



TECHNIKA GOTOWANIA

TECHNIKA CHŁODZENIA

TECHNIKA ZMYWANIA

MAŁE URZĄDZENIA



Profesjonalne urządzenia gastronomiczne

BARTSCHER – PEŁNY ASORTYMENT

Szanowni Państwo, drodzy Klienci,

od ponad 140 lat pozostajemy wierni naszej ponadczasowej zasadzie, która brzmi: jakość się opłaca. Oferujemy produkty wyróżniające się atrakcyjnym stosunkiem jakości do ceny oraz nieustannie dostosowujemy portfolio do Państwa życzeń i potrzeb, zawsze uwzględniając nowe trendy. Zarówno nasi wieloletni klienci, jak i interesanci mogą liczyć na to samo: u nas wszystko ukierunkowane jest na to, aby zapewnić optymalne wsparcie dla Państwa biznesu.

Kierując się tą zasadą również w tym roku przygotowaliśmy asortyment katalogowy, który umożliwi, ułatwi i zoptymalizuje pracę oraz poszczególne procesy w nowoczesnej kuchni gastronomicznej, dzięki zastosowaniu wysoce wydajnego wyposażenia. Rezultat naszej pracy znajdują Państwo na 336 stronach zawierających ponad 1800 produktów, w tym również wiele nowości.

Nowych rozwiązań mogą Państwo spodziewać się również w zakresie obsługi: nasza strona internetowa jest teraz dostępna w całości nowej odsłonie. Dlatego bardzo się cieszymy, że możemy zaprezentować Państwu markę Bartscher oraz szeroki asortyment naszych produktów w oparciu o zoptymalizowany „look and feel” pod adresem www.bartscher.com.

Jako zarejestrowani sprzedawcy branżowi mogą Państwo skorzystać z wielu pomocnych funkcji, takich jak np. prosta funkcja szybkiego zamówienia „Quickorder”, wgląd w historię zamówień i wiele innych. Inne przydatne funkcje nowej strony internetowej przedstawimy Państwu szczegółowo na stronach 6-7.

Niezależnie od tego, czy preferują Państwo transakcje „online” czy „offline” – kupując produkt marki Bartscher, podejmują Państwo świadomą decyzję



Bartscher GmbH doświadczenie i kompetencja od 1876

Od czasu założenia przedsiębiorstwa w roku 1876 i gospodarczego rozwoju firmy rodzinnej w ostatnich dekadach, spółka Bartscher GmbH konsekwentnie umacnia swoją pozycję lidera na rynku niemieckim w sektorze wyposażenia kuchni.

o wyborze doskonałej jakości, inteligentnych rozwiązań i najwyższych kompetencji w zakresie obsługi klienta.

Nasi wykwalifikowani pracownicy chętnie doradzą Państwu zarówno przy wyborze pojedynczego urządzenia, jak i w przygotowaniu kompleksowego projektu kuchni według indywidualnych preferencji. W ten sposób wspieramy Państwa w osiągnięciu celu, jakim jest efektywne, funkcjonalne i jednocześnie ergonomiczne urządzenie kuchni gastronomicznych i barów szybkiej obsługi.

Służymy Państwu pomocą i chętnie przyczynimy się do Państwa sukcesu.



Mariusz Balsam
Mariusz Balsam
Dyrektor ds. Sprzedaży

HISTORIA

- 1876** Założenie przedsiębiorstwa w Geseke
- 1959** Rozpoczęcie dystrybucji urządzeń gastronomicznych na terenie całych Niemiec
- 1971** Powstanie nowego magazynu w Geseke
- 1978** Projekt i budowa nowej siedziby przedsiębiorstwa w Salzkotten
- 2004** Rozbudowa przedsiębiorstwa o trakt biurowy
- 2006** Budowa nowej hali magazynowej z pomieszczeniami szkoleniowymi i salonem wystawowym
- 2011** Utworzenie systemu Paternoster zapewniającego efektywniejszą i szybszą dostawę części zamiennych
- 2012** Rozbudowa przedsiębiorstwa o trakt biurowy
- 2014** Dodanie trzech kolejnych modułów Paternoster umożliwiających dystrybucję ok. 8000 części zamiennych
- 2014** Rozszerzenie eksportowej powierzchni wysyłkowej



- 1 Niemcy, Salzkotten
- 2 Holandia, Nieuwegein
- 3 Francja, Reims
- 4 Szwajcaria, Küssnacht am Rigi
- 5 Austria, Salzburg-Hallwang
- 6 Polska, Warszawa
- 7 Ukraina, Iwano-Frankiwnsk
- 8 Chiny, Shanghaj

Bartscher - firma o międzynarodowej renomie

Silna obecność w Europie:

Dzięki oddziałom w różnych europejskich krajach jesteśmy w stanie zawsze zagwarantować przekonujący kompletny asortyment, kompleksowe doradztwo oraz usługi na wysokim poziomie.

Kalendarz targów 2018

Również w 2018 roku chcielibyśmy zaprezentować Państwu najnowsze trendy na wszystkich ważnych krajowych i międzynarodowych targach. Zapraszamy do odwiedzenia naszych stoisk i zapoznania się z szeroką gamą naszych urządzeń.

W naszych centrach wystawowych i szkoleniowych w Salzkotten i Hallwang-Mayrwies (pod Salzburgiem) przez cały rok odbywają się dla Państwa prezentacje produktów i szkolenia.



INTERNORGA, Hamburg 2017

Styczeń
08. - 11. HORECAVA, Amsterdam
Luty
03. - 07. INTERGASTRA, Stuttgart
Marzec
09. - 13. INTERNORGA, Hamburg
21. - 23. EUROGASTRO, Warszawa
Maj
15. - 17. UNITI expo, Stuttgart
Wrzesień
10. - 13. FAFGA, Innsbruck
16. - 18. GULFHOST, Dubai
Październik
PIR, Moskwa
28. - 31. GastRo, Rostock
Listopad
FORECH, Kijów
10. - 14. ALLES FÜR DEN GAST, Salzburg

Profesjonalne urządzenia gastronomiczne firmy Bartscher to:

- ✓ Znana marka
- ✓ Solidna jakość i dobry serwis
- ✓ Bogaty asortyment produktów
- ✓ Wyśmienity stosunek jakości do ceny



Już szósty raz z rzędu przyznano nam pożądaną przez wszystkich nagrodę czytelników „BEST of Market” w kategorii serwisu, jakości i stosunku jakości do ceny. Dziękujemy naszym klientom za uznanie. Jest to dla nas najlepsza motywacja w dążeniu do sprostania coraz to nowym wyzwaniom.

Lista wyróżnień jest długa: czytelnicy czasopism fachowych „first class”, „GVmanager” i „24 Stunden Gastlichkeit” przyznali nam w 2012 roku 3. miejsce w kategorii „technika gotowania”, a w latach 2013 - 2017 zajęliśmy 1. miejsce w kategorii „pomoc kuchenna”.

TESTMAGAZIN - URTEIL Bartscher A150668 GUT 88,8 % Im Test: 8 Kontaktgrills Testurteile: 2x sehr gut, 4x gut, 2x befriedigend Heft 12/2017 www.etm-testmagazin.de	TESTMAGAZIN - URTEIL Bartscher FW10 GUT 91,2 % Im Test: 13 Fleischwölfe Testurteile: 1x sehr gut, 12x gut www.etm-testmagazin.de Heft 11/2015
TESTMAGAZIN - URTEIL Bartscher A150670 SEHR GUT 92,0 % Im Test: 18 Kontaktgrills Testurteile: 2x sehr gut, 15x gut, 1x befriedigend www.etm-testmagazin.de Heft 12/2015	TESTMAGAZIN - URTEIL Bartscher 610835 GUT 85,4 % Im Test: 11 Kombi-Mikrowellen Testurteile: 2x sehr gut, 9x gut Heft 09/2014
TESTMAGAZIN - URTEIL Bartscher Induktion MSH400 GUT 88,9 % Im Test: 8 Milchaufschäumer mit bedienbarem Heizsockel Testurteile: 1x sehr gut, 7x gut Heft 07/2015	TESTMAGAZIN - URTEIL Bartscher Art-Nr. 150525 GUT 89,5 % Im Test: 9 Reiskocher Testurteile: 1x sehr gut, 8x gut www.etm-testmagazin.de Heft 06/2015

Jakość się opłaca

Również testujący produkty magazyn ETM ponownie bardzo dobrze ocenia nasze produkty. Na przykład nasza kuchenka mikrofalowa 610835 lub maszynka do mięsa FW10 uzyskały ocenę „DOBRE”, a nasz grill kontaktowy wyróżniono oceną „BARDZO DOBRE”.

Nasz serwis

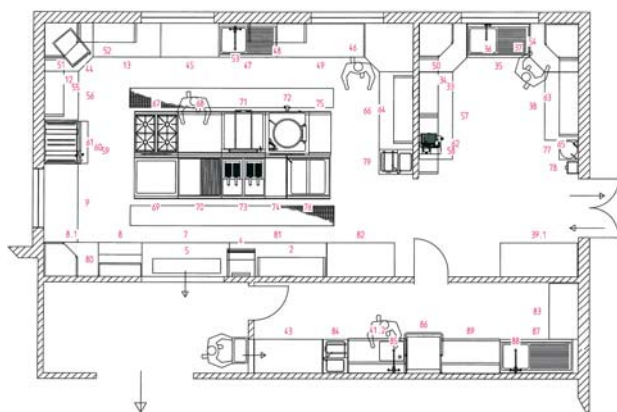
Serwis zajmuje w firmie Bartscher centralną pozycję: kompetentne doradztwo, nowoczesna logistyka czy też nasz szybki i sprawny dział obsługi klienta - zawsze najważniejsze jest dla nas zadowolenie naszych klientów.

Kompetentne zarządzanie projektami

Planujesz urządzenie nowej kuchni gastronomicznej bądź nosisz się z zamiarem dostosowania obszaru kuchennego do istniejących potrzeb?

Chętnie wesprzemy Państwa w realizacji indywidualnych pomysłów. W analizie potrzeb i określeniu funkcjonalności, sporządzeniu koncepcji i projektowaniu czy też w ofertowaniu i planowaniu montażu. Doradzamy też przy sporządzaniu wykazu robót i świadczeń.

Nasz kompetentny zespół projektowy chętnie służy Państwu pomocą. projekt@bartscher.com



DLACZEGO JESTEŚMY WŁAŚCIWYM PARTNEREM DLA CIEBIE

1

WIELOLETNIE DOŚWIADCZENIE W BRANŻY

Można na nas polegać - podobnie, jak na naszych urządzeniach. Od 141 lat spełniamy najwyższe i coraz to nowe wymagania w zakresie doradztwa i techniki. Bartscher to doświadczenie i kompetencja w zakresie kuchni przemysłowych.

2

PEŁNY ASORTYMENT

Wszystko, czego potrzebuje profesjonalista: od kompletnych rozwiązań dla kuchni przemysłowych, poprzez ekskluzywne rozwiązania techniczne typu Salamander Hi-Light, aż po małe urządzenia. Nasza paleta produktów jest wyjątkowa, a dzięki naszemu dużemu magazynowi możemy zagwarantować pełną dostępność produktów.

3

BLISKOŚĆ DO KLIENTA

Nasi Klienci mają wysokie wymagania, a my jesteśmy po to, aby je spełniać. Pomoże w tym osobisty doradca. Nasze usługi serwisowe uzupełnia kompetentna i łatwo dostępna telefoniczna „gorąca linia” dla Klientów.

4

MOCNY PAKIET USŁUGOWY

Szybki i efektywny serwis związany z konserwacją i naprawami minimalizuje ewentualne czasy przerwy w pracy zakupionych przez Państwa urządzeń. Dokładamy wszelkich starań, aby Państwa Klienci nie musieli z niczego rezygnować.

5

JAKOŚĆ

Nasze wartości to: solidne wykonanie, perfekcyjne wykończenie i ergonomia. Nasze urządzenia zostały zaprojektowane z myślą o profesjonalistach w świecie gastronomii. Są one trwałe, łatwe w czyszczeniu i co równie ważne energooszczędne.



Serie 600

Serie 650

Serie 700

Serie 900

Herde

Kombidämpfer

Heissluftöfen

Salamander

Kochen



NEUE SERIE 900

WEITERE INFORMATIONEN

NASZ NOWY SKLEP INTERNETOWY

Otwarty dla Państwa 24 godziny na dobę przez 365 dni w roku – witamy w nowym sklepie internetowym marki Bartscher!

Ponad 1800 produktów z branży gastronomicznej czeka na to, aby je poznać. Zarejestrowani sprzedawcy branżowi mają łatwy dostęp do całego asortymentu i znajdą tu wiele praktycznych funkcji, które pomogą w wyborze i zakupie produktów marki Bartscher.

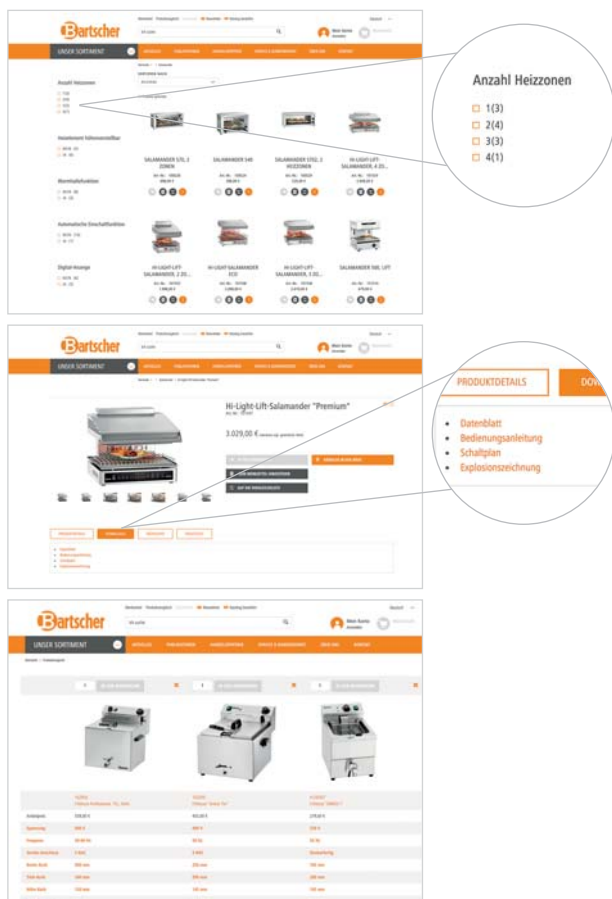
Przekonajcie się Państwo sami: www.bartscher.com

“Wyszukiwanie” jeszcze nigdy nie było takie proste

Dzięki funkcji swobodnego wyszukiwania tekstu otrzymają Państwo pasujące do szukanego terminu propozycje wyboru, podczas gdy szczegółowe wyszukiwanie fasetowe pomoże Państwu znaleźć konkretny produkt. W znalezieniu pasującego artykułu pomoże Państwu również funkcja wyszukiwania według tematów, np. grillowanie, utrzymywanie temperatury, kawa i akcesoria do kawy lub serie Thermik.

Na stronie zawierającej szczegółowy opis produktu – oprócz ilustracji produktu i danych technicznych – znajdą Państwo również inne przydatne informacje: instrukcje obsługi, rysunki złożeniowe, karty danych itp. można wygodnie pobrać w formacie PDF i dotyczy to każdego produktu z naszego asortymentu.

Kolejnym narzędziem, które może Państwu pomóc w zakupie, jest funkcja porównania produktów. Funkcja zapewnia przejrzystość i pozwala zestawić ze sobą do trzech urządzeń jednocześnie. Ewentualne różnice między porównywanymi produktami zostaną podświetlone innym kolorem.



Dobry ogląd sytuacji to podstawa

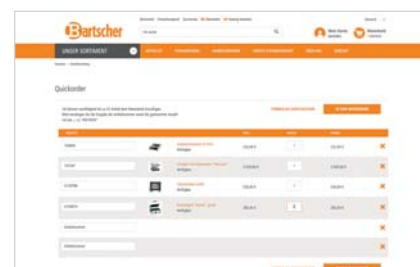
Jeżeli chcą Państwo zachować możliwość podglądu różnych urządzeń, pomocna okaże się praktyczna opcja zakładek. Po dokonaniu wyboru mogą Państwo z tego miejsca dodać wybrane urządzenia lub pasujące akcesoria bezpośrednio do koszyka. Ponadto istnieje możliwość tworzenia różnych list zakładek, posortowanych np. według klientów lub dziedzin techniki, dzięki czemu zachowają Państwo orientację i będą w stanie dokonać właściwego wyboru nawet w przypadku kompleksowych wyszukiwań lub złożonych zestawień.



Jeszcze więcej usług

Zarejestrowani klienci – po zalogowaniu – mają do dyspozycji jeszcze więcej praktycznych funkcji. Za pomocą funkcji Quickorder mogą w najprostszy i najszybszy sposób dodać do koszyka nawet do 25 produktów.

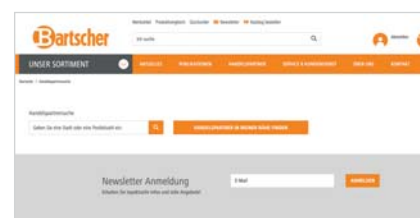
W rozbudowanej strefie „Moje konto” można znaleźć m.in. informacje dotyczące historii zamówień, w tym również opcję śledzenia przesyłek „track and trace”. W tym miejscu mogą Państwo sprawdzić, gdzie aktualnie znajduje się przesyłka. Cena zakupu netto oraz dostępność towarów to informacje, które znajdują Państwo w strefie indywidualnej. Dotyczy to również rozszerzonych możliwości płatności.



Wsparcie dla sprzedawców branżowych

Sklep internetowy został zaprojektowany w taki sposób, aby wspierać sprzedawcę branżowego w jego codziennej pracy przy pomocy wszystkich dostępnych funkcji. Funkcje te stanowią dobrą podstawę dla poszerzenia i wzbogacenia usługi doradztwa stacjonarnego za pośrednictwem kanału online.

Osoby zainteresowane produktami Bartscher mogą na stronie internetowej zasięgnąć informacji, a także – za pośrednictwem wyszukiwarki sprzedawców branżowych – nawiązać bezpośredni kontakt z partnerami handlowymi w swojej okolicy.



Technika gotowania



Kuchnie wolnostojące	11-13
Seria 600	14-21
Seria 650	22-31
Seria 700	32-48
Seria 900	49-62
Kotły warzelne	63
Patelnie uchylne	64-65
Kuchenka gazowa wok	66



Urządzenia grzewcze



Lawa-grille	67
Płyty grillowe nastolne	68-69
Taborety gazowe i elektryczne	70-71
Frytownice	72-74, 192-199
Piece konwekcyjne	75-79, 245
Piece konwekcyjno-parowe	83-96, 245
Piekarnik niskotemperaturowy	97
Urządzenie do gotowania Sous Vide	98
Rożna do kurczaków	99
Salamandry	108-111
Tostery	242-243
Kuchnie mikrofalowe	246-249



Pizy / Makaronu



Piece do pizy	100-104, 244
Maszynka do makaronu	105
Miesiarki	106-107
Wałkownice	106



Urządzenia chłodnicze



Chłodziarko-zamrażarka szokowa	97
Regał chłodniczy	123
Witryny chłodnicze MINI	126-127
Witryna do ciast	128-129
Szafy chłodnicze	130-133, 134-135
Chłodziarka do wina	132-133
Szafy mroźnicze	134, 135, 136
Zamrażarki	136
Chłodnia	137
Lady sałatkowe	138-140
Stoły chłodnicze Mini	141
Stoły chłodnicze	142-145
Stół chłodniczy do pizy	146
Nadstawy chłodnicze	147-149
Kostkarki do lodu	151-154
Łuskarki do lodu	155



Witryny chłodnicze/grzewcze



Witryny grzewcze	112, 114, 116-119, 232
Witryny chłodnicze	113, 115, 120-124, 128-129

Technika zmywania



Zmywarki do szkła	158-161
Urządzenia do zmiękczenia wody	157, 162-166
Zmywarki gastronomiczne	167-170
Armatury	171
Zmywarki gastronomiczne kapturowe	172-173
Zmiękczacze	174-175
Urządzenie do polerowania szklanek	176
Polerki do sztućców	176



Meble ze stali nierdzewnej



Regały	178-179
Nadstawy	180
Stoły robocze	181-183
Szafki ściennie	184
Szafki z drzwiami przesuwными	185-187
Zlewozmywaki	188-189
Wyciągi i okapy	190-191
Wózki do serwowania	322-323
Wózki transportowe	258-259, 324-325

Zdjęcia:

© Fotolia.com / Yuri Arcurs | Lsantilli | Svenja98 | foodmaster | Irohka | HL Photo | Yantra | Thomas Perkins | momanuma | Esther Hildebrandt | LUMIERES | Brenda Carson | Victoria German | Robert Neumann | Rechitan Sorin | Brigitte Bonaposta | Brebca | guy | Zjenn | cagnottojack | draghich | fudio | afitz | M.studio | Lucky Dragon | exclusive-design | Printemps | 5ph | Christian Schwier | arizanko | wizdata | StefanieB. | photocreww | doris oberfrank-list
© dreamstime.com / Smokefish

Grille / Snacki



Patelnie uniwersalne	202
Płyty grillowe	203-204
Grille kontaktowe	205-207
Patelnia wielofunkcyjna	207
Płyty grillowe	208-209
Dyspensery	240
Krajalnica do currywurst	241

Kuchenki nastolne



Urządzenia do gotowania ryżu	200
Urządzenia do gotowania produktów mącznych	201
Kuchenki indukcyjne	214-219
Woki indukcyjne	220-221
Płyty elektryczne	222-223
Kuchenki gazowe	224-225
Patelnie	226
Garnki	226-227

Utrzymywanie ciepła



Bemary	228
Bemary Hotpots	229
Wózek do wydawania potraw	230-231
Mostki grzewcze	232, 233
Podgrzewacze do talerzy	234, 236, 237
Płyty grzewcze	234, 235
Podgrzewacze do filiżanek	237
Urządzenia do Hot-dogów	238-239
Rolkowy podgrzewacz do kiełbasek	239
Podgrzewacz do kiełbasek	239
Pojemnik termoizolacyjny do transportu żywności	260, 261
Dyspensery do napojów	310
Kociołki do zup	314-315
Podgrzewacze do potraw	316-320
Pasty do podgrzewaczy	321

Przygotowania



Pojemniki gastronomiczne	250-255
Pojemniki na sztućce	256
Listwa na bony	257
Palnik do flambirowania	257
Miksery ręczne	264-266
Wagi kuchenne	267
KitchenAid	268-271
Szatkownice do warzyw	272-273
Wirówka do sałaty	274
Obieraczki	275
Wilki do mięsa	276-277
Krajalnice	278-279
Pakowarki próżniowe	280-282
Deski do krojenia	283
Termometry	284-285

Cafeteria / Bar



Kruszarka do lodu	150
Dozownik do płatków śniadaniowych	262
Witryny bufetowe	263
Maszyna do lodów	286
Wyciskarki do soku	287, 288, 289
Miksery	288, 289, 291-293
Gofrownice	294-295
Naleśnikarki	296
Ekspresy/zaparzacze do kawy	297-309
Spieniacz do mleka	304
Warniki do wody	311, 312
Warniki do grzanego wina	312, 313
Stojak reklamowy	326

Taras



Grille wolnostojące/nastawne	326
Ogrzewacz tarasowy	328-329
Popielniczki	330
Stoły/tawki	331
Lampy owadobójcze	332-333

Wyposażenie dla hoteli



Stojak na walizki	327
Urządzenie do czyszczenia butów	327
Suszarki do rąk	334
Podajnik ręczników papierowych	334
Dozownik do mydła	335



Kompetencja logistyczna

Nasz kompletny asortyment produktów jest zarządzany w nowoczesnym magazynie wysokiego składowania, dzięki czemu jesteśmy w stanie realizować zamówienia w bardzo krótkim czasie. Produkty są wysyłane szybko spedycją lub kurierem.



Szybka obsługa

Natychmiastowa dostępność: za składowanie naszych części zamiennych odpowiada nowoczesny system mikroprocesorowy Paternoster.

Optymalne wykorzystanie przestrzeni magazynowej pozwala na przechowywanie ponad 16.000 części zamiennych i natychmiastową dostawę.

Nasza firma przywiązuje dużą wagę do serwisu, i to nie tylko w zakresie szybkiej dostawy części zamiennych.

WAŻNE INFORMACJE

Świadczone usługi odbywają się zgodnie z zasadami przedstawionymi w Ogólnych Warunkach Handlowych (AGB) firmy Bartscher.

Dane dot. wagi urządzeń podane są bez opakowania, materiałów służących do transportu towaru (europaleta, paleta jednorazowa).

Zastrzega się prawo wprowadzania zmian technicznych.

Naprawa drobnych urządzeń:

Drobne urządzenia w celu naprawy powinny być wysłane do firmy serwisowej lub dostarczone do Państwa partnera handlowego.

Aktualne informacje o nowych produktach i promocjach znajdują się na stronie: www.bartscher.com

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
33154 Salzkotten
Niemcy

Biuro w Polsce
ul. Trakt Brzeski 94, 94A
05-077 Warszawa-Wesoła
Polska

Kuchnie kompaktowe - Kuchnie serii kompaktowej firmy Bartscher łączą w sobie komfort "dużych" urządzeń - zajmują mało miejsca z pięcioma palnikami grzewczymi, w kombinacji z przestronnym wielofunkcyjnym piekarnikiem. Idealne rozwiązanie wszędzie tam, gdzie ze szczególnej okazji lub na powtarzających się regularnie imprezach okolicznościowych goście są zaopatrywani w smaczne posiłki, np. w małej gastronomii, w klubach bądź na potrzeby zapalonego kucharza-amatora.

- ✓ kuchnia gazowa ze stali chromowo-niklowej 18/10
- ✓ ruszty wykonane z żeliwa
- ✓ palniki gazowe z zabezpieczeniem zapłonu
- ✓ zapłon elektryczny (za pomocą jednej ręki)
- ✓ regulowana wysokość nóżek

- ✓ piekarnik wielofunkcyjny z grillem
- ✓ podwójna szyba w drzwiach piekarnika
- ✓ piekarnik emaliowany
- ✓ ustawiona na gaz ziemny H, dysze propanowe są dołączone

B	D	B
C		A

A 1,0 kW C 3,0 kW
 B 1,75 kW D 3,7 kW

11,2 kW całkowita moc przyłączeniowa

Kuchnia gazowa 5FL EBO-1*

wymiary: szer. 900 x gł. 600 x wys. 850-900 mm
 5 palników gazowych: 1x 1 kW / 2x 1,75 kW / 1x 3 kW / 1 palnik dwukoronowy 3,7 kW

Piekarnik wielofunkcyjny

pojemność piekarnika: 105 litrów, szer. 690 x gł. 400 x wys. 340 mm
 regulacja temperatury: 60 °C do 250 °C

moc przyłączeniowa: gaz 11,2 kW

moc przyłączeniowa: elektr. 3,35 kW / 230 V 50 Hz

w zestawie 1 ruszt, 1 blacha do pieczenia, 1 podstawa pod wok

waga: 67,2 kg

GTIN 4015613678023

№ art. 1509951

5.543,00 zł

Blacha do pieczenia

wymiary:

szer. 682 x gł. 408 x wys. 27 mm

waga: 1,89 kg

GTIN 4015613658612

№ art. 150988

1.139,00 zł

Ruszt do piekarnika

wymiary:

szer. 684 x gł. 404 x wys. 40 mm

waga: 1,19 kg

GTIN 4015613664514

№ art. 150989

1.75,00 zł



ustawiona na gaz ziemny H

- ✓ kuchnia elektryczna ze stali chromowo-niklowej 18/10
- ✓ płyta ze szkła ceramicznego
- ✓ nóżki ze stali szlachetnej z regulacją wysokości
- ✓ piekarnik wielofunkcyjny z grillem i timerem

- ✓ potrójna szyba drzwi piekarnika
- ✓ oświetlenie piekarnika
- ✓ uchwyty ze stali szlachetnej
- ✓ piekarnik powleczony czarną emalią

5-palnikowa kuchnia elektryczna EBO*

wymiary: szer. 900 x gł. 600 x wys. 890-910 mm

całkowita moc przyłączeniowa: 11,4 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC

5 pól grzewczych:

1x pole grzewcze poszerzone: Ø 120/210 mm, 0,7/2,1 kW

środkowa strefa do smażenia: Ø 170/265, 1,4/2,2 kW

1x pole grzewcze Ø 210 mm, 2,2 kW

2x pole grzewcze Ø 145 mm à 1,2 kW

Piekarnik wielofunkcyjny, 2,5 kW

pojemność piekarnika: 100 litrów, szer. 635 x gł. 435 x wys. 360 mm

regulacja temperatury: 50 °C do 250 °C

waga: 76 kg

GTIN 4015613469621

№ art. 155660

9.904,00 zł

Blacha do pieczenia

wymiary:

szer. 587 x gł. 376 x wys. 20 mm

waga: 1,14 kg

GTIN 4015613658650

№ art. 150956

1.258,00 zł

Ruszt do piekarnika

wymiary:

szer. 666 x gł. 360 x wys. 19 mm

waga: 1,01 kg

GTIN 4015613656557

№ art. 150606

1.87,00 zł



*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

Kuchnie gazowe - Profesjonalne gotowanie na gazie

Zalety stosowania kuchni gazowej mówią same za siebie: płomień daje się precyzyjnie regulować, ciepło jest natychmiast dostępne, zawsze udaje się utrafić idealny stopień ugotowania i stosować można prawie wszystkie formy garnków - od patelni poprzez garnki aż po woki.



