774847



774892

TALERZ DO PIZZY SPECIALE BIAŁY

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
774830	ø280	6	12,00
774847	ø330	6	15,00

TALERZ DO PIZZY SPECIALE DEKOROWANY

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
774892	ø330	6	17,00



774885



774861

TALERZ DO PIZZY SPECIALE GRANIT

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
774885	ø330	6	16,00

TALERZ DO PIZZY SPECIALE ŻÓŁTY

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN/szt.
774861	6	ø330	16,00



774854



774878

TALERZ DO PIZZY SPECIALE SZARY

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN/szt.
774854	6	ø330	16,00

TALERZ DO PIZZY SPECIALE POMARAŃCZOWY

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN/szt.
774878	6	ø330	16,00



777855

TALERZ DO PIZZY BLACKBOARD NAPOLI

kod	mm	PLN/szt.
777855	ø330	19,00



ARCOROC



C8016

TALERZ FRIEND'S TIME NA PIZZĘ

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN/szt.
C8016	6	ø321x(H)24	9,90

ARCOROC



P1139

TALERZ FRIEND'S TIME DO PIZZY CZARNY

kod	ilość szt. w opak.	kolor	mm	PLN/szt.
P1139	6	Czarny	ø321x(H)24	10,20

ARCOROC



P1140

TALERZ FRIEND'S TIME DO STEKÓW CZARNY

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN/szt.
P1140	6	300x260x(H)30	10,20

ARCOROC



P1138

TALERZ FRIEND'S TIME DO MAKARONU CZARNY

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN/szt.
P1138	6	ø285x(H)45	10,20

od **64⁰⁰**

Zobacz film

Przezroczysta
kieszka
na rachunekAntypoślizgowy
uchwyt z tworzywa

Extra izolacja

Wijmowany
stelaż
usztyniający

709818

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	360x360	64,00
709818	4 kartony	460x460	71,00
709863	2 kartony	660x660	129,00

TORBA-LUNCHBOX

- Przeznaczona dla firm gastronomicznych oferujących jedzenie z dowozem do klienta
- Wykonana z wytrzymałego poliestru, łatwa w utrzymaniu czystości
- Wysokiej jakości izolacja utrzymuje gorące jak i zimne potrawy w odpowiedniej temperaturze, co gwarantuje zadowolenie klienta
- Duża komora mieści 6 pojemników lunchbox o wymiarach 200x250 mm

kod	mm	PLN
709849	450x290x(H)300	109,00

109⁰⁰

709849

WODOODPORNĄ POWŁOKĄ

Wysokiej jakości materiały wykorzystane do produkcji torby pozwalają uchronić jej zawartość przed ingerencją wody i wiatru. DOSTAWY W DESZCZU I ŚNIEGU NIE STANOWIĄ PROBLEMU

229⁰⁰

NEW



NIESAMOWICIE POJEMNE WNETRZE

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 GORAŻE

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 uprząży
- 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

PLECAK TERMICZNY DOSTAWCZY

- Lekki plecak termoizolacyjny z dużymi i regulowanymi pasami, wyściełanymi dla wygody
- Wyściełana tylna ścianka na plecach dla komfortu
- Regulowany pasek w talii dla dodania stabilności
- Wodoodporny dzięki zastosowaniu wytrzymałego poliestru 600D
- Duża komora z regulowaną półką na rzepy
- Może pomieścić do 10 pizza-boxów
- Komora posiada dwie warstwy izolacji, piankę PE i folię aluminiową
- Jedna strona plecaka może być otwierana za pomocą zamka

PASY KONSTRUKCYJNE I NOŚNE W TECHNOLOGII SAMOCHODOWEJ

Polipropylenowe taśmy w splocie pasa parcanego. Trwałość, wytrzymałość i świetny wygląd na lata.

PASY NIE MECHACĄ SIĘ I NIE STRZĘPIĄ

- błyskawicznego dla łatwego dostępu
- Z dużymi wyściełanymi uchwytyami na górze do przenoszenia oraz przezroczystą kieszenią z tyłu na kartkę
- Listwa odbłaskowa zamontowana na zewnątrz dla zwiększenia bezpieczeństwa

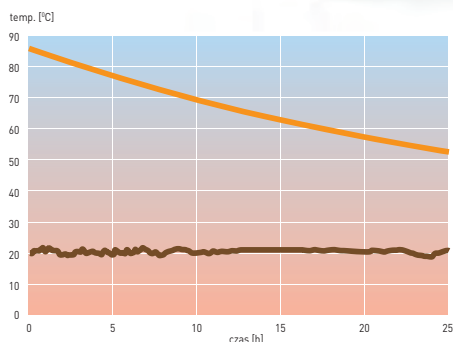
kod	mm	PLN
709801	410x410x(H)490	229,00

od 103⁰⁰



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY PROFI LINE 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



Spadek temperatury potraw w pojemniku termoizolacyjnym, przy całkowitym załadunku

- temp. początkowa 85°C
- temp. otoczenia 20°C

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707081	32	350x350x(H)265	410x410x(H)330	103,00
707975	21	350x350x(H)175	410x410x(H)240	124,00
707098	21	420x420x(H)117	480x480x(H)165	112,00
707135	35	420x420x(H)200	480x480x(H)260	129,00
707142	33	535x535x(H)117	595x595x(H)165	134,00

<p>595</p> <p>165</p> <p>707142</p> <p>3x pizza ø50 cm</p>	<p>480</p> <p>165</p> <p>707098</p> <p>3x pizza ø40 cm</p>	<p>410</p> <p>165</p> <p>707975</p> <p>5x pizza ø32 cm</p>	<p>480</p> <p>260</p> <p>707135</p> <p>5x pizza ø40 cm</p>	<p>410</p> <p>330</p> <p>707081</p> <p>7x pizza ø32 cm</p>
--	--	--	--	--

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY PROFI LINE

- Idealny do przenoszenia zarówno gorących, jak i zimnych produktów
- Wykonany z pianki polipropylenowej, charakteryzuje się wysokim poziomem izolacji termicznej
- Odporność termiczna: od -20° do +110°C
- Ergonomiczne uchwyty transportowe
- Można myć w zmywarce

od 77⁰⁰

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707975	21	350x350x(H)175	410x410x(H)240	124,00
707906	40	538x338x(H)234	600x400x(H)285	77,00
707968	46	538x338x(H)257	600x400x(H)320	124,00
707951	53	625x425x(H)200	685x485x(H)260	182,00
707944	80	625x425x(H)300	685x485x(H)360	218,00

707968



707951



**NEW**

267264

899⁰⁰**NÓŻ ELEKTRYCZNY DO KEBABA**

- Profesjonalny sprzęt przeznaczony do krojenia dowolnego rodzaju pieczonego mięsa na kebab, shoarmę, gyros itp
- Rękojeść wykonana z aluminium z przewodem o długości 2,7 m
- Gładkie ostrze \varnothing 80 mm, oraz dodatkowe ząbkowane ostrze \varnothing 80 mm w zestawie
- Ostrona noża ze stali nierdzewnej zapewnia bezpieczeństwo w trakcie krojenia
- Prędkość cięcia noża: 8000 obrotów na minutę
- Współczynnik szczelności: IPX4
- Uchwyt do odkładania rękojeści w standardzie
- Zasilacz z lampką kontrolną oraz przewodem elektrycznym i wtyczką z uziemieniem
- W zestawie kamienna ostrzałka, stojak na ostrza i śrubokręt

kod	V	W	mm	PLN
267264	230	80	232x120x(H)115	899,00



267226

1949⁰⁰**NÓŻ ELEKTRYCZNY DO KEBABA PROFI LINE**

- Przeznaczony do krojenia dowolnego rodzaju pieczonego mięsa na kebab w warunkach profesjonalnych
- Ostrze ze stali nierdzewnej
- W zestawie: ostrzałka, zasilacz, 2 ostrza: \varnothing 80 i 90 mm
- Łatwa regulacja grubości krojenia
- Ostrona 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	1949,00



267257

831⁰⁰**NÓŻ ELEKTRYCZNY DO KEBABA KITCHEN LINE BEZPRZEWODOWY**

- Do krojenia dowolnego rodzaju pieczonego mięsa na kebab, shoarmę, gyros itp.
- 2 ostrza ze stali nierdzewnej o średnicy \varnothing 100 mm: gładkie i ząbkowane
- Prędkość: 2600 obr./min, wydajność: do 60 kg/h
- Łatwa regulacja grubości krojenia w zakresie 0-8 mm
- Ostrona ostrza ze stali AISI 304 zapewnia bezpieczeństwo w trakcie krojenia
- Uchwyt i obudowa silnika z antypoślizgowego tworzywa
- Zintegrowany z obudową włącznik 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	831,00



267240

485⁰⁰18/0
stainless steel**NÓŻ ELEKTRYCZNY DO KEBABA KITCHEN LINE**

- Do krojenia dowolnego rodzaju pieczonego mięsa na kebab, shoarmę, gyros itp.
- 2 ostrza ze stali nierdzewnej o średnicy \varnothing 100 mm: gładkie i ząbkowane
- Prędkość: 2600 obr./min, wydajność: do 60 kg/h
- Łatwa regulacja grubości krojenia w zakresie 0-8 mm
- Ostrona ostrza ze stali AISI 304 zapewnia bezpieczeństwo w trakcie krojenia
- Uchwyt i obudowa silnika z antypoślizgowego tworzywa
- Zintegrowany z obudową włącznik 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	485,00

KEBAB

- Pracuje na gaz ziemny z możliwością zmiany na gaz butlowy
- Wyposażony w zawór bezpieczeństwa
- Regulacja odległości różna 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



2199⁰⁰

2449⁰⁰

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

Wymowana taca na wytopiony tłuszcz



226001

KEBAB GAZOWY PROFI LINE

- 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 różna: 725 mm, wsad mięsa: do 40 kg, maks. wymiary beli mięsa: $\varnothing 400 \times (H) 510$ mm
- Wymiary wraz z tacą na tłuszcz i mięso: $550 \times 700 \times (H) 960$ mm
- Waga: 25 kg

kod	kW[HS]	mm	PLN
143087	9,75	470x550x(H)960	2199,00

KEBAB GAZOWY PROFI LINE

- 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 różna: 900 mm
- Wsad mięsa: 40-60 kg, maks. wymiary beli mięsa: $\varnothing 300 \times (H) 650$ mm
- Wymowana taca na wytopiony tłuszcz
- Waga: 30 kg

kod	kW[HS]	mm	PLN
226001	12	470x550x(H)1150	2449,00



3549⁰⁰

U góry silnik
z możliwością
zmiany kierunku
obrotów

od 67⁰⁰

S.S.
stainless steel



Sztko
ceramiczne

4 pola
grzewcze
o mocy 7,2 kW



NÓŻ DO KEBABA

kod	lp.	grubość (mm)	długość ostrza (mm)	PLN
840856	1	2	550	71,00
840849	2	2	500	67,00
841402	3	3	550	84,00
841396	4	3	500	76,00
841389	5	3	450	73,00

KEBAB ELEKTRYCZNY PROFI LINE

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- 4 strefy grzewcze zatopione w szkle Robax, każda ok. 1,8 kW, załączane oddzielnie
- Każda strefa z przetłącznikiem 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 różna od elementów grzewczych
- 2 osłony termiczne ze stali nierdzewnej odchylane skrzydłowo: 155×(H)765 mm (prawa i lewa)
- Wymiary różna: 12×12×(H)890 mm, długość użytkowa: 650 mm
- Średnica talerza: ø180 mm
- Wsad mięsa: 40-60 kg, maks. wymiary beli mięsa: ø300×(H)650 mm
- Wyjmowana taca na wytopiony tłuszcz
- Waga: 30 kg

kod	V	W	mm	PLN
226018	400	7200	550x700x(H)1120	3549,00



514⁰⁰

224847



Zobacz film

**MASZYŃKA DO MAKARONU ELEKTRYCZNA**

- Idealna do przygotowywania świeżego makaronu (maks. szerokość ciasta 170 mm)
- Wyłącznik bezpieczeństwa w pokrywie
- Pokrętko 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	514,00

92⁰⁰**MASZYŃKA DO MAKARONU**

- Idealna do przygotowywania świeżego makaronu (maks. szerokość ciasta 140 mm)
- Pokrętko 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	92,00



224830





189⁰⁰



226407



Zobacz film

MASZYŃKA DO MAKARONU KITCHEN LINE

- Idealna do przygotowywania świeżego makaronu, szerokość ciasta 140 mm
- Korbka i uchwyt mocowania do stołu
- Pokrętko 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	189,00



529⁰⁰



226414



MASZYŃKA DO MAKARONU ELEKTRYCZNA KITCHEN LINE

- Idealna do przygotowywania świeżego makaronu, szerokość ciasta 140 mm
- Pokrętko 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	529,00

URZĄDZENIE DO TARCIA TWARDYCH SERÓW I BUŁKI TARTEJ

- Idealne do użytku w restauracjach, hotelach i pizzeriach do tarcia parmezanu i innych twardej 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	1099,00



Bęben trący wykonany ze stali nierdzewnej



Zobacz film

1099⁰⁰



226827

58⁰⁰



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 watek

kod	mm	PLN
975534	320x137x(H)18	58,00

58⁰⁰



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 watek

kod	mm	PLN
975541	335x114x(H)22	58,00



201619

MASZYNA DO PRODUKCJI MAKARONU

- Wydajność: 8 kg/h
- Bez końcówek
- Pojemność dzieży: 2 kg
- Waga: 26,5 kg

5499⁰⁰

kod	V	W	mm	PLN
201619	230	370	300x550x(H)425	5499,00

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

9999⁰⁰

kod	V	W	mm	PLN
201596	230	750	307x594x(H)525	9999,00

**KOŃCÓWKA BIGOLI**

- Grube nitki
- 22 otwory ø3 mm

kod	PLN
229347	219,00

KOŃCÓWKA PAPPARDELLE

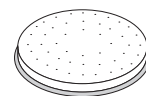
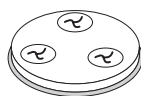
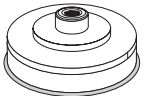
- Szerokie wstążki
- 5 otworów 16x1 mm

kod	PLN
229385	219,00

KOŃCÓWKA FETTUCCINE

- Płaskie wstążki
- 16 otworów 8x1 mm

kod	PLN
229354	219,00

**KOŃCÓWKA PASTA SFOGLIA**

- Ciasto francuskie
- Długość 155 mm, grubość 1-4 mm

kod	PLN
229392	219,00

KOŃCÓWKA FUSILLI

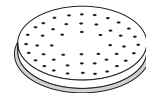
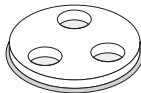
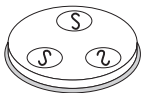
- Świderki
- 5 otworów ø9 mm

kod	PLN
229361	219,00

KOŃCÓWKA CAPELLI D'ANGELO (ANIELSKIE WŁOSY)

- Bardzo cienkie nitki
- 22 otwory ø1 mm

kod	PLN
229408	219,00

**KOŃCÓWKA CASERECCE**

- Domowy
- 5 otworów 9x5 mm

kod	PLN
229378	219,00

KOŃCÓWKA GNOCCHI

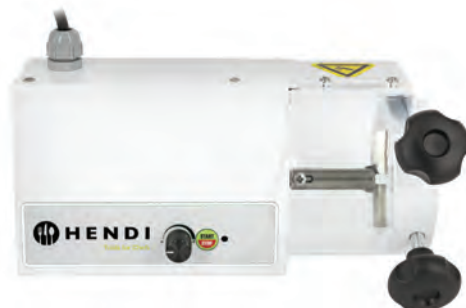
- Grube pełne rurki
- 1 otwór ø12 mm

kod	PLN
229415	219,00

KOŃCÓWKA SPAGHETTI

- 22 otwory, Ø 2 mm

kod	PLN
229484	219,00



229330

1599⁰⁰**NÓZ ELEKTRYCZNY DO ODCINANIA KAWAŁKÓW WYCISKANEGO MAKARONU**

- Prędkość regulowana w zakresie 0-80 obr./min

kod	mm	PLN
229330	240x110x(H)70	1599,00

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 zużytej wodzie
- Mechaniczne zabezpieczenie przed przypadkowym otwarciem zaworu spustowego
- Uchwyt na kosze w celu odczyszczenia zawartości
- W zestawie kosz 210x292x(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

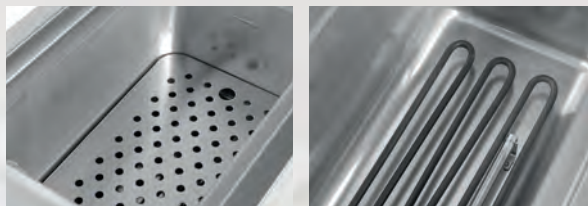
3299⁰⁰



238899

W zestawie kosz i pokrywa

kod	V	W	mm	PLN
238899	230	3500	330x600x(H)380	3299,00



KOSZ DO URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU

kod	-	mm	PLN
943465	pojedynczy - 2 szt. na komorę	100x292x(H)158	259,00



943465

259⁰⁰



SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE PROFI LINE 670 L I 1300 L

Arctic
REFRIGERATION SINCE 1952



- 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, nieprzystawne drzwi wyposażone w zamek



- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia 43°C
- Grubość izolacji: 60 mm



Zobacz film

od **3564⁰⁰**

232118
232132



NEW

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	36,00

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

ZESTAW 4 NÓŻEK

- 4 nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji w zakresie 120-180 mm
- Średnica gwintu nóżki: M14

kod	PLN
941072	149,00



232125
232149

typ	chłodnicza 1-drzwiowa	mroźnicza 1-drzwiowa	chłodnicza 2-drzwiowa	mroźnicza 2-drzwiowa
kod	232118	232132	232125	232149
pojemność	670 l	670 l	1300 l	1300 l
wymiary	730x805x(H)1940 mm	730x805x(H)1940 mm	1314x805x(H)1940 mm	1314x805x(H)1940 mm
wymiary komory	610x635x(H)1540 mm	610x635x(H)1540 mm	1194x635x(H)1540 mm	1194x635x(H)1540 mm
zakres temperatur	0/8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
czynnik chłodniczy	R600a (110 g)	R290 (120 g)	R600a (140 g)	R290 (150 g)
klasa energetyczna	B	C	B	C
półki	4 x GN 2/1 (650x530 mm)*	4 x GN 2/1 (650x530 mm)*	4+4 x GN 2/1 (650x530 mm)*	4+4 x GN 2/1 (650x530 mm)*
średnie dobowe zużycie energii elektr.	1,26 kW	4,99 kW	2,01 kW	8,19 kW
moc/napięcie	220 W/230 V	600 W/230 V	350 W/230 V	980 W/230 V
waga	107 kg	115 kg	171 kg	177 kg
PLN	3564,00	4300,00	5266,00	6324,00

* 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
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia 38°C
- Samozamykające się, nieprzystawne drzwi wyposażone w zamek
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi 4 kółka, w tym 2 z hamulcami

233108
233115



233122
233139



od **3449⁰⁰**

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

ZESTAW 4 NÓŻEK

- 4 nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji w zakresie 120-180 mm
- Średnica gwintu nóżki: M14

kod	PLN
941072	149,00

typ	chłodnica 1-drzwiowa	mroźnica 1-drzwiowa	chłodnica 2-drzwiowa	mroźnica 2-drzwiowa
kod	233108	233115	233122	233139
pojemność	410 l	440 l	900 l	900 l
wymiary	600x745x(H)1820 mm	600x745x(H)1820 mm	1200x745x(H)1820 mm	1200x745x(H)1820 mm
wymiary komory	500x540x(H)1380 mm	500x540x(H)1380 mm	1100x540x(H)1380 mm	1100x540x(H)1380 mm
zakres temperatur	0/8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
kompresor	EMT65HLT o mocy 1/4 KM	NE2124Z o mocy 1/2 KM	EG AS100HLR o mocy 1/3 KM	NEK2150GK o mocy 3/4 KM
czynnik chłodniczy	R600a [80 g]	R290 [90 g]	R600a [130 g]	R290 [150 g]
klasa energetyczna	C	D	C	D
klasa klimatyczna	5	4	5	4
półki	4 x 485x525 mm*	4 x 485x525 mm*	4+4 x 525x530 mm*	4+4 x 525x530 mm*
średnie dobowe zużycie energii elektr.	1,43 kW	5,78 kW	2,18 kW	9,17 kW
moc/napięcie	290 W/230 V	600 W/230 V	450 W/230 V	750 W/230 V
waga	82 kg	82 kg	132 kg	132 kg
PLN	3449,00	4197,00	4806,00	5508,00

* 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

Arktic
REFRIGERATION SINCE 1952



- 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

- Automagiczne odparowanie skroplin
- Klasa klimatyczna: 4
- Samozamykające się, nieprzesłane drzwi wyposażone w zamek
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami

od **6382⁰⁰**



233146

233153

typ	chłodniczo-mroźnicza 2-drzwiowa	chłodniczo-mroźnicza 3-drzwiowa
kod	233146	233153
pojemność	420+420 l	890+420 l
wymiary	1200x745x(H)1820 mm	1800x745x(H)1820 mm
wymiary komory	chłodnicza - 550x540x(H)1380 mm mroźnicza - 550x540x(H)1380 mm	chłodnicza - 1100x540x(H)1380 mm mroźnicza - 600x540x(H)1380 mm
zakres temperatur	0/8°C, -17/-22°C	0/8°C, -17/-22°C
kompresor	chłodniczy - EMT65HLR o mocy 1/4 KM mroźniczy - NE2134Z o mocy 1/2 KM	2x NE2134Z o mocy 1/2 KM każdy
czynnik chłodniczy	chłodniczy - R600a (80 g) mroźniczy - R290 (90 g)	chłodniczy - R600a (130 g) mroźniczy - R290 (90 g)
klasa energetyczna	D	D
półki	4+4 x 510x525 mm*	chłodnia - 8x 525x530 mm mroźnia - 4x 510x525 mm
średnie dobowe zużycie energii elektr.	8,22 kW	9,32 kW
moc/napięcie	870 W/230 V	1150 W/230 V
waga	158 kg	207 kg
PLN	6382,00	7865,00

* Maksymalna nośność półki ok. 40 kg (przy równomiernym obciążeniu)

Dynamiczne wymuszone chłodzenie

Samozamykające się drzwi z zamkiem

149⁰⁰

ZESTAW 4 NÓŻEK

- 4 nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji w zakresie 120-180 mm
- Średnica gwintu nóżki: M14

kod	PLN
941072	149,00



370

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%



STOŁY CHŁODNICZE I MROŹNICZE PROFI LINE - LINIA 700

Arctic 

S.S.
stainless steel


cooling

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 201 (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie wymuszone, filtr przeciwpylekowy
- Grubość izolacji: 60 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Automatem odparowanie skroplin

- Klasa klimatyczna: 5 (232040, 232057) lub 4 (232064, 232699)
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia 43°C
- Samozamykające się drzwi
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nieodkręcane nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji
- Rant 40 mm (nie dotyczy 233764)



Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

od **3794⁰⁰**



232040
232064



233764

1006⁰⁰



232057
232699



232071

SZUFLADA Z PROWADNICAMI DO STOŁÓW CHŁODNICZYCH I MROŹNICZYCH PROFI LINE Z AGREGATEM BOCZNYM - ZESTAW 2 SZT.

kod	mm	PLN
232071	300x545x(H)145	1006,00

typ	chłodniczy 2-drzwiowy	chłodniczy z 4 szufladami	mroźniczy 2-drzwiowy	chłodniczy 3-drzwiowy	mroźniczy 3-drzwiowy
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	822x570x(H)580 mm	1257x570x(H)580 mm	1257x570x(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	3794,00	5818,00	4542,00	4369,00	4944,00

* Maksymalna nośność półki ok. 40 kg (przy równomiernym obciążeniu)

SZAFY CHŁODNICZE I MROŻNICZE 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, nieprzystawne drzwi wyposażone w zamek
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia 43°C



od **3449⁰⁰**



Zobacz film

232729
232514



NEW

PÓŁKA DO SZAF CHŁODNICZYCH I MROŻNICZYCH 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	36,00

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

ZESTAW 4 NÓŻEK

- 4 nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji w zakresie 120-180 mm
- Średnica gwintu nóżki: M14

kod	PLN
941072	149,00



232736
232521

CHŁODNICTWO

typ	chłodnicza 1-drzwiowa	mroźnicza 1-drzwiowa	chłodnicza 2-drzwiowa	mroźnicza 2-drzwiowa
kod	232729	232514	232736	232521
pojemność	580 l	580 l	1300 l	1300 l
wymiary	685x800x(H)1987 mm	685x805(H)x1987 mm	1382x800x(H)1987 mm	1382x805(H)x1987 mm
wymiary komory	565x640x(H)1525 mm	565x640x(H)1525 mm	1262x640x(H)1525 mm	1262x640x(H)1525 mm
zakres temperatur	-5/5°C	-18/-12°C	-5/5°C	-18/-12°C
czynnik chłodniczy	R600a (120 g)	R290 (120 g)	R290 (110 g)	R290 (150 g)
klasa energetyczna	D	D	D	D
półki	4 x GN 2/1	4 x GN 2/1	4+4 x GN 2/1	4+4 x GN 2/1
średnie dobowe zużycie energii elektr.	2,5 kW	6,79 kW	3,77 kW	10,6 kW
moc/napięcie	350 W/230 V	500 W/230 V	320 W/230 V	900 W/230 V
waga	110 kg	120 kg	180 kg	190 kg
PLN	3449,00	3794,00	4599,00	5749,00

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

- Automagiczne odparowanie skroplin
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia 38°C
- Samozamykające się drzwi
- Wygodny uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nieodkręcane nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji
- Rant: 40 mm

od **3752⁰⁰**



233344
233351

Komora i obudowa
ze stali nierdzewnej



233382
233399

typ	chłodniczy 2-drzwiowy	mroźniczy 2-drzwiowy	chłodniczy 3-drzwiowy	mroźniczy 3-drzwiowy
kod	233344	233351	233382	233399
pojemność	166 l	166 l	291 l	291 l
wymiary	1200x600x(H)850 mm	1200x600x(H)850 mm	1800x600x(H)850 mm	1800x600x(H)850 mm
wymiary komory	800x480x(H)580 mm	800x480x(H)580 mm	1400x480x(H)580 mm	1400x480x(H)580 mm
zakres temperatur	0/8°C	-22/-17°C	0/8°C	-22/-17°C
kompresor	EMT65HLR o mocy 1/4 KM	NE2134Z-263CA o mocy 1/2 KM	FF110HAK 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	3752,00	3847,00	3909,00	4599,00

* Maksymalna nośność półki ok. 15 kg (przy równomiernym obciążeniu)

Elektroniczny kontroler temperatury



Dynamiczne wymuszone chłodzenie



Półki stalowe, plastyfikowane, w formie rusztu



STOŁY CHŁODNICZE Z BŁATEM ROBOCZYM ZE STALI NIERDZEWNEJ

Arctic
REFRIGERATION SINCE 1952



- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 201
- Błat wykonany ze stali nierdzewnej AISI 201, wypełniony płytą 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 **1847⁰⁰**



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	4069,00	1847,00	3079,00

Elektroniczny kontroler temperatury



Półki stalowe, plastikowane, w formie ruszta



Ergonomiczne uchwyty zintegrowane z drzwiami



SZAFKA CHŁODNICZA KITCHEN LINE 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 drzwi wyposażone w zamek
- 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	685x805x(H)1987	4599,00

233160



Arktic
SŁODZIKOWA LINIA KITCHEN LINE

4599⁰⁰

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



Zobacz film



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

od **3794⁰⁰**

- 4 nieodkręcane nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia 43°C
- Rant 40 mm



233429



233436

typ	chłodniczy 2-drzwiowy przeszklony
kod	233429
pojemność	280 l
wymiary	1360x700x(H)815 mm
wymiary komory	822x570x(H)580 mm
zakres temperatur	0/8°C
kompresor	EMT65HLR o mocy 1/4 KM
czynnik chłodniczy	R600a (120 g)
klasa klimatyczna	5
półki	2+2 x 330x545 mm*
średnie dobowe zużycie energii elektr.	2,62 kW
moc/napięcie	250 W/230 V
waga	100 kg
PLN	3794,00

chłodniczy 3-drzwiowy przeszklony

233436
420 l
1795x700x(H)815 mm
1257x570x(H)580 mm
0/8°C
FFI10HAK o mocy 1/3 KM
R290 (130 g)
5
2+2+2 x 330x545 mm*
3,15 kW
400 W/230 V
125 kg
4599,00

* Maksymalna nośność półki ok. 40 kg (przy równomiernym obciążeniu)

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

375

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 wspomaganie wentylatorem

- Klasa klimatyczna: 4
- Otwór w blacie na pojemniki GN 1/6
- Blat roboczy wykonany z granitu
- Ergonomiczny uchwyt do otwierania drzwi

Arctic
REFRIGERATION SINCE 1952



od **2309⁰⁰**



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	2309,00	4091,00

* Dostarczany bez pojemników GN

Elektroniczny kontroler temperatury



Półki stalowe, plastikowane, w formie rusztu



Granitowy blat



STOŁY CHŁODNICZE Z NADSTAWĄ I BŁATEM GRANITOWYM

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 201
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Automatykne odparowanie skroplin
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nóżki z tworzywa

6094⁰⁰

Arctic
REFRIGERATION SINCE 1952

S.S.
stainless steel

cooling



Nadstawy chłodnicze na stronie 380

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY 2-DRZWIOWY Z 7 SZUFLADAMI I BŁATEM GRANITOWYM

- Pojemność komory: 250 l
- Komora na pojemniki 600x400 mm, po 7 par przewodnic 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 efektywności energetycznej: A
- Klasa klimatyczna: 5
- Czynniki chłodnicze: 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



232996



232842

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

kod	zakres	V	W	mm	PLN
232842	-2/8°C	230	250	2010x800x(H)875	6094,00



5749⁰⁰

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY 3-DRZWIOWY Z NADSTAWĄ I BŁATEM 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
- Czynniki chłodnicze: R600a (70 g + 40 g)
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 1,6 kW (stół), 1,55 kW (nadstawa)
- Waga: 193+41 kg



232033

AMER★BOX

kod	zakres	V	W	mm	PLN
232033	-2/8°C	230	400	1365x700x(H)1012	5749,00

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW NA CIASTO DO PIZZY

kod	mm	PLN
880968	600x400	24,00

POJEMNIK NA CIASTO DO PIZZY

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
880906	14	565x365x(H)70	600x400x(H)75	36,00
880913	18	565x365x(H)90	600x400x(H)95	37,00
880920	24	565x365x(H)120	600x400x(H)130	42,00



880968

PE
polyethylene

880906

STOŁY CHŁODNICZE SAŁATKOWE Z POKRYWĄ UCHYLNĄ

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 201
- Chłodzenie statyczne wspomaganie wewnętrznym wentylatorem
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Automagiczne odparowanie skroplin
- Klasa klimatyczna: 4
- Część blatu wykonana z polietylenu przeznaczona do krojenia
- Ergonomiczny uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nóżki z tworzywa

Arctic REFRIGERATION SINCE 1952



236161

od **2166⁰⁰**



Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



236178



236246

typ	chłodniczy 2-drzwiowy z pokrywą uchylną	chłodniczy 2-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	2166,00	3079,00	2199,00

* Dostarczany bez pojemników GN



STOŁY CHŁODNICZE SAŁATKOWE Z NADSTAWĄ

Arctic
REFRIGERATION SINCE 1952



- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej 201
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Automagiczne odparowanie skroplin

- Klasa klimatyczna: 4
- Wewnątrz szklanej nadstawy znajduje się dodatkowa półka
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nóżki z tworzywa

od **2199⁰⁰**



236185

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



236192



236222

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



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
górný 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	2859,00	4036,00	2199,00	3189,00

* 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
- Automagiczne rozmrażanie
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia 32°C i wilgotności względnej do 60%
- 4 nóżki z tworzywa

Arctic
REFRIGERATION SINCE 1957



od **1494⁰⁰**

od **1379⁰⁰**



232903 **5x GN 1/4**



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

- 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	1379,00
232910	7x GN 1/4	230	180	1505x335x(H)430	1609,00
232927	8x GN 1/4	230	180	1805x335x(H)430	1782,00

NADSTAWA CHŁODNICZA GN 1/3

- 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	1494,00
232972	6x GN 1/3	230	180	1405x395x(H)430	1552,00
232989	7x GN 1/3	230	180	1605x395x(H)430	1724,00
232996	9x GN 1/3	230	180	2006x395x(H)430	1954,00

NADSTAWA CHŁODNICZA GN 1/3

- 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	1437,00
233955	6x GN1/3	230	180	1405x395x(H)290	1609,00
233979	7x GN1/3	230	180	1605x395x(H)290	1954,00
233986	8x GN1/3	230	180	1805x395x(H)290	2069,00
233993	9x GN1/3	230	180	2005x395x(H)290	2184,00



od **1437⁰⁰**

233948



Zobacz film

2591⁰⁰



233757

WITRYNA CHŁODNICZA 5X GN1/3

- 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	2591,00



3148⁰⁰

WITRYNA MROŹNICZA NASTAWNA 77 L

- Ochrona lodów przed rozmrażaniem dzięki trójwarstwowej, przeszklonej pokrywie
- Pojemność: 4 kuwety do lodów 360x165x(H) maks. 120 mm
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Chłodzenie statyczne, bezpośrednie, z automatycznym rozmrażaniem
- Nóżki z regulowaną wysokością
- Czynnik chłodzący: R600a
- Klasa klimatyczna: 4
- Dostarczana bez kuwet na lody



Zobacz film

Pasują kuwety:
807019, 802038,
802045,
patrz strona 119



233689

kod	zakres	V	W	mm	PLN
233689	-24/-20°C	230	162	805x666x(H)305	3148,00



WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA, 67 L

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Przeszklona, wypukła, łatwo unoszona pokrywa
- Pojemność: 8xGN 1/6 lub 4xGN 1/4, (H) maks. 100 mm
- Chłodzenie statyczne, bezpośrednie, z automatycznym rozmrażaniem
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Nóżki z regulowaną wysokością: 15-25 mm
- Klasa klimatyczna: 4
- Czynnik chłodniczy: R600a
- Dostarczana bez pojemników GN



Zobacz film

2416⁰⁰



233672

kod	zakres	V	W	mm	PLN
233672	0/3°C	230	105	767x612x(H)328	2416,00

2184⁰⁰



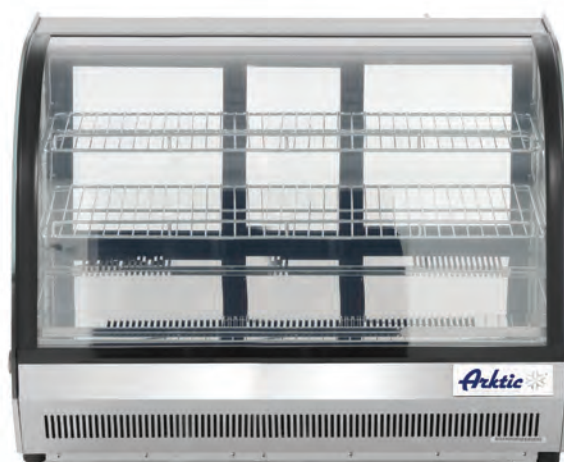
Zobacz film



233207

2434⁰⁰

Arctic
REFRIGERATION SINCE 1952



233214



WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA, 110 L

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Podwójna, bezpieczna szyba frontowa
- Pojedyncza, bezpieczna szyba po bokach
- Wymiary komory: 640x410x(H)400 mm
- W zestawie: półki 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
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia 25°C
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 3,8 kW
- Waga: 63 kg

kod	litry	V	W	mm	PLN
233207	110	230	220	700x557x(H)670	2184,00

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA, 130 L

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Podwójna, bezpieczna szyba frontowa
- Pojedyncza, bezpieczna szyba po bokach
- Wymiary komory: 830x410x(H)400 mm
- W zestawie półki 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)
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia 25°C
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 4,5 kW
- Waga: 70 kg

kod	litry	V	W	mm	PLN
233214	130	230	260	900x557x(H)670	2434,00

Tylne drzwi suwane



Dynamiczny obieg powietrza



Elektroniczny kontroler temperatury



WITRYNY CHŁODNICZE



Zobacz film

Arctic
REFRIGERATION SINCE 1952



233702



233719



od **2331⁰⁰**



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 636×335 mm, dolna półka 636×367 mm
- 233719: górna półka 813×335 mm, dolna półka 813×367 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

kod	litry	V	W	mm	PLN
233702	120	230	160	686x568x(H)686	2331,00
233719	160	230	160	850x568x(H)686	2755,00

Wylot powietrza



Cyfrowy wyświetlacz



Zobacz film

8029⁰⁰



REGAŁ CHŁODNICZY PRZYŚCIENNY, 320 L

- Obudowa ze stali nierdzewnej i hartowanego, bezpiecznego szkła
- 3 półki
- Drzwi przesuwne, łatwe do zdejmowania
- 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
- Cyfrowy termostat i wyświetlacz
- Czynnik chłodniczy: R290
- Maks. temperatura otoczenia: 28°C



kod	zakres	V	W	mm	PLN
233252	2/8°C	230	1300	920x847x(H)1465	8029,00

233252



WITRYNY CHŁODNICZE



- Obudowa wykonana z malowanej stali nierdzewnej z podwójnymi szybami
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem, kompresor umieszczony pod komorą
- Kanał powietrzny na zewnątrz szkła w celu usunięcia i zapobiegania kondensacji pary wodnej
- Możliwość ustawienia półek co 15 mm co daje min. 27 możliwych poziomów



Zobacz film

- Oświetlenie wewnętrzne w suficie
- Wytrzymałe, przestawne stalowe półki, powlekane PVC
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Zakres temperatury: 2/6°C
- Klasa klimatyczna: 4
- Czynnik chłodniczy: R600a



233610



233627



233634

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA, 58 L

- 2-półkowa
- Nóżki z regulacją wysokości

kod		V	W	mm	PLN
233627	■ czarny	230	170	452x406x(H)816	1374,00
233610	□ biały	230	170	452x406x(H)816	1319,00

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA, 68 L

- 3-półkowa
- Nóżki z regulacją wysokości

kod		V	W	mm	PLN
233238	■ czarny	230	170	452x406x(H)891	1484,00
233634	□ biały	230	170	452x406x(H)891	1374,00



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





od 1319⁰⁰



233641



233658



233665

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA, 78 L

- 3-półkowa
- Nóżki z regulacją wysokości

kod	-	V	W	mm	PLN
233658	■ czarny	230	170	452x406x(H)966	1429,00
233641	□ biały	230	170	452x406x(H)966	1429,00

WITRYNA CHŁODNICZA, 98 L

- 4-półkowa
- Nóżki z regulacją wysokości

kod	-	V	W	mm	PLN
233269	■ czarny	230	210	452x406x(H)1116	1704,00
233665	□ biały	230	210	452x406x(H)1116	1539,00

WITRYNA CHŁODNICZA, 270 L

- 5-półkowa
- 5 przestawnych stalowych półek powlekanych PVC na biało o wymiarach 427x386,6x(H)8 mm
- Podwójnie przeszklona, z łatwo otwieranymi giętymi drzwiami skrzydłowymi
- Kanat powietrzny na zewnątrz szkła w celu usunięcia i zapobiegania kondensacji pary wodnej
- Zakres temperatury: od 2°C do 8°C
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami

kod	-	V	W	mm	PLN
233290	■ czarny	230	290	556x526x(H)1913	3751,00
233696	□ biały	230	290	556x526x(H)1913	3603,00



4 koła, w tym 2 z hamulcami (modele 233696 i 233290)



Podwójnie przeszklone łatwo otwierane gięte drzwi skrzydłowe



233696

2749⁰⁰

233825



Zobacz film


Arctic
REFRIGERATION SINCE 1952
7149⁰⁰

233832

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

kod	litry	V	W	mm	PLN
233825	100	230	210	ø480x(H)1030	2749,00

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

kod	litry	V	W	mm	PLN
233832	360	230	460	ø680x(H)1750	7149,00



233276

od 7209⁰⁰

Zobacz film

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

kod	litry	V	W	mm	PLN
233276	400	230	495	650x650x(H)1908	7209,00
233283	550	230	500	850x650x(H)1908	8964,00



od **6379⁰⁰**

Arktic REFRIGERATION SINCE 1952

S.S.
stainless steel



Zobacz film



233306

od **6967⁰⁰**

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

kod	litry	V	W	mm	PLN
233306	300	230	480	650x805x(H)1445	6379,00
233443	500	230	490	900x805x(H)1445	6779,00
233320	650	230	490	1200x805x(H)1445	7979,00

WITRYNA CHŁODNICZA 2-PÓŁKOWA

- 2 przestawne szklane półki
- Czynnik chłodniczy: R290

kod	litry	V	W	mm	PLN
233337	300	230	480	915x675x(H)1210	6967,00
233450	410	230	490	1215x675x(H)1210	7955,00
233375	510	230	490	1515x675x(H)1210	9309,00
233467	610	230	500	1815x675x(H)1210	11439,00



Oświetlenie LED



Elektroniczny kontroler temperatury



4 kółka obrotowe



233276

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

387

ŁODÓWKI BAROWE



- Stalowa obudowa malowana proszkowo, wnętrze komory z toczonego 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

od **1611⁰⁰**



233900

ŁODÓWKA NA NAPOJE 1-DRZWIOWA, 93 L

- 1-drzwiowa, 2 chromowane półki

kod	zakres	V	W	mm	PLN
233900	2/10°C	230	130	500x500x(H)900	1622,00



226568

ŁODÓWKA NA NAPOJE 1-DRZWIOWA, 126 L

- 1-drzwiowa, 3 chromowane półki

kod	zakres	V	W	mm	PLN
226568	2/10°C	230	135	600x500x(H)900	1611,00



235829

ŁODÓWKA NA NAPOJE 2-DRZWIOWA, 180 L

- Podwójne drzwi, 4 chromowane półki

kod	zakres	V	W	mm	PLN
235829	2/10°C	230	215	900x500x(H)900	2499,00



233924

ŁODÓWKA NA NAPOJE 1-DRZWIOWA, 293 L

- 1-drzwiowa, 5 chromowanych półek

kod	zakres	V	W	mm	PLN
233924	2/10°C	230	240	600x515x(H)1820	3249,00



233931

ŁODÓWKA NA NAPOJE 2-DRZWIOWA, 448 L

- 2-drzwiowa, 10 chromowanych półek

kod	zakres	V	W	mm	PLN
233931	2/10°C	230	300	900x515x(H)1820	4409,00



233917

ŁODÓWKA NA NAPOJE 2-DRZWIOWA, 197 L

- Podwójne drzwi przesuwne, 4 chromowane półki

kod	zakres	V	W	mm	PLN
233917	2/10°C	230	220	900x500x(H)900	2355,00



235836

ŁODÓWKA NA NAPOJE 3-DRZWIOWA, 303 L

- Potrójne drzwi przesuwne, 6 chromowanych półek

kod	zakres	V	W	mm	PLN
235836	2/10°C	230	215	1335x500x(H)900	3374,00

ŁODÓWKA DO WINA DWUSTREFOWA

- Dwie strefy chłodzenia z możliwością ustawienia różnych temperatur w każdej z nich
- Czarna obudowa, szklane drzwi z eleganckim uchwytem ze stali nierdzewnej
- Drzwi wyposażone w zamek
- Chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem, automatyczne odszranianie, agregat umieszczony w tylnej części lodówki

- Drewniane półki
- Oświetlenie LED na górze komory
- Cyfrowy wyświetlacz i elektroniczny termostat.
- Temperatura wyświetlana w stopniach Celsjusza z możliwością przełączenia na Fahrenheita
- 4 regulowane antypoślizgowe nóżki
- Klasa klimatyczna: N
- Czynnik chłodniczy: R600a

Arktic REFRIGERATION SINCE 1952

PP
polypropylene

S.S.
stainless steel

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



233221

ŁODÓWKA DO WINA 2-STREFOWA, 44 BUTELKI

- Przestrzeń na maks. 44 butelki wina - 155 l
- 5 drewnianych półek

kod	zakres	V	W	mm	PLN
233221	5/20°C	220-240	45	596x654x(H)855	2759,00



233245

ŁODÓWKA DO WINA 2-STREFOWA, 149 BUTELEK

- Przestrzeń na maks. 149 butelek wina - 420 l
- 14 drewnianych półek

kod	zakres	V	W	mm	PLN
233245	5/20°C	220-240	120	595x720x(H)1820	4698,00

od **2759⁰⁰**

SZAFY CHŁODNICZE I MROŻNICZE BUDGET LINE Z OBUDOWĄ ZE STALI MALOWANEJ



- Obudowa zewnętrzna ze stali malowanej proszkowo w kolorze białym
- Chłodzenie statyczne (tylko w modelach 232613 i 232651 wspomagane wentylatorem)
- Tylne zewnętrzne ściana oraz dół z ocynkowanej blachy
- Wnętrze z tworzywa ABS
- Praca bezproblemowa do temp. otoczenia 30°C i wilgotności względnej powietrza 55%
- Czynnik chłodzący: R600a
- Możliwość zmiany otwierania drzwi
- Zamek w drzwiach

od **1389⁰⁰**



236000
236062



236024
236086



236048

SZAFKA CHŁODNICZA BUDGET LINE W OBUDOWIE ZE STALI MALOWANEJ NA BIAŁO

- Zakres temperatury: 0/8°C

kod	poj. lł	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	1389,00
236024	400	600x701x(H)1876	460x466x(H)1643	3x 486x410, 1x 450x210	C	R600a	70	230	157	69,50	2200,00
236048	600	775x769x(H)1900	635x572x(H)1643	3x 660x525, 1x 615x190	C	R600a	70	230	193	87,50	2857,00

SZAFKA MROŻNICZA BUDGET LINE Z OBUDOWĄ ZE STALI MALOWANEJ, 200 L

- Zakres temperatury: -23/-18°C

kod	poj. lł	mm	mm wew.	półki (mm)	czynnik chłodniczy	izolacja (mm)	V	W	kg	PLN
236062	200	598x623x(H)838	493x477x(H)647	state półki, 2x 458x445	R600a	50	230	111	37,50	1467,00
236086	400	600x646x(H)1875	480x448x(H)1611	state półki, 6x 425x412	R290	60	230	322	71,50	2626,00
236109	600	775x710x(H)1900	645x528x(H)1643	state półki, 6x 588x496	R290	65	230	436	91,50	3321,00





od **1622⁰⁰**



236017
236079



236031
236093



236055

SZAFKA CHŁODNICZA BUDGET LINE W OBUDOWIE ZE STALI NIERDZEWNEJ, 200 L

- 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	1622,00
236031	400	600x701x(H)1875	460x466x(H)1643	3x 486x410 + 1x 450x210	C	R600a	70	230	157	75,50	2510,00
236055	600	775x769x(H)1900	635x572x(H)1643	3x 660x525 + 1x 615x190	C	R600a	70	230	193	89,00	3087,00

SZAFKA MROŹNICZA BUDGET LINE W OBUDOWIE ZE STALI NIERDZEWNEJ, 200 L

- Zakres temperatury: -23/-18°C

kod	poj. (l)	mm	mm wew.	półki (mm)	czynnik chłodniczy	izolacja (mm)	V	W	kg	PLN
236079	200	598x623x(H)838	493x477x(H)647	stałe półki, 2x 458x445	R600a	50	230	111	38	1931,00
236093	400	600x646x(H)1875	480x448x(H)1611	stałe półki, 6x 452x412	R290	60	230	322	75	2857,00
236116	600	775x710x(H)1900	645x528x(H)1643	stałe półki, 6x 588x496	R290	65	230	436	95,5	3398,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

WITRYNA CHŁODNICZA Z PODŚWIETLANYM PANELEM

Arktic
ESTABLISHED SINCE 1952

PP
polypropylene

S.S.
stainless steel

- Wykonana ze stali nierdzewnej, aluminium i polipropylenu
- Drzwi z potrójną szybą, z których jedna jest hartowana
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym odszranianiem, agregat umieszczony pod komorą
- Oświetlenie LED w komorze i panelu górnym na grafikę
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami
- Cyfrowy regulator temperatury i wyświetlacz
- Klasa klimatyczna: N-ST

od **2639⁰⁰**



233788



233795



CHŁODNICTWO

WITRYNA CHŁODNICZA Z PODŚWIETLANYM PANELEM 1-DRZWIOWA, 313 L

- 4 przestawne półki powlekane PVC
- Wymiary półki: 498x442x(H)26 mm
- Drzwi wyposażone w zamek
- Czynnik chłodniczy: R600a

kod	zakres	V	W	mm	PLN
233788	2/10°C	230	240	620x669x(H)1965	2639,00

WITRYNA CHŁODNICZA Z PODŚWIETLANYM PANELEM 2-DRZWIOWA, 618 L

- 8 przestawnych półek powlekanych PVC
- Wymiary półki: 442x498x(H)26 mm
- Podwójne drzwi wyposażone w zamek
- Czynnik chłodniczy: R290

kod	zakres	V	W	mm	PLN
233795	2/10°C	230	400	1120x595x(H)1965	4355,00

Podświetlany panel na grafikę



Oświetlenie LED w komorze



Regulowane półki

4 kółka, w tym 2 z hamulcami



ZAMRAŻARKA 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

2419⁰⁰



233412

kod	zakres	V	W	mm	PLN
233412	-18/-14°C	230	230	620x575x(H)712	2419,00

ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA ENERGOOSZCZĘDNA A+

- 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) lub 2 kosze (233894) 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: SN
- Czynnik chłodniczy: R600a

od 1059⁰⁰



235904

kod	V	W	mm	PLN
235904	230	105	574x608x(H)845	1059,00
235911	230	70	754x608x(H)845	1219,00



ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA ENERGOOSZCZĘDNA A+

- Obudowa z aluminium
- Pokrywa zamykana na klucz
- Chłodzenie statyczne z ręcznym rozmrażaniem
- Kompresor umieszczony pod komorą
- Oświetlenie LED w komorze
- Cyfrowy wyświetlacz, ręczny regulator temperatury
- 1 kosz w zestawie (model 233894: 2 kosze) pozwala 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



od 1379⁰⁰

kod	litry	V	W	mm	PLN
233870	354	230	110	1275x785x(H)840	2229,00
233887	435	230	115	1538x785x(H)840	2754,00
233856	190	230	120	953x607x(H)840	1379,00
233894	488	230	125	1655x785x(H)840	3079,00
233863	282	230	130	1116x686x(H)840	1699,00

Oświetlenie LED wewnątrz komory, na górnej pokrywie

Pokrywa z tworzywa VCM zamykana na klucz



233856

Wyposażony w 2 kółka i 2 regulowane nóżki

Elektryczny wyświetlacz

Mechaniczny panel sterowania

SZYBKOSCHŁADZARKI SZOKOWE

Arktic
REFRIGERATION SINCE 1957



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

od **6199⁰⁰**

232163



232170



232194



Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

232187

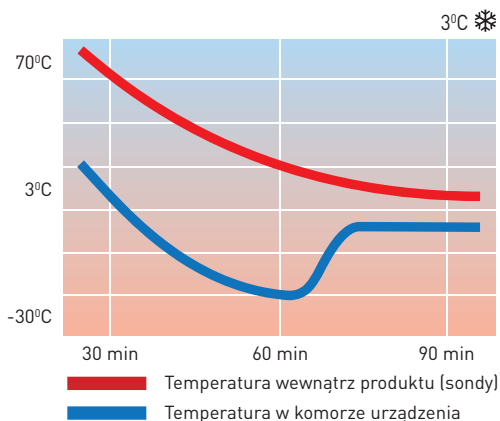


kod	pojemność	odstęp pomiędzy prowadnicami [mm]	wydajność przy schładzaniu do 3°C [kg/cykl]	wydajność przy zamrażaniu do -18°C [kg/cykl]	V	W	wymiary komory [mm]	mm	kg	PLN
232163	3x GN 1/1 lub 3x 600x400	70	14	11	230	1150	610x410x(H)280	750x740x(H)750	50	6199,00
232170	5x GN 1/1 lub 5x 600x400	70	20	15	230	1420	610x410x(H)410	750x740x(H)880	71	6999,00
232194	7x GN 1/1 lub 7x 600x400	105	25	20	230	1490	610x410x(H)760	750x740x(H)1290	90	7999,00
232187	10x GN 1/1 lub 10x 600x400	70	25	20	230	1490	610x410x(H)760	750x740x(H)1290	90	8899,00
232491	15x GN 1/1 lub 15x 600x400	70	45	35	230	1820	610x410x(H)1120	750x740x(H)1850	120	25999,00
232507	20x GN 1/1 lub 20x 600x400	65	50	40	230	2040	610x410x(H)1360	750x740x(H)2080	150	29999,00



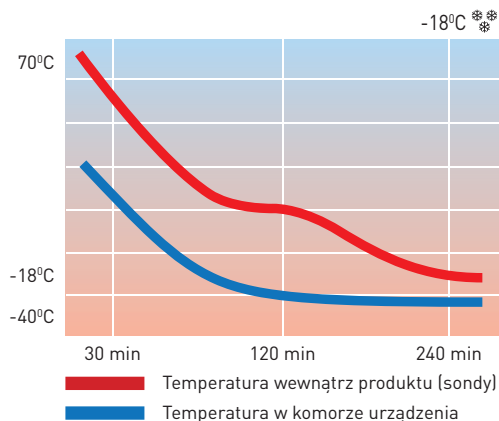
Szybkie schładzanie od 90°C do 3°C

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.

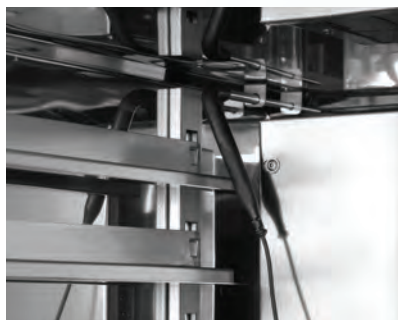


Szybkie zamrażanie od 90°C do -18°C

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.



Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



SZYBKOSCHŁADZARKA SZOKOWA STANDARDOWA I OD LODÓW Z PANELEM ELEKTRONICZNYM

NEW



- 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 **8580⁰⁰**

SIN OF COLD



SZYBKOSCHŁADZARKI SZOKOWE

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	8580,00
MXT5.15	5x GN 1/1 lub 600x400	60	15	9	230	1300	655x430x(H)340	798x700x(H)865	95	13280,00
MXT7.20	7x GN 1/1 lub 600x400	60	20	12	230	1750	655x490x(H)475	798x815x(H)1025	105	15444,00
MXT10.35	10x GN 1/1 lub 600x400	60	35	18	230	3200	655x490x(H)725	798x814x(H)1520	150	19771,00
MXT14.40	14x GN 1/1 lub 600x400	60	40	25	400	3900	655x490x(H)955	798x823x(H)1900	190	24993,00

SZYBKOSCHŁADZARKI SZOKOWE DO LODÓW

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	15205,00
MXT7.30	7x GN 1/1 lub 600x400	60	30	18	230	3200	655x490x(H)475	798x815x(H)1025	125	16339,00
MXT10.35	10x GN 1/1 lub 600x400	60	35	18	230	3200	655x490x(H)725	798x814x(H)1520	150	19771,00

SZYBKOSCHŁADZARKA WIELOFUNKCYJNA

NEW

18/10
stainless steel



- Przeznaczona do wszelkiego rodzaju punktów gastronomicznych
- Pozwala efektywnie 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 ciekowa 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 zakupu poza katalogiem

SIN OF COLD

od **19547⁰⁰**



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	19547,00
FT7.30 TOP PLUS	7x GN 1/1 lub 600x400	60	30	18	230	3200	655x490x(H)475	798x815x(H)1025	130	22307,00
FT10.40 TOP PLUS	10x GN 1/1 lub 600x400	60	40	25	400	3900	655x490x(H)725	798x823x(H)1520	170	29470,00

SCHŁADZARKA SZOKOWA 5×GN 1/1 LUB 5×600×400 MM

- 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 640×400×(H)360 mm wyposażona w 5 par prowadnic z odstępem co 65 mm mieści 5 pojemniki GN 1/1 i tac 600×400 mm
- 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)
- 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: R452A
- Bezproblemowa praca w temp. otoczenia do 40°C
- Waga netto: 76 kg

kod	V	W	mm	PLN
236123	230	590	760x725x(H)850	6599,00



6599⁰⁰

236123



SCHŁADZARKA SZOKOWA 3x GN 2/3

- Przeznaczona szczególnie dla firm cateringowych, domów weselnych, restauracji
- Pozwala efektywnie 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 przewodnic 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	4999,00

4999⁰⁰

NEW





Arktic REFRIGERATION SINCE 1952



SZAFY DO SEZONOWANIA MIĘSA

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej oraz szklane drzwi w ramie ze stali nierdzewnej AISI 304
- Łatwo zdejmowana szyna hakowa
- Oświetlenie LED z ciepłą barwą światła
- Kontrola wilgotności od 60 do 85%
- Bakteriobójcza lampa UVC
- Wewnętrzna temperatura pracy od 1 °C do 25 °C
- Czynnik chłodniczy: R600a
- Klasa klimatyczna 4
- Izolacja: 45 mm
- Agregat chłodzony powietrzem
- Zawias drzwi po prawej stronie i możliwością zmiany kierunku ich otwierania
- Zamek w drzwiach, 2 komplety kluczy
- Sterowanie za pomocą panelu dotykowego
- Wyposażenie standardowe:
 - 1 półka o wymiarze 505x410 mm (model 201565), 3 półki o wymiarze 520x480 mm (modele 201572, 201581) i maksymalnej nośności 25 kg
 - 1 szyna hakowa o maksymalnej nośności 50 kg z 3 hakami o maksymalnej nośności 15 kg każdy
 - 1 tacka na blok solny

od **6499⁰⁰**



201565



201572



201589

kod	poj. [l]	maks. wsad mięsa [kg]	V	W	mm	waga [kg]	PLN
201565	127	75	230	140	595x570x(H)820	44	6499,00
201572	270	125	230	170	595x710x(H)1270	68	8999,00
201589	388	175	230	170	645x780x(H)1870	83	9999,00



7699⁰⁰

MINIKOMORA CHŁODNICZA I MROŻNICZA

- Komora chłodnicza i mroźnicza do samodzielnego złożenia
- Zredukowane wymiary zewnętrzne oraz dostawa w elementach pozwalają na łatwe wstawienie i montaż w każdym, nawet najmniejszym, lokalu gastronomicznym
- Możliwość dostosowania wnętrza komory do indywidualnych potrzeb
- Duże drzwi pozwalają na szybki i wygodny załadunek
- Światło wejścia drzwi: 700x(H)1680 mm
- Możliwość bezpośredniego wjazdu wózkami z blachami cukierniczymi 600x400 mm i 600x800 mm
- Wersja bez podłogi możliwa tylko w komorze chłodniczej
- Obudowa zewnętrzna i wewnętrzna z lakierowanej na biało blachy (z wyjątkiem podłogi)
- Podłoga ze stali nierdzewnej
- 3 półki ze stali nierdzewnej: 880x400 mm
- Automatycznie domykające się drzwi z uszczelką magnetyczną
- Izolacja: 60 mm, o niskim współczynniku przenikania ciepła, bez FCKW (freony)
- Elektroniczny panel sterowania i kontroli parametrów na panelu przednim, z dodatkowym głównym podświetlanym włącznikiem prądu
- Termostat elektroniczny
- Bezproblemowa praca w temp. otoczenia do 43°C i wilgotności względnej powietrza do 65%
- Czynnik chłodniczy: R452A
- Agregat Monoblok umieszczony na dachu komory



237274

kod	typ	wymiary z agregatem [mm]	pojemność [l]	zakres temperatur [°C]	V	W	kg	PLN
237281	mini komora chłodnicza	1000x1000x(H)2120	1400	od +0 do +8	230	570	190	7699,00
237274	mini komora mroźnicza	1000x1000x(H)2120	1400	od -18 do -20	230	700	190	8849,00

od 7999⁰⁰

NEW



229804



229811



- blacha stalowa
- warstwa pasywacyjna
- warstwa podkładowa
- powłoka
- warstwa polietylenowa



KOMORA CHŁODNICZA MONOBLOKOWA POLAIR MM111T, Z PODŁOGĄ

- Komora chłodnicza POLAIR składa się z płyt warstwowych (panele ścienne, sufitowe i podłogowe), zespołu drzwi i słupków narożnych oraz agregatu
- Płyta warstwowa z dwóch blach stalowych (emaliowanych lub ze stali nierdzewnej), zainstalowanych w odpornych na uderzenia profilach z PVC; wewnątrz płyty szczelnie wypełnione pianką poliuretanową
- Grubość panelu 80 mm
- Proste łączenie paneli typu „Click-clock” gwarantuje szczelność i bardzo dobrą izolację termiczną
- Drzwi skrzydłowe z funkcją automatycznego zamykania i otwierania
- Możliwość montażu drzwi po lewej lub prawej stronie
- Bezpieczne otwieranie od wewnątrz chłodni
- Oświetlenie komory dla bezpiecznego użytkowania
- Podłoga ocynkowana
- Agregat chłodniczy montowany na komorze, z systemem wyparnym, izolowany termicznie, sterowany elektronicznie
- System chłodzący z jednym wentylatorem
- System skraplania nie wymaga zewnętrznych połączeń
- Automatykne rozmrażanie elementu grzejącego
- Oświetlenie LED
- Czynnik chłodniczy: R452A
- Komora zaprojektowana do pracy w temperaturze otoczenia od 5 do 40 °C i do 80% wilgotności względnej
- W zestawie komplet komponentów do montażu chłodni i agregatu
- Waga netto: 167 kg

kod	V	W	mm	PLN
229804	230	1100	1000x1150x(H)2615	7999,00

KOMORA CHŁODNICZA MONOBLOKOWA POLAIR MM218S, Z PODŁOGĄ

- Komora chłodnicza POLAIR składa się z płyt warstwowych (panele ścienne, sufitowe i podłogowe), zespołu drzwi i słupków narożnych oraz agregatu
- Płyta warstwowa z dwóch blach stalowych (emaliowanych lub ze stali nierdzewnej), zainstalowanych w odpornych na uderzenia profilach z PVC; wewnątrz płyty szczelnie wypełnione pianką poliuretanową
- Grubość panelu 80 mm
- Proste łączenie paneli typu „Click-clock” gwarantuje szczelność i bardzo dobrą izolację termiczną
- Drzwi skrzydłowe z funkcją automatycznego zamykania i otwierania
- Możliwość montażu drzwi po lewej lub prawej stronie
- Bezpieczne otwieranie od wewnątrz chłodni
- Oświetlenie komory dla bezpiecznego użytkowania
- Podłoga ocynkowana, dopuszczalne obciążenie 1500 kgf/m²
- Agregat chłodniczy montowany na przedniej ścianie komory, izolowany termicznie, sterowany elektronicznie
- System chłodzący z dwoma wentylatorami
- Czynnik chłodniczy: R452A
- Komora zaprojektowana do pracy w temperaturze otoczenia od 5 do 40 °C i do 80% wilgotności względnej
- W zestawie komplet komponentów do montażu komory i agregatu
- Waga netto: 434 kg

kod	V	W	mm	PLN
229811	230	1800	1960x1960x(H)2200	14999,00

TACE CUKIERNICZE EKSPozyCYJNE

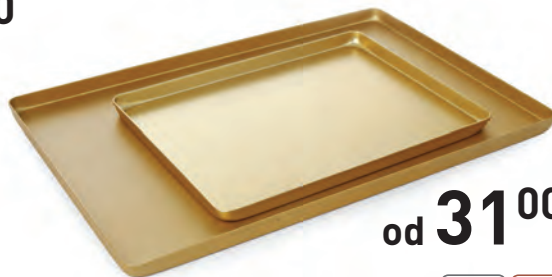
od **23⁰⁰**



TACA CUKIERNICZA EKSPozyCYJNA



kod	mm	PLN
808511	600x400x(H)20	39,00
808504	400x300x(H)20	30,00
808467	300x200x(H)20	23,00



od **31⁰⁰**

TACA CUKIERNICZA EKSPozyCYJNA



kod	mm	PLN
808573	600x400x(H)20	55,00
808566	400x300x(H)20	39,00
808559	300x200x(H)20	31,00

POJEMNIKI EKSPozyCYJNE NA MIĘSO



808542

od **39⁰⁰**

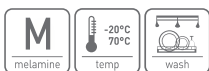


568200

od **28⁰⁰**

POJEMNIK NA MIĘSO

- Wykonany z czarnej melaminy



kod	mm	PLN
568101	290x160x(H)35	28,00
568200	350x250x(H)40	55,00
568309	420x280x(H)60	78,00

TACA CUKIERNICZA EKSPozyCYJNA CZARNA



kod	mm	PLN
808542	600x400x(H)20	70,00
808535	400x300x(H)20	47,00
808528	300x200x(H)20	39,00

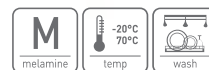


568507

od **36⁰⁰**

POJEMNIK NA MIĘSO

- Wykonany z czarnej melaminy



kod	mm	PLN
568408	290x160x(H)60	36,00
568507	300x190x(H)80	51,00

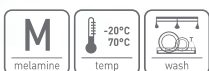


568804

71⁰⁰

POJEMNIK NA MIĘSO

- Wykonany z czarnej melaminy



kod	mm	PLN
568804	280x210x(H)60	71,00

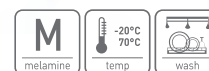


569108

od **26⁰⁰**

TACA EKSPozyCYJNA

- Wykonana z czarnej melaminy



kod	mm	PLN
569009	270x210x(H)17	30,00
569016	300x150x(H)17	26,00
569108	300x190x(H)17	29,00
569207	350x240x(H)17	43,00

TACE ZE STALI NIERDZEWNEJ

28⁰⁰



407202



TACA EKSPozyCYJNA

- Z nóżkami

kod	mm	PLN
407202	240x170	28,00



407400



49⁰⁰

TACA EKSPozyCYJNA

- Nie używać w wysokich temperaturach

kod	mm	PLN
407400	345x245	49,00

32⁰⁰



408308



TACA EKSPozyCYJNA

kod	mm	PLN
408308	310x230	32,00



508305



od 54⁰⁰

POJEMNIK NA MIĘSO

kod	mm	PLN
508107	260x200x(H)48	54,00
508206	310x240x(H)48	65,00
508305	360x275x(H)52	86,00

42⁰⁰



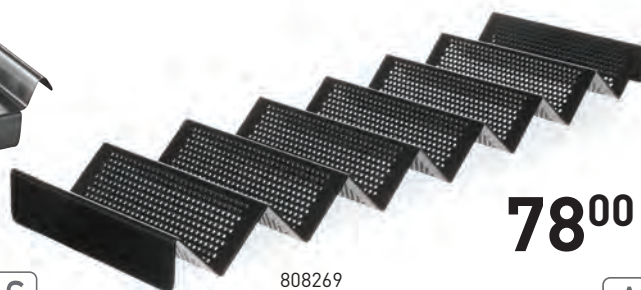
429419



EKSPozyTOR DO KANAPEK

- Na 7 kanapek

kod	mm	PLN
429419	475x105x(H)60	42,00



808269



EKSPozyTOR DO KANAPEK PERFOROWANY

- Na 7 kanapek

kod	mm	PLN
808269	580x170x(H)40	78,00

78⁰⁰

od 21⁰⁰



429457



STOJAK NA KANAPKI

kod	-	mm	PLN
429440	2 przegródki	135x115x(H)50	21,00
429457	4 przegródki	225x115x(H)50	31,00

36⁰⁰



801888

NEW

PÓŁKA DO SZAF CHŁODNICZYCH I MROZNICZYCH GN 2/1, KOLOR BIAŁY

- Półka stalowa, pokryta białym polietylenem, w formie rusztu

kod	mm	PLN
801888	530x650	36,00



15x GN 1/1

15x 600x400



od 519⁰⁰

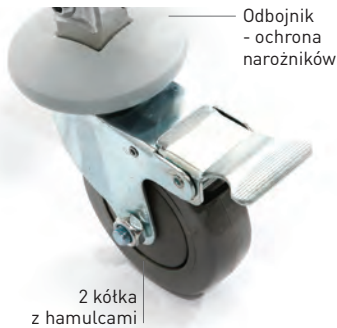
7x GN 1/1



810668

810613

810651



Odbojnik - ochrona narożników

2 kółka z hamulcami



Posiada obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników



WÓZEK PROFI LINE DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW 7xGN 1/1

- Na 7 pojemników GN 1/1
- Odległość między poziomami: 80 mm
- Błat 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

WÓZEK PROFI LINE DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW 15xGN 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

WÓZEK PROFI LINE 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
810668	380x550x(H)925	572,00

kod	mm	PLN
810613	615x450x(H)1695	519,00

kod	mm	PLN
810651	690x515x(H)1695	599,00

15x GN 1/1

15x 600x400



NEW



813270

813287

od 459⁰⁰

WÓZEK KITCHEN LINE 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)1735	459,00

WÓZEK KITCHEN LINE 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	549,00

30x GN 1/1

od 519⁰⁰

NEW



18x GN 2/1

15x GN 1/1



810576



810354



810606

WÓZEK PROFI LINE DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW PODWÓJNY 30xGN 1/1

- 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

WÓZEK PROFI LINE DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW 18xGN 2/1

- GN 2/1 (650x530 mm) 18 poziomów
- z rozstawem 77 mm
- Możliwość załadunku pojemników z obu stron wózka
- Pojemniki blokują się po obu stronach
- Wyposażony w cztery kółka, w tym dwa z hamulcami
- Do samodzielnego montażu



Wsuniecie wózków jeden w drugi ułatwia ich magazynowanie

WÓZEK PROFI LINE DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW 15xGN 1/1, KOMPAKTOWY

- Wsuniecie 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
810576	740x550x(H)1730	1009,00

kod	mm	PLN
810354	590x670x(H)1740	1009,00

kod	mm	PLN
810606	380x550x(H)1700	519,00



12x GN 1/1

629⁰⁰

810569

WÓZEK PROFI LINE DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW PODWÓJNY 12xGN 1/1

- 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

kod	mm	PLN
810569	740x550x(H)940	629,00





od **279⁰⁰**

NEW



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 skrzętne kółka z odbojnikami, 2 z hamulcami
- Kółka z tworzywa TPR o ϕ 100 mm
- Zaokrąglone krawędzie

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 skrzętne kółka z odbojnikami, 2 z hamulcami
- Kółka z tworzywa TPR o ϕ 100 mm
- Zaokrąglone krawędzie

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 skrzętne kółka z odbojnikami, 2 z hamulcami
- Zaokrąglone krawędzie
- Odległość między półkami: 265 mm

kod	mm	PLN
810002	910x590x(H)950	279,00

kod	mm	PLN
810101	910x590x(H)950	329,00

kod	mm	PLN
811320	910x590x(H)950	549,00

735⁰⁰



810224

812⁰⁰



810224

NEW

WÓZEK KELNERSKI 2-PÓŁKOWY SPAWANY

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Konstrukcja spawana gwarantująca dużą wytrzymałość i stabilność
- 2 półki w przetłoczeniu 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 skrzętne kółka ϕ 100 mm z odbojnikami, w tym 2 z hamulcami

kod	mm	PLN
816691	800x500x(H)850	735,00

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 skrzętne kółka, w tym 2 z hamulcami

kod	mm	PLN
810224	800x500x(H)850	812,00



810118

WÓZEK 4-PÓŁKOWY PROFI LINE

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Maks. równomierne obciążenie półki: 50 kg
- 4 skrętne kółka z odbojnikami, w tym 2 z hamulcami
- Kółka z tworzywa TPR o \varnothing 100 mm
- Zaokrąglone krawędzie

kod	mm	PLN
810118	910x590x(H)1260	489,00



od **489⁰⁰**



810125

WÓZEK 5-PÓŁKOWY PROFI LINE

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Maks. równomierne obciążenie półki: 50 kg
- 4 skrętne kółka z odbojnikami, w tym 2 z hamulcami
- Kółka z tworzywa TPR o \varnothing 100 mm
- Zaokrąglone krawędzie

kod	mm	PLN
810125	910x590x(H)1560	589,00



813263

WÓZEK 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	239,00



od **239⁰⁰**



813256

WÓZEK KITCHEN LINE 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	279,00





19⁰⁰

877968

POJEMNIK NA SZTUĆCE

- Wykonany z polietylenu
- 4-częściowy

kod	kolor	mm	PLN
877968	Szary	520x290x(H)95	19,00

29⁰⁰



552001



POJEMNIK NA NACZYNIA

- Koloru szarego, z uchwytami
- Do zbierania brudnych naczyń

kod	mm	PLN
552001	555x410x(H)130	29,00



od 349⁰⁰

810200

WÓZEK 3-PÓŁKOWY Z POLIPROPYLENU

- Odpowiedni jako mobilne narzędzie pracy z możliwością składowania
- Płynnie porusza się po nierównych powierzchniach, w windach czy przejściach
- Najwyższa półka na ergonomicznej wysokości dla zapewnienia większego komfortu pracy
- Odległość między półkami: 340 mm
- Maks. równomierne obciążenie półki: 50 kg
- 4 skrajne kółka z odbojnikami, 2 z hamulcami
- Zaokrąglone krawędzie

kod	mm	PLN
810200	800x410x(H)950	349,00
877937	1280x510x(H)980	399,00



810231

WÓZEK 3-PÓŁKOWY SKŁADANY

- Mobilny wózek 3-półkowy z możliwością składania
- Stelaż ze stali nierdzewnej
- 4 obrotowe gumowe kółka, w tym 2 z hamulcami
- Półki z polipropylenu
- Maks. równomierne obciążenie półki: 30 kg
- Odległość między półkami: 300 mm
- Powierzchnia robocza półki: 820x510 mm
- Solidne uchwyty ułatwiające prowadzenie wózka

kod	mm	PLN
810231	880x500x(H)930	769,00

769⁰⁰



do cen należy doliczyć VAT 23%

877814

AMER★BOX

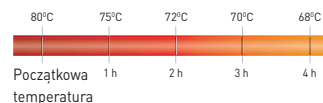
877821

2 kółka
z hamulcamizawór
odpowietrzający

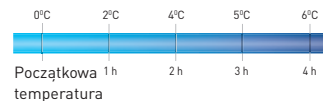
drzwi z uszczelką

Utrzymanie temperatury

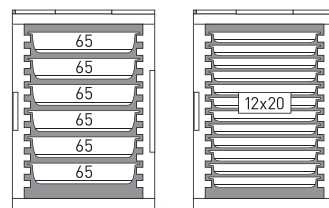
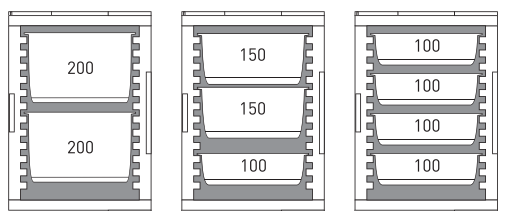
gorący



zimny



Przykładowe konfiguracje

**POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY
CATERINGOWY 2xGN 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.

739⁰⁰

kod	mm wew.	mm	PLN
877814	335x533x(H)590	477x680x(H)620	739,00

WÓZEK DO POJEMNIKA TERMOIZOLACYJNEGO

kod	mm	PLN
877821	530x710x(H)230	469,00

ELEMENT GRZEWCZY

- Do stosowania w pojemnikach termoizolacyjnych
- Odpowiedni do: 707814, 707999, 707661, 877814, 707906, 707968, 707609
- Może być podgrzany do 90°C

kod	GN	mm	PLN
707845	GN 1/1	530x325x(H)30	114,00

ELEMENT CHŁODZĄCY

- Do stosowania w pojemnikach termoizolacyjnych, utrzymuje temperaturę pomiędzy 0 a 4°C przez wiele godzin dzięki płytce eutektycznej
- Odpowiedni do: 707814, 707999, 707661, 707906, 707968, 707609

kod	GN	mm	PLN
707821	GN 1/1	530x325x(H)30	70,00

pas mocujący
w zestawie

707845



707821

410

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%





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
- Wymiary wew.: 335x533x(H)590 mm
- Odpowiedni do pojemników GN 1/1:
 - GN 1/1 (H)20 mm: 12 szt.
 - GN 1/1 (H)65 mm: 6 szt.
 - GN 1/1 (H)100 mm: 4 szt.
 - GN 1/1 (H)150 mm: 3 szt.
 - GN 1/1 (H)200 mm: 2 szt.
 - GN 1/2 (H)150 mm: 6 szt.
- Pasuje do niego wózek 877821
- Stopień wodoodporności: IPX3

2199⁰⁰



707692

kod	V	W	mm	PLN
707692	230	200	477x680x(H)620	2199,00



TERMOS DO NAPOJÓW – Z KRANEM

- Idealny do przechowywania, transportowania i serwowania napojów ciepłych i zimnych
- Mocna obudowa z polietylenu LDPE
- Mocna izolacja z pianki poliuretanowej
- 4 wytrzymałe klamry o szerokości 25 mm po obu stronach termosu umożliwiające łatwe i szybkie zamykanie i otwieranie
- Wygodne uchwyty transportowe
- Odległość kranu od podłogi: 95 mm

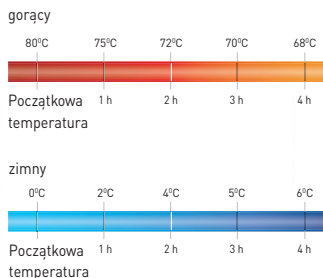
- Kran umieszczony w zagłębieniu – ochrona przed uszkodzeniem w czasie transportu
- Dostarczany z naklejkami do szybkiej identyfikacji napojów
- Wentyl odpowietrzający ułatwiający otwieranie pokrywy
- Odporny na wstrząsy i uderzenia
- Zaokrąglona komora z przetłoczeniami w stronę kranu
- Posiada miejsce na etykietę



877869

miejsce na etykietę

Utrzymanie temperatury



4 klamry zamykające



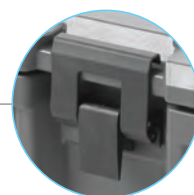
877876

od 489⁰⁰

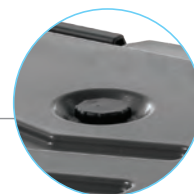
kod	litry	mm	PLN
877869	9,4	230x420x(H)470	489,00
877876	18	230x420x(H)620	539,00

od 549⁰⁰

AMER★BOX



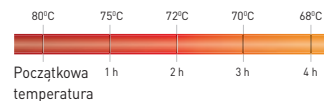
4 klamry zamykające



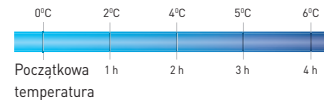
zawór odpowietrzający

Utrzymanie temperatury

gorący



zimny



możliwość piętrowania



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
877845	530x325x(H)150	630x460x(H)260	549,00
877852	530x325x(H)200	630x460x(H)305	559,00

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



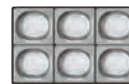
3x GN 1/3



4x GN 1/4



2x GN 1/6
2x GN 1/3



6x GN 1/6



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO TRANSPORTU LODU, 110 L

- Idealny do transportu kostek lodu lub tusek lodowych nawet na duże odległości. Pozwala utrzymać zapas lodu w mobilnych barach przy basenach lub nad morzem czy jeziorem
- Mocna obudowa z polietylenu odporna na wstrząsy i uderzenia
- Gruba izolacja z pianki dla maksymalnego utrzymania temperatury lodu
- Wewnętrzne ściany odporne na zadrapania 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 $\varnothing 20$ mm, małe $\varnothing 10$ mm)
- W zestawie: kran, szufelka i kratka ociekowa (kranik 90 mm od podłogi)



AMER★BOX



MAX.