Kuchnia gazowa GHU 4110

- ✓ kuchnia gazowa ze stali chromowo-niklowej 18/10
- ✓ palniki gazowe z zabezpieczeniem zapłonu
- ✓ zapłon ręczny
- ✓ piekarnik elektryczny z termoobiegiem 1/1 GN
- ✓ nóżki ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości
- ✓ łatwa do czyszczenia:
 - niecka palników z tacą na skapujący tłuszcz, wyjmowana
 - szuflada pod niecką palnika
- ✓ ustawiona na gaz ziemny H, dysze propanowe są dołączone



4-palnikowa kuchnia gazowa GHU 4110 z piekarnikiem elektrycznym z termoobiegiem 1/1 GN

wymiary: szer. 700 x gł. 700 x wys. 850-910 mm
moc przyłączeniowa: gaz 21 kW

4 palniki gazowe:

2 x 3,5 kW, 2 palniki dwukoronowe 2 x 7 kW

piekarnik elektryczny z termoobiegiem 1/1 GN
komin

szer. 560 x gł. 390 x wys. 340 mm

3,1 kW / 230 V 50 Hz

regulacja temperatury: 50 °C do 300 °C

timer: 0 - 120 minut

w zestawie 1 ruszt i 2 blachy, stal nierdzewna

waga: 100,8 kg

GTIN 4015613616940

■ Nr art. 2819991

■ 9.709,00 zł

Blacha 1/1 GN

wymiary:

szer. 530 x gł. 325 x wys. 20 mm

waga: 1,45 kg

GTIN 4015613271729

■ Nr art. A101185

■ 76,00 zł

Ruszt 1/1 GN

wymiary:

szer. 530 x gł. 325 x wys. 10 mm

waga: 0,95 kg

GTIN 4016098175250

■ Nr art. A101091

■ 105,00 zł



B	A
A	B



A 3,5 kW
B 7,0 kW (palnik dwukoronowy)

21,0 kW całkowita moc przyłączeniowa



Kuchnie gazowe MFG

- ✓ kuchnia gazowa ze stali nierdzewnej
- ✓ ciężkie ruszty wykonane z żeliwa
- ✓ palniki gazowe z zabezpieczeniem zapłonu
- ✓ zapłon ręczny
- ✓ piekarnik elektryczny 2/1 GN
- ✓ nóżki ze stali nierdzewnej z regulacją wysokości
- ✓ uchwyty ze stali nierdzewnej
- ✓ ustawiona na gaz ziemny H, dysze propanowe są dołączone

4-palnikowa kuchnia gazowa MFG 7340 z piekarnikiem elektrycznym 2/1 GN

wymiary: szer. 800 x gł. 700 x wys. 910-955 mm
 moc przyłączeniowa: gaz 19,0 kW
 4 palniki gazowe: 2 x 3,5 kW / 2 x 6,0 kW

Piekarnik elektryczny 2/1 GN

grzałka górna/dolna, komin
 szer. 650 x gł. 580 x wys. 260 mm
 6,0 kW / 400 V 50-60 Hz 2 NAC
 regulacja temperatury: 100 °C do 300 °C
 w zestawie 1 ruszt
 waga: 108,4 kg
 GTIN 4015613632315
№ art. 1582001
10.696,00 zł

B	A
A	B



A 3,5 kW
 B 6,0 kW

19,0 kW całkowita moc przyłączeniowa



6-palnikowa kuchnia gazowa MFGO 7060 z podstawą otwartą

wymiary: szer. 1200 x gł. 700 x wys. 910-955 mm
 moc przyłączeniowa: gaz 28,5 kW
 6 palników gazowych: 3 x 3,5 kW / 3 x 6,0 kW
 waga: 79,2 kg

GTIN 4015613635033

№ art. 1582101

9.904,00 zł



B	A	B
A	B	A



A 3,5 kW
 B 6,0 kW

28,5 kW całkowita moc przyłączeniowa



Urządzenia
 ustawione
 na gaz ziemny H

6-palnikowa kuchnia gazowa MFG 7360 z piekarnikiem elektrycznym 2/1 GN i podstawą otwartą

wymiary:
 szer. 1200 x gł. 700 x wys. 910-955 mm
 moc przyłączeniowa: gaz 28,5 kW
 6 palników gazowych: 3 x 3,5 kW / 3 x 6,0 kW

Piekarnik elektryczny 2/1 GN

grzałka górna/dolna, komin
 szer. 650 x gł. 580 x wys. 260 mm
 6,0 kW / 400 V 50-60 Hz 2 NAC
 regulacja temperatury: 100 °C do 300 °C
 podstawa otwarta:
 szer. 352 x gł. 535 x wys. 380 mm
 w zestawie 1 ruszt
 waga: 129,4 kg
 GTIN 4015613635040
№ art. 1582201
12.881,00 zł



Blacha 2/1 GN

wymiary:
 szer. 650 x gł. 530 x wys. 20 mm
 waga: 2,7 kg
 GTIN 4015613271699
№ art. A101181
142,00 zł

Ruszt 2/1 GN

wymiary:
 szer. 650 x gł. 530 x wys. 10 mm
 waga: 1,93 kg
 GTIN 4016098175267
№ art. A101092
167,00 zł



Seria 600 Imbiss

Wydajne urządzenia do gotowania w praktycznej zabudowie modułowej, zajmującej niewiele miejsca.

Budowa i wyposażenie według potrzeb.

Urządzenia z wysokowartościowej stali chromowo-niklowej 18/10 w kompaktowym wykonaniu. Długi czas użytkowania urządzeń.

- ✓ urządzenia i ich podstawy w całości wykonane ze stali chromowo-niklowej 18/10
- ✓ głębokość zabudowy 600 mm, moduły o szerokości 400 mm lub 600 mm
- ✓ wysokość bez kominu 290 mm - wysokość z kominem 425 mm
- ✓ niewielkie wymiary
- ✓ możliwość tworzenia wielu kombinacji dzięki modułowemu wykonaniu
- ✓ różne możliwości przyporządkowania podstaw
- ✓ urządzenia gazowe lub elektryczne
- ✓ urządzenia ustawione na gaz płynny, załączone dysze do gazu ziemnego
- ✓ optymalne zużycie energii
- ✓ perfekcyjna funkcjonalność
- ✓ łatwe czyszczenie
- ✓ ładny design
- ✓ możliwość połączenia z kontuarem
- ✓ urządzenia skrócone ze sobą



- ✓ palnik 3,5 kW
palnik 6,0 kW

- ✓ możliwość tworzenia wielu kombinacji dzięki modułowemu wykonaniu



- ✓ przygotowanie przekąsek na niewielkiej wydajnej powierzchni

- ✓ Okap do seria 600 Imbiss dostępny na zamówienie



4-palnikowa kuchnia gazowa z wielofunkcyjnym piekarnikiem elektrycznym

szer. 600 x gł. 600 x wys. 900 mm
 moc przyłączeniowa gaz: 19,0 kW
 4 otwarte miejsca do gotowania:
 palniki 2 x 3,5 kW
 palniki 2 x 6,0 kW
 z płomieniem pilotującym

Piekarnik wielofunkcyjny

cyrkulacja powietrza - grill - grzałka górna/dolna
 pojemność piekarnika: 58 l
 szer. 450 x gł. 380 x wys. 315 mm, 2,2 kW / 230 V 50 Hz
 zakres temperatur: 50 °C do 250 °C
 podwójna szyba w drzwiach piekarnika
 włącznik z 1 rusztem, 1 blachą do pieczenia
 waga: 58,5 kg
 GTIN 4015613547510
№ art. 1315563
9.904,00 zł

B	A
A	B

A 3,5 kW
 B 6,0 kW

19,0 kW całkowita moc przyłączeniowa



ustawiona na gaz płynny

Kuchnia elektryczna z 4 płytami grzewczymi z wielofunkcyjnym piekarnikiem elektrycznym

szer. 600 x gł. 600 x wys. 900 mm
 4 płyty grzewcze à 2,0 kW, Ø 185 mm
 moc przyłączeniowa: 10,2 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC

Piekarnik wielofunkcyjny

cyrkulacja powietrza - grill - grzałka górna/dolna
 pojemność piekarnika: 58 l
 szer. 450 x gł. 380 x wys. 315 mm, 2,2 kW
 zakres temperatur: 50 °C do 250 °C
 podwójna szyba w drzwiach piekarnika
 włącznik z 1 rusztem, 1 blachą do pieczenia
 waga: 58 kg
 GTIN 4015613547527
№ art. 131764
9.352,00 zł



4-palnikowa kuchnia elektryczna z wielofunkcyjnym piekarnikiem elektrycznym

szer. 600 x gł. 600 x wys. 900 mm
 płyta ze szkła ceramicznego
 4 powierzchnie grzewcze:
 2 x 2,5 kW, Ø 230 mm
 1 x 1,8 kW, Ø 180 mm
 1 x 1,2 kW, Ø 145 mm
 moc przyłączeniowa: 10,2 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC

Piekarnik wielofunkcyjny

cyrkulacja powietrza - grill - grzałka górna/dolna
 pojemność piekarnika: 58 l
 szer. 450 x gł. 380 x wys. 315 mm, 2,2 kW
 zakres temperatur: 50 °C do 250 °C
 podwójna szyba w drzwiach piekarnika
 włącznik z 1 rusztem, 1 blachą do pieczenia
 waga: 58 kg
 GTIN 4015613547534
№ art. 132870
13.868,00 zł




Blacha do pieczenia

wymiary: szer. 444 x gł. 362 x wys. 34 mm
 waga: 1,02 kg
 GTIN 4015613658667
№ art. 132646
139,00 zł

Ruszt do piekarnika

wymiary: szer. 443 x gł. 350 x wys. 10 mm
 waga: 0,46 kg
 GTIN 4015613658674
№ art. 132647
107,00 zł



 Urządzenia ustawione na gaz płynny

B	A
A	B

2-palnikowa kuchnia gazowa

szer. 400 x gł. 600 x wys. 290 mm
 moc przyłączeniowa: 9,5 kW
 palnik 1 x 3,5 kW
 palnik 1 x 6,0 kW
 z płomieniem pilotującym
 waga: 19,5 kg
 GTIN 4015613547541
Nr art. 1317433
3.762,00 zł

4-palnikowa kuchnia gazowa

szer. 600 x gł. 600 x wys. 290 mm
 moc przyłączeniowa: 19,0 kW
 palniki 2 x 3,5 kW
 palniki 2 x 6,0 kW
 z płomieniem pilotującym
 waga: 30,3 kg
 GTIN 4015613547558
Nr art. 1317463
5.665,00 zł



2-płytowa kuchnia elektryczna

szer. 400 x gł. 600 x wys. 290 mm
 płyty szybkogotujące à 2 kW: Ø 180 mm
 moc przyłączeniowa: 4 kW / 400 V 50 Hz 2 NAC
 waga: 16,6 kg
 GTIN 4015613309989
Nr art. 131722
3.164,00 zł

4-płytowa kuchnia elektryczna

szer. 600 x gł. 600 x wys. 290 mm
 płyty szybkogotujące à 2 kW: Ø 180 mm
 moc przyłączeniowa: 8 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 waga: 29,6 kg
 GTIN 4015613310008
Nr art. 131734
4.476,00 zł



A 1,2 kW
 B 1,8 kW
 C 2,5 kW

B	C
C	A

2-płytowa kuchnia elektryczna

szer. 400 x gł. 600 x wys. 290 mm
 płyta ze szkła ceramicznego
 pola grzewcze: 1 x 2,5 kW, 1 x 1,8 kW
 moc przyłączeniowa: 4,3 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 waga: 17 kg
 GTIN 4015613418193
Nr art. 131800
6.141,00 zł

4-płytowa kuchnia elektryczna

szer. 600 x gł. 600 x wys. 290 mm
 płyta ze szkła ceramicznego
 pola grzewcze: 2 x 2,5 kW, 1 x 1,8 kW, 1 x 1,2 kW
 moc przyłączeniowa: 8,0 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 waga: 25 kg
 GTIN 4015613418209
Nr art. 131850
9.313,00 zł

Bemar elektryczny

szer. 400 x gł. 600 x wys. 290 mm
 wielkość komór: 3 x 1/4 GN, głębokość 150 mm
 regulacja temperatury: 30 °C do 85 °C
 moc przyłączeniowa: 1,4 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 waga: 17,6 kg

GTIN 4015613310084

■ **Nr art. 131760**

■ **4.159,00 zł**



Artykuł dostarczany bez pojemników GN i bez mostów łączących

Bemar elektryczny

szer. 600 x gł. 600 x wys. 290 mm
 wielkość komór: 1 x 1/1 GN, 2 x 1/4 GN, głębokość 150 mm
 regulacja temperatury: 30 °C do 85 °C
 moc przyłączeniowa: 2,8 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 waga: 28 kg

GTIN 4015613310091

■ **Nr art. 131770**

■ **5.348,00 zł**



Element roboczy

szer. 400 x gł. 600 x wys. 290 mm
 z szufladą szer. 320 x gł. 480 x wys. 180 mm
 waga: 28 kg

GTIN 4015613548005

■ **Nr art. 131905**

■ **2.216,00 zł**



Element roboczy

szer. 600 x gł. 600 x wys. 290 mm
 z szufladą szer. 520 x gł. 480 x wys. 180 mm
 waga: 30 kg

GTIN 4015613548012

■ **Nr art. 131915**

■ **2.613,00 zł**





Frytownica elektryczna z komorą 1 x 6 litrów

szer. 400 x gł. 600 x wys. 290 mm
 moc przyłączeniowa: 3,3 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 ze stałym elementem grzewczym
 waga: 17,8 kg
 GTIN 4015613309699
|| Nr art. 131306
|| 4.555,00 zł



Kosz do frytownicy 6L

szer. 190 x gł. 270 x wys. 120 mm
 waga: 0,75 kg
 GTIN 4015613658681
|| Nr art. 131308
|| 274,00 zł

Frytownica elektryczna z komorami 2 x 6 litrów

szer. 600 x gł. 600 x wys. 290 mm
 moc przyłączeniowa: 6,6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 ze stałym elementem grzewczym
 waga: 29 kg
 GTIN 4015613433264
|| Nr art. 131413
|| 7.921,00 zł



Frytownica elektryczna z komorą 1 x 8 litrów

szer. 400 x gł. 600 x wys. 290 mm
 moc przyłączeniowa: 6,3 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 z podnoszonym do góry elementem grzewczym
 waga: 21 kg
 GTIN 4015613433240
|| Nr art. 131415
|| 6.335,00 zł

Kosz do frytownicy 8L mały

szer. 110 x gł. 280 x wys. 100 mm
 waga: 0,62 kg
 GTIN 4015613658704
|| Nr art. 131418
|| 285,00 zł

Kosz do frytownicy 8L duży

szer. 225 x gł. 275 x wys. 100 mm
 waga: 0,8 kg
 GTIN 4015613658711
|| Nr art. 131419
|| 313,00 zł



Frytownica elektryczna z komorami 2 x 8 litrów

szer. 600 x gł. 600 x wys. 290 mm
 moc przyłączeniowa: 12,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 z podnoszonym do góry elementem grzewczym
 waga: 34 kg
 GTIN 4015613433257
|| Nr art. 131425
|| 10.300,00 zł

Frytownica gazowa z komorą 1 x 8 litrów

szer. 400 x gł. 600 x wys. 290 mm
 moc przyłączeniowa: 6,7 kW
 waga: 25 kg
 GTIN 4015613433028
№ art. 1315113
17.727,00 zł



Kosz do frytownicy 8L mały

szer. 115 x gł. 290 x wys. 120 mm
 waga: 0,69 kg
 GTIN 4015613658728
№ art. 131514
246,00 zł

Kosz do frytownicy 8L duży

szer. 227 x gł. 290 x wys. 120 mm
 waga: 0,99 kg
 GTIN 4015613658735
№ art. 131515
313,00 zł

Frytownica gazowa z komorami 2 x 8 litrów

szer. 600 x gł. 600 x wys. 290 mm
 moc przyłączeniowa: 13,4 kW
 waga: 42 kg
 GTIN 4015613433271
№ art. 1315213
12.881,00 zł



Pojemnik na fryturę
 Filtr frytury
 zob. katalog str. 194, 195

Lawa-grill gazowy

szer. 600 x gł. 600 x wys. 290 mm
 moc przyłączeniowa: 7,3 kW
 regulacja wysokości rusztu grilla
 waga: 49 kg
 GTIN 4015613309972
№ art. 1317003
8.318,00 zł

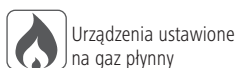


Kamienie lawowe

worek 7 kg
 GTIN 4015613182049
№ art. 100611
194,00 zł



✓ W zestawie kamienie lawowe do pierwszego zapalenia





Płyta grillowa elektryczna gładka

chromowanie twarde, specjalna stal w celu lepszego przewodnictwa ciepła
szer. 400 x gł. 600 x wys. 290 mm
powierzchnia robocza: 390 x 440 mm
moc przyłączeniowa: 3,6 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
waga: 29,2 kg
GTIN 4015613547572
! Nr art. 132115
! 7.212,00 zł



Płyta grillowa elektryczna gładka

chromowanie twarde, specjalna stal w celu lepszego przewodnictwa ciepła
szer. 600 x gł. 600 x wys. 290 mm
powierzchnia robocza: 590 x 440 mm
2 strefy grzewcze, oddzielna regulacja
moc przyłączeniowa: 7,2 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
waga: 47 kg
GTIN 4015613547589
! Nr art. 132125
! 8.714,00 zł

Płyta grillowa elektryczna mieszana 1/2 gładka, 1/2 ryflowana

szer. 600 x gł. 600 x wys. 290 mm
powierzchnia robocza: 590 x 440 mm
2 strefy grzewcze, oddzielna regulacja
moc przyłączeniowa: 7,2 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
waga: 45 kg
GTIN 4015613547596
! Nr art. 132255
! 7.921,00 zł



Korek zamykający

materiał: tworzywo sztuczne, białe
wymiary:
Ø 40 mm, wysokość 50 mm
waga: 0,065 kg
GTIN 4015613632384
! Nr art. 132257
! 155,00 zł

Skrobak uniwersalny

do wszystkich płyt stalowych i rusztów, wymienne ostrze
waga: 0,2 kg
GTIN 4015613605500
! Nr art. 529712
! 52,00 zł



Ostrze zapasowe do skrobak uniwersalny

waga: 0,004 kg
GTIN 4015613658377
! Nr art. 529723
! 12,00 zł



Urządzenia ustawione na gaz płynny

Płyta grillowa gazowa gładka

chromowanie twarde, specjalna stal w celu lepszego przewodnictwa ciepła
szer. 400 x gł. 600 x wys. 290 mm
powierzchnia robocza: 390 x 440 mm
moc przyłączeniowa: 4,6 kW
waga: 33,2 kg
GTIN 4015613547602
! Nr art. 1311413
! 7.921,00 zł

Płyta grillowa gazowa gładka

chromowanie twarde, specjalna stal w celu lepszego przewodnictwa ciepła
szer. 600 x gł. 600 x wys. 290 mm
powierzchnia robocza: 590 x 440 mm
2 strefy grzewcze, oddzielna regulacja
moc przyłączeniowa: 7,6 kW
waga: 49 kg
GTIN 4015613547619
! Nr art. 1311813
! 9.432,00 zł

Podstawa z 2 szufladami

szer. 400 x gł. 550 x wys. 580 mm
 regulowana wysokość nóżek:
 maks. 50 mm
 szuflada: 309 x 500 x 150 mm
 waga: 21 kg
 GTIN 4015613310190
! Nr art. 131954
! 3.485,00 zł



Listwa łącząca urządzenia

GTIN 4015613323787
! Nr art. 132060
! 123,00 zł



Podstawa otwarta z półką

szer. 400 x gł. 550 x wys. 580 mm
 regulowana wysokość nóżek: maks. 50 mm
 waga: 13,5 kg
 GTIN 4015613310138
! Nr art. 131924
! 1.542,00 zł

Podstawa otwarta z półką

szer. 600 x gł. 550 x wys. 580 mm
 regulowana wysokość nóżek: maks. 50 mm
 waga: 16 kg
 GTIN 4015613310145
! Nr art. 131926
! 1.661,00 zł

Podstawa otwarta z półką

szer. 800 x gł. 550 x wys. 580 mm
 regulowana wysokość nóżek: maks. 50 mm
 waga: 19 kg
 GTIN 4015613548067
! Nr art. 131925
! 2.058,00 zł



Podstawa z drzwiami skrzydłowymi i półką

szer. 400 x gł. 550 x wys. 580 mm
 regulowana wysokość nóżek: maks. 50 mm
 waga: 16 kg
 GTIN 4015613310169
! Nr art. 131944
! 2.058,00 zł

Podstawa z drzwiami skrzydłowymi i półką

szer. 600 x gł. 550 x wys. 580 mm
 regulowana wysokość nóżek: maks. 50 mm
 waga: 20 kg
 GTIN 4015613310176
! Nr art. 131946
! 2.414,00 zł

Podstawa z drzwiami skrzydłowymi i półką

szer. 1000 x gł. 550 x wys. 580 mm
 regulowana wysokość nóżek: maks. 50 mm
 waga: 29 kg
 GTIN 4015613310183
! Nr art. 131940
! 3.406,00 zł



Seria 650 Snack

Seria urządzeń do profesjonalnej kuchni.

Wyróżnia się optymalnym wykorzystaniem energii, wydajnymi urządzeniami i przyjaznym czyszczeniem.

Modułowa konstrukcja umożliwia łatwe i wielowariantowe ustawianie urządzeń.

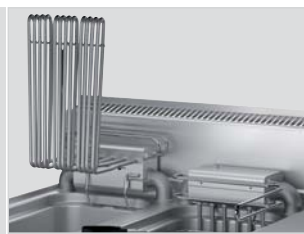
Urządzenia wykonane z całości ze stali chromowo-niklowej 18/10.

- ✓ urządzenia i ich podstawy w całości wykonane ze stali chromowo-niklowej 18/10
- ✓ głębokość zabudowy 650 mm, wysokość 870 mm (włącznie z podstawą)
- ✓ urządzenia nastawne szer. 400 mm, 600 mm, 700 mm lub 800 mm
- ✓ wysokość bez kominu 295 mm - wysokość z kominem 485 mm
- ✓ modułowa zabudowa, o odpowiednich wymiarach, łatwa w ustawieniu
- ✓ różne możliwości przyporządkowania podstaw
- ✓ urządzenia gazowe lub elektryczne
- ✓ kuchnie gazowe z płomieniem pilotującym
- ✓ urządzenia ustawione na gaz płynny, załączone dysze do gazu ziemnego
- ✓ optymalne zużycie energii
- ✓ wytrzymała budowa
- ✓ praktyczna funkcjonalność, łatwe czyszczenie
- ✓ atrakcyjny wygląd
- ✓ seria idealna do połączenia z kontuarem
- ✓ urządzenia skęczone ze sobą



- ✓ wydajne urządzenia na niewielkiej powierzchni

- ✓ frytownica elektryczna z podnoszonym do góry elementem grzewczym



- ✓ urządzenia skęczone ze sobą

- ✓ Okap typu Snack do snack-barów, głębokość 650 mm dostępny na zamówienie



4-palnikowa kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym z termoobiegiem 1/1 GN

szer. 700 x gł. 650 x wys. 870 mm
 moc przyłączeniowa gaz: 18,0 kW
 4 palniki: 2 x 3,5 kW, 2 x 5,5 kW
 z płomieniem pilotującym

piekarnik elektryczny 1/1 GN,
 szer. 570 x gł. 490 x wys. 295 mm
 4,2 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 zakres regulacji: 110 °C do 280 °C
 akcesoria: 1 ruszt, 1 blacha do pieczenia

waga: 71,8 kg
 GTIN 4015613548760
Nr art. 1151143
11.093,00 zł

B	A
A	B

A 3,5 kW
 B 5,5 kW

18,0 kW całkowita moc przyłączeniowa



ustawiona na gaz płynny

Kuchnia elektryczna z 4 płytami grzewczymi z piekarnikiem elektrycznym z termoobiegiem 1/1 GN

szer. 700 x gł. 650 x wys. 870 mm
 całkowita moc przyłączeniowa: 12,4 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 4 płyty grzewcze:

2 x 2,6 kW, Ø 220 mm
 2 x 1,5 kW, Ø 180 mm

piekarnik elektryczny 1/1 GN,
 szer. 570 x gł. 490 x wys. 295 mm
 4,2 kW / 3 NAC 400 V
 zakres regulacji: 110 °C do 280 °C
 akcesoria: 1 ruszt, 1 blacha do pieczenia

waga: 70 kg
 GTIN 4015613548791
Nr art. 115058
10.502,00 zł



4-palnikowa kuchnia elektryczna z piekarnikiem elektrycznym z termoobiegiem 1/1 GN

szer. 700 x gł. 650 x wys. 870 mm
 całkowita moc przyłączeniowa: 12,2 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 płyta ze szkła ceramicznego
 4 powierzchnie grzewcze:

2 x 2,5 kW, Ø 220 mm
 1 x 1,8 kW, Ø 180 mm
 1 x 1,2 kW, Ø 145 mm

piekarnik elektryczny 1/1 GN,
 szer. 570 x gł. 490 x wys. 295 mm
 4,2 kW / 3 NAC 400 V
 zakres regulacji: 110 °C do 280 °C
 akcesoria: 1 ruszt, 1 blacha do pieczenia

waga: 64 kg
 GTIN 4015613548814
Nr art. 115059
13.472,00 zł



Blacha do pieczenia

wymiary:
 szer. 530 x gł. 490 x wys. 35 mm
 waga: 2,24 kg
 GTIN 4015613559339
Nr art. 115805
670,00 zł

Ruszt do piekarnika

wymiary:
 szer. 530 x gł. 490 x wys. 47 mm
 waga: 1,71 kg
 GTIN 4015613559322
Nr art. 105804
353,00 zł

B	A	B
A	B	A



A 3,5 kW
B 5,5 kW

6-palnikowa kuchnia gazowa z piekarnikiem gazowym i neutralną szafką

szer. 1100 x gł. 650 x wys. 870 mm
moc przyłączeniowa gaz: 32 kW
6 palników: 3 x 3,5 kW, 3 x 5,5 kW
z płomieniem pilotującym

piekarnik gazowy

szer. 570 x gł. 530 x wys. 295 mm, 5 kW
zakres regulacji: 140 °C do 280 °C
akcesoria: 1 ruszt, 1 blacha do pieczenia

waga: 100 kg

GTIN 4015613548869

! Nr art. 1151163

! 14.586,00 zł

Blacha do pieczenia

wymiary:

szer. 530 x gł. 490 x wys. 35 mm

waga: 2,24 kg

GTIN 4015613559339

! Nr art. 115805

! 670,00 zł

Ruszt do piekarnika

wymiary:

szer. 530 x gł. 490 x wys. 47 mm

waga: 1,71 kg

GTIN 4015613559322

! Nr art. 105804

! 353,00 zł

B
A



B	A
A	B



2-palnikowa kuchnia gazowa

szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm

moc przyłączeniowa: 9,0 kW

2 palniki: 1 x 3,5 kW, 1 x 5,5 kW

z płomieniem pilotującym

waga: 17 kg

GTIN 4015613548906

! Nr art. 1151023

! 3.604,00 zł

4-palnikowa kuchnia gazowa

szer. 700 x gł. 650 x wys. 295 mm

moc przyłączeniowa 18,0 kW

4 palniki: 2 x 3,5 kW, 2 x 5,5 kW

z płomieniem pilotującym

waga: 32,2 kg

GTIN 4015613548920

! Nr art. 1151033

! 5.388,00 zł

2-płytowa kuchnia elektryczna

szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm

moc przyłączeniowa: 4,1 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC

2 płyty grzewcze:

1 x 2,6 kW Ø 220 mm

1 x 1,5 kW Ø 180 mm

waga: 17,35 kg

GTIN 4015613548937

! Nr art. 115005

! 3.164,00 zł

4-płytowa kuchnia elektryczna

szer. 700 x gł. 650 x wys. 295 mm

moc przyłączeniowa: 8,2 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC

4 płyty grzewcze:

2 x 2,6 kW Ø 220 mm

2 x 1,5 kW Ø 180 mm

waga: 30,6 kg

GTIN 4015613548944

! Nr art. 115007

! 4.872,00 zł



Urządzenia ustawione
na gaz płynny

Płyta indukcyjna z jednym polem grzewczym

szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm
 moc przyłączeniowa: 5 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 powierzchnia szklana: szer. 348 x gł. 512 mm
 zwoj indukcyjny Ø 220 mm
 waga: 24 kg
 GTIN 4015613548951
|| Nr art. 115090
|| 15.379,00 zł



Płyta indukcyjna z dwoma polami grzewczymi

szer. 700 x gł. 650 x wys. 295 mm
 całkowita moc przyłączeniowa: 10 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 powierzchnia szklana: szer. 648 x gł. 512 mm, 2 x 5 kW
 zwoje indukcyjne Ø 220 mm
 waga: 42,6 kg
 GTIN 4015613548968
|| Nr art. 115095
|| 26.951,00 zł



Wok indukcyjny

szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm
 moc przyłączeniowa:
 5 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 misa : Ø 300 mm, materiał wgłębienia:
 szklano-ceramiczna płyta kuchenna
 waga: 24,2 kg
 GTIN 4015613548975
|| Nr art. 115099
|| 17.436,00 zł



Wok patelnia
 zob. katalog str. 221



Bemar elektryczny

1/1 GN, głębokość 150 mm

szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm
 moc przyłączeniowa: 1,0 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC
 regulacja temperatury: 30 °C do 90 °C
 kranik spustowy
 waga: 15 kg
 GTIN 4015613548982
|| Nr art. 115111
|| 4.555,00 zł



Bemar elektryczny

1/1 GN + 2 x 1/4 GN, głębokość 150 mm

szer. 600 x gł. 650 x wys. 295 mm
 moc przyłączeniowa: 1,8 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC
 regulacja temperatury: 30 °C do 90 °C
 kranik spustowy
 waga: 18,6 kg
 GTIN 4015613548999
|| Nr art. 115112
|| 5.784,00 zł





Grill elektryczny

szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm
 moc przyłączeniowa: 4,08 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 1 strefa grzejna, powierzchnia robocza 250 x 420 mm
 pojemnik na skapujący tłuszcz, który może być napełniony wodą
 waga: 21,8 kg
 GTIN 4015613549002
! Nr art. 115137
! 7.767,00 zł



Grill elektryczny

szer. 800 x gł. 650 x wys. 295 mm
 moc przyłączeniowa: 8,16 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 2 strefy grzewcze, powierzchnia robocza 540 x 420 mm
 pojemnik na skapujący tłuszcz, który może być napełniony wodą
 waga: 35 kg
 GTIN 4015613632438
! Nr art. 115141
! 11.489,00 zł



Szaszłyk elektryczny / patelnia elektryczna

szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm
 moc przyłączeniowa: 3,9 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 szer. 310 x gł. 505 x wys. 100 mm
 pojemność: 12,5 litra
 waga: 22,7 kg
 GTIN 4015613549033
! Nr art. 115245
! 6.657,00 zł



Lawa-grill gazowy

szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm
 moc przyłączeniowa: 7,0 kW
 powierzchnia grillowa 330 x 580 mm
 waga: 36 kg
 GTIN 4015613549040
! Nr art. 1151583
! 6.732,00 zł



Ruszt „V” LVG650Snack

stal nierdzewna, rodzaj rusztu: ruszt w kształcie litery V (do mięsa)
 powierzchnia grillowa: szer. 324 x gł. 500 mm
 miska do zbierania tłuszczu
 do lawa-grill 1151593 potrzebne są 2 ruszty
 wymiary: szer. 330 x gł. 580 x wys. 60 mm
 waga: 3,6 kg
 GTIN 4015613669946
! Nr art. 1151580
! 1.423,00 zł



Urządzenia
 ustawione
 na gaz płynny

✓ W zestawie kamienie lawowe do pierwszego zapalenia



Kamienie lawowe

worek 7 kg
 GTIN 4015613182049
! Nr art. 100611
! 194,00 zł

Lawa-grill gazowy

szer. 800 x gł. 650 x wys. 295 mm
 moc przyłączeniowa: 14,0 kW
 2 strefy grzewcze
 powierzchnia grillowa 660 x 580 mm
 waga: 69,2 kg
 GTIN 4015613549057
! Nr art. 1151593
! 9.507,00 zł

Płyta grillowa elektryczna gładka

szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm
 powierzchnia robocza stal szer. 396 x gł. 555 mm
 moc przyłączeniowa: 3,9 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 waga: 36 kg
 GTIN 4015613549125
№ art. 115108
5.864,00 zł

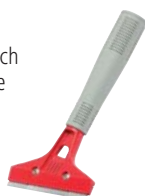


Płyta grillowa gazowa gładka

szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm
 powierzchnia robocza stal szer. 396 x gł. 555 mm
 moc przyłączeniowa: 5,0 kW
 waga: 38 kg
 GTIN 4015613549156
№ art. 1152163
5.939,00 zł

Skrobak uniwersalny

do wszystkich płyt stalowych
 i rusztów, wymienne ostrze
 waga: 0,2 kg
 GTIN 4015613605500
№ art. 529712
52,00 zł



Ostrze zapasowe do skrobak uniwersalny

waga: 0,004 kg
 GTIN 4015613658377
№ art. 529723
12,00 zł



Korek zamykający

z tworzywa sztucznego,
 termoodporny
 szer. 70 x gł. 118 x wys. 90 mm
 waga: 0,15 kg
 GTIN 4015613588346
№ art. 115107
416,00 zł

Płyta grillowa elektryczna gładka

szer. 600 x gł. 650 x wys. 295 mm
 powierzchnia robocza stal szer. 596 x gł. 555 mm
 moc przyłączeniowa: 7,8 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 waga: 51 kg
 GTIN 4015613549132
№ art. 115109
7.921,00 zł



Płyta grillowa gazowa gładka

szer. 600 x gł. 650 x wys. 295 mm
 powierzchnia robocza stal szer. 596 x gł. 555 mm
 moc przyłączeniowa: 10,0 kW
 waga: 54 kg
 GTIN 4015613549163
№ art. 1152173
8.005,00 zł

Płyta grillowa elektryczna, 1/2 gładka, 1/2 ryflowana

szer. 600 x gł. 650 x wys. 295 mm
 powierzchnia robocza stal szer. 596 x gł. 555 mm
 moc przyłączeniowa: 7,8 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 waga: 51 kg
 GTIN 4015613549149
№ art. 115120
8.203,00 zł



Płyta grillowa gazowa, 1/2 gładka, 1/2 ryflowana

szer. 600 x gł. 650 x wys. 295 mm
 powierzchnia robocza stal szer. 596 x gł. 555 mm
 moc przyłączeniowa: 10,0 kW
 waga: 54 kg
 GTIN 4015613549170
№ art. 1152093
8.318,00 zł



Urządzenia ustawione
 na gaz płynny



Frytownica elektryczna

szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm
 moc przyłączeniowa: 9,0 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 pojemność 10 litrów,
 z podnoszonym do góry elementem grzewczym
 ułatwiającym czyszczenie
 waga: 20,1 kg
 GTIN 4015613549071
! Nr art. 115204
! 5.586,00 zł

Kosz 10L do frytownicy elektrycznej

rozmiar kosza szer. 163 x gł. 295 x wys. 110 mm
 waga: 0,89 kg
 GTIN 4015613658759
! Nr art. 158610
! 377,00 zł

Frytownica elektryczna

szer. 600 x gł. 650 x wys. 295 mm
 moc przyłączeniowa: 18,0 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 pojemność 2 x 10 litrów
 z podnoszonym do góry elementem grzewczym
 ułatwiającym czyszczenie
 waga: 32 kg
 GTIN 4015613549088
! Nr art. 115205
! 9.313,00 zł



Pojemnik na fryturę
 Filtr frytury
 zob. katalog str. 194, 195

Frytownica gazowa


szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm
 moc przyłączeniowa 7,0 kW
 pojemność 8 litrów
 waga: 24,6 kg
 GTIN 4015613702940
! Nr art. 1152103
! 7.449,00 zł

Kosz 8L do frytownicy gazowej

rozmiar kosza szer. 190 x gł. 338 x wys. 110 mm
 waga: 0,97 kg
 GTIN 4015613665313
! Nr art. 158616
! 258,00 zł

Frytownica gazowa

szer. 600 x gł. 650 x wys. 295 mm
 moc przyłączeniowa: 14,0 kW
 pojemność 2 x 8 litrów
 waga: 42,4 kg
 GTIN 4015613702957
! Nr art. 1152113
! 12.366,00 zł

 Urządzenia ustawione
 na gaz płynny

Podgrzewacz do frytek elektryczny

szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm
 moc przyłączeniowa: 2,0 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC
 promiennik grzewczy ceramiczny
 wielkość komory: 1/1 GN
 waga: 19,6 kg
 GTIN 4015613549095
№ art. 115115
14.159,00 zł



Warnik do gotowania makaronu elektryczny

szer. 600 x gł. 650 x wys. 295 mm
 moc przyłączeniowa: 9,0 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 wymiary komory 490 x 340 x 180 mm
 pojemność wody 28 litrów,
 z zaworem podłączeniowym i spustowym
 w zestawie 3 kosze
 waga: 29 kg
 GTIN 4015613549064
№ art. 115138
9.507,00 zł



Zapasowy kosz do gotowania

wymiar: szer. 145 x gł. 310 x wys. 125 mm
 waga: 1,2 kg
 GTIN 4015613658773
№ art. 158612
313,00 zł

Element roboczy

szer. 400 x gł. 650 x wys. 295 mm
 waga: 12,8 kg
 GTIN 4015613549224
№ art. 115116
1.622,00 zł



Element roboczy

szer. 600 x gł. 650 x wys. 295 mm
 waga: 21 kg
 GTIN 4015613549217
№ art. 115113
1.780,00 zł





Patelnia elektryczna wielofunkcyjna

- ✓ bardzo szybki czas nagrzewania
- ✓ ograniczone zużycie energii
- ✓ zaokrąglona misa
- ✓ duża wydajność
- ✓ patelnia ze stali chromowo-nikowej 18/10



Patelnia elektryczna wielofunkcyjna

z tacą 1/1 GN, głębokość 150 mm
szer. 400 x gł. 650 x wys. 870 mm
pojemność miski 13 litrów
szer. 320 x gł. 480 x wys. 92,5 mm
moc przyłączeniowa: 4,0 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
waga: 41 kg
GTIN 4015613549187
! Nr art. 115155
! 10.696,00 zł



Patelnia elektryczna wielofunkcyjna

z tacą 1/1 GN, głębokość 150 mm
szer. 600 x gł. 650 x wys. 870 mm
pojemność miski 21 litrów
szer. 520 x gł. 480 x wys. 92,5 mm
moc przyłączeniowa: 8,1 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
waga: 45 kg
GTIN 4015613549194
! Nr art. 115157
! 13.075,00 zł



Zlewozmywak

szer. 600 x gł. 650 x wys. 295 mm
z baterią – 1 otwór 1/2"
spust wody 1 1/2"
rozmiar komory: szer. 500 x gł. 400 x wys. 150 mm
waga: 15,6 kg
GTIN 4015613549200
! Nr art. 115114
! 3.842,00 zł



Podstawa otwarta

szer. 400 x gł. 535 x wys. 560-660 mm

waga: 10,6 kg

GTIN 4015613432847

■ **Nr art. 112020**

■ **1.447,00 zł**



Podstawa otwarta

szer. 800 x gł. 535 x wys. 560-660 mm

waga: 17,8 kg

GTIN 4015613432861

■ **Nr art. 112022**

■ **1.923,00 zł**

Listwa łącząca urządzenia

GTIN 4015613215785

■ **Nr art. 110036**

■ **194,00 zł**



Podstawa otwarta

szer. 600 x gł. 535 x wys. 560-660 mm

waga: 12,2 kg

GTIN 4015613432854

■ **Nr art. 112021**

■ **1.622,00 zł**

Podstawa otwarta

szer. 700 x gł. 535 x wys. 560-660 mm

waga: 13,2 kg

GTIN 4015613550237

■ **Nr art. 112121**

■ **1.685,00 zł**



600 mm

400 mm

Podstawa otwarta

szer. 1000 x gł. 535 x wys. 560-660 mm

waga: 17,2 kg

GTIN 4015613432878

■ **Nr art. 112023**

■ **2.161,00 zł**



Szuflada 650 B40, zestaw 2-częściowy

stal chromowo-niklowa 18/10

2 wkładki z tworzywa sztucznego, każda:

szer. 326 x gł. 532 x wys. 152 mm

wymiary, każdy: szer. 396 x gł. 570 x wys. 196 mm

waga: 9,12 kg

GTIN 4015613688466

■ **Nr art. 112035**

■ **2.573,00 zł**

Szuflada 650 B60, zestaw 2-częściowy

materiał: stal chromowo-niklowa 18/10

rozmiar wewnętrzny, każda:

szer. 528 x gł. 518 x wys. 150 mm

wymiary, każda: szer. 596 x gł. 576 x wys. 196 mm

waga: 15 kg

GTIN 4015613670867

■ **Nr art. 112033**

■ **3.049,00 zł**



Drzwi

do podstaw szerokość 350 mm

GTIN 4015613560014

■ **Nr art. 112027**

■ **710,00 zł**

Drzwi

do podstaw szerokość 400 mm

GTIN 4015613559995

■ **Nr art. 112025**

■ **749,00 zł**

Drzwi

do podstaw szerokość 600 mm

GTIN 4015613560007

■ **Nr art. 112026**

■ **868,00 zł**



Półka 400 mm

GTIN 4015613432939

■ **Nr art. 112030**

■ **365,00 zł**

Półka 600 mm

GTIN 4015613560021

■ **Nr art. 112031**

■ **428,00 zł**

Półka 700 mm

GTIN 4015613560021

■ **Nr art. 112032**

■ **511,00 zł**



Seria 700 Classic

Absolutnie profesjonalna seria z wytrzymałej stali chromowo-niklowej 18/10.

Przemyślana do ostatniego szczegółu.

Od programu urządzeń stojących poprzez zabudowę pomostową aż do wariacji cokołowych, dla wydajnej, profesjonalnej kuchni z najwyższymi aspiracjami.

- ✓ urządzenia wykonane ze stali chromowo-niklowej 18/10
- ✓ głębokość zabudowy 700 mm, wysokość 850 - 900 mm
- ✓ kompaktowa budowa, bezpieczne funkcjonowanie
- ✓ łatwe czyszczenie
- ✓ kuchnie gazowe z palnikami dwukoronowymi o dużej wydajności przez równomierną dystrybucję ciepła
- ✓ kuchnie gazowe z płomieniem pilotującym
- ✓ duży wskaźnik sprawności poprzez niskie zużycie energii
- ✓ płomień pilotujący zabezpieczony poprzez dodatkową osłonę
- ✓ frytownice z dużą strefą „zimną”
- ✓ higieniczne połączenie urządzeń: urządzenia są ze sobą skręcane



✓ optymalna wydajność dzięki palnikom dwukoronowym

✓ panel frontowy z dużymi pokrętkami dla użytkownika



✓ łatwa do czyszczenia: niecka palników z tacą na skapujący tłuszcz, wyjmowana

✓ higieniczne połączenie urządzeń



2-palnikowa kuchnia gazowa z otwartą podstawą

szer. 400 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
 moc przyłączeniowa: gaz 9,1 kW
 2 pola grzewcze: 1 x 5,5 kW, 1 x 3,6 kW
 waga: 42 kg
 GTIN 4015613484228
Nr art. 2851021
6.379,00 zł



B	
A	

A 3,6 kW
 B 5,5 kW

4-palnikowa kuchnia gazowa z otwartą podstawą

szer. 800 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
 moc przyłączeniowa: gaz 18,2 kW
 4 pola grzewcze: 2 x 5,5 kW, 2 x 3,6 kW
 waga: 71 kg
 GTIN 4015613484235
Nr art. 2851041
9.630,00 zł



B	A
A	B

6-palnikowa kuchnia gazowa z otwartą podstawą

szer. 1200 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
 moc przyłączeniowa: gaz 27,3 kW
 6 pól grzewczych: 3 x 5,5 kW, 3 x 3,6 kW
 waga: 100 kg
 GTIN 4015613484242
Nr art. 2851061
13.515,00 zł



B	A	B
A	B	A



Ruszt ze stali chromowo-niklowej umożliwia przesuwanie naczyń na 2 pola grzewcze, układ pionowy
 GTIN 4015613520414
Nr art. 285086
670,00 zł

4-palnikowa kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym z termoobiegiem 1/1 GN

szer. 800 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
 moc przyłączeniowa: gaz 18,2 kW
 4 pola grzewcze: 2 x 5,5 kW, 2 x 3,6 kW
Piekarnik elektryczny 1/1 GN,
 szer. 535 x gł. 370 x wys. 290 mm, 3,65 kW / 400 V 50 Hz
 regulacja temperatury 100 °C do 300 °C
 waga: 112 kg
 GTIN 4015613696140
Nr art. 2852441
15.656,00 zł

B	A
A	B

A 3,6 kW
 B 5,5 kW

18,2 kW całkowita moc przyłączeniowa



Urządzenia ustawione na gaz ziemny H



4-palnikowa kuchnia gazowa z piekarnikiem gazowym 2/1 GN

szer. 800 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa: gaz 25,75 kW
4 pola grzewcze:
2 x 5,5 kW, 2 x 3,6 kW

Piekarnik gazowy 2/1 GN,
szer. 650 x gł. 565 x wys. 310 mm,
7,5 kW
regulacja temperatury: 140 °C do 300 °C
waga: 112,4 kg
GTIN 4015613484259

№ art. 2852341
16.643,00 zł

4-palnikowa kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym 2/1 GN

szer. 800 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa: gaz 18,2 kW
4 pola grzewcze:
2 x 5,5 kW, 2 x 3,6 kW

Piekarnik elektryczny 2/1 GN,
szer. 670 x gł. 550 x wys. 320 mm,
5,4 kW / 400 V 50 Hz
regulacja temperatury 100 °C do 300 °C
waga: 132,4 kg
GTIN 4015613580722

№ art. 285251W
17.833,00 zł

B	A
A	B

A 3,6 kW
B 5,5 kW



6-palnikowa kuchnia gazowa z piekarnikiem gazowym 2/1 GN i neutralną szafką

szer. 1200 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa: gaz 34,8 kW
6 pól grzewczych:
3 x 5,5 kW, 3 x 3,6 kW

Piekarnik gazowy 2/1 GN,
szer. 650 x gł. 565 x wys. 310 mm,
7,5 kW
regulacja temperatury: 140 °C do 300 °C
szafka neutralna
szer. 350 x gł. 600 x wys. 400 mm
waga: 156 kg
GTIN 4015613484273

№ art. 2852361
18.947,00 zł

6-palnikowa kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym 1/1 GN i neutralną szafką

szer. 1200 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa: gaz 27,3 kW
6 pól grzewczych:
3 x 5,5 kW, 3 x 3,6 kW

Piekarnik elektryczny 1/1 GN,
szer. 535 x gł. 370 x wys. 290 mm,
3,65 kW / 400 V 50 Hz
regulacja temperatury: 100 °C do 300 °C
szafka neutralna
szer. 350 x gł. 600 x wys. 400 mm
waga: 145,8 kg
GTIN 4015613697468

№ art. 2852491
19.815,00 zł

B	A	B
A	B	A



6-palnikowa kuchnia gazowa z dużym piekarnikiem gazowym

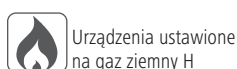
szer. 1200 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa: gaz 40,3 kW
6 pól grzewczych: 3 x 5,5 kW, 3 x 3,6 kW

Piekarnik gazowy
szer. 1050 x gł. 530 x wys. 300 mm, 13 kW
regulacja temperatury: 140 °C do 300 °C
waga: 186 kg
GTIN 4015613484297

№ art. 2852261
20.414,00 zł



Ruszt ze stali chromowo-niklowej umożliwia przesuwanie naczyń na 2 pola grzewcze, układ pionowy
GTIN 4015613520414
№ art. 285086
670,00 zł





2-palnikowa kuchnia elektryczna z podstawą otwartą

szer. 400 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
 moc przyłączeniowa:
 4,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 2 powierzchnie grzewcze: Ø 210 mm, 2 x 2,3 kW
 powierzchnia gotująca szkło SCHOTT CERAN®
 waga: 32,6 kg
 GTIN 4015613484358
|| Nr art. 287410
|| 8.123,00 zł



4-palnikowa kuchnia elektryczna z podstawą otwartą

szer. 800 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
 moc przyłączeniowa: 9,2 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 4 powierzchnie grzewcze: Ø 210 mm, 4 x 2,3 kW
 powierzchnia gotująca szkło SCHOTT CERAN®
 waga: 50 kg
 GTIN 4015613484365
|| Nr art. 287420
|| 12.485,00 zł



4-palnikowa kuchnia elektryczna z piekarnikiem elektrycznym z termoobiegiem 1/1 GN

szer. 800 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
 moc przyłączeniowa: 12,85 kW, 400 V 50 Hz 3 NAC
 4 powierzchnie grzewcze: Ø 210 mm, 4 x 2,3 kW
 powierzchnia gotująca szkło SCHOTT CERAN®
Piekarnik elektryczny 1/1 GN,
 szer. 535 x gł. 370 x wys. 290 mm, 3,65 kW
 regulacja temperatury: 100 °C do 300 °C
 waga: 83,2 kg
 GTIN 4015613697475
|| Nr art. 287431
|| 19.224,00 zł





2-płytkowa kuchnia elektryczna z podstawą otwartą

szer. 400 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
 moc przyłączeniowa:
 5,2 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 2 płytki grzewcze: Ø 220 mm
 2 x 2,6 kW
 waga: 36 kg
 GTIN 4015613484303
№ art. 286102
5.146,00 zł

4-płytkowa kuchnia elektryczna z podstawą otwartą

szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 - 900 mm
 moc przyłączeniowa:
 10,4 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 4 płytki grzewcze: Ø 220 mm
 4 x 2,6 kW
 waga: 50 kg
 GTIN 4015613484310
№ art. 286104
7.331,00 zł



✓ z czworokątnymi płytami grzewczymi dostępny na zamówienie



6-płytkowa kuchnia elektryczna z podstawą otwartą

szer. 1200 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
 moc przyłączeniowa: 15,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 6 płyt grzewczych: Ø 220 mm, 6 x 2,6 kW
 waga: 75 kg
 GTIN 4015613484327
№ art. 286106
9.507,00 zł



4-płytkowa kuchnia elektryczna z piekarnikiem elektrycznym z termoobiegiem 1/1 GN

szer. 800 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
 moc przyłączeniowa: 14,05 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 4 płytki grzewcze: Ø 220 mm, 4 x 2,6 kW
piekarnik elektryczny 1/1 GN,
 szer. 535 x gł. 370 x wys. 290 mm, 3,65 kW / 3 NAC 400 V
 regulacja temperatury: 100 °C do 300 °C
 waga: 89,4 kg
 GTIN 4015613697482
№ art. 286225
14.265,00 zł

4-płytkowa kuchnia elektryczna z piekarnikiem elektrycznym z termoobiegiem 2/1 GN

wykonanie jak 286224W, ale
piekarnik elektryczny 2/1 GN,
 szer. 670 x gł. 550 x wys. 320 mm, 5,4 kW / 400 V 50/60 Hz
 waga: 106 kg
 GTIN 4015613580715
№ art. 286234W
13.868,00 zł

**6- płytowa kuchnia elektryczna
z piekarnikiem elektrycznym z termoobiegiem 1/1 GN
i neutralną szafką**

szer. 1200 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa: 19,25 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
6 płyt grzewczych: Ø 220 mm, 6 x 2,6 kW

piekarnik elektryczny 1/1 GN,
szer. 535 x gł. 370 x wys. 290 mm, 3,65 kW
regulacja temperatury: 100 °C do 300 °C
szafka neutralna szer. 350 x gł. 600 x wys. 400 mm

waga: 112,8 kg
GTIN 4015613697499

|| Nr art. 286247

|| 16.247,00 zł



**4- płytowa kuchnia elektryczna
z czworokątnymi płytami grzewczymi
i piekarnikiem elektrycznym z termoobiegiem 1/1 GN**

szer. 800 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa: 14,05 kW / 3 NAC 400 V 50 Hz
4 płyty grzewcze: 220 x 220 mm, 4 x 2,6 kW

piekarnik elektryczny 1/1 GN,
szer. 535 x gł. 370 x wys. 290 mm, 3,65 kW
regulacja temperatury: 100 °C do 300 °C

waga: 100,6 kg
GTIN 4015613697505

|| Nr art. 286326

|| 17.436,00 zł



**6- płytowa kuchnia elektryczna
z czworokątnymi płytami grzewczymi
i piekarnikiem elektrycznym z termoobiegiem 1/1 GN
oraz neutralną szafką**

szer. 1200 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa: 19,25 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
6 płyt grzewczych: 220 x 220 mm, 6 x 2,6 kW

piekarnik elektryczny 1/1 GN,
szer. 535 x gł. 370 x wys. 290 mm, 3,65 kW
regulacja temperatury: 100 °C do 300 °C
szafka neutralna szer. 350 x gł. 600 x wys. 400 mm

waga: 128,8 kg
GTIN 4015613697512

|| Nr art. 286347

|| 21.401,00 zł





Kuchnie indukcyjne

- ✓ bardzo szybki czas zagotowania
- ✓ ograniczone zużycie energii
- ✓ niskie wydzielanie ciepła
- ✓ proste i szybkie czyszczenie
- ✓ duża wydajność
- ✓ oddzielnie regulowane strefy grzewcze
- ✓ powierzchnia gotująca szkło SCHOTT CERAN®



Kuchnia indukcyjna 700 2FLOU-1 z otwartą podstawą

szer. 400 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
 moc przyłączeniowa: 10 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 2 polami grzewczymi: Ø 220 mm, 2 x 5 kW
 rozpoznanie garnka
 filtr tłuszczowy poniżej pół grzewczych
 waga: 35,6 kg
 GTIN 4015613690032
Nr art. 286411
27.348,00 zł

Kuchnia indukcyjna 700 4FLOU-1 z otwartą podstawą

szer. 800 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
 moc przyłączeniowa: 20 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 4 polami grzewczymi: Ø 220 mm, 4 x 5 kW
 rozpoznanie garnka
 filtr tłuszczowy poniżej pół grzewczych
 waga: 52,4 kg
 GTIN 4015613696096
Nr art. 286421
48.360,00 zł



Patelnia elektryczna wielofunkcyjna

- ✓ urządzenie wielofunkcyjne do smażenia, gotowania, duszenia, podtrzymywania ciepła
- ✓ bardzo szybki czas nagrzewania
- ✓ ograniczone zużycie energii
- ✓ zaokrąglona misa
- ✓ duża wydajność
- ✓ patelnia ze stali chromowo-nikowej 18/10

Patelnia elektryczna wielofunkcyjna

z pojemnikiem 1/1 GN - 100 mm
 szer. 400 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
 moc przyłączeniowa: 5 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 misa: szer. 300 x gł. 505 x wys. 110 mm
 pojemność 12 litrów
 waga: 52 kg
 GTIN 4015613488233
Nr art. 286710
15.058,00 zł