110 L

2109⁰⁰



877883



kratka ociekowa



2 kółka skrętne z hamulcem



kranik



szufelka do lodu

kod	litry	mm	PLN
877883	110	585x800x(H)745	2109,00

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 zbitciem
- 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 $\varnothing 10$ mm, 2 duże kółka $\varnothing 20$ mm
- Odporny na wstrząsy i uderzenia
- Nie ulega korozji
- W standardzie winylowy pokrowiec pozwalający na zachowanie wysokich norm sanitarnych
- Średnica talerzy: $\varnothing 115$ -330 mm



2149⁰⁰



877906



W standardzie winylowy pokrowiec dla zachowania wysokich norm sanitarnych



do 50 talerzy w jednym stosie



2 przednie kółka z hamulcem

kod	mm	PLN
877906	930x720x(H)785	2149,00

Przykładowe konfiguracje



4 kolumny talerze $\varnothing 225$ -330 mm



6 kolumn talerze $\varnothing 140$ -175 mm



4 kolumny – talerze $\varnothing 115$ mm
2 kolumny – talerze $\varnothing 140$ -175 mm
2 kolumny – $\varnothing 175$ -225 mm



5 kolumn – talerze $\varnothing 115$ mm
3 kolumny – talerze $\varnothing 175$ -225 mm



5 kolumn – talerze $\varnothing 115$ mm
2 kolumny – talerze $\varnothing 225$ -330 mm





5x GN 1/1

707661



Zobacz film

415⁰⁰

Przykładowe konfiguracje



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY PROFI LINE, 5xGN 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 piętrzenia 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	415,00

Możliwość ustawienia czterech pojemników na warstwie europalety



od 67⁰⁰



ELEMENT GRZEWCZY

- Do stosowania w pojemnikach termoizolacyjnych
- Odpowiedni do: 707814, 707999, 707661, 877814, 707906, 707968, 707609
- 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	67,00
707845	GN 1/1	530x325x(H)30	114,00

od 48⁰⁰



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
707753	GN 1/1	530x325x(H)30	78,00
707760	GN 1/2	320x265x(H)30	48,00





POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY PROFI LINE, 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 przettoczeniom 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	613,00



Przykładowe konfiguracje



613⁰⁰



od **45⁰⁰**



Zobacz film

ELEMENŃ 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, 707609
- 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 styty się i nie wyczuwa żadnego ruchu wewnątrz

kod	GN	mm	PLN
707777	GN 1/2	320x265x(H)30	45,00
707821	GN 1/1	530x325x(H)30	70,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

415

od **77⁰⁰**

Posiada
ergonomiczne
uchwyty
transportowe



707968



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY PROFI LINE

- Idealny do przenoszenia zarówno gorących, jak i zimnych produktów
- Wykonany z pianki polipropylenowej, 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
707906	40	538x338x(H)234	600x400x(H)285	77,00
707968	46	538x338x(H)257	600x400x(H)320	124,00

88⁰⁰



707814

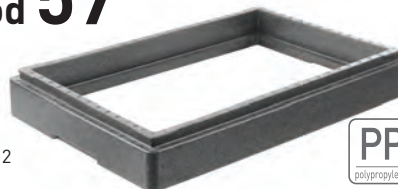


ADAPTER DO ELEMENTU CHŁODZĄCEGO GN 1/1

- 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	88,00

od **57⁰⁰**



707012



RAMA PODWYŻSZAJĄCA DO POJEMNIKA TERMOIZOLACYJNEGO PROFI LINE GN 1/1

- Do zwiększenia pojemności pojemników termoizolacyjnych 707906 i 707968

kod	mm	PLN
707012	600x400x(H)85	57,00
707029	600x400x(H)180	72,00



707821

707814

707029

707012

707968

Ramy umożliwiają
wyrównanie
górných krawędzi
pojemników GN
o różnej wysokości



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY Z EPP Z POJEMNIKAMI GN ZE STALI NIERDZEWNEJ

NEW

- Idealna konfiguracja pojemników do bezpiecznego przechowywania artykułów spożywczych w czasie transportu i magazynowania, szczególnie przydatny zestaw w gastronomii i cateringu, gdzie wymagana jest duża odporność na uszkodzenia mechaniczne i utrzymanie stabilnej temperatury wewnątrz pojemnika

od **184⁰⁰**

Pojemnik termoizolacyjny z pokrywką

- Przeznaczony do bezpośredniego 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 pianki polipropylenowej o wysokim poziomie izolacji termicznej
- Doskonale utrzymuje zarówno niską, jak i wysoką temperaturę dań
- Odporny na uszkodzenia mechaniczne
- Bardzo lekki
- Ergonomiczne uchwyty ułatwiają transportowanie
- Nadaje się do piętrowania
- Łatwy w utrzymaniu czystości
- Można myć w zmywarkach
- Spełnia wymagania prawne i higieniczne opakowania do bezpośredniego kontaktu z żywnością
- Wewnętrzna wielkość pojemnika przystosowana do GN 1/1
- Wymiary zewnętrzne: 600x400x(H)283 mm

Pojemnik GN z pokrywką

- Może być stosowany w piecach konwekcyjnych, lodówkach, barmach i podgrzewaczach (nie dotyczy pokrywek z uszczelką silikonową)
- Wykonany z wysokogatunkowej stali AISI 201 (grubość ścianki 0,7 mm) o wysokim współczynniku odporności na korozję
- Bardzo solidna konstrukcja
- Nadaje się do piętrowania
- Pokrywka ze stali nierdzewnej w komplecie (z lub bez uszczelki silikonowej)
- Można myć w zmywarkach



		kod zestawu		PLN
+	1x GN 1/1 (H)200 mm		707265 z pojemnikiem GN 1/1 (H)200 mm + pokrywką z uszczelką silikonową	235,00
			707272 z pojemnikiem GN 1/1 (H)200 mm + pokrywka	184,00
+	2x GN 1/2 (H)200 mm		707289 z 2 pojemnikami GN 1/2 (H)200 mm + 2 pokrywki z uszczelką silikonową	261,00
			707296 z 2 pojemnikami GN 1/2 (H)200 mm + 2 pokrywki	199,00
+	3x GN 1/3 (H)200 mm		707326 z 3 pojemnikami GN 1/3 (H)200 mm + 3 pokrywki z uszczelką silikonową	292,00
			707340 z 3 pojemnikami GN 1/3 (H)200 mm + 3 pokrywki	218,00
+	4x GN 1/4 (H)200 mm		707357 z 4 pojemnikami GN 1/4 (H)200 mm + 4 pokrywki z uszczelką silikonową	326,00
			707364 z 4 pojemnikami GN 1/4 (H)200 mm + 4 pokrywki	239,00
+	6x GN 1/6 (H)200 mm		707388 z 6 pojemnikami GN 1/6 (H)200 mm + 6 pokrywek z uszczelką silikonową	396,00
			707395 z 6 pojemnikami GN 1/6 (H)200 mm + 6 pokrywek	283,00



228⁰⁰



707982



Zobacz film



TERMODOBY, REGAŁY, WÓZKI



Bardzo wytrzymała konstrukcja o właściwościach sprężystych



Ergonomiczne uchwyty transportowe



Wgłębienie ułatwiające otwieranie pojemnika

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY PROFI LINE

- Wykonany z pianki polipropylenowej, 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	228,00



Wyjątkowo gładka powierzchnia wewnętrzna



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY PROFI LINE

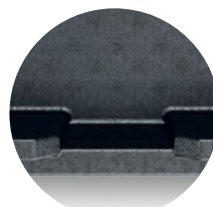
- Idealny dla cateringu do transportu i przechowywania gorącej i zimnej żywności
- Do przewozu dań w opakowaniach jednorazowych i ceramicznych
- Specjalnie wyprofilowane wewnętrzne ścianki ułatwiają wyjmowanie pojemników
- Mocna i stabilna konstrukcja przewidziana na długie użytkowanie
- Wykonany w całości 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	88,00
707050	15,6	380x250x(H)165	440x310x(H)230	93,00

od **88⁰⁰**



707043



przetłoczenie ułatwiające
wyjmowanie opakowań

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY PROFI LINE SALTO

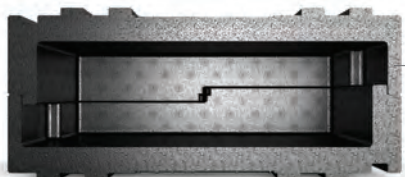
- Możliwość ułożenia pojemników jeden na drugim bez pokrywy, co pozwala na przewiezienie jednorazowo większej liczby pizz
- Po odwróceniu pojemnika o 180 stopni może on służyć jako pokrywa do innego pojemnika Salto
- Idealny do przewozu pizz w kartonach
- Boczne, zintegrowane z obudową uchwyty ułatwiają 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	47,00
707074	9,8	350x350x(H)80	410x410x(H)135	57,00

od **47⁰⁰**



707067



podwójne zastosowanie
pojemnika - po odwróceniu
o 180° służy jako pokrywa



**POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY CATERINGOWY
PROFI LINE 9 x 600x400 MM**

- Idealny dla cateringu do transportu i przechowywania gorącej i zimnej żywności
- Ultralekki, zamykany z przodu oddzielną pokrywą
- Wysoka odporność na temperaturę
- 9 przewodnic na tace 600x400 mm
- Odległość między przewodnicami: 50 mm
- Możliwość piętrowania dzięki przettoczeniu w obudowie
- Zaokrąglone rogi dla bezpiecznego przenoszenia
- Mycie w zmywarkach do 80°C
- Ułatwia wprowadzenie HACCP w zakładach gastronomicznych

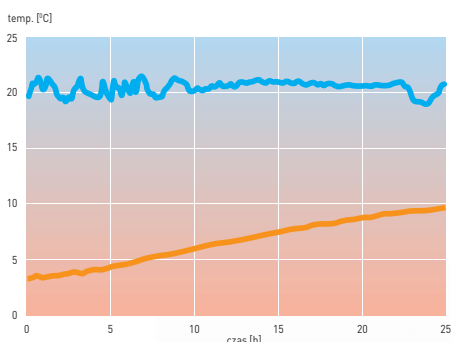
599⁰⁰

9x 600x400



707685

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707685	128	410x610x(H)580	540x700x(H)640	599,00



Wzrost temperatury potraw w pojemniku termoizolacyjnym, przy całkowitym załadunku
 — temp. początkowa 2,3°C
 — temp. otoczenia 20°C

TERMOBOXY, REGAŁY, WÓZKI



707951

od 182⁰⁰

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY PROFI LINE

- Idealny do przenoszenia zarówno gorących, jak i zimnych produktów
- Wykonany z pianki polipropylenowej, 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
707951	53	625x425x(H)200	685x485x(H)260	182,00
707944	80	625x425x(H)300	685x485x(H)360	218,00



od 103⁰⁰



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY PROFI LINE 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 przettoczeniu 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



707975

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707081	32	350x350x(H)265	410x410x(H)330	103,00
707975	21	350x350x(H)175	410x410x(H)240	124,00
707098	21	420x420x(H)117	480x480x(H)165	112,00
707135	35	420x420x(H)200	480x480x(H)260	129,00
707142	33	535x535x(H)117	595x595x(H)165	134,00

ø500



595



707142

3x pizza ø50 cm

ø400



480



707098

3x pizza ø40 cm

ø320



410



707975

5x pizza ø32 cm

410



707081

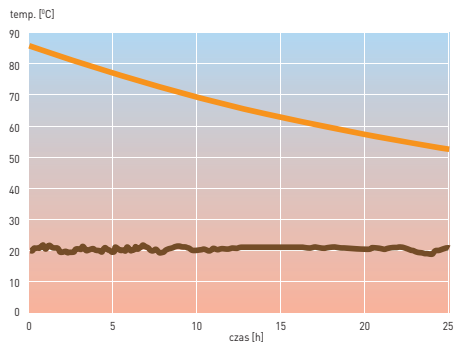
7x pizza ø32 cm

480



707135

5x pizza ø40 cm



Spadek temperatury potraw w pojemniku termoizolacyjnym, przy całkowitym załadunku

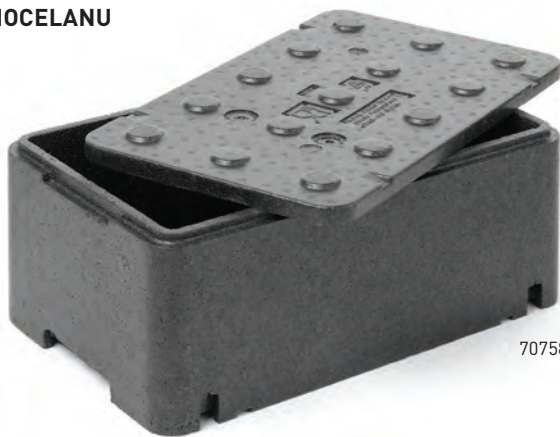
- temp. początkowa 85°C
- temp. otoczenia 20°C

do cen należy doliczyć VAT 23%

POJEMNIKI TERMOIZOLACYJNE KITCHEN LINE Z PIOCELANU

od **22⁰⁰**

707579
707586
707593



707586

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY KITCHEN LINE Z PIOCELANU

- Pojemnik termoizolacyjny z dopasowaną pokrywą wykonany z pioletanu 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
707586	20	500x300x(H)213	32,00
707579	13	400x300x(H)173	22,00
707593	47	600x400x(H)296	59,00

NEW

POKRYWA DO POJEMNIKA TERMOIZOLACYJNEGO KITCHEN LINE Z PIOCELANU

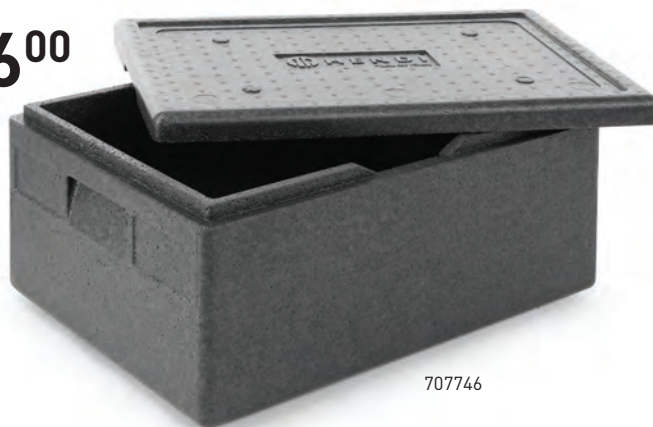
- Wykonana z pioletanu czarnego LSP EB w technologii formowania
- Łatwa w utrzymaniu czystości

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

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY KITCHEN LINE Z PIOCELANU

- Pojemnik termoizolacyjny z dopasowaną pokrywą 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 pioletanu czarnego LSP EB w technologii formowania
- Łatwa w utrzymaniu czystości
- Bardzo lekki
- Doskonale utrzymuje zarówno niską, jak i wysoką temperaturę dą
- Niezwykle odporny na uszkodzenia mechaniczne
- Ergonomiczne uchwyty ułatwiają 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

od **56⁰⁰**



707746

- 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	56,00
707425	46	538x338x(H)257	600x400x(H)320	64,00
707432	53	625x425x(H)200	685x485x(H)260	99,00
707456	80	625x425x(H)300	685x485x(H)360	119,00



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY Z POCIELONU Z POJEMNIKAMI GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, Z POKRYWKĄ

NEW

- Idealna konfiguracja pojemników do bezpiecznego przechowywania artykułów spożywczych w czasie transportu i magazynowania, szczególnie przydatny zestaw w gastronomii i cateringu, gdzie wymagana jest duża odporność na uszkodzenia mechaniczne i utrzymanie stabilnej temperatury wewnątrz pojemnika

Pojemnik termoizolacyjny z pokrywką

- Przeznaczony do bezpośredniego 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 pocielonu 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
- Nadaje się do piętrowania
- Spełnia wymagania prawne i higieniczne opakowania do bezpośredniego kontaktu z żywnością
- Wewnętrzna wielkość pojemnika (poj. 40 l) przystosowana do pojemnika GN 1/1 lub odpowiadającej ilości mniejszych pojemników

Pojemnik GN z pokrywką

- Może być stosowany w piecach konwekcyjnych, lodówkach, barmach i podgrzewaczach
- Wykonany z wysokogatunkowej stali AISI 201 (grubość ścianki 0,7 mm) o wysokim współczynniku odporności na korozję
- Bardzo solidna konstrukcja
- Nadaje się do piętrowania
- Pokrywka ze stali nierdzewnej w komplecie (z lub bez uszczelki silikonowej)
- Można myć w zmywarkach

od **149⁰⁰**



+ 1x GN 1/1 (H)200 mm



706985 z pojemnikiem GN 1/1 (H)200 mm + pokrywka z uszczelką silikonową



195,00

+ 2x GN 1/2 (H)200 mm



706992 z pojemnikiem GN 1/1 (H)200 mm + pokrywka



149,00

+ 3x GN 1/3 (H)200 mm



707159 z 2 pojemnikami GN 1/2 (H)200 mm + 2 pokrywki z uszczelką silikonową



249,00

707166 z 2 pojemnikami GN 1/2 (H)200 mm + 2 pokrywki



173,00

+ 4x GN 1/4 (H)200 mm



707173 z 3 pojemnikami GN 1/3 (H)200 mm + 3 pokrywki z uszczelką silikonową



283,00

707180 z 3 pojemnikami GN 1/3 (H)200 mm + 3 pokrywki



186,00

+ 6x GN 1/6 (H)200 mm



707197 z 4 pojemnikami GN 1/4 (H)200 mm + 4 pokrywki z uszczelką silikonową



331,00

707234 z 4 pojemnikami GN 1/4 (H)200 mm + 4 pokrywki



210,00

707241 z 6 pojemnikami GN 1/6 (H)200 mm + 6 pokrywek z uszczelką silikonową



366,00

707258 z 6 pojemnikami GN 1/6 (H)200 mm + 6 pokrywek



253,00

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY BUDGET LINE 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 sponialnego wysokiej jakości
- Doskonale 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.)

24⁰⁰ szt.

Sprzedawane wyłącznie w ilościach paletowych (1 europaleta = 36 szt.)

NEW



707449

kod	litry	mm wew.	mm	PLN
707449	32	500x300x(H)215	580x380x(H)285	24,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

423



NEW

229⁰⁰



709801

PLECAK TERMICZNY DOSTAWCZY

- Lekki plecak termoizolacyjny z dużymi i regulowanymi pasami, wyściełanymi dla wygody
- Wyściełana tylna ścianka na plecach dla komfortu
- Regulowany pasek w talii dla dodania stabilności
- Wodoodporny dzięki zastosowaniu wytrzymałego poliestru 600D
- Duża komora z regulowaną półką na rzepy
- Może pomieścić do 10 pizza-boxów
- Komora posiada dwie warstwy izolacji, piankę PE i folię aluminiową
- Jedna strona plecaka może być otwierana za pomocą zamka błyskawicznego dla łatwego dostępu
- Z dużymi wyściełanymi uchwytami na górze do przenoszenia oraz przezroczystą kieszenią z tyłu na kartkę
- Listwa odbłaskowa zamontowana na zewnątrz dla zwiększenia bezpieczeństwa

kod	mm	PLN
709801	410x410x(H)490	229,00

Wielofunkcyjne nosidło



Trójwarstwowa ściana z komorowym wkładem
Regulowana półka termiczna



Wodoodporna powłoka





od **479⁰⁰**

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 mieści aż 103 kg cukru lub 68 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 $\varnothing 75$ 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

MAX. **103 kg**



szufelka



Przezroczysta pokrywa



4 kółka skrętne

kod	litry	mm	PLN
877920	98	394x755x(H)735	599,00
877913	81	333x743x(H)711	479,00

Do produktów:



mąka



cukier



sól



kasza



ryż

TERMOS KITCHEN LINE ZE STALI NIERDZEWNEJ DO TRANSPORTU ŻYWNOŚCI

- Przeznaczony dla firm cateringowych do utrzymania ciepła przewożonych potraw i płynów
- Utrzymuje temperaturę nawet do 6 godzin
- Obudowa termosu i pokrywy ze stali AISI 201 o grubości 0,7 mm, satynowana
- Zbiornik wewnętrzny i wnętrze pokrywy 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
- Uszczelka profilowana, wyjmowana dla łatwego mycia
- Pokrywa zamykana na 6 zatrzasków
- Dół termosu wyposażony w czarną gumową obręcz co ułatwia piętrowanie termosów i jednocześnie zabezpiecza przed uszkodzeniem termosu lub podłoża

kod	litry	mm	PLN
707470	10	$\varnothing 300 \times (H) 270$	279,00
707487	15	$\varnothing 300 \times (H) 330$	319,00
707494	22	$\varnothing 330 \times (H) 370$	339,00
707531	25	$\varnothing 350 \times (H) 370$	369,00
707517	36	$\varnothing 380 \times (H) 440$	399,00
707524	50	$\varnothing 430 \times (H) 460$	509,00

od **279⁰⁰**

NEW



707524



od **359⁰⁰**

6 zatrzasków
– idealny do transportu
potraw płynnych



Jednakowa średnica
termosów ułatwia
piętrowanie i transport



Zobacz film

710203

TERMOSY, REGAŁY, WÓZKI



Wentyl
odpowietrzający



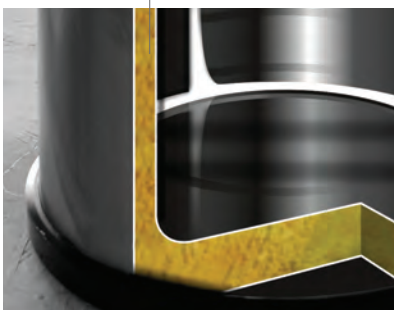
Ergonomiczne
uchwyty transportowe

Podwójna pokrywa zabezpieczona
uszczelką wyposażoną w 6 zatrzasków



Podstawa otoczona elastycznym
tworzywem zabezpiecza przed
uszkodzeniem termosu i podłogi

Przestrzeń między
ściankami wypełniona
specjalnym tworzywem
izolującym, co zapewnia
utrzymanie temperatury
potrawy od 6 do 8 godzin



TERMOS PROFI LINE DO TRANSPORTU ŻYWNOŚCI

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

kod	litry	mm	PLN
710104	10	ø330x(H)220	359,00
710203	20	ø330x(H)360	469,00
710302	35	ø330x(H)570	519,00
710111	15	ø330x(H)280	419,00
710210	25	ø330x(H)430	479,00
710319	50	ø480x(H)380	699,00



Zobacz film

6 zatrzasków – idealny do transportu potraw płynnych

710326

710234

710227



710128

710135

Kran ze stali nierdzewnej

Ergonomiczne uchwyty transportowe

Podstawa otoczona elastycznym tworzywem zabezpieczającym przed uszkodzeniem termosu i podłogi



Wentyl odpowietrzający



Podwójna pokrywa zabezpieczona uszczelką wyposażona w 6 zatrzasków



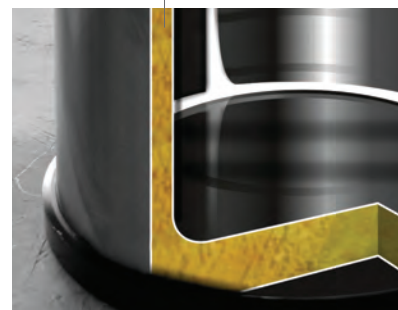
TERMOS PROFI LINE DO TRANSPORTU ŻYWNOŚCI – Z KRANEM

- Przestrzeń między ściankami wypełniona specjalnym tworzywem izolującym, co zapewnia utrzymanie temperatury potrawy od 6 do 8 h
- Podwójna pokrywa zabezpieczona uszczelką, wyposażona w 6 zatrzasków
- Kran ze stali nierdzewnej, z wylewką na wysokości około 45 mm
- Wentyl odpowietrzający
- Ergonomiczne uchwyty transportowe
- Podstawa otoczona elastycznym tworzywem zabezpieczającą przed uszkodzeniem termosu i podłogi
- Możliwość piętrowania modeli do 35 l

od 419⁰⁰

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	419,00
710135	15	ø330x(H)280	449,00
710227	20	ø330x(H)360	539,00
710234	25	ø330x(H)430	559,00
710326	35	ø330x(H)570	699,00
710333	50	ø480x(H)380	749,00



do cen należy doliczyć VAT 23%



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 **840** szt.

C&S

Chef&Sommelier



	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.	9,80/58,80*	8,90/53,40*	8,90/53,40*	8,40/50,40*	9,50/57,00*	8,40/50,40*

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



od **1060** szt.



Cienki brzeg kieliszka 1,2 mm podnosi walory degustacyjne wina

	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.	10,60/63,60*	13,50/81,00*	10,60/63,60*

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

1060 szt.

	POKAL DO WODY
kod	G3570
ml	470
mm	ø81x(H)188
ilość szt. w opak.	6
szt./opak.	10,60/63,60*



*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

Delikatnie zaokrąglona komora czasy pozbawiona efektu powiększania

Delikatna nóżka

Płaska stopka pozbawiona zagłębień, w których może gromadzić się woda



LINIA VINA

- Wykonane z wysokiej jakości szkła sodowego
- Odporne na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

ARCOROC



od **5³⁰** 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.	5,80/34,80*	5,80/34,80*	5,30/31,80*	5,30/31,80*

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



3³⁰ szt.

SZKLANKA	
kod	L1346
ml	360
mm	ø76x(H)121
ilość szt. w opak.	6
szt./opak.	3,30/19,80*



3³⁰ szt.

SZKLANKA	
kod	L1347
ml	340
mm	ø89x(H)93
ilość szt. w opak.	6
szt./opak.	3,30/19,80*

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

LINIA VINA JULIETTE

- Wykonana z wysokiej jakości szkła sodowego
- Odporna na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
- Sprzedawana wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

ARCOROC



od **5³⁰**
szt.



	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO SZAMPANA
kod	N5993	N4907	N5163	N5082
ml	500	400	300	230
mm	ø92x(H)217	ø87x(H)206	ø79x(H)188	ø72x(H)218
ilość szt. w opak.	6	6	6	6
szt./opak.	5,80/34,80*	5,80/34,80*	5,30/31,80*	5,30/31,80*

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



3³⁰
szt.



	SZKLANKA
kod	N5994
ml	400
mm	ø88x(H)110
ilość szt. w opak.	6
szt./opak.	3,30/19,80*

3³⁰
szt.



	SZKLANKA
kod	N5995
ml	350
mm	ø94x(H)83
ilość szt. w opak.	6
szt./opak.	3,30/19,80*

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



LINIA PRINCESA

- Linia szkła hartowanego o trzykrotnie większej odporności na stłuczenia
- Odporne na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

ARCOROC

**EXTRA
RESISTANT**
FULLY TEMPERED GLASS



od **580**
szt.



	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA
kod	P4000	P3263	J4159
ml	420	310	230
mm	ø89x(H)1212	ø81x(H)1197	ø74x(H)1174
ilość szt. w opak.	6	6	6
szt./opak.	6,70/40,20*	6,30/37,80*	5,80/34,80*

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

540
szt.

KIELISZEK DO SZAMPANA	
kod	P3999
ml	150
mm	ø61x(H)196
ilość szt. w opak.	6
szt./opak.	5,40/32,40*



*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

260
szt.



	SZKŁANKA WYSOKA	SZKŁANKA WYSOKA	SZKŁANKA WYSOKA	SZKŁANKA WYSOKA	SZKŁANKA NISKA	SZKŁANKA NISKA
kod	J4079	42440	J4170	J4171	J4168	J4169
ml	340	280	230	170	310	230
mm	ø66x(H)148	ø66x(H)127	ø65x(H)110	ø64x(H)85	ø79x(H)94	ø70x(H)85
ilość szt. w opak.	6	48	6	6	6	6
szt./opak.	2,70/16,20*	2,70/129,60*	2,60/15,60*	2,60/15,60*	2,90/17,40*	2,60/15,60*

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

do cen należy doliczyć VAT 23%

LINIA GRANDS CEPAGES

- Szeroki wachlarz rozmiarów pozwala na dopasowanie zarówno do gatunków win bogatych w aromatyczne taniny, jak i delikatne owocowe smaki
- Delikatnie zakrzywiona górna krawędź kieliszka pozwala na koncentrację aromatów, aby podnieść walory smakowe podczas degustacji



od **10¹⁰** szt.



	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO SZAMPANA
kod	E6245	E6101	G0935	E6250
ml	620	470	350	240
mm	ø101x(H)238	ø95x(H)227	ø85x(H)210	ø70x(H)235
ilość szt. w opak.	6	6	6	6
PLN	10,90/szt.	10,10/szt.	10,10/szt.	10,10/szt.

LINIA OPEN UP

Cienki brzeg kieliszka 0,9 mm podnosi walory degustacyjne wina



Wyraźny kąt w linii kieliszka służy uwolnieniu cząsteczek aromatu i pozwala odmierzyć odpowiednią ilość wina

Długa, bezszwowa nóżka

od **12⁷⁰** szt.

Płaska stopka pozbawiona zagłębień, w których może się gromadzić woda



	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO SZAMPANA
kod	U1013	U1012	U1011	U1010	U1008	U1051
ml	550 ml	470 ml	400	370	320	200
mm	ø107x(H)233	ø103x(H)228	ø91x(H)231	ø96x(H)211	ø87x(H)180	ø74x(H)234
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6	6
PLN	15,50/szt.	14,70/szt.	14,70/szt.	14,70/szt.	12,70/szt.	14,80/szt.



LINIA SUBLYM

C&S
Chef&Sommelier

od **850**
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	9,80/szt.	8,90/szt.	8,90/szt.	8,50/szt.	9,30/szt.

KIELISZKI DO SZAMPANA

C&S
Chef&Sommelier

ARCOROC

od **670**
szt.



	LINIA OPEN UP	LINIA SUBLYM	LINIA GRANDS CEPAGES
kod	U1051	L2762	E6250
ml	200	210	240
mm	ø74x(H)234	ø70x(H)240	ø70x(H)235
ilość szt. w opak.	6	6	6
PLN	14,80/szt.	9,30/szt.	10,10/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	6,70/40,20*	6,70/40,20*

LINIA RESTO

- Uniwersalne, hartowane kieliszki przeznaczone dla stołówek, szpitali, lokali samoobstugowych

ARCOROC

EXTRA
RESISTANT
FULLY TEMPERED GLASS

od **310**
szt.



	KIELISZEK	KIELISZEK	KIELISZEK
kod	L9392	L8409	L8398
ml	250	200	160
mm	ø76x(H)127	ø70x(H)116	ø64x(H)106
ilość szt. w opak.	6	6	6
szt./opak.	3,30/19,80*	3,10/18,60*	3,10/18,60*

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

433

LINIA ECO

NEW

od **4⁰⁰**
szt.



	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA/WODY	KIELISZEK DO SZAMPANA
kod	779149	779132	779125
ml	170	230	180
mm	ø68x(H)132	ø73x(H)141	ø50x(H)162
ilość szt. w opak.	6	6	6
szt./opak.	4,70/28,20*	4,00/24,00*	4,00/24,00*

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

NEW

LINIA INVENTA

od **5⁸⁰**
szt.



	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA/WODY	KIELISZEK DO SZAMPANA
kod	779187	779170	779163	779156
ml	250	400	500	190
mm	ø72x(H)190	ø82x(H)200	ø85x(H)212	ø62x(H)212
ilość szt. w opak.	6	6	6	6
szt./opak.	5,80/34,80*	6,40/38,40*	6,40/38,40*	5,80/34,80*

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

LINIA AMERICA'20S



od **7⁸⁰**
szt.



	KIELISZEK KOKTAJLOWY COUPE AMERICA'20S	KIELISZEK GIN&TONIC AMERICA'20S	KIELISZEK DO MARTINI AMERICA'20S	KIELISZEK KOKTAJLOWY AMERICA'20S	SZKLANKA NISKA AMERICA'20S	SZKLANKA WYSOKA AMERICA'20S
kod	779255	779279	779286	779262	779293	779309
ml	230	745	250	250	380	480
mm	ø98x(H)175	ø109x(H)226	ø108x(H)180	ø78x(H)202	ø88x(H)92	ø73,5x(H)162
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6	6
szt./opak.	10,90/65,40*	15,40/92,40*	12,60/75,60*	10,90/65,40*	7,80/46,80*	7,90/47,40*

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych





LINIA BROADWAY

- Połączenie funkcjonalności, dużej wytrzymałości i pięknego wzornictwa
- Oryginalny charakter i detale rzeźbionych kieliszków i szklanek Broadway poprawią prezentację każdego koktajlu

1250
szt.

KIELISZEK GIN BROADWAY	
kod	P8821
ml	580
mm	ø107x(H)195
ilość szt. w opak.	6
szt./opak.	12,50/75,00*



*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

od **1080**
szt.

KIELISZEK DO MARTINI BROADWAY		KIELISZEK KOKTAJLOWY COUPE BROADWAY	
kod	P8795	P8796	
ml	210	250	
mm	ø118x(H)155	ø115x(H)138	
ilość szt. w opak.	6	6	
szt./opak.	11,50/69,00*	10,80/64,80*	

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

KIELISZKI DO MARTINI

C&S

Chef&Sommelier

ARCOROC

od **670**
szt.



	KIELISZEK DO MARTINI CABERNET	KIELISZEK KOKTAJLOWY CABERNET	KIELISZEK KOKTAJLOWY BRIO COUPE	KIELISZEK DO MARTINI NOVECENTO	KIELISZEK-CZARKA NOVECENTO	KIELISZEK KOKTAJLOWY NOVECENTO
kod	L3678	N6815	L8941	775141	775233	775059
ml	210	300	210	250	250	200
mm	ø114x(H)179	ø120x(H)170	ø83x(H)192	ø94x(H)155	ø94x(H)155	ø90x(H)124
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6	6
szt./opak.	10,60/szt.	10,60/szt.	6,70/40,20*	9,50/57,00*	9,50/57,00*	9,50/57,00*

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

435

SZKŁO - ALKOHOLE WYSOKOPROCENTOWE



C&S
Chef&Sommelier

od **3⁰⁰**
szt.

ARCOROC



	KIELISZEK OPEN UP	KIELISZEK OPEN UP	SZKLANKA OPEN UP	KIELISZEK CABERNET	KIELISZEK VIGNE	KIELISZEK FINE CHAMPAGNE	KIELISZEK BRIO LIQUEUR
kod	U1059	U1062	U1032	E5358	71602	1105	H8466
ml	390	160	300	70	70	15	95
mm	ø104x(H)132	ø70x(H)170	ø99x(H)86	ø51x(H)135	ø54x(H)145	ø38x(H)62	ø56x(H)171
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	12	10	6
szt./opak.	16,40/szt.	16,40/szt.	14,70/szt.	7,60/szt.	7,90/94,80*	3,00/30,00*	6,20/37,20*

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

od **4⁵⁰**
szt.



	KIELISZEK STEMGLASS	KIELISZEK DO KONIAKU GLOBO
kod	P7908	775325
ml	580	250
mm	ø106x(H)209	ø79,5x(H)114
ilość szt. w opak.	6	12
szt./opak.	6,80/40,80*	4,50/54,00*

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



Chef&Sommelier

ARCOROC

od **1⁷⁰**
szt.



	KIELISZEK GRANITY	KIELISZEK STOCKHOLM	KIELISZEK GIN	KIELISZEK GIN	KIELISZEK VIGNE	KIELISZEK DO MARGARITY
kod	4755	G2645	65	00016	47346	N6900
ml	45	40	50	30	60	440
mm	ø50x(H)57	ø44x(H)53	ø48x(H)57	ø42x(H)90	ø42x(H)90	ø121x(H)192
ilość szt. w opak.	12	12	24	24	6	6
szt./opak.	2,50/30,00*	1,85/22,20*	1,70/40,80*	1,60/38,40*	2,60/15,60*	10,60/szt.

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

SHOTY

2⁷⁰
szt. ARCOROC



ZESTAW 6 KIELISZKÓW
NEW YORK - MIX (3X2)

kod	P2650
ml	34
mm	ø44x(H)55
ilość szt. w opak.	6
szt./opak.	2,70/16,20*



KARAFKI I DEKANTERY

od **63⁷⁰** szt.



KARAFKA OPEN UP

DEKANTER OPENING

DEKANTER VINA

kod	D6653	D2142	P3604
ml	1400	900	1400
mm	ø145x(H)314	ø214x(H)241	ø156x(H)243
ilość szt. w opak.	1	1	6
PLN	123,80/szt.	120,30/szt.	63,70/szt.

DZBANKI

- Wykonane z wysokiej jakości szkła sodowego
- Odporne na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła

HIGH
TRANSPARENCY
PURITY CERTIFIED GLASS

od **6¹⁰** szt.



DZBANEK PICHET

DZBANEK ARC

DZBANEK ARC

DZBANEK ARC

DZBANEK ARC

kod	C0214	E7258	E7255	E7254	53061
ml	1300 ml	500	1000	1300	1600
mm	ø146x(H)199	(H)146	(H)202	(H)217	(H)242
ilość szt. w opak.	6	12	6	6	6
PLN	25,60/szt.	6,10/szt.	8,10/szt.	10,20/szt.	12,60/szt.



od **4¹⁰** szt.



DZBANEK BISTROT

DZBANEK BISTROT

DZBANEK BISTROT

SZKLANKA ROMANTIC

DZBANEK ROMANTIC

kod	775813	772820	775837	775752	775769
ml	250	500	1000	340	1800
mm	ø62x(H)115	ø77x(H)145	ø93x(H)186	ø79x(H)123	ø106x(H)236
ilość szt. w opak.	12	12	6	6	6
PLN	4,10/szt.	5,50/szt.	8,50/szt.	4,80/szt.	15,00/szt.

KARAFKI

od **4⁰⁰** 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	7,50/szt.	5,00/szt.	4,00/szt.	17,40/szt.	10,80/szt.

od **6⁹⁰** szt.



	KARAFKA YPSILON	KARAFKA YPSILON	KARAFKA YPSILON
kod	775783	775790	775806
ml	250	500	1000
mm	ø68x(H)165	ø84x(H)204	ø104x(H)255
ilość szt. w opak.	12	6	6
PLN	6,90/szt.	9,90/szt.	14,50/szt.



od **3⁹⁰** szt.



	KARAFKA MISURA	KARAFKA MISURA	KARAFKA MISURA
kod	775776	770481	770498
ml	250	500	1000
mm	ø68x(H)190	ø84x(H)235	ø108x(H)262
ilość szt. w opak.	12	12	6
PLN	3,90/szt.	4,40/szt.	8,50/szt.



SZKLANKI I KIELISZKI

- Wykonane z wysokiej jakości hartowanego szkła
- Odporne na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
- Sztaplowanie wybranych produktów pozwala na oszczędność miejsca
- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

ARCOROC



LINIA ISLANDE

od **250** 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.	2,60/15,60*	2,50/15,00*	2,50/15,00*	2,50/60,00*

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

od **230** 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.	2,50/15,00*	2,30/13,80*	2,30/13,80*	2,30/13,80*

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

od **230** 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.	3,90/23,40*	2,50/15,00*	2,30/13,80*	2,30/13,80*	2,30/13,80*

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

LINIA NORVEGE

od **240** szt.



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.	3,50/21,00*	3,30/19,80*	2,80/16,80*	2,40/14,40*	2,40/14,40*

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

LINIA GRANITY

od **340** szt.



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.	7,50/45,00*	5,80/34,80*	4,50/27,00*	4,10/24,60*	4,10/24,60*	3,40/20,40*

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

od **290** 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.	3,40/20,40*	3,40/20,40*	2,90/17,40*

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

KIELISZKI DO WÓDKI

od **180** szt.



	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.	1,80/21,60*	3,20/38,40*	2,70/32,40*	2,50/15,00*

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



LINIA LIMA



od **5⁶⁰**
szt.



	SZKLANKA	SZKLANKA
kod	L2356	L8110
ml	450	400
mm	ø77x(H)160	ø77x(H)130
ilość szt. w opak.	6	6
szk./opak.	6,30/szt.	5,60/szt.

od **5⁵⁰**
szt.



	SZKLANKA	SZKLANKA
kod	G3368	G3367
ml	380	350
mm	ø88x(H)110	ø94x(H)83
ilość szt. w opak.	6	6
PLN	5,50/szt.	5,50/szt.



LINIA OPEN UP

od **8¹⁰**
szt.



LINIA ASKA

od **5⁵⁰**
szt.



	SZKLANKA	SZKLANKA	SZKLANKA	SZKLANKA	SZKLANKA	SZKLANKA
kod	U1033	U1041	U1032	L8508	L8507	L8675
ml	380	350	300	450	380	350
mm	ø93x(H)94	ø77x(H)118	ø99x(H)86	ø83x(H)140	ø90x(H)101	ø76x(H)123
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6	6
PLN	8,10/szt.	8,10/szt.	14,70/szt.	5,60/szt.	5,50/szt.	5,50/szt.

do cen należy doliczyć VAT 23%



C&S
Chef & Sommelier

LINIA PRIMARY

od **5⁵⁰** szt.



	SZKŁANKA HI BALL	SZKŁANKA HI BALL
kod	G3323	G3322
ml	440	360
mm	ø87(H)110	ø81(H)102
ilość szt. w opak.	6	6
PLN	5,90/szt.	5,50/szt.

LINIA VIGNE

od **4²⁰** szt.



	SZKŁANKA WYSOKA	SZKŁANKA WYSOKA	SZKŁANKA 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	5,90/szt.	4,20/szt.	4,20/szt.

od **3⁸⁰** szt.



	SZKŁANKA NISKA	SZKŁANKA NISKA	SZKŁANKA 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	5,50/szt.	4,60/szt.	3,80/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



ARCOROC



LINIA NEW YORK

od **4⁰⁰** 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.	4,00/24,00*	4,90/29,40*

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

od **2⁹⁰** szt.



	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	L7334	L7340	N6253	N4136
ml	380	470	45	400
mm	ø89x(H)100	ø87x(H)144	ø42x(H)70	ø78x(H)156
ilość szt. w opak.	6	6	6	6
szt./opak.	4,90/29,40*	5,50/33,00*	2,90/17,40*	5,30/31,80*

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

LINIA BE BOP

3⁶⁰ 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.	3,60/21,60*	3,60/21,60*

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



LINIA POP CORN

od **3⁹⁰**
szt.



	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	N4231	N4232
ml	270	350
mm	(H)98	(H)121
ilość szt. w opak.	6	6
szt./opak.	3,90/23,40*	4,90/29,40*

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

LINIA ELISA

od **2⁵⁰**
szt.



**EXTRA
RESISTANT**
FULLY TEMPERED GLASS

	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA NISKA
kod	J4724	J4591
ml	350	230
mm	ø68x(H)135	ø73x(H)82
ilość szt. w opak.	6	6
szt./opak.	2,70/16,20*	2,50/15,00*

LINIA CAN

od **4⁰⁰**
szt.



	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	N6545	N6544
ml	470	470
mm	ø76x(H)134	ø70x(H)165
ilość szt. w opak.	6	6
szt./opak.	4,00/24,00*	4,00/24,00*

*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
LITWARE BY HENDI
Pure
Bright

od **5²⁰**
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.	7,80/46,80*	6,60/39,60*	6,60/39,60*	5,20/31,20*

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych





LINIA SHETLAND

ARCOROC

od **360** 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.	4,50/54,00*	3,60/43,20*	3,60/43,20*

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

LINIA BRIXTON

od **700** 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.	9,90/59,40*	8,20/49,20*	8,20/49,20*	7,00/42,00*

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

LINIA LOG

STACKABLE

EXTRA
RESISTANT
FULLY TEMPERED GLASS

od **230** 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.	2,40/14,40*	2,40/14,40*	2,30/13,80*

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

445

LINIA STACK UP

ARCOROC



STACKABLE

od **4¹⁰** 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.	4,60/27,60*	4,10/24,60*	4,10/24,60*	4,10/24,60*

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

od **2⁶⁰** szt.



	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA
kod	H5646	J0317	H5647	J8039
ml	320	260	210	45
mm	ø92x(H)92	ø85x(H)92	ø83x(H)80	ø50x(H)60
ilość szt. w opak.	6	6	6	12
szt./opak.	3,70/22,20*	3,40/20,40*	3,40/20,40*	2,60/31,20*

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



LINIA FUSION



od **4⁹⁰** szt.



	SZKLANKA	SZKLANKA
kod	L7849	L7850
ml	550	350
mm	ø109x(H)101	ø82x(H)120
ilość szt. w opak.	6	6
szt./opak.	5,00/30,00*	4,90/29,40*

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



SZKLANKI CORTINA

– Prosta i funkcjonalna kolekcja szklanek Cortina stanowi ekonomiczną propozycję dla różnych typów lokali gastronomicznych. Bogate portfolio pojemności sprawia, że szklanki są doskonałe do wielu zastosowań



NEW

od **2⁸⁰** szt.



	SZKLANKA WYSOKA CORTINA	SZKLANKA TUBO CORTINA	SZKLANKA CORTINA	SZKLANKA CORTINA
kod	766391	766384	776407	776421
ml	385	300	275	215
mm	ø65x(H)162,5	ø59,5x(H)166	ø61,5x(H)141	ø54,5x(H)143
ilość szt. w opak.	6	6	6	6
szt./opak.	3,90/23,40*	3,00/18,00*	3,10/18,60*	2,80/16,80*

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



	SZKLANKA NISKA CORTINA	SZKLANKA NISKA CORTINA	SZKLANKA NISKA CORTINA
kod	734988	776414	776377
ml	405	255	195
mm	ø87x(H)98	ø73,5x(H)88	ø68,5x(H)79
ilość szt. w opak.	6	6	6
szt./opak.	4,90/29,40*	2,90/17,40*	2,80/16,80*

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

NEW

od **5¹⁰** szt.



	SZKLANKA WYSOKA PEACH ROCK BAR	SZKLANKA WYSOKA MINT ROCK BAR	SZKLANKA WYSOKA ICE ROCK BAR
kod	776278	776285	776292
ml	370	370	370
mm	ø83x(H)120,5	ø83x(H)120,5	ø83x(H)120,5
ilość szt. w opak.	24	24	24
PLN	5,10/szt.	5,70/szt.	5,10/szt.

do cen należy doliczyć VAT 23%

KOLEKCJA ROCK BAR

- Kolekcja Rock Bar to klasyczne szkło barowe, urozmaicone szklankami w trzech soczystych kolorach, pozwalającymi na serwowanie jeszcze bardziej oryginalnych koktajli
- Wykonane z wysokiej jakości szkła hartowanego - odporne na uderzenia i szoki termiczne oraz przystosowane



NEW

- do częstego mycia w zmywarce
- Można je układać w stosie oszczędzając w ten sposób miejsce na barze

od **3⁰⁰** szt.



	SZKLANKA WYSOKA ROCK BAR	SZKLANKA WYSOKA ROCK BAR	SZKLANKA WYSOKA ROCK BAR	SZKLANKA WYSOKA ROCK BAR	SZKLANKA WYSOKA ROCK BAR
kod	735015	776308	776315	734995	776247
ml	646	370	285	480	370
mm	ø96x(H)163	ø79x(H)141	ø72x(H)134,5	ø90x(H)131	ø83x(H)120,5
ilość szt. w opak.	6	24	6	6	36
PLN	5,90/szt.	4,00/szt.	3,00/szt.	4,20/szt.	3,50/szt.

od **1⁷⁰** szt.



	SZKLANKA NISKA ROCK BAR	SZKLANKA NISKA ROCK BAR	SZKLANKA NISKA ROCK BAR	KIELISZEK SHOT ROCK BAR
kod	776230	776254	776261	735008
ml	385	270	200	70
mm	ø91x(H)100,5	ø84x(H)92,5	ø75,5x(H)83,5	ø51x(H)64
ilość szt. w opak.	24	6	6	6
PLN	3,50/szt.	2,70/szt.	2,40/szt.	1,70/szt.



SZKLANKI BODEGA

- Proste i eleganckie szklanki wykonane ze szkła hartowanego
- Większa wytrzymałość na wstrząsy, uderzenia i szok termiczny



od **3¹⁰** szt.



	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA
kod	776209	776216	776223
ml	505	355	225
mm	ø88,5x(H)120	ø85x(H)89,5	ø82x(H)59
ilość szt. w opak.	12	12	12
szt./opak.	3,90/szt.	3,40/szt.	3,10/37,20*

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



SZKLANKI LINE

- Serię Line wyróżnia unikalna struktura, dzięki niej szklanki zyskały stylowy i nowoczesny wygląd



od **2¹⁰** szt.



	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	776353	776360
ml	290	390
mm	ø85x(H)85	ø84,5x(H)120
ilość szt. w opak.	6	6
szt./opak.	2,10/12,60*	2,50/15,00*

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



INFINITY
COLOR

KOLEKCJA ORIENTE

- Kolekcja Oriente łączy w sobie wyrafinowane wzornictwo i doskonałe wykonanie
- Produkty w kolorze niebieskim są wykonane ze szkła barwionego

dzięki czemu utrzymują trwałość kolorów mimo mycia w zmywarce
- Wielopłaszczyznowa powierzchnia szklanek i ciekawy kształt urozmaici serwowanie koktajli

od **5⁴⁰** szt.



	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA COOL BLUE NISKA	SZKLANKA COOL BLUE NISKA	SZKLANKA COOL BLUE WYSOKA
kod	775653	775660	775677	775684	775691	775707
ml	400	500	470	400	500	470
mm	ø92x(H)91,5	ø96x(H)105	ø79x(H)142	ø92x(H)91,5	ø96x(H)105	ø79x(H)142
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6	6
PLN	5,40/szt.	6,20/szt.	6,10/szt.	5,60/szt.	6,80/szt.	6,50/szt.

SZKLANKI DIAMOND

- Ze względu na oryginalny kształt i teksturę szklanki Diamond przypadną do gustu miłośnikom stylu vintage



od **4¹⁰** szt.



	SZKLANKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	776322	776339	776346
ml	305	385	470
mm	ø84x(H)92,5	ø91x(H)102,5	ø85,2x(H)143,5
ilość szt. w opak.	6	6	6
PLN	4,10/szt.	3,80/szt.	4,20/szt.

KIELISZEK ROMANTIC



9⁵⁰ szt.



	KIELISZEK
kod	777961
ml	320
mm	ø83x(H)151
ilość szt. w opak.	6
PLN	9,50/szt.



od **9⁵⁰** szt.



	PUCHAREK FORTUNA	PUCHAREK ALASKA	PUCHAREK DIAMOND
kod	770511	770528	770535
ml	300	260	360
mm	ø125x(H)180	ø104x(H)94	ø115x(H)99
ilość szt. w opak.	6	6	6
szt./opak.	12,50/szt.	4,50/szt.	9,50/57,00*

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



od **4³⁰** szt.

	PUCHAREK ROCK BAR	PUCHAREK YPSILON
kod	770542	770559
ml	380	375
mm	ø85x(H)182	ø130x(H)90
ilość szt. w opak.	6	12
PLN	4,30/szt.	5,70/szt.



od **7⁵⁰** szt.

	PUCHAREK GELATO	PUCHAREK ACAPULCO
kod	770467	770474
ml	280	300
mm	ø100x(H)166	ø116x(H)125
ilość szt. w opak.	6	6
PLN	9,30/szt.	7,50/szt.



od **1⁹⁰**
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.	1,90/11,40*	8,20/49,20*

	KIELISZEK KOKTAJLOWY HURRICANE
kod	54584
ml	440
mm	(H)208
ilość szt. w opak.	6
szt./opak.	12,50/75,00*

	KIELISZEK KOKTAJLOWY BACCHUS
kod	18223
ml	380
mm	ø87x(H)158
ilość szt. w opak.	6
szt./opak.	8,30/49,80*

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

18⁰⁰
szt.



	PUCHAREK JAZZED
kod	N8367
ml	410
mm	(H)198
ilość szt. w opak.	6
szt./opak.	18,00/108,00*

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

od **7⁵⁰**
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.	7,50/45,00*	10,40/62,40*	8,30/49,80*

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



APETIZERY I PUCHARKI



od **180** 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.	2,80/33,60*	1,80/szt.	4,30/25,80*	3,50/21,00*	3,30/szt.	4,60/27,60*

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

od **260** szt.



	PUCHAREK VERSATILE	PUCHAREK VERSATILE
kod	H4668	H3951
ml	40	120
mm	(H)62	(H)90
ilość szt. w opak.	12	6
szt./opak.	2,60/31,20*	4,00/24,00*

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



od **1080** 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.	10,80/64,80*	18,80/112,80*	13,40/80,40*	17,50/105,00*

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



560
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.	5,60/33,60*	5,60/33,60*	5,60/33,60*

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

BUTELKI



od **4³⁰**
szt.



NEW



	BUTELKA ORIENTE	BUTELKA SWING	BUTELKA SWING	BUTELKA SWING	BUTELKA SWING
kod	775714	779330	775721	775738	775745
ml	1000	125	250	500	1000
mm	ø85x(H)350	ø55x(H)134	ø64x(H)192	ø77x(H)253	ø94x(H)306
ilość szt. w opak.	6	20	28	12	20
PLN	16,90/szt.	4,30/szt.	4,40/szt.	5,90/szt.	6,50/szt.



od **1⁹⁰**
szt.



NEW

	BUTELKA OFFICINA 1825	BUTELKA OFFICINA 1825	BULETKA DO SMOOTHIES QUATTRO STAGIONI
kod	775844	775851	779316
ml	750	1200	200
mm	ø85,9x(H)247	ø95x(H)300	
ilość szt. w opak.	6	6	12
szt./opak.	11,00/66,00*	13,50/szt.	1,90/szt.

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

SZKLANKI DO PIWA

ARCOROC

**HIGH
TRANSPARENCY**
PURITY CERTIFIED GLASS



**EXTRA
RESISTANT**
FULLY TEMPERED GLASS

**HIGH
TRANSPARENCY**
PURITY CERTIFIED GLASS

od **3⁰⁰**
szt.

	SZKLANKA BEER LEGEND	SZKLANKA BEER LEGEND	SZKLANKA BEER LEGEND	SZKLANKA NONIC	SZKLANKA NONIC	SZKLANKA NONIC
kod	L9941	L9944	L9943	49357	43740	43716
ml	590	590	470	570	340	280
mm	ø94x(H)151	ø83x(H)210	ø78x(H)190	ø87x(H)152	ø77x(H)127	ø73x(H)115
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	48	48
szt./opak.	5,30/31,80*	5,30/31,80*	5,30/31,80*	3,70/szt.	3,00/144,00*	2,80/134,40*

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

**EXTRA
RESISTANT**
FULLY TEMPERED GLASS



**EXTRA
RESISTANT**
FULLY TEMPERED GLASS

od **3⁷⁰**
szt.

	SZKLANKA ULTIMATE	SZKLANKA LINZ	SZKLANKA TULIP
kod	G8563	25263	P3008
ml	570	390	580
mm	ø90x(H)160	ø69x(H)206	ø84x(H)161
ilość szt. w opak.	24	6	24
szt./opak.	4,10/98,40*	5,40/32,40*	3,70/88,80*

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

KIELISZKI DO WODY/PIWA

**EXTRA
RESISTANT**
FULLY TEMPERED GLASS

**HIGH
TRANSPARENCY**
PURITY CERTIFIED GLASS

od **7¹⁰**
szt.



	SUBLYM MULTIPURPOSE	POKAL CERVOISE	POKAL CERVOISE	POKAL CERVOISE
kod	N5368	24941	7131	7132
ml	350	620	500	380
mm	ø88x(H)177	ø89x(H)207	ø83x(H)192	ø77x(H)179
ilość szt. w opak.	6	6	6	6
szt./opak.	8,90/szt.	9,10/54,60*	7,80/46,80*	7,10/42,60*

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



ARCOROC

od **330** szt.



FILIŻANKA VOLUTO

L3694

320

ø106x(H)111

6

3,70/szt.



FILIŻANKA VOLUTO

L3693

250

ø104x(H)91

6

3,30/szt.



FILIŻANKA VOLUTO

L3692

220

ø107x(H)71

6

3,30/szt.



SPODEK VOLUTO

L3697

ø140

5,80/34,80*



KUBEK BOCK

E7104

250

ø68x(H)89

6

3,30/19,80*

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

SZKLANKA CAFFEINO

200 szt.



SZKLANKA CAFFEINO

rabat 456002

ml 85

mm ø59x(H)71

ilość szt. w opak. 6

szt./opak. 2,00/12,00*



*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

455

SALATERKI POMPEI



- Pompei to kolekcja dziewięciu salatek wykonanych z hartowanego szkła. Będą nieodzownym sprzymierzeńcem podczas przygotowywania kompozycji składników, podawania gustownie

przekąsek, sałatek, sosów lub przypraw
- Kształt umożliwia sztaplowanie i pozwala zaoszczędzić miejsce

od **180** szt.



	SALATERKA	SALATERKA	SALATERKA	SALATERKA	SALATERKA
kod	775998	776001	776018	776025	776032
ml	39	100	240	350	570
mm	ø60x(H)30	ø80x(H)41	ø105x(H)53	ø120x(H)60	ø140x(H)70
ilość szt. w opak.	6	6	24	6	6
szt./opak.	1,80/10,80*	2,10/12,60*	2,50/szt.	3,20/szt.	4,30/szt.

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

	SALATERKA	SALATERKA	SALATERKA	SALATERKA
kod	776049	776056	776063	776070
ml	1060	1700	2450	3650
mm	ø170x(H)85	ø200x(H)100	ø230x(H)95	ø260x(H)106
ilość szt. w opak.	24	6	4	4
PLN	5,90/szt.	8,40/szt.	14,50/szt.	18,50/szt.

SALATERKI EMPILABLE

od **160** szt.



	SALATERKA	SALATERKA	SALATERKA	SALATERKA	SALATERKA
kod	10011	10018	10040	10019	10000
ml	35	75	150	240	385
mm	ø58x(H)105	ø73x(H)132	ø88x(H)139	ø103x(H)145	ø118x(H)154
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6
PLN	1,60/szt.	1,70/szt.	1,90/szt.	2,00/szt.	2,50/szt.

	SALATERKA	SALATERKA	SALATERKA	SALATERKA	SALATERKA
kod	10003	10027	10022	10021	10029
ml	550	1100	1800	2900	6000
mm	ø138x(H)152	ø170x(H)178	ø200x(H)192	ø230x(H)105	ø290x(H)133
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6
PLN	3,80/szt.	4,20/szt.	7,70/szt.	9,90/szt.	19,00/szt.



od **1350** szt.

Luigi Bormioli
ITALY

Luigi Bormioli
ITALY



NACZYNIĘ DO PRYZYSTAWEK
DOUBLE WALL



POJEMNIK NA OLIWE/OCET
DOUBLE WALL



OFFICINA 1825
BOTTIGLIETTA

kod	777640	777657	777893
ml	250	250	270
mm	111x(H)45	ø85x(H)117	ø62,5x(H)190
ilość szt. w opak.	2	1	1
szt./opak.	27,00/54,00*	34,00/szt.	13,50/szt.

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



od **0⁹⁰** szt.



**Bormioli
Rocco**

NEW

	SŁOIK QUATTRO STAGIONI	SŁOIK QUATTRO STAGIONI	SŁOIK Z UCHEM QUATTRO STAGIONI	POKRYWKI DO SŁOIKÓW QUATTRO STAGIONI - DO 775592	POKRYWKI DO SŁOIKÓW QUATTRO STAGIONI - DO 775608 I 775615	POKRYWKI DO SŁOIKÓW QUATTRO STAGIONI - DO 776094 I 776087	POKRYWKI DO SŁOIKÓW QUATTRO STAGIONI - DO 779224, 779217, 779200
kod	775592	775608	775615	776100	776117	769942	779194
ml	150	250	415				
mm	ø75x(H)83	ø86x(H)93	ø84x(H)136	ø56	ø70	ø70	ø110
ilość szt. w opak.	12	6	12	3	2	2	1
szt./opak.	1,90/szt.	2,20/szt.	6,90/szt.	0,90/2,70*	1,10/2,20*	1,60/3,20*	3,50/szt.

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

od **7¹⁰** szt.



	SŁOIK TYPU WEK FIDO	SŁOIK TYPU WEK FIDO	SŁOIK TYPU WEK FIDO	SŁOIK TYPU WEK FIDO
kod	775639	775646	776124	776131
ml	125	200	350	500
mm	ø83x(H)71	ø83x(H)84	ø98,4x(H)98	ø106x(H)100
ilość szt. w opak.	6	6	6	6
PLN	7,10/szt.	7,30/szt.	7,50/szt.	7,90/szt.

od **3²⁰** szt.



	SŁOIK QUATTRO STAGIONI	SŁOIK QUATTRO STAGIONI	FIDO VASO LAVAGNA ERM	FIDO VASO LAVAGNA ERM	FIDO VASO LAVAGNA ERM
kod	776087	776094	777862	777879	777886
ml	200	320	1500	1000	750
mm	ø89x(H)86	ø89x(H)108	ø106x(H)220	ø106x(H)160	ø106x(H)136
ilość szt. w opak.	12	12	1	1	1
PLN	3,20/szt.	3,60/szt.	19,60/szt.	16,90/szt.	15,70/szt.

od **9⁹⁰** szt.



	SŁOIK OFFICINA 1825 VASO	SŁOIK OFFICINA 1825 VASO	SŁOIK OFFICINA 1825 VASO	SŁOIK OFFICINA 1825 VASO
kod	777923	777930	777947	777954
ml	1000	750	500	350
mm	ø111x(H)164	ø108x(H)136	ø96,5x(H)123	ø91x(H)103
ilość szt. w opak.	1	1	1	1
PLN	12,50/szt.	11,40/szt.	9,90/szt.	9,90/szt.

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

457



od **4²⁰** szt.



	SŁOIK QUATTRO STAGIONI	SŁOIK QUATTRO STAGIONI	SŁOIK QUATTRO STAGIONI	SŁOIK QUATTRO STAGIONI	SŁOIK QUATTRO STAGIONI
kod	779231	779248	779200	779217	779224
ml	40	80	2000	3000	3800
mm	ø59x(H)54	ø61x(H)68 mm	ø143x(H)192	ø160x(H)218	ø160x(H)264
ilość szt. w opak.	12	12	6	6	6
PLN	4,20/szt.	4,60/szt.	14,90/szt.	17,90/szt.	22,40/szt.



SZKŁO, PORCELANA, SZTUŃCE, ART. STOŁOWE

BUTELKI I KARAFKI DO BITTERÓW I ALKOHOLU

- Wytworzone ze szkła z nalewakiem ze stali nierdzewnej
- Design inspirowany latami dwudziestymi XX wieku

od **24⁰⁰** szt.

Luigi Bormioli
ITALY



KARAFKA Z KORCIEM ELIXIR



BUTELKA Z NALEWAKIEM DO BITTERÓW ELIXIR N.1



BUTELKA Z NALEWAKIEM DO BITTERÓW ELIXIR N.2

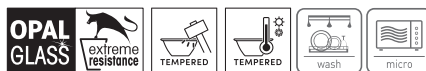


BUTELKA Z NALEWAKIEM DO BITTERÓW ELIXIR N.3

kod	779033	779040	779057	779064
ml	750	100	100	100
mm	90x90x(H)207	57x57x(H)135	ø52x(H)142	37x(H)152
ilość szt. w opak.	1	1	1	1
PLN	39,00/szt.	24,00/szt.	24,00/szt.	24,00/szt.

KOLEKCJA TOLEDO

- Zastawa stołowa wykonana z białego szkła hartowanego, które jest wytrzymałe na wstrząsy i uderzenia
- Kolekcja Toledo ze względu na prostą formę, czystą biel, jakość i niewysoką cenę jest bardzo chętnie kupowana



przez użytkowników indywidualnych jak i profesjonalną gastronomię



NEW

od **320** szt.



TALERZ PŁYTKI

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
775868	ø250	6	3,90



TALERZ GŁĘBOKI

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
775875	ø240	6	3,90



TALERZ PŁYTKI

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
775882	ø200	6	3,20



PÓŁMISEK

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
775899	360x270	12	10,00
775905	300x220	6	11,90
775912	228x154	24	7,00



SALATERKA

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
775936	ø190x(H)80	6	7,50
775943	ø230x(H)90	12	9,60



MISKA

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
775929	ø170x(H)51	24	4,50



MISKA DO ZUPY

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
775950	ø110x(H)50	6	4,60



MISKA DO ZUPY

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
775967	ø125x(H)80	4	5,50



SPODEK

kod	mm	ilość szt. w opak.	szt./opak.
775974	ø130x(H)18	6	5,20/31,20*
775981	ø145x(H)17,5	6	5,20/31,20*



FILIŻANKA ZE SPODKIEM, ZESTAW 6 SZT.

kod	mm	ml	ilość szt. w opak.	szt./opak.
735022	ø146	220	6	10,00/60,00*



*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

do cen należy doliczyć VAT 23%

ZASTAWA STOŁOWA ZENIX INTENSITY

- Piękna kremowa zastawa stołowa o unikalnym kształcie i formie, wyprodukowana przy użyciu nowego mineralnego materiału o wyjątkowych właściwościach. Zenix® to połączenie wyrafinowanej elegancji z zaawansowaną technologią
- 3 razy bardziej odporna na wstrząsy i wyszczerbienia w porównaniu do tradycyjnej porcelany
- Wysoka odporność za zarysowania
- Ochrona powierzchni do 2000 cykli mycia w zmywarkach gastronomicznych
- Idealnie gładka powierzchnia

od **4** 10 szt.



Zenix®



TALERZ PŁYTKI

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
G4395	ø310x(H)19	6	16,00
P3962	ø275x(H)23	6	12,00
P3964	ø255x(H)19	6	11,20
H7496	ø240x(H)20	6	10,50
G4391	ø205x(H)18	6	9,10
G4394	ø160x(H)17	6	7,00



TALERZ NA STEK

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
G9144	300x260x(H)30	6	12,50



TALERZ DO MAKARONU

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
G4399	ø285x(H)45(H)30	6	12,50



TALERZ GŁĘBOKI

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
L6769	120	ø260x(H)37	6	10,60



TALERZ DO RISOTTO

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
G9822	ø290x(H)58	6	12,50



TALERZ DO PIZZY

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
H3079	ø320x(H)17	6	12,50



TALERZ GŁĘBOKI

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
G4396	ø220x(H)37	6	10,40



PÓŁMISEK

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
L8469	342x241x(H)20	6	15,00



MISKA

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
L7027	1300	ø285x(H)68	6	12,50

SZKŁO, PORCELANA, SZTUŃCE, ART. STOŁOWE



460

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%



FILIŻANKA

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	szt./opak.
H9982	190	ø78x(H)58	12	8,00/96,00*



SPODEK

kod	mm	ilość szt. w opak.	szt./opak.
H9984	ø140x(H)18	6	5,00/30,00*



FILIŻANKA SZTAPLOWANA

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	szt./opak.
J6992	90	ø56x(H)60	12	6,20/74,40*



SPODEK

kod	mm	ilość szt. w opak.	szt./opak.
J7429	115x(H)15	6	4,10/24,60*



FILIŻANKA SZTAPLOWANA

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
L2427	220	ø77x(H)74	12	7,80



SPODEK

kod	mm	ilość szt. w opak.	szt./opak.
L2437	ø160x(H)20	6	5,40/32,40*



KUBEK SZTAPLOWANY

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	szt./opak.
J6993	290	ø79x(H)90	6	7,50/45,00*



MISKA

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
H4481	500	ø160x(H)46	6	7,50

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

ZASTAWA STOŁOWA SWEET LINE/FRIEND'S TIME

od **9⁹⁰** szt.



TALERZ DO STEKÓW BIAŁY FRIEND'S TIME

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
J4651	300x260x(H)30	6	9,90



TALERZ DO MAKARONU SWEET LINE

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
L2805	ø280	6	14,00



TALERZ NA PIZZĘ FRIEND'S TIME

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
C8016	ø321x(H)24	6	9,90

do cen należy doliczyć VAT 23%



KOLEKCJA EBRO

- Dzięki specjalnej kompozycji minerałów kolekcja Ebro jest lekka, odporna na stuczenia, pęknięcia i zadrapania.
- Powierzchnia szkła jest bardzo higieniczna, ponieważ nie jest porowata, a zatem nie wchłania zapachów i smaków, a proces hartowania gwarantuje jej ekstremalną odporność i długą żywotność.



od **4 10** szt.

NEW



TALERZ PŁYTKI

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
735114	ø318	6	11,50
735077	ø260	6	4,30
775868	ø250	6	3,90
735060	ø200	6	3,40



TALERZ GŁĘBOKI

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
735053	ø320x(H)49	6	12,40
735138	ø235x(H)37	6	4,10



TALERZ PŁYTKI

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
735107	350x268	6	12,50
735091	228x154	6	6,70



SALATERKA

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
735121	ø230x(H)98	6	12,00



MISKA

kod	mm	ml	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
735039	ø136x(H)70	510	4	5,70
735084	ø124	345	6	5,70



FILIŻANKA ZE SPODKIEM, ZESTAW 6 SZT.

kod	mm	ml	szt./opak.
735046	ø155	250	9,50/57,00*

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych

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

od **4 60** szt.

HIGH RESISTANCE OPAL GLASS



BULIONÓWKA RESTAURANT

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	szt./opak.
28891	310	ø102x(H)58	6	8,40/50,40*



KUBEK RESTAURANT

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	szt./opak.
18316	290	ø79x(H)90	6	7,50/45,00*
36140	250	ø72x(H)89	12	5,40/32,40*



SPODEK RESTAURANT

kod	mm	ilość szt. w opak.	szt./opak.
22712	ø153	6	4,60/27,60*



SALATERKA RESTAURANT

kod	mm	ilość szt. w opak.	szt./opak.
50061	ø160x(H)51	6	7,50/45,00*

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



ZASTAWA STOŁOWA TRIANON

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

ARCOROC



Opal
SHARING MATTERS

od **320** szt.



TALERZ PŁYTKI TRIANON

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
D6886	ø155x(H)13	6	3,20
D6887	ø195x(H)16	6	3,80
D6890	ø245x(H)24	6	4,10
N8244	ø273x(H)25	6	5,80
D6871	ø310x(H)25	4	13,90



TALERZ GŁĘBOKI TRIANON

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
D6889	ø225x(H)35	6	4,10



PÓŁMISEK OWALNY TRIANON

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
D6891	290x214x(H)22	4	13,90
D6877	350x240x(H)26	4	16,40



RAWIERKA TRIANON

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
D6885	220x140x(H)28	6	8,20



BULIONÓWKA TRIANON

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
D6879	300	ø98x(H)59	6	7,40



SALATERKA TRIANON

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
D6884	340	ø120x(H)56	6	3,80
D6882	1800	ø180x(H)78	6	8,20
D6881	2400	ø240x(H)98	6	10,90



SALATERKA TRIANON

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
D6883	565	ø160x(H)52	8	4,10



SALATERKA TRIANON

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
D6878	460	ø132x(H)71	6	5,80



KUBEK TRIANON

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
D6880	290	ø82x(H)90	6	3,70



FILIŻANKA I SPODEK TRIANON

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
D6922	280	ø94x(H)72	6	5,80
D6926	spodek	ø160x(H)17	6	3,90
D6921	220	ø87x(H)67	6	4,60
D6925	spodek	ø145x(H)16	6	3,50





ZASTAWY STOŁOWE

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



ARCOROC



Opal
SHARING MATTERS

od **3⁰⁰**
szt.



TALERZ PŁYTKI CADIX

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
H4129	ø196x(H)17	6	3,00
H4132	ø250x(H)24	6	3,30
D7380	ø275x(H)25	6	4,00



TALERZ GŁĘBOKI CADIX

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
H4130	ø226x(H)34	6	3,30
J6691	ø238x(H)39	6	3,30



SALATERKA CADIX

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
37789	330	ø120x(H)53	6	3,00
D7499	570	ø160x(H)61	8	3,30
P4164	2500	ø240x(H)99	6	9,80



FILIŻANKA I SPODEK CADIX

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	szt./opak.
37784	220	spodek ø140	6	7,40/44,40*

*Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



TALERZ PŁYTKI EVERYDAY

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
G0565	ø195x(H)15	6	3,00
G0564	ø245x(H)21	6	3,30
H9859	ø265x(H)21	6	4,00



TALERZ GŁĘBOKI EVERYDAY

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
G0563	ø225x(H)30	6	3,30



TALERZ PŁYTKI EVOLUTION

kod	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
E6983	ø195x(H)17	6	3,00
E6981	ø240x(H)22	6	3,30
E6961	ø270x(H)22	6	4,00



SALATERKA EVERYDAY

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
H4122	330	ø120x(H)53	6	3,00



SALATERKA EVOLUTION

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
63379	250	ø165x(H)45	8	3,30



KUBEK EVOLUTION

kod	ml	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
63391	300	ø79x(H)93	6	3,60



MISKA EVOLUTION

kod	litry	mm	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
N9398	4	ø300x(H)69	6	22,60
N9399	2,8	ø260x(H)69	6	19,50
N9400	2	ø220x(H)69	6	17,30
N9401	1,3	ø180x(H)69	6	14,10

69⁰⁰

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 catkowitemu recyklingowi
- Gładka powierzchnia gwarantuje ochronę przed rozwojem bakterii
- Odporność termiczna do 130°C

kod	PLN
795224	69,00

PROFI LINE

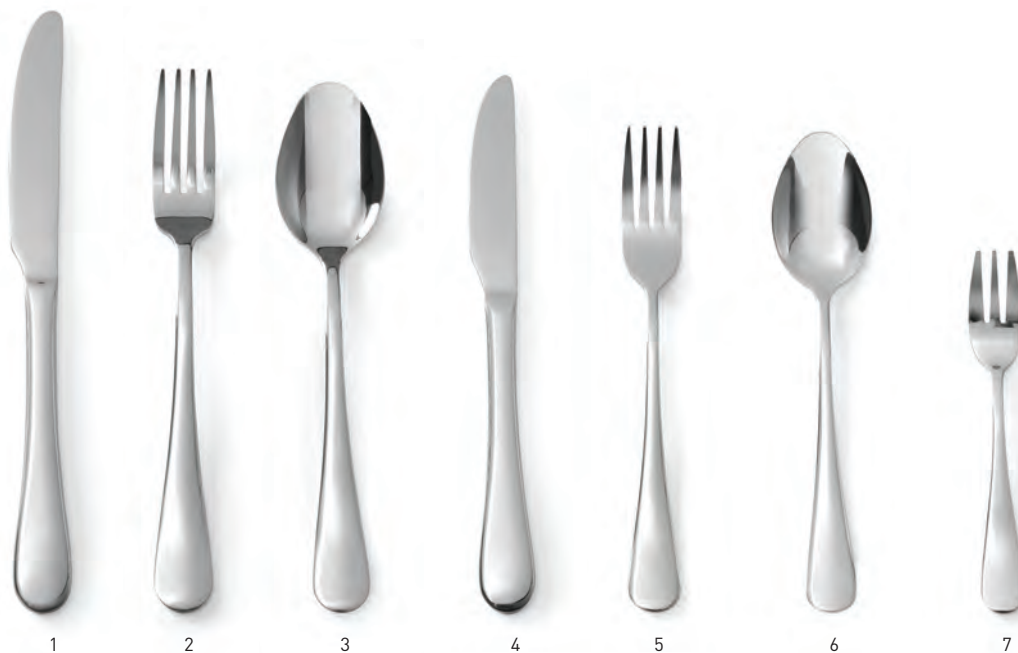


SZKŁO, PORCELANA, SZTUŃCE, ART. STOŁOWE



SZTUĆCE PROFI LINE

- Polerowane maszynowo
- Lustrzane wykończenie
- Sprzedawane wyłącznie w zestawie



od **180** szt.



kod	nazwa	ilość	dlugość (mm)	szt./opak.
764404	1 Nóż stołowy	6 szt.	225	4,30/25,80
764411	2 Widelec stołowy	6 szt.	205	2,50/15,00
764428	3 Łyżka stołowa	6 szt.	205	2,50/15,00
764435	4 Nóż deserowy	6 szt.	205	4,00/24,00
764442	5 Widelec deserowy	6 szt.	186	2,30/13,80
764459	6 Łyżka deserowa	6 szt.	186	2,30/13,80
764466	7 Widelczyk do ciasta	12 szt.	136	1,90/22,80

kod	nazwa	ilość	dlugość (mm)	szt./opak.
764473	8 Łyzeczka do espresso	12 szt.	111	1,90/22,80
764480	9 Łyzeczka do herbaty/kawy	12 szt.	138	1,65/19,80
764497	10 Łyzeczka do lodów	12 szt.	135	1,70/20,40
764503	11 Łyzeczka do latte macchiato	6 szt.	198	2,30/13,80
764510	12 Nóż do masła	12 szt.	158	1,80/21,60
764527	13 Nóż do steków	6 szt.	215	5,00/30,00



SZTUĆCE KITCHEN LINE

- Polerowane maszynowo
- Lustrzane wykończenie

- Sprzedawane wyłącznie w zestawie
- Wykonane ze stali 18/0



od **120** szt.



	kod	nazwa	ilość	długość (mm)	szt./opak.
	764206	1 Nóż stołowy	6 szt.	215	2,10/12,60
	764213	2 Widelec stołowy	6 szt.	197	1,60/9,60
	764220	3 Łyżka stołowa	6 szt.	197	1,60/9,60
	764237	4 Widelczyk do ciasta	12 szt.	150	1,60/19,20
	764244	5 Łyżeczka do herbaty/kawy	12 szt.	146	1,60/19,20
	764251	6 Łyżeczka do espresso	12 szt.	131	1,20/14,40
	764268	7 Łyżeczka do latte macchiato	6 szt.	198	1,80/10,80



BUDGET LINE

- Polerowane mechanicznie
- Sprzedawane wyłącznie w zestawie



od **0⁴⁵** szt.

kod	nazwa	ilość	długość (mm)	szt./opak.
764039	1 Łyżka stołowa	12 szt.	198	0,75/9,00
764022	2 Widelec stołowy	12 szt.	198	0,70/8,40
764015	3 Nóż stołowy	12 szt.	214	1,15/13,80
764084	4 Łyżeczka do herbaty/kawy	24 szt.	138	0,45/10,80
764091	5 Łyżeczka do espresso	24 szt.	115	0,55/13,20
764077	6 Widelczyk do ciasta	24 szt.	148	0,45/10,80
764138	7 Łyżeczka do latte macchiato	12 szt.	214	1,10/13,20





SZTUŹCE DO STEKÓW I PIZZY

- 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
- Widełce – ostrze ze stali nierdzewnej AISI 430
- Noże – bardzo ostre ostrze ze stali nierdzewnej AISI 420

TRAMONTINA
od 6⁷⁰ szt.
NEW

**zestawy
x12**

kod	lp.	nazwa	kolor	długość (mm)	szt./opak.
29810008	1	Nóż Horeca Gaucho	Brązowy	235	17,50/210,00
29810012	2	Widelec Horeca Jumbo	Brązowy	220	13,00/156,00
29810002	3	Nóż Horeca Jumbo	Brązowy	255	18,50/222,00
29810005	4	Widelec stołowy Horeca	Czerwony	200	9,40/112,80
29810006	5	Widelec stołowy Horeca	Brązowy	200	9,40/112,80
29810003	6	Nóż Horeca	Czerwony	215	8,30/99,60
29810004	7	Nóż Horeca	Brązowy	215	8,30/99,60
29810171	8	Łyżka stołowa Horeca	Brązowy	195	9,40/112,80
29810159	9	Widelec Horeca French Style	Brązowy	220	23,90/286,80
29810023	10	Nóż Horeca French Style	Brązowy	225	34,90/418,80
29810179	11	Widelec stołowy Horeca	Brązowy	170	8,10/97,20
29810176	12	łyżeczka do herbaty Horeca	Brązowy	150	6,70/80,40

od **8²⁰**
szt.

TRAMONTINA

NEW



kod	lp.	nazwa	kolor	długość (mm)	ilość (szt.)	szt./opak.
29899157	1	Zestaw widelców stołowych Churrasco	Brązowy	200	6	9,40/56,40
29899155	2	Zestaw noży Churrasco	Brązowy	215	6	8,20/49,20
29899161	3	Zestaw widelców Churrasco Gaucho	Brązowy	210	6	12,20/73,20
29899159	4	Zestaw noży Churrasco Gaucho	Brązowy	235	6	21,00/126,00
29899151	5	Zestaw noży Churrasco Jumbo	Brązowy	255	4	23,00/92,00
29899163	6	Zestaw sztućców Jumbo	Brązowy	220+255	2+2	23,00/92,00

od **8²⁰**
szt.

NEW



kod	lp.	nazwa	kolor	długość (mm)	ilość (szt.)	szt./opak.
29899156	1	Zestaw widelców stołowych Churrasco	Czerwony	200	6	9,40/56,40
29899154	2	Zestaw noży Churrasco	Czerwony		6	8,20/49,20
29899160	3	Zestaw widelców Churrasco Gaucho	Czerwony		6	12,20/73,20
29899173	4	Zestaw noży Churrasco Spanish Style	Brązowy	220	6	12,20/73,20
29899172	5	Zestaw noży Churrasco Spanish Style	Czerwony	220	6	12,20/73,20
29899169	6	Zestaw Churrasco do mięs	Brązowy	310+200	1+1	54,50/109,00
29899162	7	Zestaw sztućców Churrasco Jumbo	Czerwony	220+255	2+2	23,00/92,00

NEW

18⁵⁰ 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

NEW

18⁵⁰ 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

TRAMONTINA

NEW

9⁰⁰ 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	szt./opak.
92000005	Brązowy	18,50/37,00

kod	kolor	szt./opak.
92000003	Brązowy	18,50/37,00

kod	kolor	szt./opak.
92000007	Brązowy	9,00/36,00

NEW

11⁰⁰ szt.

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	11,00/88,00

NEW

16⁰⁰ szt.

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	szt./opak.
29899297	Brązowy	16,00/128,00



SZTUĆCE DO STEKÓW PROFI LINE



- Wykonane ze stali nierdzewnej, rękojeści z pakkawood - tworzywa na bazie naturalnego drewna
- Pakkawood jest terminem odnoszącym się dla fornirów drewnianych składających się z kilku warstw wysokiej jakości drewna liściastego. Warstwy są prasowane, impregnowane żywicą epoksydową,

- szlifowane i polerowane
- Noże do steków są ostre, odporne na rdzę, twarde i jednocześnie elastyczne
- Sztućców nie należy myć w zmywarkach. Po umyciu zalecamy wytarcie ich do sucha



781050



781036



781043

WIDELEC DO STEKÓW - ZESTAW 6 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	szt./opak.
781050	6	205	15,20/91,20

NÓŻ DO STEKÓW - ZESTAW 6 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	szt./opak.
781036	6	240	22,40/134,40

NÓŻ DO STEKÓW JUMBO - ZESTAW 6 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	szt./opak.
781043	6	255	23,50/141,00

SZTUĆCE DO STEKÓW

- Wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa ABS



781432



781449



781456

WIDELEC DO STEKÓW - 6 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	szt./opak.
781432	6	200	2,90/17,40

NÓŻ DO STEKÓW - 6 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	szt./opak.
781449	6	215	2,90/17,40

NÓŻ DO STEKÓW XL - 6 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	szt./opak.
781456	6	250	5,50/33,00



1

2

3

4

5

NÓŻ DO STEKÓW

kod	lp.		długość ostrza (mm)	PLN
841082	1	z ząbkami, uchwyt POM	130	64,00
841167	2	z ząbkami, uchwyt z tworzywa POM	120	22,00
841099	3	z ząbkami, uchwyt z tworzywa Fiber	120	43,00
841143	4	z drobnymi ząbkami, uchwyt drewniany WENGE	125	36,00
841150	5	z ząbkami, uchwyt z drewna różanego	120	22,00

ZESTAW DO STEKÓW - WIDELEC I NÓŻ

kod		długość ostrza (mm)	PLN
841174	zestaw nóż z widelcem, nóż z ząbkami, uchwyt z tworzywa POM	120	43,00



841174

Fine Dine

PROFESSIONAL TABLETOP & BAR

SZKŁO, PORCELANA, SZTUŃCE, ART. STOŁOWE



SZUKASZ NIEBANALNEJ ZASTAWY STOŁOWEJ?

SPRAWDŹ OFERTĘ NA
WWW.FINEDINE.PL



13332352

DESKA 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
13332352	400x240x(H)18	102,00
13333352	490x280x(H)22	146,00

od **73⁰⁰****TRAMONTINA**

13335352

OKRĄGLA DESKA CHURRASCO DO STEKÓW

- 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	73,00



13331352

NEW**PROSTOKĄTNA DESKA CHURRASCO DO STEKÓW**

- 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
13331352	330x200x(H)18	73,00

**6⁰⁰**
szt.

403716

**WIDELEC DO HOMARÓW – ZESTAW 6 SZT.**

kod	długość (mm)	szt./opak.
403716	205	6,00/36,00

**12⁰⁰**
szt.

402528

**SZCZYPCE DO ŚLIMAKÓW – ZESTAW 2 SZT.**

- Otwieranie poprzez ściśnięcie uchwytów

kod	długość (mm)	szt./opak.
402528	170	12,00/24,00



402221

**220**
szt.**WIDELCZYK DO ŚLIMAKÓW – ZESTAW 6 SZT.**

kod	długość (mm)	PLN
402221	130	2,20/13,20

PORCELANA RESTAURACYJNA OPTIMA - KOLOR BIAŁY

- Wysokogatunkowa, biała porcelana hotelowa
- Wzmocnione brzegi, solidna jakość szkliva
- Najwyższa odporność na zadrapania, obłuczenia i szok termiczny
- 10 lat ciągłości zapasów



od 2⁵⁰



TALERZ PŁYTKI

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
770849	12	ø160	5,00
770856	12	ø210	6,50
770870	12	ø240	7,00
770887	12	ø270	8,00
770894	6	ø300	15,50



TALERZ DO MAKARONU

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
770948	6	ø260	13,00



TALERZ GŁĘBOKI

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
770863	12	ø220	7,00



BULIONÓWKA

kod	-	litry	mm	PLN
770924	bulionówka	0,38		13,50
770931	spodek		ø170	5,00



FILIŻANKA I SPODEK

kod	-	litry	mm	PLN
770900	filiżanka	0,09		3,50
770917	spodek		ø90	2,50
770962	filiżanka	0,23		6,00
770979	spodek		ø145	4,50



BULIONÓWKI I SOSJERKI

74⁰⁰



434208



od 10⁰⁰

432136

WAZA NA ZUPĘ

- Pokrywka z wycięciem na chochlę
- Uchwyty zgrzewane punktowo
- Chochła w zestawie

kod	litry	mm	PLN
434208	2,7	ø270x(H)120	74,00

SOSJERKA

- Na stopce

kod	litry	mm	PLN
432143	0,085	120x72x(H)50	10,00
432006	0,14	135x76x(H)70	10,00
432105	0,23	160x98x(H)90	13,00
432129	0,28	200x100x(H)105	15,00
432136	0,46	240x120x(H)120	16,00

WAZY NA ZUPĘ I BULIONÓWKI LIONHEAD

- Najbardziej wytrzymały typ porcelany na rynku
- Wysoka odporność na oddziaływania fizyczne i niewielka waga
- Biała błyszcząca porcelana



784730

784778

784754

od 6⁰⁰ szt.

WAZA NA ZUPĘ

kod	litry	mm	PLN
784747	1	ø175x(H)120	25,00
784730	2	ø215x(H)155	46,00

MISECZKA LIONHEAD

kod	litry	mm	szt./opak.
784778	0,125	ø90x(H)60	6,00
784761	0,25	ø120x(H)78	9,00
784754	0,5	ø138x(H)95	13,00
784433	0,05	ø55x(H)45	3,90/23,40

39⁰⁰



od 16⁰⁰



od 23⁰⁰



PÓLMISEK TORRO

- Prostokątny

kod	mm	PLN
783658	360x240x(H)30	39,00

TACA BARK

- Prostokątna

kod	mm	PLN
785546	218x105x(H)23	16,00
785553	352x146x(H)40	33,00

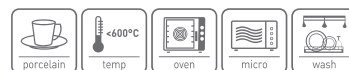
MISKA VANILLA

kod	mm	PLN
785560	225x111x(H)62	23,00
785577	290x136x(H)80	33,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

NACZYNIA DO ZAPIEKANIA PORCELANOWE

- Najbardziej wytrzymały typ porcelany na rynku
- Wysoka odporność na oddziaływania fizyczne i niewielka waga
- Biała błyszcząca porcelana



od **9⁰⁰**



PÓŁMISEK OWALNY

- Z rączkami



kod	mm	PLN
784006	165x105x(H)30	9,00
784013	215x140x(H)35	16,00
784020	270x180x(H)40	26,00

od **9⁰⁰**



PÓŁMISEK PROSTOKĄTNY

- Z rączkami



kod	mm	PLN
784105	100x140x(H)45	9,00
784112	120x190x(H)50	16,00
784129	185x260x(H)55	33,00

od **17⁰⁰**



786321

NACZYNIĘ DO ZAPIEKANIA RUSTICA - OWALNE

kod	mm	PLN
786321	220x130x(H)40	17,00
786338	245x145x(H)55	23,00

18⁰⁰



786352

NACZYNIĘ DO ZAPIEKANIA RUSTICA - KWADRATOWE

kod	mm	PLN
786352	165x165x(H)70	18,00

od **32⁰⁰**



786369

NACZYNIĘ DO ZAPIEKANIA RUSTICA - PROSTOKĄTNE

kod	mm	PLN
786369	280x185x(H)65	32,00
786376	330x225x(H)70	50,00
786383	375x260x(H)75	71,00

7⁰⁰



786307

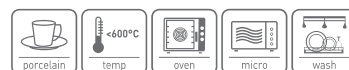
NACZYNIĘ DO ZAPIEKANIA RUSTICA - OKRĄGŁE

kod	mm	PLN
786307	ø100x(H)50	7,00

NACZYNIA DO ZAPIEKANIA Z PORCELANY

- Najbardziej wytrzymały typ porcelany
- Odporna na wstrząs termiczny, wytrzymuje ekstremalne zmiany temperatury
- Wysoka odporność na uderzenia i niewielka waga
- Kolor kremowy

13⁰⁰



PÓŁMISEK DO ZAPIEKANIA OKRĄGŁY Z UCHWYTAMI

kod	mm	PLN
785904	185x152x(H)40	13,00



785904



NACZYNIA DLA DZIECI

26⁰⁰



786499

TALERZ DZIECIĘCY „MIŚ”

- Średnica talerza bez uszu: 190 mm

kod	mm	PLN
786499	ø265	26,00



25⁰⁰



786239

MISECZKA DO DESERÓW „KLAUN”

kod	mm	PLN
786239	226x145x(H)37	25,00

9⁵⁰ szt.



786413



ZESTAW DO PRZYPRAW

- 2-częściowy: sól, pieprz

kod	mm	szt./opak.
786413	ø42x(H)80	9,50/19,00

26⁰⁰



786420



ZESTAW DO PRZYPRAW

- 3-częściowy: sól, pieprz, wykałaczki

kod	mm	PLN
786420	125x54x(H)90	26,00

16⁰⁰



786437



SOSJERKA

kod	mm	PLN
786437	180x55x(H)130	16,00



785645

od 19⁰⁰



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	29,00
785652	138x138x(H)118	19,00

TAPASMINI

- Najbardziej wytrzymały typ porcelany na rynku
- Wysoka odporność na oddziaływania fizyczne i niewielka waga
- Biała błyszcząca porcelana



od **3⁰⁰** szt.



784426



784327



784365

MISECZKA PLATO

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
784426	6	ø100x(H)25	3,70/22,20

MISECZKA CUADRADO

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
784327	6	80x80x(H)35	4,70/28,20

MISECZKA REDONDO

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
784365	6	ø75x(H)30	3,50/21,00



784433

MISECZKA LIONHEAD

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
784433	6	ø55x(H)45	3,90/23,40



784334

MISECZKA CONCHA

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
784334	6	90x50x(H)20	3,70/22,20



784419

MISECZKA TAPAS CUADRADO

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
784419	6	59x59x(H)37	3,00/18,00



784396

MISECZKA TRIANGOLO

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
784396	6	100x100x(H)25	4,20/25,20



784389

MISECZKA CACEROLE

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
784389	6	ø60x(H)25	3,00/18,00



784372

MISECZKA HUEVO

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
784372	6	ø65x(H)15	3,20/19,20



785324

ŁYZECZKA DO DIPÓW CUCHARA

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
785324	6	133x43x(H)26	4,00/24,00



ARTYKUŁY DO SERWOWANIA SMAŻONYCH PRZEKĄSEK



Zobacz film



564509



9⁰⁰

564516



29⁰⁰

RONDELEK CZARNY LITTLE CHEF MINI OKRĄGŁY

- Naczynia do prezentacji z melaminy w kształcie naczyń kuchennych

kod	mm	PLN
564509	162x121x(H)30	9,00

BRYTFANNA CZARNA LITTLE CHEF MINI PROSTOKĄTNA

- Naczynia do prezentacji z melaminy w kształcie naczyń kuchennych

kod	mm	PLN
564516	320x162x(H)20	29,00

od 9⁰⁰

564523



od 7⁰⁰

564554



RONDELEK CZARNY LITTLE CHEF MINI OKRĄGŁY

- Naczynia do prezentacji z melaminy w kształcie naczyń kuchennych

kod	mm	PLN
564523	150x115x(H)37	9,00
564530	189x147x(H)37	14,00

RONDELEK CZARNY LITTLE CHEF MINI OWALNY

- Naczynia do prezentacji z melaminy w kształcie naczyń kuchennych

kod	mm	PLN
564547	155x80x(H)37	7,00
564554	263x140x(H)37	18,00





678206

od **008**
szt.

PAPIER PERGAMINOWY DO FRYTEK I PRZEKĄSEK

- Opakowanie: 500 arkuszy

kod	nadruk	mm	szt./opak.
678183	Beżowy	306x305	0,13/65,00
678206	Restauracja	258x425	0,17/85,00
678169	Szef kuchni i jedzenie	306x305	0,15/75,00
678176	Kratka	306x305	0,15/75,00
678213	Neutralny	263x380	0,13/65,00
678220	Szef kuchni i jedzenie	250x200	0,10/50,00
678237	Neutralny	250x200	0,08/40,00



678169

019
szt.

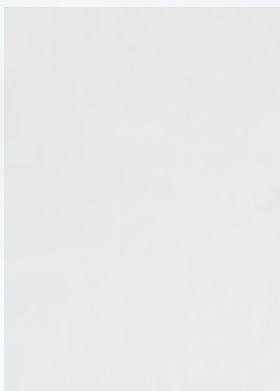
PODKŁADKA Z PAPIERU PERGAMINOWEGO

- Opakowanie: 500 arkuszy

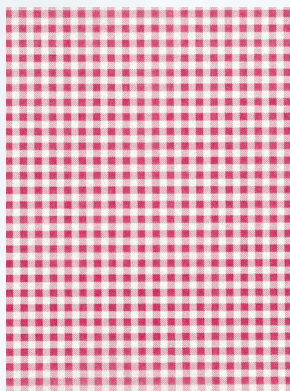
kod	nadruk	mm	szt./opak.
678152	Kratka	420x275	0,19/95,00
678145	Kuchnia w akcji	420x275	0,19/95,00

SZKŁO, PORCELANA, SZTUŃCE, ART. STOŁOWE





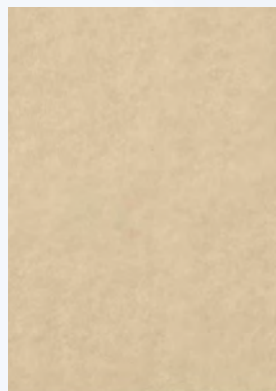
678237



678152



678121



678138

od **0⁰⁹**
szt.