Bemar elektryczny, 1 komora z kranem doprowadzającym wodę i otwartą podstawą

szer. 400 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
 moc przyłączeniowa: 1 kW / 230 V 50 Hz
 wielkość komory: 1/1 GN
 regulacja temperatury: 30 °C do 90 °C
 waga: 26,6 kg
 GTIN 4015613484679

Nr art. 286301
6.577,00 zł



Bemar elektryczny, 1 komora z kranem doprowadzającym wodę i otwartą podstawą

szer. 800 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
 moc przyłączeniowa 2 kW / 230 V 50 Hz
 wielkość komory: 2/1 GN
 regulacja temperatury: 30 °C do 90 °C
 waga: 39 kg
 GTIN 4015613484686

Nr art. 286302
8.714,00 zł



- ✓ Bemar do pojemników GN, głębokość 150 mm
- ✓ Wszystkie bemary dostarczane są bez pojemników GN



Listwa wspornikowa, 325 mm

GTIN 4016098101181
Nr art. A120601
25,00 zł

Listwa wspornikowa, 530 mm

GTIN 4016098101198
Nr art. A120602
29,00 zł

Element roboczy z otwartą podstawą

szer. 400 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
 1 szuflada szer. 338 x gł. 520 x wys. 100 mm
 waga: 32,6 kg
 GTIN 4015613484716

Nr art. 284804
4.353,00 zł



Element roboczy z otwartą podstawą

szer. 800 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
 waga: 37 kg
 GTIN 4015613484709

Nr art. 284007
5.146,00 zł





Płyta grillowa elektryczna z gładką płytą stalową z otwartą podstawą

szer. 400 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa:

5 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC

powierzchnia robocza:

szer. 320 x gł. 445 mm

waga: 44,2 kg

GTIN 4015613610962

Nr art. 286506

19.392,00 zł

Płyta grillowa elektryczna z ryflowaną płytą stalową z otwartą podstawą

szer. 400 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa:

5 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC

powierzchnia robocza:

szer. 320 x gł. 445 mm

waga: 46 kg

GTIN 4015613610979

Nr art. 286507

19.709,00 zł



Osłona przeciwbryzgowa 740

stal nierdzewna

szer. 354 x gł. 470 x wys. 120 mm

waga: 2,9 kg

GTIN 4015613638263

Nr art. 285071

297,00 zł



Płyta grillowa elektryczna z gładką płytą stalową z otwartą podstawą

szer. 800 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa:

10 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC

powierzchnia robocza:

szer. 720 x gł. 445 mm

waga: 70,8 kg

GTIN 4015613610993

Nr art. 286508

13.555,00 zł

Płyta grillowa elektryczna z płytą stalową 1/2 gładka i 1/2 ryflowana i otwartą podstawą

szer. 800 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa:

10 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC

powierzchnia robocza:

szer. 720 x gł. 445 mm

waga: 72 kg

GTIN 4015613611013

Nr art. 286509

13.868,00 zł



Korek zamykający

materiał: tworzywo sztuczne, białe

wymiary: Ø 60 mm, wysokość 60 mm

waga: 0,3 kg

GTIN 4015613626802

Nr art. 286099

297,00 zł



Osłona przeciwbryzgowa 780

stal nierdzewna

szer. 777 x gł. 555 x wys. 125 mm

waga: 3,2 kg

GTIN 4015613638270

Nr art. 285076

353,00 zł

Płyta grillowa gazowa z gładką płytą stalową z otwartą podstawą

szer. 400 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
 moc przyłączeniowa: gaz 7 kW
 z zapalnikiem piezoelektrycznym
 powierzchnia robocza:
 szer. 320 x gł. 445 mm
 waga: 46,6 kg
 GTIN 4015613610948
! Nr art. 2855061
! 8.996,00 zł



Osłona przeciwbryzgowa 740

stal nierdzewna
 szer. 354 x gł. 470 x wys. 120 mm
 waga: 2,9 kg
 GTIN 4015613638263
! Nr art. 285071
! 297,00 zł

Płyta grillowa gazowa z ryflowaną płytą stalową i otwartą podstawą

szer. 400 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
 moc przyłączeniowa: gaz 7 kW
 z zapalnikiem piezoelektrycznym
 powierzchnia robocza:
 szer. 320 x gł. 445 mm
 waga: 44,6 kg
 GTIN 4015613610955
! Nr art. 2855071
! 9.313,00 zł



Skrobak uniwersalny

do wszystkich płyt stalowych i rusztów, wymienne ostrze
 waga: 0,2 kg
 GTIN 4015613605500
! Nr art. 529712
! 52,00 zł



Ostrze zapasowe do skrobak uniwersalny

waga: 0,004 kg
 GTIN 4015613658377
! Nr art. 529723
! 12,00 zł

Płyta grillowa gazowa z gładką płytą stalową z otwartą podstawą

szer. 800 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
 moc przyłączeniowa: gaz 14 kW
 z zapalnikiem piezoelektrycznym
 powierzchnia robocza:
 szer. 720 x gł. 445 mm
 waga: 77,2 kg
 GTIN 4015613610986
! Nr art. 2855081
! 13.198,00 zł

Płyta grillowa gazowa z płytą stalową 1/2 gładka i 1/2 ryflowana i otwartą podstawą

szer. 800 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
 moc przyłączeniowa: gaz 14 kW
 z zapalnikiem piezoelektrycznym
 powierzchnia robocza:
 szer. 720 x gł. 445 mm
 waga: 76,9 kg
 GTIN 4015613611006
! Nr art. 2855051
! 13.472,00 zł



Osłona przeciwbryzgowa 780

stal nierdzewna
 szer. 777 x gł. 555 x wys. 125 mm
 waga: 3,2 kg
 GTIN 4015613638270
! Nr art. 285076
! 353,00 zł



Urządzenia ustawione na gaz ziemny H



Frytownica na szafce, elektryczna

szer. 400 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
 moc przyłączeniowa: 15 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 komora: pojemność 15 litrów
 1 kosz: szer. 260 x gł. 265 x wys. 110 mm
 z pojemnikiem na tłuszcz
 waga: 39,6 kg
 GTIN 4015613486208
|| Nr art. 286917
|| 9.789,00 zł



Frytownica na szafce, elektryczna, dwukomorowa

szer. 400 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
 moc przyłączeniowa: 15 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 komory: pojemność 2 x 9 litrów
 2 kosze: szer. 103 x gł. 258 x wys. 145 mm każdy
 z pojemnikiem na tłuszcz
 waga: 41,8 kg
 GTIN 4015613486222
|| Nr art. 286925
|| 13.868,00 zł



Frytownica na szafce, elektryczna, dwukomorowa

szer. 800 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
 moc przyłączeniowa: 30 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 komory: pojemność 2 x 15 litrów
 2 kosze: szer. 260 x gł. 265 x wys. 110 mm każdy
 z pojemnikiem na tłuszcz
 waga: 74,5 kg
 GTIN 4015613486215
|| Nr art. 286922
|| 16.608,00 zł

Kosz 7L

szer. 120 x gł. 268 x
 wys. 110 mm
 waga: 0,8 kg
 GTIN 4015613671093
|| Nr art. 286995
|| 274,00 zł

Kosz 15L

szer. 260 x gł. 265 x
 wys. 110 mm
 waga: 1,06 kg
 GTIN 4015613488264
|| Nr art. 286998
|| 353,00 zł

Kosz 9L

szer. 103 x gł. 258 x wys. 145 mm
 waga: 0,9 kg
 GTIN 4015613529615
|| Nr art. 286996
|| 297,00 zł



Podgrzewacz do frytek z otwartą podstawą

szer. 400 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
 moc przyłączeniowa: 0,75 kW / 230 V 50 Hz
 ogrzewanie: promiennik ceramiczny
 komora o wymiarze: 1/1 GN, głębokość 150 mm
 głębokość
 waga: 28,4 kg
 GTIN 4015613701400
|| Nr art. 286628
|| 7.525,00 zł

Frytownica na szafce, gazowa

szer. 400 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
 moc przyłączeniowa: gaz 15 kW
 komora: pojemność 15 litrów
 1 kosz: szer. 260 x gł. 265 x wys. 110 mm
 z pojemnikiem na tłuszcz
 waga: 52,2 kg
 GTIN 4015613484556
|| Nr art. 2859171
|| 10.780,00 zł



Frytownica na szafce, gazowa, dwukomorowa

szer. 400 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
 moc przyłączeniowa: gaz 11,5 kW
 komory: pojemność 2 x 7 litrów
 2 kosze: szer. 103 x gł. 245 x wys. 110 mm każdy
 z pojemnikiem na tłuszcz
 waga: 52,9 kg
 GTIN 4015613486185
|| Nr art. 2859251
|| 13.595,00 zł



Kosz 7L

szer. 103 x gł. 245 x wys. 110 mm
 waga: 0,7 kg
 GTIN 4015613488257
|| Nr art. 286999
|| 274,00 zł

Kosz 15L

szer. 260 x gł. 265 x wys. 110 mm
 waga: 1,06 kg
 GTIN 4015613488264
|| Nr art. 286998
|| 353,00 zł

Pojemnik na fryturę
 Filtr frytury
 zob. katalog str. 194, 195



Frytownica na szafce, gazowa, dwukomorowa

szer. 800 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
 moc przyłączeniowa: gaz 30 kW
 komory: pojemność 2 x 15 litrów
 2 kosze: szer. 260 x gł. 265 x wys. 110 mm każdy
 z pojemnikiem na tłuszcz
 waga: 92 kg
 GTIN 4015613486192
|| Nr art. 2859271
|| 18.229,00 zł



Instalacja dozwolona tylko z kominem odprowadzającym spaliny

do komina

szer. 295 x gł. 70 x
 wys. 940 mm
 GTIN 4015613486680
|| Nr art. 285062
|| 1.463,00 zł



do okapu

szer. 300 x gł. 65 x
 wys. 995 mm
 GTIN 4015613489124
|| Nr art. 2952720
|| 785,00 zł



Urządzenia ustawione
 na gaz ziemny H




Warnik do gotowania makaronu elektryczny

szer. 400 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
 moc przyłączeniowa: 7 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 pojemność: 24 litry
 wbudowany zawór doprowadzający i odprowadzający wodę
 waga: 39,65 kg
 GTIN 4015613484594
! Nr art. 286305
! 10.106,00 zł

Warnik do gotowania makaronu gazowy


szer. 400 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
 moc przyłączeniowa: gaz 8,7 kW
 pojemność: 24 litry
 wbudowany zawór doprowadzający i odprowadzający wodę
 waga: 45,05 kg
 GTIN 4015613484563
! Nr art. 2853051
! 10.502,00 zł



Kosz do gotowania makaronu 1/3 GN, podłużny
 kosz ze stali CNS 18/10
 uchwyt z tworzywa
 szer. 130 x gł. 275 x wys. 200 mm
 waga: 1,15 kg
 GTIN 4015613490489
! Nr art. 284123
! 654,00 zł



Kosz do gotowania makaronu 1/3 GN
 kosz ze stali CNS 18/10
 uchwyt z tworzywa
 szer. 275 x gł. 145 x wys. 200 mm
 waga: 1,16 kg
 GTIN 4015613490465
! Nr art. 284113
! 654,00 zł



Kosz do gotowania makaronu 1/6 GN
 kosz ze stali CNS 18/10
 uchwyt z tworzywa
 szer. 125 x gł. 125 x wys. 200 mm
 waga: 0,65 kg
 GTIN 4015613490472
! Nr art. 284116
! 432,00 zł



Warnik do gotowania makaronu elektryczny

szer. 800 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
 moc przyłączeniowa: 14 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 pojemność: 2 x 24 litry
 wbudowany zawór doprowadzający i odprowadzający wodę
 waga: 66,2 kg
 GTIN 4015613484600
! Nr art. 286310
! 15.850,00 zł

Warnik do gotowania makaronu gazowy

szer. 800 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
 moc przyłączeniowa: gaz 17,4 kW
 pojemność: 2 x 24 litry
 wbudowany zawór doprowadzający i odprowadzający wodę
 waga: 75 kg
 GTIN 4015613484587
! Nr art. 2853101
! 17.040,00 zł



Urządzenia ustawione
 na gaz ziemny H

**Lawa-grill gazowy
z otwartą podstawą**

szer. 400 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa: gaz 9 kW
z zapalnikiem piezoelektrycznym
regulowana wysokość rusztu do mięsa (ruszt V)
powierzchnia grillowa: szer. 350 x gł. 530 mm
waga: 54 kg
GTIN 4015613486161
| **Nr art. 2856201**
| **10.899,00 zł**

Ruszt okrągły do ryb

stal nierdzewna
waga: 5,2 kg
GTIN 4015613670058
| **Nr art. 285093**
| **987,00 zł**



Pojemność kamieni lawowych: 4,5 kg

✓ W zestawie kamienie lawowe do pierwszego zapalenia

**Kamienie lawowe
worek 7 kg**

GTIN 4015613182049
| **Nr art. 100611**
| **194,00 zł**



**Lawa-grill gazowy
z otwartą podstawą**

szer. 800 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa: gaz 18 kW
z zapalnikiem piezoelektrycznym
regulowana wysokość rusztu do mięsa (ruszt V)
powierzchnia grillowa: szer. 750 x gł. 530 mm
waga: 76 kg
GTIN 4015613486178
| **Nr art. 2856301**
| **14.070,00 zł**



Pojemność kamieni lawowych: 9 kg



Urządzenia ustawione na gaz ziemny H



Patelnie uchylne

- ✓ struktura nośna: stal chromowo-niklowa 18/10
- ✓ modele elektryczne i gazowe
- ✓ misa ze stali szlachetnej z dnem duplex
- ✓ regulacja termostaticzna od 50 °C do 300 °C
- ✓ pojemność misy: 50 litrów
- ✓ wielkość misy: szer. 655 x gł. 385 mm
- ✓ kran doprowadzający wodę
- ✓ uchylna pokrywa



Patelnia uchylna elektryczna z ręcznym przechyłem misy

szer. 800 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa: 10 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
waga: 110,8 kg
GTIN 4015613611334
! Nr art. 286680
! 22.194,00 zł

Patelnia uchylna gazowa z ręcznym przechyłem misy

szer. 800 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa gaz: 12,5 kW
moc przyłączeniowa elektr.: 0,05 kW / 230 V 50 Hz
waga: 130 kg
GTIN 4015613611341
! Nr art. 2856801
! 23.383,00 zł

Patelnia uchylna elektryczna z elektromechanicznym przechyłem misy

szer. 800 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa: 10,25 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
waga: 118,2 kg
GTIN 4015613611358
! Nr art. 286610
! 22.987,00 zł

Patelnia uchylna gazowa z elektromechanicznym przechyłem misy

szer. 800 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
moc przyłączeniowa gaz: 12,5 kW
moc przyłączeniowa elektr.: 0,25 kW / 230 V 50 Hz
waga: 125 kg
GTIN 4015613611365
! Nr art. 2856011
! 24.176,00 zł



Urządzenia ustawione
na gaz ziemny H



Kotły warzelne

- ✓ stal chromowo-niklowa 18/10
- ✓ modele elektryczne i gazowe
- ✓ ogrzewanie pośrednie
- ✓ z automatyczną kontrolą poziomu wody
- ✓ pojemność: 55 litrów - pojemność użytkowa: 50 litrów
- ✓ wymiary wewnętrzne: Ø 400 mm, wys. 450 mm
- ✓ przyłącze do wody ciepłej i zimnej 1/2"

**Kocioł warzelny elektryczny
ogrzewanie pośrednie**

szer. 800 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
 wymiary wewnętrzne kotła:
 Ø 400 mm, wys. 450 mm
 pojemność: 55 litrów
 pojemność użytkowa: 50 litrów
 moc przyłączeniowa: 9 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 przyłącze do wody ciepłej i zimnej 1/2"
 waga: 95 kg
 GTIN 4015613577869
№ art. 286811
29.413,00 zł

**Kocioł warzelny gazowy
ogrzewanie pośrednie**

szer. 800 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
 wymiary wewnętrzne kotła:
 Ø 400 mm, wys. 450 mm
 pojemność: 55 litrów
 pojemność użytkowa: 50 litrów
 moc przyłączeniowa gaz: 15,5 kW
 przyłącze do wody ciepłej i zimnej 1/2"
 waga: 92 kg
 GTIN 4015613585239
№ art. 2858021
29.929,00 zł



**Komin odprowadzający spaliny
wymagany tylko wtedy, gdy
urządzenie nie stoi pod okapem
kuchennym.**

**Komin
odprowadzający spaliny**

szer. 544 x gł. 185 x wys. 1120 mm
 GTIN 4015613486666
№ art. 285060
2.256,00 zł



Urządzenia ustawione
na gaz ziemny H



Płyta grillowa powierzchnia 2 pól grzewczych, żeliwna, ryflowana

szer. 375 x gł. 575 x wys. 38 mm

waga: 24,1 kg

GTIN 4015613486635

|| **Nr art. 285080**

|| **892,00 zł**



Płyta do smażenia i dalszego gotowania powierzchnia 2 pól grzewczych, żeliwna, z wyżłobieniami na tłuszcz

szer. 375 x gł. 575 x wys. 38 mm

waga: 22,3 kg

GTIN 4015613486642

|| **Nr art. 285083**

|| **892,00 zł**



Pierścień pod mały garnek

waga: 0,25 kg

GTIN 4015613486659

|| **Nr art. 285085**

|| **115,00 zł**



Drzwi zamykane na prawo lub na lewo

szer. 395 x gł. 80 x wys. 460 mm

waga: 3,4 kg

GTIN 4015613486604

|| **Nr art. 285050**

|| **868,00 zł**

2 szuflady

szer. 395 x gł. 660 x wys. 455 mm

waga: 17 kg

GTIN 4015613530642

|| **Nr art. 284401**

|| **4.278,00 zł**

Do modeli nr art.:

287410, 286102, 286106, 286411

284804, 286628



Kółka skrętne 4S700

do urządzeń z serii 700 Classic

4 kółka skrętne, 2 z hamulcami

kółka: tworzywo sztuczne, gumowane, czarne, Ø 100 mm

nośność każdego kółka: do maks. 100 kg

wymiary, każda: szer. 85 x gł. 170 x wys. 121 mm

waga: 2,91 kg

GTIN 4015613665986

|| **Nr art. 285088**

|| **829,00 zł**



Ogrzewanie

do szafki grzejnej na talerze

szer. 95 x gł. 280 x wys. 310 mm

moc przyłączeniowa: 230 V / 2 kW

waga: 5,9 kg

GTIN 4015613486758

|| **Nr art. 296065**

|| **2.414,00 zł**



Seria 900 Master

Klasa mistrzowska do zastosowań profesjonalnych

Ze względu na wysokogatunkowe i solidne wykonanie ze stali nierdzewnej CNS 18/10 urządzenia z serii 900 Master są doskonałym wyborem do nowoczesnej i profesjonalnej kuchni o wysokich wymaganiach. Dzięki modułowej konstrukcji, funkcjonalnemu wyposażeniu, głębokości montażowej 900 mm oraz wielu praktycznym funkcjom nadają się one doskonale do zastosowań, w których wymagane są duże wydajności. Wysokiej klasy, ergonomiczne i bardzo wydajne – w wersji elektrycznej lub gazowej.

- ✓ urządzenia ze stali chromowo-niklowej 18/10
- ✓ głębokość zabudowy 900 mm, wysokość 900 - 950 mm
- ✓ ładny panel przedni z dużymi pokrętkami
- ✓ urządzenia elektryczne i gazowe
- ✓ urządzenia ustawione na gaz ziemny H, załączone dysze do gazu płynnego i gazu ziemnego L
- ✓ kuchnie gazowe z płomieniem pilotującym
- ✓ kuchnie gazowe z palnikami dwukoronowymi o dużej wydajności przez równomierną dystrybucję ciepła
- ✓ higieniczne połączenie urządzeń: urządzenia są ze sobą skręcane



✓ optymalna wydajność dzięki palnikom dwukoronowym

✓ panel frontowy z dużymi pokrętkami dla użytkownika



✓ łatwa do czyszczenia: niecka palników z tacą na skapujący tłuszcz, wyjmowana

✓ higieniczne połączenie urządzeń





B	C
C	A



A 3,5 kW
B 5,0 kW
C 8,0 kW

24,5 kW całkowita moc przyłączeniowa

4-palnikowa kuchnia gazowa z otwartą podstawą

szer. 800 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
moc przyłączeniowa gaz: 24,5 kW
4 pola grzewcze:
1 x 3,5 kW, 1 x 5 kW, 2 x 8 kW
waga: 95 kg
GTIN 4015613682099
№ art. 2951131
11.886,00 zł



B	C	B
C	A	C



A 3,5 kW
B 5,0 kW
C 8,0 kW

37,5 kW całkowita moc przyłączeniowa

6-palnikowa kuchnia gazowa z otwartą podstawą

szer. 1200 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
moc przyłączeniowa gaz: 37,5 kW
6 pól grzewczych:
1 x 3,5 kW, 2 x 5 kW, 3 x 8 kW
waga: 137,1 kg
GTIN 4015613682105
№ art. 2951121
16.449,00 zł



B	C
C	A



A 3,5 kW
B 5,0 kW
C 8,0 kW

24,5 kW całkowita moc przyłączeniowa

4-palnikowa kuchnia gazowa z piekarnikiem gazowym 2/1 GN

szer. 800 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
moc przyłączeniowa gaz: 32,5 kW
4 pola grzewcze:
1 x 3,5 kW, 1 x 5 kW, 2 x 8 kW
Piekarnik gazowy 2/1 GN,
szer. 655 x gł. 550 x wys. 300 mm, 8,0 kW
regulacja temperatury: 60 °C do 300 °C
waga: 146,4 kg
GTIN 4015613682747
№ art. 2952171
16.846,00 zł



Urządzenia ustawione na gaz ziemny H

4-palnikowa kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym 2/1 GN

szer. 800 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
 moc przyłączeniowa gaz: 24,5 kW
 4 pola grzewcze:

1 x 3,5 kW, 1 x 5 kW, 2 x 8 kW

Piekarnik elektryczny 2/1 GN,
 szer. 655 x gł. 550 x wys. 300 mm,
 5,6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 regulacja temperatury: 70 °C do 300 °C

waga: 136,8 kg

GTIN 4015613682754

№ art. 2952271

17.833,00 zł

B	C
C	A



A 3,5 kW
 B 5,0 kW
 C 8,0 kW

24,5 kW całkowita moc przyłączeniowa



6-palnikowa kuchnia gazowa z piekarnikiem gazowym 2/1 GN i neutralną szafką

szer. 1200 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
 moc przyłączeniowa gaz: 45,5 kW
 6 pól grzewczych:

1 x 3,5 kW, 2 x 5 kW, 3 x 8 kW

Piekarnik gazowy 2/1 GN,
 szer. 655 x gł. 550 x wys. 300 mm, 8,0 kW
 regulacja temperatury: 60 °C do 300 °C

szafka neutralna:
 szer. 345 x gł. 835 x wys. 470 mm

waga: 195,9 kg

GTIN 4015613682761

№ art. 2952291

22.194,00 zł

B	C	B
C	A	C



A 3,5 kW
 B 5,0 kW
 C 8,0 kW

37,5 kW całkowita moc przyłączeniowa



6-palnikowa kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym 2/1 GN i neutralną szafką

szer. 1200 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
 moc przyłączeniowa gaz: 37,5 kW
 6 pól grzewczych:

1 x 3,5 kW, 2 x 5 kW, 3 x 8 kW

Piekarnik elektryczny 2/1 GN,
 szer. 655 x gł. 550 x wys. 300 mm,
 5,6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 regulacja temperatury: 70 °C do 300 °C

szafka neutralna:
 szer. 345 x gł. 835 x wys. 470 mm

waga: 186,6 kg

GTIN 4015613682778

№ art. 2952481

22.987,00 zł

B	C	B
C	A	C



A 3,5 kW
 B 5,0 kW
 C 8,0 kW

37,5 kW całkowita moc przyłączeniowa



Urządzenia ustawione
 na gaz ziemny H



2-palnikowa kuchnia elektryczna z podstawą otwartą

szer. 400 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
moc przyłączeniowa: 8 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
2 powierzchnie grzewcze: 4 kW, Ø 265 mm każda
płyta ze szkła ceramicznego
waga: 36,8 kg
GTIN 4015613672830
| Nr art. 296411
| 11.489,00 zł



4-palnikowa kuchnia elektryczna z podstawą otwartą

szer. 800 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
moc przyłączeniowa: 16 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
4 powierzchnie grzewcze: 4 kW, Ø 265 mm każda
płyta ze szkła ceramicznego
waga: 61,6 kg
GTIN 4015613668543
| Nr art. 296421
| 19.022,00 zł



4-palnikowa kuchnia elektryczna z piekarnikiem elektrycznym 2/1 GN

szer. 800 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
moc przyłączeniowa: 21,6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
4 powierzchnie grzewcze: 4 kW, Ø 265 mm każda
płyta ze szkła ceramicznego
Piekarnik elektryczny 2/1 GN,
szer. 655 x gł. 550 x wys. 300 mm, 5,6 kW
regulacja temperatury: 70 °C do 300 °C
waga: 101 kg
GTIN 4015613672847
| Nr art. 296431
| 24.573,00 zł

**4-płytowa kuchnia elektryczna
z podstawą otwartą**

szer. 800 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
 moc przyłączeniowa: 16 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 4 płyty grzewcze, 4 kW, 300 x 300 mm każda
 waga: 84,2 kg
 GTIN 4015613673332
|| Nr art. 296215
|| 14.661,00 zł



**4-płytowa kuchnia elektryczna
z piekarnikiem elektrycznym 2/1 GN**

szer. 800 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
 moc przyłączeniowa: 21,6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 4 płyty grzewcze, 4 kW, 300 x 300 mm każda
Piekarnik elektryczny 2/1 GN,
 szer. 655 x gł. 550 x wys. 300 mm, 5,6 kW
 regulacja temperatury: 70 °C do 300 °C
 waga: 125,2 kg
 GTIN 4015613668536
|| Nr art. 296325
|| 21.797,00 zł



**6-płytowa kuchnia elektryczna
z piekarnikiem elektrycznym 2/1 GN
i neutralną szafką**

szer. 1200 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
 moc przyłączeniowa: 29,6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 6 płyt grzewczych, 4 kW, 300 x 300 mm każda
Piekarnik elektryczny 2/1 GN,
 szer. 655 x gł. 550 x wys. 300 mm, 5,6 kW
 regulacja temperatury: 70 °C do 300 °C
 szafka neutralna: szer. 345 x gł. 835 x wys. 470 mm
 waga: 172,6 kg
 GTIN 4015613672861
|| Nr art. 296217
|| 29.136,00 zł





Kuchnie indukcyjne

- ✓ bardzo szybki czas zagotowania
- ✓ ograniczone zużycie energii
- ✓ niskie wydzielanie ciepła
- ✓ proste i szybkie czyszczenie
- ✓ duża wydajność
- ✓ oddzielnie regulowane strefy grzewcze
- ✓ powierzchnia gotująca szkło SCHOTT CERAN®



Kuchnia indukcyjna, 2 pola grzewcze z podstawą otwartą

szer. 400 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
 moc przyłączeniowa: 10 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 powierzchnia szklana 320 x 650 mm, 2 x 5 kW
 zwoje indukcyjne Ø 270 mm
 waga: 53,8 kg
 GTIN 4015613671000
! Nr art. 296318
! 31.709,00 zł



Kuchnia indukcyjna, 4 pola grzewcze z podstawą otwartą

szer. 800 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
 moc przyłączeniowa: 20 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 powierzchnia szklana 2 x 320 x 650 mm, 4 x 5 kW
 zwoje indukcyjne Ø 270 mm
 waga: 84,6 kg
 GTIN 4015613672878
! Nr art. 296319
! 54.307,00 zł



Patelnia elektryczna wielofunkcyjna

- ✓ urządzenie wielofunkcyjne do smażenia, gotowania, duszenia, podtrzymywania ciepła
- ✓ bardzo szybki czas nagrzewania
- ✓ ograniczone zużycie energii
- ✓ zaokrąglona misa
- ✓ duża wydajność
- ✓ patelnia ze stali chromowo-nikowej 18/10



Patelnia wielofunkcyjna elektryczna

z pojemnikiem 1/2 GN - 200 mm
 szer. 800 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
 moc przyłączeniowa: 10 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 wielkość patelni: 630 x 510 x 110 mm
 pojemność: 32 litry
 regulacja temperatury: 70 °C do 300 °C
 waga: 98,2 kg
 GTIN 4015613672908
! Nr art. 296426
! 19.621,00 zł