PAPIER PERGAMINOWY DO FRYTEK I PRZEKĄSEK

- Opakowanie: 500 arkuszy

kod	nadruk	długość (mm)	szt./opak.
678107	Wydruk gazety	250x350	0,18/90,00
678114	Beżowy	250x350	0,13/65,00
678121	Wydruk gazety	200x250	0,12/60,00
678138	Beżowy	200x250	0,09/45,00

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	0,20/30,00



678190

0²⁰
szt.



ARTYKUŁY DO SERWOWANIA SMAŻONYCH PRZEKĄSEK



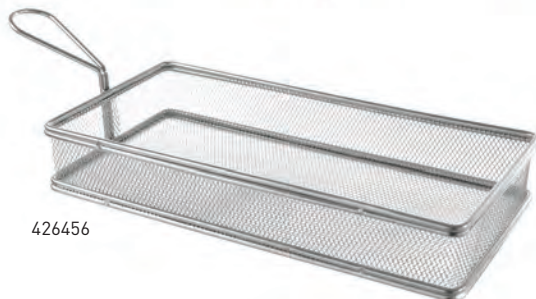
426425



426432



426449



426456

od **16⁰⁰**

KOSZYK MINIATUROWY DO SMAŻONYCH PRZEKĄSEK

kod	mm	PLN
426425	100x80x(H)75	16,00
426432	125x100x(H)85	18,00
426449	90x90x(H)90	19,00
426456	255x135x(H)45	27,00



Zobacz film



425664



425688

od **21⁰⁰**

KOSZYK MINIATUROWY DO SMAŻONYCH PRZEKĄSEK

kod	mm	PLN
425688	130x115x(H)80	26,00
425664	105x90x(H)60	21,00



425619



425626



425633

od **23⁰⁰**



425657



KOSZYK MINIATUROWY DO SMAŻONYCH PRZEKĄSEK

- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425633	90x90x(H)90	23,00
425619	100x80x(H)75	23,00
425626	125x100x(H)85	29,00
425657	255x135x(H)45	40,00





od **23⁰⁰**

KOSZYK MINIATUROWY DO SMAŻONYCH PRZEKĄSEK

- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425671	105x90x(H)60	23,00
425695	130x115x(H)80	28,00



425671



425695



13⁰⁰



630938

18⁰⁰



630914

39⁰⁰



630921

STOJAK DO SERWOWANIA FRYTEK

- Wykończony czarną, matową powłoką
- Na 1 torebkę

kod	mm	PLN
630938	ø115x(H)172	13,00

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	18,00

STOJAK DO SERWOWANIA FRYTEK NA 3 TOREBKI

- Wykończony czarną, matową powłoką
- Na 3 torebki

kod	mm	PLN
630921	270x270x(H)280	39,00

21⁰⁰



630907

14⁰⁰



426494

STOJAK DO SERWOWANIA FRYTEK

kod	mm	PLN
630907	ø110x(H)175	21,00

KOSZYK NA SMAŻONE PRZEKĄSKI

- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
426494	ø115x(H)100	14,00



NACZYNIA EMALIOWANE

- Stal pokryta białą emalią z delikatnym niebieskim brzegiem
- Wysokiej jakości emalia
- Odporna na ścieranie

od 12⁰⁰



621202



621226



621257

NACZYNIĘ PROSTOKĄTNE

- Dania i desery mogą być przygotowywane bezpośrednio w naczyniu

kod	mm	PLN
621219	215x160	19,00
621202	175x130	15,00

TALERZ PŁYTKI

kod	mm	PLN
621226	ø200	13,00
621233	ø240	19,00

TALERZ GŁĘBOKI

kod	mm	PLN
621240	ø180	16,00
621257	ø200	18,00
621264	ø220	20,00
621271	ø240	22,00



621288



621295



621318

MISKA

kod	mm	PLN
621288	ø160x(H)75	18,00

KUBEK Z UCHWYTEM

kod	litry	mm	PLN
621295	0,36	ø90x(H)80	14,00
621301	0,52	ø100x(H)90	17,00

KUBEK Z UCHWYTEM

kod	litry	mm	PLN
621318	0,12	ø70x(H)50	12,00



621332

KUBEK

kod	litry	mm	PLN
621325	0,3	ø90x(H)90	15,00
621332	0,4	ø90x(H)120	19,00

WIADREKO Z UCHWYTEM

kod	litry	mm	PLN
621356	5	ø220x(H)186	59,00
621349	2	ø160x(H)140	32,00



621349

SZKŁO, PORCELANA, SZTUŃCE, ART. STÓŁOWE





625804



625705



GARNEK DO ZUP I SOSÓW Z POKRYWKĄ

- Wykończony emalią
- Rant ze stali nierdzewnej
- Niska pokrywka

26⁰⁰

kod	-	litry	mm	PLN
625804	niebieski	0,3	ø120x(H)95	26,00
625705	czarny	0,6	ø135x(H)103	26,00



622704



od 23⁰⁰

622728



622742



PATELNIĄ DO SERWOWANIA

- Z dwoma wygodnymi uchwytami
- Wykonana z emaliowanej stali

kod	mm	PLN
622704	ø100x(H)20	23,00
622711	ø120x(H)25	24,00
622728	ø150x(H)27	26,00
622735	ø200x(H)36	31,00
622742	ø240x(H)40	34,00

622810



622841

od 28⁰⁰

622858



MISKA DO PAELLI EMALIOWANA

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

kod	mm	PLN
622810	ø145x(H)40	28,00
622827	ø170x(H)40	30,00
622834	ø185x(H)43	34,00
622841	ø205x(H)57	38,00
622858	ø245x(H)70	36,00





od **14⁰⁰**

426326

WIADERKO MINIATUROWE DO PRZEKĄSEK

kod	mm	PLN
426326	ø97x(H)98	14,00
426340	ø135x(H)130	18,00



od **12⁰⁰**

426357

WIADERKO Z UCHWYTEM MINIATUROWE DO PRZEKĄSEK

kod	mm	PLN
426357	ø70x(H)77	12,00
426364	ø87x(H)93	13,00
426371	ø125x(H)127	19,00

od **9⁰⁰**



426463

KANKA MINIATUROWA DO PRZEKĄSEK

kod	mm	PLN
426463	ø45x(H)50	9,00
426470	ø70x(H)100	14,00



od **10⁰⁰**

426388

CEDZAK MINIATUROWY DO PRZEKĄSEK

kod	mm	PLN
426388	ø100x(H)54	10,00
426395	ø130x(H)64	11,00



15⁰⁰

426487

BRYTFANNA MINIATUROWA DO PRZEKĄSEK

kod	mm	PLN
426487	185x95x(H)45	15,00



od **26⁰⁰**

535271

WANNA CEDZAKOWA KWADRATOWA

- Model kwadratowy, 2 uchwyty i podstawa

kod	mm	PLN
535271	240x169x(H)65	26,00
535288	290x218x(H)80	33,00



od **37⁰⁰**

535295

WANNA CEDZAKOWA - PERFOROWANA

- 2 uchwyty i podstawa

kod	mm	PLN
535431	ø180x(H)90	37,00
535448	ø220x(H)110	54,00
535455	ø260x(H)140	71,00





Zobacz film

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	56,00
607022	ø75x(H)40	67,00
607039	ø85x(H)50	78,00

od 56⁰⁰



607046

PATELNIĄ MINIATUROWĄ

- Wykonana z 3-warstwowego materiału o grubości 2,5 mm (miedź/aluminium/stal nierdzewna)
- Uchwyt mocowany nitami

kod	mm	PLN
607046	ø120x(H)30	124,00

124⁰⁰



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 dostępnego na stronach 482-483



od **21⁰⁰**

425947



34⁰⁰

425961

WIADERKO PODWÓJNE Z UCHWYTEM

- Uchwyt z drewnianą rączką

kod	mm	PLN
425947	190x95x(H)90	21,00
425954	250x125x(H)105	25,00

EKSPOZYTOR - 3 WIADERKA Z TACĄ

kod	mm	PLN
425961	415x130x(H)125	34,00



36⁰⁰

425978



50⁰⁰

425992

POJEMNIK W KSZTAŁCIE WIADRA NA SZTUŦCE I SERWETKI

- Uchwyt z drewnianą rączką

kod	mm	PLN
425978	245x180x(H)130	36,00

MISA DO SZAMPANA

kod	mm	PLN
425992	400x330x(H)220	50,00



11⁰⁰

425930



od **6⁰⁰**

425909

425916

425923

425985

MISKA PROSTOKĄTNA

kod	mm	PLN
425930	100x100x(H)80	11,00

WIADERKO Z UCHWYTEM

kod	mm	PLN
425909	ø70x(H)65	6,00
425916	ø100x(H)90	11,00
425923	ø120x(H)105	11,00
425985	ø160x(H)140	11,00



od 5⁰⁰



783153

783160

783177

MISECZKA DO ZAPIEKANIA/KOKILA
- Z dekoracyjnymi rowkami



kod	mm	PLN
783153	ø70x(H)35	5,00
783160	ø90x(H)48	6,00
783627	ø100x(H)25	5,00
783177	ø120x(H)55	8,00

od 2³⁰ szt.



561706

561713

561720

MISECZKA DO SOSÓW I DIPÓW

- Z dekoracyjnymi rowkami



kod	-	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
565643	35 ml	4	ø60x(H)25	2,30/9,20
561706	50 ml	1	ø70x(H)35	4,00
565650	50 ml	4	ø70x(H)35	3,30/13,20
561713	80 ml	1	ø80x(H)40	5,00
565667	80 ml	4	ø80x(H)40	4,50/18,00
561720	100 ml	1	ø85x(H)45	6,00
565674	100 ml	4	ø85x(H)45	4,50/18,00

od 5⁰⁰



565605



2⁰⁰ szt.

565612



564578



564585



564592

MISECZKA RAMEKIN



kod	ilość szt. w opak.	kolor	litry	mm	szt./opak.
565605	12	■ Czarny	0,045	ø60x(H)35	2,00/24,00
565612	12	□ Kość słoniowa	0,045	ø60x(H)35	2,00/24,00

MISKA SKOŚNA VELOCITY



kod	mm	PLN
564578	70x70x(H)60	5,00
564585	97x97x(H)80	9,00
564592	110x110x(H)100	11,00

od 2⁰⁰ szt.



400012



400036



400067

MISECZKA DO SOSÓW

kod	ilość szt. w opak.	litry	mm	szt./opak.
400029	12	0,07	ø62x(H)40	2,00/24,00
400012	12	0,045	ø62x(H)24	2,70/32,40
400036	12	0,115	ø73x(H)47	2,80/33,60
400043	12	0,175	ø85x(H)52	3,60/43,20
400050	12	0,23	ø93x(H)58	4,50/54,00
400067	12	0,34	ø100x(H)75	4,80/57,60

MISECZKA NA MASŁO I SOS



kod	ilość szt. w opak.	kolor	mm	szt./opak.
564561	3	■ Czarny	ø80x(H)30	4,60/13,80



564561

4⁶⁰ szt.

55⁰⁰

426982



426920



426999



KOSZ DO PIECZYWA OKRĄGŁY

- Odporny na pęknięcia
- Obręcz wzmacniająca kosz ze stali nierdzewnej
- Dostępny w różnych kolorach

kod	kolor	długość (mm)	PLN
426920	Beżowy	ø400x(H)90	55,00
426982	Czarny	ø400x(H)90	55,00
426999	Brązowy	ø400x(H)90	55,00

102⁰⁰

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	102,00

KOSZYK OWALNY

kod	kolor	mm	PLN
426654	■ Czarny	320x230x(H)70	32,00
426623	■ Czarny	250x190x(H)65	23,00
426777	■ Czarny	190x120x(H)60	18,00
426647	■ Szary	320x230x(H)70	32,00
426616	■ Szary	250x190x(H)65	23,00
426760	■ Szary	190x120x(H)60	18,00

od 18⁰⁰



426784



426647



426760



426616

426654



19⁰⁰

426777



426623



426791

KOSZYK PROSTOKĄTNY

kod	kolor	długość (mm)	PLN
426784	■ Szary	190x130x(H)60	19,00
426791	■ Czarny	190x130x(H)60	19,00



426562



426586

od **37⁰⁰**

426579



426593

KOSZ SKOŚNY OKRĄGŁY

kod	kolor	długość (mm)	PLN
426562	■ Szary	ø310x(H)120	37,00
426579	■ Czarny	ø310x(H)120	37,00
426586	■ Szary	ø370x(H)120	56,00
426593	■ Czarny	ø370x(H)120	56,00

od **16⁰⁰****STOJAK NA KOSZE**

kod	mm	PLN
426814	ø250x(H)180	16,00
426821	ø250x(H)265	18,00



426821



426814

426524



426555

64⁰⁰

426661



426678

59⁰⁰**KOSZ DO PIECZYWA - ZE STALOWĄ RAMĄ**

kod	kolor	długość (mm)	PLN
426555	■ Czarny	400x300x(H)50	64,00
426524	■ Szary	400x300x(H)50	64,00

KOSZ SKOŚNY PROSTOKĄTNY

kod	kolor	długość (mm)	PLN
426661	■ Szary	400x300x(H)120	59,00
426678	■ Czarny	400x300x(H)120	59,00



do cen należy doliczyć VAT 23%

od 8⁰⁰

426227

KOSZYK PLECIONY

kod	-	mm	PLN
426227	kwadratowy	190x190x(H)80	12,00
426241	prostokątny	225x150x(H)65	10,00
426258	okrągły	200x200x(H)65	9,00
426234	owalny	225x130x(H)55	8,00
426265	owalny	320x230x(H)55	14,00

od 51⁰⁰**KOSZ DO PIECZYWA Z WORKIEM**

- Wykończony czarnym pokryciem matowym
- Wypełniony szarym workiem do pieczywa
- Worek można prać

kod	-	mm	PLN
427125	owalny	250x160x(H)75	51,00
427149	kwadratowy	190x190x(H)100	64,00
427118	okrągły	220x220x(H)80	51,00
427132	prostokątny	250x180x(H)85	68,00

58⁰⁰19⁰⁰**KOSZYK NA SZTUĆCE**

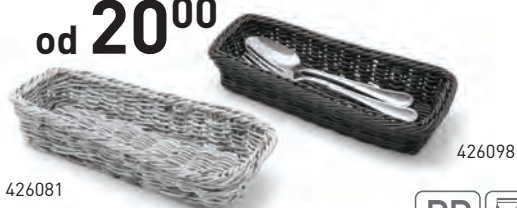
- Z 4 przegródkami



kod	kolor	dlugość (mm)	PLN
426074	■ Czarny	260x180x(H)150	58,00
426067	■ Szary	260x180x(H)150	58,00

KOSZYK DO PRZEKĄSEK

kod	kolor	dlugość (mm)	PLN
426043	■ Szary	ø130x(H)110	19,00
426050	■ Czarny	ø130x(H)110	19,00

od 20⁰⁰19⁰⁰**KOSZYK NA SZTUĆCE**

kod	kolor	dlugość (mm)	PLN
426081	■ Szary	270x100x(H)45	21,00
426098	■ Czarny	270x100x(H)45	20,00

KOSZYK NA SZTUĆCE

kod	kolor	dlugość (mm)	PLN
426210	■ Czarny	ø100x(H)120	19,00
426197	■ Szary	ø100x(H)120	19,00



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	179,00

123⁰⁰



426517

KOSZ NA BAGIETKI

kod	mm	PLN
426517	305x320x(H)350	123,00



426753



426715

426685



426692



426746

426722

KOSZ DO PIECZYWA - ROZMIAR GN

- Wzmocnione ramie ze stali nierdzewnej

kod	-	mm	PLN
426685	GN 1/1	530x325x(H)65	64,00
426753	GN 2/3	325x354x(H)65	49,00
426692	GN 1/2	325x265x(H)65	40,00
426715	GN 1/3	325x176x(H)65	34,00
426722	GN 1/4	265x162x(H)65	32,00
426746	GN 1/6	176x162x(H)65	25,00

od 25⁰⁰



426722

426715

KOSZYKI

42⁰⁰



561102



Zobacz film

39⁵⁰ szt.



561201

KOSZYK DO PIECZYWA PROSTOKĄTNY GN 1/1

- Wzmocniony ramą ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
561102	530x320x(H)90	42,00

33⁰⁰



561003

KOSZYK DO PIECZYWA OWALNY

- Wzmocniony ramą ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
561003	380x270x(H)90	33,00

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	39,50/79,00

od 101⁰⁰



426968

144⁰⁰



426951

114⁰⁰



566442

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	166,00
427538		365x335x(H)175	101,00



KOSZYK DO PIECZYWA Z POKRYWĄ ROLLTOP

- Wykonany ze wzmocnionego polirattanu
- Pokrywa Rolltop z poliwęglanu
- Wewnętrzna obręcz wzmacniająca kosz wykonana ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
426951	ø400x(H)300	144,00



KOSZYK Z POLIRATTANU

- Wzmocniony ramą ze stali nierdzewnej
- Możliwość sztaplowania

kod	GN	mm	PLN
566442	GN 1/1	530x352x(H)100	114,00



561102



561003



426951



426968



561201



od **49⁰⁰**

DESKA DO SERWOWANIA

- Niebanalny sposób na serwowanie
- Po wyłożeniu pergaminem doskonała do podawania burgerów i steków

kod	mm	PLN
566244	300x200x(H)30	49,00
566251	400x150x(H)30	64,00



566251



566244

WORKI DO PIECZYWA

29⁰⁰

TORBA PAPIEROWA NA PIECZYWO

- Wykonana ze zmywalnego papieru pakowego typu kraft, do kontaktu z żywnością

kod	kolor	długość (mm)	PLN
429211	■ Czarny	170x170x(H)150	29,00
429228	■ Beżowy	170x170x(H)150	29,00



429211



429228

WOREK DO PIECZYWA OKRĄGŁY

- Wykonany z wytrzymałej bawełny
- Dostępny w potężeniach kolorystycznych: szary/beżowy i szary/ciemnoniebieski

kod	kolor	mm	PLN
429006	■ Beżowy	ø150x(H)150	14,00
429013	■ Ciemnoniebieski	ø150x(H)150	14,00
429020	■ Beżowy	ø200x(H)200	18,00
429037	■ Ciemnoniebieski	ø200x(H)200	18,00
429044	■ Beżowy	ø250x(H)160	21,00
429051	■ Ciemnoniebieski	ø250x(H)160	21,00

od **14⁰⁰**

429006



429051



429037

KOSZYKI

- Wykonane z polirattanu
- Odporne na uderzenia

od 5⁰⁰



KOSZYK OWALNY

kod	mm	PLN
426500	225x130x(H)55	5,00

KOSZYK PROSTOKĄTNY

kod	mm	PLN
426807	225x150x(H)65	8,00

KOSZYK OKRĄGLY

kod	mm	PLN
426609	ø200x(H)65	5,00

KOSZYK OWALNY

kod	mm	PLN
426708	225x110x(H)60	7,00

KOSZYK OWALNY, DŁUGI

kod	mm	PLN
426906	375x140x(H)70	9,00



od 5⁰⁰

KOSZYK OKRĄGLY

kod	mm	PLN
425701	ø150x(H)38	5,00
425800	ø200x(H)50	8,00



KOSZYK OWALNY

kod	mm	PLN
425503	195x140	7,00
425602	255x190	8,00



KOSZYK Z POLIRATTANU

- Zwiększona wytrzymałość dzięki ramie ze stali nierdzewnej
- Możliwość sztaplowania

kod	GN	mm	PLN
561119	GN 1/1	530x325x(H)65	79,00
561126	GN 2/3	325x354x(H)65	63,00
466350	GN 1/4	264x162x(H)65	30,00



KOSZYKI DRUCIANE



23⁰⁰



425831

KOSZYK BASIC OWALNY

- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425831	230x180x(H)60	23,00



425817

od 15⁰⁰

425824

KOSZYK BASIC OKRĄGŁY

- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425817	ø100x(H)90	15,00
425824	ø120x(H)110	17,00

28⁰⁰



425855

KOSZYK DECO PROSTOKĄTNY

- Dekoracyjny rant

- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425855	230x150x(H)80	28,00



425862

32⁰⁰

KOSZYK DECO OKRĄGŁY

- Dekoracyjny rant

- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425862	ø250x(H)80	32,00

30⁰⁰



425879

KOSZYK DECO OWALNY

- Dekoracyjny rant

- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425879	255x160x(H)80	30,00



425886

37⁰⁰

KOSZYK DECO PODŁUŻNY

- Dekoracyjny rant

- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425886	385x160x(H)80	37,00

425565



425534



od 19⁰⁰

KOSZYK DO SERWOWANIA

kod	mm	PLN
425565	310x125x(H)55	19,00
425534	290x220x(H)60	21,00

425558



425572

od 21⁰⁰

KOSZYK DO SERWOWANIA CZARNY

- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425558	295x220x(H)60	23,00
425572	310x125x(H)55	21,00

24⁰⁰



426418

KOSZYK DO OWOCÓW
- Z chromowanego drutu



kod	mm	PLN
426418	ø215x(H)205	24,00



427187

46⁰⁰

KOSZYK DO OWOCÓW CZARNY
- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
427187	ø230x(H)250	46,00

od 23⁰⁰

KOSZYK DO OWOCÓW CZARNY
- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
427088	ø280x(H)130	55,00
427071	ø300x(H)250	61,00
427095	ø150x(H)80	23,00



427088



427071



427095

426265



426241



426227



426234



426258

od 8⁰⁰

KOSZYK PLECIONY

- Wykonany z polipropylenu

kod	-	mm	PLN
426227	kwadratowy	190x190x(H)80	12,00
426241	prostokątny	225x150x(H)65	10,00
426258	okrągły	200x200x(H)65	9,00
426234	owalny	225x130x(H)55	8,00
426265	owalny	320x230x(H)55	14,00





51⁰⁰



TERMOS

- Szczelna pokrywka z przyciskiem do nalewania
- Podwójne ścianki ze szklanym wkładem

kod	litry	mm	PLN
449615	1	ø110x(H)289	51,00

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 **131⁰⁰**

TERMOS DO KAWY I HERBATY

kod	litry	mm	PLN
445815	0,6	ø120x(H)168	131,00
445822	1	ø136x(H)188	139,00
445839	1,5	ø136x(H)258	146,00



446508

446607

446706

od **42⁰⁰**

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	42,00
446607	1,5	ø145x(H)230	45,00
446706	2	ø145x(H)260	50,00



446522

446621

446720

od **42⁰⁰**

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	42,00
446621	1,5	ø145x(H)230	45,00
446720	2	ø145x(H)260	50,00





Zobacz film

68⁰⁰



448908

TERMOS Z POMPĄ

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Z pompką do łatwego nalewania napojów

kod	litry	mm	PLN
448908	2,2	ø150x(H)340	68,00



247⁰⁰



445877

TERMOS Z POMPĄ

- 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	247,00
445891	taca ociekowa	185x245x(H)45	32,00



445891

449608

31⁰⁰

TERMOS ZE SZKLANYM WKŁADEM



kod	litry	mm	PLN
449608	1	ø140x(H)268	31,00



do cen należy doliczyć VAT 23%

od 19⁰⁰



451502

451519

451526

451533

DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA



kod	litry	mm	PLN
451502	0,35	ø76x(H)93	19,00
451519	0,6	ø90x(H)112	24,00
451526	0,9	ø102x(H)125	28,00
451533	1,5	ø112x(H)161	42,00

od 24⁰⁰



458228

458211

458204

458006

DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA



- Z uchwytem

kod	litry	mm	PLN
458228	0,3	ø80x(H)80	24,00
458211	0,5	ø85x(H)110	31,00
458204	0,7	ø95x(H)115	40,00
458006	0,9	ø115x(H)115	44,00

55⁰⁰

od 21⁰⁰



458198

451007

451106

DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA BARISTA

- Wykonany ze stali nierdzewnej z czarną powłoką nieprzywierającą



kod	litry	mm	PLN
458198	0,6	ø90x(H)112	55,00

DZBANEK DO MLEKA

- Model prosty



kod	litry	mm	PLN
451007	0,35	ø85x(H)110	21,00
451106	0,75	ø100x(H)120	29,00

od 6⁰⁰



450109

450208

450307

450406

450505

DZBANEK DO ŚMIETANKI

- Model prosty



kod	litry	mm	PLN
450109	0,03	ø35x(H)35	6,00
450208	0,04	ø40x(H)40	8,00
450307	0,07	ø50x(H)55	8,00
450406	0,12	ø60x(H)60	9,00
450505	0,25	ø75x(H)75	14,00

od 21⁰⁰



453001

453209

453407

DZBANEK DO KAWY/HERBATY Z POKRYWKĄ

- Pokrywka otwierana na przycisk
- Model prosty



kod	litry	mm	PLN
453001	0,2	ø74x(H)95	21,00
453100	0,3	ø74x(H)123	23,00
453209	0,6	ø97x(H)142	31,00
453308	0,9	ø120x(H)158	43,00
453407	1,4	ø126x(H)185	54,00





456514

95⁰⁰

EKSPOZYTOR NA HERBATE

- Pudełko wykonane z drewna
- Pokrywka z akrylowym okienkiem
- 12 przegródek



kod	mm	PLN
456514	300x280x(H)90	95,00

9⁰⁰

570807



SITKO DO HERBATE I ZIOŁ ZAMYKANE

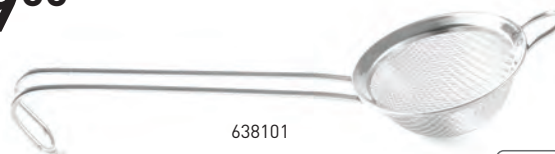
- Z drucianym uchwytem



kod	mm	PLN
570807	ø40x150	9,00

9⁰⁰

638101



SITKO DO HERBATE I ZIOŁ

- Z drucianym uchwytem



kod	mm	PLN
638101	ø70x225	9,00

7⁰⁰
szt.

523629



SZCZYPCE DO CUKRU – ZESTAW 2 SZT.



kod	długość (mm)	szt./opak.
523629	160	7,00/14,00

od 240
szt.



452325

452714



SALATERKA NA CUKIER LUB BIĄ ŚMIETANĘ

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
452714	6	ø65x(H)20	2,40/14,40
452325	4	ø100x(H)20	4,50/18,00

18⁰⁰

452103



CUKIERNICA

- Z pokrywką otwieraną na przycisk



kod	litry	mm	PLN
452103	0,3	ø85x(H)80	18,00

14⁰⁰

452202



CUKIERNICA

- Bez pokrywki



kod	litry	mm	PLN
452202	0,3	ø85x(H)65	14,00

9⁰⁰



452400

CUKIERNICA

- Wykonana ze szkła
- Pokrywa ze stali nierdzewnej 18/0



kod	mm	PLN
452400	ø80x(H)140	9,00

16⁰⁰



452424

**DYSPENSER DO MIODU
- Z PRZYCISKIEM**

- Wykonany ze szkła
- Pokrywa ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
452424	ø80x(H)115	16,00

20⁰⁰



465370

**DYSPENSER DO PARMEZANU/
CUKIERNICA**

- Ze szklanym pojemnikiem i łyżeczką ze stali nierdzewnej



kod	mm	PLN
465370	ø130x(H)90	20,00

631300



631102



631201

18⁰⁰



DYSPENSER KUCHENNY

kod	-	mm	PLN
631201	do pieprzu lub soli	ø55x(H)75	18,00
631102	do parmezanu	ø55x(H)75	18,00
631300	do cukru pudru	ø55x(H)75	18,00



786413

9⁵⁰
szt.

ZESTAW DO PRZYPAW

- 2-częściowy: sól, pieprz

kod	mm	szt./opak.
786413	ø42x(H)80	9,50/19,00

26⁰⁰



786420

ZESTAW DO PRZYPAW

- 3-częściowy: sól, pieprz, wykałaczki

kod	mm	PLN
786420	125x54x(H)90	26,00

13⁵⁰



777909



777916

OFFICINA 1825 SALE&PEPE

kod	litry	mm	PLN
777909	0,24	ø64x(H)110	13,50
777916	0,24	ø64x(H)111	13,50

34⁰⁰



777657

**POJEMNIK NA OLIWĘ/OCET
DOUBLE WALL**

kod	litry	mm	PLN
777657	0,25	ø85x(H)117	34,00

29⁰⁰



460245



ZESTAW DO OLIWY I OCETU

- Chromowany uchwył
- 2 butelki na ocet/oliwę z nalewakiem ze stali nierdzewnej

kod	-	mm	PLN
460245	2x0,237L	115x60x(H)325	29,00



5⁰⁰
szt.

465301

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 2-częściowy: sól, pieprz
- Satynowany

kod	mm	szt./opak.
465301	85x55x(H)115	5,00/10,00

18/0
stainless steel**9⁵⁰**
szt.

465349

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 2-częściowy: ocet, oliwa
- Satynowany

kod	litry	mm	szt./opak.
465349	0,15	120x75x(H)185	9,50/19,00

18/0
stainless steel**6⁰⁰**
szt.

465332

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 3-częściowy: sól, pieprz, musztarda
- Z tyżeczką do musztardy wykonaną ze stali nierdzewnej
- Satynowany

kod	mm	szt./opak.
465332	100x95x(H)115	6,00/18,00

18/0
stainless steel**14⁰⁰**

465318

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 3-częściowy: sól, pieprz, serwetnik
- Satynowany

kod	mm	PLN
465318	85x75x(H)115	14,00

18/0
stainless steel**14⁰⁰**

465325

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 3-częściowy: sól, pieprz, wykątaaczki
- Satynowany

kod	mm	PLN
465325	90x90x(H)115	14,00

18/0
stainless steel**27⁰⁰**

465356

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 4-częściowy: sól, pieprz, oliwa, ocet
- Satynowany

kod	mm	PLN
465356	130x110x(H)185	27,00

18/0
stainless steel18/0
stainless steel**3⁰⁰**
szt.**5⁶⁰**
szt.

465363

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 5-częściowy: sól, pieprz, oliwa, ocet, wykątaaczki
- Satynowany

kod	mm	szt./opak.
465363	130x110x(H)185	5,60/28,00

S.S.
stainless steel

wash



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	3,00/6,00

4³⁰
szt.

461167

461266

PIEPZNICZKA 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	4,30/25,80
461266	Solniczka	6 ø40x(H)70	4,30/25,80

S.S.
stainless steel

wash

MŁYNIKI 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 mielenia do soli



Mechanizm mielenia ze stali nierdzewnej do pieprzu

od **69⁰⁰**

od **77⁰⁰**



MŁYNEK DO PIEPRZU - Z TWORZYWA

kod	kolor	mm	PLN
469316	<input type="checkbox"/> Transparentny	(H)140	77,00
469323	<input type="checkbox"/> Transparentny	(H)180	84,00
469330	<input type="checkbox"/> Transparentny	(H)210	89,00

MŁYNEK DREWNIANY DO PIEPRZU

kod	kolor	mm	PLN
469019	<input checked="" type="checkbox"/> Brązowy	(H)180	69,00
469026	<input checked="" type="checkbox"/> Brązowy	(H)210	77,00
469040	<input checked="" type="checkbox"/> Brązowy	(H)300	105,00
469064	<input checked="" type="checkbox"/> Brązowy	(H)500	224,00

MŁYNEK DO SOLI - Z TWORZYWA

kod	kolor	mm	PLN
469347	<input type="checkbox"/> Transparentny	(H)140	79,00
469354	<input type="checkbox"/> Transparentny	(H)180	84,00
469361	<input type="checkbox"/> Transparentny	(H)210	91,00

MŁYNEK DREWNIANY DO SOLI

kod	kolor	mm	PLN
469095	<input checked="" type="checkbox"/> Brązowy	(H)180	69,00
469101	<input checked="" type="checkbox"/> Brązowy	(H)210	77,00
469125	<input checked="" type="checkbox"/> Brązowy	(H)300	105,00

od **84⁰⁰**



od **69⁰⁰**



MŁYNEK DREWNIANY DO PIEPRZU

kod	kolor	mm	PLN
469286	<input type="checkbox"/> Biały	(H)180	84,00
469262	<input checked="" type="checkbox"/> Czarny	(H)180	84,00
469132	<input checked="" type="checkbox"/> Czarny	(H)300	168,00
469149	<input checked="" type="checkbox"/> Czarny	(H)400	230,00

MŁYNEK DREWNIANY DO PIEPRZU

kod	kolor	mm	PLN
469156	<input checked="" type="checkbox"/> Naturalny	(H)180	69,00
469163	<input checked="" type="checkbox"/> Naturalny	(H)210	77,00
469187	<input checked="" type="checkbox"/> Naturalny	(H)300	105,00
469194	<input checked="" type="checkbox"/> Naturalny	(H)400	159,00

MŁYNEK DREWNIANY DO SOLI

kod	kolor	mm	PLN
469293	<input type="checkbox"/> Biały	(H)180	84,00
469279	<input checked="" type="checkbox"/> Czarny	(H)180	84,00

MŁYNEK DREWNIANY DO SOLI

kod	kolor	mm	PLN
469217	<input checked="" type="checkbox"/> Naturalny	(H)180	69,00
469224	<input checked="" type="checkbox"/> Naturalny	(H)210	77,00
469248	<input checked="" type="checkbox"/> Naturalny	(H)300	105,00





469422



469477

469415
469446469460
469491

Unikalny mechanizm
mielący z 4-stopniową
regulacją grubości mielenia
– od gruboziarnistego
do drobnego, regulacja
umieszczona w podstawie
młynka



Mechanizm
mielący
bez regulacji

469408
469439469453
469484

MŁYNEK DO PIEPRZU

- Trwały ceramiczny mechanizm mielący, precyzyjne umieszczenie tarczy zębatej zmniejsza jej ścieranie
- Mechanizm mielący z 4-stopniową regulacją grubości mielenia – od gruboziarnistego do drobnego, regulacja umieszczona w podstawie młynka
- Łatwo zdejmowana pokrywka w celu uzupełnienia młynka, stopień dokręcenia górnej nakrętki nie wpływa na grubość mielenia
- Dostępny w 2 kolorach: drewna bukowego (jasny) i drewna orzechowego (ciemny)

kod	-	mm	PLN
469408	drewno jasne	ø48x(H)100	33,00
469453	drewno ciemne	ø48x(H)100	33,00
469415	drewno jasne	ø58x(H)215	44,00
469460	drewno ciemne	ø58x(H)215	40,00
469422	drewno jasne	ø63x(H)310	60,00
469477	drewno ciemne	ø68x(H)310	62,00



MŁYNEK DO SOLI

- Trwały ceramiczny mechanizm mielący, precyzyjne umieszczenie tarczy zębatej zmniejsza jej ścieranie
- Mechanizm mielący bez regulacji, zapewnia jednorodny stopień zmielenia
- Łatwo zdejmowana pokrywka w celu uzupełnienia młynka, stopień dokręcenia górnej nakrętki nie wpływa na grubość mielenia
- Dostępny w 2 kolorach: drewna bukowego (jasny) i drewna orzechowego (ciemny)

kod	-	mm	PLN
469439	drewno jasne	ø48x(H)100	32,00
469484	drewno ciemne	ø48x(H)100	32,00
469446	drewno jasne	ø58x(H)215	38,00
469491	drewno ciemne	ø58x(H)215	38,00



469385



469392

od 19⁰⁰

MŁYNEK DO PIEPRZU I SOLI PRZEZROCZYSTY

- Wykonany ze szkła akrylowego (tworzywo PMMA)
- Trwały ceramiczny mechanizm mielący, precyzyjne umieszczenie tarczy zębatej zmniejsza jej ścieranie
- Młynek do pieprzu wyposażony w mechanizm mielący z 4-stopniową regulacją grubości mielenia – od gruboziarnistego do drobnego, regulacja umieszczona w podstawie młynka
- Młynek do soli bez regulacji, zapewnia jednorodny stopień zmielenia
- Łatwo zdejmowana pokrywka do uzupełnienia młynka

kod	-	mm	PLN
469385	młynek do pieprzu	ø45x(H)105	19,00
469392	młynek do soli	ø45x(H)105	23,00

12⁰⁰



400203



TACA DO SERWOWANIA PROSTOKĄTNA

kod	mm	PLN
400203	205x155	12,00



8⁰⁰

441107



PUCHAREK DO LODÓW

- Na stopce

kod	mm	PLN
441107	ø90x(H)50	8,00

17⁰⁰



595008



DZWONEK KUCHENNY

- Podstawa metalowa w kolorze czarnym

kod	mm	PLN
595008	ø85x(H)60	17,00

13⁰⁰ szt.



444023



KLIPSY DO OBRUSÓW

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
444023	4	50x10x(H)40	2,50/10,00

17⁰⁰



428511

22⁰⁰



428528

od 25⁰⁰



427163

SERWETNIK

- Satynowany



kod	mm	PLN
428511	170x30x(H)70	17,00

SERWETNIK

- Z chromowanego drutu



kod	mm	PLN
428528	190x190x(H)65	22,00

SERWETNIK CZARNY

- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
427156	155x160	25,00
427163	205x210	29,00

4.80 szt.



441466

2.50 szt.



441367

1.30 szt.



441503

JAJECZNIK Z RANTEM

- Model płaski
- Zestaw 6 szt.



kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
441466	6	ø85x(H)15	4,80/28,80

JAJECZNIK KIELISZEK

- Na stopce
- Zestaw 6 szt.



kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
441367	6	ø50x(H)45	2,50/15,00

ŁYŻECZKA DO JAJKA

- Wykonana z białego tworzywa ABS
- Zestaw 6 szt.



kod	ilość szt. w opak.	szt./opak.
441503	6	1,30/7,80





31⁰⁰

440704



ŚMIETNICZKA STOŁOWA

- Pojemnik ze stali nierdzewnej
- Wahadłowa pokrywka z czarnego tworzywa ABS

kod	mm	PLN
440704	ø120x(H)165	31,00



20⁰⁰

421550



ŚMIETNICZKA STOŁOWA

- Pojemnik wykonany ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
421550	ø120x(H)180	20,00



27⁰⁰

421574



Idealny jako pojemnik na sztućce

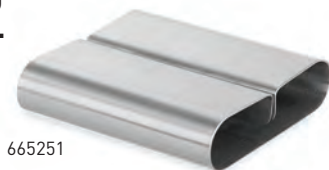


ŚMIETNICZKA STOŁOWA/ POJEMNIK NA SZTUĆCE

- Pojemnik wykonany z melaminy w czarnym kolorze

kod	kolor	mm	PLN
421574	■ Czarny	ø130x(H)160	27,00

10⁰⁰
szt.



665251



PODSTAWKA POD KARTĘ MENU

- Nie zawiera karty

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
665251	6	80x77x(H)18	10,00/60,00

12⁰⁰
szt.



595206



TACKA NA RACHUNEK

- Z klipsem

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
595206	3	152x110	12,00/36,00

od 17⁰⁰



665503

665510

25⁰⁰
szt.



595305

STOJAK NA KARTĘ MENU

kod	mm	PLN
665503	ø75x(H)100	17,00
665510	ø75x(H)200	20,00

STOJAK NA KARTĘ MENU - ZESTAW 2 SZT.

kod	mm	szt./opak.
595305	ø40x(H)104	25,00/50,00



18⁰⁰

664186



POJEMNIK NA SZTUŦCE

- Wykonany z wytrzymałego drewna

kod	mm	PLN
664186	80x80x(H)95	18,00

37⁰⁰

427033



POJEMNIK NA SZTUŦCE CZARNY

- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
427033	ø120x(H)150	37,00

38⁰⁰

664315



ORGANIZER STOŁOWY

- Wykonany z wytrzymałego drewna
- 2 przegródki i uchwyt

kod	mm	PLN
664315	190x160x(H)200	38,00

19⁰⁰

425770



ORGANIZER NA PRZYPRAWNIKI PROSTOKĄTNY

- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425770	205x90x(H)180	19,00

20⁰⁰

425787



ORGANIZER NA PRZYPRAWNIKI OKRĄGŁY

- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
425787	ø165x(H)205	20,00

56⁰⁰

664148



SKRZYŦKA NA KARTY MENU I SZTUŦCE

- Drewniana skrzyŦka z tablicami po dwóch przeciwnych stronach
- 4 przegródki

kod	mm	PLN
664148	210x150x(H)150	56,00

16⁰⁰

427170



KOSZYK NA PRZYPRAWNIKI

- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
427170	135x65x(H)200	16,00

427064

ORGANIZER STOŁOWY CZARNY

- Uchwyt z drewnianą rączką
- Wykończony czarną, matową powłoką

kod	mm	PLN
427064	140x105x(H)190	61,00
427040	230x100x(H)240	61,00
427057	170x130x(H)160	61,00

61⁰⁰

427057



POPIELNICE I POJEMNIK NA POPIÓŁ

od **6⁶⁰** szt.

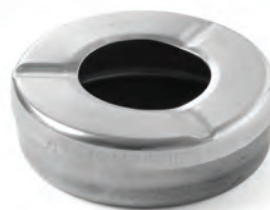
440605



569757



440407



12⁰⁰



21⁰⁰



POPIELNICA Z RYNNĄ NA POPIÓŁ

kod	mm	PLN
440605	ø140x(H)40	12,00

POPIELNICA Z POKRYWKĄ

- Wykonana z czarnej melaminy

kod	mm	PLN
569757	ø146x(H)60	21,00

POPIELNICA Z POKRYWKĄ

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
440407	1	ø90x(H)28	10,00
440490	3	ø90x(H)28	6,60/19,80

od **16⁰⁰**



440803



od **7⁰⁰**



440001



od **8⁰⁰**



440872



POPIELNICA PROFI LINE

kod	mm	PLN
440803	ø80x(H)30	16,00
440858	ø100x(H)30	18,00
440902	ø120x(H)30	24,00

POPIELNICA Z RYNNĄ NA POPIÓŁ

kod	mm	PLN
440001	ø140x(H)30	7,00
440100	ø160x(H)30	8,00

POPIELNICA KITCHEN LINE

kod	mm	PLN
440872	ø80x(H)30	8,00
440865	ø100x(H)30	11,00

23⁰⁰

440230



POPIELNICA CZARNA

- Ze stali nierdzewnej, zewnętrzna powłoka czarna, matowa
- Ze zdejmowanym rantem

kod	mm	PLN
440230	ø105x(H)58	23,00

16⁰⁰

440209



POPIELNICA Z OBROTOWYM PRZYCISKIEM

kod	mm	PLN
440209	ø90x(H)45	16,00

102⁰⁰

440506



POJEMNIK NA POPIÓŁ

- Z podnoszoną pokrywką
- Do bezpiecznego opróżniania popielniczek

kod	mm	PLN
440506	202x170x(H)91	102,00



30⁰⁰



440711



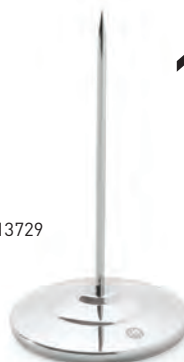
ŚMIETNICZKA STOŁOWA

- Wahadłowa pokrywka ze stali nierdzewnej, rant z czarnego tworzywa

kod	mm	PLN
440711	ø95x(H)130	30,00

14⁰⁰

513729



SZPIKULEC DO BONÓW

kod	mm	PLN
513729	ø80x(H)150	14,00

od 6⁰⁰



664179



664162



664155



PODKŁADKA POD KARTĘ MENU

- Wykonana z wytrzymałej płyty MDF z metalowym klipsem
- Dostępna w różnych rozmiarach

kod	mm	PLN
664179	125x180	6,00
664162	185x245	6,00
664155	240x330	7,00



664322

4¹⁰ szt.

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	4,10/41,00

8⁰⁰



664308



TABLICZKA INFORMACYJNA „REZERWACJA”

- Wykonana z wytrzymałego drewna



kod	-	mm	PLN
664308	„reserved”	152x44x(H)44	8,00



7⁵⁰

TABLICZKA INFORMACYJNA NA DRZWI

- Samoprzylepna



kod	-	mm	PLN
663608	mężczyźni	ø75	7,50
663615	kobiety	ø75	7,50
663622	WC	ø75	7,50
663639	zakaz palenia	ø75	7,50
663646	dla niepełnosprawnych	ø75	7,50
663653	zakaz uzywania telefonow komorkowych	ø75	7,50



663608



663615



663622



663639



663646



663653

TABLICZKA INORMACYJNA NA DRZWI

- Samoprzylepna



kod	-	mm	PLN
663790	zakaz palenia	ø75	7,50
663820	dla palacych - duza	ø160	24,00
663806	zakaz palenia - duza	ø160	24,00



663820

od 7⁵⁰



663806

TABLICZKA INFORMACYJNA „ZAKAZ PALENIA”

- Dwustronna



kod	mm	PLN
663660	50x35x(H)40	7,00

7⁰⁰

663660



TABLICZKA INFORMACYJNA „REZERWACJA”

- Czarno-biała

- Dwustronna

kod	-	mm	PLN
663523	„rezerwacja”	130x35x(H)40	4,50
663462	„reserved”	130x35x(H)40	5,00
663530	„стол заказан”	130x35x(H)40	5,50

663523

od 4⁵⁰

663530



TABLICZKA INFORMACYJNA „REZERWACJA”

- Zestaw z mieszanymi numerami

- 12 numerow w zestawie



kod	-	ilość szt. w opak.	mm	PLN
663714	rezerwacja	4	50x(H)42	4,50/18,00

4⁵⁰ szt.

663714



TABLICZKA INFORMACYJNA Z NUMEREM

- Zestaw z mieszanymi numerami

- 12 numerow w zestawie



kod	-	mm	PLN
663844	Numer 1-12	50x35x(H)40	3,30/39,60
663851	Numer 13-24	50x35x(H)40	3,30/39,60
663868	Numer 25-36	50x35x(H)40	3,70/44,40
663875	Numer 37-48	50x35x(H)40	3,70/44,40
663882	Numer 49-60	50x35x(H)40	3,70/44,40
663899	Numer 61-72	50x35x(H)40	3,70/44,40

od 3³⁰ szt.

663844



TABLICE GASTRONOMICZNO - REKLAMOWE

od **31⁰⁰**



664025



664032



664049



od **226⁰⁰**

664018

664001

TABLICA ŚCIENNA

- Czarna, z drewnianą ramą

kod	mm	PLN
664025	300x400	31,00
664032	400x600	46,00
664049	600x800	93,00

TABLICA WOLNOSTOJĄCA

- Czarna, z drewnianą ramą

kod	mm	PLN
664001	500x450x(H)850	226,00
664018	700x600x(H)1200	449,00



664100



664117

TABLICA WOLNOSTOJĄCA

- Czarna, ze stalową ramą

kod	mm	PLN
664100	700x500x(H)1100	329,00

329⁰⁰

TABLICA WOLNOSTOJĄCA

- Czarna, ze stalową ramą

kod	mm	PLN
664117	500x550x(H)850	279,00

279⁰⁰





od **15⁵⁰** szt.

TABLICZKA STOŁOWA – ZESTAW 2 SZT.

– Czarna, na drewnianej sztaludze

kod	mm	szt./opak.
664087	148x130x(H)120	15,50/31,00
664094	210x190x(H)150	19,50/39,00



od **10⁵⁰** szt.

TABLICZKA STOŁOWA – ZESTAW 2 SZT.

– Czarna, z drewnianą podstawą

kod	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
664056	2	150x50x(H)230	10,50/21,00
664063	2	210x50x(H)320	16,00/32,00



od **20⁰⁰**

TABLICA Z PODSTAWĄ

– Duża tablica z drewnianą ramą

– Wygodna podstawa

kod	mm	PLN
664131	400x600	29,00
664124	300x400	20,00



31⁰⁰

664070

TABLICA NA SZTALUDZE

– Czarna, na drewnianej sztaludze

kod	mm	PLN
664070	220x210x(H)360	31,00

3⁹⁰ 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	3,90/31,20



664209

664216

MARKERY DO TABLICY – Z WĄSKĄ KOŃCÓWKĄ

– Końcówka stożkowa, ukośna, grubość linii pisania: 2-6 mm

kod	-	szt./opak.
664292	2 białe, 1 różowy, 1 żółty i 1 brązowy marker	4,40/22,00 NEW
664216	1 różowy, 1 zielony, 1 niebieski i 2 białe markery	6,60/33,00
664209	5 białych markerów	6,60/33,00

664223



od **8⁰⁰** szt.

MARKERY DO TABLICY – Z SZEROKĄ KOŃCÓWKĄ

– Końcówka szeroka, płaska, grubość linii pisania: 15 mm

kod	-	szt./opak.
664223	3 białe markery	11,00/33,00
664339	1 biały, 1 pomarańczowy i 1 żółty marker	8,00/24,00 NEW

3⁵⁰ szt.



664285

NEW

MARKERY DO TABLICY – WĄSKA KOŃCÓWKĄ 1 MM

– 6 markerów z okrągłą końcówką, grubość linii pisania 1 mm

kod	-	szt./opak.
664285	3 białe, 1 różowy, 1 żółty i 1 brązowy marker	3,50/21,00



440032



POPIELNICA MOCOWANA DO ŚCIANY, 3 L Z WKŁADKĄ 1,5 L



- Do użytku zewnętrznego
- Praktyczne i estetyczne rozwiązanie dla osób palących
- Powłoka zewnętrzna odporna na promieniowanie UV
- Obudowa z lakierowanej stali ocynkowanej
- Kolor ciemnoszary
- Płytką do gaszenia niedopałków wykonana ze stali nierdzewnej
- Wewnętrzny 1,5-litrowy pojemnik na popiół
- Otworki odpływowe dla wody deszczowej
- Szybkie i łatwe otwarcie i opróżnianie
- Łatwy montaż i czyszczenie
- Zestaw montażowy w komplecie
- Waga: 3,5 kg

249⁰⁰

kod	litry	mm	PLN
440032	3	191x64x(H)355	249,00



440049



POPIELNICA MOCOWANA DO ŚCIANY, 3 L Z KOSZEM 14 L



- Do użytku zewnętrznego
- Praktyczne i estetyczne naczynie na popiół oraz inne śmieci
- Powłoka zewnętrzna odporna na promieniowanie UV
- Obudowa z lakierowanej stali ocynkowanej
- Kolor ciemnoszary
- Płytką do gaszenia niedopałków wykonana ze stali nierdzewnej
- Wysuwana szuflada na popiół o poj. 3 l
- Uchylny kosz na śmieci o poj. 14 l
- Zamek ze stali nierdzewnej
- Szybkie i łatwe otwarcie i opróżnianie
- Łatwy montaż i czyszczenie
- Zestaw montażowy w komplecie
- Waga: 10 kg

559⁰⁰

kod	litry	mm	PLN
440049	14	300x140x(H)670	559,00



440056



POPIELNICA WOLNOSTOJĄCA, 3 L



- Do użytku wewnętrznego i zewnętrznego
- Na każdą pogodę i porę roku
- Zamek, śruby i 4 płytki na gaszenie niedopałków wykonane ze stali nierdzewnej
- Obudowa z lakierowanej stali
- Kolor ciemnoszary
- Ciężka, solidna podstawa o $\varnothing 300$ mm dla utrzymania stabilności
- Główna kolumna $\varnothing 100$ mm
- Wewnętrzny 3-litrowy pojemnik na popiół
- Zdemowana głowica umożliwiające szybkie i łatwe opróżnianie
- Łatwy montaż i czyszczenie
- Możliwość zakotwienia do podłoża
- Zestaw montażowy w komplecie
- Waga: 11 kg

499⁰⁰

kod	litry	mm	PLN
440056	3	$\varnothing 300 \times (H) 1080$	499,00



440070



POPIELNICA WOLNOSTOJĄCA Z POJEMNIKIEM NA POPIÓŁ, 12,5 L



- Do użytku zewnętrznego, szczególnie do miejsc o dużym ruchu
- Na każdą pogodę i porę roku
- 2 płytki na gaszenie niedopałków wykonane ze stali nierdzewnej
- Obudowa z lakierowanej stali ocynkowanej
- Kolor ciemnoszary
- Ciężka, solidna podstawa dla utrzymania stabilności
- Wewnętrzny 12,5-litrowy pojemnik na popiół
- Specjalny system antywyływowy dla dymu
- Łatwy montaż i czyszczenie
- Możliwość zakotwienia do podłoża
- Zestaw montażowy w komplecie
- Waga: 17 kg

699⁰⁰

kod	litry	mm	PLN
440070	12,5	400x260x(H)1040	699,00





257⁰⁰



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	257,00



370⁰⁰



440223

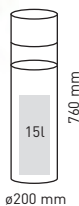
POPIENICA STOJĄCA

- Solidna konstrukcja, wolnostojąca z możliwością montażu do podłoża
- Łatwe opróżnianie popielnicy przez otwieraną górną część zamykaną za pomocą klucza
- Podstawa ø170 mm, słupek ø80 mm

kod	mm	PLN
440223	ø170x(H)920	370,00



222⁰⁰



691373



KOSZ STOJĄCY Z POPIELNICĄ

- Korpus ze stali nierdzewnej
- Powierzchnia zewnętrzna satynowana
- Zdejmowana popielniczka - ułatwia czyszczenie i opróżnianie kosza
- Popielnica umieszczona na dystansach nad koszem
- Odległość popielnicy od kosza: 105 mm
- Antypoślizgowa, gumowa podstawa poprawia stabilność kosza i chroni podłogę przed zarysowaniem

kod	litry	mm	PLN
691373	15	ø200x(H)760	222,00



111⁰⁰



691380



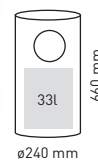
KOSZ STOJĄCY Z POPIELNICĄ

- 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	111,00



229⁰⁰



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	229,00

PROFESJONALNE KOCIOŁKI DO ZUP



Uchwyt na etykietę na pokrywie

Pokrywa z izolowanym uchwytem oraz wycięciem na chochłę

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



860502

289⁰⁰

KOCIOŁEK DO ZUPY, 8 L

- Idealny do bufetu
- Izolacja termiczna zmniejsza zużycie energii i utrzymuje niską temperaturę obudowy zewnętrznej
- Regulacja temperatury od 65°C do 95°C, co 1°C
- Redukcja zużycia energii do 30%
- Cyfrowy panel sterujący z wyświetlaczem pokazujący na przemian temperaturę zadaną i temperaturę rzeczywistą zupy
- 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
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem – z alarmem informującym o zbyt niskim poziomie wody

kod	litry	V	W	mm	PLN
860502	8	230	450	ø370x(H)300	289,00



860083

218⁰⁰



KOCIOŁEK DO ZUPY KITCHEN LINE, 8 L

- Idealny do bufetu
- 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	218,00

S.S.
stainless steel



204825

278⁰⁰

**PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY
KITCHEN LINE GN 1/1**

PP polipropylene 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	278,00

411⁰⁰



204900

**PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY
PROFI LINE 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	411,00

267⁰⁰



204832

**PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY
KITCHEN LINE OKRĄGŁY**

PP polipropylene 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	267,00

od **109⁵⁰** szt.

18/0
stainless steel



475904

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	109,50/219,00
475904	1	9	600x358x(H)295	119,00



475201

123⁰⁰

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	123,00

18/0
stainless steel



470619

113⁰⁰

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	113,00

18/0
stainless steel



472507

144⁰⁰

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	144,00

18/0
stainless steel



172⁰⁰



471005

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	172,00



18/0
stainless steel

229⁰⁰

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/1 - ZESTAW Z POJEMNIKAMI GN

- W zestawie:
- podgrzewacz model Fiora GN 1/1 (kod 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	229,00



3 x

2 x

471050

S.S.
stainless steel

56⁰⁰

POJEMNIK NA ŻYWNÓŚĆ GN 1/1, 2-CZĘŚCIOWY

- Pojemnik na żywność podzielony na 2 części, każda o pojemności 3,75 l

kod	litry	mm	PLN
470190	7,5	530x325x(H)65	56,00



470190

S.S.
stainless steel

od 65⁰⁰

ADAPTER NA 2 POJEMNIKI DO ZUPY

- Pasuje do różnych typów podgrzewaczy GN 1/1
- Zawiera pojemnik i pokrywkę

kod	-	mm	PLN
470930	Adapter	530x325x(H)30	79,00
470909	Wkład do adaptera 4,2 l	220x220x(H)190	65,00



470909

470909

470930

PODGRZEWACZE NA PASTĘ PROFI LINE

- Idealne do bufetów oraz cateringu
- Dzięki zastosowaniu wysokiej jakości materiału i eleganckiemu wykończeniu, podgrzewacze Profi Line podkreślają walory prezentowanej potrawy
- Podgrzewacze i akcesoria wykonane w całości ze stali nierdzewnej



Zobacz film



PODGRZEWACZE, PALIWA, BUFET



345⁰⁰

S.S.
stainless steel



470251

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/1, SATYNOWANY

- Pokrywa wyposażona w blokadę umożliwiającą pozostawienie otwartej pokrywy pod dowolnym kątem
- Zdemontowana pokrywa ułatwia czyszczenie
- W zestawie: wymiowy 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	345,00

305⁰⁰



470275

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 2/3, SATYNOWANY

- Pokrywa wyposażona w blokadę umożliwiającą pozostawienie otwartej pokrywy pod dowolnym kątem
- Zdemontowana pokrywa ułatwia czyszczenie
- W zestawie: wymiowy 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	305,00

270⁰⁰



470268

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/2, SATYNOWANY

- Pokrywa wyposażona w blokadę umożliwiającą pozostawienie otwartej pokrywy pod dowolnym kątem
- Zdemontowana pokrywa ułatwia czyszczenie
- W zestawie: wymiowy 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	270,00

305⁰⁰



Zobacz film



470282

PODGRZEWACZ NA PASTĘ OKRĄGŁY, SATYNOWANY

- Pokrywa wyposażona w blokadę umożliwiającą pozostawienie otwartej pokrywy pod dowolnym kątem
- Zdemontowana pokrywa ułatwia czyszczenie
- W zestawie: wymiowy 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	305,00



do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

525

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



448⁰⁰



470213

347⁰⁰



470237

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/1 POLEROWANY NA WYSOKI POŁYSK

- Pokrywa wyposażona w blokadę umożliwiającą pozostawienie otwartej pokrywy pod dowolnym kątem
- Zdemontowana pokrywa ułatwia czyszczenie
- W zestawie: wymiowy 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	448,00

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 2/3 POLEROWANY NA WYSOKI POŁYSK

- Pokrywa wyposażona w blokadę umożliwiającą pozostawienie otwartej pokrywy pod dowolnym kątem
- Zdemontowana pokrywa ułatwia czyszczenie
- W zestawie: wymiowy 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	347,00



470220

402⁰⁰



Zobacz film



470244

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/2 POLEROWANY NA WYSOKI POŁYSK

- Pokrywa wyposażona w blokadę umożliwiającą pozostawienie otwartej pokrywy pod dowolnym kątem
- Zdemontowana pokrywa ułatwia czyszczenie
- W zestawie: wymiowy 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	329,00

PODGRZEWACZ NA PASTĘ DO ZUPY POLEROWANY NA WYSOKI POŁYSK

- Okrągły pojemnik na zupę umieszcza się w kąpeli wodnej, która zapewnia dużą ilość ciepła do utrzymania temperatury zupy
- Pojemnik na zupę wyposażony w 2 uchwyty
- Zdemontowana pokrywa z wycięciem na tyżkę
- W zestawie: wymiowy pojemnik na wodę, okrągły pojemnik na zupę i pojemnik na pastę

kod	litry	mm	PLN
470244	10	ø420x(H)380	402,00



18/0
stainless steel

367⁰⁰

**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	367,00



470206

S.S.
stainless steel

428⁰⁰

**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	428,00



470305

S.S.
stainless steel

333⁰⁰

**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	333,00



470312





470091

919⁰⁰



470060

PODGRZEWACZ INDUKCYJNY TOP LINE PROSTOKĄTNY GN 2/3



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

kod	litry	mm	PLN
470060	5,5	405x420x(H)190	919,00

od 978⁰⁰



470084

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
- W zestawie: pojemnik na żywność i pojemnik na żywność GN 2/3 o wysokości 60 mm (6 l)
- 2 wersje - z podstawą lub bez podstawy

kod		mm	PLN
470091	zestaw podgrzewacz + podstawa	430x420x(H)325	1122,00
470084	podgrzewacz	430x420x(H)210	978,00

108⁰⁰



463000

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	108,00



463109

130⁰⁰

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	130,00

3⁰⁰



464809

POJEMNIK NA ŚWIECZKI



kod	mm	PLN
464809	ø46x(H)20	3,00



239193

259⁰⁰

GRZAŁKA INDUKCYJNA DO WBUDOWANIA 800 W

- Powierzchnia grzewcza z czarnego kryształowego szkła, obudowa z tworzywa sztucznego
- 10-stopniowa regulacja mocy, elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Dotykowy panel sterowania z wyświetlaczem LED
- Panel sterowania można zamontować w blacie
- Odpowiednia do podgrzewaczy indukcyjnych wyposażonych w dodatkowy adapter
- Możliwość dokupienia adaptera do grzałki (239186) - do montażu np. w blacie stołu

kod	V	W	mm	PLN
239193	230	800	ø245x(H)68	259,00

ADAPTER DO GRZAŁKI INDUKCYJNEJ 800 W

- Odpowiedni do grzałki indukcyjnej 239193

kod	mm	PLN
239186	ø270x(H)17	32,00

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	139,00



Z wyłącznikiem bezpieczeństwa

GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- Odpowiednia do podgrzewaczy GN 1/1 wyposażonych w pojemnik przygotowany do montażu grzałki
- Z wyłącznikiem bezpieczeństwa

kod	V	W	mm	PLN
809709	230	380	300x200x(H)19	178,00
809716			pojemnik na wodę + śruby	113,00



239186

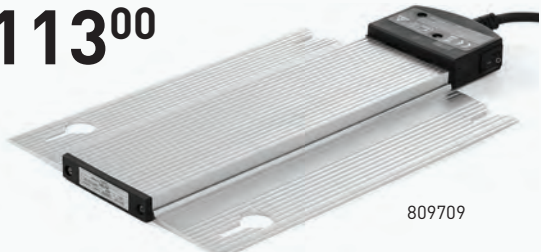
32⁰⁰

139⁰⁰



809600

od **113⁰⁰**



809709

PASTY DO PODGRZEWACZY

– Wytwarzane z naturalnego (bio) alkoholu etylowego

PASTA DO PODGRZEWACZY

- Puszka 200 g
- Czas spalania: ok. 3 godziny
- Sprzedawana wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

od **2²⁵** szt.

kod	ilość szt. w opak.	szt./opak.
194356	3	2,50/7,50
194357	6	2,40/14,40
194539	24	2,30/55,20
194546	48	2,25/108,00



190029

37⁰⁰



195505

8⁰⁰



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	38,00/76,00

PASTA DO PODGRZEWACZY

- Kanister 5 l, etanol
- 30 kartonów na palecie

kod	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
195505	4	37,00

PASTA DO PODGRZEWACZY

- Butelka 1 l, etanol

kod	ilość szt. w opak.	PLN/szt.
195109	12	8,00

11⁰⁰ szt.



470527

72⁰⁰

195604



POJEMNIK NA PASTĘ – ZESTAW 2 SZT.



kod	mm	szt./opak.
470527	ø90x(H)60	11,00/22,00

POMPKA DO PASTY

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

kod	długość [mm]	PLN
195604	280	72,00



PALIWO DO PODGRZEWACZY Z KNOTEM – PUSZKA

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

- Jednakowo wysoka temperatura i wysokość płomienia w trakcie całego procesu spalania
- Specjalna zakrętka umożliwi wielokrotne użycie tej samej puszki, magazynowanie i bezpieczne przenoszenie

od **3⁶⁰** szt.

SPECJALNA ZAKRĘTKA umożliwia:

- wielokrotne użycie tej samej puszki
- magazynowanie
- przenoszenie



4 godziny

193693
193822



6 godzin

193686
193815



8 godzin

193679
193808



Specjalny knot zapewnia odpowiednią temperaturę i płomień



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	3,60/86,40
193822	ok. 4 godzin	6	145	3,72/22,32
193686	ok. 6 godzin	24	200	4,10/98,40
193815	ok. 6 godzin	6	200	4,20/25,20
193679	ok. 8 godzin	24	250	4,45/106,80
193808	ok. 8 godzin	6	250	4,50/27,00



PRZYBORY DO SERWOWANIA



od 18⁰⁰



ŁYŻKA DO SERWOWANIA

kod	mm	PLN
529058	305x60	19,00
529065	71x321	19,00

ŁYŻKA CEDZAKOWA

kod	mm	PLN
529072	71x321	18,00

CHOCHLA

kod	litry	mm	PLN
529089	0,05	69x270	21,00
529096	0,09	85x308	26,00



od 25⁰⁰

WIDELEC DO MIĘS

kod	dlugość (mm)	PLN
720103	325	25,00

CHOCHLA DO SOSÓW

kod	litry	dlugość (mm)	PLN
720400	0,03	290	32,00

CHOCHLA

kod	litry	mm	PLN
720509	0,12	ø90x(H)315	32,00
721308	0,06	ø70x(H)285	31,00



od 25⁰⁰

SZPATUŁA

kod	dlugość (mm)	PLN
721001	325	29,00

ŁYŻKA DO SERWOWANIA

kod	dlugość (mm)	PLN
720806	325	25,00
721407	300	25,00



PRZYBORY DO SERWOWANIA KITCHEN LINE

- Uchwyt z polipropylenu



od **19⁰⁰**

529003

529010

529300

529201

529041

529102

529409

ŁYŻKA CEDZAKOWA

kod	długość (mm)	PLN
529201	345	19,00

CHOCHLA DO ZUP

kod	litry	mm	PLN
529003	0,09	ø90x(H)335	23,00
529010	0,11	ø80x(H)300	21,00

ŁYŻKA DO POTRAW

kod	długość (mm)	PLN
529300	350	19,00

ŁYŻKA CEDZAKOWA OKRĄGLA

kod	długość (mm)	PLN
529041	370	21,00

WIDELEC

kod	długość (mm)	PLN
529102	345	19,00

SZPATUŁA

kod	długość (mm)	PLN
529409	355	19,00

ŁYŻKA PRZYSTAWKOWA Z MELAMINY

kod	ilość szt. w opak.	kolor	mm	PLN
566596	24	■ Czarny	135x45	6,00
566534	24	□ Biały	135x45	6,00

6⁰⁰

566596



566534



722107



PODSTAWKA POD PRZYBORY BUFETOWE

kod	mm	PLN
722107	115x270x(H)45	24,00

24⁰⁰



do cen należy doliczyć VAT 23%

ŁYŻKI DO SAŁATEK I CHOCHLE Z TWORZYWA



SZTUŦCE DO SAŁATEK

kod	-	duługość (mm)	PLN
563908	łyżka do sałatek	305	10,00
564004	Widelec do sałatek	305	11,00

CHOCHLA

kod	kolor	litry	duługość (mm)	PLN
563502	<input type="checkbox"/> Biały	0,07	235	10,00
563557	<input checked="" type="checkbox"/> Czarny	0,07	235	10,00
563700	<input type="checkbox"/> Biały	0,14	300	11,00
563755	<input checked="" type="checkbox"/> Czarny	0,14	300	11,00

od **10⁰⁰**



ŁYŻKA DO SAŁATEK

kod	kolor	litry	duługość (mm)	PLN
564103	<input type="checkbox"/> Biały	0,03	235	5,00
564158	<input checked="" type="checkbox"/> Czarny	0,03	235	5,00
564202	<input type="checkbox"/> Transparentny	0,03	235	5,00

ŁYŻKA DO SAŁATEK

kod	kolor	litry	duługość (mm)	PLN
564400	<input type="checkbox"/> Biały	0,06	335	8,00
564455	<input checked="" type="checkbox"/> Czarny	0,06	335	8,00

CHOCHLA DO SOSÓW

kod	kolor	litry	duługość (mm)	PLN
563649	<input checked="" type="checkbox"/> Czarny	0,03	180	6,00
563632	<input type="checkbox"/> Kość słoniowa	0,03	180	6,00

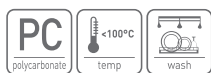


od **5⁰⁰**

SZCZYPCE



od **7⁹⁰**



SZCZYPCE UNIWERSALNE

kod	kolor	długość (mm)	PLN
657607	■ Czarny	230	8,80
657669	■ Czarny	250	10,00
657676	■ Czarny	300	11,00
657621	□ Transparentny	230	7,90



11⁰⁰

SZCZYPCE CUKIERNICZE

- Dekoracyjne



kod	długość (mm)	PLN
171608	220	11,00
171622	280	11,00



14⁰⁰



SZCZYPCE CUKIERNICZE

- Dekoracyjne szczypce

kod	długość (mm)	PLN
171615	220	14,00



523018

10⁰⁰



SZCZYPCE CUKIERNICZE

kod	długość (mm)	PLN
523018	215	10,00



9⁰⁰

523315



SZCZYPCE DO SAŁAT

kod	długość (mm)	PLN
523315	212	9,00



10⁰⁰

523216



SZCZYPCE DO SPAGHETTI

kod	długość (mm)	PLN
523216	200	10,00

329⁰⁰

424186

TACA CHŁODZĄCA GN 1/1

- Przechryta 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	329,00
424193	element chłodzący do tacy chłodzącej 424186	528x324x(H)30	72,00



424193

72⁰⁰

424155

**TACA CHŁODZĄCA Z POKRYWĄ, PROSTOKĄTNA**

- 5-częściowy zestaw
- Przechryta pokrywa z tworzywa ABS
- Podstawa z polistyrenu
- Taca ze stali nierdzewnej
- 2 elementy chłodzące
- Taca do nabycia także oddzielnie [871829] – strona 553

kod	mm	PLN
424155	430x290x(H)150	72,00





279⁰⁰

139⁰⁰



871805



WITRYNKA CHŁODZĄCA POJEDYNCZA

- 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	139,00



871812



WITRYNKA CHŁODZĄCA PODWÓJNA

- 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	279,00

136⁰⁰



871706

WITRYNKA POJEDYNCZA

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

kod	mm	PLN
871706	465x310x(H)190	136,00



240⁰⁰



871713

WITRYNKA PODWÓJNA

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

kod	mm	PLN
871713	465x310x(H)410	240,00





87⁰⁰



427507

POKRYWA ROLLTOP GN 1/1

- Wykonana z poliwęglanu, przezroczysta



kod	-	mm	PLN
427507	GN 1/1	540x330x(H)180	87,00

146⁰⁰



866009

POKRYWA UCHYLNA GN 1/1



kod	-	mm	PLN
866009	GN 1/1	545x335x(H)95	146,00

101⁰⁰



427538

POKRYWA ROLLTOP GN 2/3

- Wykonana z poliwęglanu, przezroczysta



kod	-	mm	PLN
427538	pokrywa Rolltop	365x335x(H)175	101,00

65⁰⁰



427415

POKRYWA UCHYLNA GN 1/1



kod	-	mm	PLN
427415	GN 1/1	530x325x(H)76	65,00

129⁰⁰



424001

TACA Z POKRYWĄ OKRĄGLĄ

- W zestawie:

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



kod	-	mm	PLN
424001	zestaw: taca z pokrywą	ø380x(H)240	129,00
427514	pokrywa	ø380x(H)200	79,00

28⁰⁰



980101

TACA Z POKRYWĄ OKRĄGLĄ

- Pokrywa z tworzywa SAN

- Taca z rączkami - ze stali nierdzewnej



kod	mm	PLN
980101	ø300x(H)110	28,00



PATERA OBROTOWA DO CIASTA

- Podstawa ze stali nierdzewnej

- Pokrywa z polistyrenu sprzedawana oddzielnie



kod	-	mm	PLN
523827	patera	ø300x(H)90	159,00
523834	pokrywa	ø300x(H)110	14,00

od 14⁰⁰



523834

523827

14⁰⁰



523902

24⁰⁰



523957

SZPATUŁA DO CIAST

- Uchwyt z polipropylenu



kod	mm	PLN
523902	265x55	14,00

ŁOPATKA/NÓŻ DO TORTU

- Uchwyt z czarnego polipropylenu

- Dzięki zaostrzonym brzegom może służyć jako nóż



kod	mm	PLN
523957	300x75	24,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

539

PATERY DO SERWOWANIA

od 58⁰⁰



425466

425473

94⁰⁰



480519

99⁰⁰



429914



STOJAK NA TALERZE

kod	na talerze	mm	PLN
425466	3x ø170 mm	185x120x(H)260	58,00
425473	3x ø275 mm	290x200x(H)440	79,00



PATERA DO OWOCÓW MORZA

- Z 2 tacami, ø300/400 mm

kod	mm	PLN
480519	ø400x(H)200	94,00
480502	podstawa ø250x(H)190	25,00



PATERA 3-STOPNIOWA SKŁADANA

- Z 3 tacami, ø166/220/268 mm

kod	mm	PLN
429914	ø268x(H)320	99,00

PODGRZEWACZE, PALIWA, BUFET



199⁰⁰

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	199,00



43⁰⁰

425138



DZBANEK DO NAPOJÓW

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

kod	litry	mm	PLN
425138	2	ø120x(H)250	43,00

FONTANNA DO CZEKOLADOWEGO FONDUE



199⁰⁰



Zobacz film



274101

FONTANNA DO CZEKOLADY 3-POZIOMOWA

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Z funkcją podgrzewania, regulacja temperatury do 45°C
- Min. pojemność czekolady: 1 kg
- Maks. pojemność czekolady: 1,5 kg
- Osobny włącznik do silnika oraz do elementu grzewczego

kod	V	W	mm	PLN
274101	230	170	ø210x(H)390	199,00



od 43⁰⁰



425107

425121



19⁰⁰

567906



21⁰⁰

425763

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	43,00
425121	3	ø170x(H)285	65,00

DZBANEK DO NAPOJÓW

- Nietłukący się

kod	litry	mm	PLN
567906	1,8	ø125x(H)210	19,00

KARAFKA

- Zamykana, z dozownikiem

kod	litry	mm	PLN
425763	1	ø92x(H)245	21,00



274156

1029⁰⁰

FONTANNA DO CZEKOLADY 5-POZIOMOWA

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Z funkcją podgrzewania, regulacja temperatury do 110°C
- Min. pojemność czekolady: 2,5 kg
- Maks. pojemność czekolady: 6 kg
- Osobny włącznik do silnika oraz do elementu grzewczego

kod	V	W	mm	PLN
274156	230	265	ø330x(H)700	1029,00



274163

1544⁰⁰

FONTANNA DO CZEKOLADY 6-POZIOMOWA

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Z funkcją podgrzewania, regulacja temperatury do 150°C
- Min. pojemność czekolady: 2,5 kg
- Maks. pojemność czekolady: 8 kg
- Osobny włącznik do silnika oraz do elementu grzewczego

kod	V	W	mm	PLN
274163	230	300	ø370x(H)840	1544,00



do cen należy doliczyć VAT 23%

DYSPENSERY



Zobacz film



425299

od 194⁰⁰



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	260x360x(H)560	194,00
425411	16	580x350x(H)560	399,00



425428

od 199⁰⁰



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	199,00
425435	6	415x315x(H)490	399,00





308⁰⁰



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	308,00



425190



684⁰⁰



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	684,00



425343



229⁰⁰



DYSPENSER DO MUSLI

- Idealny do bufetów i kuchni
- 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	229,00



557402



NACZYNIA JEDNORAZOWE DO PRZEKĄSEK FINGERFOOD

- Wykonane z polistyrenu.



TALERZYK DO PRZEKĄSEK FINGERFOOD JEDNORAZOWY - ZESTAW 100 SZT.

kod	litry	mm	szt./opak.
560242	0,02	90x90x(H)15	0,56/56,00



MISECZKA TRÓJKĄTNA DO PRZEKĄSEK FINGERFOOD JEDNORAZOWA - ZESTAW 100 SZT.

kod	litry	mm	szt./opak.
560280	0,02	65x65x(H)15	0,56/56,00



MISECZKA TRÓJKĄTNA DO PRZEKĄSEK FINGERFOOD JEDNORAZOWA - ZESTAW 100 SZT.

kod	litry	mm	szt./opak.
560297	0,02	110x65x(H)20	0,56/56,00



NACZYNIĘ SKOŚNE DO PRZEKĄSEK FINGERFOOD JEDNORAZOWE - ZESTAW 100 SZT.

kod	litry	mm	szt./opak.
560341	0,08	63x69x(H)57	0,51/51,00
560358	0,14	73x81x(H)67	0,61/61,00



KUBEK DO PRZEKĄSEK FINGERFOOD JEDNORAZOWY - ZESTAW 100 SZT.

kod	litry	mm	szt./opak.
560365	0,09	ø50x(H)65	0,57/57,00
560372	0,12	ø55x(H)70	0,67/67,00



NACZYNIĘ DO PRZEKĄSEK FINGERFOOD W KSZTAŁCIE FALI JEDNORAZOWE - ZESTAW 100 SZT.

kod	litry	mm	szt./opak.
560303	0,05	64x46x(H)53	0,49/49,00
560310	0,12	80x60x(H)70	0,64/64,00



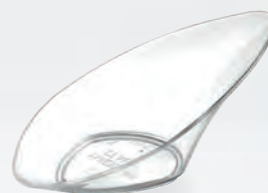
KUBEK Z PODSTAWKIEM DO PRZEKĄSEK FINGERFOOD JEDNORAZOWY - ZESTAW 100 SZT.

kod	litry	mm	szt./opak.
560327	0,14	ø70x(H)67	0,81/81,00



PUCHAREK DO PRZEKĄSEK FINGERFOOD JEDNORAZOWY - ZESTAW 100 SZT.

kod	litry	mm	szt./opak.
560334	0,16	ø90x(H)75	0,81/81,00



MISECZKA SKOŚNA DO PRZEKĄSEK FINGERFOOD JEDNORAZOWA - ZESTAW 100 SZT.

kod	litry	mm	szt./opak.
560273	0,01	105x50x(H)30	0,56/56,00



TALERZYK DO PRZEKĄSEK FINGERFOOD JEDNORAZOWY - ZESTAW 100 SZT.

kod	litry	mm	szt./opak.
560259	0,03	85x85(H)30	0,56/56,00



MISECZKA DO PRZEKĄSEK FINGERFOOD JEDNORAZOWA - ZESTAW 100 SZT.

kod	litry	mm	szt./opak.
560266	0,05	75x75x(H)30	0,56/56,00

od **0⁴⁹** szt.