Bemar elektryczny z podstawą otwartą

szer. 400 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
 moc przyłączeniowa:
 3,5 kW / 230 V 50/60 Hz 3 NAC
 rozmiar komór:
 1 x 1/1 GN + 1 x 1/3 GN,
 głębokość 150 mm
 regulacja temperatury: 30 °C do 90 °C
 komora z zaworem doprowadzającym
 wodę i spustem w dnie
 waga: 36,4 kg
 GTIN 4015613668567
Nr art. 296303
8.318,00 zł



- ✓ Bemar do pojemników GN, głębokość 150 mm
- ✓ Wszystkie bemały dostarczane są bez pojemników GN



Listwa wspornikowa, 310 mm

GTIN 4015613682723
Nr art. 296308
99,00 zł

Listwa wspornikowa, 685 mm

GTIN 4015613682716
Nr art. 296307
139,00 zł

Bemar elektryczny z podstawą otwartą

szer. 800 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
 moc przyłączeniowa: 7 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 rozmiar komór:
 2 x 1/1 GN + 2 x 1/3 GN, głębokość 150 mm
 regulacja temperatury: 30 °C do 90 °C
 komora z zaworem doprowadzającym
 wodę i spustem w dnie
 waga: 54,2 kg
 GTIN 4015613672915
Nr art. 296304
11.295,00 zł

Listwa wspornikowa, 685 mm

GTIN 4015613682716
Nr art. 296307
139,00 zł



Element roboczy z otwartą podstawą

szer. 400 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
 waga: 27,8 kg
 GTIN 4015613672922
Nr art. 296105
3.762,00 zł



Element roboczy z otwartą podstawą

szer. 800 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
 waga: 43,3 kg
 GTIN 4015613672939
Nr art. 296106
4.952,00 zł





Płyta grillowa elektryczna z gładką płytą stalową i otwartą podstawą

szer. 400 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
 moc przyłączeniowa:
 7,5 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 powierzchnia robocza:
 szer. 355 x gł. 760 mm
 waga: 66,4 kg
 GTIN 4015613672946
! Nr art. 296507
! 10.300,00 zł

Płyta grillowa gazowa z gładką płytą stalową i otwartą podstawą

szer. 400 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
 moc przyłączeniowa: gaz 9 kW
 z zapalnikiem piezoelektrycznym
 powierzchnia robocza:
 szer. 355 x gł. 760 mm
 waga: 63,8 kg
 GTIN 4015613672953
! Nr art. 2955041
! 9.507,00 zł



Korek zamykający

materiał: tworzywo sztuczne, białe
 wymiary: Ø 40 mm, wysokość 40 mm
 waga: 0,072 kg
 GTIN 4015613626802
! Nr art. 286100
! 234,00 zł



Osłona przeciwbryzgowa 940

stal nierdzewna
 szer. 400 x gł. 720 x wys. 100 mm
 waga: 3,108 kg
 GTIN 4015613676944
! Nr art. 296072
! 749,00 zł



Płyta grillowa elektryczna z gładką płytą stalową i otwartą podstawą

szer. 800 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
 moc przyłączeniowa:
 15 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 powierzchnia robocza:
 szer. 755 x gł. 760 mm
 waga: 123 kg
 GTIN 4015613672960
! Nr art. 296510
! 14.265,00 zł

Płyta grillowa gazowa z gładką płytą stalową i otwartą podstawą

szer. 800 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
 moc przyłączeniowa: gaz 18 kW
 z zapalnikiem piezoelektrycznym
 powierzchnia robocza:
 szer. 755 x gł. 760 mm
 waga: 118 kg
 GTIN 4015613668611
! Nr art. 2955081
! 13.472,00 zł



Osłona przeciwbryzgowa 980

stal nierdzewna
 szer. 800 x gł. 720 x wys. 100 mm
 waga: 3,7 kg
 GTIN 4015613677026
! Nr art. 296078
! 785,00 zł



Płyta grillowa elektryczna z płytą stalową: 1/2 gładka, 1/2 ryflowana i otwartą podstawą

szer. 800 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
 moc przyłączeniowa:
 15 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 powierzchnia robocza:
 szer. 755 x gł. 760 mm
 waga: 121,6 kg
 GTIN 4015613672977
! Nr art. 296511
! 15.058,00 zł

Płyta grillowa gazowa z płytą stalową: 1/2 gładka, 1/2 ryflowana i otwartą podstawą

szer. 800 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
 moc przyłączeniowa: gaz 18 kW
 z zapalnikiem piezoelektrycznym
 powierzchnia robocza:
 szer. 755 x gł. 760 mm
 waga: 115,2 kg
 GTIN 4015613672984
! Nr art. 2955061
! 14.265,00 zł



Urządzenia ustawione
 na gaz ziemny H

Lawa-grill gazowy

szer. 400 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
 moc przyłączeniowa: gaz 12 kW
 z zapalnikiem piezoelektrycznym
 ruszt (ruszt V) do mięsa
 powierzchnia grillowa: 350 x 505 mm, regulowana wysokość
 waga: 49,7 kg
 GTIN 4015613672991
|| Nr art. 2954521
|| 9.709,00 zł

Ruszt okrągły do ryb

stal nierdzewna
 szer. 373 x gł. 548 x wys. 42 mm
 powierzchnia grillowa: 350 x 505 mm
 waga: 6 kg
 GTIN 4015613681917
|| Nr art. 296472
|| 1.181,00 zł

Ruszt „V” do mięsa

stal nierdzewna
 szer. 373 x gł. 617 x wys. 32 mm
 powierzchnia grillowa: 350 x 505 mm
 waga: 2,6 kg
 GTIN 4015613681894
|| Nr art. 296471
|| 1.066,00 zł



Pojemność kamieni lawowych: 7 kg



Kamienie lawowe,

worek 7 kg
 GTIN 4015613182049
|| Nr art. 100611
|| 194,00 zł

✓ W zestawie kamienie lawowe do pierwszego zapelnienia

Lawa-grill gazowy

szer. 800 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
 moc przyłączeniowa: gaz 24 kW
 z zapalnikiem piezoelektrycznym
 ruszt (ruszt V) do mięsa
 powierzchnia grillowa: 750 x 505 mm, regulowana wysokość
 waga: 103 kg
 GTIN 4015613673004
|| Nr art. 2954631
|| 14.661,00 zł

Ruszt okrągły do ryb

stal nierdzewna
 szer. 750 x gł. 550 x wys. 50 mm
 ruszt: dzielony na 2, szerokość każdy: 377 mm
 powierzchnia grillowa: 750 x 505 mm
 waga: 12 kg
 GTIN 4015613681924
|| Nr art. 296474
|| 2.851,00 zł

Ruszt „V” do mięsa

stal nierdzewna
 szer. 772 x gł. 615 x wys. 29 mm
 ruszt: dzielony na 2, szerokość każdy: 386 mm
 powierzchnia grillowa: 750 x 505 mm
 waga: 5,2 kg
 GTIN 4015613681900
|| Nr art. 296473
|| 1.820,00 zł



Pojemność kamieni lawowych: 21 kg



Urządzenia ustawione na gaz ziemny H



Frytownica na szafce, elektryczna

szer. 400 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
 moc przyłączeniowa: 17,4 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 pojemność komory: 20 litrów
 1 kosze: szer. 290 x gł. 450 x wys. 115 mm
 z pojemnikiem na tłuszcz
 waga: 54,8 kg
 GTIN 4015613673011
! Nr art. 296630
! 11.886,00 zł

Frytownica na szafce, elektryczna, 2 komory

szer. 800 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
 moc przyłączeniowa: 34,8 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 pojemność komory: 2 x 20 litrów
 2 kosze: szer. 290 x gł. 450 x wys. 115 mm
 z pojemnikiem na tłuszcz
 waga: 88,8 kg
 GTIN 4015613673028
! Nr art. 296970
! 20.212,00 zł



Kosz do frytownicy, 20L, mały

140 x 450 x 115 mm
 waga: 0,93 kg
 GTIN 4015613677101
! Nr art. 296633
! 274,00 zł



Kosz do frytownicy, 20L, duży

290 x 450 x 115 mm
 waga: 1,25 kg
 GTIN 4015613677118
! Nr art. 296634
! 313,00 zł

Frytownica na szafce, gazowa

szer. 400 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
 moc przyłączeniowa: gaz 18 kW
 moc przyłączeniowa:
 elektr. 0,005 kW / 230 V 50/60 Hz
 pojemność komory: 20 litrów
 1 kosze: szer. 290 x gł. 450 x wys. 115 mm
 z pojemnikiem na tłuszcz
 waga: 71,8 kg
 GTIN 4015613670980
! Nr art. 2959961
! 13.075,00 zł

Frytownica na szafce, gazowa, 2 komory

szer. 800 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
 moc przyłączeniowa: gaz 36 kW
 moc przyłączeniowa:
 elektr. 0,005 kW / 230 V 50/60 Hz
 pojemność komory: 2 x 20 litrów
 2 kosze: szer. 290 x gł. 450 x wys. 115 mm
 z pojemnikiem na tłuszcz
 waga: 124,6 kg
 GTIN 4015613673035
! Nr art. 2959521
! 22.194,00 zł

Komin 900XL

do podłączenia do komina zewnętrznego
 szer. 400 x gł. 170 x wys. 1060 mm
 waga: 13,6 kg
 GTIN 4015613683010
! Nr art. 285064
! 1.423,00 zł



Urządzenia ustawione
 na gaz ziemny H

Warnik do gotowania makaronu elektryczny z 1 komorą

szer. 400 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
 moc przyłączeniowa: 9,6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 pojemność komory: 40 litrów
 wbudowany zawór doprowadzający i odprowadzający wodę

waga: 45,2 kg
 GTIN 4015613668581

■ **Nr art. 296311**

■ **11.692,00 zł**



✓ Artykuł dostarczany bez koszy

Warnik do gotowania makaronu gazowy z 1 komorą

szer. 400 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
 moc przyłączeniowa: gaz 13,9 kW
 pojemność komory: 40 litrów
 wbudowany zawór doprowadzający i odprowadzający wodę

waga: 61,4 kg
 GTIN 4015613673042

■ **Nr art. 2953031**

■ **12.088,00 zł**



Kosz do gotowania makaronu 1/3 GN, podłużny

kosz ze stali CNS 18/10, uchwyt z tworzywa
 szer. 145 x gł. 290 x wys. 205 mm
 waga: 1,15 kg
 GTIN 4015613677057

■ **Nr art. 284124**

■ **551,00 zł**



Kosz do gotowania makaronu 1/3 GN

kosz ze stali CNS 18/10, uchwyt z tworzywa
 szer. 160 x gł. 290 x wys. 205 mm
 waga: 1,11 kg
 GTIN 4015613677064

■ **Nr art. 284114**

■ **591,00 zł**



Kosz do gotowania makaronu 1/6 GN

kosz ze stali CNS 18/10, uchwyt z tworzywa
 szer. 140 x gł. 140 x wys. 205 mm
 waga: 0,73 kg
 GTIN 4015613677071

■ **Nr art. 284117**

■ **389,00 zł**



- ✓ misa ze stali chromowo-niklowej, dno ze stali
- ✓ pojemność użytkowa: 70 litrów

Patelnia uchylna gazowa z ręcznym mechanizmem przechyłu

szer. 800 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
 moc przyłączeniowa: gaz 22 kW
 misa ze stali chromowo-niklowej, dno ze stali
 pojemność: 87 litrów, pojemność użytkowa: 70 litrów
 regulacja temperatury od 100 °C do 300 °C
 misa: szer. 720 x gł. 610 x wys. 225 mm
 zawór doprowadzający wodę zimną lub ciepłą Ø 12 mm
 waga: 168 kg
 GTIN 4015613673059
|| Nr art. 2956721
|| 24.969,00 zł

Patelnia uchylna elektryczna z ręcznym mechanizmem przechyłu

szer. 800 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
 moc przyłączeniowa: 9,9 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 misa ze stali chromowo-niklowej, dno ze stali
 pojemność: 87 litrów, pojemność użytkowa: 70 litrów
 regulacja temperatury od 100 °C do 300 °C
 misa: szer. 720 x gł. 610 x wys. 225 mm
 zawór doprowadzający wodę zimną lub ciepłą Ø 12 mm
 waga: 147,6 kg
 GTIN 4015613673066
|| Nr art. 296606
|| 25.762,00 zł

Patelnia uchylna gazowa z przechyłem elektromechanicznym

szer. 800 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
 moc przyłączeniowa: gaz 22 kW
 moc przyłączeniowa elektr: 0,3 kW / 230 V 50/60 Hz
 misa ze stali chromowo-niklowej, dno ze stali
 pojemność: 87 litrów, pojemność użytkowa: 70 litrów
 regulacja temperatury od 100 °C do 300 °C
 misa: szer. 720 x gł. 610 x wys. 225 mm
 zawór doprowadzający wodę zimną lub ciepłą Ø 12 mm
 waga: 157,2 kg
 GTIN 4015613673073
|| Nr art. 2956031
|| 30.123,00 zł

Patelnia uchylna elektryczna z przechyłem elektromechanicznym

szer. 800 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
 moc przyłączeniowa: 10,2 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
 misa ze stali chromowo-niklowej, dno ze stali
 pojemność: 87 litrów, pojemność użytkowa: 70 litrów
 regulacja temperatury od 100 °C do 300 °C
 misa: szer. 720 x gł. 610 x wys. 225 mm
 zawór doprowadzający wodę zimną lub ciepłą Ø 12 mm
 waga: 153 kg
 GTIN 4015613673097
|| Nr art. 296676
|| 30.916,00 zł



Urządzenia ustawione
na gaz ziemny H



**Kocioł warzelny gazowy 100 litrów
z pośrednim systemem grzania
z automatyczną kontrolą poziomu wody**

szer. 800 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
moc przyłączeniowa: gaz 21 kW
moc przyłączeniowa elektr.: 0,5 kW / 230 V 50/60 Hz
pojemność: 117 litrów, pojemność użytkowa: 100 litrów
wymiar wewnętrzny kotła: Ø 600 mm, wys. 415 mm
ściany podwójne
zawór odpływowy
doprowadzenie zimnej i ciepłej wody Ø 10 mm
waga: 144,4 kg
GTIN 4015613673103
|| **Nr art. 2959101**
|| **37.656,00 zł**

**Kocioł warzelny gazowy 135 litrów
z pośrednim systemem grzania
z automatyczną kontrolą poziomu wody**

szer. 800 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
moc przyłączeniowa: gaz 21 kW
moc przyłączeniowa elektr.: 0,5 kW / 230 V 50/60 Hz
pojemność: 152 litry, pojemność użytkowa: 135 litrów
wymiar wewnętrzny kotła: Ø 600 mm, wys. 540 mm
ściany podwójne
zawór odpływowy
doprowadzenie zimnej i ciepłej wody Ø 10 mm
waga: 154 kg
GTIN 4015613673110
|| **Nr art. 2959021**
|| **38.845,00 zł**

Komin 900XL

do podłączenia do kominu zewnętrznego
szer. 400 x gł. 170 x wys. 1060 mm
waga: 13,6 kg
GTIN 4015613683010
|| **Nr art. 285064**
|| **1.423,00 zł**

**Kocioł warzelny elektryczny 100 litrów
z pośrednim systemem grzania
z automatyczną kontrolą poziomu wody**

szer. 800 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
moc przyłączeniowa: 16 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
pojemność: 117 litrów, pojemność użytkowa: 100 litrów
wymiar wewnętrzny kotła: Ø 600 mm, wys. 415 mm
ściany podwójne
zawór odpływowy
doprowadzenie zimnej i ciepłej wody Ø 10 mm
waga: 139,6 kg
GTIN 4015613673141
|| **Nr art. 296910**
|| **32.502,00 zł**

**Kocioł warzelny elektryczny 135 litrów
z pośrednim systemem grzania
z automatyczną kontrolą poziomu wody**

szer. 800 x gł. 900 x wys. 900-950 mm
moc przyłączeniowa: 18 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
pojemność: 152 litry, pojemność użytkowa: 135 litrów
wymiar wewnętrzny kotła: Ø 600 mm, wys. 540 mm
ściany podwójne
zawór odpływowy
doprowadzenie zimnej i ciepłej wody Ø 10 mm
waga: 145,8 kg
GTIN 4015613673158
|| **Nr art. 296911**
|| **34.088,00 zł**



Urządzenia ustawione
na gaz ziemny H



Płyta grillowa żeliwna, ryflowana

szer. 390 x gł. 390 x wys. 17 mm

waga: 10,64 kg

GTIN 4015613676920

! Nr art. 296051

! 1.384,00 zł



Płyta do smażenia i dalszego gotowania żeliwna, z wyłobieniami na tłuszcz

szer. 390 x gł. 390 x wys. 17 mm

waga: 10,76 kg

GTIN 4015613676937

! Nr art. 296056

! 1.225,00 zł



Pierścień pod mały garnek

waga: 0,19 kg

GTIN 4015613676906

! Nr art. 296086

! 115,00 zł



Drzwi 900R

stal chromowo-niklowa 18/10

zawiasy po prawej stronie

szer. 391 x gł. 95 x wys. 501 mm

waga: 3,92 kg

GTIN 4015613680811

! Nr art. 296014

! 987,00 zł

Drzwi 900L

stal chromowo-niklowa 18/10

zawiasy po lewej stronie

szer. 391 x gł. 95 x wys. 501 mm

waga: 3,92 kg

GTIN 4015613680828

! Nr art. 296015

! 987,00 zł

Szufłada 900, zestaw 2-częściowy

stal chromowo-niklowa 18/10

wewn., każdy: szer. 310 x gł. 525 x wys. 95 mm

zewn., każdy: szer. 395 x gł. 700 x wys. 250 mm

waga: 12,69 kg

GTIN 4015613677088

! Nr art. 296401

! 2.371,00 zł



Kółka skrętne 4S700

do urządzeń z serii 900 Master

4 kółka skrętne, 2 z hamulcami

kółka: tworzywo sztuczne, gumowane, czarne, Ø 125 mm

nośność każdego kółka: do maks. 100 kg

wymiary, każda: szer. 145 x gł. 155 x wys. 160 mm

waga: 3,34 kg

GTIN 4015613680804

! Nr art. 295088

! 987,00 zł



Ogrzewanie 900H10

do stosowania w zamkniętych podstawach w funkcji szafy grzewczej

szer. 470 x gł. 630 x wys. 140 mm

moc przyłączeniowa: 2 kW / 230 V 50/60 Hz

waga: 9,95 kg

GTIN 4015613680798

! Nr art. 296066

! 2.539,00 zł

**Możliwy tylko montaż fabryczny.
Prosimy podać przy zamówieniu.**

Seria PM - pośredni system grzania

- ✓ obudowy wykonane ze stali chromowo-niklowej 14301, grubość 1,2 - 1,5 mm
- ✓ kocioł ze stali chromowo-niklowej 14404, grubość 2 mm
- ✓ z baterią z mieszalnikiem wody ciepłej i zimnej
- ✓ króciec przyłączeniowy do wody 10 mm
- ✓ armatura z wentylem bezpieczeństwa (skalibrowany na 0,5 bara) do kontroli ciśnienia i wentylem spustowym
- ✓ 3 ustawienia przełącznika: "0" wyłączony, "1" obciążenie częściowe 50 %, "2" obciążenie pełne 100 %
- ✓ automatyczne wyłączanie w przypadku awarii
- ✓ termostat do regulacji temperatury gotowania
- ✓ automatyczna kontrola stanu wody w płaszczu pośrednim

Wymiary kotłów:

- 100 l: Ø 600 x wys. 415 mm
- 150 l: Ø 600 x wys. 540 mm
- 200 l: Ø 750 x wys. 520 mm
- 300 l: Ø 900 x wys. 570 mm
- 500 l: Ø 900 x wys. 780 mm



GAZOWE

- ✓ ogrzewanie gazowe za pomocą palników ze stali szlachetnej o dużym współczynniku sprawności
- ✓ zapalanie zapalnikiem piezoelektrycznym
- ✓ dopływ gazu do palników zapewniony przez urządzenie gazowe wielokrotnie ustawne



Urządzenia ustawione na gaz ziemny H

Kocioł warzelny gazowy, pośredni system grzania

Model	Rozmiar (szer. x gł. x wys. mm)	Pojemność (litrów)	Pojemność użytkowa (litrów)	Moc	Waga (kg)	Nr art.	
PM 8 IG100	800 x 900 x 900	113	102	21 kW	143	2800021	34.088,00 zł
PM 8 IG150	800 x 900 x 900	150	145	21 kW	153	2800031	35.673,00 zł
PM 1 IG300	1150 x 1300 x 900	342	317	48 kW	277	2800071	57.082,00 zł
PM 1 IG500	1150 x 1300 x 1030	480	455	58 kW	305	2800081	74.332,00 zł

ELEKTRYCZNE

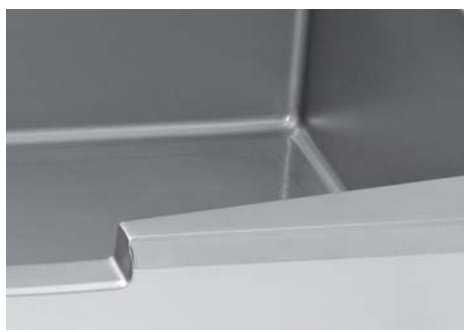
- ✓ ogrzewanie elektryczne poprzez zamknięte oporniki „Incoloy 800” wykonane ze specjalnego stopu
- ✓ wysoka wydajność grzewcza zgodnie z normami CE-DIN 18855 dla urządzeń szybkogotujących
- ✓ moc przyłączeniowa: 400 V 50/60 Hz 3 NAC

Kocioł warzelny elektryczny, pośredni system grzania

Model	Rozmiar (szer. x gł. x wys. mm)	Pojemność (litrów)	Pojemność użytkowa (litrów)	Moc	Waga (kg)	Nr art.	
PM 8 IE100	800 x 900 x 900	113	102	16 kW	143	280015	33.295,00 zł
PM 8 IE150	800 x 900 x 900	145	135	18 kW	155	280016	34.881,00 zł
PM 1 IE200	1000 x 1150 x 900	220	200	32 kW	235	280021	48.757,00 zł
PM 1 IE300	1150 x 1300 x 900	342	317	36 kW	280	280022	55.699,00 zł
PM 1 IE500	1150 x 1300 x 1030	480	455	36 kW	300	280023	75.319,00 zł



Kocioł warzelny na ogrzewanie parowe dostępny na życzenie.



Patelnie uchylne elektryczne

- ✓ misa ze stali chromowo-niklowej, dno ze stali
- ✓ zawór doprowadzający wodę
- ✓ regulowana wysokość nóżek
- ✓ z opornikami grzewczymi z materiału "Incoloy 800"
- ✓ regulacja temperatury za pomocą termostatu 45°C do 300°C
- ✓ struktura nośna ze stali chromowo-niklowej 18/10
- ✓ w przypadku usterki przerwanie dopływu prądu



Patelnia uchylna elektryczna z ręcznym przechyłem misy

- szer. 900 x gł. 900 x wys. 900 mm
- moc przyłączeniowa: 9,9 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
- misa: szer. 798 x gł. 570 x wys. 200 mm
- pojemność: 80 litrów
- dno wykonane ze stali
- zawór doprowadzający wodę
- waga: 160 kg
- GTIN 4015613413853
- ! Nr art. 193035
- ! 25.366,00 zł



Patelnia uchylna elektryczna z ręcznym przechyłem misy

- szer. 1200 x gł. 900 x wys. 900 mm
- moc przyłączeniowa: 14,8 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
- misa: szer. 1090 x gł. 560 x wys. 225 mm
- pojemność: 120 litrów
- dno wykonane ze stali
- zawór doprowadzający wodę
- waga: 237 kg
- GTIN 4015613413808
- ! Nr art. 193060
- ! 35.673,00 zł



Patelnie uchylnie gazowe

- ✓ misa ze stali chromowo-niklowej, dno ze stali
- ✓ zawór doprowadzający wodę
- ✓ regulowana wysokość nóżek
- ✓ ogrzewanie gazowe- palnik rurowy ze stali chromowo-niklowej
- ✓ zapalenie poprzez płomień pilotujący
- ✓ system bezpieczeństwa z termoelementem
- ✓ termostaticznie regulowany wentyl gazowy 100°C do 300°C

Patelnia uchylna gazowa z ręcznym przechyłem misy

szer. 900 x gł. 900 x wys. 900 mm
 moc przyłączeniowa: 22 kW
 misa: szer. 798 x gł. 570 x wys. 200 mm
 pojemność: 80 litrów
 dno wykonane ze stali
 zawór doprowadzający wodę
 waga: 158 kg
 GTIN 4015613411897
Nr art. 1930301
24.969,00 zł



Patelnia uchylna gazowa z ręcznym przechyłem misy

szer. 1200 x gł. 900 x wys. 900 mm
 moc przyłączeniowa: 30 kW
 misa: szer. 1090 x gł. 560 x wys. 225 mm
 pojemność: 120 litrów
 dno wykonane ze stali
 zawór doprowadzający wodę
 waga: 220 kg
 GTIN 4015613413860
Nr art. 1930501
34.881,00 zł



Urządzenia ustawione
 na gaz ziemny H

Azjatyckie przysmaki - świeże i chrupiące z woka

Dzięki kuchniom gazowym typu wok firmy Bartscher przygotowywanie azjatyckich potraw, jak i indywidualnych koncepcji jest szybkie i zdrowe. Ciepło jest przekazywane bezpośrednio, a przez różnorodną dystrybucję temperatury w samym woku można gotować potrawy z bardzo dużą dokładnością.



Kuchenka gazowa wok

- ✓ stal chromowo-niklowa 18/10
- ✓ palniki wyjmowane bez narzędzi
- ✓ palniki zabezpieczone termoelektrycznie
- ✓ taca na skapujący tłuszcz pod wgłębieniami palnika
- ✓ ustawiona na gaz płynny, dysze do gazu ziemnego w zestawie



Kuchenka gazowa wok stołowa Gwth1

1 wysokowydajny palnik o mocy 11,5 kW, zapalenie manualne
zdejmowana nakładka robocza, Ø 290 mm wewnątrz
pole grzewcze bez nakładki roboczej: dla garnków od Ø 200 mm
nóżki z regulacją wysokości
moc przyłączeniowa: 11,5 kW
wymiary: szer. 400 x gł. 600 x wys. 415 mm
waga: 25,4 kg
GTIN 4015613630977
! Nr art. 1052303
! 4.436,00 zł



Kuchenka gazowa wok Gwh2

2 wysokowydajne palniki, o mocy 11,5 kW każdy, zapalenie manualne
2 zdejmowane nakładki robocze, Ø 290 mm wewnątrz
pola grzewcze bez nakładki roboczej: dla garnków od Ø 200 mm
podstawa z nóżkami z regulacją wysokości
moc przyłączeniowa: 23 kW
wymiary: szer. 900 x gł. 600 x wys. 960 mm
waga: 58 kg
GTIN 4015613610764
! Nr art. 1052103
! 7.921,00 zł



Kuchenka gazowa wok Gwh3

3 wysokowydajne palniki, o mocy 11,5 kW każdy, zapalenie manualne
3 zdejmowane nakładki robocze, Ø 290 mm wewnątrz
pola grzewcze bez nakładki roboczej: dla garnków od Ø 200 mm
podstawa z nóżkami z regulacją wysokości
moc przyłączeniowa: 34,5 kW
wymiary: szer. 1500 x gł. 600 x wys. 960 mm
waga: 85 kg
GTIN 4015613610771
! Nr art. 1053103
! 11.093,00 zł



Urządzenia ustawione
na gaz płynny

Grill wodny 40

Szybkie, czyste i zdrowe grillowanie: pozostałości po pieczeniu oraz soki wydzielane przez pieczeń są wychwytywane przez pojemnik z wodą.
 stal chromowo-niklowa
 powierzchnia grillowa: 280 x 445 mm
 3-stopniowe ustawienia temperatury za pomocą pokrętle
 krótki czas rozgrzewania:
 ok. 2,5 minuty na najwyższym poziomie
 pojemnik na wodę 1/1 GN dla łatwego czyszczenia
 lampka kontrolna nagrzania
 moc przyłączeniowa: 4,08 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 wymiary: szer. 330 x gł. 630 x wys. 330 mm
 w zestawie skrobaczka do czyszczenia
 waga: 13,5 kg
 GTIN 4015613642024
Nr art. 370037
3.485,00 zł



Lawa-grill stołowy 40 z rusztem grillowym do mięsa

stal nierdzewna
 powierzchnia grillowa 312 x 483 mm
 moc przyłączeniowa: 4 kW
 wymiary: szer. 330 x gł. 545 x wys. 285 mm
 waga: 21,4 kg
 GTIN 4015613404608
Nr art. 2006301
2.494,00 zł



Kamienie lawowe

worek 7 kg
 GTIN 4015613182049
Nr art. 100611
194,00 zł



✓ W zestawie kamienie lawowe do pierwszego zapelnienia

Lawa-grill stołowy 70 z rusztem grillowym do mięsa

stal nierdzewna
 powierzchnia grillowa 2x 325 x 480 mm
 moc przyłączeniowa: 8 kW
 wymiary: szer. 660 x gł. 570 x wys. 282 mm
 waga: 40,6 kg
 GTIN 4015613404622
Nr art. 2006601
4.353,00 zł



Urządzenia ustawione na gaz ziemny H, dysze propanowe są dołączone

PATELNIIE I GRILLE GAZOWE

Stołowa patelnia gazowa TB1000

Szybki montaż, łatwa obsługa - praktyczne urządzenie nabladowe do grillowania i smażenia na gazie, przeznaczone do użytku na zewnątrz.

- ✓ materiał: stal nierdzewna
- ✓ rodzaj gazu: gaz płynny
- ✓ rodzaj zapłonu: zapłon Piezo
- ✓ przyłącze: 1/4"
- ✓ ciśnienie regulacyjne: 50 mbar
- ✓ zużycie: 728 g/h
- ✓ w zestawie: 3 zestawy dysz gazowych 0,8 mm (30 mbar, 37 mbar, 50 mbar)
- ✓ tylko na gaz płynny



Stołowa patelnia gazowa TB1000PF

3 palniki
patelnia: stal, emaliowana, wymiary: szer. 705 x gł. 540 x wys. 43 mm
moc przyłączeniowa: 10 kW
wymiar: szer. 705 x gł. 560 x wys. 275 mm
waga: 13,9 kg
GTIN 4015613685182
Nr art. 1061933
833,00 zł

Zestaw przyłączy, przemysłowy

do zastosowania w pomieszczeniach i na zewnątrz
waga: 1,3 kg
GTIN 4015613586557
Nr art. 500180
496,00 zł

Patelnia TB1000PF

materiał: stal, emaliowana
wymiar: szer. 705 x gł. 540 x wys. 55 mm
waga: 7,7 kg
GTIN 4015613699882
Nr art. 106217
251,00 zł

Ruszt grillowy - zestaw TB1000R

materiał: stal, ocynkowana
w skład zestawu wchodzi: ruszt grillowy, pokrywa, taca na tłuszcz
wymiar: szer. 635 x gł. 520 x wys. 17 mm
waga: 6,7 kg
GTIN 4015613699899
Nr art. 106218
287,00 zł



Stołowa patelnia gazowa TB1000R

3 palniki
ruszt grillowy: stal, ocynkowana, wymiar rusztu grillowego: szer. 600 x gł. 475 mm
moc przyłączeniowa: 10 kW
wymiar: szer. 685 x gł. 560 x wys. 275 mm
waga: 14,4 kg
GTIN 4015613685199
Nr art. 1061633
906,00 zł



Grille gazowe wolnostojące ze stali nierdzewnej do profesjonalnych zakładów gastronomicznych

- ✓ DVGW-testy bezpieczeństwa pracy na rynek krajowy i zagraniczny
- ✓ Prosta obsługa - proste i bezpieczne zapalenie za pomocą magnetycznego zapalnika piezo
- ✓ Ochrona przed przegrzaniem
- ✓ Certyfikowany przez DVGW system wentylacji i odpowietrzania
- ✓ Urządzenia mogą być zasilane tylko gazem płynnym



Patelnia gazowa TB1100PF

stal nierdzewna
3 palniki
moc przyłączeniowa: 11 kW
system zapalający z zapalnikiem piezoelektrycznym
patelnia grillowa z uchwytami: szer. 700 x gł. 540 x wys. 70 mm
wymiar: szer. 650 x gł. 570 x wys. 270 mm
w zestawie: wąż, zabezpieczenie przed pęknięciem przewodu i regulator ciśnienia
waga: 18,1 kg
GTIN 4015613527536
Nr art. 1062203
1.578,00 zł



Urządzenia ustawione na gaz płynny

Patelnia TB1100

odpowiedni do patelni gazowych TB1100PF i TB1100R
blacha stalowa
z uchwytami
wymiary:
szer. 700 x gł. 540 x wys. 70 mm
waga: 9,5 kg
GTIN 4015613527567
Nr art. 106204
1313,00 zł

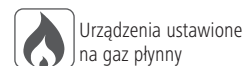
Ruszt grillowy - zestaw TB1100

odpowiedni do patelni gazowych TB1100PF i TB1100R
w skład zestawu wchodzi:
ruszt grillowy, stal chromowana
pokrywa, stal nierdzewna
taca na tłuszcz, stal nierdzewna
waga: 10 kg
GTIN 4015613534794
Nr art 106206
630,00 zł



Grill gazowy TB1100R

stal nierdzewna
3 palniki
moc przyłączeniowa: 11 kW
system zapalający z zapalnikiem piezoelektrycznym
z rusztem grillowym, pokrywą i tacą na tłuszcz
wymiary: szer. 650 x gł. 570 x wys. 270 mm
w zestawie:
wąż, zabezpieczenie przed pęknięciem przewodu i regulator ciśnienia
waga: 17,5 kg
GTIN 4015613527543
Nr art. 1062303
1.899,00 zł



Grill gazowy TB1470R

stal nierdzewna
4 palniki
moc przyłączeniowa: 14,7 kW
system zapalający z zapalnikiem piezoelektrycznym
z rusztem grillowym, pokrywą i tacą na tłuszcz
wymiary: szer. 850 x gł. 555 x wys. 270 mm
w zestawie:
wąż, zabezpieczenie przed pęknięciem przewodu i regulator ciśnienia
waga: 23 kg
GTIN 4015613660349
Nr art. 1062503
2.414,00 zł



Patelnia TB1470

odpowiedni do patelni gazowych TB1470R
blacha stalowa
z uchwytami
wymiary: szer. 870 x gł. 525 x wys. 65 mm
waga: 11,8 kg
GTIN 4015613660332
Nr art. 106211
389,00 zł



Podstawa TB1100

odpowiedni do patelni gazowych TB1100PF i TB1100R
stal nierdzewna
wymiary: szer. 670 x gł. 530 x wys. 800 mm
waga: 5,6 kg
GTIN 4015613527581
Nr art. 106202
456,00 zł



Podstawa TB1470

odpowiedni do patelni gazowych TB1470R
stal nierdzewna
wymiary: szer. 815 x gł. 525 x wys. 805 mm
waga: 5,95 kg
GTIN 4015613647395
Nr art. 106210
551,00 zł





Taboret gazowy

obudowa stal chromowo-niklowa 18/10
 rama żebrowa żeliwna czarna
 mocny palnik z zapalnikiem piezoelektrycznym, zabezpieczenie zapłonu
 moc przyłączeniowa: 7,0 kW
 wymiary: szer. 400 x gł. 440 x wys. 390 mm
 ustawiona na gaz płynny, załączone dysze do gazu ziemnego
 waga: 12,75 kg
 GTIN 4015613395982
|| Nr art. 1086003S
|| 1.146,00 zł

Średnica garnka musi wynosić przynajmniej 22,5 cm.



Taboret gazowy

obudowa stal chromowo-niklowa 18/10
 palnik dwukoronowy z płomieniem pilotującym i zabezpieczeniem zapłonu
 moc przyłączeniowa: 7 kW
 wymiary: szer. 450 x gł. 475 x wys. 500 mm
 waga: 22 kg
 GTIN 4015613166421
|| Nr art. 1059403
|| 4.674,00 zł



Taboret gazowy

obudowa stal chromowo-niklowa 18/10
 moc przyłączeniowa: 12,5 kW
 rama żebrowa żeliwna czarna emaliowana
 palnik z płomieniem pilotującym i zabezpieczeniem zapłonu
 wymiary: szer. 670 x gł. 590 x wys. 530 mm
 waga: 28 kg
 GTIN 4015613124988
|| Nr art. 1050503
|| 6.498,00 zł



Taboret gazowy 280PRO

Taboret gazowy w formacie XXL: ten taboret gazowy przekonuje swoją komfortową wysokością roboczą i solidną konstrukcją. Ponadto umożliwia bardzo elastyczne zastosowania dzięki swojej niewielkiej wadze.
 materiał: stal niklowo-chromowa 18/10
 żeliwna rama żebrowa
 rodzaj gazu: propan, dołączone są dysze do gazu ziemnego H i L
 palnik gazowy: palnik z wypustkami
 rodzaj zapalania: zapalenie ręczne
 płomień zapłonu
 zabezpieczenie zapłonu
 średnica garnka min.: 280 mm
 nośność: 70 kg
 tacka pod palnikami
 moc przyłączeniowa: 12,5 kW
 wymiary: szer. 680 x gł. 590 x wys. 820 mm
 waga: 31 kg
 GTIN 4015613670935
|| Nr art. 1050603
|| 7.767,00 zł

Zestaw przyłączy, przemysłowy

do taboretów gazowych
 do zastosowania w pomieszczeniach i na zewnątrz
 waga: 1,3 kg
 GTIN 4015613586557
|| Nr art. 500180
|| 496,00 zł

Do modeli nr art.:
1086003S, 1059403, 1050503
1050603



Urządzenia ustawione na gaz płynny

✓ Wszystkie taborety dostarczane są bez zestawu przyłączeniowego.
 Należy zastosować reduktor ciśnienia o mocy maks. 50 mbar.

Taboret elektryczny

stal chromowo-niklowa 18/10
 płyta grzewcza Ø 300 mm
 moc przyłączeniowa: 3,5 kW / 380-400 V 50/60 Hz 3 NAC
 wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 520 mm
 waga: 16,4 kg
 GTIN 4015613126036
|| Nr art. 105343
|| 4.674,00 zł



Taboret elektryczny

stal nierdzewna
 płyta grzewcza Ø 400 mm
 moc przyłączeniowa: 5 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 wymiary: szer. 570 x gł. 590 x wys. 515 mm
 waga: 34,2 kg
 GTIN 4015613633244
|| Nr art. 105325
|| 4.872,00 zł



Patelnia duża 550

żeliwo
 zdejmowane ręczki
 wymiary: Ø 550 mm, wysokość 80 mm
 waga: 25,4 kg
 GTIN 4015613210056
|| Nr art. 699335
|| 1.384,00 zł



Patelnia duża 650, dzielona

żeliwo
 zdejmowane ręczki
 wysokość przegródki: 50 mm
 wymiary:
 Ø 650 mm, wysokość 90 mm
 waga: 29 kg
 GTIN 4015613209906
|| Nr art. 699325
|| 1.859,00 zł



Patelnia duża 650

żeliwo
 zdejmowane ręczki
 wymiary: Ø 650 mm, wysokość 90 mm
 waga: 28 kg
 GTIN 4015613157832
|| Nr art. 699320
|| 1.780,00 zł



Patelnia duża 800, dzielona

żeliwo
 zdejmowane ręczki
 wysokość przegródki: 75 mm
 wymiary:
 Ø 800 mm, wysokość 120 mm
 waga: 47 kg
 GTIN 4015613210049
|| Nr art. 699318
|| 2.613,00 zł



Patelnia duża 800

żeliwo
 zdejmowane ręczki
 wymiary: Ø 800 mm, wysokość 120 mm
 waga: 44 kg
 GTIN 4015613209890
|| Nr art. 699315
|| 2.573,00 zł



Patelnia duża 800, dzielona na 3

żeliwo
 zdejmowane ręczki
 wysokość przegródki: 75 mm
 wymiary:
 Ø 800 mm, wysokość 120 mm
 waga: 49,2 kg
 GTIN 4015613632346
|| Nr art. 699316
|| 2.767,00 zł



Uchwyt do dużych brytfann

żeliwo
 wymiary:
 szer. 288 x gł. 155 x wys. 63 mm
 waga: 3,1 kg
 GTIN 4015613632353
|| Nr art. 699328
|| 416,00 zł



Uchwyt do dużych brytfann

nadaje się jako zamiennik dla zdejmowanej
 ręczki patelni dużych
 699315, 699316, 699318, 699320,
 699325, 699335



Frytownice

- ✓ wykonanie: stal chromowo-niklowa 18/10 modele elektryczne lub gazowe
- ✓ komory z dużą „strefą zimną” zaokrąglone rogi i narożniki
- ✓ kran spustowy z zabezpieczeniem
- ✓ wszystkie elementy urządzeń łatwodostępne i proste do wymiany
- ✓ akcesoria: półka do odstawiania kosza
- ✓ modele gazowe wyposażone w niklowane palniki żeliwne i wydajne, zamontowane w misach rury płomieniowe
- ✓ modele elektryczne wyposażone w wydajne oporniki grzewcze wykonane ze stali chromowo-niklowej 18/10, zamontowane na specjalnych, wysoko-mocowanych uchwytach, aby ułatwić czyszczenie
- ✓ termostat bezpieczeństwa



Frytownica gazowa BF 20G

wymiary komory:
szer. 600 x gł. 350 x wys. 117 mm
pojemność komory: 20 litrów
wymiary kosza:
szer. 580 x gł. 320 x wys. 70 mm
moc przyłączeniowa gaz: 12 kW
wymiary: szer. 700 x gł. 585 x wys. 390 mm
waga: 40,55 kg
GTIN 4015613381855
| Nr art. 1014113
| 10.106,00 zł

Półka do odstawiania kosza BF 20G

wymiary: szer. 645 x gł. 350 mm
waga: 3,45 kg
GTIN 4015613394176
| Nr art. 101404
| 511,00 zł

Kosz do frytownicy BF 20G

wymiary:
szer. 580 x gł. 320 x wys. 70 mm
waga: 1,8 kg
GTIN 4015613658827
| Nr art. 158614
| 591,00 zł



Frytownica elektryczna BF 21E

wymiary komory:
szer. 650 x gł. 390 x wys. 150 mm
pojemność komory: 21 litrów
wymiary kosza:
szer. 630 x gł. 365 x wys. 70 mm
moc przyłączeniowa:
6,8 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 700 x gł. 590 x wys. 320 mm
waga: 31 kg
GTIN 4015613370576
| Nr art. 101412
| 7.921,00 zł

Półka do odstawiania kosza BF 21E

wymiary: szer. 765 x gł. 390 mm
waga: 4,05 kg
GTIN 4015613122403
| Nr art. 101402
| 551,00 zł

Kosz do frytownicy BF 21E

wymiary:
szer. 630 x gł. 365 x wys. 70 mm
waga: 1 kg
GTIN 4015613658834
| Nr art. 158615
| 591,00 zł



Frytownica elektryczna BF 35E

wymiary komory:
szer. 1000 x gł. 390 wys. 150 mm
pojemność komory: 35 litrów
wymiary kosza:
szer. 970 x gł. 365 x wys. 70 mm
moc przyłączeniowa:
10,0 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 1095 x gł. 600 x wys. 340 mm
waga: 47,4 kg
GTIN 4015613418186
| Nr art. 101413
| 9.709,00 zł

Półka do odstawiania kosza BF 35E

wymiary: szer. 1125 x gł. 390 mm
waga: 5,75 kg
GTIN 4015613122953
| Nr art. 101607
| 710,00 zł

Kosz do frytownicy BF 35E

wymiary:
szer. 970 x gł. 365 x wys. 70 mm
waga: 3,38 kg
GTIN 4015613658841
| Nr art. 101419
| 868,00 zł



Frytownice

- ✓ stal nierdzewna
- ✓ komory z dużą „strefą zimną” zaokrąglone rogi i narożniki
- ✓ wszystkie elementy urządzeń łatwo dostępne i proste do wymiany
- ✓ akcesoria: półka do odstawiania kosza
- ✓ termostat bezpieczeństwa

Frytownica BF 16E

wymiary komory:
szer. 515 x gł. 305 x wys. 130 mm
pojemność komory: 16 litrów
wymiary kosza: szer.
475 x gł. 235 x wys. 80 mm
kran spustowy z zabezpieczeniem
moc przyłączeniowa:
9 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 560 x gł. 470 x wys. 400 mm
w zestawie pokrywa ze stali nierdzewnej
waga: 14,7 kg
GTIN 4015613405049
! Nr art. 101530
! 3.009,00 zł

Frytownica BF 30E

wymiary komory:
szer. 615 x gł. 490 x wys. 130 mm
pojemność komory: 30 litrów
wymiary kosza:
szer. 570 x gł. 440 x wys. 80 mm
kran spustowy z zabezpieczeniem
moc przyłączeniowa:
15 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 660 x gł. 650 x wys. 410 mm
w zestawie pokrywa ze stali nierdzewnej
waga: 23,4 kg
GTIN 4015613405063
! Nr art. 101560
! 4.595,00 zł

Frytownica BF 30E OU z podstawą otwartą

wymiary komory: szer. 615 x gł. 490 x wys. 130 mm
pojemność komory: 30 litrów
wymiary kosza:
szer. 570 x gł. 440 x wys. 80 mm
regulowana wysokość nóżek
moc przyłączeniowa:
15 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
wymiary:
szer. 660 x gł. 650 x wys. 980-1040 mm
w zestawie:
2 pojemniki na tłuszcz z
uchwytemi 1/1 GN, głębokość 150 mm
sito z uchwytem 2/3 GN
pokrywa ze stali nierdzewnej
waga: 40 kg
GTIN 4015613633299
! Nr art. 101535
! 6.498,00 zł

Półka do odstawiania kosza BF 16E

wymiary: szer. 525 x wys. 263 mm
waga: 2,9 kg
GTIN 4015613535098
! Nr art. 101566
! 389,00 zł

Kosz do frytownicy BF 16E

wymiary:
szer. 475 x gł. 235 x wys. 80 mm
waga: 1,3 kg
GTIN 4015613405056
! Nr art. 101533
! 353,00 zł



Półka do odstawiania kosza BF 30E

wymiary: szer. 645 x gł. 465 mm
waga: 3,95 kg
GTIN 4015613405087
! Nr art. 101565
! 511,00 zł

Kosz do frytownicy BF 30E

wymiary kosza:
szer. 570 x gł. 440 x wys. 80 mm
waga: 1,9 kg
GTIN 4015613405070
! Nr art. 101563
! 511,00 zł



Półka do odstawiania kosza BF 30E OU

wymiary: szer. 645 x gł. 465 mm
waga: 3,95 kg
GTIN 4015613638614
! Nr art. 101608
! 511,00 zł

Kosz do frytownicy BF 30E

wymiary kosza:
szer. 570 x gł. 440 x wys. 80 mm
waga: 1,9 kg
GTIN 4015613405070
! Nr art. 101563
! 511,00 zł





Frytownice wolnostojące

- ✓ stal chromowo-niklowa 18/10
- ✓ solidna konstrukcja
- ✓ elektryczne i gazowe
- ✓ komory z dużą strefą „zimną” i zaokrąglonymi rogami
- ✓ bardzo szeroka krawędź komory
- ✓ termostat o wysokiej czułości
- ✓ termostat bezpieczeństwa (ochrona przed przegrzaniem)
- ✓ pojemnik z filtrem na zużyty tłuszcz
- ✓ ustawiona na gaz ziemny H, dysze propanowe są dołączone



Frytownica elektryczna na podstawie, pojemność: 2 x 8 litrów

wielkość każdego kosza: szer. 130 x gł. 310 x wys. 120 mm
 wymiary: szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm
 moc przyłączeniowa: 14 kW / 380-400 V 50/60 Hz 3 NAC
 waga: 62 kg
 GTIN 4015613527420
! Nr art. 272335
! 11.731,00 zł



Frytownica gazowa na podstawie, pojemność: 2 x 8 litrów

wielkość każdego kosza: szer. 130 x gł. 310 x wys. 120 mm
 wymiary: szer. 400 x gł. 700 x wys. 850 mm
 moc przyłączeniowa gaz: 12 kW
 moc przyłączeniowa elektr.: 230 V 50 Hz 1 NAC
 waga: 59,4 kg
 GTIN 4015613527406
! Nr art. 2716401
! 13.159,00 zł



Pojemnik na fryturę
 Filtr frytury
 zob. katalog str. 194, 195



Frytownica gazowa na podstawie, pojemność: 2 x 13 litrów

wielkość koszy: 1x szer. 230 x gł. 290 x wys. 120 mm
 2x szer. 113 x gł. 290 x wys. 120 mm
 wymiary: szer. 800 x gł. 700 x wys. 850 mm
 moc przyłączeniowa gaz: 23 kW
 waga: 72 kg
 GTIN 4015613527413
! Nr art. 2716501
! 18.035,00 zł



Urządzenia ustawione
 na gaz ziemny H



Rozkosz dzięki gorącemu powietrzu: piece konwekcyjne firmy Bartscher

Na zewnątrz chrupkie, w środku mięciutkie: tak pieczenie i dania z drobiu smakują najlepiej! Soczyste mięso z chrupiącą skórką powoduje szybsze bicie serca smakoszy. Dzięki piecom konwekcyjnym firmy Bartscher jest to bardzo łatwe do zrobienia. Także świeżo wypieczone croissantsy, miękkie, ciepłe bułeczki i świeże prele można dzięki gorącemu strumieniowi powietrza upiec w mgnieniu oka.

Piece konwekcyjne nie bez powodu należą przecież do ulubionych produktów w naszej ofercie. Możliwości zastosowania są niemal nieograniczone, przez co znajdują one miejsce w każdej profesjonalnej kuchni. Najwyższa jakość, praktyczne funkcje i korzystny stosunek jakości do ceny naszych wszechstronnych pieców, to przekonujące argumenty.

Czy to gotowanie, pieczenie czy zapiekanie - piece konwekcyjne nagrzewają się szybko i w krótkim czasie są gotowe do działania. Dzięki wbudowanemu zegarowi sterującemu mogą Państwo kontrolować czas pieczenia, a dzięki oprawie ze stali szlachetnej to najwyższej jakości urządzenie jest trwałe i łatwe w czyszczeniu. Bezpiecznie i zdrowo. Tak się dziś gotuje.



Piece konwekcyjne firmy Bartscher, seria AT

Temperatura do 300 stopni - w serii AT oferujemy Państwu wydajne piece konwekcyjne - różnorodność dopasowana do indywidualnych potrzeb. Począwszy od tych małych, przygotowujących różne potrawy, aż po te wielkie do piekarni – w naszej ofercie na pewno znajdą Państwo model odpowiedni dla siebie.

Praktyczne przygotowanie ulubionych potraw w mgnieniu oka: drzwi z podwójną szybą i wbudowane oświetlenie będą Państwu pomocne w trakcie przygotowywania potraw. Ponadto przygotowaliśmy dla Państwa również szeroki wybór blach i uchwyt do montażu na ścianie.

Seria AT: inteligentny sprzęt do grillowania i pieczenia.



Piec konwekcyjny AT110

obudowa i komora stal nierdzewna
pojemność: 3 x 1/2 GN
odstęp pomiędzy prowadnicami 70 mm
timer: 0 - 120 minut
czas nagrzewania: ok. 3 minut (180 °C)
regulacja temperatury: 0 °C do 300 °C
drzwi z podwójną szybą
moc przyłączeniowa: 2,7 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiały: szer. 460 x gł. 570 x wys. 460 mm
w zestawie 3 ruszty, szer. 325 x gł. 265 mm
waga: 27 kg
GTIN 4015613496924
|| **Nr art. 120789**
|| **1.801,00 zł**

Blacha 1/2 GN

wymiały:
szer. 325 x gł. 265 x wys. 25 mm
waga: 0,7 kg
GTIN 4015613271750
|| **Nr art. A101190**
|| **47,00 zł**

Ruszt 1/2 GN

wymiały:
szer. 325 x gł. 265 x wys. 56 mm
waga: 0,52 kg
GTIN 4015613678696
|| **Nr art. 786006**
|| **76,00 zł**



Piec konwekcyjny AT90

obudowa stal nierdzewna, komora pieca emaliowana
pojemność: 4 (438 x 315 mm)
odstęp pomiędzy prowadnicami 70 mm
timer: 0 - 120 minut
2 wentylatory
regulacja temperatury: 0 °C do 300 °C
drzwi z podwójną szybą
oświetlenie wewnętrzne
moc przyłączeniowa: 2,67 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiały: szer. 595 x gł. 615 x wys. 570 mm
w zestawie 4 blachy
waga: 38 kg
GTIN 4015613400655
|| **Nr art. A120786**
|| **1.946,00 zł**

Blacha do pieczenia

aluminium
wymiały:
szer. 438 x gł. 315 x wys. 10 mm
waga: 0,2 kg
GTIN 4015613658384
|| **Nr art. 786004**
|| **69,00 zł**

Ruszt do piekarnika

wymiały:
szer. 438 x gł. 315 x wys. 15 mm
waga: 0,7 kg
GTIN 4015613658407
|| **Nr art. 786005**
|| **69,00 zł**

✓ Blachy piekarnicze do pieca konwekcyjnego AT90 ze strony 80

Piec konwekcyjny AT120 z grillem i nawilżaniem

obudowa i komora stal nierdzewna
pojemność: 4 (438 x 315 mm)
odstęp pomiędzy prowadnicami 70 mm
moc grilla: 2,0 kW
timer: 0 - 120 minut
2 wentylatory
regulacja temperatury: 0 °C do 300 °C
stałe przyłącze wody 3/4"
drzwi z podwójną szybą
oświetlenie wewnętrzne
moc przyłączeniowa: 2,67 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 597 x gł. 618 x wys. 570 mm
w zestawie 4 blachy
waga: 39 kg
GTIN 4015613400662
Nr art. A120788
3.016,00 zł



✓ Blachy piekarnicze do pieca konwekcyjnego AT120 ze strony 80

Blacha do pieczenia

aluminium
wymiary:
szer. 438 x gł. 315 x wys. 10 mm
waga: 0,2 kg
GTIN 4015613658384
Nr art. 786004
69,00 zł

Ruszt do piekarnika

wymiary:
szer. 438 x gł. 315 x wys. 15 mm
waga: 0,7 kg
GTIN 4015613658407
Nr art. 786005
69,00 zł

Piec piekarniczy AT400 z nawilżaniem

wykonanie: stal nierdzewna wewnątrz i z zewnątrz
pojemność: 4 x 600 x 400 mm
odstęp pomiędzy prowadnicami 80 mm
timer: 0 - 120 minut
2 wentylatory, silnik z rewersem (prawo-/lewoobrotowy)
regulacja temperatury: 0 °C do 300 °C
stałe przyłącze wody 3/4"
drzwi z podwójną szybą
oświetlenie wewnętrzne
moc przyłączeniowa: 6,4 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 835 x gł. 800 x wys. 570 mm
w zestawie 2 blachy do pieczenia, 2 blachy
waga: 65 kg
GTIN 4015613505572
Nr art. 105780
5.198,00 zł



✓ Blachy piekarnicze do pieca konwekcyjnego AT400 ze strony 81

Zestaw 2 szyn umożliwiających zastosowanie 4 x 1/1 GN

waga: 0,3 kg
GTIN 4015613661971
Nr art. 780002
251,00 zł

Półka ścienna

stal chromowo-niklowa 18/10, bardzo stabilne wykonanie
nośność do 50 kg (sprawdzić nośność ściany)
wymiary zewn.: szer. 600 x gł. 600 mm
waga: 5,4 kg
GTIN 4015613434988
Nr art. 174600
338,00 zł



Do modeli nr art.: A120786, A120788, 120789



✓ W zestawie 1 blacha do pieczenia,
1 ruszt do piekarnika

Piec konwekcyjny MF6430 z grillem

materiał: stal nierdzewna, komora pieca emaliowana
pojemność: 6 (440 x 375 mm)
odstęp pomiędzy parami przewodnic: 30 mm
funkcje: grzałka górna, grzałka dolna, grzałka dolna z termoobiegiem,
grzałka górna / dolna, grzałka górna / dolna z wentylatorem, termoobieg,
funkcja grillowania, funkcja grillowania z wentylatorem
zakres temperatury: 25 °C do 250 °C
ustawianie czasu: 0 - 90 minut, czas nagrzewania: ok. 20 minut (250 °C)
moc grilla: 1,8 kW
drzwi potrójnie przeszklone, oświetlenie wewnętrzne
zaokrąglona komora
przewodnice wyjmowane
grzałka górna składana (łatwe czyszczenie)
moc przyłączeniowa: 2,7 kW / 230 V 50/60 Hz - przygotowany
wymiary: szer. 600 x gł. 650 x wys. 620 mm
waga: 50,2 kg
GTIN 4015613681757

Nr art. 121782
3.994,00 zł

Blacha do pieczenia MF6430

blacha stalowa, emaliowana, wymiary:
szer. 435 x gł. 352 x wys. 30 mm
waga: 1,02 kg
GTIN 4015613702148

Nr art. 206203
139,00 zł

Ruszt do piekarnika MF6430

stal nierdzewna, wymiary:
szer. 440 x gł. 375 x wys. 5 mm
waga: 0,79 kg
GTIN 4015613702155

Nr art. 206204
95,00 zł



Bartscher Piece konwekcyjne seria C

Seria C firmy Bartscher wyróżnia się innowacyjnymi rozwiązaniami technicznymi, skierowanymi na specjalne potrzeby profesjonalistów. Optymalna cyrkulacja powietrza we wnętrzu zapewnia równomierne gotowanie na kilku poziomach.