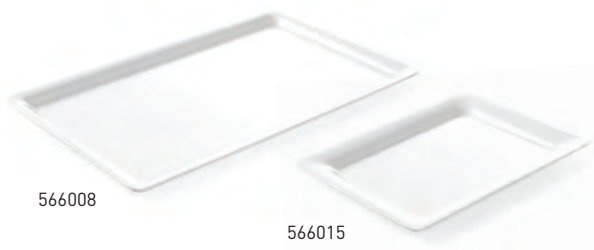


od **18⁰⁰**



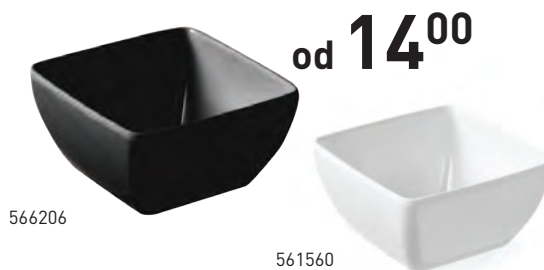
TACA BANKIETOWA GN Z MELAMINY

kod	-	mm	PLN
566008	GN 1/1	530x325x(H)20	54,00
566930	GN 2/3	354x325x(H)20	50,00
566053	GN 2/4	530x163x(H)20	44,00
566060	GN 1/2	325x265x(H)65	39,00
566015	GN 1/2	325x265x(H)20	29,00
566077	GN 1/3	325x177x(H)65	34,00
566022	GN 1/3	325x177x(H)20	29,00
566046	GN 1/4	265x152x(H)20	18,00



MISKA KWADRATOWA

kod	kolor	mm	PLN
566480	■ Czarny	125x125x(H)65	26,00
566206	■ Czarny	190x190x(H)90	89,00
566497	■ Czarny	250x250x(H)105	139,00
561560	□ Biały	130x130x(H)65	14,00
561577	□ Biały	190x190x(H)100	32,00
561584	□ Biały	270x270x(H)105	61,00



TACE GN, PÓLMISKI I TALERZE Z MELAMINY

- Higieniczne, odporne na uderzenia
- Bardzo lekkie



od **46⁰⁰**

PÓLMISEK PROSTOKĄTNY

kod	mm	PLN
561508	360x205x(H)38	46,00
561515	495x270x(H)56	86,00



561607

TACA GN 1/1

kod	mm	PLN
561607	530x325x(H)20	65,00

PÓLMISEK OWALNY

kod	mm	PLN
561645	610x230x(H)42	58,00



58⁰⁰

561645

PÓLMISEK BUFETOWY Z MELAMINY

- Higieniczny, odporny na uderzenia
- Bardzo lekki

kod	mm	PLN
561669	530x325x(H)40	94,00



94⁰⁰

561669



561775

od **114⁰⁰**

PATERA NA CIASTO Z MELAMINY

kod	mm	PLN
561775	(H)160	139,00
566572	(H)80	114,00



566527

od **124⁰⁰**

PATERA NA CIASTO Z MELAMINY

kod	mm	PLN
566589	310x310x(H)80	124,00
566527	310x310x(H)160	149,00





od **37⁰⁰**

MISKA SKOŚNA Z MELAMINY

- Higieniczna, odporna na uderzenia
- Bardzo lekka
- Pasuje do stojaka 561966

kod	mm	PLN
561423	212x208x(H)104	37,00
561430	300x291x(H)137	66,00
561447	360x349x(H)163	89,00



561423

od **25⁰⁰**



561966



561973

od **25⁰⁰**



561980



561997

STOJAK BUFETOWY ANTYPOŚLIZGOWY

- Ze stali, pokryty tworzywem PVC
- Na półmiski i miski do prezentacji

kod	mm	PLN
561966	260x230x(H)100	25,00
561973	265x230x(H)200	40,00

STOJAK BUFETOWY ANTYPOŚLIZGOWY

- Ze stali, pokryty tworzywem PVC
- Na półmiski i miski do prezentacji

kod	mm	PLN
561980	ø200x(H)100	25,00
561997	ø200x(H)200	50,00



od **89⁰⁰**



566268

MISKA BETONOWA

- Antypoślizgowa podstawa

kod	litry	mm	PLN
566282	2,5	ø295x(H)145	119,00
566275	1,7	ø260x(H)130	104,00
566268	1,1	ø220x(H)105	89,00



566312

od **69⁰⁰**

STAND BUFETOWY

- Wykonany z drewna akacjowego

kod	mm	PLN
566329	ø250x(H)150	84,00
566312	ø150x(H)100	69,00



POJEMNIKI GN I TACE Z PORCELANY

- Najbardziej wytrzymały typ porcelany na rynku
- Wytrzymuje ekstremalne zmiany temperatury
- Wysoka odporność na oddziaływania fizyczne
- Biała błyszcząca porcelana



783009

178⁰⁰

POJEMNIK GN 1/1

kod	-	mm	PLN
783009	GN 1/1	530x325x(H)65	178,00



783016

67⁰⁰

POJEMNIK GN 1/2

kod	-	mm	PLN
783016	GN 1/2	325x265x(H)65	67,00



783023

40⁰⁰

POJEMNIK GN 1/3

kod	-	mm	PLN
783023	GN 1/3	325x176x(H)65	40,00



785003

785010

od 25⁰⁰

DZBANEK DO SOSÓW

kod	litry	PLN
785003	1,8	36,00
785010	1	25,00



od 18⁰⁰



566008

TACA BANKIETOWA GN Z MELAMINY

kod	-	mm	PLN
566008	GN 1/1	530x325x(H)20	54,00
566930	GN 2/3	354x325x(H)20	50,00
566053	GN 2/4	530x163x(H)20	44,00
566015	GN 1/2	325x265x(H)20	29,00
566022	GN 1/3	325x177x(H)20	29,00
566046	GN 1/4	265x152x(H)20	18,00





POJEMNIK NA SZTUĆCĘ

- Wykonany z polietylenu
- 4-częściowy

19⁰⁰

kod	kolor	mm	PLN
877968	■ Szary	520x290x(H)95	19,00

AMER★BOX®

877968



POJEMNIK NA SZTUĆCĘ GN 1/1

- 4-częściowy

22⁰⁰

kod	kolor	mm	PLN
552315	■ Czarny	530x325x(H)100	22,00
552308	■ Szary	530x325x(H)100	22,00



552315



552308



POJEMNIK NA SZTUĆCĘ GN 1/1

- 6-częściowy

- Z miejscem na łyżeczki do kawy, łyżeczki do herbaty i widelczyki do ciasta

od 22⁰⁰

kod	kolor	mm	PLN
552353	■ Szary	530x325x(H)105	22,00
552360	■ Czarny	530x325x(H)105	27,00



552360



552353

552254



od 66⁰⁰

552261



552407

80⁰⁰

POJEMNIK NA SZTUĆCĘ GN 1/1 Z PODSTAWĄ

- W zestawie: pojemnik na sztućce i podstawa GN 1/1



kod		mm	PLN
552254	4-częściowy	530x325x(H)215	66,00
552261	6-częściowy	530x325x(H)215	70,00

POJEMNIK NA SZTUĆCĘ

- Na 4 wkłady

- Pojemnik nie zawiera wkładów



kod	mm	PLN
552407	255x295x(H)215	80,00

WKŁAD NA SZTUĆCĘ Z POLIPROPYLENU

kod	mm	PLN
871201	ø97x(H)137	6,00



16⁰⁰

WKŁAD NA SZTUĆCĘ STALOWY

kod	mm	PLN
552490	ø97x(H)137	16,00



871201



552490



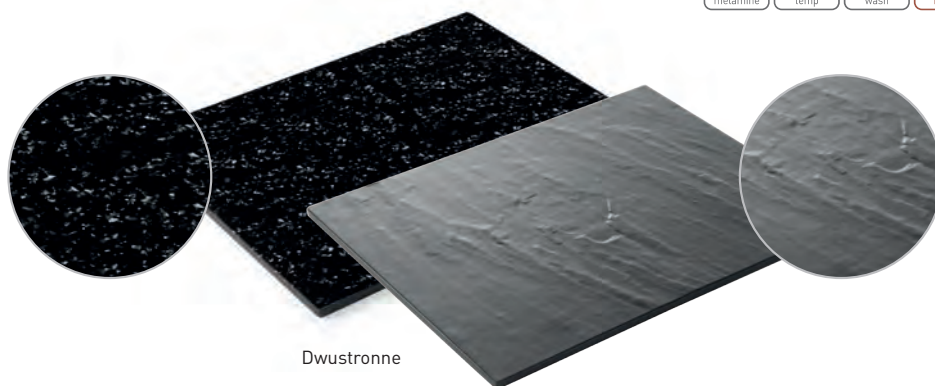
do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

549

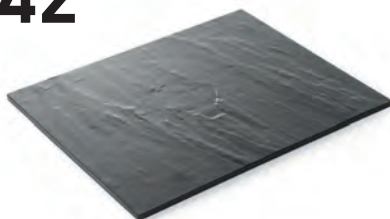
TACE GN, PÓLMISKI I TALERZE Z MELAMINY

- Prostokątna



Dwustronne

od **42⁰⁰**



561386

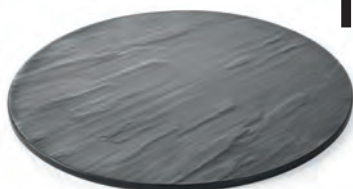
PŁYTA DO SERWOWANIA Z MELAMINY

- IMITACJA ŁUPKA

- Prostokątna

kod	mm	PLN
561362	530x325x(H)7	119,00
561386	325x175x(H)7	42,00

104⁰⁰



561416

PŁYTA DO SERWOWANIA Z MELAMINY

- IMITACJA ŁUPKA

- Okrągła

kod	mm	PLN
561416	ø430x(H)7	104,00

52⁰⁰



561355

PŁYTA DO SERWOWANIA Z MELAMINY

Z UCHWYTEM - IMITACJA ŁUPKA

- Okrągła

kod	mm	PLN
561355	424x300x(H)15	52,00



od **52⁰⁰**

**PŁYTA DO SERWOWANIA Z MELAMINY
- IMITACJA DREWNA DĘBOWEGO**

- Prostokątna

kod	mm	PLN
561324	530x325x(H)10	99,00
561331	325x265x(H)10	52,00



561324

48⁰⁰

**PŁYTA DO SERWOWANIA Z MELAMINY Z UCHWYTEM
- IMITACJA DREWNA DĘBOWEGO**

- Okrągła

kod	mm	PLN
561300	424x300x(H)15	48,00



561300

59⁰⁰

**PŁYTA DO SERWOWANIA Z MELAMINY Z UCHWYTEM
- IMITACJA DREWNA DĘBOWEGO**

- Prostokątna

kod	mm	PLN
561317	530x200x(H)15	59,00



561317



58⁰⁰

Pokrywy do tac
na stronie 538



436103

TACA BANKIETOWA GN 1/1

- Polerowana, z matowym rantem



kod	mm	PLN
436103	530x325x(H)13	58,00

66⁰⁰



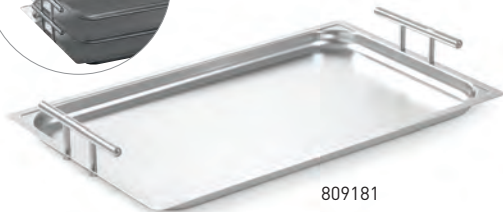
807705

TACA Z GŁADKIM RANTEM GN 1/1



kod	mm	PLN
807705	530x325x(H)10	66,00

107⁰⁰



809181

TACA DO SERWOWANIA PIĘTROWALNA GN 1/1 PROSTOKĄTNA

- Z uchwytami
- Odległość pomiędzy spiętrowanymi tacami 40 mm



kod	mm	PLN
809181	530x325x(H)70	107,00

107⁰⁰



523834

809198

TACA DO SERWOWANIA PIĘTROWALNA, OKRĄGŁA

- Z uchwytami
- Odległość pomiędzy spiętrowanymi tacami 40 mm
- Do tacy pasuje pokrywa 523834



kod	-	mm	PLN
809198	taca	ø400x(H)60	107,00

od 22⁰⁰



TACA BANKIETOWA

- Wysoka jakość
- Idealna do obsługi imprez cateringowych
- Ozdobny wzór



kod	mm	PLN
480205	ø300x(H)17	22,00
480403	ø400x(H)19	29,00



807804

67⁰⁰

TACA PROSTOKĄTNA

- Z dekoracyjnym rantem



kod	-	mm	PLN
807804	GN 1/1	530x325	67,00





od **7⁰⁰**

405000

TACA DO SERWOWANIA KAWY OWALNA
- Satynowana



kod	mm	PLN
405000	200x140	7,00
405208	265x195	10,00
405307	285x220	13,00



480106

32⁰⁰



TACA KELNERSKA OKRĄGLA

kod	mm	PLN
480106	ø315x(H)45	32,00

39⁰⁰

TACA BANKIETOWA GN 1/1



kod	mm	PLN
410110	530x325x(H)20	39,00



410110

24⁰⁰

NEW



871829

TACA ZE STALI NIERDZEWNEJ

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Waga netto: 0,6 kg
- Pasuje do produktu Taca chłodząca z pokrywą [424155] - strona 536

kod	mm	PLN
871829	395x283	24,00

od **7⁰⁰**



PÓŁMISEK DO MIĘS I WĘDLIN OWALNY

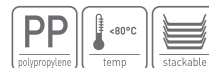
kod	mm	PLN
404003	190x140	7,00
404102	240x170	10,00
404201	300x220	12,00
404300	350x240	13,00
404409	400x260	19,00
404508	450x290	24,00
404607	500x350	30,00



do cen należy doliczyć VAT 23%



TACE Z POLIPROPYLENU



TACA Z POLIPROPYLENU FAST FOOD ŚREDNIA

kod	kolor	mm	PLN
878903	Szary	305x415x(H)20	8,30
878910	Czerwony	305x415x(H)20	8,30
878927	Niebieski	305x415x(H)20	8,30
878934	Zielony	305x415x(H)20	8,30
878941	Brązowy	305x415x(H)20	8,30
878958	Czarny	305x415x(H)20	8,30

TACA Z POLIPROPYLENU FAST FOOD DUŻA

kod	kolor	mm	PLN
878804	Szary	350x450x(H)20	12,00
878811	Czerwony	350x450x(H)20	12,00
878828	Niebieski	350x450x(H)20	12,00
878835	Zielony	350x450x(H)20	12,00
878842	Brązowy	350x450x(H)20	12,00
878859	Czarny	350x450x(H)20	12,00

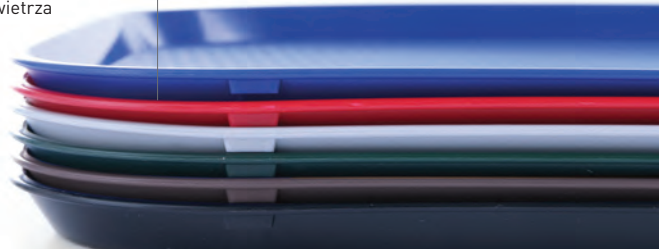
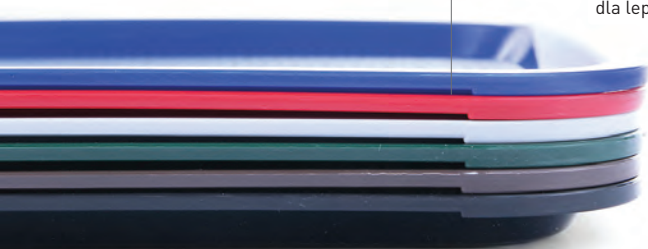
od **8⁹⁰**



TACA Z POLIPROPYLENU FAST FOOD MAŁA

kod	kolor	mm	PLN
878705	Szary	265x345x(H)20	9,50
878712	Czerwony	265x345x(H)20	8,90
878729	Niebieski	265x345x(H)20	8,90
878736	Zielony	265x345x(H)20	8,90
878743	Brązowy	265x345x(H)20	8,90
878750	Czarny	265x345x(H)20	9,50

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 **11⁰⁰**



508657



508817



508718

TACA DO SERWOWANIA PROSTOKĄTNA

- Czarna

kod	-	mm	PLN
508657		200x280	20,00
508626	GN 1/1	325x530	36,00
508619	Euronorm	370x530	38,00

TACA DO SERWOWANIA OKRĄGLA

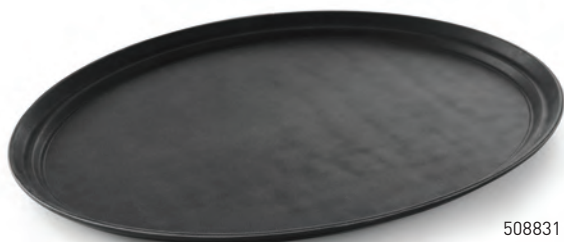
- Czarna

kod	mm	PLN
508824	ø280x(H)22	18,00
508817	ø350x(H)22	20,00
508800	ø400x(H)22	21,00
508794	ø460x(H)22	42,00
508787	ø500x(H)22	68,00

TACA DO SERWOWANIA OWALNA

- Czarna

kod	mm	PLN
508718	160x230	11,00
508725	200x265	15,00
508732	210x290	16,00



508831



82⁰⁰

TACA DO SERWOWANIA OWALNA XL

- Czarna

kod	mm	PLN
508831	735x600	82,00



810507

107⁰⁰

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	107,00



TACE POLIESTROWE DO RESTAURACJI SAMOOBSŁUGOWYCH

od **18⁰⁰**



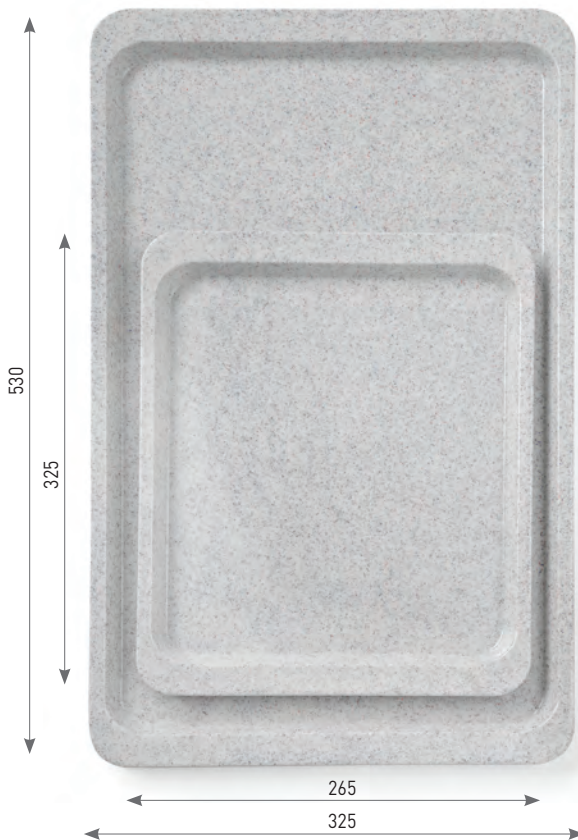
876602



TACA POLIESTROWA

- Idealna do stołówek i barów samoobsługowych
- Prostokątna, gładka, w kolorze granitowym
- Profesjonalna jakość, wyjątkowa trwałość materiału

kod		mm	PLN
876510	-	370x530	32,00
876619	GN 1/1	530x325	26,00
876602	GN 1/2	265x325	18,00
876527		360x460	29,00
876640	GN 1/1, wysoki rant	530x325	27,00



Dystans między tacami dla lepszej cyrkulacji powietrza



PODGRZEWACZE, PALIWA, BUFET



878507

5⁵⁰

878552

TACA FAST FOOD OWALNA
- Owalna, z niskim rantem

kod	kolor	mm	PLN
878507	■ Szary	265x195x(H)20	5,50
878552	■ Czarny	265x195x(H)20	5,50

TACE DO SERWOWANIA, ANTYPOŚLIZGOWE

- Tace laminowane pokryte gumową, antypoślizgową powłoką przymocowanej bezpośrednio do tac
- Odporne na środki chemiczne, plamy i zarysowania.
- Kolor orzech



507216



507865



507711

od 29⁰⁰

TACA DO SERWOWANIA, ANTYPOŚLIZGOWA

- Prostokątna

kod	mm	PLN
507469	330x430	30,00
507025	460x360	29,00
507216	325x530	32,00
507117	370x530	36,00
507018	430x610	42,00

TACA DO SERWOWANIA, ANTYPOŚLIZGOWA

- Okrągła, z niskim rantem

kod	mm	PLN
507865	ø380x(H)15	29,00

TACA DO SERWOWANIA, ANTYPOŚLIZGOWA

- Okrągła, z wysokim rantem

kod	mm	PLN
507711	ø320x(H)35	36,00
507766	ø360x(H)30	38,00
507773	ø420x(H)30	62,00



507933



507568

od 15⁰⁰

NEW



507230

30⁰⁰

TACA DO SERWOWANIA, ANTYPOŚLIZGOWA

- Owalna

kod	mm	PLN
507964	230x160	15,00
507568	200x265	17,00
507933	290x210	22,00

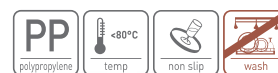
TACA DO SERWOWANIA, GŁADKA

- Prostokątna

kod	mm	PLN
507230	325x530	30,00

TACE DO SERWOWANIA Z POLIPROPYLENU

- Wytrzymałe na duże obciążenia
- Antypoślizgowa powierzchnia na mokro i sucho
- Odporne na wstrząsy i złamania



od 14⁰⁰



878101



878125



878606

TACA DO SERWOWANIA PROSTOKĄTNA

- Czarna

kod	mm	PLN
878118	255x355	16,00
878101	530x325	24,00

TACA DO SERWOWANIA OKRĄGŁA

- Czarna

kod	mm	PLN
878125	ø280x(H)20	14,00
878132	ø360x(H)20	15,00
878149	ø410x(H)20	16,00

TACA DO SERWOWANIA OKRĄGŁA Z WYSOKIM RANTEM

- Czarna

kod	mm	PLN
878606	ø320x(H)37	21,00
878408	ø360x(H)39	23,00

od **21⁰⁰**



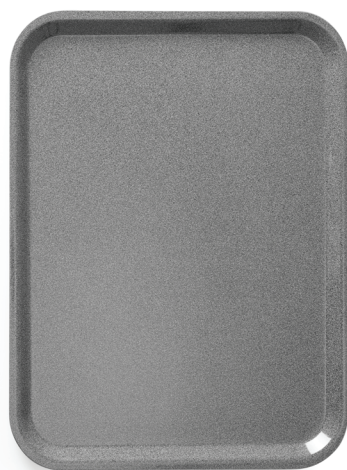
TACA Z MELAMINY LAMINOWANA WZOREM DREWNA

- Wykończona laminatem z melaminy
- Doskonała odporność na środki do czyszczenia, plamy i zarysowania
- Dostępna w 3 różnych, eleganckich wzorach

kod	kolor	mm	PLN
508909	Jasne drewno	240x350	21,00
508916	Drewno	240x350	21,00
508923	Ciemne drewno	240x350	21,00
508930	Jasne drewno	370x530	39,00
508947	Drewno	370x530	39,00
508954	Ciemne drewno	370x530	39,00
508862	Jasne drewno	330x430	32,00
508879	Drewno	330x430	32,00
508886	Ciemne drewno	330x430	32,00



PODGRZEWACZE, PALIWA, BUFET



32⁰⁰

508893

TACA DO SERWOWANIA Z MELAMINY Z NADRUKIEM GRANITOWYM

- Wykonana z melaminy, nadrukowana wzorem granitowym
- Doskonała odporność na chemikalia, plamy i zadrapania

kod	mm	PLN
508893	330x430	32,00

od **49⁰⁰**



566107

566114

TACA GN Z MELAMINY

kod	GN	mm	PLN
566473	GN 2/4	530x162x(H)30	99,00
566565	GN 1/4	265x162x(H)30	49,00
566107	GN 1/1	530x325x(H)30	169,00
566114	GN 1/2	325x265x(H)30	89,00
566541	GN 1/3	325x176x(H)30	69,00

99⁰⁰



505502

DESKA DO KROJENIA CHLEBA

- Wyjmowana drewniana kratka

kod	mm	grubość (mm)	PLN
505502	475x322	20	99,00



56⁰⁰



Strona gładka
z wycięciem



505403

Strona ryflowana

DESKA DWUSTRONNA

- Wykonana z drewna bukowego

- Jedna strona gładka z wycięciem

- Druga strona ryflowana - do krojenia chleba

kod	mm	grubość (mm)	PLN
505403	530x325	18	56,00

Wymowana
kratka
ułatwia czyszczenie
z okruszków



14⁵⁰
szt.



198124

ZAPALACZ GAZOWY - ZESTAW 2 SZT.

- Możliwość wielokrotnego napetniania

- Dostarczany bez gazu

kod	długość (mm)	szt./opak.	PLN
198124	230	14,50/29,00	



980

399⁰⁰

466124



ŚWIECZNIK 5-RAMIENNY STOŁOWY

- Do samodzielnego montażu

- Zestaw nie zawiera świeczek

kod	mm	PLN
466124	(H)980	399,00

MEBLE CATERINGOWE SKŁADANE

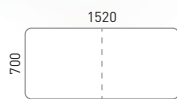
- Wielofunkcyjne meble składane przeznaczone do użytku na zewnątrz i wewnątrz pomieszczeń
- Idealne na targi, konferencje, imprezy plenerowe, cateringowe, wypoczynek na świeżym powietrzu, wynajem itp.
- Blaty z polietylenu HDPE
- Konstrukcja z malowanych proszkowo profili metalowych
- Łatwe magazynowanie i przenoszenie
- Łatwe w czyszczeniu i odporne na zabrudzenia



AMER★BOX®



od **199⁰⁰**



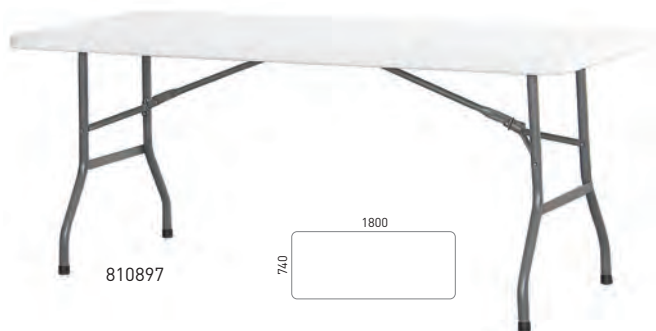
810910



STÓŁ CATERINGOWY

- Składany do formatu walizki, ułatwia transport i magazynowanie

kod	mm	PLN
810910	1830x750x(H)740	229,00
810927	1520x700x(H)740	199,00



810897



229⁰⁰

AMER★BOX®

STÓŁ CATERINGOWY

- Maks. obciążenie do 150 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru

kod	mm	PLN
810897	1800x740x(H)740	229,00



811221

749⁰⁰

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

kod	mm	PLN
811221	1800x850x(H)990	749,00



159⁰⁰



STÓŁ CATERINGOWY

- Maks. obciążenie do 130 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru

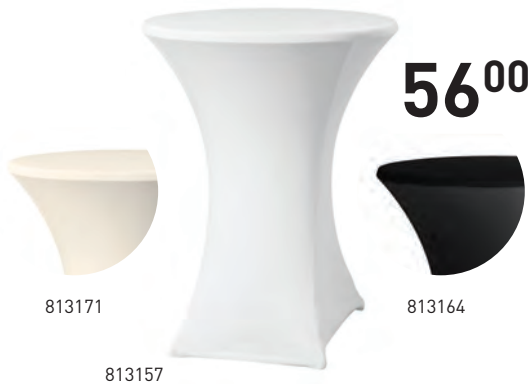
kod	mm	PLN
810934	1220x610x(H)740	159,00



169⁰⁰

STOLIK KOKTAJLOWY OKRĄGŁY

kod	mm	PLN
810958	ø800x(H)1100	169,00



56⁰⁰



56⁰⁰

OBRUS OKRĄGŁY SYMPOSIUM

- Tkanina: jersey 160 g/m²
- 90% poliester, 10% elastan
- Nie wymaga prasowania
- Doskonała trwałość kolorów



kod	kolor	-	mm	PLN
813157	Biały	810521 810538	ø850x(H)1150	56,00
813171	Kremowy	810521 810538	ø850x(H)1150	56,00
813164	Czarny	810521 810538	ø850x(H)1150	56,00

OBRUS OKRĄGŁY SYMPOSIUM

- Tkanina: jersey 160 g/m²
- 90% poliester, 10% elastan
- Nie wymaga prasowania
- Doskonała trwałość kolorów



kod	kolor	-	mm	PLN
813829	Biały		ø850x(H)1150	56,00
813850	Kremowy		ø850x(H)1150	56,00
813836	Czarny		ø850x(H)1150	56,00

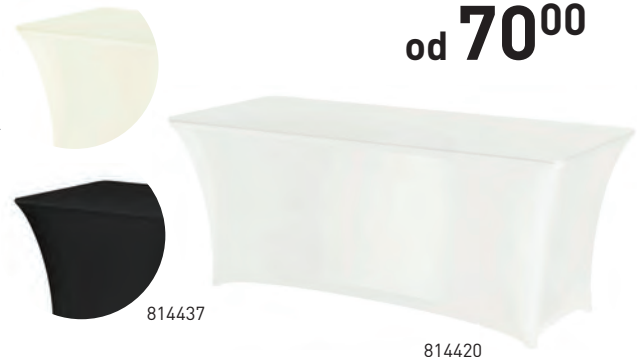
OBRUS PROSTOKĄTNY SYMPOSIUM

- Tkanina: jersey 160 g/m²
- 90% poliester, 10% elastan
- Nie wymaga prasowania
- Doskonała trwałość kolorów

814413

od 70⁰⁰

kod	kolor	-	mm	PLN
814352	Kremowy	810934	1200x760x(H)730	70,00
814369	Biały	810934	1200x760x(H)730	70,00
814376	Czarny	810934	1200x760x(H)730	70,00
814383	Kremowy	810927	1500x760x(H)730	77,00
814390	Biały	810927	1500x760x(H)730	77,00
814406	Czarny	810927	1500x760x(H)730	77,00
814413	Kremowy	810910 810897	1830x760x(H)730	84,00
814420	Biały	810910 810897	1830x760x(H)730	84,00
814437	Czarny	810910 810897	1830x760x(H)730	84,00





810941

od **429⁰⁰**

STÓŁ CATERINGOWY OKRĄGŁY

– Maks. obciążenie do 250 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru

kod	mm	PLN
810996	ø1500x(H)740	429,00
810941	ø1800x(H)740	669,00



814451

134⁰⁰

814444

814468

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
814444	kremowy	810941	ø1800x(H)760	134,00
814451	biały	810941	ø1800x(H)760	134,00
814468	czarny	810941	ø1800x(H)760	134,00

159⁰⁰



811191

HDPE
polyetylene

ŁAWKA CATERINGOWA

– Składana do formatu walizki, łatwa w transporcie i magazynowaniu

kod	mm	PLN
811191	1830x300x(H)430	159,00



79⁰⁰



810965

KRZESŁO CATERINGOWE BIAŁE

– Maks. obciążenie (równomierne): 180 kg

kod	mm	PLN
810965	540x440x(H)840	79,00

89⁰⁰



810989

KRZESŁO CATERINGOWE CZARNE

– Maks. obciążenie (równomierne): 180 kg

kod	mm	PLN
810989	540x440x(H)840	89,00

31⁰⁰



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	31,00





157⁰⁰

810378

SŁUPEK ODGRADZAJĄCY Z TAŚMĄ

- 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	157,00
810422	słupek	ø64x(H)935	92,00
810484	podstawa	ø360x(H)65	70,00



157⁰⁰

810392

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	157,00
810446	słupek	ø51x(H)935	60,00
810484	podstawa	ø360x(H)65	70,00



152⁰⁰

810385

SŁUPEK ODGRADZAJĄCY W KOLORZE ŻŁOTYM

- Wykonany ze stali nierdzewnej, bardzo stabilny i wytrzymały
- Do użytku w połączeniu z linami odgradzającymi

kod		mm	PLN
810385	słupek + podstawa	ø360x(H)1010	152,00
810439	słupek	ø51x(H)935	80,00
810491	podstawa	ø360x(H)65	80,00



49⁰⁰

810453



810460



LINA DO SŁUPKÓW ODGRADZAJĄCYCH

- Wykonana z wytrzymałego sznurka z karabińczykami ze stali nierdzewnej
- Do użytku w połączeniu ze słupkami odgradzającymi

kod		długość (mm)	PLN
810453	czerwona z karabińczykami w kolorze srebrnym	1500	49,00
810460	niebieska z karabińczykami w kolorze srebrnym	1500	49,00
810477	czerwona z karabińczykami w kolorze złotym	1500	49,00



810477



OTWIERACZE DO BUTELEK I KORKOCIĄGI



596807

8⁰⁰



OTWIERACZ

- Wykonany ze stali chromowanej, uchwyt z tworzywa ABS
- 4-funkcyjny
- Z otwieraczem do butelek

kod	długość (mm)	PLN
596807	140	8,00



597200

9⁰⁰



OTWIERACZ

- Model zakrzywiony
- 3-funkcyjny

kod	długość (mm)	PLN
597200	110	9,00



Obcinarka do folii



25⁰⁰

597323

OTWIERACZ BARMĄSKI PROFI LINE

- Wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa ABS
- 3-funkcyjny
- Opatentowana dźwignia i spirala do długich korków oraz obcinarka do folii

kod	mm	PLN
597323	37x130x(H)14	25,00



20⁰⁰

597507

KORKOCIĄG

- Model z dźwignią
- Chromowany
- Z otwieraczem do butelek



kod	długość (mm)	PLN
597507	170	20,00



596746

6⁰⁰



OTWIERACZ BARMĄSKI

kod	mm	PLN
596746	179x40x(H)2	6,00



34⁰⁰

643914

OTWIERACZ DO BUTELEK Z POJEMNIKIEM NA KAPSLE

- Otwieracz do butelek do montażu na ścianie
- Łatwo zdejmowany pojemnik ułatwia opróżnianie
- W zestawie śruby i kotki

kod	mm	PLN
643914	135x70x(H)295	34,00



Zobacz film



19⁰⁰

Z dodatkowym wyciągiem do długich korków



Zobacz film

OTWIERACZ BARMĄSKI

- Wykonany ze stali nierdzewnej, metalowy uchwyt
- 3-funkcyjny
- Z dodatkowym wyciągiem do długich korków



kod	długość (mm)	PLN
597316	120	19,00

DOZOWNIKI I NALEWAKI

4⁰⁰
szt.



599372

8⁶⁷
szt.



593363

5⁰⁰



590140



**NALEWAK CHROMOWANY
- ZESTAW 6 SZT.**

- Wykonany z tworzywa EVA z chromowaną końcówką

**NALEWAK MIEDZIANY DŁUGI
- ZESTAW 12 SZT.**

- Wykonany ze stali nierdzewnej pokrytej miedzią
- Z odpowietrznikiem
- Z korkiem z tworzywa

**NALEWAK STALOWY DŁUGI
- Z korkiem z tworzywa**

kod	szt./opak.	kod	szt./opak.	kod	PLN
599372	4,00/24,00	593363	8,67/104,00	590140	5,00

od 4⁵⁰
szt.



599464



599471



599488



NALEWAK - ZESTAW 6 SZT.

kod	-	ilość szt. w opak.	szt./opak.
599464	wolny przepływ	6	4,50/27,00
599471	z klapką	6	4,80/28,80
599488	szybki przepływ	6	4,50/27,00

4⁸⁰
szt.



599402



599419



599426



599433

NALEWAK - ZESTAW 4 SZT.

- Wykonany z tworzywa EVA

kod	-	szt./opak.
599402	niebieski	4,80/19,20
599419	czerwony	4,80/19,20
599426	przezroczysty	4,80/19,20
599433	żółty	4,80/19,20



599440



599457

NALEWAK - ZESTAW 6 SZT.

- Wykonany z tworzywa EVA

kod	-	szt./opak.
599440	2 czarne, 2 białe, 2 czerwone	1,10/6,60
599457	2 niebieskie, 2 czerwone, 2 zielone	1,10/6,60

1¹⁰
szt.



ABS
plastic



598702

Mocowanie do ściany



598801

Mocowanie do półki

17⁰⁰



598009

598207

598405

DOZOWNIK NIEKAPIĄCY

kod	poj. [ml]	PLN
598009	25	17,00
598207	35	17,00
598405	50	17,00

od 33⁰⁰

8⁰⁰



599006

599105

599204

ABS
plastic

DOZOWNIK Z KULKĄ

kod	poj. [ml]	PLN
599006	25 ml	8,00
599105	35 ml	8,00
599204	50 ml	8,00



STOJAK NA BUTELKI

- Wysokość butelki: 240-350 mm

kod		PLN
598702	mocowany do półki	34,00
598801	mocowany do ściany	33,00



Zobacz film

51⁰⁰



595572

DZIURKACZ DO KAPSLI I NAKRĘTEK

- Do łatwego wycinania otworów o $\varnothing 6,5$ mm w kapslach i puszkach
- Stomka umieszczona w otworze zabezpiecza napój przed owadami
- Minimalizuje wyciek przewróconych napojów
- Nadaje się do stówek biodegradowalnych $\varnothing 6$ mm

kod	mm	PLN
595572	$\varnothing 45 \times (H) 80$	51,00

16⁰⁰



595589

KOREK DO BUTELKI SZAMPANA

- Do przechowywania otwartych butelek



kod	PLN
595589	16,00

BAR



60⁰⁰

552131

**POJEMNIK BARMAŃSKI NA DODATKI DO DRINKÓW**

- Wykonany z czarnego tworzywa ABS
- Przejroczysta pokrywa z poliwęglanu
- W zestawie 5 pojemników-wkładów z polipropylenu

kod	mm	PLN
552131	495x160x(H)100	60,00

od 63⁰⁰

552100

**POJEMNIK BARMAŃSKI NA DODATKI DO DRINKÓW**

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Przejroczysta pokrywa z polipropylenu
- W zestawie 5 białych pojemników-wkładów

kod		mm	PLN
593981	4 pojemniki	295x148x(H)85	87,00
552100	5 pojemników	375x140x(H)90	63,00
593998	6 pojemników	445x148x(H)85	109,00

25⁰⁰

596760

POMOCNIK BARMAŃSKI

- 6-częściowy, na serwetki, słomki, mieszadła itp.
- Pojemnik na serwetki 130x130 mm



kod	mm	PLN
596760	240x145x(H)105	25,00

21⁰⁰

596777

KRUSTOWNICA

- Do ozdabiania krawędzi kieliszków
- 3 pojemniki na: sok z limonki, sól, cukier
- Średnica każdego z pojemników: 155 mm
- Gąbka w pojemniku do soku zapobiega rozlaniu



kod	mm	PLN
596777	200x160x(H)75	21,00

od 9⁰⁰**DESKA DO KROJENIA UNIWERSALNA Z UCHWYTEM**

- Wykonana z polietylenu HDPE
- Dwustronna, gładka

kod	kolor	mm	grubość (mm)	PLN
826348	□ Biały	250x150	10	9,00
826478	■ Czarny	250x150	10	9,00
826355	□ Biały	300x200	10	18,00
826485	■ Czarny	300x200	10	14,00



826485

826348

8⁰⁰

593097

ŁYŻKA BARMAŃSKA

- Wykonana ze stali nierdzewnej



kod	mm	PLN
593097	27x27x(H)266	8,00

39⁰⁰

593325

ŁYŻKA BARMAŃSKA MIEDZIANA

- Wykonana ze stali nierdzewnej pokrytej miedzią



kod	mm	PLN
593325	27x20x(H)450	39,00

17⁰⁰

596739

MOŹDZIERZ- Ze stali nierdzewnej, końcówka z polipropylenu
- Do ucierania i ugniatania składników do drinków, np. malin, limonki, mięty itp.

kod	mm	PLN
596739	34x34x(H)207	17,00

10⁰⁰

596753

SITO BARMAŃSKIE

- Wykonane ze stali nierdzewnej



kod	mm	PLN
596753	82x28x(H)165	10,00

22⁰⁰

593370

SITKO BARMAŃSKIE JULEP MIEDZIANE

- Wykonane ze stali nierdzewnej pokrytej miedzią



kod	mm	PLN
593370	75x25x(H)160	22,00

63⁰⁰

593356

KUBEK DO KOKTAJLI MIEDZIANY- Do serwowania koktajli i drinków
- Wykonany ze stali nierdzewnej pokrytej miedzią

kod	mm	PLN
593356	(H)89	63,00

12⁰⁰

521410

SZUFELKA BARMAŃSKA ALUMINIOWA

kod	mm	PLN
521410	78x48x(H)215	12,00

5⁵⁰
szt.

523520

SZCZYPCE DO LODU

- Zestaw 2 szt.



kod	długość (mm)	szt./opak.
523520	180	5,50/11,00

69⁰⁰

593349

SERWETNIK MIEDZIANY

- Wykonany ze stali nierdzewnej pokrytej miedzią



kod	mm	PLN
593349	130x130x(H)100	69,00

BAR



557600

557617

557624

557631

557648

12⁰⁰**DYSPENSER BARMAŃSKI 2-CZĘŚCIOWY**- Wymienna końcówka i pokrywka
- Do dozowania, mieszania i magazynowania napojów
- Odkręcana górna część

kod	kolor	litry	mm	PLN
557600	Czerwony	0,8	ø90x(H)300	12,00
557617	Niebieski	0,8	ø90x(H)300	12,00
557624	Zielony	0,8	ø90x(H)300	12,00
557631	Brązowy	0,8	ø90x(H)300	12,00
557648	Żółty	0,8	ø90x(H)300	12,00

od 10⁰⁰



593042



593066

SHAKER BOSTOŃSKI

kod	-	litry	PLN
593042	kubek stalowy	0,8	11,00
593066	szklanica	0,45	10,00

38⁰⁰



593004

SHAKER DO KOKTAJLI - 3-częściowy

kod	litry	mm	PLN
593004	0,75	ø80x(H)240	38,00

29⁰⁰



593035

SHAKER DO KOKTAJLI - 3-częściowy

kod	litry	mm	PLN
593035	0,75	ø90x(H)255	29,00



94⁰⁰

593301

SHAKER FRANCUSKI MIEDZIANY

- Wykonany ze stali nierdzewnej pokrytej miedzią
- 2-częściowy

kod	litry	mm	PLN
593301	0,6	ø91x(H)227	94,00



109⁰⁰

593318

SHAKER DO KOKTAJLI TIN TIN MIEDZIANY

- Wykonany ze stali nierdzewnej pokrytej miedzią
- 2-częściowy
- 2 kubki 600/800 ml: ø90x(H)140 mm / ø92x(H)174 mm

kod	mm	PLN
593318	ø92	109,00

12⁹⁰



N6666

SZKLANICA BARMAŃSKA

kod	litry	PLN
N6666	0,55	12,90



35 ml

9⁰⁰

596715

25 ml

MIARA BARMAŃSKA

- Dwustronna, o pojemności: 25 ml i 35 ml

kod	mm	PLN
596715	ø40x(H)73	9,00



50 ml

10⁰⁰

596722

25 ml

MIARA BARMAŃSKA

- Dwustronna, o pojemności: 25 ml i 50 ml

kod	mm	PLN
596722	ø43x(H)85	10,00



50 ml

46⁰⁰

25 ml

593332

MIARA BARMAŃSKA MIEDZIANA

- Wykonana ze stali nierdzewnej pokrytej miedzią
- Dwustronna o pojemności: 25 ml i 50 ml
- Dodatkowo wytłoczona pojemność 35 ml

kod	PLN
593332	46,00



471500

175⁰⁰**MISA DO SZAMPANA/PONCZU**

kod	litry	mm	PLN
471500	13,5	ø370x(H)230	175,00



471524

69⁰⁰**MISA DO SZAMPANA/PONCZU
ECONOMIC**

kod	litry	mm	PLN
471524	9,5	ø350x(H)230	69,00



593165

72⁰⁰**MISA DO SZAMPANA**
- Przeroczysta
- Owalna

kod	mm	PLN
593165	470x290x(H)230	72,00



593202

26⁰⁰**WIADRO DO SZAMPANA**

- Z uchwytnymi
- Pasuje do stojaka 593905

kod	litry	mm	PLN
593202	3,3	ø220x(H)190	26,00



593103

29⁰⁰**WIADRO DO SZAMPANA**

- Z uchwytnymi
- Pasuje do stojaka 593905

kod	litry	mm	PLN
593103	3,5	ø210x(H)210	29,00

**46⁰⁰**

593158

**WIADERKO DO WINA/DO SZAMPANA**

- Przeroczyste
- Pasuje do stojaka 593905

kod	litry	mm	PLN
593158	3	220x185x(H)226	46,00



594704

185⁰⁰**POJEMNIK DO ŁODU**
- **PODWÓJNE ŚCIANKI**

kod	litry	mm	PLN
594704	5	ø200x(H)230	185,00

50⁰⁰

593905

STOJAK NA WIADRO DO SZAMPANA

- Obręcz: ø185 mm
- Mocowany do stołu
- Odpowiedni na wiadra: 593103, 593202, 593158
- Cena nie obejmuje wiadra

kod	mm	PLN
593905	ø195x(H)510	50,00

205⁰⁰

593608

**STOJAK NA WIADRO DO SZAMPANA**

- Wygodny do magazynowania
- Składany, 5-częściowy
- Średnica podstawy pod wiadro: 180 mm

kod	mm	PLN
593608	ø185x(H)740	205,00

570

do cen należy doliczyć VAT 23%



od 47⁰⁰

594742

POJEMNIK DO LODU BIAŁY

kod	litry	mm	PLN
594742	5	ø190x(H)200	47,00
594759	10	ø292x(H)220	116,00



35⁰⁰

593806

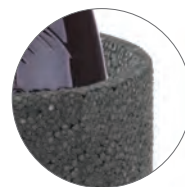
Używać
bez kostek
lodu

TERMOS DO WINA

- Podwójne ścianki ze stali nierdzewnej
- Używać bez kostek lodu
- Średnica wew.: 105 mm

kod	mm	PLN
593806	ø120x(H)180	35,00

44⁰⁰



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	44,00

6519⁰⁰



PC
polycarbonate



Zobacz film

274224

GRANITOR 2x12 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	6519,00

2519⁰⁰



Zobacz film

425206

DYSPENSER DO SOKÓW 2x12 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	2519,00



679012

FORMA DO KOSTEK LODU W KSZTAŁCIE KAMIENIA SZLACHTETNEGO

- Idealna do koktajli, niezbędna w profesjonalnych barach
- Do przygotowania 6 kostek lodu w kształcie kamienia szlachetnego
- Wykonana z wytrzymałego silikonu odpowiedniego do kontaktu z żywnością



kod	mm	PLN
679012	190x105x(H)30	20,00



679043

FORMA DO KOSTEK LODU MINI

- Idealna do drinków, niezbędna w profesjonalnych barach
- Do przygotowania 15 małych kostek lodu (±3x3x3 cm)
- Wykonana z wytrzymałego silikonu odpowiedniego do kontaktu z żywnością



kod	mm	PLN
679043	190x120x(H)35	17,00

17.00



679036

FORMA DO KOSTEK LODU XL

- Idealna do whisky, niezbędna w profesjonalnych barach
- Do przygotowania 6 dużych wolno topiących się kostek lodu (±5x5x5 cm)
- Wykonana z wytrzymałego silikonu odpowiedniego do kontaktu z żywnością



kod	mm	PLN
679036	170x110x(H)52	17,00



Zobacz film



679029

FORMA DO KOSTEK LODU W KSZTAŁCIE KULI

- Idealna do whisky, niezbędna w profesjonalnych barach
- Do przygotowania 6 dużych wolno topiących się kul lodu (± ø4,5 cm)
- 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	30,00

47.00



679050

FORMA DO KOSTEK LODU W KSZTAŁCIE KIELISZKA

- Idealna do serwowania shotów, niezbędna w profesjonalnych barach
- Do przygotowania 6 kostek lodu w kształcie kieliszka do shotów
- Wykonana z wytrzymałego silikonu odpowiedniego do kontaktu z żywnością



kod	mm	PLN
679050	125x190x(H)60	47,00

24.00



679067



FORMA DO KOSTEK LODU W KSZTAŁCIE KIELISZKA

- Idealna do serwowania shotów, niezbędna w profesjonalnych barach
- Do przygotowania 4 kostek lodu w kształcie kieliszka do shotów
- Wykonana z wytrzymałego silikonu odpowiedniego do kontaktu z żywnością

kod	mm	PLN
679067	122x122x(H)60	24,00



120 szt.

Z podstawką usztywniającą

FORMA DO KOSTEK LODU

- Profesjonalna
- Wykonana z miękkiej gumy
- Pojemność: 32 kostki

679005

kod	mm	szt./opak.
679005	335x180	1,20/38,40





29⁰⁰

696002

SZCZOTKI DO SZKLANEK

- 3 szczotki z nylonowym włosiem
- Dno wyposażone w 4 nogi-przysawki



kod	mm	PLN
696002	190x100x(H)180	29,00



37⁰⁰

696040

SZCZOTKI DO SZKLANEK

- Wykonane z polipropylenu
- 3 szczotki z nylonowym włosiem
- Dno wyposażone w 4 nogi-przysawki



kod	mm	PLN
696040	190x100x(H)250	37,00



43⁰⁰

552681

ZMYWAK DO SZKLANEK

- Obudowa z aluminium
- Szczotka z nylonowym włosiem
- Dno wyposażone w 4 nogi-przysawki

kod	mm	PLN
552681	ø150x(H)190	43,00

597972

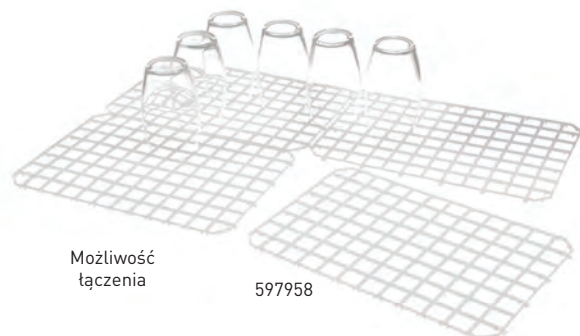


od 20⁰⁰

597965

MATA BARMAŃSKA GUMOWA

kod	mm	PLN
597965	600x80x(H)15	22,00
597972	453x305x(H)15	49,00
597989	300x150x(H)10	20,00



Możliwość
tęcia

597958

720
szt.

KRATKA BARMAŃSKA - ZESTAW 5 SZT.

- Wykonana z białego polipropylenu
- Idealna do osuszania szklanek i kieliszków
- Możliwość tęcia
- Spełnia normy higieny HACCP



kod	mm	szt./opak.
597958	313x209	7,20/36,00





Zobacz film

od **195⁰⁰**



DYSTRYBUTOR STOŁOWY DO PIWA

- Wykonany ze szkła akrylowego
- Niekapiący kran wysokiej jakości

kod	litry	mm	PLN
598955	3	ø100x(H)815	195,00
598962	5	ø100x(H)1150	216,00

598955



598962



696200

14⁰⁰

NOŚNIK DO SZKLANEK Z PIWEM

- Na 12 szklanek, otwory o średnicy 55 mm

kod	mm	PLN
696200	ø315x(H)35	14,00



565360

2⁵⁰
szt.

SZPATUŁA DO ZBIERANIA PIANY Z PIWA - ZESTAW 6 SZT.

- Biata

kod	mm	szt./opak.
565360	235x26	2,50/15,00



BAR



37⁰⁰



516751



WIADRO DO PIWA

- Otwieracz do butelek wbudowany w mocowanie uchwytu

kod	mm	PLN
516751	ø230x(H)180	37,00

od 1319⁰⁰

NEW



289952

KOCIOŁ WARZELNY DO PIWA HENDI LCD

- Przeznaczony do przygotowania piwa ze słoju w warunkach domowych
- Tryb ręczny dla specjalistów warzących piwo wg własnej fantazji
- Tryb pracy automatycznej – pamięć urządzenia pozwala zapisać 9 receptur, każdą do 9 kroków
- Intuicyjny panel sterowania z cyfrowym wyświetlaczem parametrów pracy
- Zakres temperatury grzania: od 30°C do 100°C, z dokładnością do 0,1°C
- Pompa zapewnia płynne i efektywne mieszanie zacieru
- Podziatka wewnątrz zbiornika (skala 5 l) i zewnętrzny wskaźnik w postaci szklanej rurki (skala 1 l) ułatwiają kontrolę poziomu napełnienia naczynia
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- 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	1319,00
289969	60	230	3000	ø400x(H)780	1709,00

99⁰⁰

NEW



289952

KOSZ DO CHMIELENIA, Ø150 MM

- 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	99,00

214⁰⁰

NEW



289952

CHŁODNICA ZANURZENIOWA, 10 ZWOJÓW, Ø255 MM

- 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	214,00

267⁰⁰

NEW



289952

CHŁODNICA ZANURZENIOWA, 16 ZWOJÓW, Ø255 MM

- 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	267,00



BLENDER Z OBUDOWĄ WYCISZAJĄCĄ

- Przeznaczony do: blendowania owoców i warzyw, przygotowania koktajli, smoothies 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
- Wymontowany dzbanek odporny na działanie temperatury od -40 °C do +90 °C.
- Wysokobrotowy silnik ze zmienną prędkością - od 8350 do 24800 obr./min (bez obciążenia) i funkcją pracy pulsacyjnej.
- Wyposażony w zabezpieczenie przed przegrzaniem oraz wyłącznik nadprądowy.



Zobacz film



230688



230695

Obudowa wyciszająca

Antypoślizgowa podstawa

od **1132⁰⁰**

BLENDER Z OBUDOWĄ WYCISZAJĄCĄ

- Sterowanie elektromechaniczne za pomocą panelu z pokrętkiem do regulacji obrotów oraz funkcją trybu pulsacyjnego

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
230688	230	1680	252x258x(H)547	1132,00

kod	V	W	mm	PLN
230695	230	1680	252x258x(H)547	1308,00

Nietłukący się dzbanek z poliwęglanu



Ostrza ze stali nierdzewnej z powłoką tytanową



Solidny metalowy trzpień



Trwałe metalowe gniazdo zębate





BLENDER O WYSOKIEJ MOCY

- Idealny do rozdrabniania owoców i warzyw, przygotowywania koktajli, smoothies i deserów, a także do kruszenia lodu
- W komplecie: nietłukący 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	669,00

669⁰⁰



Wysoka moc
- możliwość
kruszenia lodu

W zestawie: nietłukący się
dzbanek o pojemności 2,5 l,
dociskacz i twarda pokrywka

230718



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



279⁰⁰

933688

kod	mm	PLN
933688	200x170x(H)360	279,00



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



269⁰⁰

943489

kod	mm	PLN
943489	200x170x(H)360	269,00





MARGARITA
w 20s

MARGARITA
w 25s

od 679⁰⁰

NEW



HBB250-CE



HBB908-CE



HBB908R-CE

BLENDER BARMAŃSKI HAMILTON BEACH RIO 250

- Umożliwia zblendowanie do 0,5 l drinków w zaledwie 20 s
- Wydajność: do 25 drinków/h
- Idealny do drinków mrożonych na bazie małych kostek lub skruszonego lodu
- 4 wytrzymałe ostrza ze stali nierdzewnej
- Opatentowany system Wave-Action® - nieprzerwane przesuwanie się produktów przez ostrza dla efektu smoothie
- 2 prędkości: low/high - 14000/17000 obr./min i praca pulsacyjna umożliwiając przygotowanie różnorodnych drinków
- System SureGrip™ gwarantujący stabilność blendera
- Odporny na uderzenia dzbanek 1,25 l z poliwęglanu, z czytelną podziałką, piętrawalny
- Wyjmowana miarka pozwala dodawać składniki w trakcie blendowania
- Waga: 4,4 kg

BLENDER BARMAŃSKI HAMILTON BEACH 908

- Umożliwia zblendowanie do 0,5 l drinków w zaledwie 25 s
- Wydajność: do 15 drinków/h
- 4 wytrzymałe ostrza ze stali nierdzewnej
- Idealny do drinków mrożonych na bazie małych kostek lub skruszonego lodu
- 2 prędkości: low/high - 17300/19000 obr./min
- System SureGrip™ gwarantujący stabilność blendera
- Dzbanek 1,25 l z poliwęglanu, odporny na uderzenia, z miarką i czytelną podziałką ułatwiającą napętnianie i dozowanie
- Wyjmowana miarka pozwala dodawać składniki w trakcie blendowania
- Waga: 3,28 kg

BLENDER BARMAŃSKI HAMILTON BEACH HBB908 1,25 L

- Podstawowy blender barmański dedykowany do małej gastronomii daje możliwość zblendowania miękkich składników nawet w 25 sekund
- Dwie prędkości - precyzja blendowania dla szerokiej gamy drinków
- Trwałość i efektywność - cztery wytrzymałe ostrza ze stali nierdzewnej
- Dzbanek 1,25 l - odporny na uderzenia dzbanek z poliwęglanu z miarką i czytelną podziałką ułatwiającą napętnianie i dozowanie
- Wygodny uchwyt ułatwia nalewanie
- Mocny silnik o szczytowej mocy 1 KM
- Sprawdza się nawet przy intensywnym użytkowaniu
- Czujnik otwarcia pokrywy zapobiega blendowaniu ze zdjętą pokrywą dzbanka
- Waga: 3,28 kg

kod	V	W	mm	PLN
HBB250-CE	230	450	165x203x(H)406	999,00
6126-250-CE			dzbanek 1,25 l	449,00

kod	V	W	mm	PLN
HBB908-CE	230	400	165x203x(H)387	679,00
6126-HBB908-CE			dzbanek 1,25 l	259,00

kod	V	W	mm	PLN
HBB908R-CE	230	746	195x205x(H)400	899,00

BAR

WYCISKARKA DO SOKÓW WOLNOOBROTOWA



- Idealna do przygotowania: świeżych soków, musów, przecierów i koktajli owocowych
- Odpowiednia do owoców i warzyw miękkich (jagody, maliny, truskawki), twardych (buraki, rzepa, imbir) oraz do ziół, traw, kietków (pokrzywa, trawa pszeniczna, mniszek)
- W porównaniu do tradycyjnych wyciskarek odzyskuje znacznie więcej soku, a pozostała pulpa z owoców i warzyw jest prawie całkowicie sucha, co świadczy o niezwykłej wydajności urządzenia
- Wyciskanie soku przypomina proces wytłaczania mechanicznego na zimno
- 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 $\varnothing 83$ mm, np. na całe jabłko, gruszki, rzepę, z mechanizmem zabezpieczającym przed włożeniem dłoni

- Mały otwór wsadowy o $\varnothing 42$ mm z popychaczem na długie warzywa (np. marchewka, pietruszka, por)
- Spust do soku z praktycznym i szczelnym zamknięciem
- Wewnętrzne sito ze stali AISI 304
- 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



Zobacz film

WYCISKARKA DO SOKÓW WOLNOOBROTOWA

kod	V	W	mm	PLN
221044	230	250	260x175x(H)545	649,00

Duży otwór wsadowy $\varnothing 83$ mm, np. na całe jabłko, gruszki, rzepę, z mechanizmem zabezpieczającym przed włożeniem dłoni



Mały otwór wsadowy $\varnothing 42$ mm z popychaczem na długie warzywa (np. marchewka, pietruszka, por)



649⁰⁰

221044



889⁰⁰



Zobacz film



Naktadka stożkowa z sitkiem wykonane ze stali nierdzewnej



Pokrywa dociskowa zapewnia tętą i bezpieczną obsługę



221099

WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW

- Pokrywa dociskowa zapewnia tętą i bezpieczną obsługę
- Wymowany pojemnik na sok i naktadka stożkowa z sitkiem wykonane ze stali nierdzewnej
- Ostona antyrozpryskowa
- Prędkość: 980 obr./min

kod	V	W	mm	PLN
221099	230	230	280x200x(H)470	889,00

Hamilton Beach

COMMERCIAL

WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW HAMILTON BEACH

- Niezawodna i szybka wyciskarka do przygotowania soku z owoców cytrusowych, takich jak pomarańcze, grejfruty i cytryny
- Nowoczesne i specjalnie zaprojektowane 3 głowice stożkowe z ABS wzmocnione wkładką ze stali nierdzewnej do wyciskania owoców cytrusowych o różnej wielkości
- Długa wylewka ze stali nierdzewnej umieszczona na wysokości 21,6 cm od blatu umożliwia wyciskanie soku bezpośrednio do wysokich szklanek i pojemników
- Gumowy kołnierz podtrzymujący misę z sokiem w celu ochrony i zabezpieczenia jej przed przesuwaniem się
- Bezszcotkowy silnik zapewniający cichą pracę urządzenia
- Uszczelnienie silnika zabezpieczające przed przedostaniem się do niego wody
- Włącznik zabezpieczony gumową ostoną
- Niski środek ciężkości gwarantuje stabilność wyciskarki
- Misa ze stali nierdzewnej
- Korpus z kwasoodpornego odlewu aluminium
- Sito z tworzywa ABS do kontaktu z żywnością
- Waga: 13,6 kg

kod	V	W	mm	PLN
HCJ967-CE	230	400	260x254x(H)470	2799,00

HCJ967-CE



2799⁰⁰





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 wyłącznicie 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	499,00



W zestawie 3 nakładki stożkowe do wyciskania małych i dużych owoców cytrusowych

499⁰⁰



Zobacz film

221204

Ostona antyrozpryskowa



Sitko wykonane z ABS



Pojemnik na sok ze stali nierdzewnej





221037

1774⁰⁰



Pokrywa dociskowa

Nakładka stożkowa i sitko wykonane ze stali nierdzewnej



WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Podstawa aluminiowa lakierowana na szaro
- Sitko z nakładką stożkową, pokrywa dociskowa i pojemnik na sok wykonane ze stali nierdzewnej
- Ociekacz z tworzywa
- Łatwe czyszczenie dzięki wyjmowanym elementom
- Prędkość: 900 obr./min
- Waga: 7 kg

kod	V	W	mm	PLN
221037	230	350	180x290x(H)400	1774,00



695906

199⁰⁰



Zobacz film



592069

592052

592045

od 27⁰⁰



WYCISKARKA DO CYTRUSÓW

- Stop aluminium malowany proszkowo

kod	-	mm	PLN
592069	pomarańczowy (do pomarańczy)	232x91x(H)60	45,00
592052	żółty (do cytryn)	223x75x(H)45	39,00
592045	zielony (do limonek)	203x60x(H)40	27,00

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	199,00





442⁰⁰

Idealny do przygotowania kawy Fredo espresso i Fredo cappuccino



Zobacz film



SHAKER DO KOKTAJLI MLECZNYCH, 1 L

- Wyposażenie: 1 kubek ze stali nierdzewnej, 1 kubek z poliwęglanu, 2 mieszadła ze stali nierdzewnej i 4 mieszadła z poliwęglanu
- Stelaż ze stali nierdzewnej
- Mikser zatacza się automatycznie po podwieszeniu kubka
- Ramię mieszadła wykonane ze stali węglowej, obraca się z prędkością 15 000 obr./min
- Pojemność kubka: 1 l

kod	V	W	mm	PLN
224038	230	180	170x170x(H)520	442,00
942758			Kubek ze stali nierdzewnej	54,00
942765			Kubek z poliwęglanu	26,00

224038



SHAKER DO KOKTAJLI MLECZNYCH

- Do przygotowania frappe, koktajli, shake'ów, sorbetów itp.
- Stelaż aluminiowy, obudowa silnika chromowana
- Kubek 0,5 l ze stali nierdzewnej
- Mikser zatacza się automatycznie po podwieszeniu kubka
- Prędkość: 15 000 obr./min
- Waga: 3 kg



808⁰⁰

kod	V	W	mm	PLN
224021	230	140	160x190x(H)490	808,00



224021

SYFON DO WODY SODOWEJ

- Butelka ze stali nierdzewnej
- Do błyskawicznego przygotowywania wody sodowej
- Do użytku wyłącznie z nabojami CO₂



kod	litry	mm	PLN
588574	1	ø100x(H)320	192,00

NABOJE DO WODY SODOWEJ CO₂

- Dozowanie: 1 nabój 8 g CO₂ na 1 l

kod	ilość szt. w opak.	szt./opak.
588406	10	1,45/14,50

145
szt.



588406

192⁰⁰

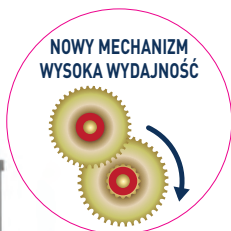


588574

Należy najpierw włączyć urządzenie, a następnie wsypać lód



271520



269⁰⁰



KRUSZARKA DO LODU

- Obudowa ze szrotkowanej stali nierdzewnej
- Szeroka rynienka załadownicza 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	269,00

1899⁰⁰



Zobacz film

271513



KRUSZARKA DO LODU ELEKTRYCZNA

- Profesjonalna kruszarka do lodu idealna do przygotowywania granity, mojito, mrożonej kawy i innych mrożonych napojów
- Obudowa z lakierowanego odlewu aluminium
- Zamknięcie wyposażone w mikrowyłącznik
- Kielich i zespół ostrzy ze stali nierdzewnej
- Możliwość wyboru rozmiaru kruszonego lodu
- Pojemność kielicha: 3 l
- Prędkość: 800 obr./min
- Wydajność: ok. 120 kg/h
- Waga: 5 kg

kod	V	W	mm	PLN
271513	230	150	210x380x(H)490	1899,00

BAR



695708



Zobacz film



KRUSZARKA DO LODU

- Chromowany stop cynku
- Nóż ze stali nierdzewnej
- W zestawie topatka na lód
- Wymowalny pojemnik

99⁰⁰



kod	mm	PLN
695708	160x140x(H)270	99,00

1220⁰⁰



271599

KRUSZARKA DO LODU

- Profesjonalna kruszarka do lodu idealna do przygotowywania granity, mojito, mrożonej kawy i innych mrożonych napojów
- Kielich i zespół ostrzy ze stali nierdzewnej
- Pojemność kielicha: 3 l
- Prędkość noża: 850 obr./min
- Grubość ścianki kielicha: 0,8 mm
- Obudowa silnika z odlewu aluminium
- Zamknięcie wyposażone w mikrowyłącznik
- Współczynnik szczelności: IPX 1

kod	V	W	mm	PLN
271599	230	200	194x329x(H)523	1220,00

1769⁰⁰

KRUSZARKA DO LODU NA PODSTAWIE Z MARMURU - ELEKTRYCZNA

- Podstawowe wyposażenie profesjonalnego baru serwującego takie drinki, jak mojito, caipirinha i margarita
- Wyjątkowego i eleganckiego charakteru nadaje urządzeniu solidna podstawa z prawdziwego marmuru o grubości 30 mm
- Pozostała obudowa z satynowanej stali nierdzewnej
- Wysoko umieszczony wylot rozkruszonego lodu umożliwia nasypanie go bezpośrednio pod podstawione szkło
- Zespół 3 noży z hartowanej stali gwarantuje szybkie i skuteczne kruszenie kostek lodu
- Liczba obrotów noża: 66 obr./min
- Włącznik ze zintegrowaną lampką kontrolną
- Niezwykle prosta w obsłudze
- Waga netto: 9,7 kg

kod	V	W	mm	PLN
271025	230	105	200x320x(H)490	1769,00



271025

KRUSZARKA BAROWA PROFESJONALNA BARMATIC MINERAL

- Przeznaczona do kawiarni, drink-barów, restauracji, dyskotek
- Prosta i bezpieczna w użytkowaniu
- Solidna i trwała konstrukcja
- Przystosowana do pracy ciągłej
- 8 łamaczy z zębami przechwytyjącymi kostki lodu z podajnika
- Zahartowane tarcze i wał zabezpieczone przed korozją
- Przemienne ustawienie tarcz umożliwia równomierny nacisk na miążdżony 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	W	mm	PLN
271544	230	120	180x320x(H)330	3449,00

3449⁰⁰



271544



689⁰⁰ABS
plastic

271568

3 różne
wielkości
kostek949⁰⁰S.S.
stainless steel

271551

3 różne
wielkości
kostek**KOSTKARKA KITCHEN LINE 12**

- Model stołowy
- Obudowa z tworzywa ABS
- Produkcja kostek metodą zalewową, zdolność mrożenia: 12 kg/24 h, pojemnik zasobu: 3,2 kg
- Wytwarzanie 9 kostek na cykl (do wyboru 3 wielkości)
- Bez podłączenia do wody
- Środek chłodniczy: R600A
- Pojemność zasobnika na lód: ok. 100 kostek

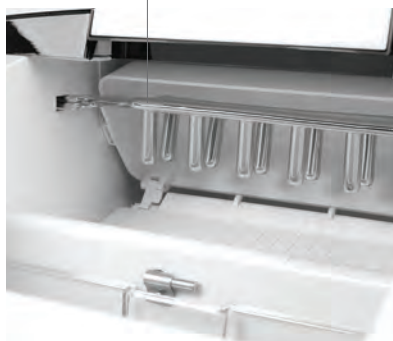
kod	V	W	mm	PLN
271568	230	120	297x367x(H)378	689,00

KOSTKARKA KITCHEN LINE 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	949,00

Zasobnik na lód

Produkcja kostek
metodą zalewowąChłodzenie
kompresora [271551]



od **2499⁰⁰**

KOSTKARKA BARMATIC CHŁODZONA POWIETRZEM

- Do użytku w restauracjach, barach, laboratoriach
- Kostki lodu wytwarzane metodą natryskową są przezroczyste: idealne do koktajli, whisky, przystawek
- Zwarta, pozbawiona pęcherzyków powietrza budowa kostek; doskonale schładzają napoje i drinki oraz uatrakcyjnią ich wygląd
- Obudowa zewnętrzna ze stali nierdzewnej
- Wbudowany filtr zapewnia wysoką transparentność kostek lodu
- Filtr pytkowy zwiększa wydajność i zabezpiecza agregat chłodzony powietrzem
- Termostat elektromechaniczny
- 4 regulowane nóżki
- Wydajność urządzenia:
 - 270332: 20 kg/dzień
 - 270356: 30 kg/dzień

- Pojemność zasobnika na lód: 6 kg
- Waga kostki lodu: 16-18 g
- Wymiary kostek: $\varnothing 34 \times (H) 34$ mm
- Klasa klimatyczna: 4
- Czynnik chłodniczy: R290
- Waga netto: 33 kg



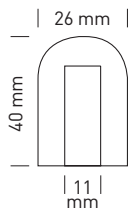
Zobacz film

kod	-	V	W	mm	PLN
270332	do 20 kg	230	211	364x495x(H)601	2499,00
270356	do 30 kg	230	307	364x495x(H)601	2899,00



od 1999⁰⁰

Sterowanie elektroniczne umożliwia precyzyjną pracę urządzenia



Kształt kostek zapewnia dużą powierzchnię chłodzącą



271773

KOSTKARKA DO LODU

- Wytwarza kostki lodu częściowo puste
- Obudowa w całości wykonana ze stali nierdzewnej
- Pojemność zasobnika na lód: do 7 kg
- W zestawie: wąż doprowadzający i odprowadzający oraz szufelka do lodu
- Klasa klimatyczna: N
- Czynnik chłodniczy: R290



271797

ŁUSKARKA DO LODU

- Wytwarza łuski lodu idealne do koktajli itp.
- Pojemność zasobnika na lód: do 20 kg
- W zestawie: wąż doprowadzający i odprowadzający oraz szufelka do lodu
- Klasa klimatyczna: N
- Czynnik chłodniczy: R290



kod	-	V	W	mm	PLN
271773	~26 kg/dzień	230	241	398x546x(H)682	1999,00
271780	~50 kg/dzień	230	293	398x546x(H)682	2299,00

kod	-	V	W	mm	PLN
271797	~85 kg/dzień	230	430	548x612x(H)867	5999,00

BAR



271575



2099⁰⁰

Wytworzone kostki lodu są ze sobą sklejone w tafle



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: łopata do lodu
- Chłodzenie powietrzem, środek chłodniczy: R290

kod	V	W	mm	PLN
271575	230	300	448x400x(H)798	2099,00

KOSTKARKI DO LODU

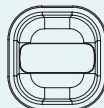


- Idealne do hoteli, restauracji, barów, dyskotek, stacji benzynowych, laboratoriów
- Pełna, kompaktowa kostka lodu gwarantuje skuteczne schładzanie napoju, bez jego rozcieńczenia
- Kostki przezroczyste wytwarzane metodą natryskową, idealne do koktajli, whisky, przystawek
- Łatwa regulacja wielkości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

* wydajność przy temperaturze wody 10°C i temperaturze otoczenia 10°C

od **2899⁰⁰**

272015
271933



35 mm



KOSTKARKA CHŁODZONA POWIETRZEM

kod	mm	wydajność (kg/24 godz.)	ilość kostek na cykl (szt.)	pojemnik zapasu (kg/ilość kostek)	V	W	kg	cena
271971	340x480x(H)605	do 21 kg (1050 kostek*)	18	6,5/325	230	440	28	2899,00
271988	400x480x(H)600	do 23 kg (1150 kostek*)	18	7/350	230	460	34	3399,00
272008	400x540x(H)690	do 36 kg (1800 kostek*)	28	11,5/575	230	470	36	3869,00
272015	500x540x(H)690	do 41 kg (2050 kostek*)	28	15/750	230	560	39	4329,00
272022	500x580x(H)800	do 54 kg (2700 kostek*)	36	21/900	230	680	48	4799,00
272039	700x580x(H)995	do 72 kg (3600 kostek*)	56	42/2100	230	880	57	6199,00
272046	700x580x(H)995	do 89 kg (4450 kostek*)	56	42/2100	230	980	61	6799,00

KOSTKARKA CHŁODZONA WODĄ

kod	mm	wydajność (kg/24 godz.)	ilość kostek na cykl (szt.)	pojemnik zapasu (kg/ilość kostek)	V	W	kg	cena
271902	340x480x(H)605	do 21 kg (1050 kostek*)	18	6,5/325	230	360	28	2899,00
271919	400x480x(H)600	do 21,5 kg (1075 kostek*)	18	7/350	230	410	34	3399,00
271926	400x540x(H)690	do 35 kg (1750 kostek*)	28	11,5/575	230	420	36	3869,00
271933	500x540x(H)690	do 40 kg (2000 kostek*)	28	15/750	230	540	39	4329,00
271940	500x580x(H)800	do 54 kg (2700 kostek*)	36	21/900	230	630	48	4799,00
271957	700x580x(H)995	do 72 kg (3600 kostek*)	56	42/2100	230	560	57	6199,00
271964	700x580x(H)995	do 90 kg (4500 kostek*)	56	42/2100	230	820	61	6799,00



ŁODÓWKI BAROWE



- Stalowa obudowa malowana proszkowo, wnętrze komory z toczonego 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

od **1622⁰⁰**



233900



226568



235829

ŁODÓWKA NA NAPOJE 1-DRZWIOWA, 93 L

- 1-drzwiowa, 2 chromowane półki

kod	zakres	V	W	mm	PLN
233900	2/10°C	230	130	500x500x(H)900	1622,00

ŁODÓWKA NA NAPOJE 1-DRZWIOWA, 126 L

- 1-drzwiowa, 3 chromowane półki

kod	zakres	V	W	mm	PLN
226568	2/10°C	230	135	600x500x(H)900	1611,00

ŁODÓWKA NA NAPOJE 2-DRZWIOWA, 180 L

- Podwójne drzwi, 4 chromowane półki

kod	zakres	V	W	mm	PLN
235829	2/10°C	230	215	900x500x(H)900	2499,00



233924



233931

ŁODÓWKA NA NAPOJE 1-DRZWIOWA, 293 L

- 1-drzwiowa, 5 chromowanych półek

kod	zakres	V	W	mm	PLN
233924	2/10°C	230	240	600x515x(H)1820	3249,00

ŁODÓWKA NA NAPOJE 2-DRZWIOWA, 448 L

- 2-drzwiowa, 10 chromowanych półek

kod	zakres	V	W	mm	PLN
233931	2/10°C	230	300	900x515x(H)1820	4409,00





233917

ŁODÓWKA NA NAPOJE 2-DRZWIOWA, 197 L

- Podwójne drzwi przesuwne, 4 chromowane półki

kod	zakres	V	W	mm	PLN
233917	2/10°C	230	220	900x500x(H)900	2355,00



235836

ŁODÓWKA NA NAPOJE 3-DRZWIOWA, 303 L

- Potrójne drzwi przesuwne, 6 chromowanych półek

kod	zakres	V	W	mm	PLN
235836	2/10°C	230	215	1335x500x(H)900	3374,00

ŁODÓWKA DO WINA DWUSTREFOWA

- Dwie strefy chłodzenia z możliwością ustawienia różnych temperatur w każdej z nich
- Czarna obudowa, szklane drzwi z eleganckim uchwytem ze stali nierdzewnej
- Drzwi wyposażone w zamek
- Chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem, automatyczne odszranianie, agregat umieszczony w tylnej części lodówki

- Drewniane półki
- Oświetlenie LED na górze komory
- Cyfrowy wyświetlacz i elektroniczny termostat.
- Temperatura wyświetlana w stopniach Celsjusza z możliwością przełączenia na Fahrenheita
- 4 regulowane antypoślizgowe nóżki
- Klasa klimatyczna: N
- Czynnik chłodniczy: R600a



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



233245



233221

ŁODÓWKA DO WINA 2-STREFOWA, 44 BUTELKI

- Przestrzeń na maks. 44 butelki wina - 155 l
- 5 drewnianych półek

kod	zakres	V	W	mm	PLN
233221	5/20°C	220-240	45	596x654x(H)855	2759,00

ŁODÓWKA DO WINA 2-STREFOWA, 149 BUTELEK

- Przestrzeń na maks. 149 butelek wina - 420 l
- 14 drewnianych półek

kod	zakres	V	W	mm	PLN
233245	5/20°C	220-240	120	595x720x(H)1820	4698,00

od 2759⁰⁰



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

Duży pojemnik na wodę o pojemności 6 litrów



6499⁰⁰



Podświetlany pojemnik na wodę



Możliwość podłączenia ekspresu do sieci wodnej



Zobacz film

- Parametry każdego z zaprogramowanych napojów mogą być dopasowane indywidualnie dla każdego konsumenta. Zmianom podlegają:
 - moc kawy od słabej do bardzo mocnej, regulowana poprzez zmniejszenie lub zwiększenie ilości zmielonej porcji kawy na jedną filiżankę w zakresie 8-14 g
 - pojemność kawy poprzez zmniejszenie lub zwiększenie ilości dodanej gorącej wody
 - temperatura kawy poprzez regulację temperatury wody zaparządzającej
 - wstępne zaparowanie „pre-brew” dodatkowo wpływające na zwiększenie mocy kawy i wydobyć z niej maksimum aromatu
 - pojemność gorącej wody do przygotowania innych gorących napojów, np. herbat, czekolady
 - temperatura gorącej wody, co jest ważne w przypadku zaparowania 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 jednocześnie wydawanie naparu kawy oraz gorącego mleka do

2 filiżanek w czasie poniżej 50 s, co wpływa na sprawny i szybki 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 zaparowania 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	6499,00



Duży pojemnik na kawę ziarnistą o pojemności 1 kg

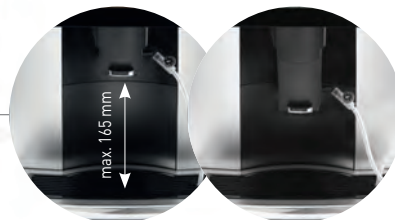
Możliwość korzystania z kawy zmielonej



Funkcja regulacji temperatury gorącego mleka oraz gorącego spienionego mleka



Wylewka z możliwością regulacji wysokości aż do 165 mm



208540



232835

ŁODÓWKA NA MLEKO Z WYŚWIETLACZEM TEMPERATURY

1699⁰⁰

- Urządzenie do schładzania i przechowywania mleka zgodnie z przepisami HACCP w temperaturze do 4°C
- Wbudowany termometr cyfrowy ułatwia kontrolę temperatury mleka
- Prosty i nowoczesny design, niewielka waga i rozmiar sprawiają, że lodówkę można ustawić bezpośrednio na blacie baru obok ekspresu do kawy
- Elektronicznie sterowany termostat z zakresem temperatury: od 0°C do 4°C
- Wyświetlacz cyfrowy na przednim górnym panelu – łatwa kontrola temperatury
- Uniwersalny otwór na wężyk o średnicy 7 mm łączący karton z mlekiem w lodówce z ekspresem – świeże, schłodzone mleko pobierane jest automatycznie podczas przygotowywania napojów na bazie kawy i mleka lub mleka i innych dodatków
- Rozmrażanie automatyczne

- Chłodzenie wymuszone
- Bezproblemowa praca urządzenia w pomieszczeniach o temperaturze maks. do 25°C
- Pojemność komory: 6 l
- Wymiary komory: 160x130x(H)280 mm
- Komora z białego tworzywa ABS
- Klasa klimatyczna: 3
- Czynnik chłodzący: R600a (12 g)
- 4 regulowane nóżki
- Poziom hałas: poniżej 45 dB
- Waga: 14,1 kg

kod	V	W	mm	PLN
232835	230	75	220x452x(H)456	1699,00

EKSPRES DO KAWY AUTOMATYCZNY PROFI LINE

- Możliwość zaprogramowania różnych napojów: espresso, lungo, cappuccino, latte, gorące mleko, gorące spienione mleko, gorąca woda
- Powiększony zbiornik na wodę i fusy
- Dotykowy panel sterowania, cyfrowy wyświetlacz funkcji, komend, błędów
- Wbudowany młynek z regulacją stopnia mielenia kawy
- Możliwość korzystania z kawy już zmielonej
- Wbudowany pojemnik na świeżą wodę: 1,8 l
- Możliwość podłączenia do zewnętrznego pojemnika o większej pojemności
- Ruchoma wylewka do filiżanek 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
- Automatyyczny program myjący
- Pompa wibracyjna: 19 barów
- Przewód elektryczny: 1,5 m
- Waga: 14 kg



Zobacz film



reddot design award

Wbudowany pojemnik na kawę ziarnistą: 750 g

Menu w języku polskim



Możliwość korzystania z kawy już zmielonej



Wbudowany młynek z regulacją stopnia mielenia kawy

208953

kod	V	W	mm	PLN
208953	230	1400	302x450x(H)590	3799,00

Ruchoma wylewka do filiżanek (H)80-140 mm

Pojemnik na fusy: 50 porcji



Espresso

Lungo

Cappuccino

Latte

Gorące mleko, gorące spienione mleko

Gorąca woda



Chemia do czyszczenia ekspresów na stronie 636-637

231296

976654



EKSPRES DO KAWY AUTOMATYCZNY PROFI LINE XXL

- Możliwość zaprogramowania różnych napojów: espresso, lungo, cappuccino, latte, gorące mleko, gorące spienione mleko, gorąca woda
- Zintegrowany powiększony zbiornik na wodę i fusy
- Dotykowy panel sterowania, cyfrowy wyświetlacz funkcji, komend, błędów
- Wbudowany młynek ze stali nierdzewnej z regulacją stopnia mielenia kawy
- Możliwość korzystania z kawy już zmielonej
- Pojemnik na świeżą wodę: 6 l
- Możliwość podłączenia do zewnętrznego pojemnika o większej pojemności

- Ruchoma wylewka do filiżanek 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 użytą 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	4499,00



Zbiornik na wodę XXL 6 l

Możliwość podłączenia do zewnętrznego pojemnika z wodą



4499⁰⁰

Pojemnik na kawę XXL 1 kg



208991

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 zamrażaniu mleka
- Pojemność brutto: 6 l
- Wymiary komory: 163x140x(H)283 mm
- Wnętrze izolowane poliuretanem
- UWAGA: Do lodówki należy wkładać uprzednio schłodzone mleko

449⁰⁰

kod	kolor	V	W	mm	PLN
943434	Czarny	230	50	213x275x(H)343	449,00



943434



EKSPRES DO KAWY AUTOMATYCZNY ONE TOUCH

- Możliwość zaprogramowania różnych napojów: espresso, lungo, cappuccino, latte, gorące mleko, gorące spienione mleko, gorąca woda
- Przygotowanie kawy cappuccino i latte przy pomocy jednego przycisku
- Dotykowy panel sterowania, cyfrowy wyświetlacz funkcji, komend, błędów
- Wbudowany młynek z regulacją stopnia mielenia kawy
- Wbudowany pojemnik na kawę ziarnistą: 250 g
- Możliwość korzystania z kawy już zmielonej
- Wbudowany pojemnik na świeżą wodę: 1,8 l
- Taca ociekowa

- Ruchoma wylewka do filiżanek 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
- Automatykny program myjący
- W zestawie pojemnik na mleko: 600 ml

kod	kolor	V	W	mm	PLN
208984	Srebro	230	1400	302x450x(H)370	2799,00

Menu w języku polskim



2799⁰⁰

208984

Chemia do czyszczenia ekspresów na stronie **636-637**



231296

976654

Możliwość korzystania z kawy już zmielonej

Pojemnik na mleko: 600 ml (w zestawie)



Wbudowany młynek z regulacją stopnia mielenia kawy



Espresso

Lungo

Cappuccino

Latte

Gorące mleko, gorące spienione mleko

Gorąca woda



Luigi Bormioli
ITALY



777664

22⁰⁰
szt.

**FILIŻANKA ESPRESSO DOUBLE WALL
ZE SPODKIEM ZE STALI NIERDZEWNEJ**

kod	ilość szt. w opak.	litry	mm	szt./opak.
777664	2	0,065	ø61x(H)54	22,00/44,00

Luigi Bormioli
ITALY



777688

28⁵⁰
szt.

**FILIŻANKA DOUBLE WALL ZE SPODKIEM
ZE STALI NIERDZEWNEJ**

kod	ilość szt. w opak.	litry	mm	szt./opak.
777688	2	0,3	ø98x(H)88	28,50/57,00

Luigi Bormioli
ITALY



777695

25⁰⁰
szt.

SZKLANKA DO LATTE DOUBLE WALL

kod	ilość szt. w opak.	litry	mm	szt./opak.
777695	2	0,34	ø89x(H)150	25,00/50,00

Luigi Bormioli
ITALY



777671

27⁵⁰
szt.

KUBEK Z UCHEM DOUBLE WALL

kod	ilość szt. w opak.	litry	mm	szt./opak.
777671	2	0,32	ø85x(H)113	27,50/55,00



od 3¹⁰
szt.

FILIŻANKA I SPODEK DO ESPRESSO

- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

kod	-	ilość szt. w opak.	mm	szt./opak.
797952	filizanka	6		4,70/28,20
797969	spondek	6	ø110	3,10/18,60

7⁵⁰
szt.



G3871

SZKLANKA DO LATTE LATINO

- Sprzedawana wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

kod	ilość szt. w opak.	litry	mm	szt./opak.
G3871	6	0,29	(H)150	7,50/45,00



od 7⁰⁰
szt.

FILIŻANKA I SPODEK

- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

kod	ilość szt. w opak.	litry	mm	szt./opak.
797938	6	0,185		8,50/51,00
797945	6		ø150	7,00/42,00



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

- Automagiczne 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 **6359⁰⁰**



208915



208922

EKSPRES DO KAWY HENDI TOP LINE BY WEGA 1-GRUPOWY, ELEKTRONICZNY, BIAŁY

- 1 dysza do wrzątku, 1 dysza do pary wodnej
- Waga: 48 kg

kod	V	W	mm	PLN
208915	230	2900	530x555x(H)515	6359,00

EKSPRES DO KAWY HENDI TOP LINE BY WEGA 1-GRUPOWY, ELEKTRONICZNY, CZARNY

- 1 dysza do wrzątku, 1 dysza do pary wodnej
- Waga: 48 kg

kod	V	W	mm	PLN
208922	230	2900	530x555x(H)515	6359,00



208939



208946

EKSPRES DO KAWY HENDI TOP LINE BY WEGA 2-GRUPOWY, ELEKTRONICZNY, BIAŁY

- 1 dysza do wrzątku uruchamiana przyciskiem
- 2 dysze do pary wodnej
- Manometr ciśnienia wody w bojlerze
- Manometr ciśnienia pompy podczas parzenia
- Waga: 62 kg

kod	V	W	mm	PLN
208939	230	3700	740x555x(H)515	8059,00

EKSPRES DO KAWY HENDI TOP LINE BY WEGA 2-GRUPOWY, ELEKTRONICZNY, CZARNY

- 1 dysza do wrzątku uruchamiana przyciskiem
- 2 dysze do pary wodnej
- Manometr ciśnienia wody w bojlerze
- Manometr ciśnienia pompy podczas parzenia
- Waga: 62 kg

kod	V	W	mm	PLN
208946	230	3700	740x555x(H)515	8059,00



EKSPRESY DO KAWY VERONA

- 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]



VERONA
MACCHINE PER CAFFÈ

EKSPRES DO KAWY ROMEO EASY 1-GRUPOWY, PÓŁAUTOMATYCZNY, CZARNY

- Półautomatyczny
- Mały, elegancki ekspres idealny do kawiarni, barów, restauracji i biur
- Łatwa w obsłudze mechaniczna kontrola temperatury wody
- Automatyczne uzupełnianie wody w bojlerze
- Wbudowana pompa wibracyjna
- Bojler o pojemności 3 l
- 1 dysza do wrzątku
- 1 dysza do pary wodnej
- Maksymalna wysokość filiżanki/szklanki: 80 mm
- Waga: 30,5 kg

4209⁰⁰

kod	V	W	mm	PLN
207598	230	1800	375x530x(H)485	4209,00



207598

EKSPRES DO KAWY ROMEO 1-GRUPOWY, AUTOMATYCZNY, CZARNY

- Automatyczny
- Mały, elegancki ekspres idealny do kawiarni, barów, restauracji i biur
- Łatwa w obsłudze mechaniczna kontrola temperatury wody
- Automatyczne uzupełnianie wody w bojlerze
- Bojler o pojemności 3 l
- 1 dysza do wrzątku
- 1 dysza do pary wodnej
- Maksymalna wysokość filiżanki/szklanki: 80 mm
- Waga: 30,5 kg

4849⁰⁰

kod	V	W	mm	PLN
207642	230	1800	375x530x(H)485	4849,00



207642

7399⁰⁰

EKSPRES DO KAWY JULIA COMPACT 2-GRUPOWY, AUTOMATYCZNY, CZARNY

- Sterowanie za pomocą łatwych w obsłudze, odpornych na ścieranie i podświetlanych paneli sterowania
- 1 dysza do wrzątku
- 1 dysza do pary wodnej
- Maksymalna wysokość filiżanki/szklanki: 140 mm
- Waga: 53 kg

kod	V	W	mm	PLN
207499	230	2700	475x563x(H)530	7399,00



207499





5949⁰⁰

NEW



207659

EKSPRES DO KAWY VERONA ROMEO PRO, 1-GRUPOWY, AUTOMATYCZNY, Z POMPA ROTACYJNĄ

- Mały i elegancki kolbowy ekspres do kawy idealny do kawiarni, barów, restauracji oraz firm, które cenią sobie wysokiej jakości 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 boiler o pojemności 3 litrów
- Ekspres charakteryzuje się łatwą w obsłudze mechaniczną kontrolą temperatury wody, automatycznym uzupełnianiem wody w boilerze 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	5949,00

8799⁰⁰

NEW



207581

EKSPRES DO KAWY VERONA 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 sterowania 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 boileru: 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	8799,00



Chemia do czyszczenia ekspresów na stronie 636-637



231296

976654





18749⁰⁰

NEW



207482

EKSPRES DO KAWY FIAMMA COMPASS, 2-GRUPOWY, MULTIBOJLER, CZARNY

- Profesjonalny, multibojlerowy, kolbowy ekspres do kawy stworzony specjalnie tak, aby pozwolić bariście 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 oddzielne bojłery dla każdej z grup oraz dodatkowy bojler do produkcji pary i gorącej wody
- Wszystkie bojłery 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
- Maksymalna wysokość filiżanki/szklanki: 150 mm
- Waga netto: 61 kg

kod	V	W	mm	PLN
207482	230	6700	750x600x(H)590	18749,00

1999⁰⁰

NEW



207451

MŁYNEK DO KAWY VERONA 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
- **Dostępny od maja 2021**

kod	V	mm	PLN
207451	230	230x400x(H)600	1999,00



MŁYNKI DO KAWY

Al
aluminium



Pojemnik na kawę
ziarnistą: 1,2 kg



Zobacz film

1679⁰⁰

208878



Pojemnik na kawę
ziarnistą: 1,2 kg



Zobacz film

2393⁰⁰

208885



Ubijak
do kawy



Elektroniczna kontrola porcji
i ilości zmielonej kawy.
Duży podświetlany
wyświetlacz ułatwia
pracę w zaciemnionych
pomieszczeniach.

MŁYNEK DO MIELENIA KAWY AUTOMATYCZNY

- Profesjonalny młynek do kawy wykonany z wysokogatunkowych materiałów
- Obudowa z lakierowanego odlewów aluminium
- Pojemnik na kawę zmieloną: 250 g
- Regulacja porcji: 4-9 g
- Żarna ze stali nierdzewnej: $\varnothing 63$ mm
- Liczba obrotów żaren: 1400 obr./min
- Wydajność na 24 h: 3 kg (500 kaw)
- Pojemnik na kawę ziarnistą: 1,2 kg

kod	V	W	mm	PLN
208878	230	420	160x290x(H)510	1679,00

MŁYNEK DO MIELENIA KAWY ELEKTRONICZNY

- Mielenie każdej porcji, której gramaturę i ilość (pojedyncza, podwójna, potrójna) można modyfikować niezależnie, odbywa się bezpośrednio przed zaparzeniem kawy – dzięki temu kawa nie traci aromatu (brak pojemnika na kawę zmieloną)
- Obudowa z lakierowanego odlewów aluminium
- Żarna ze stali nierdzewnej: $\varnothing 63$ mm
- Liczba obrotów żaren: 1400 obr./min
- Wydajność na 24 h: 3 kg (500 kaw)
- Pojemnik na kawę ziarnistą: 1,2 kg

kod	V	W	mm	PLN
208885	230	420	160x280x(H)510	2393,00



207475



207468

104⁰⁰

POJEMNIK NA KAWĘ DO MŁYNKA

kod	litry	PLN
207468	0,5	104,00
207475	0,25	104,00





2099⁰⁰

NEW



F4Enano

MŁYNEK ELEKTRONICZNY DO KAWY FIORENZATO F4E NANO 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.
- Waga netto: 10 kg

kod	V	W	mm	PLN
F4Enano	230	250	169x240x(H)473	2099,00

2799⁰⁰

NEW



F64E

MŁYNEK DO KAWY FIORENZATO 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	2799,00



Dotykowy, kolorowy wyświetlacz LCD (F4Enano)



Precyzyjne ustawianie grubości mielenia



Dotykowy, kolorowy wyświetlacz LCD (F64E)





65⁰⁰



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	65,00



65⁰⁰



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	65,00



55⁰⁰



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	55,00

27⁰⁰



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	27,00

34⁰⁰



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	34,00

50⁰⁰



208687

STACJA TAMPINGOWA

- Wycięcie do umieszczenia kolby w czasie ubijania
- Wytłoczenie na 1 tamper

kod	mm	PLN
208687	93x142x(H)60	50,00





236⁰⁰



208694

SZUFLADA Z ODBIJAKIEM

- Szuflada ze stali węglowej
- Z wyjmowaną poprzeczką i perforowanym blatem

kod	mm	PLN
208694	350x250x(H)90	236,00



208335

od 50⁰⁰



ODBIJAK DO FUSÓW GN

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Wyjmowana poprzeczka w silikonowej ostonie

kod	mm	PLN
208335	176x162x(H)100	50,00
208342	265x162x(H)100	72,00



208380

101⁰⁰



ODBIJAK DO FUSÓW W DREWNIANEJ OBUDOWIE

- Obudowa z ciemnego drewna
- Pojemnik na fusy GN 1/4 ze stali nierdzewnej
- Wyjmowana poprzeczka w silikonowej ostonie

kod	mm	PLN
208380	275x175x(H)110	101,00



12⁰⁰ szt.

208724



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
- Kółeczka chroniący uchwyt przed zalaniem

kod	długość (mm)	szt./opak.
208724	225	12,00/24,00

TERMOMETR DO MLEKA

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

kod	zakres	mm	PLN
271247	-10/110°C	ø44x(H)140	12,00



271247

12⁰⁰



108⁰⁰

ODBIJAK DO FUSÓW OKRĄGŁY

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Poprzeczka w silikonowej ostonie

kod	mm	PLN
208618	153x185x(H)165	108,00



208618



DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA BARISTA

- Wykonany ze stali nierdzewnej z czarną powłoką nieprzywierającą

kod	litry	mm	PLN
458198	0,6	ø90x(H)112	55,00

55⁰⁰



458198

DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA



kod	litry	mm	PLN
451502	0,35	ø76x(H)93	19,00
451519	0,6	ø90x(H)112	24,00
451526	0,9	ø102x(H)125	28,00
451533	1,5	ø112x(H)161	42,00



451533

od 19⁰⁰



do cen należy doliczyć VAT 23%

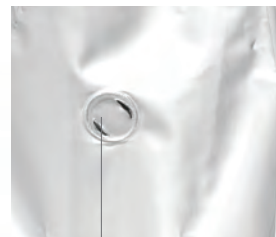


KAWA ZIARNISTA LA CREMA, 1 KG

- Kawa ziarnista La Crema powstaje ze starannie dobranych i wyselekcjonowanych ziaren kawy arabica i robusta, aby spełnić oczekiwania najbardziej wymagających smakoszy kawy
- Kawa o intensywnym aromacie, zrównoważonym smaku z lekką nutą czekolady
- Przeznaczona do profesjonalnej gastronomii

kod	-	PLN
992500	1 kg	39,00

39⁰⁰



Specjalny zawór wentylacyjny - zapobiega zasysaniu zapachów z zewnątrz - przedłuża okres trwałości kawy

992500

006
szt.

998960



CUKIER BIAŁY W PALUSZKACH LA CREMA

- Opakowanie 1000 szt.

kod	-	szt./opak.
998960	5 g	0,06/60,00

do ceny należy doliczyć VAT 8%

008
szt.

998977



CUKIER TRZCINOWY W PALUSZKACH LA CREMA

- Opakowanie 1000 szt.

kod	-	szt./opak.
998977	5 g	0,08/79,00

do ceny należy doliczyć VAT 8%

015
szt.

998953



CIASTKO KARMELOWE LA CREMA

- Opakowanie 300 szt.

kod	-	szt./opak.
998953		0,15/45,00

do ceny należy doliczyć VAT 5%



428245

199⁰⁰



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	199,00



do cen należy doliczyć VAT 23%





Zobacz film



Podgrzewanie typu bain-marie (pośrednie) zabezpieczające przed przypaleniem czekolady

od 1441⁰⁰



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	1441,00
274149	10	230	1006	410x280x(H)580	1647,00



274149



274125

360⁰⁰



240700



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	360,00

339⁰⁰



240601



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	339,00



720⁰⁰



Zobacz film



208304

ZAPARZACZ PRZELEWOWY DO KAWY KITCHEN LINE

- 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	720,00

479⁰⁰



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	479,00



445907

29⁰⁰

DZBANEK DO KAWY

- Wykonany ze szkła hartowanego
- Uchwyt i pokrywa z polipropylenu

kod	litry	mm	PLN
445907	1,8	ø160x(H)185	29,00



208656

007 szt.

FILTR PAPIEROWY DO ZAPARZACZY PRZELEWOWYCH Ø250 MM

- Pasuje do większości zaparzaczy dostępnych na rynku, np. Hendi, Bravoril, Animo
- Średnica filtra po rozłożeniu: ø250 mm
- Średnica dna filtra: ø110 mm

kod	ilość szt. w opak.	mm	PLN
208656	1000	ø250x(H)70	0,07/73,00

EKSPRESY, WARNIKI, AKCESORIA



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 wyłączenie po zagotowaniu wody
- Podwójna ochrona przed włączeniem na sucho

kod	litry	V	W	mm	PLN
209998	4,2	230	2000	340x234x(H)290	105,00



Zobacz film



105⁰⁰

Wewnętrzny wskaźnik maksymalnego poziomu wody



209998



CZAJNIK ELEKTRYCZNY BEZPRZEWODOWY 2,5 L

- Idealny dla wszelkiego rodzaju zakładów gastronomicznych
- Szybko zaparza wodę
- Osobna podstawa zasilająca pozwala na swobodne operowanie czajnikami
- 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 wyłączenie 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	ø220x(H)254	74,00



NEW

74⁰⁰

209936



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 wyłączenie 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	64,00

64⁰⁰



Zewnętrzny wskaźnik poziomu wody



209981



CZAJNIK BEZPRZEWODOWY SJM290, 1,7 L

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Stal satynowana
- Wyjmowany filtr ze stalową siatką
- Pojemność: 1,7 l
- Skala poziomu z obu stron
- Podświetlany włącznik pracy
- Obrotowa podstawa z tworzywa

kod	V	W	mm	PLN
975824	230	2200	155x180x(H)250	179,00

KENWOOD
CREATE MORE

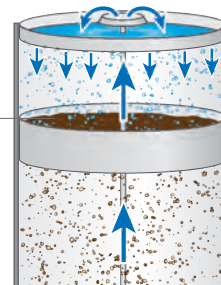
179⁰⁰

975824



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
- Pokrywa 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 naczyń: 110 mm (bez tacki ociekowej)
- Temperatura zaparzania kawy: do 90°C, temperatura podtrzymania: 70°C (±5°C)
- Włącznik/wyłącznik zasilania z silikonową ostoną
- Lampki kontrolne funkcji grzania i podtrzymania temperatury
- Grzałka umieszczona pod dnem, zabezpieczona przed zakamienieniem, zabezpieczenie przed przegrzaniem z automatycznym resetem
- W zestawie taca ociekowa



INNOWACYJNY SYSTEM ZAPARZANIA: woda powoli spływa po liniach kroplujących, dzięki temu kawa ma lepszy smak i aromat

od **459⁰⁰**



211342



211359



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	459,00
211359	12	9,5	230	1650	360x380x(H)462	31 ±5	ø254	574,00
211366	16	13	230	1650	360x380x(H)532	37 ±5	ø254	632,00

Podwójne ścianki zmniejszające zużycie energii do 20%

Wijmowany filtr ze stali nierdzewnej do grubo mielonej kawy

Pokrywa filtra z otworami

Wijmowana taca ociekowa



ZAPARZACZ DO KAWY O POJEDYNCZYCH ŚCIANKACH

18/10
stainless steel

PP
polypropylene

- Obudowa o pojedynczych ściankach ze stali nierdzewnej, pokrywka z bezpiecznym systemem zamykania typu „Twist-Lock”.
- Wewnętrzny filtr na grubo mielona kawę ze stali nierdzewnej, zalecane stosowanie filtrów papierowych.
- Nienagrzewające się uchwyty, rączka pokrywy oraz niekapiący kran wykonane z polipropylenu.
- Czytelny wskaźnik poziomu wody, wyrażony w litrach, z gradacją co 0,5 litra.
- Maksymalna wysokość filiżanki: 110 mm (bez tacki ociekowej).
- Osiąga temperaturę zaparzenia kawy: do 96°C, a następnie automatycznie przetacza 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 **321⁰⁰**



211311



211328



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	321,00
211328	12	11	230	1650	360x380x(H)462	30 ±5	ø246	459,00
211335	16	15	230	1650	360x380x(H)532	40 ±5	ø246	494,00
211298					taca ociekowa			22,00

Ergonomiczne nienagrzewające się uchwyty oraz rączka pokrywy z polipropylenu
System zamykania „Twist-Lock”



Niekapiący kran i wskaźnik poziomu napoju



Wymowany filtr ze stali nierdzewnej do grubo mielonej kawy



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 ostoną
- 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



od **321⁰⁰**



211168



211175

Taca ociekowa
w zestawie

kod	poj. całkowita (l)	poj. użytkowa (l)	V	W	mm	PLN
211168	10	9	230	1300	310x330x(H)490	321,00
211175	20	18	230	2250	360x380x(H)598	402,00

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

- Idealny do przygotowywania grzanego wina lub gorącej wody
- Automagiczne przełączanie funkcji grzania i podtrzymywania wody w temperaturze serwowania
- Pojedyncze ścianki ze szcztokowanej 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 ostoną
- 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

18/10
stainless steel

PP
polypropylene



Zobacz film

od **264⁰⁰**



211137

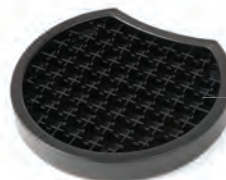


211144



211151

kod	poj. (l)	V	W	mm	czas zagotowania wody (min)	PLN
211137	10	230	1300	310x330x(H)490	40 ±5	264,00
211144	20	230	2250	360x380x(H)598	42 ±5	344,00
211151	30	230	2600	400x420x(H)650	65 ±2	459,00
211298			taca ociekowa			22,00



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



WARNIKI CONCEPT LINE MATOWOCZARNY

- 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 **309⁰⁰**



211472



211465

ZAPARZACZ DO KAWY CONCEPT LINE MATOWOCZARNY

- 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
211472	7	230	1650	307x330x(H)450	319,00
211489	13	230	1650	357x380x(H)502	359,00

WARNIK CONCEPT LINE MATOWOCZARNY

- 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	309,00
211465	18	230	1650	357x380x(H)502	359,00

Kran zapobiegający kapaniu



Taca ociekowa



Warniki – regulacja temperatury



ZAPARZACZE DO KAWY O POJEDYNCZYCH ŚCIANKACH

- 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



design by
Robert Bronwasser

od **249⁰⁰**



211434



211427

ZAPARZACZ DO KAWY CONCEPT LINE

- Naczynie filtracyjne ma wbudowany filtr do grubo zmielonej kawy, papier filtracyjny nie jest potrzebny
- Perkolator utrzymuje kawę w temperaturze podawania po zaparzeniu

kod	litry	V	W	mm	PLN
211434	7	230	1650	307x330x(H)450	259,00
211441	13	230	1650	357x380x(H)502	309,00

WARNIK CONCEPT LINE

- Kocioł utrzymuje napój w temperaturze podawania po podgrzaniu
- Nie nadaje się do mleka czekoladowego

kod	litry	V	W	mm	PLN
211410	10	230	950	307x330x(H)450	249,00
211427	18	230	1650	357x380x(H)502	279,00

Kran zapobiegający kapaniu



Taca ociekowa



Warniki – regulacja temperatury



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

od 249⁰⁰

S.S.
stainless steel



208007



209899

ZAPARZACZ DO KAWY O POJEDYNCZYCH ŚCIANKACH

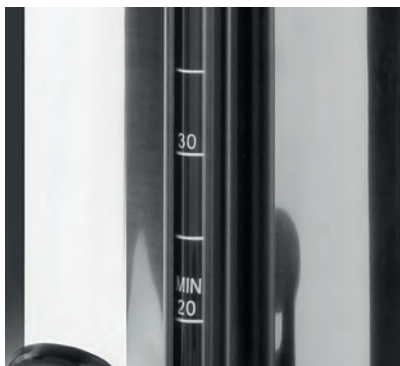
- Wbudowany filtr do kawy grubo mielonej, stosowanie filtra papierowego nie jest konieczne
- Po zaparzeniu urządzenie utrzymuje kawę w odpowiedniej temperaturze
- Miarka i niekapiący kran
- Funkcja automatycznego resetowania
- Lampka kontrolna informująca o zakończeniu procesu parzenia i o konieczności usunięcia kamienia

WARNIK DO WODY O POJEDYNCZYCH ŚCIANKACH

- Idealny do przygotowania herbaty i grzanego wina
- Czas gotowania: ok. 50 min
- Maks. temperatura: 94°C-99°C
- Ochrona przed włączeniem na sucho
- Nie jest przeznaczony do podgrzewania gorącej czekolady

kod	litry	V	W	mm	PLN
208007	6	230	1500	340x227x(H)468	299,00
208106	10	230	1500	387x275x(H)530	409,00
208205	15	230	1500	387x275x(H)595	459,00

kod	litry	V	W	mm	PLN
209882	10	230	2200	336x221x(H)474	249,00
209899	20	230	2200	384x268x(H)602	339,00
209905	30	230	2200	ø520x(H)500	439,00



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 ręczki ze stali nierdzewnej z silikonowymi uchwytami

- Kran zapobiegający kapaniu
- Szklany wskaźnik poziomu wody
- Wskaźnik odkamieniania
- Tacka ociekowa z kratką ze stali nierdzewnej



od **349⁰⁰**



211106



211502

ZAPARZACZ DO KAWY O PODWÓJNYCH ŚCIANKACH

kod	litry	V	W	mm	PLN
211106	6	230	1500	ø241x(H)480	389,00
211205	10	230	1500	ø295x(H)576	469,00
211304	15	230	1500	ø295x(H)641	529,00

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	ø241x(H)480	349,00
211502	18	230	2200	ø288x(H)602	449,00



ZMYWARKI DO SZKŁA 40X40



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



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

od **2899⁰⁰**

kod	sterowanie	wymiar kosza	napięcie [V]	dozownik nabywczacza	dozownik detergentu	pompa spustowa	PLN
230299	elektromechaniczne	40x40	230	TAK			2899,00
233009	elektromechaniczne	40x40	230	TAK	TAK		2999,00
233016	elektromechaniczne	40x40	230	TAK		TAK	2999,00
233023	elektromechaniczne	40x40	230	TAK	TAK	TAK	3199,00
230268	elektroniczne	40x40	230	TAK	TAK	TAK	3999,00
230305	elektromechaniczne	50x50	400	TAK			3399,00
230220	elektromechaniczne	50x50	230	TAK			3399,00
233030	elektromechaniczne	50x50	400	TAK	TAK		3499,00
230237	elektromechaniczne	50x50	230	TAK	TAK		3499,00
233047	elektromechaniczne	50x50	400	TAK		TAK	3549,00
233054	elektromechaniczne	50x50	400	TAK	TAK	TAK	3599,00
230251	elektromechaniczne	50x50	230	TAK	TAK	TAK	3599,00
231753	elektroniczne	50x50	400	TAK	TAK	TAK	5199,00

		ZMYWARKI DO SZKŁA 40X40		ZMYWARKI DO NACZYŃ 50X50	
STEROWANIE		elektromechaniczne	elektroniczne	elektromechaniczne	elektroniczne
PRZEZNACZENIE		kubki, filiżanki, szkło, sztucze, talerze		sztucze, 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 płuczającej, wyparzającej	°C	85		85	
Pojemność/moc bojlera	l / kW	3,5/2,5		6/6	
Pojemność/moc wanny	l / kW	17/2,5		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/płuczające		myjące i płuczające ze stali nierdzewnej		myjące z tworzywa, płuczające ze stali nierdzewnej	
Dozownik nabyłszczacza		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 sztucze 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 sztucze 110x110x(H)130 mm wąż doprowadzający wodę o dł. 1,5 m, z przyłączem 3/4" 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		411,00		463,00	

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





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 nabtyszczacza	dozownik detergentu	pompa spustowa	PLN
230312	elektromechaniczne	50x50	400	TAK			7599,00
233061	elektromechaniczne	50x50	400	TAK	TAK		7799,00
231340	elektroniczne	50x50	400	TAK	TAK	TAK	8999,00

ZMYWARKA KAPTUROWA 50X50

STEROWANIE		elektromechaniczne	elektroniczne
PRZEZNACZENIE		talerze, sztućce, szkło, kubki, tace, pojemniki GN	
PARAMETRY MYCIA			
Ilość - długość cyklu 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, wyparzącej	°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 nabtyszczacza		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 układzie 5x8 szt., 500x500x(H)105 mm 1x koszyk na sztućce 110x110x(H)130 mm wąż doprowadzający wodę o dł. 1,5 m (na wys. 350-400 mm) wąż spustowy	
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 pękaniu zimną wodą – gwarantuje rozpoczęcie płukania przy temp. 85 °C

⁴⁾ System autodiagnostyczny dla szybkiej kontroli stanu zmywarki





236574

ZMYWARKA DO TAC I GARNKÓW 50X60 – STEROWANA ELEKTRONICZNIE, Z DOZOWNIKIEM DETERGENTU I POMPĄ SPUSTOWĄ

- Specjalistyczna zmywarka idealna do mycia i wyparzenia garnków, pojemników GN, blach cukierniczych 600x400 mm, termosów, tac i sztućców
- 3 elektronicznie sterowane programy mycia: 120 s, 180 s, 240 s
- Temperatura wyparzenia: 82°C
- Temperatura mycia: 60°C
- Pojemność/ moc bojlera: 7,4 l/4 kW (236567), 7,4 l/6 kW (236574)
- Pojemność/ moc wanny: 58 l/4 kW (236567), 58 l/6 kW (236574)
- 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 nabtyszczacza
 - 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

12999⁰⁰

kod	V	W	mm	PLN
236567	230	5000	595x730x(H)1340	12999,00 NEW
236574	400	7100	595x730x(H)1340	12999,00

POLERKI DO SZTUĆCÓW

- Idealna do suszenia i polerowania sztućców
- W pełni zautomatyzowany proces
- Sterylizacja sztućców za pomocą bakterioobójczej lampy UVC
- Okrągły kształt bębna uniemożliwia zablokowanie się sztućców
- Hamulec silnika (tylko w wybranych modelach)
- Chłodzenie silnika powietrzem za pomocą wentylatora (tylko w wybranych modelach)
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Modele wolnostojące na 2 kółkach i 2 nóżkach.
- Dodatkowe 2 kółka jako opcja

od **13259⁰⁰**



1370043



1370042

kod	wydajność [szt./h]	ilość środka polerującego w standardzie (kg)	typ	chłodzenie silnika (50 W)	lampa bakterioobójcza UVC (8W)	hamulec silnika	V	W	mm	kg	PLN
1370043	3000	3	stołowy	TAK	TAK	-	230	683	484x664x(H)410	43	13259,00
1370042	do 8000	5	wolnostojący	TAK	TAK	-	230	1208	633x791x(H)778	130	20399,00
1370046	do 8000	5	wolnostojący	TAK	TAK	-	400	1208	633x791x(H)778	130	19583,00
1370044	do 8000	5	wolnostojący	TAK	TAK	TAK	230	1258	633x791x(H)778	130	22919,00
1370048	do 8000	5	wolnostojący	TAK	TAK	TAK	230	1258	633x791x(H)778	130	22337,00

AKCESORIA

kod	mm	PLN
976562	Granulat do polerek, 3 kg Rental	64,00
2379015	Zestaw przednich kółek do polerek Sammic serii SAS – 2 szt.	1121,00

od **64⁰⁰**



976562





810163

649⁰⁰**BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM**

- Wykonana z polerowanej stali nierdzewnej
- Jednootworowa, wylewka obrotowa
- Regulacja strumienia
- Wymagany otwór w stole: $\varnothing 30$ mm
- Wężyki przyłączeniowe: 3/8" o dt. 400 mm
- Zasięg wylewki: 190 mm
- Wysokość baterii: 370 mm

kod	PLN
810163	649,00



810170

799⁰⁰**BATERIA UMYWALKOWA Z WYCIĄGANYM PRYSZNICEM**

- Wykonana z polerowanej stali nierdzewnej
- Jednootworowa, wylewka obrotowa
- Regulacja strumienia
- Wymagany otwór w stole: $\varnothing 30$ mm
- Wężyki przyłączeniowe: 3/8" o dt. 350 mm
- Wysokość baterii: 445 mm

kod	PLN
810170	799,00



810248

189⁰⁰**BATERIA UMYWALKOWA, SZTORCOWA**

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Jednootworowa, wylewka obrotowa
- Regulacja strumienia
- Wymagany otwór w stole: $\varnothing 27$ mm
- Wężyki przyłączeniowe: 1/2" o dt. 400 mm
- Zasięg wylewki: 180 mm
- Wysokość baterii: 225 mm

kod	PLN
810248	189,00



810255

399⁰⁰**BATERIA DO ZLEWU Z WYCIĄGANYM PRYSZNICEM**

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Jednootworowa, wylewka obrotowa
- Regulacja strumienia
- Długość prysznica: 150 cm
- Wymagany otwór w stole: $\varnothing 32$ mm
- Wężyki przyłączeniowe: 3/8" o dt. 350 mm
- Zasięg wylewki: 230 mm
- Wysokość baterii: 230 mm

kod	PLN
810255	399,00



231142

259⁰⁰**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	259,00



235973

199⁰⁰**DOZOWNIK PŁYNU MYJĄCEGO Z REGULACJĄ**

- Śruba regulująca przepływ: 0-1,5 l/h

kod	V	W	PLN
235973	230	5	199,00



659⁰⁰

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: $\phi 1/2''$
- Maks. przepływ wody: 17 l/min przy ciśnieniu 4 barów
- Wymagany otwór w stole: $\phi 30$ mm
- Wysięg wylewki: 280 mm

kod	PLN
970515	659,00

970515

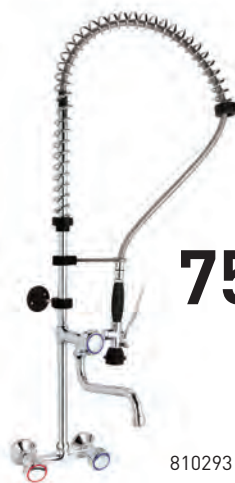


399⁰⁰

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	399,00



759⁰⁰

810293

BATERIA Z PRYSZNICEM MONTOWANA DO ŚCIANY

- Prysznic odporny na przepływ wody pod dużym ciśnieniem
- Tradycyjne przyłącze ściennie 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	759,00



899⁰⁰

810279

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: $\phi 32,5$ mm
- Wężyki przyłączeniowe: $3/8''$ o dt. 400 mm
- Wysokość baterii: 1060 mm

kod	PLN
810279	899,00



569⁰⁰

810262

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: $\phi 27$ mm
- Wężyki przyłączeniowe: $1/2''$ o dt. 400 mm
- Wysokość baterii: 1030 mm

kod	PLN
810262	569,00





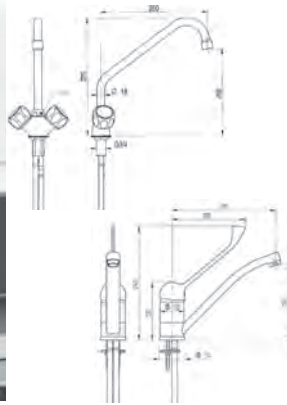
199⁰⁰

970508

BATERIA ZLEWOZMYWAKOWA SZTORCOWA

- Jednootworowa, wylewka obrotowa
- Wężyki przyłączeniowe: 1/2"
- Wymagany otwór w stole: ø30 mm
- Regulacja strumienia poprzez zawory
- Wysięg: 250 mm

kod	PLN
970508	199,00



209⁰⁰



970522

BATERIA UMYWALKOWA ŁOKCIOWA

- Jednootworowa
- Wężyki przyłączeniowe: 3/8"
- Wymagany otwór w stole: ø35 mm
- Wysięg: 215 mm

kod	PLN
970522	209,00



BATERIA PRYSZNICOWA

- Bateria jednootworowa, sztorcowa
- Prysznic odporny na przepływ wody pod dużym ciśnieniem
- Maks. przepływ wody: 17 l/min przy ciśnieniu 4 barów
- Osłona prysznicowa z tworzywa sztucznego
- Regulowany wspornik kolumnowy
- Uchwyt ścienny z możliwością skręcenia
- Wężyki przyłączeniowe: 1/2", każdy o dł. 400 mm
- Wymagany otwór w stole: ø27 mm

kod	PLN
970300	569,00

569⁰⁰



970300

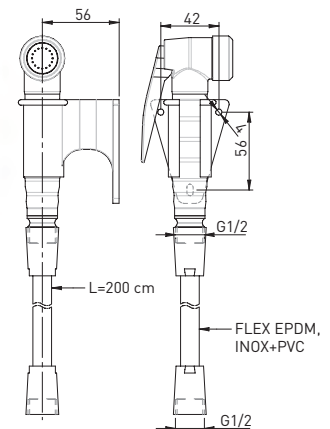
PRYSZNIC DO MYCIA KOMORY PIECA RĘCZNY, UNIWERSALNY

- Idealny dla każdego szefa kuchni dbającego o czystość swoich urządzeń gastronomicznych
- Przeznaczony do komór wszelkiego typu pieców: konwekcyjnych, konwekcyjno-parowych, piekarników, ale także komór frytownic, płyt grillowych, blatów stołów roboczych i wszystkich urządzeń i ich części, które mogą być myte otwartym strumieniem wody
- Długi 2-metrowy wąż pozwala dotrzeć do każdego urządzenia znajdującego się w jego zasięgu
- Wygodna rączka z zaworem spustowym idealnie leży w dłoni
- Specjalny uchwyt do montażu za pomocą 3 wkrętów bezpośrednio na obudowie pieca w miejscu wyznaczonym przez serwisanta lub na ścianie
- Strumień rozdzielany na wiele mniejszych za pomocą sitka zwiększa powierzchnię mycia
- Idealny dla wody o temperaturze od 5°C do 85°C
- Maksymalny przepływ wody do 11 l/min przy ciśnieniu 3 bary
- Rekomendowane ciśnienie wody zasilającej: 3 bary
- Ciśnienie robocze wody zasilającej: 0,5-7 barów
- Obudowa wykonana z nylonu PA66, stalowe części pokryte nierdzewiejącym chromem
- Przyłącze do zaworu sieci wodnej: 1/2"

kod	mm	PLN
810323	56x42x(H)2000	139,00



810323



139⁰⁰



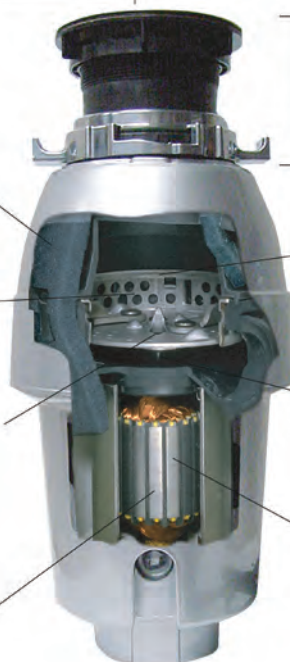
599⁰⁰Wirniki i elementy tnące
ze stali nierdzewnejKołanko
spustowe młynkaZdejmowana osłona
przeciwbryzgowa

979983

MŁYNEK DO ODPADKÓW 550 W Z WŁĄCZNIKIEM

- Małogabarytowe urządzenie do mielenia odpadków
- Wyciszona praca
- Kotłierz 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	599,00

ZDEJMOWANA
OSŁONA
PRZECIWBRYZGOWA
- łatwe czyszczenieIZOLOWANA
AKUSTYCZNIE
OBUDOWABARDZO OSTRY
PIERSCIEN TNĄCY
- szybka obróbka
odpadków
żywnościowychWIRNIKI I ELEMENTY
TNĄCE ZE STALI
NIERDZEWNEJ4000 obr./min
- szybko rozdrabnianieSYSTEM MOCOWANIA
SPEEDMASTER
- szybka, prosta
instalacjaSYSTEM
ROZDRABNIANIA
TORQUE MASTERWYWAŻONA OBROTNIKA
równa praca bez wibracjiWAŁ ZE STALI
NIERDZEWNEJ



SEPARATOR DO TŁUSZCZU

- Zapobiega zapychaniu się kanalizacji tłuszczem
- Do stosowania wewnątrz pomieszczeń (zmywalnie naczyń, kuchnie)
- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Pokrywa z uszczelką zamykana na 4 klamry
- Przyłącza wejścia i wyjścia: $\varnothing 50$ mm
- 2 pionowe, wewnętrzne przegrody do separacji tłuszczu i szlamu
- Dodatkowo zawór kulowy na opróżnianie komory na tłuszcz
- Kompaktowy rozmiar



od **849⁰⁰**

975718

kod	litry	mm	PLN
975718	30	670x340x(H)310	849,00
975725	60	745x410x(H)400	1102,00
979945	180	903x548x(H)629	1759,00

SUSZARKA DO RĄK

- Włącznik elektroniczny, sensorowy
- Metalowa obudowa malowana na biało
- W zestawie kabel z wtyczką

360⁰⁰

221808



kod	V	W	mm	PLN
221808	230	1500	240x210x(H)265	360,00



810316

604⁰⁰

UMYWALKA BEZDOTYKOWA, NAŚCIENNA, MISA OKRĄGŁA

- Łatwe i higieniczne uruchamianie kolaniem poprzez przycisk na panelu frontowym
- Mieszacz ciepłej i zimnej wody
- Całość ze stali nierdzewnej
- Wymiary komory: $\varnothing 350 \times (H) 123$ mm
- W zestawie elementy przyłączeniowe



kod	mm	PLN
810316	400x400x(H)450	604,00



529⁰⁰

Umywarka uruchamiana kolaniem

810309



UMYWALKA BEZDOTYKOWA, NAŚCIENNA, MISA PROSTOKĄTNA

- Łatwe i higieniczne uruchamianie kolaniem poprzez wciśnięcie panelu frontowego
- Mieszacz ciepłej i zimnej wody pod panelem frontowym
- Wymiary komory: 330x230x(H)120 mm
- Całość ze stali nierdzewnej
- Podłączenie wody: 1/2", otwór kanalizacyjny: $\varnothing 54$ mm
- W zestawie wylewka sztorcowa i dozownik mydła

kod	mm	PLN
810309	400x335x(H)570	529,00



NEW

855⁰⁰

809969

UMYWALKA BEZDOTYKOWA, NAŚCIENNA, MISA OKRĄGŁA

- Łatwe i higieniczne uruchamianie kolanem poprzez przycisk na froncie umywalki
- Strumień wody płynie przez 4-6 s
- Catość wykonana ze stali AISI 304
- Wymiary komory: Ø340x(H)125 mm
- Tylne 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	855,00



NEW

742⁰⁰

809976

UMYWALKA BEZDOTYKOWA, NAŚCIENNA, MISA PROSTOKĄTNA

- Łatwe i higieniczne uruchamianie kolanem poprzez wciśnięcie panelu frontowego
- Strumień wody płynie przez 4-6 s
- Catość 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	742,00



NEW

1834⁰⁰

809983

UMYWALKA BEZDOTYKOWA, WOLNOSTOJĄCA NA SZAFCE, MISA TRAPETOWA

- 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 przettoczenia na całą wysokość
- Regulowane nóżki: od 130 do 195 mm
- Catość wykonana ze stali AISI 304
- Wymiary komory: 440x286x(H)125 mm
- Tylne 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	1834,00



NEW

1628⁰⁰

809990

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 przettoczenia na całą wysokość
- Regulowane nóżki: od 130 do 195 mm
- Catość wykonana ze stali AISI 304
- Wymiary komory: Ø340x125 mm
- Tylne 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	1628,00



NEW**299⁰⁰**

809952

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
- Watek 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	299,00

NEW**541⁰⁰**

809945

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	541,00

NEW**389⁰⁰**

809921

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	389,00

NEW**785⁰⁰**

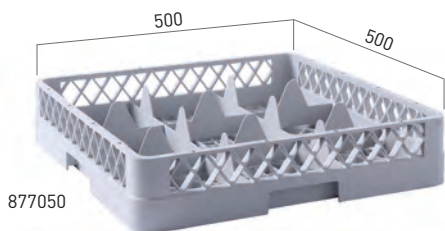
809938

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 napełnienia 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	785,00

KOSZE DO ZMYWAREK I POJEMNIK NA NACZYNIA



877050



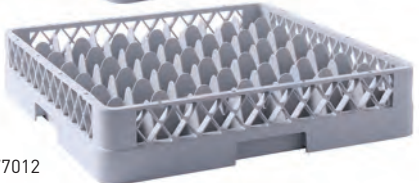
877043



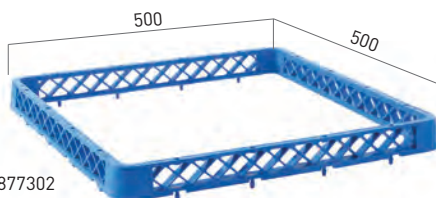
877036



877029



877012



877302



877548



877531



877524



877517



877500

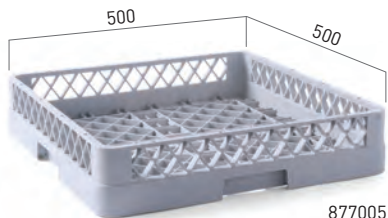
od 19⁰⁰

KOSZ DO SZKŁA 500×500 MM

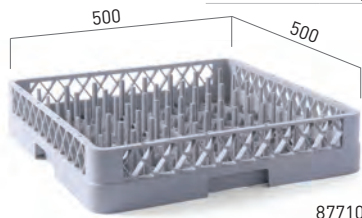
kod	-	mm	PLN
877050	9 przegródek - 150x150 mm	500x500x(H)104	49,00
877043	16 przegródek - 113x113 mm	500x500x(H)104	59,00
877036	25 przegródek - 90x90 mm	500x500x(H)104	59,00
877029	36 przegródek - 75x75 mm	500x500x(H)104	59,00
877012	49 przegródek - 63x63 mm	500x500x(H)104	59,00

NADSTAWKA DO KOSZA 500×500 MM

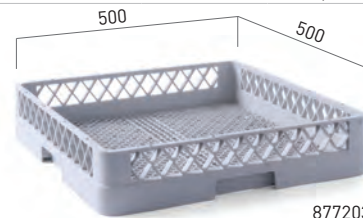
kod	-	mm	PLN
877302	bez przegródek	500x500x(H)45	19,00
877548	9 przegródek - 150x150 mm	500x500x(H)45	29,00
877531	16 przegródek - 113x113 mm	500x500x(H)45	29,00
877524	25 przegródek - 90x90 mm	500x500x(H)45	29,00
877517	36 przegródek - 75x75 mm	500x500x(H)45	29,00
877500	49 przegródek - 63x63 mm	500x500x(H)45	29,00



877005



877104



877203

KOSZ UNIERSALNY DO ZMYWARKI 500×500 MM

- Do filiżanek, garnków, misek itp.
- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Dno kratkowane

KOSZ NA TALERZE DO ZMYWARKI 500×500 MM

- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Stupki podtrzymujące talerze
- Odległości pomiędzy stupkami powodują optymalne nachylenie talerzy potrzebne do skutecznego mycia

KOSZ NA SZTUĆCE DO ZMYWARKI, 500×500 MM

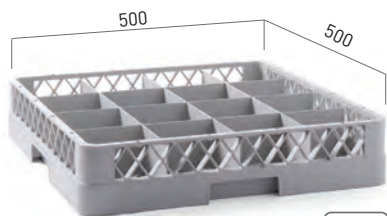
- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między sztućcami we wszystkich płaszczyznach
- Gęsta struktura zapobiega przedostawaniu się małych sztućców przez dno kosza

kod	mm	PLN
877005	500x500x(H)100	49,00

kod	mm	PLN
877104	500x500x(H)100	46,00

kod	mm	PLN
877203	500x500x(H)100	49,00



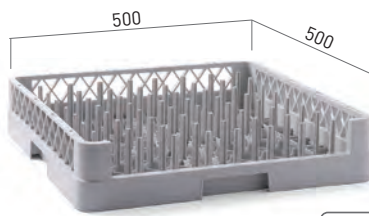


877128

54⁰⁰**KOSZ DO FILIŻANEK 500×500 MM**

- Optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Podział na 16 filizanek - 113x113 mm

kod	mm	PLN
877128	500x500x(H)100	54,00

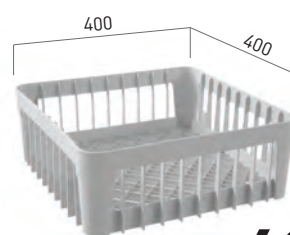


877111

42⁰⁰**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	42,00



871331

42⁰⁰

871348

KOSZ DO SZKŁA DO ZMYWARKI, 400×400 MM

- Optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach

kod	mm	PLN
871331	400x400x(H)150	42,00
871348	stłupki podtrzymujące 400x400x(H)110	42,00



871102

26⁰⁰**POJEMNIK NA SZTUĆCE**

- 8-częściowy z uchwytami

kod	mm	PLN
871102	425x205x(H)150	26,00



871300

871324

**WKŁAD NA SZTUĆCE**

kod	mm	PLN
871300	110x110x(H)140	8,00

WKŁAD NA SZTUĆCE

kod	mm	PLN
871324	125x84x(H)135	11,00



877180

39⁰⁰**POKRYWA NA KOSZ DO ZMYWARKI**

kod	mm	PLN
877180	500x500x(H)26	39,00



810583

**WÓZEK DO TRANSPORTU KOSZY DO ZMYWARKI, 7 × 500×500 MM**

- Na 7 koszy 500×500 mm - odległość między poziomami: 200 mm
- Obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem koszy
- 4 skrzętne kółka, w tym 2 z hamulcami

kod	mm	PLN
810583	500x500x(H)1695	599,00

349⁰⁰

877197

**WÓZEK Z UCHWYTEM NA KOSZE 500×500 MM DO ZMYWARKI**

- 4 kółka: 2 skrzętne z hamulcami i 2 state
- Uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	mm	PLN
877197	575x545x(H)920	349,00



877197

229⁰⁰

877173

WÓZEK NA KOSZE DO ZMYWARKI

- 4 kółka: 2 skrzętne z hamulcami i 2 state

kod	mm	PLN
877173	575x545x(H)210	229,00



EXTREME

PROFESSIONAL

154⁰⁰



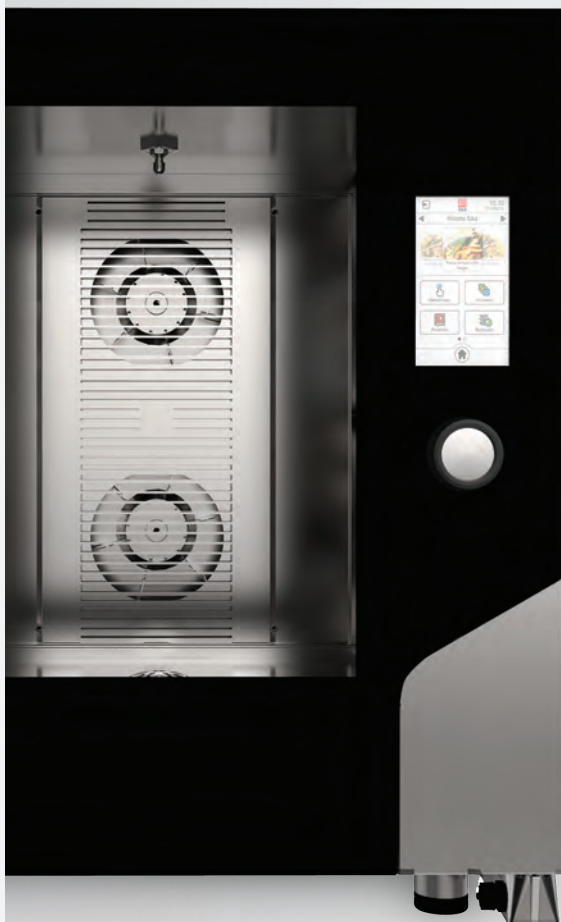
231388

NEW

EXTREME OVEN CLEANER PROFESJONALNY PŁYN DO CZYSZCZENIA PIECÓW KONWEKCYJNO- -PAROWYCH

- Wysoce alkaliczny preparat w koncentracji 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 sputkać

kod	-	litry	PLN
231388	kanister	10	154,00



NEW

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 potysk mytych powierzchni
- Bezzapachowy



975039

13⁰⁰



Zobacz film



kod	-	litry	PLN
975039	butelka	1	13,00



14⁰⁰



975466

NEW

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	14,00

24⁰⁰



979761

NEW

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 sputkiwania
- pH 7

kod	-	litry	PLN
979761	butelka	1	24,00

16⁰⁰



979778

NEW

EXTREME DEGREASE PROFESJONALNY ZASADOWY KONCENTRAT DO TŁUSTYCH ZABRUDZEŃ - DO ŚCIAN, POSADZEK I URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH

- Uniwersalny preparat czyszczący - odtłuszczający w koncentracji 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	16,00



EXTREME

PROFESSIONAL



od **94⁰⁰**

NEW



975046

975053

EXTREME WASH PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA NACZYŃ W ZMYWARKACH GASTRONOMICZ- NYCH

- Silnie zasadowy preparat w koncentracji do maszynowego mycia naczyń w zmywarkach gastronomicznych i przemysłowych
- Zwiłża 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	94,00
975046	kanister 20 l	159,00

od **53⁰⁰**

NEW



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 zacieknięcia 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 nabłyszczają
- Zawiera kwasy organiczne
- Nie wymaga wycierania
- pH 1

kod		PLN
975022	kanister 5 l	53,00
975015	kanister 10 l	84,00

129⁰⁰

NEW



**10%
W ZESTAWIE
TANIEJ!**

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		129,00



259⁰⁰



699317

EXTREME ALU WASH PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA NACZYŃ ALUMINIOWYCH W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH

- Płynny środek myjący o działaniu odpeniającym i ochronnym dla aluminium
- Stosowany głównie do każdego rodzaju wyposażenia i części urządzeń, takich jak: pojemniki, tace, patelnie, półmiski, sprzęt kuchenny oraz sztucze z aluminium, stali nierdzewnej, tworzyw sztucznych, a także porcelany
- Skutecznie usuwa resztki tłuszczu, białek, skrobi i ciasta
- Działa odpeniająco, gwarantując całkowitą czystość cyklu myjącego
- Należy wstępnie sprawdzić anodowane aluminium na działanie środka

kod	-	litry	PLN
699317	kanister	20	259,00

NEW 25⁰⁰



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	-	litry	PLN
975145	kanister	5	25,00

12⁰⁰

NEW



975008

EXTREME DESCALER PROFESJONALNY PREPARAT DO ODKAMIENIANIA ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH

- Preparat do gruntownego, bieżącego rozpuszczania osadów mineralnych oraz usuwania kamienia z urządzeń gastronomicznych (kotły, bojler, wyparzynki, 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 sputkać

kod	-	litry	PLN
975008	butelka	1	12,00



EXTREME

PROFESSIONAL

od **22⁰⁰**

NEW



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 instalację lub przystawkę spieniającą
- Usuwa stare, skrzystalizowane białka oraz tłuszcz
- Na bieżąco udrażnia przewody
- Butelka z wygodnym dozownikiem

kod	litry	PLN
976661	0,25	22,00
976678	1	36,00



070
szt.



231319

PROFESJONALNE TABLETKI DO CZYSZCZENIA AUTOMATYCZNYCH EKSPRESÓW DO KAWY

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

kod	-	szt./opak.
231319	25 tabletek	0,70/17,50

14⁰⁰



231296

NEW

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 przystawkę spieniającą
- Usuwa stare, skrzystalizowane białka i tłuszcz
- Na bieżąco udrażnia przewody
- Zawiera kwas amidosulfonowy i fosforowy
- Działa odkamieniająco

kod	-	litry	PLN
231296	butelka	1	14,00





22⁰⁰

NEW

979747



EXTREME COFFEE LAB PROFESJONALNY PROSZEK DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW DO KAWY

- Preparat w proszku, na bazie tlenu aktywnego, do czyszczenia wnętrza ekspresów do kawy (przelewowych, ciśnieniowych, kolbowych)
- Usuwa utwardzone osady po kawie
- Preferowany również do okresowego czyszczenia - odplamiania porcelany, fajansu, emalii oraz wewnętrznych powierzchni termosów i podgrzewaczy
- Czyści poprzez utlenianie

kod	-	PLN
979747	opakowanie 0,5 kg	22,00

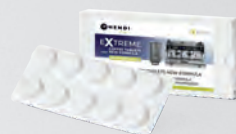


NEW

od 0⁷⁰ szt.



976630



976654

EXTREME COFFEE TABLETS NEW FORMULA PROFESJONALNY ŚRODEK DO MYCIA EKSPRESÓW

- Do usuwania różnego rodzaju zabrudzeń powstałych w wylewkach, filtrach i tyłkach 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 odkamienia zaleca się stosowanie odkamieniacza Extreme Descaler

kod	ilość szt. w opak.	szt./opak.
976647	40 blistrów po 10 tabletek	0,70/280,00
976630	25 tabletek	0,88/22,00
976654	10 tabletek w blistrze	1,00/10,00



36⁰⁰

NEW

976685



EXTREME COFFEE LAB NEW FORMULA PROFESJONALNY PROSZEK DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW KOLBOWYCH

- Do czyszczenia wnętrza 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	36,00



1⁸⁰ szt.

NEW

976692



EXTREME DESCALER NEW FORMULA PROFESJONALNY ODKAMINIACZ

- 30 SZT. TABLETEK W OPAKOWANIU

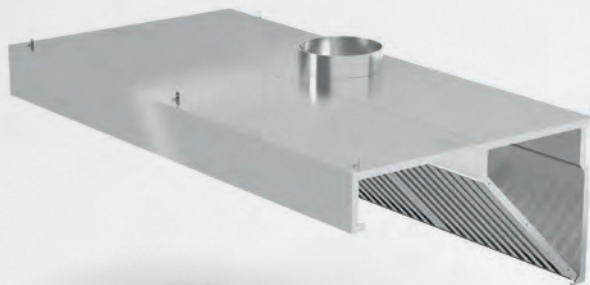
- Do odkamieniania i usuwania nacieków wapiennych oraz innych osadów pochodzenia mineralnego z urządzeń AGD
- Zalecany do stosowania w ekspresach do kawy, czajnikach, termosach, podgrzewaczach, piecach i innych urządzeniach w których osadza się kamień

kod	-	szt./opak.
976692	30 szt. tabletek	1,80/54,00



EXTREME

PROFESSIONAL



Zobacz film

NEW

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



13⁰⁰

975039



kod	-	litry	PLN
975039	butelka	1	13,00



od **361⁰⁰**

947012



947036



947098



FILTR Z GŁOWICĄ DO KOSTKAREK 3.0

- Kompletna stacja filtracji wody przeznaczona do kostkarek i tuskarek podblatowych
- Wydajność okresowa: 12 miesięcy lub 30 000 l
- Stacja posiada naścienny system mocujący

kod	-	mm	PLN
947012		180x90x(H)340	361,00
947029	wkład zamienny	180x90x(H)340	65,00

FILTR Z GŁOWICĄ DO KOSTKAREK 9.0

- Kompletna stacja filtracji wody przeznaczona do kostkarek, tuskarek, wytwornic Nugget o wydajnościach powyżej 55 kg lodu na 24 h
- Wydajność przepływu: 90 000 l
- Stacja posiada naścienny system mocujący

kod	-	mm	PLN
947036		340x90x(H)340	638,00
947043	wkład zamienny	340x90x(H)340	210,00

FILTR DO EKSPRESÓW 4.5 Z GŁOWICĄ

- Kompletna stacja filtracji wody przeznaczonej do ekspresów automatycznych, półautomatycznych i warników do wody
- Wydajność przepływu: 4500 porcji kawy lub herbaty

kod	-	mm	PLN
947074		420x85x(H)300	386,00
947081	wkład zamienny	420x85x(H)300	123,00

FILTR DO EKSPRESÓW 10.5 Z GŁOWICĄ

- Kompletna stacja filtracji wody przeznaczonej do ekspresów automatycznych, półautomatycznych i warników do wody
- Wydajność przepływu: 10 500 porcji kawy lub herbaty

kod	-	mm	PLN
947098		420x173x(H)300	528,00
947104	wkład zamienny	420x173x(H)300	253,00

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 osadzeniu się kamienia
- Stacja posiada naścienny system mocujący

kod	-	mm	PLN
947050		250x90x(H)340	673,00
947067	wkład zamienny	250x90x(H)340	456,00

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

14⁰⁰



kod	-	PLN
979754	opakowanie 0,5 kg	14,00

979754



66⁰⁰

235928

FILTR VENDINGOWY

- Zapobiega osadzeniu 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 osadzeniu się kamienia)

kod	ø	długość (mm)	PLN
235928	ø50	280	66,00



FILTRY DO WODY

od 119⁰⁰

UNIWERSALNA,
Z REGULACJĄ
- DO WSZYSTKICH
TYPÓW
URZĄDZEŃ

DO
EKSPRESÓW
DO KAWY

DO PIECÓW
KONWEKCYJNO-
PAROWYCH
ORAZ
KOSTKAREK



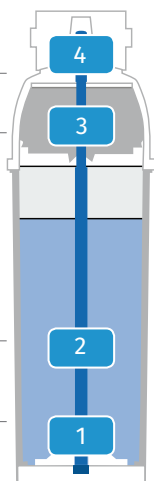
kod	1013637	1002952	1002949	1033041
nazwa	GŁOWICA PURITY C by-pass 0-70% 3/8''	GŁOWICA PURITY C by-pass 30% 3/8''	GŁOWICA PURITY C by-pass 0% 3/8''	LICZNIKI PRZEPŁYWU
przeznaczenie	uniwersalna	do ekspresów do kawy	do pieców konwekcyjno-parowych, piekarników oraz kostkarek	
PLN	166,00	119,00	119,00	289,00

Filtracja końcowa
Pod koniec procesu filtracji włókno filtracyjne zatrzymuje drobne cząsteczki

Filtracja węglem aktywnym
Cała woda – także woda z obciążeniami – 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 169⁰⁰



kod	1002730	102828	102826	1002045	1012446
nazwa	PURITY C 50	PURITY C 150	PURITY C 300	PURITY C 500	PURITY C 1100
PLN	169,00	249,00	369,00	559,00	797,00

technologia	dekarbonizacja				
maks. ciśnienie robocze temperatura wody na wejściu	8,6 barów 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
przyłacza [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 obciążenia

wydajność: ekspresy do kawy i espresso/urządzenia vendingowe [przy twardości węglanowej 10°dH/ustawienie obciążenia 40%]	960 l	2 408 l	4 000 l	6 800 l	11 500 l
--	-------	---------	---------	---------	----------

wydajność: urządzenia do gotowania na parze/pieczę [przy twardości węglanowej 10°dH/ustawienie obciążenia 10%]	660 l	1 656 l	2 750 l	4 675 l	7 906 l
--	-------	---------	---------	---------	---------

głowica filtra PURITY C 30% ze stałym obciążeniem

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 obciążeniem

wydajność: przy twardości węglanowej 10°dH	600 l	1 505 l	2 500 l	4 250 l	7 188 l
--	-------	---------	---------	---------	---------

ZMYWARKI I HIGIENA



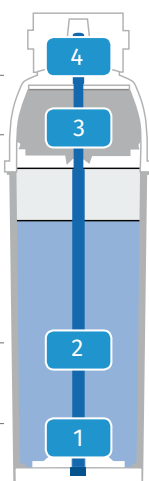
od **179⁰⁰**



kod	1023325	1033041
nazwa	BRITA PURITY C STEAM by-pass	LICZNIKI PRZEPEŁYWU
opis	czterostopniowa regulacja przepływu wody	
PLN	179,00	289,00

od **579⁰⁰**

- 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



kod	1023320	1023328
nazwa	BRITA PURITY C 500 STEAM	BRITA PURITY C 1100 STEAM
PLN	579,00	849,00
technologia	dekarbonizacja	
maks. ciśnienie robocze temperatura wody na wejściu	2 – 8,6 barów 4-30°C	
przepływ znamionowy	300 l/h	300 l/h
wymiary (szer./gt./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

ZMIĘKZACZE DO WODY

- Stosowanie zmiękczaczy do wody wydłuża żywotność urządzeń gastronomicznych
- W zmiękczaczu zachodzi proces wymiany jonowej, w którym jony wapnia i magnezu, odpowiedzialne za twardość wody, wytapywane 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



599⁰⁰

230442



819⁰⁰

230459

ZMIĘKZACZ DO WODY PÓLAUTOMATYCZNY

- Półautomatyczny, inicjowany ręcznie proces regeneracji złoża przy pomocy solanki
- Waga: 8 kg

kod	V	W	mm	PLN
230442	230	18	195x360x(H)510	599,00

ZMIĘKZACZ 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	819,00

TABLETKI SOLNE DO UZDATNIANIA WODY

- Skład surowcowy: chlorek sodu NaCl

kod	waga [kg]	PLN
231265	25	1,12/28,00

112
szt.



231265



ZMIĘKCZACZE DO WODY

- Zmiękczenie wody jest procesem, podczas którego z wody usuwane są wszystkie związki wapnia i magnezu odpowiedzialne za twardość wody. Podczas przepływu wody przez kolumnę ze złożem, jony wapnia i magnezu zostają zaabsorbowane przez cząsteczki żywicy.
- Gdy zdolność jonowymienna złoża żywicy wyczerpie się, należy wywołać proces regeneracji, podczas którego złożo jest poddawane procesowi regeneracji za pomocą roztworu soli regeneracyjnej
- Zmiękczacze do wody może być zainstalowany wszędzie tam, gdzie temperatura wody jest niższa niż 45°C, a ciśnienie wejściowe wody nie przekracza 2 bary



ZMIĘKCZACZ DO WODY Z TRADYCYJNYMI ZAWORAMI

- Podczas regeneracji zmiękczacza 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	249,00
231227	2520/1680/1260	12	ø185x(H)500	299,00
231234	3360/2240/1680	16	ø185x(H)600	359,00



By-Pass umożliwia korzystanie z urządzeń podczas regeneracji zmiękczacza

ZMIĘKCZACZ 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	319,00
230367	2520/1680/1260	12	ø185x(H)500	369,00
230374	3360/2240/1680	16	ø185x(H)600	419,00



691045

POKRYWA DO KONTENERA OKRĄGŁEGO

kod	-	mm	PLN
691045	do 691038	ø580	44,00
691410	do 691403	ø500	36,00



691052

POKRYWA Z OTWOREM DO KONTENERA OKRĄGŁEGO

kod	-	mm	PLN
691052	do 691038	ø580x(H)80	59,00
691427	do 691403	ø500x(H)100	49,00



691069

POKRYWA UCHYLNĄ DO KONTENERA OKRĄGŁEGO

kod	-	mm	PLN
691069	do 691038	ø580x(H)190	79,00
691434	do 691403	ø500x(H)190	59,00



691076

644

WÓZEK DO KONTENERA OKRĄGŁEGO

kod	-	mm	PLN
691076	do 691038	ø580x(H)130	99,00
691441	do 691403	ø500x(H)130	89,00

od **36⁰⁰**



691038

KONTENER OKRĄGŁY

kod	litry	mm	PLN
691038	120	ø580x(H)700	199,00
691403	80	ø500x(H)620	149,00

do cen należy doliczyć VAT 23%



AMER★BOX®od **159⁰⁰**

691151

POJEMNIK NA ODPADY Z PEDAŁEM

kod	litry	mm	PLN
691151	68	504x412x(H)673	159,00
691168	87	504x412x(H)820	239,00

od **34⁰⁰**

691137



691144

691175

POKRYWA Z OTWOREM DO KONTENERA PROSTOKĄTNEGO 60 L

kod	-	mm	PLN
691144	otwór prostokątny	660x470x(H)30	39,00
691175	otwór okrągły	660x470x(H)30	34,00

89⁰⁰**POJEMNIK PROSTOKĄTNY NA ODPADY, 60 L**

kod	litry	mm	PLN
691137	60	440x320x(H)580	89,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

645



KOSZE NA ŚMIECI I POPIELNICE

- Korpus ze stali nierdzewnej
- Powierzchnia zewnętrzna polerowana
- Wygodne, higieniczne otwieranie

od **162⁰⁰**

- Pokrywa obrotowa 360°
- wygodne, higieniczne otwieranie



od **40⁰⁰**

Pedał z nakładką antypoślizgową



Mechanizm „click lock” blokujący klapę kosza po otwarciu

Wewnętrzny elastyczny kosz z polipropylenu wyposażony w podwójną rączkę służącą jako blokada worka na śmieci

691342



Przetłoczenie pod obręcz na worek

691366

Popielnice również na stronach **518-519**

KOSZ PEDAŁOWY OKRĄGLY Z WKŁADEM

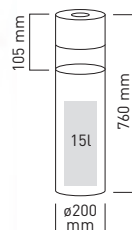
kod	litry	mm	PLN
691311	5	ø210x(H)280	40,00
691328	12	ø250x(H)400	63,00
691335	20	ø300x(H)440	64,00
691342	30	ø300x(H)650	109,00

KOSZ Z POKRYWĄ OBROTOWĄ

kod	litry	mm	PLN
691366	45	ø300x(H)780	255,00
691359	18	ø240x(H)500	162,00



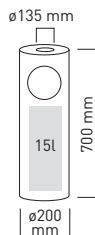
Zdejmowana popielniczka - ułatwia czyszczenie i opróżnianie kosza



691373



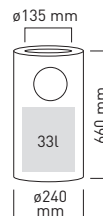
Zdejmowana popielniczka - ułatwia czyszczenie i opróżnianie kosza



691380



Zdejmowana popielniczka - ułatwia czyszczenie i opróżnianie kosza



691397



229⁰⁰

KOSZ STOJĄCY Z POPIELNICĄ

kod	litry	mm	PLN
691373	15	ø200x(H)760	222,00

KOSZ STOJĄCY Z POPIELNICĄ

kod	litry	mm	PLN
691380	15	ø200x(H)700	111,00

KOSZ STOJĄCY Z POPIELNICĄ

kod	litry	mm	PLN
691397	33	ø240x(H)660	229,00



Przetłoczenie pod obręcz na worek

od **32⁰⁰**

691212



Przetłoczenie pod obręcz na worek

52⁰⁰

691236



Pokrywa o właściwościach samogaszących

66⁰⁰

691250

KOSZ

kod	litry	mm	PLN
691212	7	ø200x(H)250	32,00
691229	18	ø240x(H)410	52,00

KOSZ Z POKRYWĄ

kod	litry	mm	PLN
691236	7	ø200x(H)250	52,00

KOSZ SAMOGASZĄCY

kod	litry	mm	PLN
691250	12	ø200x(H)430	66,00



28⁰⁰



663950

POTYKACZ INFORMACYJNY „ŚLISKA PODŁOGA”

- Ostrzeżenie w 5 wersjach językowych

kod	mm	PLN
663950	300x460x(H)615	28,00

389⁰⁰



691083



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	389,00



Nożny przycisk zaciskowy otwierający worek



691021



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	379,00

379⁰⁰

734⁰⁰



691120



KOSZ STOJĄCY, 43 L

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Z obrotową pokrywą

kod	mm	PLN
691120	360x360x(H)740	734,00

19⁰⁰



17931152828 17931162828 17931172828

HACCP ZESTAW SZUFELKA ZE ZMIOTKĄ

kod	kolor	mm	PLN
17931152828	<input type="checkbox"/> Biały	230x340	19,00
17931162828	<input checked="" type="checkbox"/> Czerwony	230x340	19,00
17931172828	<input checked="" type="checkbox"/> Niebieski	230x340	19,00

15⁰⁰



591315028 591316028 591317028

HACCP SZCZOTKA Z KRÓTKIM UCHWYTEM

kod	kolor	długość (mm)	PLN
591315028	<input type="checkbox"/> Biały	240	15,00
591316028	<input checked="" type="checkbox"/> Czerwony	240	15,00
591317028	<input checked="" type="checkbox"/> Niebieski	240	15,00

21⁰⁰



592315028 592316028 592317028

HACCP SZCZOTKA Z DŁUGIM UCHWYTEM

kod	kolor	długość (mm)	PLN
592315028	<input type="checkbox"/> Biały	520	21,00
592316028	<input checked="" type="checkbox"/> Czerwony	520	21,00
592317028	<input checked="" type="checkbox"/> Niebieski	520	21,00

6⁰⁰



712315028 712316028 712317028

HACCP SZCZOTKA DO NACZYŃ

kod	kolor	długość (mm)	PLN
712315028	<input type="checkbox"/> Biały	260	6,00
712316028	<input checked="" type="checkbox"/> Czerwony	260	6,00
712317028	<input checked="" type="checkbox"/> Niebieski	260	6,00

10⁰⁰



10240028

HACCP KIJ METALOWY DO SZCZOTEK I ŚCIAĞACZEK

kod	ø	długość (mm)	PLN
10240028	ø25	1300	10,00

52⁰⁰



218315028

218316028

218317028

HACCP DUŻA SZCZOTKA

kod	kolor	długość (mm)	PLN
218315028	<input type="checkbox"/> Biały	400	52,00
218316028	<input checked="" type="checkbox"/> Czerwony	400	52,00
218317028	<input checked="" type="checkbox"/> Niebieski	400	52,00

24⁰⁰



117702814

117702815

117702828

HACCP ŚCIAĞACZKA

kod	kolor	długość (mm)	PLN
117702814	<input checked="" type="checkbox"/> Czerwony	450	24,00
117702815	<input checked="" type="checkbox"/> Niebieski	450	24,00
117702828	<input type="checkbox"/> Biały	450	24,00
117802814	<input checked="" type="checkbox"/> Czerwony	550	24,00
117802815	<input checked="" type="checkbox"/> Niebieski	550	24,00
117802828	<input type="checkbox"/> Biały	550	24,00

41⁰⁰



618315028

618316028

618317028

HACCP SZCZOTKA DO SZOROWANIA

kod	kolor	długość (mm)	PLN
618315028	<input type="checkbox"/> Biały	400	41,00
618316028	<input checked="" type="checkbox"/> Czerwony	400	41,00
618317028	<input checked="" type="checkbox"/> Niebieski	400	41,00



12⁰⁰



590315028

590316028

590317028

HACCP SZCZOTKA UNIWERSALNA

kod	kolor	dlugość (mm)	PLN
590315028	<input type="checkbox"/> Biały	300	12,00
590316028	<input checked="" type="checkbox"/> Czerwony	300	12,00
590317028	<input checked="" type="checkbox"/> Niebieski	300	12,00

15⁰⁰



583315028

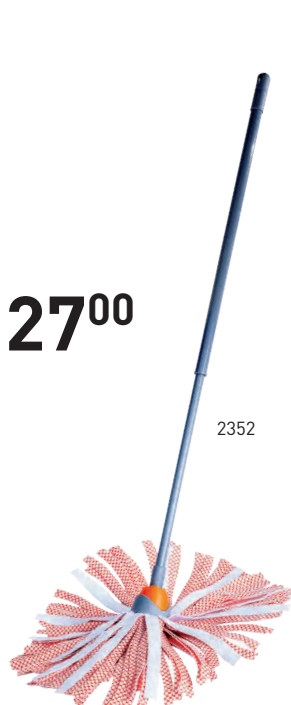
583316028

583317028

HACCP SZCZOTKA DO SZOROWANIA

kod	kolor	PLN
583315028	<input type="checkbox"/> Biały	15,00
583316028	<input checked="" type="checkbox"/> Czerwony	15,00
583317028	<input checked="" type="checkbox"/> Niebieski	15,00

27⁰⁰

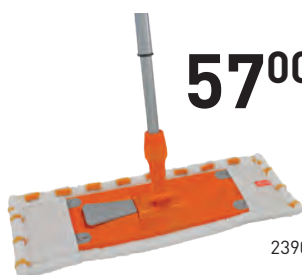


2352

MOP DO CZYSZCZENIA NA MOKRO

kod	PLN
2390	57,00
2391	Wkład do mopa 22,00

57⁰⁰



2390

69⁰⁰



1777

MOP Z KIJEM TELESKOPOWYM

- 750/1300 mm

kod	dlugość (mm)	PLN
2352	750	27,00

KOŃCÓWKA DO MOPA 2352

- Odpowiednia do mopa 2352

kod	PLN
2353	17,00

17⁰⁰



2353

ZESTAW DO ZAMIATANIA

- SZCZOTKA ZE ŚMIETNICZKĄ

kod	PLN
1777	69,00



13250024

14⁰⁰

WIADRO DO MOPA

kod	litry	PLN
13250024	13	14,00



1326

5⁰⁰

WYCISKACZ DO MOPA

kod	PLN
1326	5,00

41⁰⁰

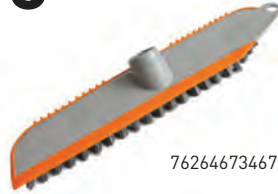


48461603467

MIOTŁA DO UŻYTKU WĘWĘTRZNEGO Z KIJEM

kod	długość (mm)	PLN
48461603467	1300	41,00

18⁰⁰



76264673467

SZCZOTKA DO SZOROWANIA Z LISTWĄ ZGARNIAJĄCĄ

kod	PLN
76264673467	18,00

15⁰⁰

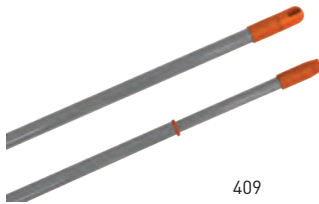


76064673467

UNIERSALNA SZCZOTKA Z TWARDYM WŁOSIEM I SKROBAKIEM

kod	PLN
76064673467	15,00

10⁰⁰



409

KIJ TELESKOPOWY - Średnica 210/170 mm

kod	ø	długość (mm)	PLN
409	ø210	1300	10,00

24⁰⁰



1798953467

ZESTAW DO ZAMIATANIA - SZUFELKA ZE ZMIOTKĄ

kod	PLN
1798953467	24,00

13⁰⁰



50703467

ŚCIĄGACZKA DO OKIEN Z PLASTIKOWYM HACZYKIEM

kod	długość (mm)	PLN
50703467	250	13,00

12⁰⁰



71965

SZCZOTKA OKRĄGŁA Z DOZOWNIKIEM PŁYNU

kod	PLN
71965	12,00

8⁰⁰



811

SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA FUG

kod	PLN
811	Szczotka do czyszczenia fug 8,00

4⁰⁰



1062

ŚCIERKA DO MYCIA PODŁOGI

kod	mm	PLN
1062	500x600	4,00

od 5⁷⁰ szt.



1275

ZESTAW ŚCIERECZEK Z MIKROFIBRY - ZESTAW 4 SZT.

kod	mm	szt./opak.	PLN
1275	530x380	5,70/22,80	

7⁰⁰



1272

ŚCIERECZKA UNIERSALNA Z MIKROFIBRY DO CZYSZCZENIA

kod	mm	PLN
1272	400x400	7,00





281208



Zobacz film

ILOŚĆ JAJ

30



281253

S.S.
stainless steel

od 429⁰⁰

ILOŚĆ JAJ

10



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 30 jaj [281208] lub 10 [281253]
- 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 tożyskach, wykonana ze stali nierdzewnej [281208] lub ze stali pokrytej proszkiem farbą poliesterową [281253]
- Zaleca się wymianę lamp po 7500 godzinach pracy

kod	V	W	mm	PLN
281253	230		422x228x(H)188	429,00
281208	230	78	358x512x(H)255	759,00



799⁰⁰

281215

STERYLIZATOR DO NOŻY HENDI 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	799,00



579⁰⁰

281246



Zobacz film

STERYLIZATOR DO NOŻY HENDI 14

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

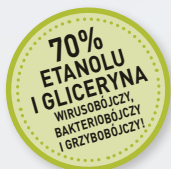
kod	V	W	mm	PLN
281246	230	25	510x160x(H)610	579,00

PMMA
plexiglas

S.S.
stainless steel



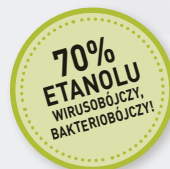
od 9⁰⁰



od 9⁹⁰



od 8⁰⁰



237298

237304



237175

237182



237199

237205

PIŁYN ANTYWIRUSOWY DO DEZYNFEKЦИИ RĄK I POWIERZCHNI

- Profesjonalny płyn przeznaczony do dezynfekcji
- rak i powierzchni (mających również kontakt z żywnością) o działaniu bakteriobójczym, grzybobójczym i wirusobójczym
- Produkt zawiera 70% etanolu i glicerynę
- Dodatek gliceryny rewelacyjnie nawilża skórę i chroni przed wysuszeniem
- Specjalna formuła zapobiega uczuciu lepkości dłoni
- Poręczna pompka dozująca płyn [237298]

ŻEL ANTYWIRUSOWY DO DEZYNFEKЦИИ RĄK

- Profesjonalny żel do higienicznej dezynfekcji skóry rąk o działaniu wirusobójczym, bakteriobójczym i grzybobójczym
- Produkt zawiera 70% etanolu i glicerynę, która zapobiega nadmiernemu wysuszeniu skóry rąk
- Preparat gotowy do użycia
- Poręczna pompka dozująca płyn [237175]

PIŁYN ANTYWIRUSOWY DO DEZYNFEKЦИИ POWIERZCHNI

- Profesjonalny preparat o działaniu dezynfekującym
- Przeznaczony do dezynfekcji powierzchni
- Zastosowanie: meble kuchenne, półki, stoły, szafki, kasy, blaty, lady, powierzchnie szklane itp.
- Działanie bakteriobójcze i wirusobójcze
- 70% alkoholu etylowego
- Gotowy do użycia
- Poręczna pompka dozująca płyn [237328]

kod	litry	PLN
237298	1	9,00
237304	5	33,00

kod	litry	PLN
237175	1	9,90
237182	5	36,00

kod	litry	PLN
237328	0,75	8,50
237199	1	8,00
237205	5	32,00



004
szt.



571033

REKAWICZKI FOLIOWE NA ZAWIESZCE - ZESTAW 100 SZT.

- Rękawiczki foliowe zapewniają podstawową, najprostszą ochronę przed infekcjami, bakteriami i zabrudzeniami
- Wykonane z bardzo dobrej jakości folii HDPE, dzięki czemu są znacznie bardziej wytrzymałe od zwykłych rękawic foliowych
- Pasują zarówno na prawą, jak i na lewą dłoń
- Rozmiar uniwersalny
- W opakowaniu 100 szt.

kod	-	szt./opak.
571033	uniwersalna	0,04/4,00

14⁰⁰



570937

PRZYŁBICA OCHRONNA

- Chroni skórę twarzy, nos, oczy i usta, dzięki czemu zmniejsza ryzyko zarażenia i rozprzestrzeniania się chorób
- Lekka i odporna na środki dezynfekujące
- Osłona z PET o grubości 0,7 mm
- Pasek HIPS o grubości 1,5 mm
- Pianka z tworzywa sztucznego
- Gumka

kod	mm	PLN
570937	200x280	14,00

89⁰⁰



237229

TEDEX TD 70 PŁYN DO DEZYNFEKЦИИ RĄK I POWIERZCHNI

- Szybki w użyciu płyn do profesjonalnej dezynfekcji rąk i powierzchni.
- Idealny do dezynfekcji zabawek
- Stanowi higieniczną dezynfekcję już w 30 sekund (po odparowaniu)
- Przedłużone działanie bakteriobójcze do 3 godzin
- Wykazuje działanie wirusobójcze, bakteriobójcze i grzybobójcze
- Produkt zawiera 70% alkoholu etylowego
- Dzięki zawartości gliceryny łagodzi wysuszenie dłoni
- Produkt wpisany na listę produktów biobójczych Urzędu Rejestracji Produktów Leczniczych, Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych
- Produkowany w Polsce

kod	litry	PLN
237229	5	89,00

109⁰⁰



237212



DE-ZALE PŁYN DO DEZYNFEKЦИИ RĄK ANTY COVID

- Produkt do dezynfekcji rąk o działaniu wirusobójczym
- Skuteczne działanie ANTY COVID 19
- Posiada zdolność kumulowania się w naskórku do 3 h
- Niszczy drobnoustroje, bytujące w głębszych warstwach skóry
- Zawiera substancje natłuszczające i nawilżające, zapobiegające wysuszeniu rąk i utrzymujące elastyczność skóry
- Gotowy do użycia
- Pozwolenie na obrót produktem biobójczym: 0163/TP/2020

kod	litry	PLN
237212	5	109,00

149⁰⁰

570968

149⁰⁰

570951



899991

OSŁONA Z PLEKSI WOLNOSTOJĄCA

- Osłona zapewnia bezpieczeństwo w trakcie obsługi klienta wszędzie tam, gdzie kontakt jest bezpośredni: w sklepach, recepcjach hotelowych, marketach, aptekach, punktach usługowych
- Wykonana z grubego tworzywa akrylowego, o odpowiedniej sztywności bez konstrukcji wzmacniających i o wysokiej transparentności
- Możliwość wycięcia odpowiedniego kształtu i przystosowania do użycia w różnych obiektach użyteczności publicznej

kod	mm	PLN
570968	700x(H)800	149,00

OSŁONA Z PLEKSI

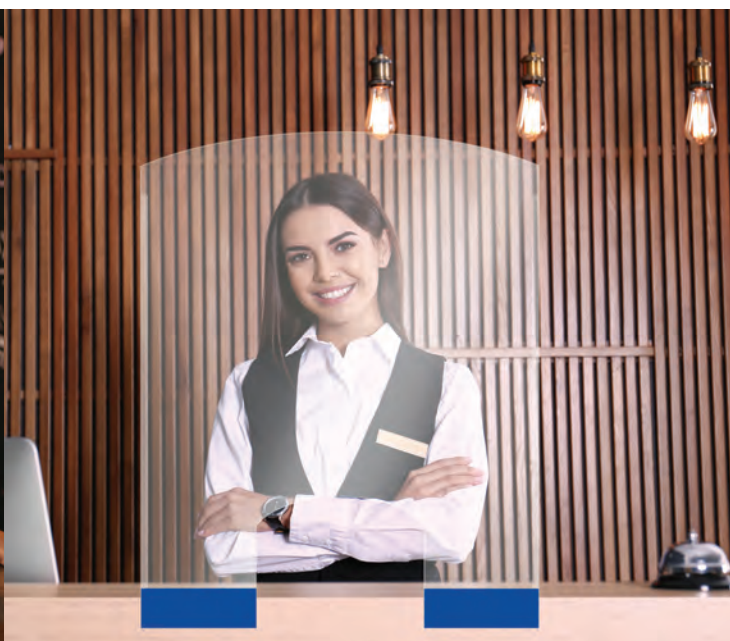
- Osłona zapewnia bezpieczeństwo w trakcie obsługi klienta wszędzie tam, gdzie kontakt jest bezpośredni: w sklepach, marketach, aptekach, punktach usługowych
- Wykonana z grubego tworzywa akrylowego, o odpowiedniej sztywności bez konstrukcji wzmacniających i o wysokiej transparentności

kod	mm	PLN
570951	850x700	149,00

MATA „ZACHOWAJ ODSTĘP”

- Mata bezpiecznego odstępu ma zastosowanie wszędzie tam, gdzie istnieje konieczność zachowania dystansu pomiędzy osobami korzystającymi z danej przestrzeni, np. w biurach, recepcjach, hotelach, szpitalach, supermarketach i innych obszarach publicznych
- Zapobiega rozprzestrzenianiu się wirusów, bakterii i zarazków, przypominając klientom o obowiązku zachowania odległości 2 metrów poprzez wiadomość na poziomie podłogi!
- Aksamitna powierzchnia wykonana w 100% z przędzy z poliamidu o wysokim skręcie
- Elastyczny spód z antypoślizgowego lateksu
- Wysoka odporność na ścieranie
- Można prać w pralce w temp. 30°C
- Możliwość dostosowania wersji językowej

kod	mm	PLN
899991	900x1500	99,00





560105

CZAPKA KUCHARSKA „LE GRAND CHEF” – ZESTAW 10 SZT.

- Wykonana z wiskozy, plisowana, w kolorze białym
- Pochłaniająca wilgoć, miękka i oddychająca
- Rozmiar regulowany, obwód 55-62 cm

kod	mm	szt./opak.
560105	ø600x(H)300	6,90/69,00



560044

CZAPKA KUCHARSKA – ZESTAW 10 SZT.

- Plisowana z włókniny polipropylenowej
- Góra perforowana
- Rozmiar regulowany

kod	mm	szt./opak.
560044	ø600x(H)230	1,20/12,00



560037

FURAŻERKA PAPIEROWA – ZESTAW 100 SZT.