Zaokrąglone narożniki komory pieczenia zapewniają proste, szybkie i wydajne czyszczenie.

Piece zaprojektowane zostały w ten sposób, że perfekcyjnie nadają się do przygotowywania wypieków oraz potraw mięsnych.



✓ W zestawie 4 blachy do pieczenia 442 x 325 mm

Piec konwekcyjny C4431D z nawilżaniem

wykonanie: stal nierdzewna wewnątrz i na zewnątrz
pojemność: 4 (442 x 325 mm)
odstęp pomiędzy przewodnicami 75 mm
sterowanie elektroniczne z 99 programami, każdy program z maks. 3 fazami gotowania
wyświetlacze LED temperatury, czasu, zaparowania, programu silnik z rewersem (prawo-/lewoobrotowy)
zapewniającym optymalne środowisko obróbki termicznej
regulacja temperatury: 0 °C do 260 °C
stałe przyłącze wody 3/4"
komin
drzwi z podwójną szybą, oświetlenie wewnętrzne
zaokrąglona komora
stopień ochrony elektrycznej IPX4
moc przyłączeniowa: 3,3 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC - przygotowany
wymiary: szer. 600 x gł. 720 x wys. 540 mm
waga: 38,4 kg
GTIN 4015613652429

Nr art. 206790
5.705,00 zł

Blacha do pieczenia

aluminium, wymiary:
szer. 442 x gł. 325 x wys. 20 mm
waga: 0,41 kg
GTIN 4015613588469

Nr art. 206001
91,00 zł

Ruszt do piekarnika

wymiary:
szer. 442 x gł. 325 x wys. 3 mm
waga: 0,71 kg
GTIN 4015613588476

Nr art. 206002
83,00 zł

Blacha 2/3 GN

wymiary: szer. 354 x gł. 325 x wys. 20 mm
GTIN 4015613271781

Nr art. A101195

58,00 zł



Piec konwekcyjny C5230 z nawilżaniem

wykonanie: stal nierdzewna wewnątrz i na zewnątrz
 pojemność: 5 x 2/3 GN
 odstęp pomiędzy prowadnicami 70 mm
 timer: 0-120 minut
 silnik z rewersem (prawo-/lewoobrotowy)
 zapewniającym optymalne środowisko obróbki termicznej
 regulacja temperatury: 0 °C do 280 °C
 stałe przyłącze wody 3/4"
 drzwi z podwójną szybą
 oświetlenie wewnętrzne
 zaokrąglona komora
 moc przyłączeniowa: 4,3 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC
 wymiary: szer. 700 x gł. 750 x wys. 625 mm
 waga: 50 kg
 GTIN 4015613585550
№ art. 206782
8.401,00 zł



✓ W zestawie 2 blachy do pieczenia 2/3 GN

Blacha 2/3 GN

wymiary:
 szer. 354 x gł. 325 x wys. 20 mm
 waga: 1,15 kg
 GTIN 4015613271781
№ art. A101195
58,00 zł

Ruszt 2/3 GN

wymiary:
 szer. 354 x gł. 325 x wys. 10 mm
 waga: 0,79 kg
 GTIN 4015613332123
№ art. 133212
87,00 zł

Piec konwekcyjny C6640 z nawilżaniem

wykonanie: stal nierdzewna wewnątrz i na zewnątrz
 pojemność: 6 x 600 x 400 mm
 odstęp pomiędzy prowadnicami 80 mm
 timer: 0-120 minut
 silnik z rewersem (prawo-/lewoobrotowy)
 zapewniającym optymalne środowisko obróbki termicznej
 regulacja temperatury: 0 °C do 280 °C
 stałe przyłącze wody 3/4"
 drzwi z podwójną szybą
 oświetlenie wewnętrzne
 zaokrąglona komora
 moc przyłączeniowa: 9,4 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC
 wymiary: szer. 965 x gł. 930 x wys. 820 mm
 waga: 98,5 kg
 GTIN 4015613585567
№ art. 206797
14.388,00 zł



✓ W zestawie 3 blachy do pieczenia 600 x 400 mm

✓ Blachy piekarnicze do pieca konwekcyjnego C6640 ze strony 81

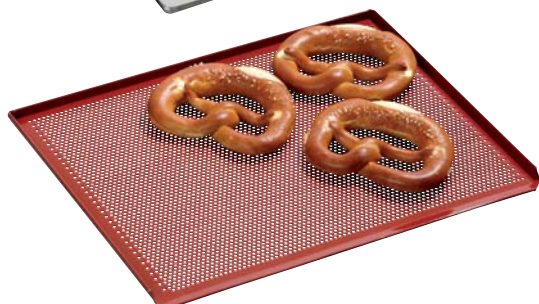
Ruszt do piekarnika 600 x 400

stal nierdzewna
 wymiary: szer. 600 x gł. 400 x wys. 8 mm
 waga: 1,4 kg
 GTIN 4015613638355
№ art. 133264
155,00 zł

Szafa fermentacyjna 823HO wewnętrzny pojemnik na wodę

stal chromowo-niklowa 18/10
 prowadnice: 8 x 2/3 GN lub 442 x 320 mm
 odstęp pomiędzy prowadnicami 75 mm
 zakres temperatur: 30 °C do 60 °C
 moc przyłączeniowa: 2,0 kW / 230 V 50-60 Hz
 wymiary: szer. 700 x gł. 600 x wys. 960 mm
 waga: 44 kg
 GTIN 4015613610917
№ art. 116550
4.199,00 zł





Blachy piekarnicze do pieców konwekcyjnych ze stron 76 i 77

Blacha do pieczenia ranty podniesione z 4 stron, grubość 1,5 mm

stal nierdzewna
wymiary: szer. 433 x gł. 333 x wys. 10 mm
waga: 1,22 kg
GTIN 4015613505862

! Nr art. 100312

! 115,00 zł

Blacha do pieczenia z powłoką silikonową ranty podniesione z 4 stron, grubość 1,5 mm

aluminium
wymiary: szer. 433 x gł. 333 x wys. 10 mm
waga: 0,65 kg
GTIN 4015613505879

! Nr art. 100313

! 178,00 zł

Blacha do pieczenia ranty podniesione z 4 stron, grubość 1,5 mm

aluminium
wymiary: szer. 433 x gł. 333 x wys. 10 mm
waga: 0,63 kg
GTIN 4015613505466

! Nr art. 100311

! 87,00 zł

Blacha perforowana z powłoką silikonową, otwory śr. 3 mm ranty podniesione z 3 stron, grubość 1,5 mm

aluminium
wymiary: szer. 433 x gł. 333 x wys. 10 mm
waga: 0,49 kg
GTIN 4015613502236

! Nr art. 100310

! 151,00 zł

Blacha perforowana, otwory Ø 3 mm ranty podniesione z 3 stron, grubość 1,5 mm

aluminium
wymiary: szer. 433 x gł. 333 x wys. 10 mm
waga: 0,48 kg
GTIN 4015613502205

! Nr art. 100305

! 87,00 zł

rękawice kuchenne 1 para

z bawełny, wytrzymałość na temperaturę do 200°C
kolor: czarny



✓ Temperatura prania 40°

Długość	GTIN	Nr art.	
32 cm	4015613367507	A500499	! 46,00 zł / para
38 cm	4015613367613	A500500	! 50,00 zł / para
44 cm	4015613367514	A500498	! 54,00 zł / para

Blachy piekarnicze o wymiarze szer. 600 x gł. 400 mm

Blacha do pieczenia ranty podniesione z 3 stron, grubość 1,5 mm

aluminium
wymiary: szer. 600 x gł. 400 x wys. 20 mm
waga: 1,09 kg
GTIN 4015613464930

! Nr art. 100300
! 123,00 zł

Blacha perforowana, otwory Ø 3 mm ranty podniesione z 3 stron, grubość 1,5 mm

aluminium
wymiary: szer. 600 x gł. 400 x wys. 20 mm
waga: 0,86 kg
GTIN 4015613464961

! Nr art. 100301
! 123,00 zł

Blacha perforowana z powłoką silikonową, otwory śr. 3 mm ranty podniesione z 3 stron, grubość 1,5 mm

aluminium
wymiary: szer. 600 x gł. 400 x wys. 15 mm
waga: 0,82 kg
GTIN 4015613502212

! Nr art. 100308
! 178,00 zł

Brytfanna na tłuszcz 600 x 400

stal nierdzewna
wymiary: szer. 600 x gł. 400 x wys. 45 mm
waga: 2,81 kg
GTIN 4015613658414

! Nr art. 525782
! 389,00 zł

Ruszt do piekarnika 600 x 400

stal nierdzewna
wymiary: szer. 600 x gł. 400 x wys. 8 mm
waga: 1,4 kg
GTIN 4015613638355

! Nr art. 133264
! 155,00 zł

Spray do smażenia do form i blach

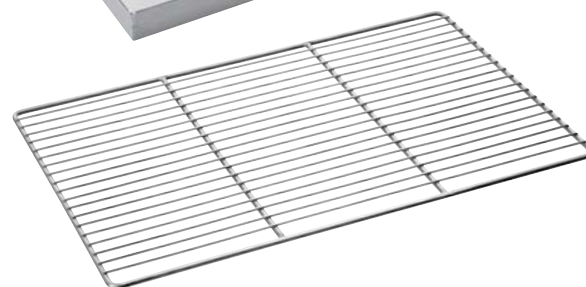
do natłuszczania form, blach patelni i gofrownic
pojemność/puszka: 500 ml, w 100 % z oleju roślinnego
perfekcyjne oddzielanie
oszczędny w użyciu
6 puszek w kartonie
waga: 0,47 kg
GTIN 4015613498508

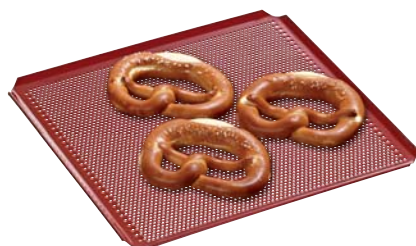
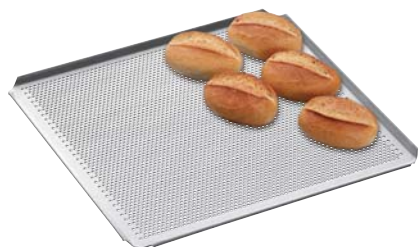
! Nr art. 173060
! 27,50 zł / 1 puszka

Minimalna ilość jednostki

zamówienia: za puszkę za karton

1 karton (6 puszek)	27,50 zł	165,00 zł
GTIN 4015613498515		





Blachy 2/3 GN

Blacha perforowana 2/3 GN, otwory Ø 3 mm 4 ranty, grubość 1,5 mm

aluminium
wymiary: szer. 354 x gł. 325 x wys. 10 mm
waga: 0,35 kg
GTIN 4015613524139

! Nr art. 100414

! 71,00 zł

Blacha perforowana z powłoką silikonową 2/3 GN, otwory Ø 3 mm

4 ranty, grubość 1,5 mm

aluminium
wymiary: szer. 354 x gł. 325 x wys. 10 mm
waga: 0,36 kg
GTIN 4015613524146

! Nr art. 100415

! 127,00 zł

Blachy 1/1 GN

Blacha do pieczenia 1/1 GN 4 ranty, grubość 1,5 mm

aluminium
wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 10 mm
waga: 0,71 kg
GTIN 4015613521794

! Nr art. 100402

! 91,00 zł

Blacha perforowana 1/1 GN, otwory Ø 3 mm

4 ranty, grubość 1,5 mm

aluminium
wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 10 mm
waga: 0,53 kg
GTIN 4015613521800

! Nr art. 100403

! 91,00 zł

Blacha perforowana z powłoką silikonową 1/1 GN, otwory Ø 3 mm

4 ranty, grubość 1,5 mm

aluminium
wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 10 mm
waga: 0,54 kg
GTIN 40156135218179

! Nr art. 100409

! 155,00 zł

Płyta grillowa 5300

Szybko nagrzewający się materiał - przeznaczona do pieczenia i grillowania

materiał: stop aluminium

przystosowany do wielkości wsadu 1/1 GN

wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 15 mm

waga: 2,8 kg

GTIN 4015613660783

! Nr art. 106576

! 575,00 zł



Piece konwekcyjno-parowe

Bogata oferta popularnych pieców konwekcyjno-parowych Bartscher

Zdrowy sposób przyrządzania z wydajnymi i inteligentnymi rozwiązaniami.

Piece konwekcyjno-parowe nie bez powodu cieszą się w gastronomii dużym uznaniem dzięki możliwości efektywnego podgrzewania potraw, stopniowego rozmrażania i dogotowywania potraw w krótkim czasie. Parametry techniczne tych wszechstronnych urządzeń są coraz bardziej zaawansowane, oferując klientom różnorodność wariantów.

Lista użytecznych dodatków jest długa, począwszy od wielostopniowej regulacji prędkości wentylatorów dla optymalizacji efektów w zależności od potrawy, poprzez regulowany wyciąg oparów dla opcji gotowania z dużą ilością pary, aż po zmienny kierunek obrotów wentylatorów dla uzyskania równomiernego przyrumienienia potraw.

Oprócz wszystkich powszechnych funkcji standardowych, takich jak obieg powietrza, gotowanie na parze i gotowanie kombinacyjne, seria E z opcjami regulacji elektronicznej oferuje dodatkowo gotowanie metodą delta T. Możliwość zaprogramowania 99 programów, z których każdy składa się z 9 faz, gwarantuje nadzwyczajną efektywność.

Wśród wielu produktów uzupełniających dostępny jest także praktyczny spryskiwacz ręczny, który można zamontować na obudowie.

Dla wszystkich, którzy stawiają na wygodę, dostępne są piece konwekcyjno-parowe serii E RS. Oprócz zróżnicowanych funkcji oferują one również zintegrowany, automatyczny i 3-stopniowy system myjący z programem suszącym.

Asortyment pieców konwekcyjno-parowych jest bardzo szeroki, podobnie jak potencjalne możliwości ich zastosowania w najrozmaitszych segmentach gastronomicznych. Niezależnie od tego, jaki model zostanie wybrany – wybór ten będzie pod wieloma względami ekonomicznie uzasadniony: to właśnie typowa dla firmy Bartscher solidna jakość wykonania, dobre właściwości pod kątem mycia i utrzymania w czystości oraz wysoka niezawodność sprawiają, że nasze piece konwekcyjno-parowe są tak niezwykle efektywne.

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE SERII M i E



Piece konwekcyjno-parowe seria M i seria E

- ✓ wykonanie: stal chromowo-niklowa
- ✓ prosta manualna obsługa lub sterowanie elektroniczne z 99 programami każdy z maks. 9 fazami gotowania
- ✓ pojemność maks. 10 x 1/1 GN lub 600 x 400 mm
- ✓ funkcje: pieczenie, gotowanie, gotowanie na parze kombi
gotowanie Delta T (seria E) - sonda temperatury wewnątrz potrawy dostępna opcjonalnie -
- ✓ silnik z rewersem (prawo-/lewoobrotowy) zapewniającym optymalne środowisko obróbki termicznej
- ✓ prędkość wentylatora - seria M z 2-stopniową regulacją - seria E z 3-stopniową regulacją
- ✓ wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku
- ✓ regulowany komin
- ✓ oświetlenie komory
- ✓ praktyczne prowadnice do pojemników GN
- ✓ wyświetlacze LED temperatury, czasu, zaparowania, temperatury potrawy
- ✓ przystosowany do podłączenia sondy temperatury
- ✓ przygotowany pod uchwyt spryskiwacza
- ✓ podwójnie przeszklone drzwi, szybę wewnętrzną można łatwo otworzyć w celu wyczyszczenia
- ✓ wyjmowane prowadnice
- ✓ w zestawie: 1 wąż doprowadzający wodę, 1 rura odpływowa z PVC



✓ okap łatwo regulować



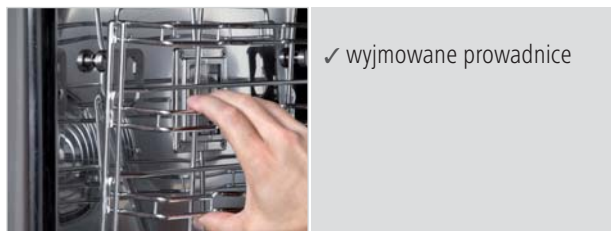
✓ sterowanie elektroniczne z 99 programami, każdy program z maks. 9 fazami gotowania



✓ przystosowany do podłączenia sondy temperatury



✓ prędkość wentylatora z 2 lub 3-stopniową regulacją



✓ wyjmowane prowadnice



✓ podwójnie przeszklone drzwi, szybę wewnętrzną można łatwo otworzyć w celu wyczyszczenia



Piecy konwekcyjno-parowe seria M

- ✓ prosta manualna obsługa
- ✓ zrozumiałe symbole - prosta obsługa urządzenia
- ✓ funkcje: pieczenie, gotowanie, gotowanie na parze kombi

Piecy konwekcyjno-parowe seria E

- ✓ sterowanie elektroniczne z 99 programami, każdy program z maks. 9 fazami gotowania
- ✓ prosta nastawa wartości parametrów (czas, poziom zaparowania, temperatura ...)
- ✓ funkcje: pieczenie, gotowanie, gotowanie na parze kombi, gotowanie Delta T (sonda temperatury wewnątrz potrawy dostępna opcjonalnie)

Bartscher

- status piecy włączony/wyłączony
- przełącznik trybu pracy
- status funkcji podgrzewania
- ustawianie temperatury (°C)
- praca ciągła
- timer (minuty)
- ustawianie poziomu zaparowania
- prędkość wentylatora stopień 2
- prędkość wentylatora stopień 1
- wyświetlacz temperatury wewnątrz potrawy
- ustawianie wartości dla sondy temperatury
- wyłącznik pieczenie
- gotowanie
- gotowanie na parze kombi
- maks. temperatura gotowania/pieczenia z parą (110 °C)
- aktywacja timer
- aktywacja sondy temperatury
- zmniejszanie nastawy temperatury sondy temperatury potrawy
- zwiększanie nastawy temperatury sondy temperatury potrawy

Bartscher

- włącznik/wyłącznik
- pieczenie
- gotowanie
- gotowanie na parze kombi
- wskaźnik temperatury/gotowania Delta T
- aktywacja gotowania Delta T
- aktywacja temperatury
- wskaźnik timer/sondy temperatury
- aktywacja sondy temperatury
- aktywacja timer
- wskaźnik prędkości wentylatora/zaparowania
- aktywacja nastawy prędkości wentylatora
- aktywacja zaparowania
- wskaźnik fazy gotowania/programów
- aktywacja/wyłączenie fazy gotowania i podgrzewania
- aktywacja programów
- okap
- oświetlenie wewnętrzne
- przycisk resetujący
- START/STOP
- nastawa parametru

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE SERIA M



✓ W zestawie 1 ruszt 2/3 GN i 1 blacha do pieczenia 2/3 GN

Piec konwekcyjno-parowy M 5230

pojemność: 5 x 2/3 GN

pojemność maks. 5 x 2/3 GN

odstęp pomiędzy prowadnicami 74 mm

zakres temperatur: 50 °C do 280 °C

przyłączenie wody 3/4"

moc przyłączeniowa: 3,3 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC - przygotowany

wymiary: szer. 620 x gł. 755 x wys. 635 mm

waga: 62,6 kg

GTIN 4015613656663

! Nr art. 116612

! 11.295,00 zł



✓ W zestawie 1 ruszt 1/1 GN i 1 blacha do pieczenia 1/1 GN

Piec konwekcyjno-parowy M 5110

pojemność: 5 x 1/1 GN

pojemność maks. 5 x 1/1 GN lub 600 x 400 mm

odstęp pomiędzy prowadnicami 74 mm

zakres temperatur: 50 °C do 280 °C

przyłączenie wody 3/4"

moc przyłączeniowa: 6,3 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC

wymiary: szer. 890 x gł. 815 x wys. 635 mm

waga: 81,8 kg

GTIN 4015613665702

! Nr art. 116616

! 15.058,00 zł

Zestaw 2 szyn do stosowania blach piekarniczych

5 blach o wym. 600 x 400 mm

waga: 1,9 kg

GTIN 4015613538723

! Nr art. 116001

! 908,00 zł



Piec konwekcyjno-parowy M 7110

pojemność: 7 x 1/1 GN

pojemność maks. 7 x 1/1 GN lub 600 x 400 mm

odstęp pomiędzy prowadnicami 74 mm

zakres temperatur: 50 °C do 280 °C

przyłączenie wody 3/4"

moc przyłączeniowa: 9,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC

wymiary: szer. 890 x gł. 815 x wys. 815 mm

waga: 104,2 kg

GTIN 4015613665719

! Nr art. 116618

! 19.022,00 zł

Zestaw 2 szyn do stosowania blach piekarniczych

7 blach o wym. 600 x 400 mm

waga: 2,2 kg

GTIN 4015613583471

! Nr art. 116002

! 1.249,00 zł

Piec konwekcyjno-parowy gazowy M 7110 G

pojemność: 7 x 1/1 GN

pojemność maks. 7 x 1/1 GN lub 600 x 400 mm
 odstęp pomiędzy prowadnicami 74 mm
 zakres temperatur: 50 °C do 280 °C
 przyłączenie wody 3/4"
 moc przyłączeniowa elektr.: 0,8 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 moc przyłączeniowa gaz: R 1/2" 16 kW
 wymiary: szer. 890 x gł. 850 x wys. 930 mm
 waga: 119,8 kg

GTIN 4015613665726

№ art. 1166281

126.555,00 zł

Zestaw 2 szyn do stosowania blach piekarniczych

7 blach o wym. 600 x 400 mm

waga: 2,2 kg
 GTIN 4015613583471

№ art. 116002

11.249,00 zł



Piec konwekcyjno-parowy M 10110

pojemność: 10 x 1/1 GN

pojemność maks. 10 x 1/1 GN lub 600 x 400 mm
 odstęp pomiędzy prowadnicami 74 mm
 zakres temperatur: 50 °C do 280 °C
 przyłączenie wody 3/4"
 moc przyłączeniowa: 12,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 wymiary: szer. 890 x gł. 815 x wys. 1015 mm
 waga: 118 kg

GTIN 4015613665733

№ art. 116621

121.722,00 zł

Zestaw 2 szyn do stosowania blach piekarniczych

10 blach o wym. 600 x 400 mm

waga: 4,15 kg
 GTIN 4015613583488

№ art. 116003

11.423,00 zł

Piec konwekcyjno-parowy gazowy M 10110 G

pojemność: 10 x 1/1 GN

pojemność maks. 10 x 1/1 GN lub 600 x 400 mm
 odstęp pomiędzy prowadnicami 74 mm
 zakres temperatur: 50 °C do 280 °C
 przyłączenie wody 3/4"
 moc przyłączeniowa elektr.: 0,8 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 moc przyłączeniowa gaz: R 1/2" 19 kW
 wymiary: szer. 890 x gł. 850 x wys. 1135 mm
 waga: 137,8 kg

GTIN 4015613665740

№ art. 1166311

128.934,00 zł

✓ W zestawie 1 ruszt 1/1 GN i 1 blacha do pieczenia 1/1 GN



✓ Od stopnia twardości 5° w skali niemieckiej zalecamy stosowanie wstępnych zmiękczaczy wody, ciśnienie robocze maksymalnie 3 bary (zob. katalog str. 91).

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE SERIA E



✓ W zestawie 1 ruszt 2/3 GN i 1 blacha do pieczenia 2/3 GN

Piec konwekcyjno-parowy E 5230

pojemność: 5 x 2/3 GN

pojemność maks. 5 x 2/3 GN

odstęp pomiędzy prowadnicami 74 mm

zakres temperatur: 50 °C do 280 °C

przyłączenie wody 3/4"

moc przyłączeniowa: 3,3 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC - przygotowany

wymiary: szer. 620 x gł. 755 x wys. 635 mm

waga: 64,6 kg

GTIN 4015613665757

! Nr art. 116524

! 11.771,00 zł



Sonda temperatury

zob. katalog str. 91



✓ W zestawie 1 ruszt 1/1 GN i 1 blacha do pieczenia 1/1 GN

Piec konwekcyjno-parowy E 5110

pojemność: 5 x 1/1 GN

pojemność maks. 5 x 1/1 GN lub 600 x 400 mm

odstęp pomiędzy prowadnicami 74 mm

zakres temperatur: 50 °C do 280 °C

przyłączenie wody 3/4"

moc przyłączeniowa: 6,3 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC

wymiary: szer. 890 x gł. 815 x wys. 635 mm

waga: 84 kg

GTIN 4015613665764

! Nr art. 116526

! 15.577,00 zł

Zestaw 2 szyn do stosowania blach piekarniczych

5 blach o wym. 600 x 400 mm

waga: 1,9 kg

GTIN 4015613538723

! Nr art. 116001

! 908,00 zł



Piec konwekcyjno-parowy E 7110

pojemność: 7 x 1/1 GN

pojemność maks. 7 x 1/1 GN lub 600 x 400 mm

odstęp pomiędzy prowadnicami 74 mm

zakres temperatur: 50 °C do 280 °C

przyłączenie wody 3/4"

moc przyłączeniowa: 9,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC

wymiary: szer. 890 x gł. 815 x wys. 815 mm

waga: 103,8 kg

GTIN 4015613665771

! Nr art. 116528

! 19.740,00 zł

Zestaw 2 szyn do stosowania blach piekarniczych

7 blach o wym. 600 x 400 mm

waga: 2,2 kg

GTIN 4015613583471

! Nr art. 116002

! 1.249,00 zł



Piece konwekcyjno-parowe seria E RS

- ✓ automatyczny 3-stopniowy system mycia z programem osuszenia komory
- ✓ w zestawie: 1 wąż doprowadzający środek myjący

Piec konwekcyjno-parowy E 5110RS

pojemność: 5 x 1/1 GN

automatyczny 3-stopniowy system mycia z programem osuszenia komory
pojemność maks. 5 x 1/1 GN lub 600 x 400 mm
odstęp pomiędzy prowadnicami 74 mm
zakres temperatur: 50 °C do 280 °C
przyłączenie wody 3/4"
moc przyłączeniowa: 6,3 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 890 x gł. 815 x wys. 635 mm
waga: 90,2 kg
GTIN 4015613670850
№ art. 116526W
18.035,00 zł

Zestaw 2 szyn do stosowania blach piekarniczych 5 blach o wym. 600 x 400 mm

waga: 1,9 kg
GTIN 4015613538723
№ art. 116001
908,00 zł



✓ W zestawie 1 ruszt 1/1 GN i 1 blacha do pieczenia 1/1 GN

Piec konwekcyjno-parowy E 7110RS

pojemność: 7 x 1/1 GN

automatyczny 3-stopniowy system mycia z programem osuszenia komory
pojemność maks. 7 x 1/1 GN lub 600 x 400 mm
odstęp pomiędzy prowadnicami 74 mm
zakres temperatur: 50 °C do 280 °C
przyłączenie wody 3/4"
moc przyłączeniowa: 9,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 890 x gł. 815 x wys. 815 mm
waga: 110,8 kg
GTIN 4015613676661
№ art. 116528W
22.396,00 zł

Zestaw 2 szyn do stosowania blach piekarniczych 7 blach o wym. 600 x 400 mm

waga: 2,2 kg
GTIN 4015613583471
№ art. 116002
1.249,00 zł



Płyn myjący do pieców konwekcyjno-parowych RS-5L

pojemność: 5 litrów
wymiary: szer. 150 x gł. 195 x wys. 252 mm
waga: 5,5 kg
GTIN 4015613685250
№ art. 116299
155,00 zł



- ✓ Silny i bezpieczny dla materiałów środek czyszczący do rozpuszczania resztek jedzenia i tłuszczu wewnątrz pieca konwekcyjno-parowego z serii E RS.