- Wykonana z papieru, w kolorze białym, niebieska lamówka
- Góra perforowana
- Rozmiar uniwersalny

kod	mm	szt./opak.
560037	ø190x(H)95	0,17/17,00

LAMPY OWADOBÓJCZE



od **99⁰⁰**



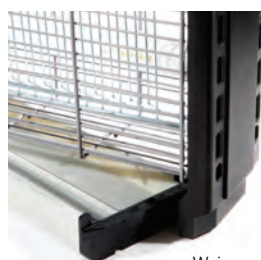
270172

270165

270158



Uchwyt
łańcuszkowy



Wymowana
tacka

LAMPA OWADOBÓJCZA

- Obudowa ze specjalnego stopu aluminium i ognioodpornego tworzywa ABS zapewnia bezpieczne użytkowanie
- 2 świetłówki UVA
- Owadobójcze działanie napięcia 2000–2500 V
- Wymowana tacka umożliwia łatwe czyszczenie
- Można zamontować na suficie za pomocą łańcuszka lub postawić

kod	V	W	mm	PLN
270158	230	26	335x90x(H)260	99,00
270165	230	40	485x90x(H)310	139,00
270172	230	45	640x90x(H)360	159,00



270080

308⁰⁰

LAMPY OWADOBÓJCZA, 100 M²

- Odpowiednia do użytku w kuchni i w pomieszczeniach, w których serwowane są potrawy
- Metalowa obudowa z możliwością zamocowania na ścianie
- 2 świetłówki UVA 15 W
- W zestawie taśma klejąca do łapania owadów

kod	max. zasięg działania	V	W	mm	szt./opak.
270080	100 m ²	230	30	480x100x(H)285	308,00
270028		230	2x15	świetłówka zamienna - zestaw 2 szt.	43,50/87,00

LAMPY OWADOBÓJCZA



270097

195⁰⁰

LAMPY OWADOBÓJCZA, 150 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 tańcuszka lub postawić

kod	V	W	mm	PLN
270097	230	13	470x100x(H)263	195,00



270196

205⁰⁰



LAMPY 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 świetłówka UVA 36 W zabezpieczona folią przed stłuczeniem
- Taśma klejąca do łapania owadów na tylnym panelu
- Łatwa do wymiany świetłówka i taśma klejąca
- W zestawie taśma klejąca [390x270 mm]

kod	max. zasięg działania	V	W	mm	szt./opak.
270196	120 m ²	230	36	475x80x(H)283	205,00
270233	taśma klejąca 10 szt.			390x270	10,10/101,00
270240				świetłówka zamienna	58,00



od 257⁰⁰



270141

LAMPA OWADOBÓJCZA WODOODPORNNA

- 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 tańcuszkowy

kod	-	V	W	mm	szt./opak.
270066	100 m ²	230	40	510x105x(H)315	257,00
270141	150 m ²	230	45	680x135x(H)310	299,00
935286	świetlówka zamienna do 270066 – zestaw 2 szt.				28,50/57,00



ŚWIETŁÓWKA DO LAMPY OWADOBÓJCZEJ

- Świetlówka fluoescencyjna UV-A

kod	dla	V	W	mm	PLN
934159	270158	230	8	285x15x(H)15	22,00
934166	270172 - 270141	230	20	570x20x(H)20	22,00



LAMPA OWADOBÓJCZA WODOODPORNNA Z WENTYLATOREM

- Owady są przyciągane do światła, a następnie zasysane do zasobnika przez wentylator o dużej mocy
- Wysokiej jakości żarówka o mocy 25 W BLB 3U emituje 100% niewidzialnego promieniowania UVA
- Obudowa z ognioodpornego tworzywa ABS zapewnia bezpieczne użytkowanie
- Współczynnik szczelności: IPX4
- Możliwość używania wewnątrz budynków i na zewnątrz
- Wyjmowana tacka umożliwia łatwe mycie
- Uchwyt tańcuszkowy



kod	V	W	mm	PLN
270202	230	30	ø330x(H)570	449,00



449⁰⁰

Owady są przyciągane do światła, a następnie zasysane do zasobnika przez wentylator o dużej mocy



270202



724⁰⁰



959⁰⁰



REGAŁ MAGAZYNOWY ALUMINIOWY NA POJEMNIKI GN 1/1

- 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	724,00
812372	hak do rozbudowy	15x42x(H)42	11,00

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	959,00
812280	hak do rozbudowy	15x42x(H)42	11,00

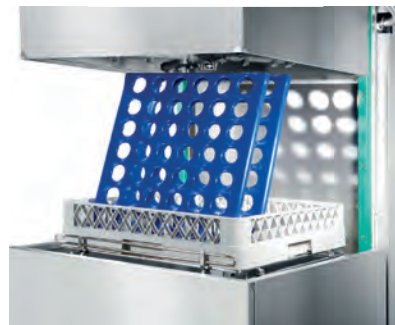
Możliwość rozbudowy
i tworzenia regałów narożnych



Możliwość umieszczenia
pojemników GN 1/1 bezpośrednio
na poprzeczkach regału



Półki z polipropylenu, które
można myć w zmywarce



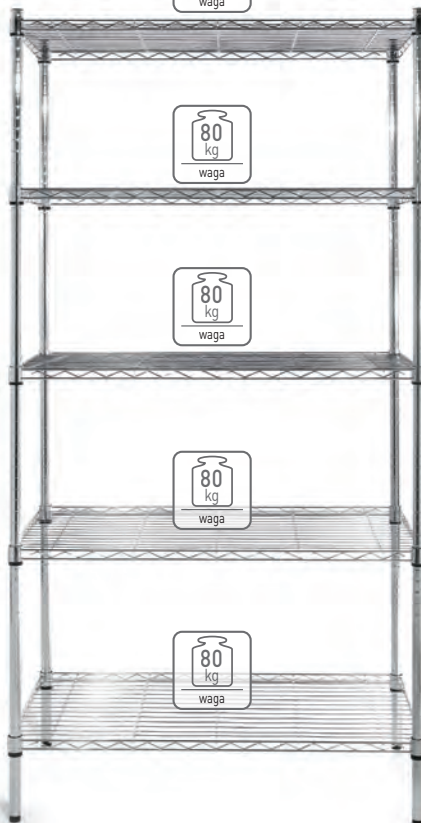
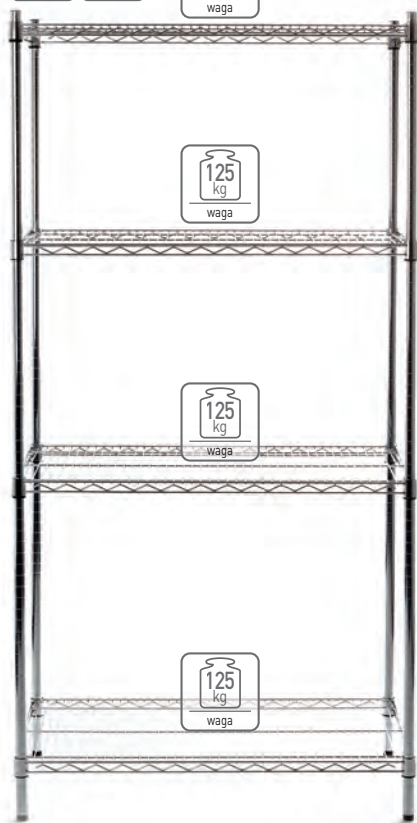


259⁰⁰



od 239⁰⁰

Instrukcja montażu



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	259,00

REGAŁ MAGAZYNOWY 5-PÓŁKOWY

- Wykonany z żelaza chromowanego
- 5 regulowanych półek
- Maks. równomierne obciążenie półki: 80 kg
- Regulowane nóżki

kod	kolor	mm	PLN
812990	Czarny	910x455x(H)1830	239,00
812204	Biały	910x455x(H)1830	249,00

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	329,00



329⁰⁰



Składany, minimalizacja wymiarów transportowych

810514

Meble skręcane HENDI ze stali nierdzewnej

Łatwy, samodzielny i szybki montaż

Kompaktowe opakowanie – niskie koszty transportu



KLUCZ IMBUSOWY
DO SZYBKIEGO MONTAŻU



SOLIDNE MOCOWANIE NÓG
ZA POMOCĄ DWÓCH ŚRUB



POZIOMOWANIE
I REGULACJA WYSOKOŚCI STOŁU



REGAŁY MAGAZYNOWE Z 4 PÓŁKAMI PEŁNYMI

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Nogi wykonane z profilu 30x30 mm
- Półki wzmocnione profilem stalowym
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie półek wynosi 70 kg/m²
- Regulowane stopki - 25 mm w górę lub 5 mm w dół



812525

od **597⁰⁰**

REGAŁ MAGAZYNOWY Z 4 PÓŁKAMI PEŁNYMI - SKRĘCANY

- Konstrukcja skręcana



kod	mm	PLN
812501	600x400x(H)1800	597,00
812518	800x400x(H)1800	659,00
812525	1000x400x(H)1800	699,00
812532	1000x500x(H)1800	751,00
812549	1200x500x(H)1800	844,00
812556	1000x600x(H)1800	854,00
812563	1200x600x(H)1800	926,00

NEW

REGAŁ MAGAZYNOWY Z 4 PÓŁKAMI PEŁNYMI - SPAWANY

- Konstrukcja spawana gwarantująca wysoką wytrzymałość i stabilność



kod	mm	PLN
815052	600x400x(H)1800	692,00
815069	800x400x(H)1800	757,00
815076	1000x400x(H)1800	823,00
815083	1000x500x(H)1800	894,00
815106	1200x500x(H)1800	978,00
815090	1000x600x(H)1800	970,00
815113	1200x600x(H)1800	1066,00

REGAŁY MAGAZYNOWE Z 4 PÓŁKAMI PERFOROWANYMI

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Nogi wykonane z profilu 30x30 mm
- Półki wzmocnione profilem stalowym
- Dzięki perforowanym półkom, regał może być używany jako ociekowy
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie półek wynosi 70 kg/m²
- Regulowane stopki - 25 mm w górę lub 5 mm w dół



812587

od **869⁰⁰**

REGAŁ MAGAZYNOWY Z 4 PÓŁKAMI PERFOROWANYMI - SKRĘCANY

- Konstrukcja skręcana



kod	mm	PLN
812570	1000x500x(H)1800	869,00
812587	1200x500x(H)1800	947,00

NEW

REGAŁ MAGAZYNOWY Z 4 PÓŁKAMI PERFOROWANYMI - SPAWANY

- Konstrukcja spawana gwarantująca wysoką wytrzymałość i stabilność



kod	mm	PLN
815120	1000x500x(H)1800	975,00
815137	1200x500x(H)1800	1066,00



STOŁY SKRĘCANE

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Konstrukcja skręcana
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm
- Blat roboczy wypełniony od spodu płytą laminowaną, wodoodporną, wzmacnia i wygłusza mebel



od **494⁰⁰**

811276

STÓŁ CENTRALNY Z PÓLKĄ - SKRĘCANY

- Półka bez wypełnienia na wysokości 200 mm, nieregulowana (jeśli występuje)
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu i półki wynosi 70 kg/m²

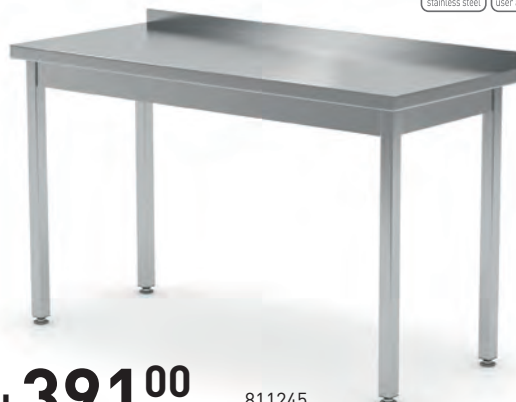
kod	mm	PLN
BEZ PÓLKI, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM		
811276	1000x600x(H)850	494,00
811283	1200x600x(H)850	548,00
811290	1400x600x(H)850	627,00

kod	mm	PLN
BEZ PÓLKI, GŁĘBOKOŚĆ 700 MM		
812778	1000x700x(H)850	576,00
812785	1200x700x(H)850	617,00
812792	1400x700x(H)850	679,00

kod	mm	PLN
Z PÓLKĄ, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM		
811511	1000x600x(H)850	583,00
811528	1200x600x(H)850	626,00
811535	1400x600x(H)850	669,00
811542	1600x600x(H)850	744,00
811559	1800x600x(H)850	819,00

kod	mm	PLN
Z PÓLKĄ, GŁĘBOKOŚĆ 700 MM		
815830	800x700x(H)850	709,00 NEW
810705	1000x700x(H)850	729,00
810712	1200x700x(H)850	759,00
810729	1400x700x(H)850	799,00
810736	1600x700x(H)850	869,00
810743	1800x700x(H)850	939,00

- Rant przyścienny 40 mm zapobiega zabrudzeniu ściany
- Tylne nogi stołu odsunięte od ściany na 150 mm dla ułatwienia przeprowadzenia instalacji naściennej
- Regulowane stopki - 25 mm w górę lub 5 mm w dół



od **391⁰⁰**

811245

STÓŁ PRZYŚCIENNY - SKRĘCANY

- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu wynosi 70 kg/m²

kod	mm	PLN
GŁĘBOKOŚĆ 600 MM		
811313	600x600x(H)850	391,00
811238	800x600x(H)850	411,00
811245	1000x600x(H)850	504,00
811252	1200x600x(H)850	588,00
811269	1400x600x(H)850	603,00

kod	mm	PLN
GŁĘBOKOŚĆ 700 MM		
812655	600x700x(H)850	529,00
812662	800x700x(H)850	545,00
812679	1000x700x(H)850	576,00
812686	1200x700x(H)850	599,00
812693	1400x700x(H)850	679,00



811511

STOŁY SKRĘCANE

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Konstrukcja skręcana
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm
- Blat roboczy wypełniony od spodu płytą laminowaną, wodoodporną, wzmacnia i wygłusza mebel



od **475⁰⁰** 811467

STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ - SKRĘCANY

- Półka bez wypełnienia na wysokości 200 mm, nieregulowana
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu i półki wynosi 70 kg/m²

kod	mm	PLN	
GŁĘBOKOŚĆ 600 MM			
811306	600x600x(H)850	475,00	
811450	800x600x(H)850	539,00	
811467	1000x600x(H)850	629,00	
811474	1200x600x(H)850	679,00	
811481	1400x600x(H)850	744,00	
815717	1500x600x(H)850	789,00	NEW
811498	1600x600x(H)850	809,00	
815731	1700x600x(H)850	890,00	NEW
811504	1800x600x(H)850	919,00	
815755	1900x600x(H)850	987,00	NEW

kod	mm	PLN	
GŁĘBOKOŚĆ 700 MM			
812709	600x700x(H)850	579,00	
812716	800x700x(H)850	629,00	
812723	1000x700x(H)850	669,00	
812730	1200x700x(H)850	729,00	
812747	1400x700x(H)850	799,00	
815724	1500x700x(H)850	839,00	NEW
812754	1600x700x(H)850	859,00	
815748	1700x700x(H)850	929,00	NEW
812761	1800x700x(H)850	949,00	
815762	1900x700x(H)850	1066,00	NEW

- Rant przyścienny 40 mm zapobiega zabrudzeniom ściany
- Tylne nogi stołu odsunięte od ściany na 150 mm dla ułatwienia przeprowadzenia instalacji naściennej
- Regulowane stopki - 25 mm w górę lub 5 mm w dół

NEW



od **831⁰⁰** 815908

STÓŁ PRZYŚCIENNY Z DWIEMA PÓŁKAMI - SKRĘCANY

- Obie półki bez wypełnienia, nieregulowane
- Dolna półka na wysokości 200 mm
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu i półek wynosi 70 kg/m²

kod	mm	PLN
GŁĘBOKOŚĆ 600 MM		
815861	600x600x(H)850	831,00
815885	800x600x(H)850	893,00
815908	1000x600x(H)850	956,00
815922	1200x600x(H)850	1019,00
815946	1400x600x(H)850	1081,00
815960	1500x600x(H)850	1132,00

kod	mm	PLN
GŁĘBOKOŚĆ 700 MM		
815878	600x700x(H)850	854,00
815892	800x700x(H)850	925,00
815915	1000x700x(H)850	995,00
815939	1200x700x(H)850	1066,00
815953	1400x700x(H)850	1136,00
815977	1500x700x(H)850	1207,00

NEW

EXTREME CLEAN PROFESJONALNY, UNIWERSALNY PREPARAT DO USUWANIA ZABRUDZEŃ KUCHENNYCH

kod	-	litry	PLN
975466	butelka	1	14,00

NEW

EXTREME STEEL PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI

kod	-	litry	PLN
979761	butelka	1	24,00

od **14⁰⁰**



975466

979761

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

663

STOŁY SPAWANE

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Konstrukcja spawana gwarantująca wysoką wytrzymałość i stabilność
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm
- Błat roboczy wypełniony od spodu płytą laminowaną, wodoodporną, wzmacnia i wygłusza mebel

NEW



od **620⁰⁰**

815496

STÓŁ CENTRALNY - SPAWANY

- Dodatkowe wzmocnienie nóg poziomymi poprzeczkami wzmacnia konstrukcję mebla (jeśli występuje)
- Półka bez wypełnienia na wysokości 200 mm, nieregulowana, spawana (jeśli występuje)
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu i półki wynosi 70 kg/m²

kod	mm	PLN
BEZ PÓŁKI, GŁĘBOKOŚĆ 700 MM		
815496	1000x700x(H)850	620,00
815502	1200x700x(H)850	688,00
815519	1400x700x(H)850	753,00

kod	mm	PLN
BEZ PÓŁKI, WZMOCNIONY, GŁĘBOKOŚĆ 800 MM		
814918	1200x800x(H)850	761,00
814925	1400x800x(H)850	838,00
814932	1600x800x(H)850	911,00
814949	1800x800x(H)850	992,00

kod	mm	PLN
Z PÓŁKĄ, GŁĘBOKOŚĆ 700 MM		
814956	800x700x(H)850	650,00
815526	1000x700x(H)850	735,00
815533	1200x700x(H)850	825,00
815540	1400x700x(H)850	911,00
815557	1600x700x(H)850	1001,00
815564	1800x700x(H)850	1085,00
815335	2000x700x(H)850	1337,00



814918

- Rant przyścienny 40 mm zapobiega zabrudzeniu ściany
- Tylne nogi stołu odsunięte od ściany na 100 mm dla ułatwienia przeprowadzenia instalacji naściennej
- Regulowane stopki - 25 mm w górę lub 5 mm w dół

NEW



od **399⁰⁰**

814284

STÓŁ PRZYŚCIENNY - SPAWANY

- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu wynosi 70 kg/m²

kod	mm	PLN
GŁĘBOKOŚĆ 600 MM		
814222	400x600x(H)850	399,00
814246	600x600x(H)850	458,00
814260	800x600x(H)850	522,00
814284	1000x600x(H)850	582,00
814543	1200x600x(H)850	643,00
814567	1400x600x(H)850	706,00

kod	mm	PLN
GŁĘBOKOŚĆ 700 MM		
814239	400x700x(H)850	416,00
814253	600x700x(H)850	485,00
814277	800x700x(H)850	551,00
814536	1000x700x(H)850	616,00
814550	1200x700x(H)850	684,00
814574	1400x700x(H)850	748,00

kod	mm	PLN
WZMOCNIONY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM		
814581	1000x600x(H)850	616,00
814598	1200x600x(H)850	681,00
814604	1400x600x(H)850	745,00
814611	1600x600x(H)850	808,00
814628	1800x600x(H)850	872,00
815168	2000x600x(H)850	1099,00



814581



STOŁY SPAWANE

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Konstrukcja spawana gwarantująca wysoką wytrzymałość i stabilność
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm
- Blat roboczy wypełniony od spodu płytą laminowaną, wodoodporną, wzmacnia i wygłusza mebel

NEW



od **450⁰⁰**

814697

STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ - SPAWANY

- Półka bez wypełnienia na wysokości 200 mm, nieregulowana, spawana
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu i półki wynosi 70 kg/m²

kod	mm	PLN
GŁĘBOKOŚĆ 600 MM		
814635	400x600x(H)850	450,00
814659	600x600x(H)850	527,00
814673	800x600x(H)850	608,00
814697	1000x600x(H)850	684,00
814710	1200x600x(H)850	766,00
814734	1400x600x(H)850	842,00
814758	1500x600x(H)850	885,00
814772	1600x600x(H)850	923,00
814796	1700x600x(H)850	962,00
814819	1800x600x(H)850	1004,00
814833	1900x600x(H)850	1042,00
815311	2000x600x(H)850	1247,00

kod	mm	PLN
GŁĘBOKOŚĆ 700 MM		
814642	400x700x(H)850	475,00
814666	600x700x(H)850	561,00
814680	800x700x(H)850	650,00
814703	1000x700x(H)850	735,00
814727	1200x700x(H)850	825,00
814741	1400x700x(H)850	911,00
814765	1500x700x(H)850	953,00
814789	1600x700x(H)850	1001,00
814802	1700x700x(H)850	1043,00
814826	1800x700x(H)850	1085,00
814840	1900x700x(H)850	1128,00
815328	2000x700x(H)850	1339,00

- Rant przyścienny 40 mm zapobiega zabrudzeniom ściany
- Tylne nogi stołu odsunięte od ściany na 100 mm dla ułatwienia przeprowadzenia instalacji naściennej
- Regulowane stopki - 25 mm w górę lub 5 mm w dół

NEW



od **509⁰⁰**

815236

STÓŁ PRZYŚCIENNY Z DWIEMA PÓŁKAMI - SPAWANY

- Obie półki bez wypełnienia, nieregulowane, spawane
- Dolna półka na wysokości 200 mm
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu i półek wynosi 70 kg/m²

kod	mm	PLN
GŁĘBOKOŚĆ 600 MM		
815175	400x600x(H)850	509,00
815199	600x600x(H)850	613,00
815212	800x600x(H)850	723,00
815236	1000x600x(H)850	830,00
815250	1200x600x(H)850	940,00
815274	1400x600x(H)850	1046,00
815298	1500x600x(H)850	1103,00
GŁĘBOKOŚĆ 700 MM		
815182	400x700x(H)850	541,00
815205	600x700x(H)850	659,00
815229	800x700x(H)850	781,00
815243	1000x700x(H)850	898,00
815267	1200x700x(H)850	1021,00
815281	1400x700x(H)850	1137,00
815304	1500x700x(H)850	1196,00

NEW

24⁰⁰

EXTREME STEEL PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI

kod	-	litry	PLN
979761	butelka	1	24,00



979761

STOŁY ZE ZLEWEM – SKRĘCANE

- Komory zlewów tłoczone z jednego arkusza stali nierdzewnej, charakteryzującej się wysoką odpornością na kwasy spożywcze oraz środki chemiczne
- Komora spawana bezszcelinowo w blat
- Wymiary zlewu: 400x400x(H)250 mm
- Standardowe przetłoczenie w dnie do syfonu: Ø50 mm
- Otwór na baterię Ø30 mm



od **722⁰⁰** 811573

STÓŁ ZE ZLEWEM - SKRĘCANY

- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu wynosi 70 kg/m²

kod	mm	lokalizacja komory	PLN
1 KOMORA ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM			
811849	600x600x(H)850	pośrodku	722,00
811573	1000x600x(H)850	po prawej	895,00
812648	1000x600x(H)850	po lewej	895,00
1 KOMORA ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 700 MM			
812877	600x700x(H)850	pośrodku	929,00
812884	1000x700x(H)850	po prawej	1052,00
812891	1000x700x(H)850	po lewej	1052,00
2 KOMORY ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM			
811580	1000x600x(H)850	pośrodku	1063,00
2 KOMORY ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 700 MM			
812952	1000x700x(H)850	pośrodku	1265,00
3 KOMORY ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM			
815991	1500x600x(H)850	po prawej	1880,00
815984	1500x600x(H)850	po lewej	1880,00

- Przetłoczenie blatu 10 mm zapobiega wylewaniu się wody
- Konstrukcja skręcana
- Nogi wykonane z profili 40x40 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



od **806⁰⁰** 811870

STÓŁ ZE ZLEWEM I PÓŁKĄ - SKRĘCANY

- Półka bez wypełnienia na wysokości 200 mm, nieregulowana
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu i półki wynosi 70 kg/m²

kod	mm	lokalizacja komory	PLN
1 KOMORA ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM			
811856	600x600x(H)850	pośrodku	806,00
811863	800x600x(H)850	po prawej	895,00
812495	800x600x(H)850	po lewej	895,00
811870	1000x600x(H)850	po prawej	974,00
812631	1000x600x(H)850	po lewej	974,00
1 KOMORA ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 700 MM			
812907	600x700x(H)850	pośrodku	985,00
812914	800x700x(H)850	po prawej	1040,00
812921	800x700x(H)850	po lewej	1040,00
812938	1000x700x(H)850	po prawej	1085,00
812945	1000x700x(H)850	po lewej	1085,00
2 KOMORY ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM			
811887	1000x600x(H)850	pośrodku	1231,00
2 KOMORY ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 700 MM			
812969	1000x700x(H)850	pośrodku	1342,00

278⁰⁰



811818

UMYWALKA NIEZABUDOWANA

- Komora ze stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI 304
- Do powieszenia na ścianie
- Wymiary wew.: 350x250x(H)100 mm
- Otwór Ø35 mm pod baterię umywalkową HENDI 970522
- Odpływ Ø52 mm przystosowany do standardowych syfonów

kod	mm	PLN
811818	400x295x(H)145	278,00

STOŁY ZE ZLEWEM – SKRĘCANE

- 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: 400x400(H)250 mm
- Standardowe przetłoczenie w dnie do syfonu: Ø50 mm
- Otwór na baterię Ø30 mm

NEW



od **897⁰⁰**

815380

STÓŁ ZE ZLEWEM - SPAWANY

- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu wynosi 70 kg/m²

kod	mm	lokalizacja komory	PLN
1 KOMORA ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM			
814963	600x600x(H)850	pośrodku	897,00
815380	1000x600x(H)850	po prawej	1055,00
815373	1000x600x(H)850	po lewej	1055,00
1 KOMORA ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 700 MM			
814970	600x700x(H)850	pośrodku	931,00
815403	1000x700x(H)850	po prawej	1099,00
815397	1000x700x(H)850	po lewej	1099,00
2 KOMORY ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM			
815007	1000x600x(H)850	pośrodku	1271,00
2 KOMORY ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 700 MM			
815014	1000x700x(H)850	pośrodku	1314,00
3 KOMORY ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM			
813683	1500x600x(H)850	po prawej	1880,00
813676	1500x600x(H)850	po lewej	1880,00

- Przetłoczenie blatu 10 mm zapobiega wylewaniu się wody
- Konstrukcja skręcana
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm
- Rant przyścienny 40 mm zapobiega zabrudzeniom ściany
- Tylnie nogi stołu odsunięte od ściany na 50 mm dla ułatwienia przeprowadzenia instalacji naściennej
- Regulowane stopki – 25 mm w górę lub 5 mm w dół

NEW



od **986⁰⁰**

815465

STÓŁ ZE ZLEWEM I PÓŁKĄ - SPAWANY

- Półka na wysokości 200 mm
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu i półki wynosi 70 kg/m²

kod	mm	lokalizacja komory	PLN
1 KOMORA ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM			
814987	600x600x(H)850	pośrodku	986,00
815427	800x600x(H)850	po prawej	1060,00
815465	1000x600x(H)850	po prawej	1153,00
815410	800x600x(H)850	po lewej	1060,00
815458	1000x600x(H)850	po lewej	1153,00
1 KOMORA ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 700 MM			
814994	600x700x(H)850	pośrodku	1003,00
815441	800x700x(H)850	po prawej	1109,00
815434	800x700x(H)850	po lewej	1109,00
815489	1000x700x(H)850	po prawej	1215,00
815472	1000x700x(H)850	po lewej	1215,00
2 KOMORY ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM			
815571	1000x600x(H)850	pośrodku	1473,00
2 KOMORY ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 700 MM			
815588	1000x700x(H)850	pośrodku	1535,00

NEW

EXTREME CLEAN PROFESJONALNY, UNIWERSALNY PREPARAT DO USUWANIA ZABRUDZEŃ KUCHENNYCH

kod	-	litry	PLN
975466	butelka	1	14,00

NEW

EXTREME STEEL PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI

kod	-	litry	PLN
979761	butelka	1	24,00

od **14⁰⁰**



975466

979761

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

667

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



od **1102⁰⁰**

811658

STÓŁ PRZYŚCIENNY, SZAFKA Z DRZWIAMI SUWANYMI – SPAWANY

- Szafka zamykana drzwiami suwanymi

kod	mm	PLN
811641	800x600x(H)850	1102,00
811658	1000x600x(H)850	1308,00
811665	1200x600x(H)850	1399,00
811672	1400x600x(H)850	1452,00
811689	1600x600x(H)850	1544,00



od **1139⁰⁰**

815359

STÓŁ PRZYŚCIENNY, SZAFKA Z DRZWIAMI NA ZAWIASACH – SPAWANY

- Szafka zamykana drzwiami skrzydłowymi
- Innowacyjne zatrzaski magnetyczne

kod	mm	PLN
815342	800x600x(H)850	1139,00
815359	1000x600x(H)850	1298,00
815366	1200x600x(H)850	1457,00

SZAFKA WISZĄCA Z DRZWIAMI PRZESUWNymi – SPAWANA

- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- Konstrukcja spawana gwarantująca wysoką wytrzymałość i stabilność
- Nośność półek 70 kg/m² przy równomiernym rozłożeniu ciężaru
- Drzwi suwane zapobiegają ryzyku uderzenia głową
- Uchwyty drzwi wykonane z tworzywa sztucznego
- W zestawie zawiesia do montażu na ścianie



od **699⁰⁰**

kod	mm	PLN
GŁĘBOKOŚĆ 300 MM		
814154	800x300x(H)600	699,00 NEW
811207	1000x300x(H)600	849,00
814161	1200x300x(H)600	1183,00 NEW

kod	mm	PLN
GŁĘBOKOŚĆ 400 MM		
814178	800x400x(H)600	819,00 NEW
814185	1000x400x(H)600	919,00 NEW
811214	1200x400x(H)600	1029,00



811207

STÓŁY ZE ZLEWAMI, SZAFKI – SPAWANE

- 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: 400x400x(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 gwarantująca wysoką wytrzymałość i stabilność
- 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, bez tylnej ściany dla dostępu do przyłącza wody i kanalizacji
- Wysokość nóżek: 160 mm, Regulowane stopki – 25 mm w górę lub 5 mm w dół

NEW



od **1906⁰⁰**

813690

STÓŁ Z DWOMA ZLEWAMI, SZAFKA Z DRZWIAMI SUWANYMI – SPAWANY

- Szafka zamykana drzwiami suwanymi

kod	mm	PLN
813690	1000x600x(H)850	1906,00
813782	1000x700x(H)850	2004,00

NEW



od **1310⁰⁰**

813492

STÓŁ ZE ZLEWEM, SZAFKA Z DRZWIAMI NA ZAWIASACH – SPAWANY

- Szafka zamykana drzwiami skrzydłowymi z zawiasem po lewej
- Innowacyjne zatrzaski magnetyczne

kod	mm	PLN
1 KOMORA ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM		
813492	500x600x(H)850	1310,00
813522	600x600x(H)850	1406,00
1 KOMORA ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 700 MM		
813539	500x700x(H)850	1367,00
813546	600x700x(H)850	1464,00
2 KOMORY ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM		
813898	1000x600x(H)850	1818,00
2 KOMORY ZLEWOZMYWAKA, GŁĘBOKOŚĆ 700 MM		
813935	1000x700x(H)850	1891,00

NEW

EXTREME CLEAN PROFESJONALNY, UNIWERSALNY PREPARAT DO USUWANIA ZABRUDZEŃ KUCHENNYCH

kod	-	litry	PLN
975466	butelka	1	14,00

NEW

EXTREME STEEL PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI

kod	-	litry	PLN
979761	butelka	1	24,00

od **14⁰⁰**



975466

979761

do cen należy doliczyć VAT 23%



865⁰⁰

811900

**STÓŁ WYŁADOWCZY
DO ZMYWAREK – SKRĘCANY**

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Konstrukcja skręcana
- Blat z obniżeniem i prowadzeniem na kosze do zmywarek o szer. 510 mm
- Blat wzmocniony profilem stalowym
- Zaczepy do zmywarek kapturowych (przy zamówieniu należy podać model zmywarki)
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu wynosi 70 kg/m²
- Rant przyścienny 40 mm zapobiega zabrudzeniom ściany
- Tylne nogi stołu odsunięte od ściany na 100 mm dla ułatwienia przeprowadzenia instalacji naściennej
- Regulowane stopki – 25 mm w górę lub 5 mm w dół

kod	mm	PLN
811900	1000x600x(H)850	865,00



1149⁰⁰

811924

**STÓŁ ZAŁADOWCZY
DO ZMYWAREK ZE ZLEWEM – SKRĘCANY**

- Komory zlewów tłoczone z jednego arkusza stali nierdzewnej, charakteryzującej się wysoką odpornością na kwasy spożywcze oraz środki chemiczne
- Komora spawana bezszczerlinowo 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
- Otwór na baterię Ø30 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
- Rant przyścienny 40 mm zapobiega zabrudzeniom ściany
- Tylne nogi stołu odsunięte od ściany na 100 mm dla ułatwienia przeprowadzenia instalacji naściennej
- Regulowane stopki – 25 mm w górę lub 5 mm w dół

kod	typ	mm	PLN
811917	lewy	1000x600x(H)850	1149,00
811924	prawy	1000x600x(H)850	1149,00



od 759⁰⁰

813379

STÓŁ Z BASENEM – SPAWANY

- Komora basenu spawana, wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304 zapewniającej wysoką odporność na kwasy spożywcze i środki chemiczne
- Przetłoczenie w dnie basenu na tzw. kopertę w celu całkowitego odprowadzenia wody
- Standardowe przetłoczenie w dnie do syfonu: Ø50 mm
- Otwór na baterię Ø30 mm
- Maskownica czołowa zakrywająca basen, ze stali AISI 430
- Konstrukcja spawana gwarantująca wysoką wytrzymałość i stabilność
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie wynosi 70 kg/m²
- Rant przyścienny 40 mm zapobiega zabrudzeniom ściany
- Korpus stołu 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

kod	mm	wielkość basenu (mm)	cena
JEDNOKOMOROWY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM, WYSOKOŚĆ KOMORY 300 MM			
813294	600x600x(H)850	486x443x(H)300	759,00 NEW
811825	800x600x(H)850	686x443x(H)300	823,00
811832	1000x600x(H)850	886x443x(H)300	926,00
813379	1200x600x(H)850	1086x443x(H)300	1252,00 NEW

kod	mm	wielkość basenu (mm)	cena
JEDNOKOMOROWY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM, WYSOKOŚĆ KOMORY 400 MM			
813423	1000x600x(H)850	886x443x(H)400	1274,00 NEW
813430	1200x600x(H)850	886x443x(H)400	1384,00 NEW

kod	mm	wielkość basenu (mm)	cena
JEDNOKOMOROWY, GŁĘBOKOŚĆ 700 MM, WYSOKOŚĆ KOMORY 300 MM			
813386	600x700x(H)850	486x543x(H)300	1014,00 NEW
812853	800x700x(H)850	686x540x(H)300	1049,00
812860	1000x700x(H)850	886x540x(H)300	1112,00
813393	1200x700x(H)850	1086x543x(H)300	1313,00 NEW

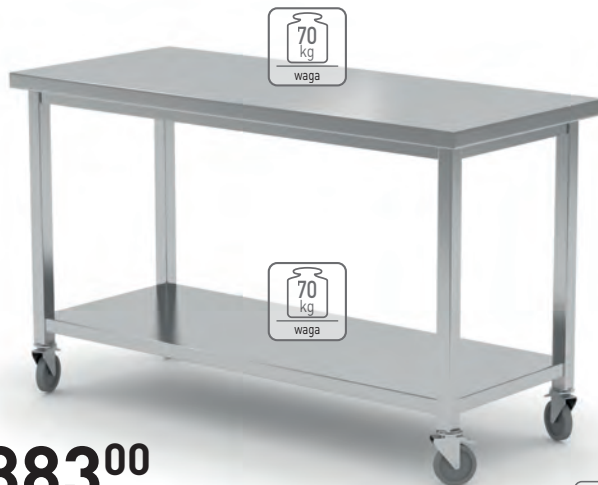
kod	mm	wielkość basenu (mm)	cena
JEDNOKOMOROWY, GŁĘBOKOŚĆ 700 MM, WYSOKOŚĆ KOMORY 400 MM			
813447	1000x700x(H)850	886x543x(H)400	1334,00 NEW
813478	1200x700x(H)850	1086x543x(H)400	1448,00 NEW

kod	mm	wielkość basenu (mm)	cena
DWUKOMOROWY, GŁĘBOKOŚĆ 600 MM, WYSOKOŚĆ KOMORY 300 MM			
813485	1200x600x(H)850	2x 541x443x(H)300	1475,00 NEW



NEW**STOŁY JEZDNE Z PÓŁKĄ**

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Nogi wykonane z profili 40x40 mm
- Blat roboczy wypełniony od spodu płytą laminowaną, wodoodporną, wzmacnia i wytusza mebel
- Półka bez wypełnienia na wysokości 200 mm, nieregulowana
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie blatu i półki wynosi 70 kg/m²
- Blat bez rantu umożliwia pracę z każdej strony stołu
- 4 ciche, skrętne kółka Ø125 mm, w tym 2 z hamulcem

od **883⁰⁰****STÓŁ JEZDNY Z PÓŁKĄ - SKRĘCANY**

- Konstrukcja skręcana

kod	mm	PLN
GŁĘBOKOŚĆ 600 MM		
815779	1000x600x(H)850	925,00
815793	1200x600x(H)850	980,00
815816	1500x600x(H)850	1050,00
GŁĘBOKOŚĆ 700 MM		
815786	1000x700x(H)850	972,00
815809	1200x700x(H)850	1027,00
815823	1500x700x(H)850	1097,00

**STÓŁ JEZDNY Z PÓŁKĄ - SPAWANY**

- Konstrukcja spawana gwarantująca wysoką wytrzymałość i stabilność

kod	mm	PLN
GŁĘBOKOŚĆ 600 MM		
814857	1000x600x(H)850	883,00
814871	1200x600x(H)850	965,00
814895	1500x600x(H)850	1085,00
GŁĘBOKOŚĆ 700 MM		
814864	1000x700x(H)850	934,00
814888	1200x700x(H)850	1024,00
814901	1500x700x(H)850	1153,00

SZAFY PRZELOTOWE Z DRZWIAMI SUWANymi

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- 2 półki wyjmowane, nieprzystawne
- 2 półki stałe (dno i przegroda środkowa)
- 8 drzwi suwanych
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie półek wynosi 70 kg/m²
- Uchwyty drzwi wykonane z tworzywa sztucznego
- Regulowane stopki - 25 mm w górę lub 5 mm w dół

od **2430⁰⁰****SZAFKA PRZELOTOWA Z DRZWIAMI SUWANymi****- SKRĘCANA**

- Konstrukcja skręcana
- Szkielet wykonany z profili 30x30 mm

kod	mm	PLN
811634	800x500x(H)1800	2430,00
812402	800x700x(H)1800	2574,00
811108	1000x600x(H)1800	2883,00



811108

NEW**SZAFKA PRZELOTOWA Z PRZEGRODĄ I DRZWIAMI SUWANymi - SPAWANA**

- Konstrukcja spawana gwarantująca wysoką wytrzymałość i stabilność

kod	mm	PLN
815021	800x500x(H)1800	3050,00
815038	800x700x(H)1800	3277,00
815045	1000x600x(H)1800	3557,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI**671**



811719

od **154⁰⁰**

PÓŁKA WISZĄCA PRZESTAWNA, POJEDYNCZA, Z 2 KONSOLAMI – SPAWANA

- 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	
814192	600x300x(H)600	154,00	NEW
811719	800x300x(H)600	172,00	
811788	1000x300x(H)600	195,00	
811795	1200x300x(H)600	209,00	
811801	1400x300x(H)600	219,00	



811726

od **319⁰⁰**

PÓŁKA WISZĄCA PRZESTAWNA, PODWÓJNA, Z 2 KONSOLAMI – SPAWANA

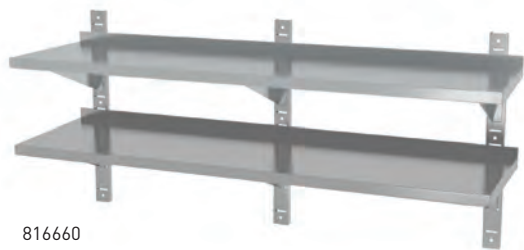
- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- Konstrukcja spawana gwarantująca wysoką wytrzymałość i stabilność
- Orientacyjne, dopuszczalne obciążenie półki wynosi 25 kg/m²
- Rant przyścienny 30 mm zabezpiecza towar przed spadnięciem
- Możliwość demontażu i gładka powierzchnia półki ułatwiają jej mycie
- W zestawie 2 konsole do powieszenia na ścianie

kod	mm	PLN	
GŁĘBOKOŚĆ 300 MM			
816561	600x300x(H)600	319,00	NEW
811771	800x300x(H)600	349,00	
811726	1000x300x(H)600	384,00	
811733	1200x300x(H)600	429,00	
811740	1400x300x(H)600	439,00	

kod	mm	PLN	
GŁĘBOKOŚĆ 400 MM			
816578	600x400x(H)600	434,00	NEW
816585	800x400x(H)600	483,00	NEW
816592	1000x400x(H)600	539,00	NEW
816608	1200x400x(H)600	588,00	NEW
816615	1400x400x(H)600	624,00	NEW

NEW

od **665⁰⁰**



816660

PÓŁKA WISZĄCA PRZESTAWNA, PODWÓJNA Z TRZEMA KONSOLAMI – SPAWANA

- 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
- Ze względu na długość półek w zestawie aż trzy konsole do powieszenia na ścianie

kod	mm	PLN
816660	1600x400x(H)600	665,00
816677	1800x400x(H)600	721,00
816684	2000x400x(H)600	770,00

NEW

od **167⁰⁰**



816486

PÓŁKA WISZĄCA NA KONSOLACH, Z DWIEMA KONSOLAMI – SPAWANA

- 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
816479	600x300x(H)250	167,00
816486	800x300x(H)250	184,00
816493	1000x300x(H)250	204,00
816509	1200x300x(H)250	220,00
816516	1400x300x(H)250	240,00

NEW**PÓŁKA Z PROWADNICAMI NA POJEMNIKI GN, WISZĄCA**

- Przeznaczona do wszelkiego rodzaju zakładów gastronomicznych
- Półka z konsolami i prowadnice wykonane ze stali nierdzewnej AISI 430
- Spawana konstrukcja gwarantuje wysoką wytrzymałość i stabilność
- Prowadnice mieszczą pojemniki GN z pokrywami
- Nośność półek przy równomiernym rozłożeniu ciężaru: do 25 kg
- UWAGA: Zakres dostawy nie obejmuje zestawu do montażu półki do ściany oraz pojemników
- Szeroki wybór pojemników GN dostępny w ofercie HENDI

kod	odpowiednia do	mm	PLN
815595	5x GN 1/9	900x300x(H)250	407,00
815601	5x GN 1/6	1200x300x(H)250	445,00
815618	5x GN 1/4	1200x300x(H)250	445,00

od **407⁰⁰**S.S.
stainless steel**NEW****PODSTAWA POD GARNKI**

- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- Błat wykonany ze stali gwarantuje bezpieczeństwo p.poż.
- Konstrukcja spawana gwarantująca wysoką wytrzymałość i stabilność
- Dodatkowe poprzeczki nóg wzmacniają konstrukcję
- Do dużych garnków o średnicy do 400 lub 500 mm w zależności od modelu
- Nośność do 100 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru
- Nogi z regulacją stopki +25/-5 mm

kod	mm	PLN
815144	400x400x(H)450	302,00
815151	500x500x(H)450	333,00

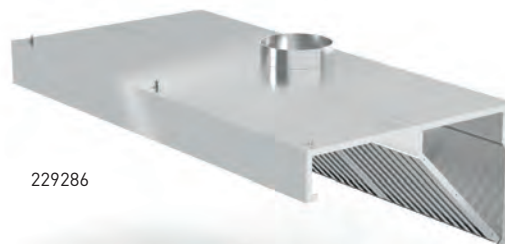
od **302⁰⁰**S.S.
stainless steel

815144

OKAP PRZYŚCIENNY, SKOŚNY, Z FILTRAMI LABIRYNTOWYMI I KRÓCCEM Ø150 MM

- Niezbędny w każdej kuchni do wychwytywania i odprowadzania ciepła, pary i zanieczyszczeń z nad urządzeń grzewczych.
- Wykonany w całości z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 430
- Z króćcem do podłączenia do wentylacji: 1x Ø150 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	1184,00
229293	-	1200x700x(H)450	36	1256,00
229309	TAK	1000x700x(H)450	35	1441,00
229316	TAK	1200x700x(H)450	39	1493,00

od **1184⁰⁰**S.S.
stainless steel

229286





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 CO₂
- Zdejmowane nogi umożliwiają użycie grilli w wersji nastawnej



od **1956⁰⁰**



149508

GRILL GREEN FIRE PROFI LINE 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
149508	Emaliowana patelnia żeliwna i ruszt GN 1/1	11,6	740x612x(H)825	2162,00
149621	2 ruszty ze stali nierdzewnej GN 1/1	11,6	740x612x(H)825	1956,00

3398⁰⁰



149591

GRILL GREEN FIRE PROFI LINE 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	3398,00



3914⁰⁰

5149⁰⁰



Demontowalne nogi

149607

GRILL GREEN FIRE PROFI LINE 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
149607	22	1400x612x(H)825	3914,00



149614

GRILL GREEN FIRE PROFI LINE 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	5149,00

do cen należy doliczyć VAT 23%



675





144930

59⁰⁰



POKROWIEC

- Wykonany z folii PEVA odpornej na promieniowanie UV

kod	odpowiednie do	mm	PLN
144930	grill Green Fire 149508 i 149621	745x615x(H)355	59,00



149522

149522

289⁰⁰

PÓŁKA BOCZNA DO GRILLI GREEN FIRE

- Do grilli gazowych: 149508, 149621, 149591, 149607, 149614

kod	mm	PLN
149522	480x298x(H)160	289,00



338⁰⁰

626504

ø700 mm

149546

PATELNIĄ WOK

- Z uchwytemi, 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	338,00



369⁰⁰

PODSTAWA POD WOK

- Odpowiednia do grilli gazowych Green Fire Profi Line

kod	PLN
149546	369,00

od 26⁰⁰



29810125

WĄSKI SZPIKULEC CHURRASCO DO GRILLA, Z DREWNIANYM UCHWYTEM

- Stal nierdzewna AISI 430
- Uchwyt z drewna (cert. FSC)

NEW

kod	kolor	długość (mm)	PLN
29810125	Brązowy	550	26,00
29810126	Brązowy	650	27,00

od 31⁰⁰

TRAMONTINA



29810129

SZEROKI SZPIKULEC CHURRASCO DO GRILLA, Z DREWNIANYM UCHWYTEM

- Stal nierdzewna AISI 430
- Uchwyt z drewna (cert. FSC)

NEW

kod	kolor	długość (mm)	PLN
29810129	Brązowy	650	31,00
29810130	Brązowy	750	32,00

219⁰⁰



26500029

NEW



OKRĄGŁA NASADKA CHURRASCO NA GRILLA

- Okrągła nasadka na grilla

kod	mm	PLN
26500029	(H)120	219,00

329⁰⁰



26500055

NEW



PROSTOKĄTNA NASADKA CHURRASCO NA GRILLA

- Nasadka wraz z pokrywą na palnik

kod	mm	PLN
26500055	530x350x(H)117	329,00



3439⁰⁰

PATELNIĄ DO HOLENDERSKICH NALEŚNIKÓW

kod	-	PLN
149553	GN 2/1	3439,00



149553

157⁰⁰

strona
gładka



932001

strona
ryflowana



932018

154⁰⁰

PATELNIĄ ŻELIWNĄ GN 1/1

- Odpowiednia do grilli gazowych Green Fire Profi Line



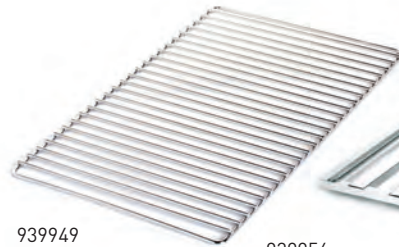
kod	-	mm	PLN
932001	GN 1/1	325x530	157,00

RUSZT ŻELIWNY GN1/1

- Odpowiedni do grilli gazowych Green Fire Profi Line



kod	-	mm	PLN
932018	GN 1/1	325x530	154,00



939949



939956

od 68⁰⁰

720⁰⁰



145777

RUSZT I PŁYTKA OCHRONNA NA PALNIK

- Ruszt chromowany GN 1/1

- Płytkę ochronną ze stali nierdzewnej, umieszczoną 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	68,00
939956	plytka ochronna na palnik GN 1/1	650x530	86,00

RUSZT NA KAMIEŃ LAWOWY

- Odpowiedni do grilli gazowych Green Fire Profi Line

- W zestawie kamień lawowy 2 x 3 kg



kod	-	mm	PLN
145777	GN 1/1	535x330x(H)68	720,00



152706

25⁰⁰



od 43⁰⁰

152805



KAMIEŃ LAWOWY

- Odpowiedni do wielu rodzajów grilli gazowych

- Drobne kamienie

kod	-	waga (kg)	PLN
152706	pudełko	3	25,00

KAMIEŃ LAWOWY

- Odpowiedni do wielu rodzajów grilli gazowych

- Duże kamienie

kod	-	waga (kg)	PLN
152805	pudełko	5	43,00
152904	worek	9	55,00

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

677



GRILL MASTER

462⁰⁰



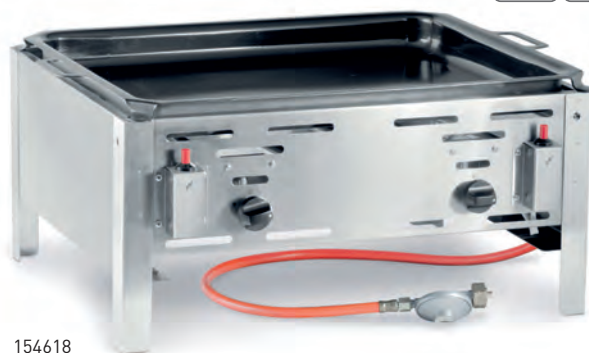
154601

PATELNIĄ GAZOWĄ BAKE-MASTER MINI

- Obudowa ze stali nierdzewnej 18/0
- Patelnia emaliowana
- Wymiary wew. patelni: 290x480x(H)50 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	462,00

687⁰⁰



154618

PATELNIĄ GAZOWĄ BAKE-MASTER MAXI

- Obudowa ze stali nierdzewnej 18/0
- Patelnia emaliowana
- Wymiary wew. patelni: 590x480x(H)50 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	687,00



154700

GRILL GAZOWY GRILL-MASTER MINI

- Wolnostojący
- Wykonany ze stali nierdzewnej 18/0
- Chromowany ruszt i emaliowana patelnia
- Wymiary wew. patelni: 290x480 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	594,00

594⁰⁰

Patelnia emaliowana w zestawie



154717

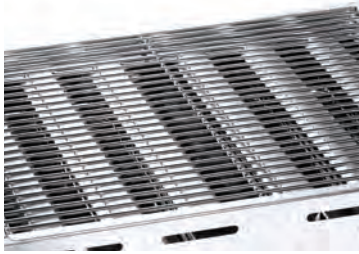
GRILL GAZOWY GRILL-MASTER MAXI

- Wolnostojący
- Wykonany ze stali nierdzewnej 18/0
- Chromowany ruszt i emaliowana patelnia
- Wymiary wew. patelni: 590x480 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	912,00

912⁰⁰





874⁰⁰



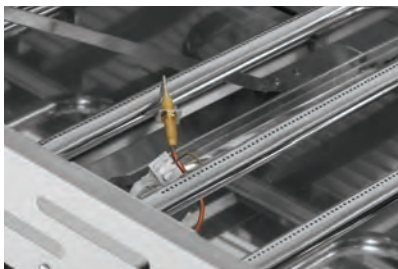
GRILL GAZOWY ROAST-MASTER HEAVY DUTY

- 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	874,00
144923	pokrowiec z folii PEVA		720x560x(H)360	50,00



154878



1812⁰⁰

154908

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 wewnętrzne 590x480 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	1812,00



154656

197⁰⁰

PATELNIĄ EMALIOWANA

- Wymiary wew.: 590x480 mm

kod	mm	PLN
154656	700x520x(H)55	197,00



GRILLE GAZOWE FIESTA



Zdemowany okrągły palnik ułatwia czyszczenie

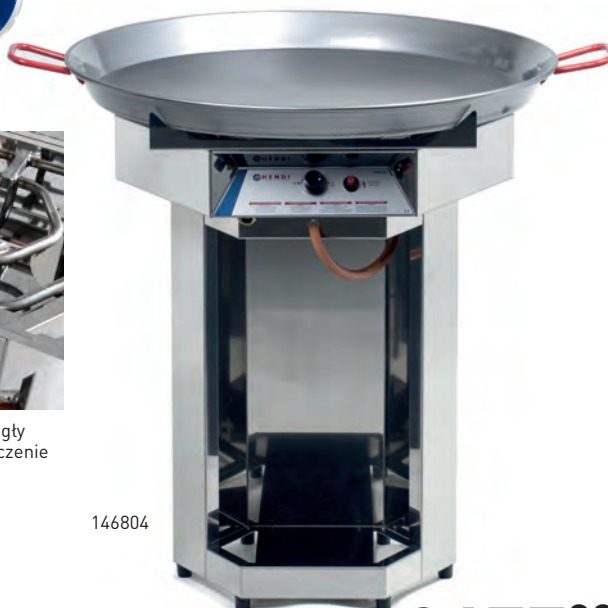
146002

2099⁰⁰

GRILL GAZOWY FIESTA 600

- Obudowa ze stali nierdzewnej, patelnia ze stali walcowanej ø600 mm
- Termopara, elektroniczny zapłon i przewód gazowy z reduktorem ciśnienia
- Zdemowany 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	2099,00



146804

2677⁰⁰

GRILL GAZOWY FIESTA 800

- Obudowa ze stali nierdzewnej, patelnia ze stali walcowanej ø800 mm
- Termopara, elektroniczny zapłon i przewód gazowy z reduktorem ciśnienia
- Zdemowany 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	2677,00



od **133⁰⁰**



622407

PATELNIĄ DO PAELLI

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

kod	odpowiednie do grilli Fiesta	mm	PLN
622407	146002	ø600x(H)40	133,00
622605	146804	ø800x(H)50	308,00

FARTUCH DO GRILLOWANIA

- Płócienny 280 g/m²
- Powłoka trudnopalna

kod	mm	PLN
556696	810x660	36,00

556696

36⁰⁰



680



do cen należy doliczyć VAT 23%



GRILLE NA WĘGIEL DRZEWNY

- Wykonane ze stali nierdzewnej 18/0
- Możliwość demontażu nóg



150603

514⁰⁰



150801

597⁰⁰

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	514,00

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	597,00

1647⁰⁰



GRILL GAZOWY XENON PRO

- Grill ze stali nierdzewnej o dużej mocy
- Ostrończone 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 ruszty 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(HSI)	mm	PLN
148105	7,5	1120x410x(H)900	1647,00



148105



REKAWICE

- Certyfikowane rękawice ochronne. Oznakowane CE zgodnie z nowym Rozporządzeniem 2016/425/UE w sprawie Środków Ochrony Indywidualnej.

13⁵⁰
szt.



556603



REKAWICE PIEKARSKIE - ZESTAW 2 SZT.

kod	długość (mm)	szt./opak.
556603	350	13,50/27,00

26⁵⁰
szt.



556627



REKAWICE OCHRONNE Z WŁÓKNA SZKLANEGO - ZESTAW 2 SZT.

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	szt./opak.
556627	2	360	26,50/53,00

26⁵⁰
szt.



556634



REKAWICE OCHRONNE ODPORNE NA CIEPŁO - ZESTAW 2 SZT.

- Wygodne w użyciu

kod	długość (mm)	szt./opak.
556634	300	26,50/53,00

17⁰⁰
szt.



556610



REKAWICE OCHRONNE Z BAWĘLNY OGNIODPORNEJ - ZESTAW 2 SZT.

- Bardzo długie dla lepszej ochrony przedramienia

kod	długość (mm)	szt./opak.
556610	380	17,00/34,00

64⁰⁰



556658



REKAWICE OCHRONNE SKÓRZANE - ZESTAW 2 SZT.

- Wykonane ze skóry bydlęcej
- Bardzo długie dla lepszej ochrony przedramienia

kod	długość (mm)	PLN
556658	460	64,00

99⁰⁰



556689



REKAWICE OCHRONNE SKÓRZANE - ZESTAW 2 SZT.

- Wykonane ze skóry bydlęcej
- Bardzo długie dla lepszej ochrony przedramienia

kod	długość (mm)	PLN
556689	460	99,00

080
szt.



170045



SZPILA DO SZASZŁYKÓW - ZESTAW 24 SZT.

kod	długość (mm)	szt./opak.	PLN
170045	210	0,80/19,20	

170328

od **2²⁰**
szt.



170120



SZPILA DO SZASZŁYKÓW - ZESTAW 6 SZT.

kod	długość (mm)	szt./opak.	PLN
170120	250	2,20/13,20	
170328	350	3,20/19,20	

od **4⁴⁰**
szt.



525524

525531

525555

11⁵⁰
szt.

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	dlugość (mm)	szt./opak.
525531	230	4,70/14,10
525524	178	4,40/13,20

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.	dlugość (mm)	szt./opak.
525555	2	290	11,50/23,00



525548

14⁰⁰



525425

525432

od **14⁰⁰**

SZCZOTKA DO GRILLA

- Z polipropylenu, 8 rzędów stalowych drutów
- Stalowy skrobak i długi uchwyt

kod	mm	PLN
525548	70x310x(H)85	14,00

SZCZOTKA DO GRILLA – KSZTAŁT „Y”

- Druty ze stali nierdzewnej, wygodny uchwyt z zawieszka w formie pętelki

kod	mm	PLN
525425	310x170	14,00
525432	520x170	18,00



525562

10⁰⁰



525418

9⁰⁰

SZCZOTKA DO GRILLA KRÓTKA

- Wygodny uchwyt z czarnego tworzywa, stalowe włosie

kod	mm	PLN
525562	150x55	10,00

SZCZOTKA DO GRILLA

- Z polipropylenu, 8 rzędów stalowych drutów
- Stalowy skrobak i długi uchwyt



kod	mm	PLN
525418	70x190x(H)80	9,00



7⁵⁰
szt.



525517

SZCZOTKA DO GRILLA – ZESTAW 2 SZT.

- Drewniana, 4 rzędy stalowych drutów

kod	dlugość (mm)	szt./opak.
525517	290	7,50/15,00



855218

43⁰⁰

855201

SKROBKA DO PŁYT GRILLOWYCH

kod	mm	PLN
855201	100x315	43,00



LAMPA GRZEWCZA NA GAZ

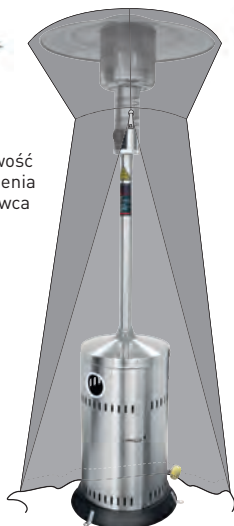
83⁰⁰



999⁰⁰

272602

Możliwość dokupienia pokrowca



144916



2 koła przy podstawie ułatwiają transport lampy



Wyposażona w elektroniczny zapłon, przewód gazowy z reduktorem



999⁰⁰

272701

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	999,00
144916	pokrowiec	ø790x(H)2220	83,00

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	999,00
144916	pokrowiec	ø790x(H)2220	83,00



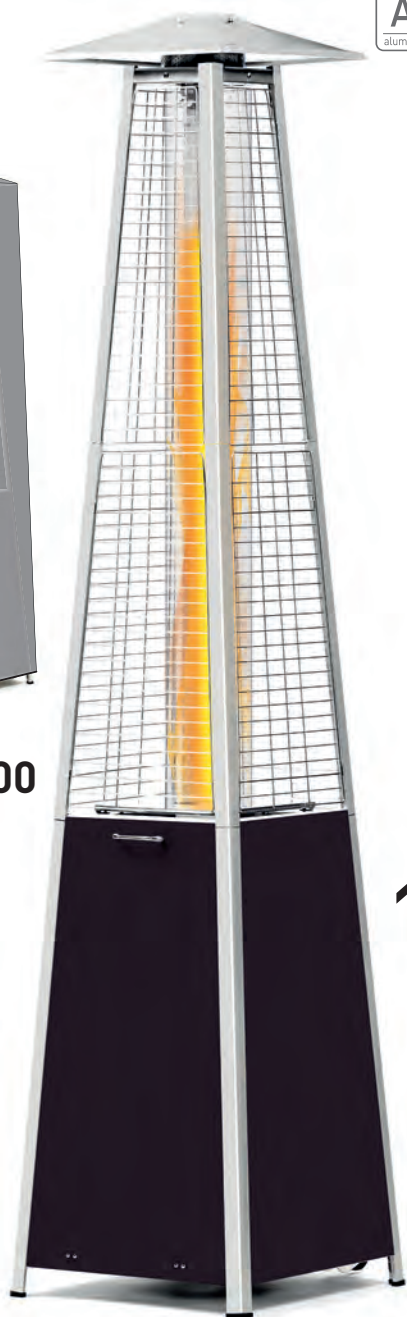


Możliwość dokupienia pokrowca



144909

od 83⁰⁰

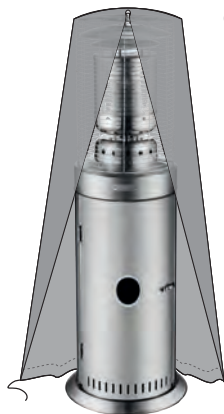


272404

1624⁰⁰

Możliwość dokupienia pokrowca

65⁰⁰



144954

1124⁰⁰



272411

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	1624,00
144909	pokrowiec	480x480x(H)2220	83,00

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	1124,00
144954	pokrowiec	ø580x(H)1460	65,00



INFORMACJE OGÓLNE

Przedstawione w katalogu produkty dostępne są na terenie całej Polski za pośrednictwem dystrybutorów oraz sieci marketów cash & carry, których dane teledadresowe zostały umieszczone na naszej stronie internetowej www.hendi.pl w zakładce: Dystrybutorzy. Nasi partnerzy handlowi dysponują szczegółowymi informacjami na temat naszych produktów, sposobu ich dostarczenia, montażu oraz serwisowania.

Katalog nie stanowi oferty w rozumieniu art. 66 kodeksu cywilnego. Nowa edycja katalogu unieważnia wszystkie ceny i warunki handlowe podane w poprzedniej jego edycji.

Ceny w katalogu są cenami netto, do których należy doliczyć podatek VAT w wysokości 23%, 8% lub 5% na wybrane artykuły spożywcze i dezynfekcyjne.

HENDI Polska Sp. z o.o. zastrzega sobie prawo do zmiany cen i wycofania wyrobów ze sprzedaży. Informacja o ww. zmianach zostanie opublikowana na stronie internetowej www.hendi.pl.

Zdjęcia w katalogu mają charakter poglądowy. Niektóre produkty zostały pokazane na zdjęciach z wyposażeniem dodatkowym nie wchodzącym w ich skład. HENDI Polska Sp. z o.o. nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne błędy wynikające z druku. Właściwe produkty dostępne w sprzedaży mogą się różnić od tych przedstawionych na zdjęciach.

Wszelkie prawa zastrzeżone. Kopiowanie materiałów w całości lub w części bez zezwolenia jest zabronione.

HENDI Polska Sp. z o.o. nie ponosi odpowiedzialności za legalizację produktów pomiarowych używanych w celach komercyjnych przez klienta. Każde urządzenie wymagające stałego podłączenia do sieci wodnej musi być wyposażone w dodatkowy uzdatniacz wody używany zgodnie z zaleceniami producenta. W przypadku jego braku klient traci uprawnienia z tytułu gwarancji.


















































Przedstawione w katalogu produkty spełniają wszystkie wymagania dotyczące bezpieczeństwa oraz higieny.

HENDI Polska Sp. z o.o.
ul. 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		Może mieć kontakt z żywnością		Polietylen HD
	Zgodny z normami HACCP		Nie może mieć kontaktu z żywnością		Polietylen LD
NEW	Nowy produkt		Funkcja chłodząca		Polipropylen
	Do użytku wewnątrz i na zewnątrz pomieszczeń		Do samodzielnego montażu		Polipropylen EPP
	Do użytku wewnątrz pomieszczeń		Odporność termiczna do 350°C		Poliwęglan
	Do użytku na zewnątrz		Odporność termiczna od -40° do 300°C		Tworzywo ABS
	Można używać na kuchenkach gazowych		Aluminium		Tworzywo POM
	Do użytku wyłącznie na kuchenkach gazowych		Z odlewu aluminium		Poliamid (Nylon)
	Można używać na kuchenkach elektrycznych		Stal nierdzewna		Tworzywo SAN
	Można używać na kuchenkach ceramicznych		Stal nierdzewna 18/0		Tworzywo odporne na ciepło
	Można używać na kuchenkach indukcyjnych		Stal nierdzewna 18/8		Silikon
	Nie można używać na kuchenkach indukcyjnych		Stal nierdzewna 18/10		Plexiglas
	Można używać w kuchenkach mikrofalowych		Niemiecka stal X50CrMoV15		Brak rakotwórczego bisfenolu A
	Nie można używać w kuchenkach mikrofalowych		Stal węglowa		Włókno szklane
	Można myć w zmywarkach		Ocynkowane		Melamina
	Nie można myć w zmywarkach		Stal chromowana		Porcelana
	Można używać w piecach		Niklowane		Antypoślizgowy
	Możliwość piętrowania		Polietylen		Na magnes

INDEKS KODÓW

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
0xxxx	102828	640	1326	649	171844	83	201008	223	208687	604	212103	145	222874	345	226322	344	
00065	436	1033041	640-641	13331352	474	171851	83	201015	223	208694	605	212127	145	222881	345	226339	344
1xxxx	1050063	159	13332352	474	171875	83	201022	338	208724	605	212134	145	222898	345	226346	344	
10000	456	1050122	155	13333352	474	171882	35, 83	201039	338	208731	604	212165	144	222904	345	226353	344
10003	456	1050123	153	13333552	474	171899	83	201046	330	208878	602	212172	144	222911	345	226360	344
1000565	176	1050210	162	1370042	622	171905	84	201107	239	208885	602	212189	144	222928	345	226407	365
1000630	177	1050215	162	1370043	622	1777	649	201206	239	208915	598	2141798	213	222935	345	226414	365
1000650	177	1050216	162	1370044	622	17931152828	648	201428	207	208922	598	2149020	213	222942	345	226476	344
1000660	177	1050700	155	1370046	622	17931162828	648	201435	207	208939	598	2149074	213	222980	619	226483	344
1000710	163	1050701	155	1370048	622	17931172828	648	201442	207	208946	598	2149531	213	222997	255	226568	388, 590
10011	456	1050719	155	143087	362	1798953467	650	201565	400	208953	594	215012	245	223468	294-295	226599	343
10018	456	1050721	155	144909	685	18223	451	201572	400	208984	596	215029	245	224014	188	226605	342
10019	456	1050738	157	144916	684	18316	462	201589	400	208991	595	21554	440	224021	583	226612	343
1002045	640	1050752	161	144923	679	190029	530	201596	366	209202	243	218315028	648	224038	583	226629	343
10021	456	1050769	161	144930	676	193679	531	201619	366	209301	243	218316028	648	224052	187	226636	343
10022	456	1050784	153	144954	685	193686	531	201626	203	209509	238	218317028	648	224298	310-311	226643	343
10027	456	1050796	153	145777	677	193693	531	203125	247	209523	238	220207	219	224328	187	226674	330
1002730	640	1050808	161	146002	680	193808	531	203149	247	209882	616	220276	334	224335	187	226681	331
10029	456	1050821	161	146804	680	193815	531	203156	247	209899	616	220283	340	224342	187	226698	331
1002949	640	1050832	151	147108	226	193822	531	203163	247	209905	616	220290	340	224359	187	226728	339
1002952	640	1050834	151	147207	226	194356	530	203170	247	209936	78, 609	220306	264	224373	190	226759	334
10040	456	1050850	151	147306	226	194357	530	204825	521	209981	78, 609	220368	342	224380	189	226797	331
1010204	159	1050853	151	147801	226	194539	530	204832	521	209998	78, 609	220382	337	224397	187	226810	175
1010205	158	1062	650	148105	681	194546	530	204900	521	210000	179	220399	337	224403	68	226827	365
1010210	158	1105	436	149508	674	195109	530	2051014	162	210017	179	220412	337	224410	68	226834	175
1010215	158	1140622	211	149522	676	195505	530	2051051	162	210031	178	220429	336	224434	300	226841	175
1010220	158	1140628	211	149546	676	195604	530	2051052	162	210048	178	220436	336	224441	298-299	226858	175
1010222	158	1140636	211	149553	677	196007	77	2051053	162	210086	180	220443	336	224458	298-299	226872	330
1010224	158	1140642	211	149591	674	198124	143,	2051524	162	210215	181	221037	582	224564	335	226889	330
1010227	158	1140650	211	149607	675	219, 559	2051525	162	210222	181	221044	579	224588	335	226896	330	
1010247	158	1140651	211	149614	675	198209	143	2051526	162	210246	181	221099	580	224595	335	226919	331
1010252	158	1140662	211	149621	674	198216	142	2051527	162	210390	164	221204	581	224625	337	226933	333
1010295	158	1140663	211	1500170	184	198223	143	2053058	151	210406	164	221662	199	224632	337	226940	332
1010300	158	1140680	211	1500210	184	198230	142	2053063	151	210413	164	221679	194	224649	337	226957	332
1010315	159	1140681	211	1500220	184	198247	140	2053091	151	210420	164	221686	194	224670	301	226971	332
1010318	159	1140682	211	1500222	184	198254	140	2053930	151	210437	164	221693	195	224816	330	226995	331
1010320	159	1140696	211	1500240	184	199008	143	2053935	151	210444	164	221709	199	224823	296	227053	332
1010322	159	1140697	211	1500242	184	199039	141-142	2053940	151	210451	164	221716	199	224830	364	227060	294
1010324	159	1140698	211	1500280	184	199046	143	2053960	151	210468	164	221761	224	224847	364	227077	295
1010326	159	1140742	212	1500296	184	199558	107, 259	205808	244	210475	164	221808	627	225028	301	227107	331
1010328	159	1140772	212	15012	439	199565	107, 259	205815	244	210482	164	221815	346	225035	301	22712	462
1010350	158	1140790	212	150603	681	199572	107, 259	205822	244	210499	164	221822	346	225042	299	227121	331
1010355	158	1140811	213	150801	681	199589	107, 259	205839	244	210505	164	221839	346	225059	300	227145	333
1010359	159	1140817	213	152706	677	199596	107, 259	205846	244	210765	164	221846	346	225165	301	227152	332
1010361	159	1140835	213	152805	677	199602	107, 259	205853	244	210772	164	221853	346	225264	253	227169	332, 334
1010362	159	1140845	213	152904	677	199619	107, 259	205914	147	210789	164	221860	346	225448	253	227183	332
1010363	159	1140881	213	154601	678	199626	107, 259	2059417	151	210802	167	221877	346	225479	257	227206	331, 334
1010364	158	1140887	213	154618	678	199633	107, 259	207208	243	210819	167	221884	186	225516	300	227220	332
1010366	159	1140893	213	154656	679	199657	109, 259	207307	243	210864	169	221891	186	225523	300	227251	335
1010375	158	1140935	213	154700	678	199664	109, 259	207369	242	211106	617	222140	186	225530	298	227268	335
1010380	158	1140945	213	154717	678	199671	107, 259	207376	242	211137	613	222157	191	225547	299	227305	335
1010390	159	1140955	213	154878	679	199688	107, 259	207451	601	211144	613	222164	186	225677	298	227312	338
1010400	158	1141030	213	154908	679	199695	107, 259	207468	602	211151	613	222225	186	225707	221	227329	338
1010401	158	1141050	213	170045	682	199701	107, 259	207475	602	211168	612	222232	186	225806	219	227336	338
1010402	158	117702814	648	170120	682	199718	107, 259	207482	601	211175	612	222249	186	225882	218	227350	335
1010403	158	117702815	648	170328	682	199725	107, 259	207499	599	211205	617	222256	186	225899	218	227381	219
1010404	158	117702828	648	171028	82	199732	107, 259	207581	600	211298	611, 613	222263	186	225929	296	227398	219
1010405	158	117802814	648	171127	82	199749	107, 259	207598	599	211304	617	222393	188	225936	216	227589	218
1010406	158	117802815	648	171301	82	199763	107, 259	207642	599	211311	611	222553	79	225967	297	227596	214
1010407	158	117802828	648	171318	82	199961	109, 258	207659	600	211328	611	222560	79	226001	362	227886	214
1010408	158	1180060	252	171325	82	199978	109, 259	208007	616	211335	611	222614	71	226018	362	227893	214
1010409	158	1180062	252	171400	82	199985	109, 258	208106	616	211342	610	222638	256	226063	341	227909	215
1010410	158	1180063	252	171509	82	199992	108, 258	208205	616	211359	610	222645	254	226070	341	227916	215
1010411	158	1180065	252	171608	535			208304	608	211366	610	222652	71	226087	341	227923	215
1012446	640	1180067	252	171615	535	2xxxx		208335	605	211403	617	222676	71	226094	218	227954	296
1013637	640	1180080	252	171622	535	2000004	177	208342	605	211410	615	222690	339	226209	344	228182	169
1020061	176	1180085	252	171707	84	2001417	177	208380	605	211427	615	222751	336	226223	217	229026	241
1020065	176	1															

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
229330	366	233009	618	234761	148	239698	232	270097	656	280058	281	297391	205	4xxxx		425923	490
229347	366	233016	618	2352	649	239711	232	270141	657	280065	281	297407	205	400012	491	425930	490
229354	366	233023	618	2353	649	239766	232	270158	655	280072	281	297414	208	400029	491	425947	490
229361	366	233030	618	235829	388, 590	239773	233	270165	655	280089	281	297421	208	400036	491	425954	490
229378	366	233047	618	235836	389, 591	239780	233	270172	655	280096	149	297438	208	400043	491	425961	490
229385	366	233054	618	235904	393	24000103	50	270196	656	280102	149	297445	208	400050	491	425978	490
229392	366	233061	620	235911	393	24006106	50	270202	657	280126	149	297452	208	400067	491	425985	490
229408	366	233092	238	235928	639	24009108	50	270233	656	280133	281	297469	208	400203	510	425992	490
229415	366	233108	369	235973	623	24010104	50	270240	656	280140	281	297476	208	402221	474	426043	494
229484	366	233115	369	236000	390	24010106	50	270232	587	280201	149	29810002	470	402528	474	426050	494
229491	321	233122	369	236017	391	24010108	50	270356	587	280218	149	29810003	470	4032389	185	426067	494
229507	321	233139	369	236024	390	24010110	50	271025	585	280225	149	29810004	470	4032401	185	426074	494
229521	306,	233146	370	236031	391	24011106	50	271117	102	280294	149	29810005	470	4032403	185	426081	494
	310, 314	233153	370	236048	390	24011108	50	271124	102	280300	149	29810006	470	403716	474	426098	494
229538	307,	233160	375	236055	391	24011110	50	271148	100	280317	149	29810008	470	40375	440	426197	494
	311, 315	233207	382	236062	390	24013110	50	271155	102	280416	149	29810012	470	404003	553	426210	494
229804	401	233214	382	236079	391	24016100	50	271162	101	280423	148	29810023	470	404102	553	426227	494, 500
229811	401	233221	389, 591	236086	390	24017110	50	271179	102	280421	148	29810074	51	404201	553	426234	494, 500
229965	195	233238	384	236093	391	24020105	50	271186	102	280490	149	29810077	51	404300	553	426241	494, 500
229972	195	233245	389, 591	236109	390	24020107	50	271209	101	281208	651	29810080	51	404409	553	426258	494, 500
230220	618	233252	383	236116	391	240403	260	271216	101	281215	651	29810083	51	404508	553	426265	494, 500
230237	618	233269	385	236123	398	240410	260	271230	101	281246	43, 651	29810086	51	404607	553	426272	495
230251	618	233276	386	236130	374	240502	265	271247	101, 605	281253	651	29810125	676	405000	553	426289	492
230268	618	233283	386	236147	374	240601	607	271254	100	281352	271	29810126	676	405208	553	426326	488
230299	618	233290	385	236154	374	240700	607	271261	102	281390	269	29810129	676	405307	553	426340	488
230305	618	233306	387	236161	378	24099017	50	271308	100	281444	270	29810130	676	407202	403	426357	488
230312	620	233320	387	236178	378	24099037	50	271339	101	281451	270	29810159	470	407400	403	426364	488
230350	643	233337	387	236185	379	24941	454	271346	100	281475	269	29810171	470	408308	403	426371	488
230367	643	233344	373	236192	379	2502305	184	271407	100	281499	269	29810176	470	409	650	426388	488
230374	643	233351	373	236208	376	2502308	184	271513	584	281710	271	29810179	470	410110	553	426395	488
230442	642	233375	387	236215	376	2502340	184	271520	584	282007	166	29899151	471	421550	511	426418	500
230459	642	233382	373	236222	379	2509494	184	271544	585	282014	166-167	29899154	471	421574	511	426425	484
230688	576	233399	373	236239	379	2509495	184	271551	586	282021	166-167	29899155	471	424001	539	426432	484
230695	576	233412	393	236246	378	2509497	184	271568	586	282038	166-167	29899156	471	424155	536	426449	484
230718	577	233429	375	236567	622	2509553	184	271575	588	282045	166-167	29899157	471	424186	536	426456	484
231050	619	233436	375	236574	622	2509564	184	271599	584	282052	166-167	29899159	471	424193	536	426463	488
231142	623	233443	387	237175	652	25263	454	271773	588	282069	166	29899160	471	424440	431	426470	488
231210	643	233450	387	237182	652	261163	267	271780	588	282076	165-167	29899161	471	425107	541	426487	488
231227	643	233467	387	237199	652	261200	266	271797	588	282083	173	29899162	471	425121	541	426494	485
231234	643	233474	384	237205	652	261309	266	271902	589	282090	172	29899163	471	425138	540	426500	498
231265	642	233627	384	237212	653	262214	267	271919	589	282113	171	29899169	471	425190	543	426517	495
231296	636	233634	384	237229	653	262801	267	271926	589	282120	171	29899172	471	425206	571	426524	493
231319	636	233641	385	237274	400	263501	248	271933	589	282151	172	29899173	471	425299	542	426555	493
231340	620	233658	385	237281	400	263600	248	271940	589	282168	174	29899296	472	425343	543	426562	493
231388	632	233665	385	237298	652	263655	249	271957	589	282199	166	29899297	472	425411	542	426579	493
231753	618	233672	381	237304	652	263662	249	271964	589	282200	165			425428	542	426586	493
231807	148	233689	120, 381	237328	652	263709	249	271971	589	282229	165-167	3xxxx		425435	542	426593	493
231852	149	233696	385	2379015	622	263808	249	271988	589	282236	165-167	3030506	185	425446	540	426609	498
232033	377	233702	383	238301	246	263907	249	272008	589	282243	165-167	3030613	193	425473	540	426616	492
232040	371	233719	383	238486	257	264119	262	272015	589	282250	165-167	3030618	193	425503	498	426623	492
232057	371	233726	237	238608	246	264201	262	272022	589	282267	165-167	3030624	193	425534	499	426647	492
232064	371	233733	237	238899	367	264300	262	272039	589	282274	168	3030625	193	425558	499	426654	492
232071	371	233740	236	238905	239	264331	263	272046	589	282281	174	3030634	193	425565	499	426661	493
232118	368	233757	381	238912	239	264409	263	272044	685	282298	189	3030638	193	425572	499	426678	493
232125	368	233764	371	2390	649	264407	261	272411	685	282304	166	3030640	193	425602	498	426685	495
232132	368	233788	392	2391	649	264706	261	272602	684	282311	189	3030641	193	425619	484	426692	495
232149	368	233795	392	239186	235, 529	265000	265	272701	684	282335	168	3030653	193	425626	484	426708	498
232163	394	233825	386	239193	235, 529	26500029	676	273845	227	282342	168	3030655	193	425633	484	426715	495
232170	394	233832	386	239209	235	26500055	676	273852	227	282359	165-167	3030657	193	425657	484	426722	495
232187	394	233856	393	239230	235	265109	174	273869	227	282502	171	3030670	193	425664	484	426746	495
232194	394	233863	393	239278	234	265116	173	273876	227	282571	172	3030672	193	425671	485	426753	495
232491	394-395	233870	393	239285	234	265123	173	273883	227	282588	172	3030676	193	425688	484	426760	492
232507	394-395	233887	393	239292	234	267226	361	273890	227	282670	174	3030684	193	425695	485	426777	492
232514	372	233894	393	239322	233	267240	361	273906	227	282687	174	3030685	193	425701	498	426784	492
232521	372	233900	388, 590	239346	233	267257	361	273913	227	282717	168	3030686	193	425763	541	426791	492
232699	371	233917	389, 591	239377	230	267264	361	273982	237	282731	146	3030687	193	425770	512	426807	498
232729	372	233924	388, 590	239384	229, 238	268506	264	273999	237	282748	146	3030691	193	425787	512	426814	493
232736	372	233931	388, 590	239391	228	268551	264	274101	540	28891	462	3030717	193	425800	498	426821	493
232835	593																

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
427064	512	446508	502	469293	508	505106	41	509456	89	515136	138	526309	87	551219	123	557648	568		
427071	500	446522	502	469316	508	505144	74	509463	89	515143	138	527108	87	551226	123	557808	104		
427088	500	446607	502	469323	508	505151	41	509470	88	515150	127	527207	87	551233	123	557815	104		
427095	500	446621	502	469330	508	505205	41	509487	88	515228	136	527306	87	551240	123	557822	104		
427118	494	446706	502	469347	508	505403	41, 559	510001	88	515327	136	528105	87	551257	123	557839	104		
427125	494	446720	502	469354	508	505502	559	510100	88	515358	136	528204	87	551264	122	557846	104		
427132	494	448908	503	469361	508	505526	355	510209	88	515365	136	529003	533	551271	122	557853	104		
427149	494	449608	503	469385	509	505533	355	510308	88	515389	136	529010	533	551288	123	557907	104		
427156	510	449615	501	469392	509	505540	355	510407	88	515396	136	529041	533	551295	122	557914	104		
427163	510	450109	504	469408	509	505557	355	511503	88	515501	91	529058	532	551325	122	557921	104		
427170	512	450208	504	469415	509	505564	355	511701	88	516102	80	529065	532	551332	122	557938	104		
427187	500	450307	504	469422	509	505571	355	511718	89	516201	80	529072	532	551349	122	557945	104		
427415	538	450406	504	469439	509	505588	355	511725	89	516300	80	529089	532	551356	122	557952	104		
427507	538	450505	504	469446	509	505618	74	511732	89	516676	79	529096	532	551363	122	557969	105		
427514	539	451007	504	469453	509	505625	74	511749	89	516683	79	529102	533	551370	122	557976	105		
427538	496, 538	451106	504	469460	509	505632	74	511756	89	516690	79	529201	533	551387	122	557983	105		
428245	540, 606	451502	504, 605	469477	509	505649	74	512104	106, 124	516706	79	529300	533	551394	122	558003	104		
428511	510	451519	504, 605	469484	509	505656	74	512135	106, 124	516713	79	529409	533	551400	123	558010	104		
428528	510	451526	504, 605	469491	509	505663	74	512142	106, 124	516720	79	530108	88	551424	122	558027	104		
429006	497	451533	504, 605	469498	428	505670	74	512159	106, 124	516737	79	530207	88	551431	122	558034	104		
429013	497	452103	505	46973	428	505687	74	512166	106, 124	516744	79	530306	88	551592	123	558041	104		
429020	497	452202	505	46978	428	505694	74	512173	106, 124	516751	574	530405	88	551615	122	558058	104		
429037	497	452325	505	470060	528	506011	74	512203	106, 124	516768	79	530504	88	551691	122	558324	105		
429044	497	452400	506	470084	528	506905	41	512210	106, 124	5170060	252	530603	88	551714	122	558386	105		
429051	497	452424	506	470091	528	506912	41	512227	106, 124	517109	89	53061	437	551790	122	558447	105		
429082	209	452714	505	470190	523	507018	557	512234	106, 124	517208	89	530702	88	551806	103	559208	74		
429099	209	453001	504	470206	527	507025	557	512241	126	517307	89	532003	89	551813	103	559222	74		
429167	209	453100	504	470213	526	507034467	650	512258	126	517406	89	532102	89	552001	409	559239	74		
429174	209	453209	504	470220	526	507117	557	512265	126	517604	89	532201	89	552100	567	560037	655		
429211	497	453308	504	470237	526	507216	557	512272	126	518700	78	532300	89	552131	567	560044	655		
429228	497	453407	504	470244	526	507230	557	512289	126	520604	86,	535103	93	552254	549	560105	655		
429419	403	456002	455	470251	525	507469	557	512296	126		132, 350	535202	93	552261	549	560242	544		
429440	105, 403	456514	505	470268	525	507568	557	512302	106, 124	520611	86,	535271	93, 488	552308	549	560259	544		
429457	105, 403	458006	504	470275	525	507711	557	512340	126		132, 350	535288	93, 488	552315	549	560266	544		
429914	540	458198	504, 605	470282	525	507766	557	512357	126	520628	86,	535295	93	552353	549	560273	544		
432006	477	458204	504	470305	527	507773	557	512364	126		132, 350	535301	93	552360	549	560280	544		
432105	477	458211	504	470312	527	507865	557	512371	126	521205	80	535400	93	552407	549	560297	544		
432129	477	458228	504	470527	530	507933	557	512388	126	521304	80	535417	93	552490	549	560303	544		
432136	477	460245	506	470619	522	507964	557	512395	126	521403	80	535424	93	552681	573	560310	544		
432143	477	461167	507	470909	523	508107	403	512401	126	521410	568	535431	93, 488	553404	129	560327	544		
434208	477	461266	507	470930	523	508206	403	512418	126	521502	80	535448	93, 488	554111	128	560334	544		
436103	552	462904	78	471005	523	508305	403	512425	126	521601	80	535455	93, 488	554128	128	560341	544		
43716	454	462911	352	471050	523	508503	7	512432	126	521809	80	535509	93	554135	128	560358	544		
43740	454	463000	528	471500	570	508510	7	512449	126	523018	535	535516	93	554142	128	560365	544		
440001	513	463109	528	471524	570	508527	7	512456	126	523216	535	535523	93	554159	128	560372	544		
440032	518	464809	528	472507	522	508619	555	512463	126	523315	535	540107	87	554166	129	561003	496		
440049	518	465301	507	472613	522	508626	555	512470	126	523420	568	540305	87	554173	128	561096	41		
440056	518	465318	507	47346	436	508657	555	512500	127	523629	505	540404	87	554197	128	561102	496		
440070	518	465325	507	475201	522	508718	555	512517	127	523827	539	540503	87	554203	128	561119	498		
440100	513	465332	507	4755	436	508725	555	512531	127	523834	539	540602	87	554210	128	561126	498		
440209	513	465349	507	475904	522	508732	555	512548	127	523902	349, 539	540701	87	554227	129	561201	496		
440216	519	465356	507	480106	553	508787	555	512555	127	523919	353	5410000	163	554234	129	561300	551		
440223	519	465363	507	480205	552	508794	555	513002	75	523957	349, 539	541104	87	554364	129	561317	551		
440230	513	465370	506	48024	428	508800	555	513026	171	524008	82	541203	87	554432	129	561324	551		
440407	513	465387	507	480403	552	508817	555	513033	171	524039	82	541302	87	556603	226,	561331	551		
440490	513	466124	559	480502	540	508824	555	513064	170	525005	86, 132	541500	87		297, 682	561355	550		
440506	513	466350	498	480519	540	508831	555	513071	75	525142	84	542200	87	556610	297, 682	561362	550		
440605	513	46888	428	48461603467	650	508862	558	513538	74	525418	683	542507	87	556627	297, 682	561386	550		
440704	511	469019	508	49357	454	508879	558	513545	74	525425	683	542606	87	556634	297, 682	561416	550		
440711	514	469026	508			508886	558	513552	74	525432	683	542705	87	556641	65	561423	547		
440803	513	469040	508	5xxxx		508893	558	513569	74	525517	683	54584	451	556658	297, 682	561430	547		
440858	513	469064	508	5.2003.15	46	508909	558	513705	59	525524	683	547304	91	556665	65	561447	547		
440865	513	469095	508	5.2003.19	46	508916	558	513712	59	525531	683	547502	91	556672	65	561508	546		
440872	513	469101	508	5.2003.25	46	508923	558	513729	514	525548	683	550106	121	556689	297, 682	561515	546		
440902	513	469125	508	5.2063.20	46	508930	558	515006	133	525555	683	550113	121	556696	680	561560	545		
441107	510	469132	508	5.2533.21	46	508947	558	515013	133	525562	683	550120	121	556719	69	561577	545		
441367	510	469149	508	5.															

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
561997	547	567616	78	589205	110	599440	565	617250	347	621158	10	630136	77	658000	84	673775	125		
562000	80	567630	78	590140	565	599457	565	617267	347	621202	486	630204	77	658604	86, 132	673782	125		
562017	80	567654	78	590315028	649	599464	565	617274	347	621219	486	630235	77	658703	86, 132	674413	125		
562079	80	567814	80	590316028	649	599471	565	617281	347	621226	486	630402	73	658802	86, 132	676110	134		
563007	86, 132	567821	80	590317028	649	599488	565	617298	347	621233	486	630419	73	658901	86, 132	676127	134		
563106	86, 132	567838	80	591315028	648			617304	354	621240	486	630648	104	659007	86, 132	676134	134		
563205	86, 132	567845	80	591316028	648	6xxxx		617311	347	621257	486	630655	105	659014	86, 132	676141	134		
563502	534	567852	80	591317028	648	6.7403	48	617328	347	621264	486	630808	77	659106	86, 132	676158	134		
563557	534	567906	541	592045	582	6.7433	48	617335	347	621271	486	630907	485	659205	86, 132	676165	135		
563632	534	568101	402	592052	582	6.7501	49	617342	347	621288	486	630914	485	659304	86, 132	676196	135		
563649	534	568200	402	592069	582	6.7503	49	617359	347	621295	486	630921	485	659403	86, 132	676202	134		
563700	534	568309	402	592315028	648	6.7601	49	617366	347	621301	486	630938	485	659458	86, 132	676226	134		
563755	534	568408	402	592316028	648	6.7603	49	617373	347	621318	486	631102	506	659465	86, 132	676233	134		
563908	534	568507	402	592317028	648	6.7606.L114	49	617380	347	621325	486	631201	506	659472	86, 132	676240	134		
564004	534	568804	402	593004	569	6.7606.L118	49	617397	347	621332	486	631300	506	659502	84	676288	135		
564103	534	569009	402	593035	569	6.7636.L114	49	617403	354	621349	486	632802	77	659601	84	676295	135		
564158	534	569016	402	593042	569	6.7636.L118	49	617410	354	621356	486	632901	77	659700	86, 132	676318	135		
564202	534	569108	402	593066	569	6.7701	49	617427	354	622100	11	63379	465	659809	86, 132	676325	134		
564400	534	569207	402	593097	568	6.7703	49	617434	354	622308	11	63391	465	663462	515	676363	134		
564455	534	569757	513	593103	570	6.7706.L114	49	617441	349	622407	11, 680	635001	42	663523	515	676370	135		
564509	481	570012	69	593158	570	6.7706.L118	49	617458	354	622405	11, 680	635155	92	663530	515	676387	134		
564516	481	570104	69	593165	570	6.7731	49	617465	354	622704	13, 487	635209	92	663608	515	676394	135		
564523	481	570159	72	593202	570	6.7733	49	617472	354	622711	13, 487	635308	92	663615	515	676509	134		
564530	481	570166	72	593301	569	6.7736.L4	49	617489	354	622728	13, 487	635407	92	663622	515	676707	135		
564547	481	570715	69	593318	569	6.7736.L8	49	617502	354	622735	13, 487	635605	92	663639	515	676905	134		
564554	481	570807	505	593325	568	6.7831	49	617519	354	622742	13, 487	637104	92	663646	515	677001	134		
564561	491	570906	68	593332	569	6.7833	49	617526	354	622759	13	637111	133	663653	515	677018	136		
564578	491	570937	653	593349	568	6.7836.L114	49	617533	354	622766	13	637128	133	663660	515	677209	134		
564585	491	570951	654	593356	568	6.7836.L118	49	617540	354	622810	13, 487	637135	133	663714	515	677308	135		
564592	491	570968	654	593363	565	6.7861	49	617557	354	622827	13, 487	637142	133	663790	515	677506	134		
565360	574	571033	653	593370	568	6.7863	49	617564	354	622834	13, 487	637159	133	663806	515	677612	137		
565605	491	572016	116	593608	570	6.7863.13B	48	617571	354	622841	13, 487	637166	133	663820	515	677629	137		
565612	491	572115	116	593806	571	6.7933.12B	49	617588	354	622858	13, 487	637203	92	663844	515	677636	137		
565643	491	572214	116	593813	571	6.7936.12L4	49	617595	354	624302	78	637302	92	663851	515	677643	137		
565650	491	572313	116	593905	570	6.7936.12L8	49	617663	352	625002	12	637401	92	663868	515	677650	137		
565667	491	572412	116	593981	567	6.8003.19B	48	617670	354	625057	12	637500	92	663875	515	677667	137		
565674	491	572511	116	593998	567	6.8063.20B	48	617687	352	625101	12	637609	92	663882	515	677810	136		
566008	17, 545,	572610	116	594704	570	6.8503.17B	48	617694	352	625606	12	637791	133	663899	515	677827	136		
	548	572719	116	594742	571	6.8523.17B	48	617700	349	625705	12, 487	637807	133	663950	647	677834	136		
566015	17, 545,	580004	94	594759	571	6.8633.21B	48	617717	353	625804	12, 487	637814	133	664001	516	678107	483		
	548	58010	452	595008	510	6.8633.26B	48	617724	350	626504	226, 676	637821	133	664018	516	678114	483		
566022	17, 545,	58012	452	595206	511	60024	440	617731	348	627600	10	637838	133	664025	516	678121	483		
	548	580226	94	595305	511	60026	440	617748	351	627617	10	637845	133	664032	516	678138	483		
566046	17, 545,	580233	94	595572	566	60440	440	617755	352	627624	10	638101	505	664049	516	678145	482		
	548	580271	96	595589	566	607015	489	617762	352	627631	10	638309	92	664056	517	678152	482		
566053	17, 545,	580288	96	596715	569	607022	489	617779	351	627648	10	638507	92	664063	517	678169	482		
	548	580295	96	596722	569	607039	489	617786	351	627655	10	638705	92	664070	517	678176	482		
566060	17, 545	580301	95	596739	568	607046	489	617793	351	627662	10	638903	92	664087	517	678183	482		
566077	17, 545	580332	95	596746	564	607053	12	617809	351	627679	10	639009	92	664094	517	678190	483		
566107	558	580363	96	596753	568	607060	12	617816	349	627686	10	639016	92	664100	516	678206	482		
566114	558	580370	96	596760	567	6126-250-CE	578	617823	351	627716	10	639023	92	664117	516	678213	482		
566206	545	580387	96	596777	567	6126-HBB908-CE	578	617830	351	627730	10	640104	76	664124	517	678220	482		
566244	497	580417	97	596807	564	61697	440	617847	351	627747	10	640203	76	664131	517	678237	482		
566251	497	580424	96	597200	564	61698	440	617854	351	628614	11	640401	76	664148	512	679005	572		
566268	547	580431	96	597316	564	616994	350	617861	349	628621	11	640500	76	664155	514	679012	572		
566275	547	580448	96	597323	564	617007	67, 348	617878	351	628638	11	640609	76	664162	514	679029	572		
566282	547	580455	97	597507	564	617021	353	617885	354	628706	11	640708	76	664179	514	679036	572		
566312	547	582015	102	597958	573	617038	353	617892	354	628805	11	640807	76	664186	512	679043	572		
566329	547	582022	102	597965	573	617069	354	617908	354	628850	11	640913	76	664209	517	679050	572		
566442	496	583315028	649	597972	573	617076	354	617915	354	629109	9	640920	76	664216	517	679067	572		
566473	558	583316028	649	597989	573	617083	354	617922	354	629130	8	642504	76	664223	517	680018	81		
566480	545	583317028	649	598009	566	617090	354	617939	354	629154	8	642559	76	664278	517	680025	81		
566497	545	586907	114	598047	41	617106	354	617946	354	629208	9	642566	76	664285	517	680032	81		
566527	546	588017	110	598207	566	617113	348	617953	354	629253	8	642603	76	664292	517	680049	81		
566534	533	588024	110	598405	566	617120	348	617960	354	629307	9	643914	564	664308	514	680056	81		
566541	558	588031	112	598702	566	617137	348	617977	354	629345	8	646205	76	664315	512	680063	81		

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
689806	124	7.7303.15G	47	710128	427	755839	118	775653	449	777879	457	784433	477, 480	800850	25	802328	19
689851	329	7.7303.17G	47	710135	427	759233	116	775660	449	777886	457	784730	477	800867	25	802335	19
689868	329	7.7403.20G	47	710203	426	759240	116	775677	449	777893	456	784747	477	800874	25	802342	19
689875	329	7.7433.23G	47	710210	426	759257	116	775684	449	777909	506	784754	477	801109	18	802427	19
689882	329	7.8033	46	710227	427	759264	116	775691	449	777916	506	784761	477	801116	18	802434	19
690000	69	706985	423	710234	427	759301	118	775707	449	777923	457	784778	477	801123	18	802441	19
691021	647	706992	423	710302	426	76064673467	650	775714	453	777930	457	785003	548	801130	18	802502	19
691038	644	707012	416	710319	426	76264673467	650	775721	453	777947	457	785010	548	801147	18	802519	19
691045	644	707029	416	710326	427	764015	469	775738	453	777954	457	785324	480	801154	18	802526	19
691052	644	707043	419	710333	427	764022	469	775745	453	777961	449	785546	477	801208	18	802533	19
691069	644	707050	419	712315028	648	764039	469	775752	437	779033	458	785553	477	801215	18	802540	19
691076	644	707067	419	712316028	648	764077	469	775769	437	779040	458	785560	477	801222	18	802601	20
691083	647	707074	419	712317028	648	764084	469	775776	438	779057	458	785577	477	801239	18	802618	20
691120	647	707081	360, 421	7131	454	764091	469	775783	438	779064	458	785645	479	801246	18	802625	20
691137	645	707098	360, 421	7132	454	764138	469	775790	438	779125	434	785652	479	801253	18	802632	20
691144	645	707135	360, 421	71602	436	764206	468	775806	438	779132	434	785904	478	801307	18	802649	20
691151	645	707142	360, 421	71965	650	764213	468	775813	437	779149	434	786239	479	801314	18	802656	20
691168	645	707159	423	720103	532	764220	468	775837	437	779156	434	786307	478	801321	18	803202	20
691175	645	707166	423	720400	532	764237	468	775844	453	779163	434	786321	478	801338	18	803301	20
691212	646	707173	423	720509	532	764244	468	775851	453	779170	434	786338	478	801345	18	803400	20
691229	646	707180	423	720806	532	764251	468	775868	459, 462	779187	434	786352	478	801352	18	803509	20
691236	646	707197	423	721001	532	764268	468	775875	459	779194	457	786369	478	801406	18	803608	20
691250	646	707234	423	721308	532	764404	467	775882	459	779200	458	786376	478	801413	18	803707	20
691311	646	707241	423	721407	532	764411	467	775899	459	779217	458	786383	478	801420	18	804001	23, 25
691328	646	707258	423	722107	533	764428	467	775905	459	779224	458	786413	479, 506	801437	18	804018	23, 25
691335	646	707265	417	72388	440	764435	467	775912	459	779231	458	786420	479, 506	801444	18	804025	23, 25
691342	646	707272	417	734988	447	764442	467	775929	459	779248	458	786437	479	801451	18	804032	23, 25
691359	646	707289	417	734995	448	764459	467	775936	459	779255	434	786499	479	801505	18	804049	23, 25
691366	646	707296	417	735008	448	764466	467	775943	459	779262	434	795224	465	801512	18	804056	23, 25
691373	519, 646	707326	417	735015	448	764473	467	775950	459	779279	434	79698	445	801529	18	804100	20
691380	519, 646	707340	417	735022	459	764480	467	775967	459	779286	434	79728	445	801536	18	804117	20
691397	519, 646	707357	417	735039	462	764497	467	775974	459	779293	434	79741	445	801543	18	804124	20
691403	644	707364	417	735046	462	764503	467	775981	459	779309	434	797938	597	801550	18	804131	20
691410	644	707388	417	735053	462	764510	467	775998	456	779316	453	797945	597	801604	19	804148	20
691427	644	707395	417	735060	462	764527	467	776001	456	779330	453	797952	597	801611	19	804155	20
691434	644	707425	422	735077	462	766384	447	776018	456	781036	473	797969	597	801628	19	804162	20
691441	644	707432	422	735084	462	766391	447	776025	456	781043	473			801635	19	804179	20
693001	90	707449	423	735091	462	769942	457	776032	456	781050	473	8xxxx		801642	19	804209	20
693100	90	707456	422	735107	462	770467	450	776049	456	781302	45	800102	24	801659	19	804216	20
693209	90	707470	425	735114	462	770474	450	776056	456	781319	44	800119	24	801666	18	804223	20
693216	90	707487	425	735121	462	770481	438	776063	456	781326	45	800126	24	801703	19	804230	20
693223	90	707494	425	735138	462	770498	438	776070	456	781333	44	800133	24	801710	19	804247	20
693254	90	707517	425	755006	116	770511	450	776087	457	781340	44	800140	24	801727	19	804254	20
693261	90	707524	425	755013	116	770528	450	776094	457	781357	44	800157	24	801734	19	804308	20
695708	584	707531	425	755020	116	770535	450	776100	457	781364	45	800164	326	801826	19	804315	20
695906	582	707548	422	755037	116	770542	450	776117	457	781371	44	800171	326	801833	19	804322	20
696002	573	707562	422	755044	116	770559	450	776124	457	781388	44	800188	326	801840	18	804339	20
696040	573	707579	422	755051	116	770849	476	776131	457	781395	44	800218	24	801857	18	804346	20
696200	574	707586	422	755068	116	770856	476	776209	448	781401	44	800225	24	801864	18	804353	20
699317	635	707593	422	755075	116	770863	476	776216	448	781418	45, 61	800232	24	801871	18	805107	20
		707661	414	755082	116	770870	476	776223	448	781432	473	800249	24	801888	368,	805114	20
7xxxx		707685	420	755099	116	770887	476	776230	448	781449	473	800300	24		372, 403	805121	20
7.6070	48	707692	411	755105	116	770894	476	776247	448	781456	473	800317	24	801895	328	805138	20
7.6070.7	48	707746	422	755112	116	770900	476	776254	448	781913	65	800324	24	801901	325	805145	20
7.6072	48	707753	414	755143	116	770917	476	776261	448	781920	65	800331	24	801918	325	805152	20
7.6075	48	707760	414	755174	117	770924	476	776278	447	783009	17, 548	800348	24	801925	329	805343	97
7.6075.1	48	707777	415	755181	117	770931	476	776285	447	783016	17, 548	800355	24	801932	325	805350	202
7.6075.4	48	707784	414	755259	117	770948	476	776292	447	783023	17, 548	800409	24	801949	328	805367	202
7.6075.8	48	707814	416	755273	117	770962	476	776308	448	783153	143, 491	800416	24	801956	325	805374	202
7.6079	48	707821	410, 415	755334	117	770979	476	776315	448	783160	143, 491	800423	24	801963	329	805381	202
7.6079.1	48	707845	410, 414	755341	117	772820	437	776322	449	783177	143, 491	800430	24	801970	294-295	805398	202
7.6079.4	48	707906	360, 416	755358	117	774830	356	776339	449	783627	143, 491	800447	24	801994	329	805404	202
7.6079.8	48	707944	360, 420	755365	117	774847	356	776346	449	783658	477	800454	24	802007	117	805411	202
7.6344	49	707951	360, 420	755372	117	774854	356	776353	449	784006	478	800522	24	802014	117	805428	202
7.6350	49	707968	360, 416	755389	117	774861	356	776360	449	784013	478	800539	24	802021	119	805435	202
7.6363.3	49	707975	360, 421	755396	117	774878	356	776377	447	784020	478	800546	24	802038	119	805442	202
7.6857.3	49	707982	418	755556	118	774885	356	776407	447	784105	478	800553	24	802045	119	805459	202
7.6912.3	49	707999	415	755563	118	774892	356	776414	447	784112	478	800621	24	802052	119	805466	202
7.6924	49	709801	359, 424	755570	118	775059	435	776421	447	784129	478	800638	24	802069	120	805473	202
7.7203.08G	47	709818	358	755565	118	775141	435	777									

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
805572	201	806821	23	809280	325	811283	662	812853	670	814635	665	815403	667	817155	25	830604	2
805589	201	806838	23	809600	529	811290	662	812860	670	814642	665	815410	667	817247	25	831007	2
805596	201	806845	23	809709	529	811306	663	812877	666	814659	665	815427	667	817254	25	831205	2
805619	201	806852	23	809716	529	811313	662	812884	666	814666	665	815434	667	817346	25	831403	2
805626	201	806869	23	809921	629	811320	407	812891	666	814673	665	815441	667	817353	25	831502	2
805633	201	806876	23	809938	629	811450	663	812907	666	814680	665	815458	667	817445	25	831601	2
805640	201	806913	23	809945	629	811467	663	812914	666	814697	665	815465	667	817452	25	831700	2
805657	201	806920	23	809952	629	811474	663	812921	666	814703	665	815472	667	817810	25	832004	2
805664	201	806937	23	809969	628	811481	663	812938	666	814710	665	815489	667	817827	25	832202	2
805671	202	806944	23	809976	628	811498	663	812945	666	814727	665	815496	664	817834	25	832400	2
805688	202	806951	23	809983	628	811504	663	812952	666	814734	665	815502	664	817841	25	832509	2
805695	202	806968	23	809990	628	811511	662	812969	666	814741	665	815519	664	820001	55	832608	2
805718	202	806975	23	810002	407	811528	662	812990	659	814758	665	815526	664	820018	55	832707	2
805725	202	807002	119	810101	407	811535	662	813096	562	814765	665	815533	664	820025	55	832806	2
805732	202	807019	119	810118	408	811542	662	813157	561	814772	665	815540	664	820209	45	832820	6
805749	202	807026	120	810125	408	811559	662	813164	561	814789	665	815557	664	820308	45	832837	6
805763	202	807033	120	810163	623	811573	666	813171	561	814796	665	815564	664	820407	45	832844	6
805770	202	807057	120	810170	623	811580	666	813256	408	814802	665	815571	667	820605	68	832851	6
805787	202	807071	120	810200	409	811634	671	813263	408	814819	665	815588	667	820612	68	832882	6
805794	202	807088	120	810224	407	811641	668	813270	405	814826	665	815595	673	825518	38	832899	6
805800	202	807095	120	810231	409	811658	668	813287	405	814833	665	815601	673	825525	38	833032	7, 137
805817	202	807118	23	810248	623	811665	668	813294	670	814840	665	815618	673	825532	38	833100	7
805824	202	807125	23	810255	623	811672	668	813379	670	814857	671	815717	663	825549	38	833506	7
805831	202	807132	23	810262	624	811689	668	813386	670	814864	671	815724	663	825556	38	834206	6
805848	202	807224	23	810279	624	811719	672	813393	670	814871	671	815731	663	825563	38	834404	6
805855	202	807323	23	810293	624	811726	672	813423	670	814888	671	815748	663	825570	35, 38	834701	6
805862	202	807330	23	810309	627	811733	672	813430	670	814895	671	815755	663	825600	38	834909	6
805879	202	807705	552	810316	627	811740	672	813447	670	814901	671	815762	663	825617	38	835104	6
805886	202	807804	552	810323	320, 625	811771	672	813478	670	814918	664	815779	671	825624	38	835401	3
805893	202	808108	19, 23	810330	624	811788	672	813485	670	814925	664	815786	671	825631	38	835432	3
805909	202	808153	19, 23	810354	406	811795	672	813492	669	814932	664	815793	671	825648	38	835500	3
805916	202	808207	328	810361	355	811801	672	813522	669	814949	664	815809	671	825655	38	835531	3
805923	202	808214	328	810378	563	811818	666	813539	669	814956	664	815816	671	825662	35, 38	835609	3
805930	202	808221	329	810385	563	811825	670	813546	669	814963	667	815823	671	826003	39	835630	3
805947	202	808238	329	810392	563	811832	670	813676	667	814970	667	815830	662	826010	39	836002	4
805954	202	808245	329	810422	563	811849	666	813683	667	814987	667	815841	663	826027	39	836019	4
806104	22	808269	403	810439	563	811856	666	813690	669	814994	667	815878	663	826034	39	836026	4
806111	22	808276	354	810446	563	811863	666	813782	669	815007	667	815885	663	826041	39	836033	4
806128	22	808306	325	810453	563	811870	666	813829	561	815014	667	815892	663	826058	39	836040	4
806135	22	808313	325	810460	563	811887	666	813836	561	815021	671	815908	663	826065	35, 39	836044	4
806142	22	808405	325	810477	563	811900	670	813850	561	815038	671	815915	663	826102	39	836071	4
806159	22	808412	325	810484	563	811917	670	813898	669	815045	671	815922	663	826119	39	836088	4
806197	23	808429	325	810491	563	811924	670	813935	669	815052	661	815939	663	826126	39	836101	4
806203	22	808467	402	810507	555	812204	659	814154	668	815069	661	815946	663	826133	39	836200	4
806210	22	808498	328	810514	659	812259	659	814161	668	815076	661	815953	663	826140	39	836309	4
806227	22	808504	402	810569	406	812266	658	814178	668	815083	661	815960	663	826157	39	836408	4
806234	22	808511	402	810576	406	812273	658	814185	668	815090	661	815977	663	826164	35, 39	836507	4
806241	22	808528	402	810583	631	812280	658	814192	672	815106	661	815984	666	826171	39	837108	4
806258	22	808535	402	810606	406	812372	658	814222	664	815113	661	815991	666	826201	38	837207	4
806296	23	808542	402	810613	404	812402	671	814239	664	815120	661	816004	21, 327	826300	40	837306	4
806302	22	808559	402	810651	404	812495	666	814246	664	815137	661	816011	21, 327	826324	40	837405	4
806319	22	808566	402	810668	404	812501	661	814253	664	815144	673	816028	21, 327	826331	40	837603	4
806326	22	808573	402	810705	662	812518	661	814260	664	815151	673	816035	21, 327	826348	40, 567	837610	4
806333	22	808580	326	810712	662	812525	661	814277	664	815168	664	816042	21, 327	826355	40, 567	837627	4
806340	22	808597	326	810729	662	812532	661	814284	664	815175	665	816059	21, 327	826362	40	837634	4
806357	22	808603	326	810736	662	812549	661	814352	561	815182	665	816066	21, 327	826379	40	838105	4
806395	23	808627	326	810743	662	812556	661	814369	561	815199	665	816073	21, 327	826386	40	838204	4
806401	22	808634	326	810897	560	812563	661	814376	561	815205	665	816080	21, 327	826393	40	838303	4
806418	22	808672	326	810910	560	812570	661	814383	561	815212	665	816097	21, 327	826409	40	838501	4
806425	22	808689	327	810927	560	812587	661	814390	561	815229	665	816165	21, 327	826416	40	838600	4
806432	22	808696	327	810934	561	812631	666	814406	561	815236	665	816172	21, 327	826423	40	838617	4
806449	22	808702	327	810941	562	812648	666	814413	561	815243	665	816479	672	826430	40	838808	4
806456	22	808719	327	810958	561	812655	662	814420	561	815250	665	816486	672	826447	40	838907	4
806494	23	808726	328	810965	562	812662	662	814437	561	815267	665	816493	672	826454	40	839003	13
806524	22	808740	327	810989	562	812679	662	814444	562	815274	665	816509	672	826478	40, 567	839010	9
806531	22	808757	327	810996	562	812686	662	814451	562	815281	665	816516	672	826485	40, 567	839232	5
806548	22	808764	327	811	650	812693	662	814468	562	815298	665	816561	672	826676	39	839300	4
806555	22	808771	327	811108	671	812709	663	814536	664	815304	665	816578	672	830000	2	839409	4
806593	23	808788	327	811191	562	812716	663	814543	664	815311	665	816585	672	830048	3	839997	3, 221
806623	22	808795	327	811207	668	812723	663	814550	664	815328	665	816592	672	830055	2-3	840122	56
806630	22	808801	327	811214	668</												

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
840252	53	841044	131	842966	62	850183	36	861196	30	868546	30	877036	630	880326	31	947029	639		
840269	53	841051	131	843000	61	850190	36	861202	30	868553	30	877043	630	880357	33-34	947036	639		
840276	53	841068	131	843055	63	850206	37	861219	30	868577	30	877050	630	880364	33-34	947043	639		
840283	53	841075	131	843109	61	850213	37	861226	30	869154	27	877104	630	880371	33-34	947050	639		
840290	53	841082	473-474	843154	63	850220	37	861233	30	869208	27	877111	631	880388	33-34	947067	639		
840306	53	841099	473-474	843307	59	850237	129	861400	30	869215	27	877128	631	880401	31	947074	639		
840313	53	841105	52	843314	58	850244	129	861417	30	869222	27	877173	631	880418	31	947081	639		
840320	53	841112	52	843321	59	850251	129	861424	30	869239	27	877180	631	880425	31	947098	639		
840337	53	841129	52	843338	58	850268	129	861431	30	869277	26	877197	631	880456	33-34	947104	639		
840344	53	841136	52	843345	59	850275	129	861509	30	869284	26	877203	630	880463	33-34	970294	180		
840351	53	841143	473-474	843352	58	855119	85, 247	861516	30	869307	27	877302	630	880470	33-34	970300	625		
840368	53	841150	473-474	843451	75	855201	247, 683	861523	30	869314	27	877500	630	880487	33-34	970362	205		
840375	53	841167	473-474	843468	75	855218	247	861530	30	869321	27	877517	630	880524	31	970386	207, 209		
840382	53	841174	473	843499	75	855508	85	861608	30	869338	27	877524	630	880555	33-34	970393	207, 209		
840399	53	841181	51	843598	170	855522	353	861615	30	869369	26	877531	630	880562	33-34	970430	205		
840405	53	841198	51	843802	58	855539	352	861622	30	869376	26	877548	630	880609	31, 33	970447	205		
840412	53	841228	52	843819	58	855546	353	861639	30	869383	26	877814	410	880616	31, 33	970508	625		
840429	53	841235	52	843826	58	855553	353	861707	30	869406	27	877821	410	880623	31, 33	970515	624		
840436	53	841242	51	843833	58	855560	353	861714	30	869413	27	877845	412	880630	31, 33	970522	625		
840443	53	841259	51	843840	58	855577	353	861721	30	869420	27	877852	412	880647	31, 33	970607	207, 209		
840450	53	841266	51	843857	58	855584	353	861738	30	869437	27	877869	411	880654	31, 33	970614	207, 209		
840467	53	841273	51	843864	58	855591	353	861820	30	869468	26	877876	411	880661	33	970621	209		
840474	53	841280	51	843888	58	855607	85	861837	30	869475	26	877883	413	880678	33	970638	209		
840481	53	841297	55	843895	58	855614	353	862209	28	869482	26	877906	413	880685	33	970720	202		
840498	54	841303	55	843901	59	855652	85	862216	28	869505	27	877913	425	880692	33	971345	206		
840504	54	841310	55	843918	59	855669	85	862223	28	869512	27	877920	425	880869	33, 35	970253	209, 253		
840511	54	841327	55	843925	59	855676	85	862285	29	869529	27	877937	409	880906	342, 377	971352	206		
840528	54	841334	55	843932	59	855683	130	862407	28	869536	27	877968	409, 549	880913	342, 377	971369	206		
840535	54	841341	55	843949	59	855690	130-131	862414	28	869567	26	878101	557	880920	342, 377	971369	206		
840542	54	841358	55	843956	59	855706	130-131	862421	28	869574	26	878118	557	880968	342, 377	971376	206		
840559	54	841365	55	843963	59	855713	85, 247	862438	28	869581	26	878125	557	881705	35	971376	206		
840566	54	841372	55	843987	59	855720	85	862476	29	869604	27	878132	557	881712	35	971383	206		
840573	54	841389	55, 363	843994	59	855737	85	862483	29	869611	27	878149	557	881729	35	971383	206		
840580	54	841396	55, 363	844205	42	855744	130-131	862506	28	869628	27	878408	557	881736	35	971413	208		
840597	54	841402	55, 363	844212	42	855751	129	862513	28	869635	27	878507	556	881743	35	971390	208		
840603	54	841419	60	844229	43	855768	66	862520	28	869666	26	878552	556	881750	35	971406	208		
840610	54	841426	60	844236	42	855775	130	862537	28	869673	26	878606	557	881804	31	971413	208		
840627	54	841433	60	844250	42	855782	130	862568	29	869680	26	878705	554	881811	31	971420	208		
840634	54	841440	55	844267	42	856000	66	862575	29	869727	27	878712	554	881828	31	971437	208		
840641	54	841457	51	844274	43	856017	66	862582	29	869734	27	878729	554	881835	31	971444	208		
840658	54	841464	170	844281	43	856024	66	862612	28	869772	26	878736	554	881842	31	971451	208		
840665	54	842003	52	844298	43	856031	66	862629	28	869789	26	878743	554	881859	31	975008	635		
840672	54	842010	52	844304	42	856048	66	862636	28	869819	27	878750	554	890233	21, 326	975015	634		
840689	54	842102	61	844311	42	856055	66	862674	29	869826	27	878804	554	890240	21, 326	975022	634		
840696	54	842119	63	844328	43	856062	67	862681	29	869833	27	878811	554	890257	21, 326	975039	632		
840702	54	842171	35	844335	43	856079	66	862704	28	869840	27	878828	554	890349	21, 325	975046	634		
840719	54	842201	61	844342	43	856086	66	862711	28	869857	27	878835	554	890356	21, 325	975053	634		
840726	56	842218	63	844359	70	856109	88	862728	28	869864	27	878842	554	899977	203	975145	635		
840733	56	842256	63	844366	70	856116	69	862735	28	869871	27	878859	554	899991	654	975251	206		
840740	56	842270	35	844403	43	856123	69	862766	29	869918	27	878903	554			975268	206		
840757	56	842317	63	844410	61	856147	90	862773	29	869925	27	878910	554	9xxxx		975275	206		
840764	56	842355	63	844427	61	856154	66	862780	29	869949	26	878927	554	919200	227	975305	170		
840771	56	842409	61	844434	61	856161	69	862827	28	869956	26	878934	554	919217	227	975312	170		
840788	56	842423	62	844441	61	856178	67	862902	28	869963	26	878941	554	9200003	472	975329	170		
840795	56	842478	35	844458	65	856185	66	862919	29	869970	26	878958	554	9200005	472	975336	205		
840801	56	842522	62	845028	60	856192	66	862926	28	869987	26	880005	31	9200007	472	975350	203		
840818	56	842539	62	845035	60	856208	67	862933	28	869994	26	880012	31	931257	167	975374	204		
840825	56	842546	63	845042	60	856215	67	862940	28	871102	631	880029	31	932001	677	975398	206		
840832	56	842553	63	845059	60	856222	67	862957	28	871201	549	880036	32, 34	932018	677	975466	217, 633		
840849	56, 363	842607	61	850008	36	856239	67	862964	29	871300	631	880050	32, 34	933367	167	975534	365		
840856	56, 363	842614	63	850015	36	856246	67	862971	29	871324	631	880067	32, 34	933688	577	975541	365		
840863	130	842621	62	850022	36	856253	67	862988	29	871331	631	880074	32, 34	934012	190	975626	198		
840870	130	842638	62	850039	36	856277	43, 45	862995	29	871348	631	880104	31	934029	187	975671	198		
840887	130	842645	63	850046	36	856284	65	864098	30	871546	33	880111	31	934159	657	975718	627		
840894	130	842652	63	850053	36	856291	67	864104	30	871706	537	880128	31	934166	657	975725	627		
840900	130	842669	62	850060	36	856307	65	864128	30	871713	537	880159	32, 34	935286	657	975732	179		
840917	130	842676	35	850077	36	856314	65	864135	30	871805	537	880166	32, 34	939949	677	975749	179		
840924	130	842706	61	850084	36	8													

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
975985	196	C0198	438	Fxxxx		H5647	446	Lxxxx		L9392	433	MKF664BM	311	N4136	443	P4000	431
975992	196	C0199	438	F4Enano	603	H7496	460	L1346	429	L9941	454	MKF664GBM	311	N4231	444	P4164	464
976005	196	C0214	437	F64E	603	H7763	446	L1347	429	L9943	454	MKF664GS	307	N4232	444	P4187	445
976043	197	C8016	357, 461	FLFT701B	324	H7764	446	L1348	429	L9944	454	MKF664GTS	315	N4907	430	P4188	445
976074	197	C8222	452	FLFT701N	324	H8466	436	L1349	429	L9945	445	MKF664S	307	N5082	430	P7908	436
976081	197	CA24	292	FLFT901B	324	H9859	465	L1351	429	L9946	445	MKF664TS	315	N5163	430	P8795	435
976159	198	CA30	292	FLFT901N	324	H9982	461	L1967	429	L610	291	MKF711BM	310	N5368	454	P8796	435
976166	199	CL10W	292	FT10.40 TOP PLUS	397	H9984	461	L2356	441			MKF711GBM	310	N5993	430	P8821	435
976173	197	CP10	292	FT5.20 TOP PLUS	397	HBB250-CE	578	L2369	442	Mxxxx		MKF711GS	306	N5994	430	P9067	445
976197	196			FT7.30 TOP PLUS	397	HBB908-CE	578	L2370	442	MB10S	292	MKF711GTS	314	N5995	430	P9411	445
976203	196	Dxxxx				HBB908R-CE	578	L2427	461	MKAF	322	MKF711S	306	N6253	443	PA10	291
976210	196	D0796	428	Gxxxx		HCJ967-CE	580	L2437	461	MKF1011CBM317		MKF711TS	314	N6377	439	PA10R	291
976227	196	D2142	437	G0563	465	HMI200-CE	190	L2609	433	MKF1011CTS319		MKCC1620	322	N6544	444	PR10W	292
976234	196	D6653	437	G0564	465			L2761	433	MKF1064BM	311	MKCC1620S	322	N6545	444	PRS10	291
976289	197	D6871	463	G0565	465	Jxxxx		L2762	433	MKF1064GBM311		MKCC4	322	N6550	452	PRS10R	291
976302	197	D6877	463	G0935	432	J0317	446	L2805	461	MKF1064GS	307	MKCC4S	322	N6551	452		
976319	197	D6878	463	G2639	440	J1478	433	L3678	435	MKF1064GTS315		MKCC5	322	N6639	439	Rxxxx	
976326	197	D6879	463	G2645	436	J2598	440	L3692	455	MKF1064S	307	MKCC5S	322	N6640	439	RA14	291
976333	197	D6880	463	G3322	442	J2601	440	L3693	455	MKF1064TS	315	MKCC610	322	N6641	439	RGR10	291
976562	622	D6881	463	G3323	442	J2603	440	L3694	455	MKF1111BM	310	MKCC610C	322	N6642	439		
976630	637	D6882	463	G3367	441	J2605	440	L3697	455	MKF1111GBM310		MKCC610S	322	N6643	439	Sxxxx	
976647	637	D6883	463	G3368	441	J2607	440	L3750	452	MKF1111GS	306	MKCC623C	322	N6653	452	SB10	292
976654	637	D6884	463	G3570	428	J2608	440	L3751	452	MKF1111GTS314		MKCC711	322	N6666	569	SB10S	292
976661	636	D6885	463	G3573	428	J2610	440	L3963	438	MKF1111S	306	MKCC711S	322	N6815	435	SC10R	292
976678	636	D6886	463	G3658	442	J2611	440	L3965	438	MKF1111TS	314	MKCP	322	N6831	428	SQ10	292
976685	637	D6887	463	G3659	442	J2614	440	L6688	453	MKF1664BM	311	MKCPIC	322	N6887	428	ST10C	291
976692	637	D6889	463	G3666	442	J3314	439	L6690	453	MKF1664GBM311		MKL1064S	320	N6900	436	ST10R	291
976722	201	D6890	463	G3674	442	J4079	431	L6692	453	MKF1664GTS315		MKL1064	320	N8244	463	ST10X	291
979747	637	D6891	463	G3871	451, 597	J4159	431	L6769	460	MKF1664S	307	MKM1211	320	N8367	451		
979754	639	D6921	463	G4391	460	J4168	431	L7027	460	MKF1664TS	315	MKS11	322	N9398	465	Txxxx	
979761	633	D6922	463	G4394	460	J4169	431	L7253	444	MKF2011BM	310	MKS11C	322	N9399	465	TB10	292
979778	633	D6925	463	G4395	460	J4170	431	L7254	444	MKF2011GBM310		MKS23C	322	N9400	465	TB10S	292
979792	634	D6926	463	G4396	460	J4171	431	L7255	444	MKF2011GTS314		MKS64	322	N9401	465	TL10	291
979907	57	D7380	464	G4399	460	J4226	439	L7256	444	MKF2011S	306	MKT510C	317, 319	NB10	292	TL10R	291
979945	627	D7499	464	G8563	454	J4227	439	L7334	443	MKF2011TS	314	MKTS623C	317,			TL12	291
979983	626	DR10	291	G9144	460	J4238	439	L7335	443	MKF464BM	311		319	Oxxxx		TS10R	292
980101	539			G9822	460	J4239	439	L7339	443	MKF464GBM	311	MKWT	322	OB10	292		
992500	606	Exxxx		GR10	291	J4241	439	L7340	443	MKF464GS	307	MRX51	290	OV10	291	Uxxxx	
998953	606	E5358	436			J4591	444	L7849	446	MKF464GTS	315	MRX523	290			U1008	432
998960	606	E6101	432	Hxxxx		J4651	461	L7850	446	MKF464S	307	MX3.10C	396	Pxxxx		U1010	432
998977	606	E6245	432	H3079	460	J4724	444	L8110	441	MKF464TS	315	MXP5223TLT	290	P1138	357	U1011	432
		E6250	432-433	H3951	452	J4764	451	L8398	433	MKF511BM	310	MXT10.35	396	P1139	357	U1012	432
Axxxx		E6961	465	H4122	465	J6691	464	L8409	433	MKF511GBM	310	MXT14.40	396	P1140	357	U1013	432
ACC 808	324	E6981	465	H4129	464	J6992	461	L8469	460	MKF511GS	306	MXT5.15	396	P1849	451	U1032	436, 441
ACC 811	324	E6983	465	H4130	464	J6993	461	L8507	441	MKF511GTS	314	MXT5.30	396	P2650	436	U1033	441
		E7104	455	H4132	464	J7429	461	L8508	441	MKF511S	306	MXT7.20	396	P3008	454	U1041	441
Bxxxx		E7254	437	H4481	461	J8039	446	L8675	441	MKF511TS	314	MXT7.30	396	P3263	431	U1051	432-433
BC10R	292	E7255	437	H4668	452	JET514V	290	L8687	443	MKF611CBM	317			P3604	437	U1059	436
		E7258	437	H5641	446	JET519V2	290	L8688	443	MKF611CTS	319	Nxxxx		P3962	460	U1062	436
Cxxxx		EKSCS	322	H5642	446	JR10	291	L8690	445	MKF623CBM	317	N1739	433	P3964	460		
C0197	438			H5646	446			L8941	433, 435	MKF623CTS	319	N1744	433	P3999	431		

INDEX PRODUKTÓW

A

Adapter do elementu chłodzącego GN 1/1	416
Adapter do grzałki indukcyjnej 800 W	235, 529
Adapter na 2 pojemniki do zupy	523
Akcesoria piecy Millennium	323
Aparat wędzarniczy do pieców Millennium	322
Apetyzery i pucharki	452
Artykuły do serwowania smażonych przekąsek	481, 484
Automat do bitej śmietany Hendi 2,5	113
Automatyczny System Myjący dla pieców Millennium Black Mask	322

B

Bateria do zlewu z wyciaganym prysznicem	623
Bateria prysznicowa	624-625
Bateria umywalkowa łokciowa	625
Bateria umywalkowa, sztorcowa	623
Bateria umywalkowa z prysznicem	623
Bateria umywalkowa z wyciaganym prysznicem	623
Bateria zlewomywakowa sztorcowa	625
Bateria z prysznicem	624
Bateria z prysznicem montowana do ściany	624
Bemar GN	239
Bemar Kitchen Line GN 1/1	239
Bemar Thermosystem 1	239
Bemar Thermosystem 2	239
Bemar z kranem spustowym Kitchen Line GN 1/1	239
Blacha aluminiowa z powłoką nieprzywierająca	327
Blacha cukiernicza aluminiowa, zamykana	329
Blacha do bagietek	329
Blacha do pizzy	354
Blacha do pizzy prostokątna	354
Blacha perforowana - 3 ranty	328
Blacha wypiekowa GN 1/1 - 4 ranty	325
Blacha wypiekowa GN 1/1 - 4 ranty	325
Blacha wypiekowa GN 2/3 - 4 ranty	325
Blacha wypiekowa perforowana	328
Blacha wypiekowa perforowana GN 1/1 - 4 ranty	325
Blacha wypiekowa perforowana GN 2/3 - 4 ranty	325
Blacha wypiekowa z 3 rantami	328-329
Blachy wypiekowe 600x400	328
Blachy wypiekowe i ruszty GN 1/1	325
Blachy wypiekowe i ruszty GN 2/3	325
Blender 2 l z młynkiem do mielenia	199
Blender Barmański Hamilton Beach 908	578
Blender Barmański Hamilton Beach HBB908 1,25 l	578
Blender barmański Hamilton Beach Rio 250	578
Blender o wysokiej mocy	577
Blender ręczny Concept Line	191
Blender ręczny HDM800SI - 1000 W	199
Blender specjalistyczny Blend-X Pro, 1,6 l	199
Blender z obudową wyciszającą	576
Blender z obudową wyciszającą - sterowany cyfrowo	576
Briochette	135
Brytfanna	7
Brytfanna czarna Little Chef mini prostokątna	481
Brytfanna miniaturowa do przekąsek	488
Budget Line	469
Bulionówka	476
Bulionówka Restaurant	462
Bulionówka Trianon	463
Bulionówki i sosjerki	477
Butelki	453
Butelki i karafki do bitterów i alkoholu	458

C

Cannele Bordelais	134
Cedzak miniaturowy do przekąsek	488
Chemia	294, 298-301, 305, 309, 313, 316, 321
Chłodnica zanurzeniowa, 10 zwojów, Ø255 mm	575
Chłodnica zanurzeniowa, 16 zwojów, Ø255 mm	575
Chochla	87, 532, 534
Chochla do serwowania	87
Chochla do sosów	532, 534
Chochla do sosu do pizzy płaska	353
Chochla do zup	533
Chwytnak do blach	348-349, 353
Ciastko karmelowe La Crema	606
Cukier biały w paluszkach La Crema	606
Cukiernica	505-506
Cukier trzcinowy w paluszkach La Crema	606
Cyrkulator zanurzeniowy do gotowania sous vide SmartVide 5, 7, 9	251
Czajnik bezprzewodowy SJM290, 1,7 l	609
Czajnik elektryczny bezprzewodowy 1,8 l	78, 609

Czajnik elektryczny bezprzewodowy 2,5 l	78, 609
Czajnik elektryczny bezprzewodowy 4,2 l	78, 609
Czajniki bezprzewodowe	78
Czajnik z pokrywką	78
Czapka kucharska „Le grand chef” - zestaw 10 szt.	655
Czapka kucharska - zestaw 10 szt.	655
Części zamienne do syfonów do bitej śmietany Kitchen Line	112
Części zamienne do syfonów do bitej śmietany Profi Line	110

D

Deska Churrasco z drewna tekowego	474
Deska do krojenia	41
Deska do krojenia chleba	41, 559
Deska do krojenia chleba z wyjmowaną kratką	41
Deska do krojenia HACCP 600x400	38
Deska do krojenia HACCP 450x300	38
Deska do krojenia HACCP GN 1/1	39
Deska do krojenia HACCP GN 1/2	39
Deska do krojenia Perfect Cut	40
Deska do krojenia uniwersalna	40
Deska do krojenia uniwersalna z uchwytem	40, 567
Deska do krojenia uniwersalna z wycięciem	40
Deska do krojenia z uchwytem	41
Deska do pizzy z uchwytem	355
Deska do serwowania	497
Deska drewniana	41
Deska drewniana do pizzy al metro lub focacci	350
Deska dwustronna	41, 559
Deska pod pizzę	355
Deski do krojenia HACCP	35, 38-39
Deski do krojenia uniwersalne	40
DE-ZAL E płyn do dezynfekcji rąk anty COVID	653
Dozowniki i nalewaki	565
Dozownik niekapiący	566
Dozownik płynu myjącego z regulacją	623
Dozownik z kulką	566
Drewniana deska do serwowania	350
Dyspenser barmański 2-częściowy	568
Dyspenser do miodu - z przyciskiem	506
Dyspenser do mleka	543
Dyspenser do musli	543
Dyspenser do oliwy	78
Dyspenser do parmezanu/cukiernica	506
Dyspenser do soków	542-543
Dyspenser do soków 2x12 l	571
Dyspenser do zimnych sosów	104-105
Dyspenser do zimnych sosów easy squeeze	105
Dyspenser kuchenny	506
Dyspensery	542
Dyspensery do zimnych sosów - 3 szt.	104
Dystrybutor stołowy do piwa	574
Dzbanek do blendera	577
Dzbanek do kawy	608
Dzbanek do kawy/herbaty z pokrywką	504
Dzbanek do mleka	504
Dzbanek do napojów	540-541
Dzbanek do śmietanki	504
Dzbanek do sosów	548
Dzbanek do spieniania mleka	504, 605
Dzbanek do spieniania mleka	504
Dzbanek do spieniania mleka Barista	504, 605
Dzbanek z wkładem na lód	541
Dzbanki	437
Dziurkacz do kapsli i nakrętek	566
Dzwonek kuchenny	510

E

Ekspozytor - 3 wiaderka z tacą	490
Ekspozytor bufetowy	540, 606
Ekspozytor do dyspenserów do sosów	105
Ekspozytor do hot dogów i dyspenserów	104
Ekspozytor do kanapek	403
Ekspozytor do kanapek perforowany	403
Ekspozytor na herbatę	505
Ekspres do kawy automatyczny One Touch	596
Ekspres do kawy automatyczny Profi Line	594
Ekspres do kawy automatyczny Profi Line XXL	595
Ekspres do kawy automatyczny z ekranem dotykowym	592
Ekspres do kawy Fiamma Compass, 2-grupowy, multibojler, czarny	601
Ekspres do kawy Hendi Top Line by Wega 1-grupowy, elektroniczny, biały	598
Ekspres do kawy Hendi Top Line by Wega 2-grupowy,	

elektryczny, biały	598
Ekspres do kawy Hendi Top Line by Wega 1-grupowy, elektroniczny, czarny	598
Ekspres do kawy Hendi Top Line by Wega 2-grupowy, elektroniczny, czarny	598
Ekspres do kawy Julia Compact 2-grupowy, automatyczny, czarny	599
Ekspres do kawy Romeo 1-grupowy, automatyczny, czarny	599
Ekspres do kawy Romeo Easy 1-grupowy, półautomatyczny, czarny	599
Ekspres do kawy Verona Julia, 2-grupowy, automatyczny	600
Ekspres do kawy Verona Romeo Pro, 1-grupowy, automatyczny, z pompą rotacyjną	600
Ekspresy do kawy kolbowe HENDI Top Line by Wega	598
Ekspresy do kawy Verona	599
Element chłodzący	410, 414-415
Element do montażu ptuczki Kitchen Line	117
Element grzewczy	410, 414
Extreme Clean Profesjonalny, uniwersalny preparat do usuwania zabrudzeń kuchennych	633
Extreme Clean Profesjonalny, uniwersalny preparat do usuwania zabrudzeń kuchennych	217
Extreme Coffee Lab NEW FORMULA profesjonalny proszek do czyszczenia ekspresów kolbowych	637
Extreme Coffee Tablets NEW FORMULA profesjonalny środek do mycia ekspresów	637
Extreme Degrease Profesjonalny zasadowy koncentrat do tłustych zabrudzeń - do ścian, posadzek i urządzeń gastronomicznych	633
Extreme Descaler NEW FORMULA profesjonalny odkamieniacz - 30 szt. tabletek w opakowaniu	637
Extreme Descaler Profesjonalny proszek do usuwania kamienia i osadów z wapnia	639
Extreme Milk System Cleaner New Formula profesjonalny płyn do czyszczenia toru spieniania mleka w ekspresach automatycznych	636
Extreme Shine Profesjonalny preparat do płukania o właściwościach nabłyszczających do naczyń i urządzeń gastronomicznych	634
Extreme Steel Profesjonalny preparat do nabłyszczania i polerowania stali	633
Extreme Wash Profesjonalny preparat do mycia naczyń w zmywarkach gastronomicznych	634

F

Fartuch do grillowania	680
Filizanka Double Wall ze spodkiem ze stali nierdzewnej	597
Filizanka espresso Double Wall ze spodkiem ze stali nierdzewnej	597
Filizanka i spodek	476, 597
Filizanka i spodek Cadix	464
Filizanka i spodek do espresso	597
Filizanka i spodek Trianon	463
Filizanka sztaplowana	461
Filizanka ze spodkiem, zestaw 6 szt.	459, 462
Filtr do ekspresów 10,5 z głowicą	639
Filtr do ekspresów 4,5 z głowicą	639
Filtr do frytury - 50 szt.	77
Filtr papierowy do zaparzaczy przelewowych ø250 mm	608
Filtr uniwersalny HoReCa z głowicą	639
Filtr vendingowy	639
Filtry do wody	640
Filtr z głowicą do kostek 3.0	639
Filtr z głowicą do kostek 9.0	639
Financier	134
Flamastery Horeca - zestaw 2 szt.	33
Florentins	135
Folia do zgrzewarek Pet/PPP peel 12/40	202
Folie do prasy do hamburgerów	171
Fontanna do czekoladowego fondue	540
Fontanna do czekolady 3-poziomowa	540
Fontanna do czekolady 5-poziomowa	541
Fontanna do czekolady 6-poziomowa	541
Foremka pergaminowa	483
Forma do babeczek	124
Forma do ciast	124
Forma do kostek lodu	572
Forma do kostek lodu mini	572
Forma do kostek lodu w kształcie kamienia szlachetnego	572
Forma do kostek lodu w kształcie kieliszka	572
Forma do kostek lodu w kształcie kuli	572

Forma do kostek lodu XL	572	HACCP zestaw szufelka ze zmiotką	648	Korek do butelki szampana	566
Forma do pralin kwiat	137	Haki rzeźnicze – zestaw 4 szt.	74	Korkociąg	564
Forma do pralin minitabliczka czekolady	137	HendiChef IPC Urządzenie multifunkcyjne	224	Kostkarka Barmatic chłodzona powietrzem	587
Forma do pralin okrągła	137			Kostkarka chłodzona powietrzem	589
Forma do pralin owalna	137			Kostkarka chłodzona wodą	589
Forma do pralin serce	137	I		Kostkarka do lodu	588
Forma do ravioli Chef	365	iVide cyrkulator zanurzeniowy do gotowania		Kostkarka Kitchen Line 12	586
Forma do ravioli klasyczna	365	Sous-Vide 2.0	254	Kostkarka Kitchen Line 15	586
Forma do wycinania	125	iVide Plus Junior	256	Kostkarki do lodu	589
Forma kucharsko-cukiernicza kwadratowa	106	Izolowane pojemniki GN 1/1 i 2/1 do cyrkulatorów		Kosz.	646
Forma kucharsko-cukiernicza kwadratowa	124	SmartVide	252	Kosz do chmienia, Ø150 mm	575
Formy do pralin	137			Kosz do filizanek 500x500 mm	631
Formy do wycinania motyle – zestaw	125	J		Kosz do pieczywa okrągły	492
Formy do wycinania owalne – zestaw	125	Jajecznik kieliszek	510	Kosz do pieczywa – rozmiar GN	495
Formy do wycinania trójkątne – zestaw	125	Jajecznik z rantem	510	Kosz do pieczywa – ze stalową ramą	493
Formy do wycinania – zestaw	125			Kosz do pieczywa z workiem	494
Formy silikonowe	134	K		Kosz do szkła 500x500 mm	630
Frytownica Blue Line	244	Kamień lawowy	677	Kosz do szkła do zmywarki, 400x400 mm	631
Frytownica indukcyjna Kitchen Line 2x8 l	245	Kanka miniaturowa do przekąsek	488	Kosz do urządzenia do gotowania makaronu	367
Frytownica indukcyjna Kitchen Line 8 l	245	Karafka	541	Kosze do zmywarek i pojemnik na naczynia	630
Frytownica Mastercook 2x8 l	243	Karafka i dekantery	437	Kosze na śmieci i popielnice	646
Frytownica Mastercook 8 l	243	Kawa ziarnista La Crema, 1 kg	606	Kosz na bagietki	495
Frytownica MasterPro z kranem spustowym 2x8 l	243	Kebab	362	Kosz na sztucze do zmywarki, 500x500 mm	630
Frytownica MasterPro z kranem spustowym 8 l	243	Kebab elektryczny Profi Line	363	Kosz na tace	631
Frytownica z panelem cyfrowym Mastercook		Kebab gazowy Profi Line	362	Kosz na talerze do zmywarki 500x500 mm	630
z kranem spustowym 2x8 l	242	Kieliszek Romantic	449	Kosz pedałowy okrągły z wkładem	646
Frytownica z panelem cyfrowym Mastercook		Kieliszki	428	Kosz samogaszący	646
z kranem spustowym 8 l	242	Kieliszki do Martini	435	Kosz skośny okrągły	493
Frytownice Mastercook	243	Kieliszki do szampana	433	Kosz skośny prostokątny	493
Frytownice Mastercook z panelem cyfrowym	242	Kieliszki do wódki	440	Kosz stojący, 43 l	647
Furażerka papierowa – zestaw 100 szt.	655	kieliszki do wody/piwa	454	Kosz stojący z popielnicą	519, 646
		Kij teleskopowy	650	Kosz uniwersalny do zmywarki 500x500 mm	630
		Klamra na tosty	267	Koszyk Basic okrągły	499
G		Klipsownica ręczna do kielbas, 1000 klipsów		Koszyk Basic owalny	499
Gałkownica Kitchen Line	116	w zestawie	173	Koszyk Deco okrągły	499
Gałkownica Profi Line	116	Klipsy do obrusów	510	Koszyk Deco owalny	499
Gałkownica Stöckel	116-117	Klipsy do pojemników GN HACCP z polipropylenu	33, 35	Koszyk Deco podłużny	499
Gałkownica Stöckel owalna	117	Kloc masarski drewniany bez podstawy	74	Koszyk Deco prostokątny	499
Gardziel z zespołem tnącym do napędu PS-22	162	Kloc masarski drewniany na podstawie drewnianej	74	Koszyk do owoców	500
Garnek do muli z pokrywką	12	Kloc masarski z polietylenu na podstawie	74	Koszyk do owoców czarny	500
Garnek do szparagów XL	7	Kociolatek do zupy, 8 l	520	Koszyk do pieczywa owalny	496
Garnek do zup i sosów z pokrywką	12, 487	Kociolatek do zupy Kitchen Line, 8 l	520	Koszyk do pieczywa prostokątny GN 1/1	496
Garnek niski z pokrywką	2, 4	Kociot warzelny do piwa Hendi LCD	575	Koszyk do pieczywa z pokrywą Rolltop	496
Garnek średni z pokrywką	2, 4, 6	Kolekcja ebro	462	Koszyk do przekąsek	494
Garnek wysoki z pokrywką	2, 4, 6	Kolekcja Oriente	449	Koszyk do serwowania	499
Garnki Budget Line z pokrywkami – dno „sandwich”	6	Kolekcja Rock Bar	448	Koszyk do serwowania czarny	499
Garnki do muli i sosów	12	Kolekcja Toledo	459	Koszyki	496, 498
Garnki Kitchen Line z pokrywkami – dno kapsułowe	4	Komora chłodnicza monoblokowa Polair MM218S,		Koszyki do pieczywa prostokątne GN 1/2	496
Garnki Profi Line z pokrywkami – dno „sandwich”	2	z podłoga	401	Koszyki druciane	499
Gofrownica corn-dog	144	Komora chłodnicza monoblokowa Polair MM111T,		Koszyk miniaturowy do smażonych przekąsek	484-485
Gofrownica – duża kratka	145	z podłoga	401	Koszyk na przyprawniki	512
Gofrownica Lolly	144	Komora fermentacyjna / Komora rozrostu		Koszyk na smażone przekąski	485
Gofrownica – mała kratka	145	-18°C - +35°C 18x 600x400	324	Koszyk na sztucze	494
Gofrownica okrągła na gofry belgijskie	144	Komora fermentacyjna / Komora rozrostu		Koszyk okrągły	498
Gofrownica – serca	145	-18°C - +35°C 19x 800x600 / 38x 600x400	324	Koszyk owalny	492, 498
Granitor 2x12 l	571	Komora fermentacyjna / Komora rozrostu		Koszyk owalny, długi	498
Grille gazowe Fiesta	680	-5°C - +35°C 18x 600x400	324	Koszyk pleciony	494, 500
Grille gazowe Green Fire	674	Komora fermentacyjna / Komora rozrostu		Koszyk prostokątny	492, 498
Grille kontaktowe	248	-5°C - +35°C 19x 800x600 / 38x 600x400	324	Koszyk z polirattanu	496, 498
Grille na węgiel drzewny	681	Komora fermentacyjna z panelem dotykowym	324	Kosz z pokrywą	646
Grill gazowy Fiesta 600	680	Komora rozrostu 8x 600x400 – sterowanie manualne	297	Kosz z pokrywą obrotową	646
Grill gazowy Fiesta 800	680	Końcówka bigoli	366	Kotłeciarka elektryczna	170
Grill gazowy Grill-Master Maxi	678	Końcówka capelli d'angelo [anielskie wtosy]	366	Kotłeciarka elektryczna Profi Line	170
Grill gazowy Grill-Master Mini	678	Końcówka caserecce	366	Krajalnica do jajek owalna	69
Grill gazowy Grill-Master Quattro	679	Końcówka do mopa 2352	649	Krajalnica do jajek prostokątna	69
Grill gazowy Roast-Master Heavy Duty	679	Końcówka do rękawów do napetniania	123	Krajalnica do pomidorów	72
Grill gazowy Xenon Pro	681	Końcówka do rękawów gwiazdka francuska	123	Krajalnica elektryczna do kielbas	174
Grill Green Fire Profi Line 2-palnikowy	674	Końcówka do rękawów karbowana	122	Krajalnica Hendi Profi Line 250	179
Grill Green Fire Profi Line 3-palnikowy	674	Końcówka do rękawów kwiatek	123	Krajalnica Hendi Profi Line 300	179
Grill Green Fire Profi Line 4-palnikowy	675	Końcówka do rękawów prosta	122	Krajalnica Hendi Profi Line 250 Red Edition	180
Grill kontaktowy Panini	249	Końcówka do rękawów w kształcie litery „V”	123	Krajalnica Kitchen Line 250	181
Grill kontaktowy podwójny	249	Końcówka do rękawów wstążka	123	Krajalnica Kitchen Line 300	181
Grill kontaktowy pojedynczy	248	Końcówka fettuccine	366	Krajalnica Kitchen Line 250 z powłoką Teflon®	181
Grill Master	678	Końcówka fusilli	366	Krajalnica Profi Line 195	178
Grill na węgiel drzewny Patio	681	Końcówka gnocchi	366	Krajalnica Profi Line 220	178
Grill na węgiel drzewny Resto	681	Końcówka pappardelle	366	Krajalnica Profi Line Red Edition	180
Grzałka do podgrzewaczy	529	Końcówka pasta sfoglia	366	Krajalnica ręczna do kielbas	174
Grzałka indukcyjna do wbudowania 800 W	235, 529	Końcówka spaghetti	366	Krajalnica ręczna do ziemniaków – seria CF-5	176
		Końcówki do dekorowania i napetniania	111	Krajalnica Kitchen Line	181
H		Końcówki do rękawów karbowane	122	Krajalnice Profi Line	178, 180
HACCP duża szczotka	648	Końcówki do rękawów proste	122	Kratka barmańska – zestaw 5 szt.	573
HACCP kij metalowy do szczotek i ściągaczek	648	Końcówki do rękawów różne	123	Krustownica	567
HACCP ściągaczka	648	Końcówki do rękawów różne – zestaw 5 szt.	123	Kruszarka barowa profesjonalna Barmatic Mineral	585
HACCP szczotka do naczyń	648	Końcówki do rękawów – zestaw do kwiatów i płatków	123	Kruszarka do lodu	584
HACCP szczotka do szorowania	648-649	Kontener okrągły	644	Kruszarka do lodu elektryczna	584
HACCP szczotka uniwersalna	649	Kopułka szklana	109, 259	Kruszarka do lodu na podstawie z marmuru	
HACCP szczotka z długim uchwytem	648	Kopułka szklana z otworem wentylacyjnym	109, 259	– elektryczna	585
HACCP szczotka z krótkim uchwytem	648				

Ostrza zapasowe do 855201 – zestaw 5 szt.	247	Peşeta do sushi.....	81	Płyta do serwowania z melaminy – imitacja tupka	550
Ostrze do krojenia frytek 11 mm do maszyny		Peşeta do usuwania ości	81	Płyta do serwowania z melaminy z uchwytem	
do krojenia ziemniaków	73	Peşeta uniwersalna powlekana.....	81	- imitacja drewna dębowego	551
Otwieracz	564	Peşeta zakrzywiona	81	Płyta do serwowania z melaminy z uchwytem	
Otwieracz barmański.....	564	Peşeta z okrągłymi końcówkami	81	- imitacja tupka.....	550
Otwieracz barmański Profi Line.....	564	Piec do gotowania w niskich temperaturach	257	Płyta grillowa Blue Line – 1/2 gładka, 1/2 ryflowana... 247	
Otwieracz do butelek z pojemnikiem na kapsle.....	564	Piec do pizzy HENDI Smart 44 Plus – sterowany		Płyta grillowa Blue Line – 2/3 gładka, 1/3 ryflowana.....	247
Otwieracz do puszek	69	elektromechanicznie	339	Płyta grillowa Blue Line gładka	247
Otwieracz do puszek bezpieczny	69	Piec do pizzy	330	Płyta grillowa Blue Line ryflowana.....	247
Otwieracz do puszek Kitchen Line.....	69	Piec do pizzy BASIC.....	331	Płyta grillowa gazowa Kitchen Line	219
Otwieracze do butelek i korkociągi.....	564	Piec do pizzy BASIC SLIM LINE	333	Płyta grillowa Teppanyaki	246
		Piec do pizzy BASIC XL	332	Płyta grillowa Teppanyaki Gigant.....	246
P		Piec do pizzy gazowe.....	337	Płyta grzewcza GN 1/1.....	238
Pakowarka próżniowa Budget Line – listwowa	203	Piec do pizzy PLUS XL	334	Płyta grzewcza GN 1/1.....	238
Pakowarka próżniowa Kitchen Line – komorowa.....	206	Piec do pizzy Superior glass XL z komorą		Płyta grzewcza indukcyjna Black Line.....	229, 238
Pakowarka próżniowa Kitchen Line – listwowa	204	całkowicie wyłożoną kamieniem szamotowym	336	Płyta grzewcza indukcyjna Display Line	238
Pakowarka próżniowa komorowa seria Sensor Ultra	212	Piec do pizzy TRAYS GLASS na blachy cukiernicze		Płyty grillowe Blue Line	247
Pakowarka próżniowa Profi Line – komorowa.....	206	i piekarnicze 600x400.....	335	Płyty grillowe Teppanyaki	246
Pakowarka próżniowa Profi Line – listwowa	205	Piec konwekcyjny z nawilżaniem	301	Podajnik na naklejki Food Safety na każdy dzień	
Pakowarka próżniowa seria SE	210	Piec konwekcyjno-parowe HENDI, elektryczne		tygodnia	36
Pakowarka próżniowa z podajnikiem na rolkę		- sterowanie elektroniczne	299	Podajnik na naklejki Food Safety – pojedynczy	37
Budget Line – listwowa	203	Piec konwekcyjno-parowe HENDI – sterowanie		Podajnik z zestawem naklejek Food Safety na każdy	
Pakowarki próżniowe	206-207	elektromechaniczne	298	dzień tygodnia	37
Pakowarki próżniowe Sensor Ultra seria 600	213	Piec konwekcyjno-parowe Millennial Black Mask Bakery		Podgrzewacz do czekolady	607
Pakowarki próżniowe Sensor Ultra seria 800	213	dla cukiernictwa i piekarnictwa.....	311	Podgrzewacz do parówek	265
Pakowarki próżniowe Sensor Ultra seria 6000	213	Piec konwekcyjno-parowe Millennial Black Mask Gastro		Podgrzewacz do parówek 10 l	265
Pakowarki próżniowe Sensor Ultra serii 300, 400 i 500	212	dla gastronomii	310	Podgrzewacz do zupy na pastę	522
Pakowarki próżniowe SE seria 600.....	211	Piec konwekcyjno-parowe Millennial Black Mask Gastro		Podgrzewacze do parówek	265
Pakowarki próżniowe SE seria 800.....	211	dla gastronomii	310	Podgrzewacz elektryczny Kitchen Line GN 1/1	521
Pakowarki próżniowe SE serii 200, 300, 400 i 500.....	211	Piec konwekcyjno-parowe Millennial Black Mask Gastro		Podgrzewacz elektryczny Kitchen Line okrągły	521
Paliwo do podgrzewaczy z knotem – puszka.....	531	dla gastronomii oraz Millennial Black Mask Bakery		Podgrzewacz elektryczny Profi Line GN 1/1	521
Palnik gazowy do crème brûlée.....	143	dla cukiernictwa i piekarnictwa.....	308	Podgrzewacze na pastę Profi Line	524, 526
Palnik szefa kuchni	142	Piec konwekcyjno-parowe Millennial SMART Bakery		Podgrzewacz indukcyjny GN 2/3.....	528
Palnik szefa kuchni	140	dla cukiernictwa i piekarnictwa.....	307	Podgrzewacz indukcyjny Top Line prostokątny GN 2/3	528
Papier pergaminowy	482-483	Piec konwekcyjno-parowe Millennial SMART Gastro		Podgrzewacz na pastę do zupy polerowany	
Pasta do podgrzewaczy	530	dla gastronomii	306	na wysoki potysk	526
Pasta do podgrzewaczy, zestaw 2 szt.....	530	Piec konwekcyjno-parowe Millennial Smart Gastro		Podgrzewacz na pastę GN 1/1	522-523
Pasty do podgrzewaczy	530	dla gastronomii oraz Millennial Smart Bakery		Podgrzewacz na pastę GN 1/2.....	522
Pasują do zgrzewarek różnych producentów	202	dla cukiernictwa i piekarnictwa.....	304	Podgrzewacz na pastę GN 1/1 polerowany	
Patelnia	9	Piec konwekcyjno-parowe Millennial Touch Screen		na wysoki potysk	526
Patelnia bez pokrywki.....	3-4	Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa	315	Podgrzewacz na pastę GN 1/2 polerowany	
Patelnia do grillowania ryflowana	9	Piec konwekcyjno-parowe Millennial Touch Screen		na wysoki potysk	526
Patelnia do holenderskich naleśników	677	Gastro Compact, z systemem myjącym, elektryczne,		Podgrzewacz na pastę GN 2/3 polerowany	
Patelnia do naleśników	9	sterowane elektronicznie	318	na wysoki potysk	526
Patelnia do naleśników Induction	10	Piec konwekcyjno-parowe Millennial Touch Screen		Podgrzewacz na pastę GN 1/1, satynowany	525
Patelnia do naleśników płytka	11	Gastro dla gastronomii	314	Podgrzewacz na pastę GN 1/2, satynowany	525
Patelnia do paelli	11, 680	Piec konwekcyjno-parowe Millennial Touch Screen		Podgrzewacz na pastę GN 2/3, satynowany	525
Patelnia do paelli dzielona emaliowana	13	Gastro dla gastronomii oraz Millennial Touch Screen		Podgrzewacz na pastę GN 1/1 – zestaw	
Patelnia do paelli, gęboka, emaliowana	13	Bakery dla cukiernictwa i piekarnictwa	312	z pojemnikami GN	523
Patelnia do ryb Induction owalna	10	elektrycznie, elektryczne i gazowe.....	312	Podgrzewacz na pastę okrągły	522
Patelnia do serwowania	13, 487	Piec piekarnicze konwekcyjne z nawilżaniem	300	Podgrzewacz na pastę okrągły, satynowany	525
Patelnia emaliowana	679	Piec statyczne piekarniczo-cukiernicze 600x400 mm		Podgrzewacz na pastę Rolltop GN 1/1	527
Patelnia gazowa Bake-Master Maxi	678	z zaparowaniem, sterowane elektronicznie,		Podgrzewacz rolkowy do parówek	264
Patelnia gazowa Bake-Master Mini	678	elektryczny	321	Podgrzewacz stołowy na 2 świeczki	528
Patelnia gęboka	9	Piec konwekcyjno-parowy multifunkcyjny 4xGN 2/3		Podgrzewacz stołowy na 3 świeczki	528
Patelnia Induction	10, 12	- elektryczny	296	Podkładka dystansowa do transportu pizzy – 250 szt.	355
Patelnia Induction mata	11	Piec konwekcyjno-parowy multifunkcyjny 4xGN 2/3		Podkładka pod kartę menu	514
Patelnia indukcyjna wok	233	- gazowy	296	Podkładka z papieru pergaminowego	482
Patelnia indukcyjna z odlewem aluminium	8	Piec konwekcyjny H90	294	Podkładki do krojenia antypoślizgowe – zestaw 6 szt.	40
Patelnia miniaturowa	489	Piec konwekcyjny z nawilżaniem H90S	295	Podkładki do krojenia – zestaw 6 szt.	40
Patelnia multifunkcyjna Profi Line	222	Piec przelotowy do pizzy Tunnel C – elektryczny,		Podkładki dystansowe do transportu pizzy – 500 szt.	355
Patelnia nieprzywierająca bez pokrywki	3	z nowym, elektronicznym panelem sterowania	338	Podstawa jezdną do szatkownicy i urządzeń	159
Patelnia owalna do ryb	9	Piec wędzarniczy elektryczny	257	Podstawa pod garnki	673
Patelnia uniwersalna Induction	11	Piec do pizzy	264	Podstawa pod wok	676
Patelnia Wok	9, 226, 676	Piec do pizzy 1-poziomowy 2000 W.....	340	Podstawa pod kartę menu	511
Patelnia Wok 3-ply bez pokrywki	13	Piec do pizzy 2- poziomowy 4000 W.....	340	Podstawa pod przybory bufetowe	533
Patelnia Wok Induction	10	Pieprzniczka i solniczka	77, 507	Podstawy pod piec w formie komory rozrostu	
Patelnia żeliwna do grillowania, kwadratowa	7	Pierścień kucharsko-cukierniczy	106	i garownika	320
Patelnia żeliwna GN 1/1.....	677	Pierścień kucharsko-cukierniczy	106, 124	Pojemnik aluminiowy GN 1/1	326
Patelnia żeliwna uniwersalna	7	Piła do kości	171	Pojemnik aluminiowy GN 1/1 perforowany	326
Patelnia z powłoką nieprzywierającą	10	Pistolet do sosów Kitchen Line	103	Pojemnik aluminiowy GN 1/1 z powłoką	
Patelnie aluminiowe Titanium Professional	8-9	Pistolet do sosów Profi Line	103	nieprzywierająca	21, 326
Patelnie aluminiowe z powłoką nieprzywierającą		Pistolet wędzarniczy	108-109, 258	Pojemnik barmański na dodatki do drinków	567
Marble Professional Induction	10	Pistolet wędzarniczy Smoking Gun Pro – wersja		Pojemnik do lodu biały.....	571
Patelnie aluminiowe z powłoką nieprzywierającą		Sage profesjonalna	109, 258	Pojemnik do lodu – podwójne ścianki	570
Platinum Professional	10	Piecak termiczny dostawczy	359, 424	Pojemnik gastronomiczny do pieców GN 1/1	21, 327
Patelnie do paelli	13	Plomba samoprzylepna zabezpieczająca otwór		Pojemnik gastronomiczny do pieców GN 1/2.....	21, 327
Patelnie Profi Line ze stali walcowanej Induction	11	na słomkę – zestaw 2 rolek	37	Pojemnik GN 1/1	17-18, 22, 24-32, 34, 326, 548
Patera 3-stopniowa składana	540	Plomba zabezpieczająca opakowania i pojemniki		Pojemnik GN 1/2	17-18, 22, 24-32, 34, 548
Patera do owoców morza	540	- zestaw 2 rolek	37	Pojemnik GN 1/3	17-18, 22, 24-31, 33-34, 548
Patera na ciasto z melaminy	546	Pluczka do gałkownic Kitchen Line	117	Pojemnik GN 1/4	19, 22, 24, 26-31, 33-34
Patera obrotowa do ciasta	539	Pluczka do gałkownic Profi Line	117	Pojemnik GN 1/6	19, 22, 24, 26-31, 33-34
Patery do serwowania	540	Płyn antywirusowy do dezynfekcji powierzchni	652	Pojemnik GN 1/9	19, 23, 25-28, 30-31, 33-34
Pędzelek cukierniczy płaski – 2 szt.	136	Płyn antywirusowy do dezynfekcji rąk i powierzchni	652	Pojemnik GN 2/1	18, 27
Pędzelek cukierniczy z silikonu płaski	136	Płyta do pakowania płynów	213	Pojemnik GN 2/3	18, 22, 24-25
Pędzelek drucziany z drewnianym uchwytem	136	Płyta do serwowania z melaminy – imitacja drewna		Pojemnik GN 2/4	18
Peşeta	81	dębowego	551	Pojemnik GN 1/1 do smażenia.....	327

Pojemnik GN 1/1 „Konwektomat”	21, 326	Pokrywa z otworem do kontenera okrągłego	644	Przytłacza ochronna	653
Pojemnik GN 2/3 „Konwektomat”	21, 325	Pokrywa z otworem do kontenera prostokątnego 60 l.	645	Przystawka – Blender ze szklą Thermo resist 1,6 l.	196
Pojemnik GN 1/1 – perforowany	19, 23	Pokrywa do kuwety do lodów	119-120	Przystawka do krojenia w kostkę	196
Pojemnik GN 1/2 – perforowany	19, 23	Pokrywa do kuwety do lodów z poliwęglanu	120	Przystawka do mięsa drobiowego	170
Pojemnik GN 1/3 – perforowany	19	Pokrywa do pojemników GN	20, 23, 25-29, 31, 33	Przystawka do mięsa na shoarme	170
Pojemnik GN 2/3 – perforowany	19, 23	Pokrywa do pojemników GN z polipropylenu z uszczelką ..	31	Przystawka – do przecierania miękkich owoców	196
Pojemnik GN 1/1 z chowanymi uchwytami	20	Pokrywa do pojemników GN z poliwęglanu	30	Przystawka – do wyrobu makaronu	197
Pojemnik GN 1/2 z chowanymi uchwytami	20	Pokrywa do pojemników GN z poliwęglanu	30	Przystawka – malaker	196
Pojemnik GN 1/3 z chowanymi uchwytami	20	Pokrywa do pojemników GN z cyrkulator sous-vide	30, 255	Przystawka – maszynka do mielenia mięsa	196
Pojemnik GN 1/4 z chowanymi uchwytami	20	Pokrywa do pojemników GN z uszczelką ..	20, 23, 25	Przystawka – Młynek / Rozdrabniacz do małych porcji ..	197
Pojemnik GN 1/6 z chowanymi uchwytami	20	silikonową	20, 23, 25	Przystawka na worki w rolce do pakowarki listwowej ..	204
Pojemnik GN 2/3 z chowanymi uchwytami	20	Pokrywa do pojemników GN z uszczelką silikonową ..	20	Kitchen Line 975374	204
Pojemnik GN 1/1 z powłoką nieprzywierającą	326-327	i z wycięciem na uchwyty	20	Przystawka – sokowirówka na całe jabłko	196
Pojemniki ekspozycyjne na mięso	402	Pokrywa do pojemników GN z wycięciem na chochłę ..	20, 23	Przystawka – spiralizer do krojenia warzyw	195
Pojemniki GN Budget Line	24	Pokrywa do pojemników GN z wycięciem na uchwyty ..	20, 25	Przystawka – szatkownica do tartania, krojenia ..	196
Pojemniki GN Budget Line z uchwytami	25	Pokrywa do pojemników na ciasto do pizzy	342, 377	i szatkowania	196
Pojemniki GN HACCP z polipropylenu – bez pokrywek ..	32	Pokrywa do wiadra z pierścieniem	79	Przystawka szatkująca „Roto”	196
Pojemniki GN i tace z porcelany	17, 548	Pokrywa fioletowa do pojemników GN	35	Przystawka – Wątkowarka do ciasta	197
Pojemniki GN Kitchen Line perforowane	23	Pokrywki GN 1/1 i 2/1 do pojemników cyrkulatora ..	252	Przystawka – wyciskarka do różnych rodzajów cytrusów ..	196
Pojemniki GN Kitchen Line ze wzmocnionymi ..	22	SmartVide	622	Przystawka – wyciskarka do soków wolnoobrotowa ..	195
naróżnikami	22	Polerki do sztućców	676	Przystawki do robotów planetarnych Kenwood	195-196
Pojemniki GN Profi Line	18	Półka boczna do grilli Green Fire	368, 372, 403	Pucharek do lodów	510
Pojemniki GN Profi Line perforowane	19	Półka wisząca na konsolach, z dwiema konsolami ..	672	Pucharek do przekąsek Fingerfood jednorazowy ..	544
Pojemniki GN z białego poliwęglanu	29	– spawana	672	Pyramide	135
Pojemniki GN z chowanymi uchwytami	20	Półka wisząca przestawna, podwójna, z 2 konsolami ..	672	Radełko do ciasta z falowanym ostrzem	66
Pojemniki GN z czarnego poliwęglanu	28	– spawana	672	Radełko do pizzy	67, 348, 353
Pojemniki GN z grilami do wysokich temperatur	26	Półka wisząca przestawna, podwójna z trzema ..	672	Radełko do pizzy zakrzywione	353
Pojemniki GN z polipropylenu	31	konsolami – spawana	672	Rama do blachy cukierniczej aluminiowej, zamykanej ..	329
Pojemniki GN z poliwęglanu	30	Półka wisząca przestawna, pojedyncza, ..	672	Rama podwyższająca do pojemnika termoizolacyjnego ..	416
Pojemniki GN z tritanu BPA free	27	z 2 konsolami – spawana	672	Profi Line GN 1/1	416
Pojemniki termoizolacyjne cukiernicze Profi Line ..	420	Półka z przewodnikami na pojemniki GN, wisząca ..	673	R	
z EPP	420	Pótmisek	459-460	Ramekin	491
Pojemniki termoizolacyjne gastronomiczne ..	414	Pótmisek bufetowy z melaminą	546	Ramię miksujące do napędu miksera HENDI ..	186
Profi Line z EPP	414	Pótmisek do mięs i wedlin owalny	553	Kitchen Line 350 i 500	186
Pojemniki termoizolacyjne Kitchen Line z Pocielanu ..	422	Pótmisek do zapiekania okrągły z uchwytami	478	Ramię ubijające do miksera ręcznego HENDI ..	186
Pojemnik na ciasto do pizzy	342, 377	Pótmisek owalny	478, 546	Kitchen Line 160	186
Pojemnik na kawę do młynka	602	Pótmisek prostokątny	478, 546	Ramię ubijające do miksera ręcznego Profi Line 300, ..	187
Pojemnik na mięso	402-403	Pótmisek Torro	477	400 i 500	187
Pojemnik na naczynia	409	Pomocnik barmański	567	Ramię ubijające do napędu miksera ręcznego 350 ..	186
Pojemnik na odpady z pedałem	645	Pompka do pasty	530	i 500 o zmiennej prędkości	186
Pojemnik na oliwę/ocet Double Wall	506	Popielnica czarna	513	Rant piekarniczo-cukierniczy okrągły	126
Pojemnik na pastę – zestaw 2 szt.	530	Popielnica Kitchen Line	513	Rant piekarniczo-cukierniczy prostokątny	126
Pojemnik na popiół	513	Popielnica mocowana do ściany, 3 l z koszem 14 l ..	518	Rant piekarniczo-cukierniczy serce	126
Pojemnik na świeczki	528	Popielnica mocowana do ściany, 3 l z wkładką 1,5 l ..	518	Rawierka Trianon	463
Pojemnik na sztućce	409, 512, 549, 631	Popielnica Profi Line	513	Regał chłodniczy przyścienny, 320 l	383
Pojemnik na sztućce GN 1/1	549	Popielnica ścienna	519	Regał magazynowy 4-półkowy	659
Pojemnik na sztućce GN 1/1 z podstawą	549	Popielnica wolnostojąca, 3 l	518	Regał magazynowy 5-półkowy	659
Pojemnik na żywność GN 1/1, 2-częściowy	523	Popielnica wolnostojąca z pojemnikiem na popiół, 12,5 l ..	518	Regał magazynowy aluminiowy	658
Pojemnik prostokątny na odpady, 60 l	645	Popielnica z obrotowym przyciskiem	513	Regał magazynowy aluminiowy na pojemniki GN 1/1 ..	658
Pojemnik termoizolacyjny Budget Line z EPS	423	Popielnica z pokrywką	513	Regał magazynowy z 4 półkami pełnymi – skręcany ..	661
Pojemnik termoizolacyjny cateringowy 2xGN 1/1 200 ..	410	Popielnica z rynną na popiół	513	Regał magazynowy z 4 półkami pełnymi – spawany ..	661
Pojemnik termoizolacyjny cateringowy GN 1/1 ..	412	Popielnice i pojemnik na popiół	513	Regał magazynowy z 4 półkami perforowanymi ..	661
ładowane od góry	412	Popielnica stojąca	519	– skręcany	661
Pojemnik termoizolacyjny cateringowy Profi Line ..	419	Porcelana restauracyjna Optima – kolor biały	476	Regał magazynowy z 4 półkami perforowanymi ..	661
Pojemnik termoizolacyjny cateringowy Profi Line ..	420	Porcjoner Kitchen Line	118	– spawany	661
Pojemnik termoizolacyjny cateringowy Profi Line, ..	414	Porcjoner Stöckel	118	Regaty magazynowe z 4 półkami pełnymi	661
5xGN 1/1	414	Potykać informacyjny „Śliska podłoga”	647	Regaty magazynowe z 4 półkami perforowanymi ..	661
Pojemnik termoizolacyjny cateringowy Profi Line, ..	415	Prasa do hamburgerów	171	Regulowana półka termiczna	359
8xGN 1/1	415	Prasa do wrapów i tortilli ręczna	171	Rękawice	297, 682
Pojemnik termoizolacyjny cateringowy Profi Line Salto ..	419	Prasa ręczna do hamburgerów	171	Rękawice antyprzecięciowe	65
Pojemnik termoizolacyjny cateringowy z funkcją ..	411	Profesjonalne kocioletki do zup	520	Rękawice antyprzecięciowe – 2 szt.	65
podgrzewania	411	Profesjonalny koncentrat do ręcznego mycia naczyń ..	635	Rękawice ochronne odporne na ciepło	297, 682
Pojemnik termoizolacyjny do transportu lodu, 110 l ..	413	Profesjonalny mikser ręczny Chef Plus o zmiennej ..	189	Rękawice ochronne skórzane – zestaw 2 szt.	682
Pojemnik termoizolacyjny Kitchen Line z pocielanu ..	422	prędkości z różną i nożem homogenizacyjnym	189	Rękawice ochronne skórzane – zestaw 2 szt.	682
Pojemnik termoizolacyjny Profi Line	360, 416, 418, 420	Profesjonalny mikser ręczny Gelato do lodów ..	189	Rękawice ochronne z bawełny ognioodpornej ..	297, 682
Pojemnik termoizolacyjny Profi Line do pizzy	360, 421	Profesjonalny płyn do czyszczenia pieców ..	632	– zestaw 2 szt.	297, 682
Pojemnik termoizolacyjny z EPP z pojemnikami GN ..	417	konwekcyjno-parowych	632	Rękawice ochronne z włókna szklanego ..	297, 682
ze stali nierdzewnej	417	Profesjonalny płyn do czyszczenia toru spieniania ..	636	– zestaw 2 szt.	226, 297
Pojemnik termoizolacyjny z pocielonu ..	423	mleka w ekspresach do kawy	636	Rękawice piekarskie – zestaw 2 szt.	682
z pojemnikami GN	423	Profesjonalny preparat do mycia grilli i pieców ..	632	Rękawiczki foliowe na zawieszce – zestaw 100 szt.	653
Pojemnik w kształcie wiadra na sztućce i serwetki ..	490	Profesjonalny preparat do mycia naczyń aluminiowych ..	635	Robot planetarny KVC85.124SI, 5 l	194
Pojemnik z poliwęglanu GN 2/1	30	Profesjonalny preparat do odkamieniania zmywarek ..	635	Robot planetarny KVL4100S CHEF XL, 6,7 l	194
Pokrowiec	676	gastronomicznych	635	Robot planetarny KWL90.124SI, 7 l	195
Pokrowiec na krzesło Excellent	562	Profesjonalny proszek do czyszczenia ekspresów ..	637	Robot wielofunkcyjny FPM800	198
Pokrywa do kontenera okrągłego	644	do kawy	637	Rolka do ciasta dziurkująca	138-139
Pokrywa do pojemnika termoizolacyjnego ..	422	Prostokątna deska Churrasco do steków	474	Rolka tnąca do ciasta	139
Kitchen Line z pocielanu	422	Prostokątna nasadka Churrasco na grilla ..	676	Rolka tnąca do ciasta – wzór siatki	138-139
Pokrywa na kosz do zmywarki	631	Przysznac do mycia komory pieca ręczny, uniwersalny ..	320, 625	Rolki do ciasta Kitchen Line	139
Pokrywa Rolltop do kosza do pieczywa	492	Przybory do serwowania	532	Rolki do ciasta Profi Line	138
Pokrywa Rolltop GN 1/1	538	Przybory do serwowania Kitchen Line	533	Rondel bez pokrywyki	3-4
Pokrywa Rolltop GN 2/3	538	Przybory Monoblock Kitchen Line	87	Rondel do smażenia bez pokrywyki	3-4
Pokrywa szklana do podgrzewacza rolkowego ..	264	Przybory Monoblock Kitchen Line	87	Rondelek czarny Little Chef mini okrągły	481
do parówek	264	Przybory Monoblock Profi Line	87	Rondelek czarny Little Chef mini owalny	481
Pokrywa uchylna do kontenera okrągłego ..	644				
Pokrywa uchylna GN 1/1	538				

Rondel Induction.....	12	Skrobka do ciasta – zestaw 3 szt.....	129	Suszarka do żywności Kitchen Line	240
Rondel miniaturowy z dzióbkiem.....	489	Skrobka do ciasta – zestaw 6 szt.....	129	Suszarka do żywności Profi Line.....	241
Rondel z płaszczem wodnym.....	7, 137	Skrobka do płyt grillowych.....	247, 683	Syfon do bitej śmietany Kitchen Line	112
Różga do mieszania	88	Skrobki cukiernicze ze stali nierdzewnej	129	Syfon do bitej śmietany Kitchen Line czarny.....	112
Różga do mieszania z 8 wrzecionami.....	88	Skrobki cukiernicze z polipropylenu	128	Syfon do bitej śmietany Kurt Scheller Edition.....	113
Różga do mieszania z 8 wrzecionami i uchwytem z polipropylenu.....	88	Skrzynka na karty menu i sztućce.....	512	Syfon do bitej śmietany Profi Line	110
Różga do ubijania z 12 wrzecionami.....	89	Słupek odgradzający w kolorze srebrnym chromowany.....	563	Syfon do wody sodowej	583
Różga do ubijania z 12 wrzecionami i uchwytem z polipropylenu.....	89	Słupek odgradzający w kolorze złotym	563	Syfony do bitej śmietany	110
Różga do ubijania z 7 wrzecionami.....	89	Słupek odgradzający z taśmą	563	Syfony normy gastronomicznej – GN	16
Różga spiralna	88	Sokowirówka	163	Szafa chłodnicza Budget Line w obudowie ze stali malowanej na biało.....	390
Różgi.....	88	Sonda do pieców gazowych	310-311	Szafa chłodnicza Budget Line w obudowie ze stali nierdzewnej, 200 l	391
Rozmiary pojemników GN.....	16	Sonda igłowa do urządzeń SmartVide 5, 7, 9	252	Szafa chłodnicza Kitchen Line 1-drzwiowa, przeszklona, 610 l	375
Rożna gazowe do kurczaków	341	Sonda temperatury wewnętrznej wraz z uchwytem	322	Szafa mroźnicza Budget Line w obudowie ze stali nierdzewnej, 200 l	391
Ruszt	329	Sosjerka	477, 479	Szafa mroźnicza Kitchen Line 1-drzwiowa, przeszklona, 610 l	375
Ruszt do pieczenia kurczaków	328	Spodek	459, 461	Szafa mroźnicza Budget Line w obudowie ze stali nierdzewnej, 200 l	391
Ruszt GN 1/1 do grillowania	328	Spodek restaurant	462	Szafa mroźnicza Budget Line z obudową ze stali malowanej, 200 l	390
Ruszt i płytka ochronna na palnik	677	Stacja tampingowa	604	Szafa przelotowa z drzwiami suwanymi – skręcana	671
Ruszt na kamień lawowy	677	Stand bufetowy.....	547	Szafa przelotowa z przegrodą i drzwiami suwanymi – spawana	671
Ruszt stalowy	325, 328	Sterowane elektromechanicznie, elektryczne i gazowe	304	Szafka wisząca z drzwiami przesuwными – spawana	668
Ruszt stalowy GN 2/3.....	325	Sterowane elektronicznie, elektryczne i gazowe	308	Szafy chłodnicze i mroźnicze Budget Line z obudową ze stali malowanej	390
Ruszt żeliwny GN 1/1	677	Steryliizator do noży HENDI 14	43, 651	Szafy chłodnicze i mroźnicze Kitchen Line 580 l i 1300 l.....	372
S				Steryliizator do noży HENDI 30	651
Salamander 450.....	261	Stojak bufetowy antypoślizgowy.....	547	Szafy chłodnicze i mroźnicze Profi Line 410 l i 900 l.....	369
Salamander 600	261	Stojak do serwowania frytek.....	485	Szafy chłodniczo-mroźnicze Profi Line 420+420 l i 890+420 l.....	370
Salaterka	459, 462	Stojak do serwowania frytek na 3 torebki	485	Szafy do sezonowania mięsa	400
Salaterka Cadix	464	Stojak do taboretów.....	226	Szafy przelotowe z drzwiami suwanymi	671
Salaterka Everyday	465	Stojak do tac składany.....	555	Szatkownica elektryczna do warzyw	148
Salaterka Evolution.....	465	Stojak na butelki	566	Szatkownica elektryczna do warzyw z elektronicznym panelem graficznym CA-3V oraz CA-4V - 5 prędkości	153
Salaterka na cukier lub bitą śmietaną	505	Stojak na deski.....	38	Szatkownica elektryczna do warzyw, z panelem elektronicznym serii CA-31 oraz CA-41	155
salaterka Restaurant	462	Stojak na kanapki.....	105, 403	Szatkownica elektryczna o dużej wydajności do warzyw, z panelem elektronicznym CA-62.....	157
salaterka Trianon	463	Stojak na kartę menu.....	511	Szatkownica elektryczna z dużym otworem wlotowym z zestawem 5 tarcz.....	149
Salaterki Empilable	456	Stojak na kartę menu – zestaw 2 szt	511	Szatkownica ręczna do warzyw – mandolina	71
Salaterki Pompei	456	Stojak na kosze	493	Szatkownica ręczna do warzyw – typ V	71
Savarin mini	134	Stojak na siatki/blachy do pizzy, 14 miejsc.....	355	Szatkownica ręczna do warzyw – typ V z podwójnym ostrzem.....	71
Schładzarka szokowa 3x GN 2/3.....	399	Stojak na talerze	540	Szczotka do czyszczenia fug	650
Schładzarka szokowa 5xGN 1/1 lub 5x600x400 mm.....	398	Stojak na tarcze	149	Szczotka do czyszczenia grupy w ekspresie do kawy – zestaw 2 szt	605
Ściągaczka do okien z plastikowym haczykiem	650	Stojak na tarcze i kratki	159	Szczotka do czyszczenia pieca do pizzy.....	349
Ściereczka do filtrowania	69	Stojak na wafle do lodów	118	Szczotka do czyszczenia pieców do pizzy	349
Ściereczka uniwersalna z mikrofibry do czyszczenia	650	Stojak na wiadro do szampana	570	Szczotka do grilla	683
Ścierka do mycia podłogi.....	650	Stojak na worek na odpady	647	Szczotka do grilla krótka	683
Semi-sphere	134	Stojak z koszami	495	Szczotka do grilla – kształt „Y”	683
Separator do tłuszczu.....	627	Stół cateringowy	560-561	Szczotka do grilla wąska – zestaw 3 szt	683
Separatory.....	359	Stół cateringowy okrągły	562	Szczotka do grilla – zestaw 2 szt	683
Serwetnik	510	Stół centralny - spawany	664	Szczotka do grilla – zestaw ze stalowym i mosiężnym włosiem.....	683
Serwetnik czarny	510	Stół centralny z półką - skręcany	662	Szczotka do pieca do pizzy z mosiężnym włosiem, pionowa	352
Serwetnik miedziany.....	568	Stół chłodniczy do pizzy 2-drzwiowy z 7 szufladami i blatem granitowym	377	Szczotka do pieca do pizzy z mosiężnym włosiem	352
Shaker bostoński	569	Stół chłodniczy do pizzy 3-drzwiowy z nadstawą i blatem granitowym	377	Szczotka do szorowania z listwą zgarniającą.....	650
Shaker do koktajli	569	Stół koktajlowy okrągły	561	Szczotka okrągła z dozownikiem płynu.....	650
Shaker do koktajli mlecznych	583	Stół jezdny z półką - skręcany	671	Szczotki do szklanek.....	573
Shaker do koktajli mlecznych, 1 l	583	Stół jezdny z półką - spawany.....	671	Szczypce	535
Shaker do koktajli Tin Tin miedziany.....	569	Stół przysięcni - skręcany	662	Szczypce cukiernicze	535
Shaker francuski miedziany	569	Stół przysięcni - spawany	664	Szczypce do cukru – zestaw 2 szt	505
Shoty	436	Stół przysięcniowy - szafka z drzwiami na zawiasach – spawany.....	668	Szczypce do lodu.....	568
Siatka do pizzy aluminiowa.....	354	Stół przysięcniowy, szafka z drzwiami suwanymi – spawany.....	668	Szczypce do satat.....	535
Siatka do pizzy prostokątna aluminiowa	354	Stół przysięcniowy z dwiema półkami - skręcany	663	Szczypce do serwowania	35, 83
Sitko barmańskie julep miedziane	568	Stół przysięcniowy z dwiema półkami - spawany.....	665	Szczypce do serwowania - 2 szt	82
Sitko do gardzieli Enterprise	162	Stół przysięcniowy z półką - skręcany	663	Szczypce do serwowania HACCP	83
Sitko do gardzieli Unger	162	Stół przysięcniowy z półką - skręcany	665	Szczypce do ślimaków	474
Sitko do herbaty i ziół.....	505	Stół przysięcniowy z półką - spawany.....	670	Szczypce do spaghetti	535
Sitko do herbaty i ziół zamykane	505	Stół wyładowczy do zmywarek - skręcany	670	Szczypce uniwersalne.....	82-84, 535
Sitko do wilka	164-167	Stoły chłodnicze i mroźnicze Kitchen Line – linia 600	373	Szczypce uniwersalne – silikonowane	82
Sito barmańskie.....	568	Stoły chłodnicze i mroźnicze Profi Line - linia 700.....	371	Szczypce uniwersalne z powłoką teflonową	82
Sito chińskie	91	Stoły chłodnicze, przeszklone	375	Szeroki szpikulec Churrasco do grilla, z drewnianym uchwytem.....	676
Sito chińskie siatkowe - geste	91	Stoły chłodnicze, przeszklone	375	Szklanka barmańska	569
Sito chińskie stożkowe z siatką	91	Stoły chłodnicze salatkowe z nadstawą	379	Szklanka Caffèino	455
Sito do formowania „ptasiego gniazda”	76	Stoły chłodnicze salatkowe z pokrywą uchylną.....	378	Szklanka do latte Double Wall.....	597
Sito do przecierania warzyw	91	Stoły chłodnicze z blatem roboczym ze stali nierdzewnej.....	374	Szklanka do latte Latino	597
Sito do przecierania warzyw, siatkowe	91	Stoły chłodnicze z nadstawą i blatem granitowym	376-377	Szklanki Bodega	448
Sito do przesiewania.....	133	Stoły jezdne z półką	671	Szklanki Cortina	447
Sito do solenia frytek	77	Stoły przysięcienne, szafka - spawane	668	Szklanki Diamond	449
Sito do tłuszczu - geste	76	Stoły skracane.....	662-663		
Sito geste	92	Stoły spawane	664-665		
Sito z lejkiem do syfonu do bitej śmietany	111	Stoły ze zlewami, szafka - spawane	669		
Sito z podwójną siatką	92	Stoły ze zlewem - skręcane.....	666-667		
Sito z rączkami Kitchen Line	92	Stół załadowniczy do zmywarek ze zlewem - skręcany	670		
Sito z rączkami Profi Line	92	Stół z basenem - spawany	670		
Skrobka cukiernicza półokrągła – zestaw 6 szt.....	128	Stół z dwoma zlewami, szafka z drzwiami suwanymi – spawany.....	669		
Skrobka cukiernicza prostokątna grzebień.....	128-129	Stół ze zlewem i półką - skręcany	666		
Skrobka cukiernicza trójkątna grzebień.....	128-129	Stół ze zlewem i półką - spawany.....	667		
Skrobka cukiernicza-piekarnicza półokrągła – zestaw 6 szt	128	Stół ze zlewem - skręcany.....	666		
Skrobka cukiernicza-piekarnicza trapezowa – zestaw 6 szt	128	Stół ze zlewem - spawany	667		
Skrobka cukiernicza-piekarnicza trapezowa – zestaw 6 szt	128	Stół ze zlewem, szafka z drzwiami na zawiasach – spawany.....	669		
Skrobka do ciasta giętka – zestaw 6 szt.....	129	Suszarka do rąk	627		

Szklanki do piwa	454	Taca do serwowania kawy owalna	553	Tasak	43, 45, 59
Szklanki i kieliszki.....	439	Taca do serwowania okrągła	555, 557	Tedex TD 70 Płyn do dezynfekcji rąk i powierzchni	653
Szklanki Line.....	449	Taca do serwowania okrągła z wysokim rantem.....	557	Termometr bezdotykowy.....	100
Szko – alkohole wysokoprocentowe	436	Taca do serwowania owalna	555	Termometr cyfrowy HACCP na podczerwień z sondą	100
Szko koktajlowe i deserowe	451	Taca do serwowania owalna XL	555	Termometr cyfrowy ze składaną sondą.....	100
Sznurek węgliniarski	74	Taca do serwowania piętrowalna GN 1/1 prostokątna	552	Termometr cyfrowy z sondą	101
Szpachelka	85, 247	Taca do serwowania piętrowalna, okrągła	552	Termometr cyfrowy z sondą	101
Szpachelka do ciasta do pizzy.....	353	Taca do serwowania prostokątna	510, 555, 557	Termometr cyfrowy z sondą odporny na wstrząsy	100
Szpatuła	84, 87, 532-533	Taca do serwowania z melaminy z nadrukiem granitowym	558	Termometr do do piekarników z sondą i funkcją timera.....	100
Szpatuła cedzakowa.....	87	Taca ekspozycyjna.....	402-403	Termometr do mleka	101, 605
Szpatuła cukiernicza	129	Taca Fast Food owalna.....	556	Termometr do mroźni i lodówek.....	102
Szpatuła cukiernicza z pierścieniem.....	129	Taca GN 1/1	546	Termometr uniwersalny do pieców i piekarników.....	102
Szpatuła do ciast	349, 539	Taca GN 2/3	325	Termometry do steków – 4 szt.....	101
Szpatuła do lodów z uchwytem z tritanu	118	Taca GN z melaminy	558	Termometr z sondą	101
Szpatuła do pizzy	353	Taca kelnerska okrągła.....	553	Termos	501
Szpatuła do smarowania ciasta Crème	130	Taca poliesterowa	556	Termos do herbaty	502
Szpatuła do smażenia	84	Taca Profi Line GN 1/1	327	Termos do kawy	502
Szpatuła do zbierania piany z piwa – zestaw 6 szt.	574	Taca Profi Line GN 1/1	21	Termos do kawy i herbaty	502
Szpatuła kątowna	84	Taca Profi Line GN 2/1	21, 328	Termos do napojów – z kranem	411
Szpatuła kątowna do steków	85	Taca prostokątna	552	Termos do wina.....	571
Szpatuła kątowna gietka	85	Taca ryflowana do kuchenek indukcyjnych.....	8	Termos do wina termoizolacyjny	571
Szpatuła kątowna gietka, perforowana	85	Taca ze stali nierdzewnej.....	553	Termos Kitchen Line ze stali nierdzewnej do transportu żywności.....	425
Szpatuła kątowna szeroka do hamburgerów	85	Taca z gładkim rantem GN 1/1	552	Termos Profi Line do transportu żywności	426
Szpatuła wąska	130	Taca z melaminy laminowana wzorem drewna.....	558	Termos Profi Line do transportu żywności – z kranem	427
Szpatuła wąska	130-131	Taca z pokrywą okrągłą	539	Termosyfon	111
Szpikuliec do bonów	514	Taca z polipropylenu Fast Food duża	554	Termos ze szklanym wkładem	503
Szpikuliec do przekłuwania pęcherzy w cieście	350	Taca z polipropylenu Fast Food mała	554	Termos z pompką	503
Szpiła do szaszłyków – zestaw 24 szt.	682	Taca z polipropylenu Fast Food średnia	554	Thermosystem	239
Szpiła do szaszłyków –zestaw 6 szt.	682	Tace cukiernicze ekspozycyjne	402	Timer kuchenny analogowy	102
Sztućce do sałatek	534	Tace do serwowania, antypoślizgowe	557	Timer kuchenny cyfrowy	102
Sztućce do steków	473	Tace do serwowania z polipropylenu	557	Timer kuchenny cyfrowy	102
Sztućce do steków i pizzy	470	Tace GN, półmiski i talerze z melaminy	546, 550	Tłuczek do mięsa	75
Sztućce do steków Profi Line	473	Tace i ruszty GN 1/1	326	Tłuczek szefa kuchni	75
Sztućce Kitchen Line	468	Tace i ruszty GN 2/1	328	Tłuczki i maszyny do zmiękania mięsa.....	75
Sztućce Profi Line	467	Tace i witrny do prezentacji.....	536	Torba-lunchbox	358
Szufelka aluminiowa.....	80	Tace poliesterowe, antypoślizgowe	555	Torba na noże	43, 45
Szufelka barmańska aluminiowa	568	Tace poliesterowe do restauracji samoobsługowych.....	556	Torba na zestaw sous vide dla modeli SmartVide 5, 7, 9	252
Szufelka do nakładania frytek	76	Tace ze stali nierdzewnej	403	Torba papierowa na pieczywo	497
Szufelka z polipropylenu	80	Tace z polipropylenu	554	Torba termoizolacyjna do pizzy.....	358
Szufflada z odbijakiem	605	Tacka na rachunek	511	Toster kanapkowy	267
Szufflada z przewodnikami do stołów chłodniczych i mroźniczych Profi Line z agregatem bocznym – zestaw 2 szt.	371	Talerz do makaronu	460, 476	Toster kanapkowy z 6 kłami	267
Szuffla do frytek	76	Talerz do makaronu Sweet line	461	Toster przelotowy	266
Szybkoschładzarka wielofunkcyjna	397	Talerz do pizzy	460	Toster przelotowy podwójny	266
Szybkoschładzarka szokowa standardowa i od lodów z panelem elektronicznym	396	Talerz do pizzy Blackboard Napoli	357	Toster przelotowy pojedynczy	266
Szybkoschładzarki szokowe	394, 396	Talerz do pizzy Speciale biały	356	Trzepaczka spiralna	88
Szybkoschładzarki szokowe do lodów	396	Talerz do pizzy Speciale dekorowany.....	356		
		Talerz do pizzy Speciale granit	356		
		Talerz do pizzy Speciale pomarańczowy.....	356		
		Talerz do pizzy Speciale szary	356		
		Talerz do pizzy Speciale złoty	356		
		Talerz do risotto	460		
		Talerz do steków Biały Friend's Time	461		
		Talerz dziecięcy „Miś”	479		
		Talerze do pizzy Speciale	356		
		Talerz Friend's Time do makaronu czarny	357		
		Talerz Friend's Time do pizzy czarny	357		
		Talerz Friend's Time do steków czarny	357		
		Talerz Friend's Time na pizzę	357		
		Talerz głęboki	459-460, 462, 476, 486		
		Talerz głęboki Cadix	464		
		Talerz głęboki Everyday	465		
		Talerz głęboki Trianon	463		
		Talerz na pizzę Friend's Time	461		
		Talerz na stek	460		
		Talerz płytki	459-460, 462, 476, 486		
		Talerz płytki Cadix	464		
		Talerz płytki Everyday	465		
		Talerz płytki Evolution	465		
		Talerz płytki Trianon	463		
		Talerzyk do przekąsek Fingerfood jednorazowy – zestaw 100 szt.	544		
		Tamper	604		
		Tamper ze sprężyną	604		
		Tamper z regulacją	604		
		Tapasmini	480		
		Tarcza do frytek.....	148		
		Tarcza do kostek	148		
		Tarcza do plasterów	149		
		Tarcza do słupków	148		
		Tarcza do wiórków	149		
		Tarcza „V” do tarcia ziemniaków	148		
		Tarcze do przystawki 976272 do wyrobu makaronu	197		
		Tarka 4-stronna	70		
		Tarka do sera	67		
		Tarki	70		
		Tartelette	134		
				U	
				Ubijak do ziemniaków	90
				Uchwył na filtr do frytury	77
				Umywalka bezdotykowa, naścienna, misa okrągła	627-628
				Umywalka bezdotykowa, naścienna, misa prostokątna	627-628
				Umywalka bezdotykowa, wolnostojąca na szafce, misa okrągła	628
				Umywalka bezdotykowa, wolnostojąca na szafce, misa trapezowa	628
				Umywalka niezabudowana	666
				Uniwersalna szcztotka z twardym włosiem i skrobakiem	650
				Urządzenie do gotowania makaronu i pierogów, 10 l + 2 kosze + pokrywa (zestaw).....	367
				Urządzenie do gotowania ryżu i kaszy	260
				Urządzenie do gotowania ryżu i kaszy z funkcją gotowania na parze 1,8 l	260
				Urządzenie do smażenia paczków	147
				Urządzenie do sous vide GN 1/1	253
				Urządzenie do sous vide GN 2/3	253
				Urządzenie do tarcia twardych serów i bułki tartej	365
				Urządzenie do temperowania czekolady	137
				Urządzenie iVide Plus sous-vide	255
				Urządzenie sous-vide	253
				Uszczelka piankowa do sondy igłowej.....	252
				W	
				Waga cyfrowa do 100 kg	95
				Waga gastronomiczna cyfrowa do 5 kg	94
				Waga gastronomiczna do 15 kg	94
				Waga kalkulacyjna z legalizacją	97
				Waga kalkulacyjna z legalizacją z wysięgnikiem	97
				Waga kuchenna, wodoodporna z legalizacją.....	96
				Waga kuchenna z legalizacją	96
				Waga magazynowa z legalizacją	95
				Waga o dużej dokładności do 5 kg	94
				Waga z legalizacją	96
				Wagi kuchenne	94

Watek do ciasta.....	133	Witryna chłodnicza nastawna, 130 l.....	382	Wyciskarka do soków wolnoobrotowa.....	579
Watek do ciasta drewniany.....	133	Witryna chłodnicza nastawna, 58 l.....	384	Wyciskarka elektryczna do cytrusów.....	580-581
Watek do ciasta nieprzywierający.....	133	Witryna chłodnicza nastawna, 67 l.....	381	Wyciskarka elektryczna do cytrusów.....	582
Watek do naktuwania ciasta.....	353	Witryna chłodnicza nastawna, 68 l.....	384	Wyciskarka elektryczna do cytrusów Hamilton Beach.....	580
Watek ślimakowy.....	164, 166-167	Witryna chłodnicza nastawna, 78 l.....	385	Wydrążacz do jabłek.....	66
Watkownica elektryczna do ciasta HENDI 300.....	343	Witryna chłodnicza nastawna, 100 l.....	386	Wydrążacz do warzyw.....	66
Watkownica elektryczna do ciasta HENDI 500.....	343	Witryna chłodnicza nastawna, 360 l.....	386		
Watkownica elektryczna do ciasta HENDI 500 z 2 parami wałków.....	343	Witryna chłodnicza z podświetlanym panelem.....	392	Z	
Watkownica elektryczna do ciasta HENDI „Touch and Go” 400 z 2 parami wałków.....	342	Witryna chłodnicza z podświetlanym panelem 1-drzwiowa, 313 l.....	392	Zamrażarka 90 l.....	393
Watkownica elektryczna do pizzy HENDI 300 z 2 parami wałków.....	343	Witryna chłodnicza z podświetlanym panelem 2-drzwiowa, 618 l.....	392	Zamrażarka skrzyniowa energooszczędna A+.....	393
Watkownica elektryczna do pizzy HENDI 400 z 2 parami wałków.....	343	Witryna grzewcza kwarcowa, dwupoziomowa.....	236	Zapalacz gazowy.....	143
Watkownica elektryczna do pizzy HENDI „Touch and Go” 400 z 2 parami wałków.....	342	Witryna grzewcza nastawna.....	236-237	Zapalacz gazowy – zestaw 2 szt.....	219, 559
Watkownice elektryczne do ciasta.....	342-343	Witryna grzewcza podwójna.....	237	Zaparczac do kawy Concept Line.....	615
Wanna cedzakowa Kitchen Line.....	93	Witryna grzewcza pojedyncza.....	237	Zaparczac do kawy Concept Line matowoczarony.....	614
Wanna cedzakowa kwadratowa.....	93, 488	Witryna mroźnicza nastawna 77 l.....	120, 381	Zaparczac do kawy o podwójnych ściankach.....	610, 617
Wanna cedzakowa – perforowana.....	93, 488	Witryna neutralna samobstugowa 75 l.....	238	Zaparczac do kawy o pojedynczych ściankach.....	611, 616
Wanna cedzakowa Profi Line.....	93	Witryna chłodząca podwójna.....	537	Zaparczac do kawy o pojedynczych ściankach.....	615
Wanny cedzakowe.....	93	Witryna chłodząca pojedyncza.....	537	Zaparczac przelewowy do kawy.....	608
Warnik Concept Line.....	615	Witryna chłodząca pojedyncza.....	537	Zaparczac przelewowy do kawy Kitchen Line.....	608
Warnik Concept Line matowoczarony.....	614	Witryna podwójna.....	537	Zarówka grzewcza na podczerwień.....	227
Warnik do napojów o podwójnych ściankach.....	617	Witryna pojedyncza.....	537	Zastawa stołowa Sweet Line/Friend’s Time.....	461
Warnik do wody i grzanego wina.....	607	Witryny chłodnicze.....	383-384, 386	Zastawa stołowa Trianon.....	463
Warnik do wody o podwójnych ściankach.....	612	Wkład do gotowania makaronu.....	7	Zastawa stołowa Zenix Intensity.....	460
Warnik do wody o pojedynczych ściankach.....	613, 616	Wkład na sztucce.....	631	Zastawy stołowe.....	464
Warniki Concept Line matowoczarony.....	614	Wkład na sztucce stalowy.....	549	Żel antywirusowy do dezynfekcji rąk.....	652
Wąski szpikulec Churrasco do grilla, z drewnianym uchwytem.....	676	Wkład na sztucce – z polipropylenu.....	549	Zestaw 6 desek HCCP GN 1/1.....	39
Waza na zupę.....	477	Wkłady z gazem do palnika.....	143	Zestaw 7-elementowy: 5 noży DELUXE, ostrzałka i pokrowiec.....	55
Wazy na zupę i bulionówki Lionhead.....	477	Wkład z gazem – zestaw 4 szt.....	141	Zestaw 4 noże.....	368-370, 372
Wiaderko do wina/do szampana.....	570	Wok indukcyjny 3500.....	232	Zestaw 4 noży do carwingu.....	51
Wiaderko miniaturowe do przekąsek.....	488	Worek do pieczywa okrągły.....	497	Zestaw 4 noży do obierania warzyw i owoców.....	51
Wiaderko podwójne z uchwytem.....	490	Worki do gotowania sous vide do pakowarek komorowych.....	206, 209, 253	Zestaw akcesoriów do pieca do pizzy Venezia – 3 elementy.....	351
Wiaderko z uchwytem.....	490	Worki do pakowania typu doypack, z zamknięciem strunowym - 100 szt.....	209	Zestaw do mycia i płukania naczyń w zmywarkach gastronomicznych.....	634
Wiaderko z uchwytem miniaturowe do przekąsek.....	488	Worki do pakowarek komorowych.....	207, 209	Zestaw do oliwy i octu.....	506
Wiaderko z uchwytem.....	486	Worki do pieczywa.....	497	Zestaw do piętrowania pieców.....	322
Wiadro.....	77	Worki do szprycowania.....	121	Zestaw do przypraw.....	479, 506-507
Wiadro Budget Line.....	79	Worki do szprycowania antypoślizgowe – zestaw 100 szt.....	121	Zestaw do przypraw – solniczka i pieprzniczka.....	507
Wiadro do mopa.....	649	Worki moletowane do gotowania sous vide, do pakowarek listwowych i komorowych.....	208	Zestaw do steków – widelec i noż.....	473
Wiadro do piwa.....	574	Worki moletowane do przechowywania produktów, do pakowarek listwowych.....	208	Zestaw do zamiatania – szcotka ze śmietniczką.....	649
Wiadro do szampana.....	570	Wózek 2-półkowy Profi Line.....	407	Zestaw do zamiatania – szufelka ze zmiotką.....	650
Wiadro Kitchen Line.....	79	Wózek 3-półkowy Profi Line.....	407	Zestaw garnków – 9-elementowy.....	5
Wiadro z pierścieniem Profi Line.....	79	Wózek 4-półkowy Profi Line.....	408	Zestaw garnków Kurt Scheller Edition.....	5
Widelczyk do ślimaków.....	474	Wózek 5-półkowy Profi Line.....	408	Zestaw montażowy do pieców Millennial.....	322
Widelec.....	533	Wózek 3-półkowy składany.....	409	Zestaw noży – 9-elementowy.....	57
Widelec do homarów.....	474	Wózek 3-półkowy spawany.....	407	Zestaw noży Century, 3-elementowy.....	50
Widelec do mięs.....	45, 87, 532	Wózek 3-półkowy z polipropylenu.....	409	Zestaw noży dekoracyjnych – 6 szt.....	67
Widelec do mięsa.....	43	Wózek do kontenera okrągłego.....	644	Zestaw prowadnic do komór fermentacyjnych.....	324
Widelec do steków – 6 szt.....	473	Wózek do pojemnika termizoalacyjnego.....	410	Zestaw ściereczek z mikrofibry – zestaw 4 szt.....	650
Widelec do steków – zestaw 6 szt.....	473	Wózek do serwowania czarny matowy.....	407	Zestaw sztućców Century 2-elementowy.....	50
Wieszak do miksera ręcznego HENDI 250.....	190	Wózek do transportu koszy do zmywarki, 7 x 500x500 mm.....	631	Zestaw sztućców Churrasco Gaucho, karton prezentowy – 8 szt.....	472
Wieszak do mikserów ręcznych.....	187	Wózek do transportu stołów.....	560	Zestaw sztućców Churrasco steak/pizza, karton prezentowy – 8 szt.....	472
Wieszak drewniany na topaty i szcutki do pizzy – 4 miejsca.....	352	Wózek do transportu talerzy.....	413	Zestaw sztućców do steków i pizzy, kartonik prezentowy – 4 szt.....	472
Wieszak na topaty i szcutki do pizzy – 3 miejsca.....	352	Wózek hotelowy na pranie.....	647	Zestaw sztućców Gaucho do steków, kartonik prezentowy – 2 szt.....	472
Wieszak na worki do szprycowania i końcówki.....	121	Wózek kelnerski 2-półkowy spawany.....	407	Zestaw sztućców Jumbo do steków, kartonik prezentowy – 2 szt.....	472
Wilk do mięsa dużej wydajności do 280 kg/h.....	162	Wózek Kitchen Line 2-półkowy.....	408	Zestaw talerzy ze szkła hartowanego – 18 elementów.....	465
Wilk do mięsa Kitchen Line 12.....	167	Wózek Kitchen Line 3-półkowy.....	408	Zestaw worków do szprycowania – 2 szt.....	121
Wilk do mięsa Kitchen Line 22.....	167	Wózek Kitchen Line do transportu blach 15x 600x400.....	405	Zgrzewarka do tacek.....	201
Wilk do mięsa Profi Line 12.....	166	Wózek Kitchen Line do transportu pojemników 15x GN 1/1.....	405	Zgrzewarka tacek CDS-01.....	97
Wilk do mięsa Profi Line 22.....	166	Wózek na artykuły sypkie.....	425	Zmiękczac do wody automatyczny.....	642
Wilk do mięsa Profi Line 350.....	169	Wózek na kosze do zmywarki.....	631	Zmiękczac do wody półautomatyczny.....	642
Wilk do mięsa Profi Line 1/2 Unger 12.....	168	Wózek platformowy ze składanym uchwytem.....	659	Zmiękczac do wody z by-passem.....	643
Wilk do mięsa Profi Line 12, ze ślimakiem ze stali nierdzewnej.....	165	Wózek Profi Line do transportu 15 blach 600x400.....	404	Zmiękczac do wody z tradycyjnymi zaworami.....	643
Wilk do mięsa Top Line 8.....	164	Wózek Profi Line do transportu pojemników 15xGN 1/1.....	404	Zmiękczacze do wody.....	642-643
Wilk do mięsa Top Line 12.....	164	Wózek Profi Line do transportu pojemników 18xGN 2/1.....	406	Zmywak do szklanek.....	573
Wilk do mięsa Top Line 22.....	164	Wózek Profi Line do transportu pojemników 15xGN 1/1, kompaktowy.....	406	Zmywarka do tac i garnków 50x60 – sterowana elektronicznie, z dozownikiem detergentu i pompą spustową.....	622
Wilk do mięsa Top Line T122R Enterprise i Unger T122R.....	168	Wózek Profi Line do transportu pojemników 7xGN 1/1.....	404	Zmywarki do naczyń 50x50.....	618
Wilk do mięsa Top Line T132R Unger.....	168	Wózek Profi Line do transportu pojemników 30xGN 1/1.....	406	Zmywarki do szkła 40x40.....	618
Wilki do mięsa Top Line.....	164	Wózek Profi Line do transportu pojemników podwójny 12xGN 1/1.....	406	Zmywarki kapsułkowe 50x50.....	620
Wirówka do sałat seria ES-200.....	163	Wózek z uchwytem na kosze 500x500 mm do zmywarki.....	631	Znacznik do tart.....	127
Wirówka do sałaty.....	79	Wskazówki dotyczące przechowywania różnych gatunków win.....	389, 591	Znacznik do tortów.....	127
Wirusobójczy.....	652	Wybierak do ciasta.....	86, 132	Znacznik rozstawny, jednostronny, 5-ostrzowy.....	127
Wiszący zestaw przysnicowy.....	624	Wybierak do ciasta w kształcie łyżki.....	86, 132	Znacznik rozstawny jednostronny, 7-ostrzowy.....	127
Witryna chłodnicza.....	386	Wyciskacz do czosnku.....	69	Zrębki wędzarnicze.....	107, 259
Witryna chłodnicza, 270 l.....	385	Wyciskacz do mopa.....	649		
Witryna chłodnicza, 98 l.....	385	Wyciskacz do puree.....	90		
Witryna chłodnicza 2-półkowa.....	387	Wyciskarka do cytrusów.....	582		
Witryna chłodnicza 3-półkowa.....	387	Wyciskarka do owoców wolnoobrotowa JMP800.....	197		
Witryna chłodnicza 5x GN1/3.....	381				
Witryna chłodnicza nastawna.....	383				
Witryna chłodnicza nastawna, 110 l.....	382				



WWW.GASTRO.PL – ZAWSZE KUPISZ NAJTANIEJ!
 SPRZEDAŻ WYSYŁKOWA I STACJONARNA
 Seka Group Sp. z o.o.
 Tel.: 76 744 91 46, Tel. kom.: 509 777 184, e-mail: sklep@gastro.pl
 Zapraszamy na naszą stronę po najlepszą ofertę!

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **GRAFEN** RESTAURANT EQUIPMENT



UNIGASTRO – KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE HORECA
 Sprzedaż na terenie całej Polski, projekty technologiczne,
 serwis urządzeń gastronomicznych
 ul. Międzyzłeska 6c, Wrocław, Tel.: 71 337 33 23
 e-mail: sklep@unigastro.pl, www.unigastro.pl

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **GRAFEN** RESTAURANT EQUIPMENT



GASTRO-MARINEX WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
 ul. Wincentego Pola 15, 58-500 Jelenia Góra
 Tel.: 75 75 316 92, Tel. kom.: + 48 665 177 332
 e-mail: sklep@gastro-marinex.pl
 www.gastro-marinex.pl

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **GRAFEN** RESTAURANT EQUIPMENT



GASTRO-POL
 SPRZEDAŻ-SERWIS SPRZĘTU GASTRONOMICZNEGO
 ul. Szewska 6, 67-200 Głogów
 Tel. kom.: 604 759 158, 795 655 553, 533 876 356
 e-mail: biuro@gastro-pol.pl, www.gastro-pol.pl

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **GRAFEN** RESTAURANT EQUIPMENT



PHU GASTROLINE
 ul. Wincentego Pola 8
 58-500 Jelenia Góra
 Tel.: 757 55 05 10
 Tel. kom.: 602 63 19 00

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **GRAFEN** RESTAURANT EQUIPMENT



KONCEPT W. MALINKA, I. KOZŁOWSKI SP. J.
 ul. Drohobycka 2
 59-220 Legnica
 Tel. kom.: 509 41 57 42, Tel.: 76 862 87 35
 e-mail: gastronomia@.legnica.pl

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs



TOPGASTRO GRZEGORZ KOWALSKI
 ul. Krucza 19
 55-200 Marcinkowice
 Tel.: 71 325 61 61
 e-mail: biuro@topgastro.pl

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs



SYNERGIA GASTRO S.C.
 KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII I SERWIS
 ul. Łukasińskiego 4, 50-436 Wrocław
 Tel.: 71 30 50 700, Tel. kom.: 639 719 941, 501 148 300
 e-mail: synergia@synergiagastro.pl, www.synergiagastro.pl

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs



GASTRO CONSULTING MARCIN MICHOWSKI
 ul. Widna 25/3
 50-543 Wrocław
 Tel. kom.: 666 077 090
 e-mail: biuro@gastro-consulting.pl

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs

WOJEWÓDZTWO DOLNOŚLĄSKIE – c.d.



AM ART HOTELOWE WYPOSAŻENIE

ul. Portowa 1, 55-200 Oława
Tel./Fax: 71 303 33 42
Tel. kom.: 504 185 132, 513 015 266
e-mail: biuro@am-art.com, www.am-art.com

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs



BARTECNOLOGIE BARTOSZ MARCINIAK

ul. Baudouina de Courtenay 12/2, 51-606 Wrocław
Tel.: 733 511 501
e-mail: biuro@bartechnologie.pl
www.bartechnologie.pl

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs



SWISSPOL LTD SP. Z O.O.

ul. Wilcza 27
50-429 Wrocław
Tel.: 71 341 66 74
e-mail: swisspolltd@wp.pl

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs



A'GUSTO

ul. Kobierzycka 18a, 52-315 Wrocław
Tel.: 507 428 553, 512 433 009, 577 400 017, 71 789 93 93
e-mail: biuro@agusto.pl; www.agusto.pl
www.agustoprofessional.pl

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **GRAFEN** RESTAURANT EQUIPMENT



GRUPA MAC S.A.

ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **GRAFEN** RESTAURANT EQUIPMENT

WOJEWÓDZTWO KUJAWSKO-POMORSKIE



INTERMEX

Od 1990r. Projektowanie i Wyposażenie sklepów i gastronomii.
ul. Ceramiczna 3, 87-100 Toruń
Dział handlowy: 502 597 604, 56 648 40 00
e-mail: handlowy@intermex.pl, www.intermex.pl

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **GRAFEN** RESTAURANT EQUIPMENT



LODO

WYPOSAŻENIE GASTRONOMII I SKLEPÓW
ul. Św. Faustyny 16/4, 87-100 Toruń
Tel.: 56 476 15 15
e-mail: biuro@lodo.pl

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **GRAFEN** RESTAURANT EQUIPMENT



BSM GROUP SP. Z O.O. SP. K.

DORADZTWO / PROJEKTY / WYPOSAŻENIE / SERWIS
ul. Mickiewicza 82, 87-100 Toruń
Tel. Dział Handlowy: 56 658 72 35, e-mail: firma@bsm-gastro.pl
Tel. Serwis: 56 655 46 00, e-mail: service@bsm-gastro.pl

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **GRAFEN** RESTAURANT EQUIPMENT

WOJEWÓDZTWO KUJAWSKO-POMORSKIE – c.d.



GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki

Dystrybucja:



WOJEWÓDZTWO LUBELSKIE



AGA GASTRO
ul. Turystyczna 17, 20-207 Lublin
Tel.: 817 597 062
Tel. kom.: 506 966 755
e-mail: biuro@aga-gastro.pl

Dystrybucja:



GASTRO TECH LUBLIN
Sprzedaż i serwis urządzeń gastronomicznych
ul. Turystyczna 17, 20-207 Lublin
Tel.: 817 597 062, Tel. kom.: 885 80 30 80
e-mail: biuro@gastro-tech.net, www.gastro-tech.net

Dystrybucja:



MEGAST S.C.
Aleja Warszawska 150
20-824 Lublin
Tel./Fax: 81 759 70 61
e-mail: megast@megast.pl, www.megast.pl

Dystrybucja:



GASTRO 4 YOU
ul. Wierzbowa 32 A, 21-100 Lubartów
ul. Zbożowa 40, 20-827 Lublin
Tel.: 505 444 675, 600 482 856, 574 113 514
e-mail: biuro@gastroforyou.pl, www.gastroforyou.pl

Dystrybucja:



VENDA GASTRO&EKO
ul. Wrońska 4, 20-327 Lublin
Tel.: 81 441 71 10, Fax: 81 441 72 11
e-mail: info@venda.pl
www.venda.pl, www.facebook.com/PHUVENDA

Dystrybucja:



GASTKOMP ANETA WRONKA
PROJEKTY TECHNOLOGICZNE
ul. Poli Gojawczyńskiej 13, 20-827 Lublin
Tel. handlowy: 609 80 30 85, Tel. serwis: 603 37 38 95
e-mail: biuro@gastkomp.pl

Dystrybucja:



KOTBERT ROBERT KOTŁOWSKI
Kompleksowe Wyposażenie dla gastronomii
ul. Cisowa 9, 20-703 Lublin
Tel.: 81 443 79 53, Tel. kom.: 519 187 851
e-mail: biuro@porcelana-lublin.pl, biuro@horeca-lublin.pl, www.horeca-lublin.pl

Dystrybucja:



WOJEWÓDZTWO LUBELSKIE – c.d.



SKLEP INTERNETOWY HENDI

Tylko u nas 2 LATA GWARANCJI NA PRODUKTY!
Zamów online = wysyłka 24 h, 30 dni na zwrot, wysyłka GRATIS!
Tel.: 61 658 70 59, 61 658 70 56; e-mail: sklep@hendi24.pl
WWW.HENDI.PL

Dystrybucja:



GRUPA MAC S.A.

ul. Witosza 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki

Dystrybucja:



WOJEWÓDZTWO LUBUSKIE



MACHGASTRO – WYPOSAŻENIE GASTRONOMII, SKLEPÓW,
SERWIS URZĄDZEŃ, PROJEKTY I DORADZTWO
ul. Przy Gazowni 29, 65-087 Zielona Góra
Tel.: 68 320 12 78, 697 450 056
e-mail: biuro@machgastro.pl, www.machgastro.pl

Dystrybucja:



HURTOWNIAPRZEMYSLOWA.PL

KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE SKLEPÓW I LOKALI GASTRONOMICZNYCH
ul. Urszuli 17, 65-147 Zielona Góra
Tel.: 68 381 70 00, 795 617 517; e-mail kontakt@hurtowniaprzemyslowa.pl
www.HurtowniaPrzemyslowa.pl, www.gsg24.pl

Dystrybucja:



MAXIGASTRO

SPRZEDAŻ I SERWIS SPRZĘTU GASTRONOMICZNEGO
ul. Wyszyńskiego 38, 66-400 Gorzów Wielkopolski
BIURO: tel. 501 770 414, e-mail: biuro@maxigastro.pl
SERWIS: tel. 515 675 585, e-mail: serwis@maxigastro.pl

Dystrybucja:



SAS SPÓŁKA Z O.O. SP.K.

ul. Chmielna 15 65-261 Zielona Góra
Salon sprzedaży: tel. 68 320 80 70, e-mail sas@sas24.pl
ul. Okólna 29, Gorzów Wlkp.
Salon sprzedaży: tel. 95 732 06 93, e-mail gorzow@sas24.pl

Dystrybucja:



DORA

WYPOSAŻENIE SKLEPÓW I LOKALI GASTRONOMICZNYCH
ul. Osiedłowa 3, 66-432 Baczyna k/Gorzowa Wlkp.
Tel.: 95 718 09 08, Tel. kom.: 501 465 514, 501 465 512
e-mail: biuro@dorago.pl, www.dorago.pl

Dystrybucja:



GASTROMAX MARIUSZ KONSTANCIUK

PROFESJONALNY SPRZĘT GASTRONOMICZNY SPRZEDAŻ-SERWIS
ul. Jędrzychowska 70B, 65-385 Zielona Góra
Tel./Fax: 68 451 75 41, Tel. kom.: 531 575 636
e-mail: biuro@gastromax.net.pl, www.gastromax.net.pl

Dystrybucja:



WOJEWÓDZTWO LUBUSKIE – c.d.



ULTON – WYPOSAŻENIE GASTRONOMII

ul. Cicha 10, 66-400 Gorzów Wlkp.
Biuro – tel. 727 777 190, Handel – tel. 727 777 199, 95 725 19 97
Serwis – tel. 727 777 197
e-mail: handel@ulton.pl, www.ulton.pl

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **GRAFEN** RESTAURANT EQUIPMENT



SKLEP INTERNETOWY HENDI

Tylko u nas 2 LATA GWARANCJI NA PRODUKTY!
Zamów online = wysyłka 24 h, 30 dni na zwrot, wysyłka GRATIS!
Tel.: 61 658 70 59, 61 658 70 56; e-mail: sklep@hendi24.pl
WWW.HENDI.PL

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **GRAFEN** RESTAURANT EQUIPMENT



GRUPA MAC S.A.

ul. Witosza 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **GRAFEN** RESTAURANT EQUIPMENT

WOJEWÓDZTWO ŁÓDZKIE



NGASTRO – WYPOSAŻENIE GASTRONOMII

Grupa N Adam Kuczaj
ul. Wajsołny 4/12, 95-200 Pabianice
Tel. kom.: 881 221 369, e-mail: sklep@ngastro.pl
Sklep online: www.ngastro.pl; Najtańsza oferta dostępna od ręki!

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **GRAFEN** RESTAURANT EQUIPMENT



PRO-GASTRO – WSZYSTKO DLA GASTRONOMII

Biuro Handlowe: ul. Skarbowska 5, 91-473 Łódź, NIP 7261697771
Tel.: 533 108 303; 694 404 700
e-mail: bok@pro-gastro.pl, biuro@pro-gastro.pl
www.pro-gastro.pl

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **GRAFEN** RESTAURANT EQUIPMENT



PAN GASTRO – ARTA SP Z O.O.

Edukacja, urządzenia i wyposażenie dla gastronomii
Tel.: Rafał: 575 737 703, Arkadiusz: 575 757 703
e-mail: kontakt@pangastro.pl
www.pangastro.pl

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **GRAFEN** RESTAURANT EQUIPMENT



NOTUS LEOKADIA BĘBEN

96-200 Rawa Mazowiecka, Podlas 50
Tel.: 46 814 30 00, 814 06 18, Fax: 46 814 30 08, Tel. kom.: 697 333 730
e-mail: notus@notus.com.pl
www.notus.com.pl; www.wyposazenie-gastronomii.pl

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs



GRUPA MAC S.A.

ul. Witosza 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **GRAFEN** RESTAURANT EQUIPMENT

gastroprofit
twoja kuchnia to nasza pasja

GASTROPROFIT



ul. Wincentego Danka 8/U14, 31-229 Kraków
Tel.: 12 307 11 81, Tel. kom.: 533 008 007
e-mail: sklep@gastroprofit.pl
www.gastroprofit.pl

Dystrybucja:  **HENDI** Tools for Chefs  **GRAFEN** RESTAURANT EQUIPMENT  **FineDine** RESTAURANT EQUIPMENT

gastropuls.pl

GASTROPULS.PL – CENTRUM WYPOSAŻENIA GASTRONOMII



Sklep: ul. Niska 6, 31-306 Kraków
Tel.: 12 636 01 11, Tel. kom.: 507 075 138
e-mail: sklep@gastropuls.pl
www.gastropuls.pl

Dystrybucja:  **HENDI** Tools for Chefs  **GRAFEN** RESTAURANT EQUIPMENT  **FineDine** RESTAURANT EQUIPMENT



ESKOT




CENTRUM ZAOPATRZENIA GASTRONOMII
ul. Gromadzka 54, 30-719 Kraków
Tel./Fax: 12 257 13 41, Tel. kom.: 608 486 602
e-mail: eskot@eskot.pl, www.sklep.eskot.pl

Dystrybucja:  **HENDI** Tools for Chefs  **GRAFEN** RESTAURANT EQUIPMENT  **FineDine** RESTAURANT EQUIPMENT



GRUPA IGUANA Sp. z o.o.



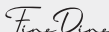
GASTRONOMIA WENTYLACJA KLIMATYZACJA OGRZEWANIE
ul. Tarnowska 153 A, 33-300 Nowy Sącz
Tel.: 18 545 45 45
e-mail: biuro@iguana.pl, www.iguana.pl

Dystrybucja:  **HENDI** Tools for Chefs  **GRAFEN** RESTAURANT EQUIPMENT  **FineDine** RESTAURANT EQUIPMENT

kmgastro.pl

KMGASTRO – PROFESJONALNE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII I SKLEPÓW




ORAZ CHŁODNICTWO I KLIMATYZACJA – SERWIS TECHNICZNY URZĄDZEŃ
Salon firmowy: ul. Broniewskiego 14b, 34-500 Zakopane
Tel.: 18 200 14 80, Tel. kom.: 695 916 901
e-mail: sklep@kmgastro.pl, www.kmgastro.pl

Dystrybucja:  **HENDI** Tools for Chefs  **GRAFEN** RESTAURANT EQUIPMENT  **FineDine** RESTAURANT EQUIPMENT



CULINA.PL – WYPOSAŻENIE GASTRONOMII-KLIMATYZACJA

Biuro handlowe: ul. Grunwaldzka 243, 33-300 Nowy Sącz
Tel.: 18 547 11 95, Tel. kom.: 503 138 383
e-mail: biuro@culina.pl
www.culina.pl




Dystrybucja:  **HENDI** Tools for Chefs  **GRAFEN** RESTAURANT EQUIPMENT  **FineDine** RESTAURANT EQUIPMENT

MULTI GASTRO

KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII

MULTI GASTRO – SZKOLENIA, SERWIS, SPRZEDAŻ



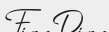
Największa ekspozycja sprzętu gastronomicznego w Krakowie
ul. Józefa Marcika 29, 30-443 Kraków
Tel.: 12 307 79 79
e-mail: info@multigastro.pl, www.multigastro.pl

Dystrybucja:  **HENDI** Tools for Chefs  **GRAFEN** RESTAURANT EQUIPMENT  **FineDine** RESTAURANT EQUIPMENT



SUBIEKT SERWIS – WYPOSAŻENIE SKLEPÓW I GASTRONOMII



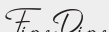
ul. Mościckiego 190, 33-100 Tarnów
Tel./Fax: +48 14 627 76 35, Tel. kom.: +48 515 181 405
e-mail: biuro@subiektserwis.pl, serwis@subiektserwis.pl
www.subiektserwis.pl

Dystrybucja:  **HENDI** Tools for Chefs  **GRAFEN** RESTAURANT EQUIPMENT  **FineDine** RESTAURANT EQUIPMENT



GASTRO BOROWIEC

Brzozówka, ul. Tarnowska 29, 33-140 Lisia Góra
Tel. kom.: 503 753 949
e-mail: biuro@gastroborowiec.pl
www.gastroborowiec.pl

Dystrybucja:  **HENDI** Tools for Chefs  **GRAFEN** RESTAURANT EQUIPMENT  **FineDine** RESTAURANT EQUIPMENT

WOJEWÓDZTWO MAŁOPOLSKIE – c.d.



FIRMA HANDLOWA „AS” PIOTR SPRONCEL

ul. Wszystkich Świętych 3, 32-650 Kęty
Tel. kom.: 662 179 640, 604 262 109
e-mail: biuro@fhas.pl
www.asporcelana.pl

Dystrybucja:



ESTRAMO – KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII SPRZEDAŻ, MONTAŻ, SERWIS

ul. Partyzantów 51, 32-700 Bochnia
Tel.: 14 611 611 9, 575 495 814, 607 178 178
e-mail: estramo@estramo.pl, www.estramo.pl

Dystrybucja:



M&M GASTRO

ul. Jasnogórska 2, hala Makro, 31-358 Kraków
Sprzedaż: 324 416 977
Serwis: 327 508 196
e-mail: info@mmgastro.pl, www.mmgastro.pl

Dystrybucja:



P.H.U. GASTRO BRAVO SERWIS JACEK ZYCH

KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII, CUKIERNI
I LODZIARNI – 30 LAT DOŚWIADCZENIA W GASTRONOMII
ul. K. Brodzińskiego 86a, 32-700 Bochnia, Tel. kom.: 606 858 627
e-mail: biuro@gastrobravo.com.pl, www.gastrobravo.com.pl

Dystrybucja:



SKLEP INTERNETOWY HENDI

Tylko u nas 2 LATA GWARANCJI NA PRODUKTY!
Zamów online = wysyłka 24 h, 30 dni na zwrot, wysyłka GRATIS!
Tel.: 61 658 70 59, 61 658 70 56; e-mail: sklep@hendi24.pl
WWW.HENDI.PL

Dystrybucja:



GRUPA MAC S.A.

ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki

Dystrybucja:



WOJEWÓDZTWO MAZOWIECKIE

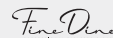


WYPOSAŻENIE GASTRONOMII

123GASTRO.PL

ul. Piastowska 65, 05-850 Jawczyce
tel. 736 123 123
e-mail: biuro@123gastro.pl
www.123gastro.pl

Dystrybucja:



DK GASTRO SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ SP. K

ul. Batorego 16a
05-120 Legionowo
tel. 22 498 05 12

Dystrybucja:





GASTRONORM MONIKA I JACEK TARGOŃCZY

ul. Julianowska 35, 05-500 Piaseczno
Tel.: 22 855 53 70, 22 855 74 55, Tel. kom.: 608 050 357
e-mail: biurogastronorm@gmail.com
www.gastronorm.pl

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **FineDine** RESTAURANT EQUIPMENT



BAGSTAR – KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE HANDLU I HORECA.

40 000 PRODUKTÓW NIEZBĘDNYCH DO PROWADZENIA TWOJEGO BIZNESU.
ul. Okólna 45, 05-270 Marki
Tel.: 22 424 33 93
e-mail: bagstar@bagstar.pl, www.bagstar.pl

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **GRAFEN** RESTAURANT EQUIPMENT **FineDine** RESTAURANT EQUIPMENT



XXLGASTRO INTERNATIONAL TRADING SP. Z O.O.

ul. Domaniewska 37A / 324
02-672 Warszawa
Tel.: 22 247 85 85
e-mail: info@xxlgastro.pl

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **FineDine** RESTAURANT EQUIPMENT



HURTOWNIA SKORPION

ul. Modlińska 282, 03-152 Warszawa
Tel.: 22 782 42 00, 22 782 52 61
e-mail: biuro@skorpion.info.pl
www.skorpion.info.pl

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **GRAFEN** RESTAURANT EQUIPMENT **FineDine** RESTAURANT EQUIPMENT



DEMICO JERZY MISIEWICZ

al. Stowiańska 10c
01-695 Warszawa
Tel.: 22 832 22 06, 22 832 22 07
e-mail: demico@demico.net.pl

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **GRAFEN** RESTAURANT EQUIPMENT **FineDine** RESTAURANT EQUIPMENT



P.U.H.P. „BIREX-BIS”

ul. Źródłana 30
04-776 Warszawa
Tel.: 792 986 936
www.profesjonalnakuchnia.pl

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **GRAFEN** RESTAURANT EQUIPMENT **FineDine** RESTAURANT EQUIPMENT



PROBOX – CENTRUM WYPOSAŻENIA GASTRONOMII I SKLEPÓW

ul. Trakt Brzeski 58 05-077 Warszawa-Wesoła
Tel.: 22 77 33 893, 22 77 33 893, 602 18 57 43
e-mail: probobox@probobox.pl
www.PROBOX.pl

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs



ACTIVE COMPANY SP. Z O.O. SP. K.

ul. Chmielna 2 lok. 31, 00-020 Warszawa
Tel.: 22 769 90 07, infolinia 666 313 393
e-mail: biuro@active-company.pl
www.active-company.pl

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **GRAFEN** RESTAURANT EQUIPMENT **FineDine** RESTAURANT EQUIPMENT



PHU RYLEX STANISŁAW LEONIAK

ul. Sienkiewicza 3, 07-320 Matkonia Górna
Tel. kom.: 602 19 06 11, Tel.: 29 74 55 340
e-mail: rylex@interia.pl
www.rylex.eu

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **FineDine** RESTAURANT EQUIPMENT



GASTRO POLBERG
 KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
 ul. Racjonalizacji 5, 02-673 Warszawa
 Tel.: 730 76 76 77, 791 76 76 77, 501 76 76 77, 22 889 78 76
 e-mail: biuro@gastropolberg.pl, www.gastropolberg.pl

Dystrybucja: **HENDI** **GRAFEN**



GASTRO BEST MONIKA KURKOWSKA
 ul. Kujawska 4
 05-820 Piastów
 Tel. kom.: 604 51 66 98, 662 14 34 03
 e-mail: gastrobest@wp.pl

Dystrybucja: **HENDI**



GASTROSTAL
 ul. Magazynowa 8a, 08-110 Siedlce
 Tel.: 25 644 20 00
 Tel. kom.: 607 573 555, 601 167 764
 e-mail: sklep@gastrostal.pl, gastrostal@gastrostal.pl

Dystrybucja: **HENDI**



J&T TOP GASTRO S.C.
 ul. Kościelna 87, 26-800 Białobrzegi
 Tel. kom.: 601 318 451, 601 269 931
 e-mail: top-gastro@top-gastro.pl
 www.top-gastro.pl

Dystrybucja: **HENDI**

S.G. DYSTRYBUCJA

S.G. DYSTRYBUCJA
 ul. Bonifacego 162
 02-909 Warszawa
 Tel. kom.: 604 674 525, Tel.: 22 642 34 91
 e-mail: biuro@sgdystrybucja.pl

Dystrybucja: **HENDI**

WWW.GOGA-GASTRO.PL

WWW.GOGA-GASTRO.PL
 NAJWIĘKSZY WYBÓR SPRZĘTU DLA GASTRONOMII. DOŚWIADCZENIE
 SPRZEDAWCY. NISKIE CENY. INDYWIDUALNE PODEJŚCIE DO KLIENTA.
 Infolinia: 800 800 490
 e-mail: sklep@goga-gastro.pl

Dystrybucja: **HENDI** **GRAFEN**



AVANTI DARIUSZ RAFAŁ SZCZUBEŁEK – PROFESJONALNY SPRZĘT
 GASTRONOMICZNY, OPAKOWANIA DLA HANDLU I GASTRONOMII
 ul. Ławska 3, 07-410 Ostrołęka
 Tel./Fax: 29 766 89 01, Tel. kom.: 501 502 062
 e-mail: kontakt@avantiostroleka.pl

Dystrybucja: **HENDI** **GRAFEN**



SKLEP INTERNETOWY HENDI
 Tylko u nas 2 LATA GWARANCJI NA PRODUKTY!
 Zamów online = wysyłka 24 h, 30 dni na zwrot, wysyłka GRATIS!
 Tel.: 61 658 70 59, 61 658 70 56; e-mail: sklep@hendi24.pl
 WWW.HENDI.PL

Dystrybucja: **HENDI** **GRAFEN**



GRUPA MAC S.A.
 ul. Witosy 76, 25-561 Kielce
 Tel.: 41 366 55 55
 e-mail: dok@mac.pl
 www.mac.pl/stolowki

Dystrybucja: **HENDI** **GRAFEN**

WOJEWÓDZTWO OPOLSKIE



ELEKTRO-SERWIS OCHENTEL SPÓŁKA JAWNA

ul. Luboszycka 52, 46-022 Zawada k/Opola
Tel.: 774 212 800, 773 330 014
e-mail: info@elektro-serwis.com
www.elektro-serwis.com

Dystrybucja:



A-Z GASTRO – ELŻBIETA RURYNKIEWICZ

ul. Wiejska 122 A, 45-303 Opole
Tel./Fax: 77 442 68 80
Tel. kom.: 502 793 559
e-mail: biuro@azgastro.pl

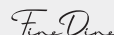
Dystrybucja:



SKLEP INTERNETOWY HENDI

Tylko u nas 2 LATA GWARANCJI NA PRODUKTY!
Zamów online = wysyłka 24 h, 30 dni na zwrot, wysyłka GRATIS!
Tel.: 61 658 70 59, 61 658 70 56; e-mail: sklep@hendi24.pl
WWW.HENDI.PL

Dystrybucja:



GRUPA MAC S.A.

ul. Witosza 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki

Dystrybucja:



WOJEWÓDZTWO PODLASKIE



MIG IMPORT-EKSPORT GŁOWACKI SP. J.

ul. Elewatorska 29a, Białystok
Tel.: 85 662 67 67, 500 182 528
e-mail: mig@mig.biz.pl
www.gastronet24.PL

Dystrybucja:



H.E.I.U. MASA MARCIN ŚLIŻEWSKI

– WYPOSAŻENIE GASTRONOMII I MASARNI, PROJEKT-SPRZEDAŻ-MONTAŻ-SERWIS
ul. Barszczewo 94 m, 16-070 Choroszcz
Tel. kom.: 509 234 604, Tel.: 85 667 05 75
e-mail: biuro@masa.info.pl, www.masa.info.pl

Dystrybucja:



DAITO S.C.

ul. Ciesielska 2 lok. 28, 15-542 Białystok
Tel.: 693 472 450, 512 148 256
e-mail: biuro@daito.com.pl
www.daito.com.pl

Dystrybucja:



GRUPA GASTRO JOLANTA BOROWSKA – KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII ORAZ WYPOŻYCZALNIA SPRZĘTÓW GASTRONOMICZNYCH

ul. Stoleczna 21, 15-879 Białystok
Tel.: 600 095 042, 795 555 998
e-mail: biuro@grupa-gastro.pl, info@wypozyczalnia-gastro.pl

Dystrybucja:



WOJEWÓDZTWO PODLASKIE – c.d.



PPHU PRZEMKO
ul. Spokojna 9c
18-400 Łomża
Tel.: 86 216 90 50
e-mail: pphu-przemko@wp.pl

Dystrybucja:  **HENDI**
Tools for Chefs



GRUPA MAC S.A.
ul. Witosza 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki

Dystrybucja:  **HENDI**  **GRAFEN** 
Tools for Chefs RESTAURANT EQUIPMENT RESTAURANT EQUIPMENT

WOJEWÓDZTWO POMORSKIE



A-BIS WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
SPRZEDAŻ – SKLEP – MONTAŻ – SERWIS
ul. Starogardzka 42-44, 83-010 Straszyn
Tel.: 58 300 48 80, Tel. kom.: 539 406 000
e-mail: biuro@a-bis.pl, www.a-bis.pl, www.termo-torby.pl

Dystrybucja:  **HENDI**  **GRAFEN** 
Tools for Chefs RESTAURANT EQUIPMENT RESTAURANT EQUIPMENT



MAXIMUS WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
Biuro Handlowe: ul. Królowej Jadwigi 137 lokal 2.09, 80-034 Gdańsk
Tel.: 607 410 411, 667 410 411, 663 410 411
Serwis: 605 410 411, 665 410 411
e-mail: biuro@maximusgdansk.pl, www.maximusgdansk.pl

Dystrybucja:  **HENDI**  **GRAFEN** 
Tools for Chefs RESTAURANT EQUIPMENT RESTAURANT EQUIPMENT



GASTIN TECHNOLOGIE GASTRONOMICZNE
KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII, PROJEKTY TECHNOLOGICZNE
ul. adm. Józefa Unruga 160, 81-151 Gdynia
Tel.: 609 488 185, 664-730-863
e-mail: biuro@gastin.pl

Dystrybucja:  **HENDI**  **GRAFEN** 
Tools for Chefs RESTAURANT EQUIPMENT RESTAURANT EQUIPMENT



GASTRO NORD – PROJEKT, SPRZEDAŻ, MONTAŻ, SERWIS, URZĄDZENIA GRZEWCZE, URZĄDZENIA CHŁODNICZE, WENTYLACJA/KLIMATYZACJA, BUFETY I BARY, KOMORY CHŁODNICZE
ul. Gdańska 119A, 84-200 Wejherowo
Tel.: 58 765 00 41, Tel. kom.: 882 088 879, 728 923 319
e-mail: biuro@gastro-nord.pl, www.gastro-nord.pl

Dystrybucja:  **HENDI**  **GRAFEN** 
Tools for Chefs RESTAURANT EQUIPMENT RESTAURANT EQUIPMENT



G-CENTER
KOMPLEKSOWE INWESTYCJE W GASTRONOMII
ul. Krasińskiego 1, 76-200 Stupsk
Tel. kom.: 793 729 002, 696 444 126
e-mail: kontakt@gastro-centrum.pl

Dystrybucja:  **HENDI**  **GRAFEN** 
Tools for Chefs RESTAURANT EQUIPMENT RESTAURANT EQUIPMENT



GASTRO IWONA GRUDZIEN
PROJEKTY – KONSULTACJE – SPRZEDAŻ
ul. Kilińskiego 53, 80-452 Gdańsk
Tel.: 601 06 0169, 605 328 899, 697 410 752
e-mail: gastro@gastro-gd.pl, www.gastro-gd.pl

Dystrybucja:  **HENDI**  **GRAFEN** 
Tools for Chefs RESTAURANT EQUIPMENT RESTAURANT EQUIPMENT

GASTJOL

GASTJOL F.U.H. JOLANTA PATELCZYK

SPRZĘT GASTRONOMICZNY
ul. J. Wybickiego 6, 84-207 Bojano
Tel.: 503 11 40 12
e-mail: gastjol@wp.pl

Dystrybucja:  **HENDI**
Tools for Chefs



PHU BMS SP.J. Z. BIELECKI

WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
ul. Staszica 22, 82-500 Kwidzyn
Tel. kom.: 660 688 308, Tel.: 552 797 263
e-mail: handel@bmskwidzyn.pl

Dystrybucja:  **HENDI**  **GRAFEN** 
Tools for Chefs RESTAURANT EQUIPMENT



ARKTYKA



WYPOSAŻENIE SKLEPÓW I GASTRONOMII
ul. Dąbrówka Tczewska 30C, 83-111 Miłobądz (salon ekspozycyjny)
Tel. kom.: 512 413 844
e-mail: sklep@arktyka.com.pl

Dystrybucja:  **HENDI** 
Tools for Chefs



GASTIMA – SŁUPSK

KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII I SKLEPÓW
ul. prof. Grucy 1A, 76-200 Słupsk
Tel.: 59 8401 356, Tel. kom.: 603 707 105
e-mail: biuro@gastima.pl, www.gastima.pl

Dystrybucja:  **HENDI**  **GRAFEN** 
Tools for Chefs RESTAURANT EQUIPMENT



TOMGASTRO

HURTOWNIA WYPOSAŻENIA GASTRONOMICZNEGO
ul. Lubelska 9, 82-200 Malbork
Tel.: 502 664 870, 504 033 192
e-mail: t.grzeg@wp.pl, www.tomgastro.pl

Dystrybucja:  **HENDI** 
Tools for Chefs RESTAURANT EQUIPMENT



GASTRO SERWIS




WSZYSTKO DLA GASTRONOMII
Karczino 30A, 76-200 Słupsk
Tel.: 59 842 87 29

Dystrybucja:  **HENDI**
Tools for Chefs



PRIMA-GASTRO KRZYSZTOF JESIOŁOWSKI

SZKOLENIA, PREZENTACJE SPRZĘTU, PROJEKTOWANIE
ul. Buraczana 9c/6, 81-587 Gdynia
Tel. kom.: 691 989 259
e-mail: biuro@primagastro.pl, www.prima-gastro.pl

Dystrybucja:  **HENDI**  **GRAFEN** 
Tools for Chefs RESTAURANT EQUIPMENT



SKLEP INTERNETOWY HENDI

Tylko u nas 2 LATA GWARANCJI NA PRODUKTY!
Zamów online = wysyłka 24 h, 30 dni na zwrot, wysyłka GRATIS!
Tel.: 61 658 70 59, 61 658 70 56; e-mail: sklep@hendi24.pl
WWW.HENDI.PL

Dystrybucja:  **HENDI**  **GRAFEN** 
Tools for Chefs RESTAURANT EQUIPMENT



GRUPA MAC S.A.

ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki

Dystrybucja:  **HENDI**  **GRAFEN** 
Tools for Chefs RESTAURANT EQUIPMENT



bistro-rent

BISTRO-RENT

ul. Jana Twardowskiego 9, 35-302 Rzeszów
Tel.: 693 435 424, 693 435 422
e-mail: biuro@bistro-rent.pl, www.bistro-rent.pl
Serwis: 668 014 454, serwis@bistro-rent.pl

Dystrybucja:

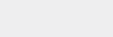


- 🔗 projekty technologiczne
- 📦 sprzedaż
- 🖥️ wizualizacje 3D
- 👨‍🎓 szkolenia
- 🔧 serwis

INVEST GASTRO POLSKA

PROJEKTY URZĄDZENIA SERWIS WYPOŻYCZALNIA
ul. Grzegórzecka 79E/97, Kraków
Tel.: 602 557 581
e-mail: info@investgastropolska.pl

Dystrybucja:



GASTRO FOR YOU – SPRZEDAŻ I SERWIS URZĄDZEŃ DLA GASTRONOMII I SKLEPÓW, URZĄDZEŃ CHŁODNICZYCH, WYPOŻYCZALNIA URZĄDZEŃ I SPRZĘTU GASTRONOMICZNEGO

ul. Gołębia 11a, 35-205 Rzeszów, Wypożyczalnia – sprzedaż: tel. kom. 530 855 155
e-mail: gastroforyou.rzeszow@gmail.com

Dystrybucja:



GASTRO SYSTEM – WYPOSAŻENIE, SPRZĘT, SERWIS I PROJEKTY GASTRONOMICZNE – ŁUKASZ GÓRNICKI

ul. Gołębia 11a, 35-205 Rzeszów
Tel. kom.: 500 691 815
e-mail: biuro@gastrossystem24.pl, www.gastrossystem24.pl

Dystrybucja:



QchniaProject

QCHNIA PROJECT – SALON OBSŁUGI INWESTORA

ul. Lewakowskiego 10, 35-213 Rzeszów
Tel. kom.: 888 407 444, Tel.: 17 856 75 09
e-mail: biuro@qchnia-project.pl
www.qchnia-project.pl

Dystrybucja:



GASTRO GAL RZESZÓW

WYPOSAŻENIE GASTRONOMII I SKLEPÓW
ul. Mikołaja Reja 13, 35-211 Rzeszów
Tel. kom.: 17 225 30 02, 17 225 31 66
e-mail: handel@gastrogal.pl

Dystrybucja:



OPTIMAL GASTRO

ul. Mitocińska 17
35-232 Rzeszów
Tel.: 500 527 600 oraz 500 528 600
e-mail: biuro@optimalgastro.pl

Dystrybucja:



F.H.U. BISTRO-SERWIS ANDRZEJ SZNAUDER

WYPOSAŻENIE I SERWIS
ul. Krakowska 96A, 35-506 Rzeszów
Tel.: 17 873 30 95, Tel. kom.: 604 400 787
e-mail: biuro@bistro-serwis.pl, www.bistro-serwis.pl

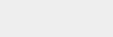
Dystrybucja:



MODERN SHOP KRZYSZTOF WRÓBEL

WYPOSAŻENIE SKLEPÓW I GASTRONOMII
Aleja Żołnierzy I Armii WP 14C, 35-301 Rzeszów
Tel.: 509 839 369, 17 8585181
e-mail: biuro@modern-shop.eu, www.modern-shop.eu

Dystrybucja:



WOJEWÓDZTWO PODKARPACKIE – c.d.



HORECART
SZTUKA GASTRONOMII

HORECART – SZTUKA GASTRONOMII
KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
ul. Franciszka Kotuli 7, 35-103 Rzeszów
Tel.: 735 222 735
e-mail: biuro@horecart.pl

Dystrybucja:



fidogast
WYPOSAŻENIE GASTRONOMII

FIDO GAST AGNIESZKA PISULA
WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
Iwonicz, ul. Floriańska, 38-440 Iwonicz Zdrój
Tel.: 668 428 309
e-mail: biuro@fidogast.pl

Dystrybucja:



GREEN HORECA
ul. Lniarska 8A, 38-400 Krosno
Tel.: 13 42 00 376, Tel. kom.: 504 012 122
e-mail: aapollo@green.shop.pl
www.green.shop.pl

Dystrybucja:



NARA

P.H.U. NARA RAFAŁ INDYCKI
Jelna 228
37-310 Nowa Sarzyna
Tel.: 509 532 613

Dystrybucja:



HENDI
Tools for Chefs

SKLEP INTERNETOWY HENDI
Tylko u nas 2 LATA GWARANCJI NA PRODUKTY!
Zamów online = wysyłka 24 h, 30 dni na zwrot, wysyłka GRATIS!
Tel.: 61 658 70 59, 61 658 70 56; e-mail: sklep@hendi24.pl
WWW.HENDI.PL

Dystrybucja:



GRUPA MAC S.A.
ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki

Dystrybucja:



WOJEWÓDZTWO ŚLĄSKIE

technica®

TECHNICA GROUP SPÓŁKA Z OGRANICZONĄ ODPOWIEDZIALNOŚCIĄ SP. K.
ul. Mitosna 2, 43-430 Ochaby Mate
Tel.: 333 00 11 00
e-mail: biuro@technica.pl
www.sklep.technica.pl

Dystrybucja:



twój partner w gastronomii
mmgastro

M&M GASTRO
ul. Tyniecka 3, hala Makro, 52-407 Wrocław
Sprzedaż: 324 416 977
Serwis: 327 508 196
e-mail: info@mmgastro.pl, www.mmgastro.pl

Dystrybucja:





GASTROMANIA

GASTROMANIA PL

ul. Katowicka 185
43-400 Cieszyn
Tel.: 33 5000 555
e-mail: sklep@gastromania.pl, www.gastromania.pl

Dystrybucja:



MAGNUM PRO
www.magnum-pro.pl

GALERIA GASTRO MAGNUM-PRO

ul. Bugajska 37, 42-208 Częstochowa
Tel.: 503 508 200, 519 035 196
e-mail: kontakt@galeriagastro.pl, kontakt@magnum-pro.pl
www.galeriagastro.pl, www.magnum-pro.pl

Dystrybucja:



Gastro24

**Centrum
Wyposażenia
Gastronomii**

GASTRO24 – Centrum Wyposażenia Gastronomii
Porcelana • Szkło • Sztućce • Sprzęt i Akcesoria
ul. Bytomska 24, 41-600 Świętochłowice, 300 m od DTŚ
Tel.: 32 770 88 10, Tel. kom.: 663 24 00 00
e-mail: gastro24@gastro24.pl, www.gastro24.pl

Dystrybucja:



Kuchman
Ekipy i gastronomia

KUCHMAN

FIRMA HANDLOWO-USŁUGOWA AGRI GRZEGORZ GLAJC
ul. Mostowa 4, 43-400 Cieszyn
Infolinia: 501 398 343
e-mail: biuro@kuchman.pl, www.kuchman.pl

Dystrybucja:



HYBRYDA
Rozwiązania dla gastronomii

HYBRYDA

ul. Jana Pawła II 25b, 47-440 Nędza
Tel.: +48 32 418 72 55
e-mail: biuro@hybryda-gastro.pl
www.hybryda-gastro.pl

Dystrybucja:



IGLOMIREX SPÓŁKA JAWNA

FIRMA Z TRADYCJAMI
al. Różdzieńskiego 188, 40-203 Katowice
Tel.: 32 203 92 39, 32 203 94 59
e-mail: marketing@iglomirex.pl, www.iglomirex.pl

Dystrybucja:



P.H.U. EKO-SAD GRZEGORZ SADŁO

ul. Mirowska 34, 42-200 Częstochowa, Tel. 606 90 33 56
ul. Nowa 3, 42-270 Kłomnice Chorzenice
e-mail: ekosad@op.pl, ekosadgastro@interia.pl
Tel. 512 43 11 65

Dystrybucja:



GASTROMIX II S.C.

NAJLEPSZA OFERTA W KRAJU!!! DOSTAWA GRATIS
ul. Śląska 2, 43-430 Skoczów
Tel.: 33 853 48 05, Tel./Fax: 33 853 48 13, Tel. kom.: 604 464 954
e-mail: biuro@gastromix.pl, www.gastromix.pl

Dystrybucja:



HURTOWNIA ROBIN

WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
ul. Łączna 39, 41-303 Dąbrowa Górnicza
Tel.: 32 268 36 00
e-mail: robin@robin.pl, www.robin.pl

Dystrybucja:





GASTRO-SERWIS GRZEGORZ DRUŻBA – SPRZEDAŻ I SERWIS PROFESJONALNYCH URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH, SPRZEDAŻ CHEMII DO GASTRONOMII
ul. Obrońców Pokoju 34, 44-105 Gliwice
Tel. Sprzedaż: 508 106 986, Tel. Serwis: 797 397 172, 505 028 200
e-mail: biuro@gastro-serwis.pl, www.gastro-serwis.pl

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **GRAFEN** RESTAURANT EQUIPMENT **FineDine** RESTAURANT EQUIPMENT



FHU ANITA – KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE SKLEPÓW I GASTRONOMII URZĄDZENIA CHŁODNICZE NOWE I UŻYWANE
ul. Jesionowa 16, 42-151 Waleńców k/Częstochowy
Tel.: 531 533 323, 512 332 115
e-mail: biuro@anitasystem.pl, www.anitasystem.pl

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **GRAFEN** RESTAURANT EQUIPMENT **FineDine** RESTAURANT EQUIPMENT



WEINDICH
CENTRUM PRZEMYSŁU MIĘSNEGO I GASTRONOMII
ul. Adamickiego 8, 41-503 Chorzów
Tel.: 32 746 91 00, Fax: 32 746 91 44
e-mail: info@weindich.pl, www.weindich.pl

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **GRAFEN** RESTAURANT EQUIPMENT **FineDine** RESTAURANT EQUIPMENT



SPEC GASTRO
PROJEKTOWANIE, SPRZEDAŻ, SERWIS, WINDY TOWAROWE
pl. 11-go Listopada 5/8, 41-103 Siemianowice Śląskie
Tel.: 666 997 575
e-mail: biuro@specgastro.pl

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **GRAFEN** RESTAURANT EQUIPMENT **FineDine** RESTAURANT EQUIPMENT



LEMAR – WYPOSAŻENIE SKLEPÓW I GASTRONOMII, CHŁODNICTWO, KLIMATYZACJA
ul. Rybnicka 9, 44-300 Wodzisław Śląski
Tel.: 32 4551239, Tel. kom.: 508 000 022
e-mail: biuro@lemar.rybnik.pl, www.lemar.rybnik.pl

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **GRAFEN** RESTAURANT EQUIPMENT **FineDine** RESTAURANT EQUIPMENT



PIK GASTRO KRZYSZTOF PYJOR
URZĄDZENIA TECHNOLOGIE SZKOLENIA
ul. Strzelczyka 2, 44-230 Czerwionka-Leszczyny
Tel.: 604-412-330
e-mail: krzysztof.pyjor@gmail.com, www.pikgastro.pl

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **GRAFEN** RESTAURANT EQUIPMENT **FineDine** RESTAURANT EQUIPMENT



HOWEN SERGIUSZ BARAN
INNOWACJE W GASTRONOMII. PROJEKT, MONTAŻ, SERWIS
ul. Graniczna 12, 41-300 Dąbrowa Górnicza
Tel. dział handlowy: 501 250 350, Tel. serwis: 880 880 998
e-mail: biuro@howen.pl, www.howen.pl

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **GRAFEN** RESTAURANT EQUIPMENT **FineDine** RESTAURANT EQUIPMENT



MROZAN
WYPOSAŻENIE GASTRONOMICZNE, SKLEPOWE I PRALNICZE
ul. Ostrogórska 9, 41-200 Sosnowiec
Tel.: 501 205 855
e-mail: sklep@mrozan.pl, www.mrozan.pl

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **GRAFEN** RESTAURANT EQUIPMENT **FineDine** RESTAURANT EQUIPMENT



DORADZTWO GASTRONOMICZNE BARTOSZ POGORZALEK
ul. Rynek 16, 43-430 Skoczów
Tel.: 692 68 69 67
e-mail: szefkuchni.bp@poczta.fm
www.kuchniamojapasje.pl

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **FineDine** RESTAURANT EQUIPMENT

WOJEWÓDZTWO ŚLĄSKIE – c.d.

VICTOREX

VICTOREX GRZEGORZ WICHER
ul. PCK 49, 41-409 Mystowice
Tel. kom.: 602 334 431, Tel.: 32 225 11 76
e-mail: victrorex@interia.eu
www.w-gastro.pl

Dystrybucja:  **HENDI** Tools for Chefs  **GRAFEN** RESTAURANT EQUIPMENT  **FineDine** RESTAURANT EQUIPMENT



AJO GASTRO

z myślą o Tobie

AJO ŁUKASZ URYGA
ul. Piłsudskiego 32/215, 41-303 Dąbrowa Górnicza
Tel. kom.: 608 108 806, 889 842 870
e-mail: biuro@ajogastro.pl
www.ajogastro.pl, www.sklep.ajogastro.pl

Dystrybucja:  **HENDI** Tools for Chefs  **FineDine** RESTAURANT EQUIPMENT



FIRMA HANDLOWA „AS” PIOTR SPRONCEL
ul. Wszystkich Świętych 3, 32-650 Kęty
Tel. kom.: 662 179 640, 604 262 109
e-mail: biuro@fhas.pl
www.asporcelana.pl

Dystrybucja:  **HENDI** Tools for Chefs  **GRAFEN** RESTAURANT EQUIPMENT  **FineDine** RESTAURANT EQUIPMENT



HENDI

Tools for Chefs

SKLEP INTERNETOWY HENDI
Tylko u nas 2 LATA GWARANCJI NA PRODUKTY!
Zamów online = wysyłka 24 h, 30 dni na zwrot, wysyłka GRATIS!
Tel.: 61 658 70 59, 61 658 70 56; e-mail: sklep@hendi24.pl
WWW.HENDI.PL

Dystrybucja:  **HENDI** Tools for Chefs  **GRAFEN** RESTAURANT EQUIPMENT  **FineDine** RESTAURANT EQUIPMENT



GRUPA MAC S.A.
ul. Witosy 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki

Dystrybucja:  **HENDI** Tools for Chefs  **GRAFEN** RESTAURANT EQUIPMENT  **FineDine** RESTAURANT EQUIPMENT

WOJEWÓDZTWO ŚWIĘTOKRZYSKIE



www.domoskielce.pl

DOMOS SPÓŁKA JAWNA
ul. Rolna 8
25-419 Kielce
Tel.: 41 368 00 50, 502 687 511
e-mail: biuro@domos.kielce.pl

Dystrybucja:  **HENDI** Tools for Chefs  **GRAFEN** RESTAURANT EQUIPMENT  **FineDine** RESTAURANT EQUIPMENT



DOSTAR s.m. Sławomir Martyka
ul. Kolberga 17, 25-620 Kielce
Tel.: 41 260 72 26
Tel. kom.: 505 446 773, 500 429 914
e-mail: biuro@dostar.eu, www.dostar.eu

Dystrybucja:  **HENDI** Tools for Chefs  **GRAFEN** RESTAURANT EQUIPMENT  **FineDine** RESTAURANT EQUIPMENT



TAST PIOTR ŚWIERCZYŃSKI SP.J.
ul. Kolberga 4, 25-620 Kielce
Tel.: 41 368 49 14
e-mail: info@tast.biz.pl
www.tast.biz.pl

Dystrybucja:  **HENDI** Tools for Chefs

WOJEWÓDZTWO ŚWIĘTOKRZYSKIE – c.d.



bistro-rent

BISTRO-RENT

ul. Jana Twardowskiego 9, 35-302 Rzeszów
Tel.: 693 435 424, 693 435 422
e-mail: biuro@bistro-rent.pl, www.bistro-rent.pl
Serwis: 668 014 454, serwis@bistro-rent.pl

Dystrybucja:



FORMULA JAN SZYWAŁA

Wypożyczenie (supermarkety, HORECA, logistyka, przemysł),
mała architektura (kosze, wiaty, stojaki na rowery).
sklepy internetowe: www.eformula.pl oraz www.4store.pl
Tel.: 602 102 403, e-mail: biuro.formula@gmail.com

Dystrybucja:



DOTARE CENTRUM WYPOSAŻENIA

ul. Jasna 24, 25-523 Kielce
Tel.: 41 30 70 900
e-mail: biuro@dotare.pl
www.dotare.pl

Dystrybucja:



M&M GASTRO

ul. Tyniecka 3, hala Makro, 52-407 Wrocław
Sprzedaż: 324 416 977
Serwis: 327 508 196
e-mail: info@mmgastro.pl, www.mmgastro.pl

Dystrybucja:



HENDI

Tools for Chefs

SKLEP INTERNETOWY HENDI

Tylko u nas 2 LATA GWARANCJI NA PRODUKTY!
Zamów online = wysyłka 24 h, 30 dni na zwrot, wysyłka GRATIS!
Tel.: 61 658 70 59, 61 658 70 56; e-mail: sklep@hendi24.pl
WWW.HENDI.PL

Dystrybucja:



GRUPA MAC S.A.

ul. Witosza 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki

Dystrybucja:



WOJEWÓDZTWO WARMIŃSKO-MAZURSKIE



P.H.U. GASTRO COLD PIOTR NIEWIADOMSKI

ul. Świerkowa 2
82-300 Elbląg
Tel.: 664 264 274, 577 244 274, 552 367 161
e-mail: biuro@gastrocold.pl

Dystrybucja:



MIG IMPORT-EKSPORT GŁOWACKI SP. J.

ul. Kilińskiego 5, EtK
Tel.: 87 610 44 29, 512 390 935
e-mail: migelk@mig.biz.pl
www.gastronet24.PL

Dystrybucja:





ACTIVE COMPANY SP. Z O.O. SP. K.
 ul. Chmielna 2 lok. 31, 00-020 Warszawa
 Tel.: 22 769 90 07, infolinia 666 313 393
 e-mail: biuro@active-company.pl
 www.active-company.pl

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **GRAFEN** RESTAURANT EQUIPMENT **FineDine** RESTAURANT EQUIPMENT



GASTRONET
 ul. Gdańska 14a, 12-200 Pisz
 Tel.: 87 424 10 04, Fax: 87 424 10 03
 e-mail: biuro@e-gastronet.pl
 www.e-gastronet.pl

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **GRAFEN** RESTAURANT EQUIPMENT **FineDine** RESTAURANT EQUIPMENT



SET PROJEKT WYPOSAZENIE
 ul. Sprzędowa 2/102, 10-467 Olsztyn
 Tel.: 733 81 47 47, e-mail: projekt@setprojekt.pl
 Tel.: 733 81 47 52, e-mail: set@setprojekt.pl
 Tel.: 733 81 47 74, e-mail: inwestycje@setprojekt.pl

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs



SERWIS PAK
 ul. Lubelska 8 C
 11-700 Mragowo
 Tel.: 513 134 776, 89 741 38 86
 e-mail: serwis-pak@wp.pl

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **GRAFEN** RESTAURANT EQUIPMENT **FineDine** RESTAURANT EQUIPMENT



ELQUCHNIA REMIGIUSZ JASIŃSKI
 ul. Nitschmanna 20-22K
 82-300 Elbląg
 Tel.: 663 99 71 71
 e-mail: sklep@elquchnia.pl

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **FineDine** RESTAURANT EQUIPMENT



SKLEP INTERNETOWY HENDI
 Tylko u nas 2 LATA GWARANCJI NA PRODUKTY!
 Zamów online = wysyłka 24 h, 30 dni na zwrot, wysyłka GRATIS!
 Tel.: 61 658 70 59, 61 658 70 56; e-mail: sklep@hendi24.pl
 WWW.HENDI.PL

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **GRAFEN** RESTAURANT EQUIPMENT **FineDine** RESTAURANT EQUIPMENT



GRUPA MAC S.A.
 ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
 Tel.: 41 366 55 55
 e-mail: dok@mac.pl
 www.mac.pl/stolowki

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **GRAFEN** RESTAURANT EQUIPMENT **FineDine** RESTAURANT EQUIPMENT



GASTROPOLIS POLSKA Sp. z o.o.
 ul. Ostatnia 17b, 60-102 Poznań
 Tel./Fax: 61 851 31 70, Tel. kom.: 519 13 00 44
 e-mail: info@gastropolis.pl
 www.gastropolis.pl

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **GRAFEN** RESTAURANT EQUIPMENT **FineDine** RESTAURANT EQUIPMENT



SPRZEDAŻ • PROJEKTY TECHNOLOGICZNE • SERWIS • LEASING • WENTYLACJA

GASTROMANIAK
 ul. Głogowska 260, Bud. A, Box 2, 60-104 Poznań
 Tel.: 61 307 17 25, 570 544 444
 e-mail: biuro@gastromaniak.pl
 www.gastromaniak.pl

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **GRAFEN** RESTAURANT EQUIPMENT **FineDine** RESTAURANT EQUIPMENT



GASTRO CENTRUM
 al. Poznańska 70A, 64-920 Pita
 Tel.: 67 212 22 25, 693 690 291
 e-mail: biuro@gastrocentrum.pl
 www.gastrocentrum.pl

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **GRAFEN** RESTAURANT EQUIPMENT **FineDine** RESTAURANT EQUIPMENT



GASTRO-POLAK
 WYPOSAŻENIE GASTRONOMII
 ul. Naramowicka 176c/7, 61-611 Poznań
 Tel. kom.: 501 563 989
 e-mail: gastropolak@gmail.com, www.gastro-polak.pl

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **FineDine** RESTAURANT EQUIPMENT



Gastro Stal

MR GASTRO STAL S.C.
 Radostaw Maciejewski, Michał Rudnicki
 ul. Romana Maya 1, 61-371 Poznań
 Tel. kom.: 509 589 484, 509 589 485
 e-mail: biuro@mrgastrostal.pl, www.mrgastrostal.pl

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **GRAFEN** RESTAURANT EQUIPMENT **FineDine** RESTAURANT EQUIPMENT

MIWO

PHU MIWO
 ul. Sasankowa 63
 62-080 Tarnowo Podgórne
 Tel. kom.: 602 263 336
 e-mail: biuro@phumiwo.pl

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **GRAFEN** RESTAURANT EQUIPMENT **FineDine** RESTAURANT EQUIPMENT



WAGRA – POZNAŃSKA CENTRALNA HURTOWNIA WYPOSAŻENIA GASTRONOMII
 SKLEP STACJONARNY – SKLEP INTERNETOWY
 PROJEKTOWANIE – MONTAŻ – SERWIS
 ul. Wroniecka 16, 61-763 Poznań, Tel. kom.: 691 47 66 96
 e-mail: biuro@wagra.com.pl, www.wagra.com.pl

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs



SKLEP INTERNETOWY HENDI
 Tylko u nas 2 LATA GWARANCJI NA PRODUKTY!
 Zamów online = wysyłka 24 h, 30 dni na zwrot, wysyłka GRATIS!
 Tel.: 61 658 70 59, 61 658 70 56; e-mail: sklep@hendi24.pl
 WWW.HENDI.PL

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **GRAFEN** RESTAURANT EQUIPMENT **FineDine** RESTAURANT EQUIPMENT



GRUPA MAC S.A.
 ul. Witosa 76, 25-561 Kielce
 Tel.: 41 366 55 55
 e-mail: dok@mac.pl
 www.mac.pl/stolowki

Dystrybucja: **HENDI** Tools for Chefs **GRAFEN** RESTAURANT EQUIPMENT **FineDine** RESTAURANT EQUIPMENT



PHU KLIMATEX – CENTRUM WYPOSAŻENIA GASTRONOMII

ul. Sienkiewicza 17D, 78-100 Kołobrzeg, Tel.: 94 35 320 07

e-mail: klimatex@klimatex.pl, www.klimatex.pl

KLIMATEX AGD – CENTRUM SZKŁA I PORCELANY

ul. Sienkiewicza 14A, 78-100 Kołobrzeg, Tel.: 94 35 161 83, e-mail: klimatexagd@klimatex.pl

Dystrybucja:



NORTHGAST

Najlepszy kierunek dla gastronomii

ul. Jana Matejki 10/14, 78-100 Kołobrzeg

Tel. kom.: 516 940 630, 607 999 349, 602 780 003

e-mail: biuro@northgast.pl, www.northgast.pl

Dystrybucja:



GRYF GASTRO – WYPOSAŻENIE GASTRONOMII ORAZ SKLEPÓW

W URZĄDZENIA CHŁODNICZE

ul. Malczewskiego 3A/U1, 71-616 Szczecin

Tel. kom.: 661 915 460, 721 385 460

e-mail: biuro@gryfgastro.pl, www.gryfgastro.pl

Dystrybucja:



ADACOR ADAM KORZENIOWSKI

Hurtownia Wyposażenia Gastronomii

ul. Kołobrzewska 18, 78-100 Kołobrzeg-Budzistowo

Tel.: 94 35 21 991, 518 936 065

e-mail: gastro@adacor.pl, www.adacor.pl

Dystrybucja:



FRIGO SYSTEM – URZĄDZENIA GASTRONOMICZNE, URZĄDZENIA CHŁODNICZE,

KOMORY CHŁODNICZE. WYPOSAŻAMY SKLEPY, KAWIARNIE, CUKIERNIE.

DOSTAWA, MONTAŻ, SERWIS.

ul. Modra 54, 71-220 Szczecin, Tel.: 91 439 27 7, Tel. kom.: 510 067 974, 510 067 975

e-mail: biuro@frigosystem.com.pl, www.frigosystem.com.pl

Dystrybucja:



GASTROTRIP S.C.

SPRZEDAŻ – SERWIS URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH

al. Bohaterów Warszawy 11A, 70-370 Szczecin

Tel.: 530 543 848, 605 619 629

e-mail: gastrotrips@gmail.com, www.gastrotrip.info.pl

Dystrybucja:



LS GASTRO SEBASTIAN SIPOWICZ SP.J.

ul. Kościuszki 52, 74-505 Mieszkowice

Tel. Sprzedaż: 512 72 4831, 606 898 076

Tel. Serwis: 91 466 61 10

e-mail: firma@ls-protex.pl, sklep: www.ls-gastro.pl

Dystrybucja:



SUMA SP. Z O.O. SP. K.

PROFESJONALNE WYPOSAŻENIE, SERWIS

ul. Morska 44, 75-225 Koszalin

Tel./Fax: 94 341 53 32, 94 343 52 26

e-mail: biuro@sumaservice.pl

Dystrybucja:



MAT GASTRO TOMASZ MATUSZEWSKI

KOMPLEKSOWE WYPOSAŻENIE GASTRONOMII, DORADZCTWO, PROJEKTOWANIE

ul. Stowackiego 20b/4, 76-004 Sianów

Tel. doradztwo, sprzedaż: 696 158 829

e-mail: matuszewscy@interia.pl

Dystrybucja:



ELITEGAST

ELITEGAST – WYPOSAŻENIE GASTRONOMII, ZAWSZE KUPISZ
W LEPSZEJ CENIE, SPRZEDAŻ WYSYŁKOWA I STACJONARNA.
SZKOLENIA OKOŁOGASTRONOMICZNE (MISTRZ, CZELADNIK)
ul. Willowa 8, 71-650 Szczecin
Tel.: 601 74 94 34, 605 619 690, e-mail: sklep@elitegast.pl

Dystrybucja:



TED MARK
Opakowania szyte na miarę

TEDMARK INWESTYCJE SP. Z O.O.

ul. A. Struga 33, 70-784 Szczecin
Tel.: 91 48 53 916
e-mail: biuro@tedmark.pl
www.tedmark.pl

Dystrybucja:



GAMA
*Plawgo & Zawisza
Spółka Jawna*

GAMA PLAWGO & ZAWISZA SPÓŁKA JAWNA

DOSTAWCA URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH
ul. Szczecińska 25A, 75-122 Koszalin
Tel.: 94 34 60 322, 609 102 700, Fax: 94 717 717 4
e-mail: gama@gama.pl, www.gama.pl

Dystrybucja:



Doris
Wyposażenie sklepów i gastronomii

DORIS KOSZALIN – HURTOWNIA WYPOSAŻENIA GASTRONOMII I SKLEPÓW
URZĄDZENIA DLA GASTRONOMII ORAZ SKLEPÓW

ul. Szczecińska 34 75-137 Koszalin
Tel. kom.: 696 887 856, 503 811 413, 94 345 37 00
e-mail: doris@wyposazenie-sklepowe.pl, www.wyposazenie-sklepowe.pl

Dystrybucja:



AM GASTRO S.C. ADAM RYBICKI, MACIEJ DZIERBANOWICZ

ul. Batalionów Chłopskich 13
73-110 Stargard
Tel.: 664 905 063, 500 145 307
e-mail: amgastrosc@gmail.com

Dystrybucja:



HENDI
Tools for Chefs

SKLEP INTERNETOWY HENDI

Tylko u nas 2 LATA GWARANCJI NA PRODUKTY!
Zamów online = wysyłka 24 h, 30 dni na zwrot, wysyłka GRATIS!
Tel.: 61 658 70 59, 61 658 70 56; e-mail: sklep@hendi24.pl
WWW.HENDI.PL

Dystrybucja:



mac
DYDAKTYKA

GRUPA MAC S.A.

ul. Witosza 76, 25-561 Kielce
Tel.: 41 366 55 55
e-mail: dok@mac.pl
www.mac.pl/stolowki

Dystrybucja:



HENDI Polska Sp. z o.o.
ul. Firmowa 12
62-023 Robakowo, Polska
Tel.: +48 61 221 00 11
e-mail: sklep@hendi.pl

Sklep internetowy
www.hendi.pl