✓ Od stopnia twardości 5° w skali niemieckiej zalecamy stosowanie wstępnych zmiękczaczy wody, ciśnienie robocze maksymalnie 3 bary (zob. katalog str. 91).

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE SERIA E



✓ W zestawie 1 ruszt 2/3 GN i 1 blacha do pieczenia 2/3 GN



Chłodziarko-zamrażarka
szokowa zob. katalog str. 97



Piec konwekcyjno-parowy E 10110

pojemność: 10 x 1/1 GN

pojemność maks. 10 x 1/1 GN lub 600 x 400 mm
odstęp pomiędzy prowadnicami 74 mm
zakres temperatur: 50 °C do 280 °C
przyłączenie wody 3/4"
moc przyłączeniowa: 12,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 890 x gł. 815 x wys. 1015 mm
waga: 117,4 kg
GTIN 4015613665788
|| **Nr art. 116531**
|| **22.792,00 zł**

Zestaw 2 szyn do stosowania blach piekarniczych 10 blach o wym. 600 x 400 mm

waga: 4,15 kg
GTIN 4015613583488
|| **Nr art. 116003**
|| **1.423,00 zł**

Podstawa do pieców konwekcyjno-parowych 2/3 GN

stal chromowo-niklowa
wymiary: szer. 570 x gł. 515 x wys. 741 mm
waga: 10,6 kg
GTIN 4015613610641
|| **Nr art. 115075**
|| **1.181,00 zł**

Podstawa do pieców konwekcyjno-parowych 1/1 GN

stal chromowo-niklowa 18/10
pojemność: 10 x 1/1 GN
wymiary: szer. 850 x gł. 700 x wys. 741 mm
waga: 25 kg
GTIN 4015613602486
|| **Nr art. 115069**
|| **2.371,00 zł**

Podstawa ME 10E11640

stal chromowo-niklowa 18/10
pojemność: 10 x 1/1 GN lub 10 x 600 x 400 mm
wymiary: szer. 950 x gł. 700 x wys. 745-790 mm
waga: 24 kg
GTIN 4015613682051
|| **Nr art. 115079**
|| **3.406,00 zł**

Pojemniki GN 1/1, głębokość. 65 mm
zob. katalog str. 255



Zestaw sonda temperatury

W skład zestawu wchodzi:
sonda temperatury i uchwyt do zamocowania na piecu konwekcyjno-parowym
długość kabla: ok. 1,8 m
uchwyt magnetyczny: szer. 130 x gł. 35 x wys. 30 mm
waga: 0,57 kg
GTIN 4015613595139
№ art. 116009
1852,00 zł



Sonda temperatury
✓ długość kabla ok. 1,8 m

Spryskiwacz ręczny

długość węża: 2 m
z zaworem odcinającym do przyłączenia wody 1/2"
w zestawie uchwyt do mocowania na piecu konwekcyjno-parowym
waga: 1 kg
GTIN 4015613587189
№ art. 116005
1722,00 zł



Spryskiwacz ręczny
✓ długość węża 2 m

Zestaw nawilżania do pieców konwekcyjno-parowych

Pasuje do pieców konwekcyjno-parowych serii M i E
Zestaw składa się z następujących elementów:
plastyczny kanister (5 l), pompa, materiał instalacyjny
2 węże:
- 150 cm (kanister - pompa)
- 80 cm (pompa - rura nawilżająca)
waga: 0,98 kg
GTIN 4015613595146
№ art. 116011
1456,00 zł



Zestaw nawilżania
✓ umożliwia nawilżanie również bez stałego przyłącza wody

Reduktor ciśnienia do piecy konwekcyjno-parowych

wykonanie: mosiądz, chromowany, podłączenie 3/4"
wstępna nastawa: 3 bary, regulacja w zakresie 1-6 bar
ciśnienie wody zasilającej max. 16 bar
maks. temperatura użytkowania 65 °C
GTIN 4015613468617
№ art. 533051
1206,00 zł

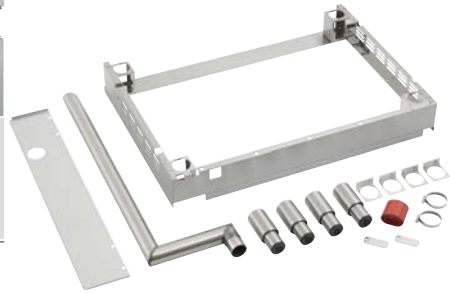


✓ Od stopnia twardości 5° w skali niemieckiej zalecamy stosowanie wstępnych zmiękczaczy wody, ciśnienie robocze maksymalnie 3 bary.



Zestaw łączący

- ✓ oszczędność miejsca - rozwiązanie dla dużej kuchni



Zestaw łączący do pieców konwekcyjno-parowych "M+E"

Zestaw łączący umożliwia nakładanie na siebie 2 pieców konwekcyjno-parowych 1/1 GN.

Pasuje do pieców konwekcyjno-parowych: 116616, 116618, 116621, 116526, 116526W, 116528, 116528W, 116531

Materiał: stal nierdzewna

Zestaw składa się z następujących elementów: rama (szer. 876 x gł. 622 x wys. 114 mm), 4 nóżki, rura i blaszany element mocujący do odsysania pary, wąż łączący, zaciski i śruby

waga: 9,2 kg

GTIN 4015613607078

! Nr art. 116012

! 2.371,00 zł



Okap dla pieców konwekcyjno-parowych serii M + E

Przeznaczony dla montażu na piecach konwekcyjno-parowych 1/1 GN:

116616, 116618, 116621, 116526, 116526W, 116528, 116528W, 116531

stal chromowo-niklowa

filtr labiryntowy, stal nierdzewna

wydajność wentylatora: regulacja od 100 m³/h do 540 m³/h

moc przyłączeniowa: 0,1 kW / 230 V 50 Hz

wymiary: szer. 875 x gł. 900 x wys. 230 mm

waga: 25 kg

GTIN 4015613620503

! Nr art. 116016

! 6.732,00 zł

Możliwości łączenia:

5 x 1/1 GN na 5 x 1/1 GN

5 x 1/1 GN na 7 x 1/1 GN

Podstawa do pieców konwekcyjno-parowych 1/1 GN

stal chromowo-niklowa

pojemność: 6 x 1/1 GN

wymiary: szer. 850 x gł. 700 x wys. 400-450 mm

waga: 14,2 kg

GTIN 4015613617589

! Nr art. 115071

! 2.256,00 zł



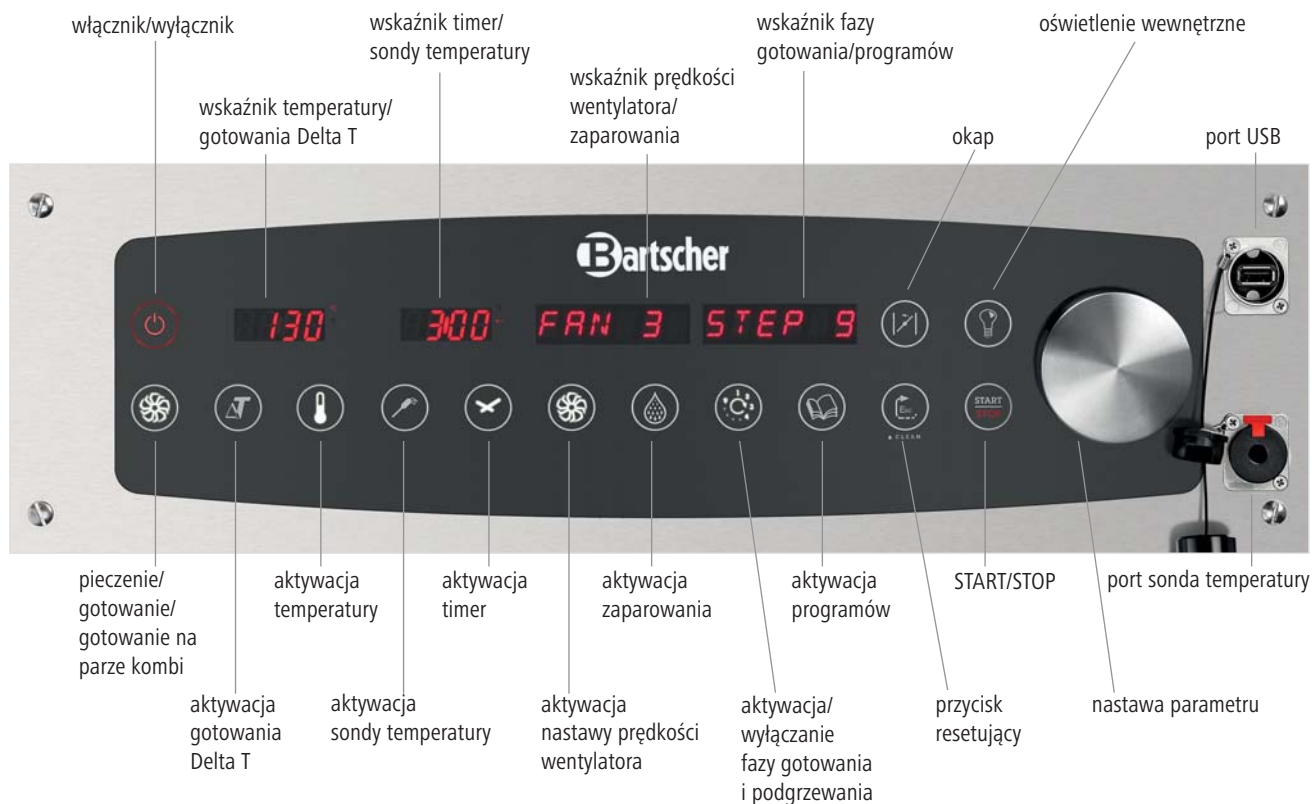
Piece konwekcyjno-parowe "Bartscher Kompakt"

Mistrz przestrzeni: seria D

Dla wszystkich tych, którzy chcieliby korzystać z wszystkich zalet pieców konwekcyjno-parowych Bartscher przy niewielkiej ilości miejsca: z praktyczną prowadnicą wzdłużną dla maks. 10 x 1/1 GN.

- ✓ wykonanie: stal chromowo-niklowa
- ✓ sterowanie elektroniczne z 99 programami, każdy program z maks. 9 fazami gotowania
- ✓ pojemność maks. 10 x 1/1 GN
- ✓ Funkcje:
 - pieczenie, gotowanie, gotowanie na parze kombi,
 - gotowanie Delta T, program regeneracyjny,
 - gotowanie w niskiej temperaturze, szybkie schładzanie
 - sonda temperatury wewnątrz potrawy opcjonalna
 - piec konwekcyjno-parowy z automatycznym systemem mycia dostarczanym na zamówienie
- ✓ w zestawie 1 filtr przeciwtłuszczowy wentylatora do chłodzenia elektroniki
- ✓ silnik z rewersem (pravo-/lewoobrotowy) zapewniającym optymalne środowisko obróbki termicznej
- ✓ prędkość wentylatora z 3-stopniową regulacją
- ✓ wytwarzanie pary metodą bezpośredniego natrysku
- ✓ regulowany komin
- ✓ oświetlenie komory
- ✓ kompaktowa prowadnica wzdłużna do wsuwania pojemników GN
- ✓ przystosowany do podłączenia sonda temperatury
- ✓ przedni port USB
- ✓ podwójnie przeszklone drzwi, szybę wewnętrzną można łatwo otworzyć w celu wyczyszczenia
- ✓ wyjmowane prowadnice

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE SERIA D



✓ sterowanie elektroniczne z 99 programami, każdy program z maks. 9 fazami gotowania

✓ pojemność maks. 10 x 1/1 GN



✓ przystosowany do podłączenia sondy temperatury

✓ przedni port USB



✓ okap łatwo regulować

✓ prędkość wentylatora z 3-stopniową regulacją



✓ wyjmowane prowadnice

✓ podwójnie przeszklone drzwi, szybę wewnętrzną można łatwo otworzyć w celu wyczyszczenia



Piec konwekcyjno-parowy "Bartscher Kompakt" D 6110 - Digital

pojemność: 6 x 1/1 GN

pojemność maks. 6 x 1/1 GN

odstęp pomiędzy blachami 60 mm

11 przewodnic, odstęp między przewodnicami 30 mm

zakres temperatur: 50 °C do 280 °C

przyłączenie wody 3/4"

moc przyłączeniowa: 6,9 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC

wymiary: szer. 520 x gł. 850 x wys. 770 mm

waga: 72 kg

GTIN 4015613623689

№ art. 117261

20.731,00 zł



✓ W zestawie 1 ruszt 1/1 GN i 1 blacha do pieczenia 1/1 GN

Piec konwekcyjno-parowy "Bartscher Kompakt" D 10110 - Digital

pojemność: 10 x 1/1 GN

pojemność maks. 10 x 1/1 GN

odstęp pomiędzy blachami 60 mm

19 przewodnic, odstęp między przewodnicami 30 mm

zakres temperatur: 50 °C do 280 °C

przyłączenie wody 3/4"

moc przyłączeniowa: 13,8 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC

wymiary: szer. 520 x gł. 850 x wys. 1010 mm

waga: 92,2 kg

GTIN 4015613623696

№ art. 117201

25.092,00 zł



Sonda temperatury
zob. katalog str. 96

✓ Od stopnia twardości 5° w skali niemieckiej zalecamy stosowanie wstępnych zmiękczaczy wody, ciśnienie robocze maksymalnie 3 bary (zob. katalog str. 91).



Sonda temperatury

✓ długość kabla ok. 1,8 m



Zestaw sonda temperatury

W skład zestawu wchodzi:
sonda temperatury i uchwyt do zamocowania
na piecu konwekcyjno-parowym
długość kabla: ok. 1,8 m
uchwyt magnetyczny: szer. 130 x gł. 35 x wys. 30 mm
waga: 0,57 kg
GTIN 4015613595139
! Nr art. 116009
! 852,00 zł



Spryskiwacz ręczny

✓ długość węża 2 m



Spryskiwacz ręczny

długość węża: 2 m
z zaworem odcinającym do przyłączenia wody 1/2"
w zestawie uchwyt do mocowania na
piecu konwekcyjno-parowym
waga: 1 kg
GTIN 4015613587189
! Nr art. 116005
! 722,00 zł



Zestaw łączący

✓ oszczędność miejsca -
rozwiązanie dla dużej kuchni

Możliwości łączenia:

6 x 1/1 GN na 6 x 1/1 GN

6 x 1/1 GN na 10 x 1/1 GN



Zestaw łączący do pieców konwekcyjno-parowych "Kompakt"

Zestaw łączący umożliwia nakładanie na siebie
2 pieców konwekcyjno-parowych 1/1 GN.
Pasuje do pieców konwekcyjno-parowych: 117201, 117261
Materiał: stal nierdzewna
Zestaw składa się z następujących elementów:
rama (szer. 525 x gł. 735 x wys. 75 mm),
4 nóżki, rura i blaszany element mocujący do
odsysania pary, wąż łączący, zaciski i śruby
waga: 4,8 kg
GTIN 4015613632452
! Nr art. 117100
! 1.146,00 zł



Okap kondensacyjny "Kompakt" 300

Przeznaczony do pieców konwekcyjno-parowych
"Bartscher Kompakt" 1/1 GN D 6110 i D 10110.
materiał: stal nierdzewna
filtr: filtr labiryntowy, stal nierdzewna
regulacja dmuchawy: automatyczna, sterowana czujnikami
filtr przeciwplamienowy
moc przyłączeniowa: 0,3 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 520 x gł. 1040 x wys. 300 mm
waga: 28,4 kg
GTIN 4015613671031
! Nr art. 117002
! 11.731,00 zł



Podstawa do pieców konwekcyjno-parowych 1/1 GN "Bartscher Kompakt"

stal chromowo-niklowa
pojemność: 5 x 1/1 GN
wymiary: szer. 550 x gł. 700 x wys. 735-780 mm
waga: 14,2 kg
GTIN 4015613627090
! Nr art. 115076
! 1.939,00 zł

Chłodziarko-zamrażarka szokowa AL5

wykonanie: stal chromowo-niklowa 18/10, zgodnie z wytycznymi HACCP
 chłodzenie powietrzem obiegowym
 czynnik chłodzący R404a
 szybki cykl chłodzenia + 90 °C do + 3 °C
 wydajność szokowa zamrażarki + 90 °C do - 18 °C
 optymalny rozkład temperatury
 niskie zużycie energii
 najwyższa precyzja z zastosowaniem sondy termicznej
 pojemność: 5 x 1/1 GN lub 5 blach 600 x 400 mm
 klasa klimatyczna 4
 90 min. +70 °C / +3 °C = 16 kg
 240 min. +70 °C / -18 °C = 12 kg
 moc przyłączeniowa: 1,2 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 750 x gł. 700 x wys. 850 mm
 waga: 98 kg
 GTIN 4015613504780
! Nr art. 700605
! 15.656,00 zł



Piekarnik niskotemperaturowy

Pieczenie i podgrzewanie w jednym urządzeniu.
 Delikatne przygotowywanie potraw dzięki ciepłu
 oddziałującemu równomiernie ze wszystkich stron.

Piekarnik niskotemperaturowy

materiał: stal nierdzewna
 drzwiczki z zamkiem magnetycznym
 wymienne zawiasy drzwi
 uchwyty do przenoszenia - 2 z każdej strony
 wnętrze o zaokrąglonych rogach
 ilość półek: 3 (1/1 GN lub 600 x 400 mm, głęb. maks. 65 mm)
 wymiowane szyny ułatwiające czyszczenie
 odstęp pomiędzy prowadnicami 80 mm
 sonda temperatury
 zakres temperatur: 30 °C do 110 °C
 elektroniczny panel funkcyjny
 funkcja COOK- do pieczenia w niskiej temperaturze (maks. 110 °C)
 funkcja HOLD- do podgrzewania w określonej temperaturze
 moc przyłączeniowa: 1,2 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 505 x gł. 715 x wys. 415 mm
 w zestawie zestaw 2 szyn umożliwiających
 stosowanie blach o wym. 600 x 400 mm
 waga: 25 kg
 GTIN 4015613525822
! Nr art. 120792
! 6.141,00 zł



Brytfanna na tłuszcz 600 x 400

stal nierdzewna
 wymiary: szer. 600 x gł. 400 x wys. 45 mm
 waga: 2,81 kg
 GTIN 4015613658414
! Nr art. 525782
! 389,00 zł



URZĄDZENIE DO GOTOWANIA SOUS VIDE



Cyrkulator do gotowania sous-vide SV ST15L

Kompaktowa alternatywa dla tradycyjnego urządzenia do gotowania sous-vide - W towarzystwie pasujących garnków poręczny cyrkulator sous-vide może być z powodzeniem stosowany w wielu miejscach, dzięki czemu idealnie nadaje się do użytku mobilnego.

materiał: stal nierdzewna, tworzywo sztuczne

zakres temperatury: od 0 °C do 95 °C

regulacja temperatury: elektronicznie, z dokładnością do 0,5 °C

ustawianie czasu: 1 minuta - 59 godzin i 59 minut

interwały ustawienia czasu: 1 minuta

zastosowanie: garnki, głębokość min. 190 mm, ilość wody maks.: 15 litrów

timer

zabezpieczenie przed pracą na sucho

funkcja Memory

sygnał dźwiękowy po upływie czasu

moc przyłączeniowa: 1,3 kW / 220-240 V 50/60 Hz

wymiary: szer. 68 x gł. 135 x wys. 375 mm

waga: 1,1 kg

GTIN 4015613685076

■ **Nr art. 115133**

■ **433,00 zł**



Urządzenie do gotowania sous-vide SV G

Z największą dokładnością, zachowując wszelkie wartości odżywcze i pełnię prawdziwego smaku - dzięki możliwości indywidualnej regulacji czasu i temperatury można precyzyjnie ustawić punkt gotowania.

- ✓ zakres temperatury: od 25 °C do 90 °C
- ✓ regulacja temperatury: elektronicznie, z dokładnością do 0,1 °C
- ✓ ustawianie czasu: 0 minut - 99 godzin
- ✓ interwały ustawienia czasu: 1 minuta



Urządzenie do gotowania sous-vide SV G16L

materiał: stal nierdzewna

1 komora, wymiary komory: szer. 300 x gł. 330 x wys. 200 mm

pojemność komory: 16 litrów

timer

zabezpieczenie przed pracą na sucho

funkcja Memory z 5 wolnymi miejscami do zapisu

timer akustyczny

moc przyłączeniowa: 2 kW / 220-240 V 50 Hz

wymiary: szer. 345 x gł. 400 x wys. 317 mm

w zestawie: uchwyt / stojak na worek próżniowy

waga: 7,5 kg

GTIN 4015613675008

■ **Nr art. 115131**

■ **1.670,00 zł**



Pakowarki próżniowe
zob. katalog str. 282



Urządzenie do gotowania sous-vide SV G25L

materiał: stal nierdzewna

1 komora, wymiary komory: szer. 300 x gł. 500 x wys. 200 mm

pojemność komory: 25 litrów

timer

zabezpieczenie przed pracą na sucho

funkcja Memory z 5 wolnymi miejscami do zapisu

timer akustyczny

moc przyłączeniowa: 2 kW / 220-240 V 50 Hz

wymiary: szer. 345 x gł. 575 x wys. 317 mm

w zestawie: uchwyt / stojak na worek próżniowy

waga: 9,5 kg

GTIN 4015613674988

■ **Nr art. 115130**

■ **2.106,00 zł**

Rożen do kurczaków P6

stal chromowo-niklowa 18/10
 2 widelce, jednorazowy wsad: 6 kurczaków
 oświetlenie wewnętrzne
 moc przyłączeniowa: 2,8 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 700 x gł. 360 x wys. 530 mm
 w zestawie: 2 ruszty z klamrami
 waga: 31 kg
 GTIN 4015613417035
№ art. 215035
7.525,00 zł



Rożen do kurczaków P8N

stal chromowo-niklowa 18/10
 2 widelce, jednorazowy wsad: 8 kurczaków
 oświetlenie wewnętrzne
 moc przyłączeniowa: 3,5 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 880 x gł. 430 x wys. 530 mm
 w zestawie: 2 ruszty z klamrami
 waga: 41 kg
 GTIN 4015613505381
№ art. 215036
9.392,00 zł

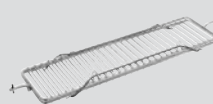


Rożen do kurczaków P12N

stal chromowo-niklowa 18/10
 3 widelce, jednorazowy wsad: 12 kurczaków
 oświetlenie wewnętrzne
 moc przyłączeniowa: 5 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 wymiary: szer. 880 x gł. 430 x wys. 710 mm
 w zestawie: 3 ruszty z klamrami
 waga: 55,6 kg
 GTIN 4015613505398
№ art. 215037
11.414,00 zł



Akcesoria do rożna do kurczaków



Pasuje do rożna Nr art.	Ruszt z klamrami № art.	Kosz na widelcu № art.	Kosz płaski № art.
215035	215093 4297,00 zł	215095 1920,00 zł	215096 1511,00 zł
215036	215094 4416,00 zł	215078 1.130,00 zł	215081 1670,00 zł
215037	215094 4416,00 zł	215078 1.130,00 zł	215081 1670,00 zł



BUON APPETITO!

Piece do pizzy marki Bartscher pozwolą Ci wyczarować prawdziwy smak Italii

Chrupiący spód - świeże, soczyste dodatki

W piecach do pizzy marki Bartscher udaje się po prostu każda pizza!

Tajemnica tkwi w odpowiedniej regulacji temperatury górnej i dolnej grzałki.

Podczas gdy spód pizzy pieczony jest na chrupiąco w temperaturze ok. 400 stopni na gorącej płycie szamotowej, nałożone dodatki pieką się powoli w obniżonej temperaturze górnej grzałki. Dzięki temu dodatki pizzy zachowują swoją soczystość.

Obojętnie, czy okazjnie serwujesz pizzę, tartę lub bagietkę, czy też prowadzisz prosperującą pizzerię - firma Bartscher ma dla Ciebie zawsze odpowiedni piec! Od kompaktowego modelu podstawowego CT 100 poprzez piec do pizzy NT 622VS z płaszczem szamotowym aż po produkt najwyższej jakości ET 205 o wydajności 2 x 9 pizz. Wszystkie piece do pizzy są przystosowane do codziennego profesjonalnego użytku.

Bezpieczne w użytkowaniu, łatwe w obsłudze, niezawodne w pieczeniu - a ponadto energooszczędne. Nasz asortyment akcesoriów najwyższej jakości oferuje dodatkowo maszyny do ugniatania i wałkowania ciasta, pasujące podstawy bądź wózki transportowe.

Firma Bartscher oferuje Ci perfekcyjne akcesoria, aby każda pizza stała się rozkoszą dla podniebienia.

Buon appetito!



Piec przelotowy do pizzy 3550TB10

Pizza i przekąski na przesuwającej się taśmie:

Dzięki przelotowemu piecowi do pizzy przyrządzisz nie tylko pyszną pizzę, ale również bagietkę z dodatkami, a nawet tosty.

materiał: stal nierdzewna

1 komora, wymiary wewn.: szer. 355 x gł. 770 x wys. 85 mm

komora stal nierdzewna

wsad: maks. Ø 32 cm

osobna regulacja górnej / dolnej grzałki

zakres temperatury do: 250 °C

wersja taśmy transportowej: kratka

prędkość taśmy: regulowana w 10-stopniowej skali

prędkość taśmy: ok. 2 do 12 minut

moc przyłączeniowa: 3,5 kW / 230 V 50 Hz

wymiary: szer. 472 x gł. 1045 x wys. 395 mm

waga: 23,2 kg

GTIN 4015613685243

№ art. 2002200

4.159,00 zł



Piec do pizzy CT 100

obudowa: blacha stalowa, lakierowana
 komora pieca: szer. 610 x gł. 610 x wys. 140 mm
 wsad 4 pizze Ø 30 cm
 ognioodporna płyta szamotowa
 temperatura do 400 °C
 oświetlenie wewnętrzne
 moc przyłączeniowa: 4,2 kW / 380 V 50 Hz 3 NAC
 wymiary: szer. 890 x gł. 880 x wys. 430 mm
 waga: 68 kg
 GTIN 4015613437781
! Nr art. 2002010
! 4.159,00 zł



**Łopata do pizzy
aluminium**

wymiary cz. roboczej:
 280 x 280 mm
 dł. rączki: 1000 mm
 waga: 2 kg
 GTIN 4015613527949
! Nr art. 100927
! 234,00 zł



**Radelko do pizzy
rączka z tworzywa**

Ø ostrza: 100 mm
 waga: 0,2 kg
 GTIN 4015613527956
! Nr art. 100928
! 107,00 zł



Piec do pizzy CT 200

obudowa: blacha stalowa, lakierowana
 każda komora pieca: szer. 610 x gł. 610 x wys. 140 mm
 wsad 2x 4 pizze Ø 30 cm
 ognioodporna płyta szamotowa
 temperatura do 400 °C
 oświetlenie wewnętrzne
 moc przyłączeniowa: 8,4 kW / 380 V 50 Hz 3 NAC
 wymiary: szer. 890 x gł. 880 x wys. 750 mm
 waga: 98 kg
 GTIN 4015613437798
! Nr art. 2002020
! 6.732,00 zł



**Podstawa do
CT 100 / CT 200**

stal chromowo-niklowa
 wymiary: szer. 895 x gł. 735 x wys. 900 mm
 waga: 15 kg
 GTIN 4015613602455
! Nr art. 200319
! 1.423,00 zł





Seria pieców do pizzy NT

- ✓ wykonanie: blacha stalowa, lakierowana
- ✓ termostaticzna kontrola temperatury: 0 °C do 450 °C
- ✓ niezależna regulacja temperatury grzałek: górna i dolna
- ✓ izolacja wewnętrzna z wełny mineralnej
- ✓ oświetlenie wewnętrzne
- ✓ ognioodporna płyta szamotowa



Piec do pizzy NT 501

komora pieca:
szer. 505 x gł. 530 x wys. 110 mm
wsad 4 pizze Ø 25 cm
temperatura do 450 °C
moc przyłączeniowa: 4 kW / 400 V 50 Hz 2 NAC
wymiary: szer. 800 x gł. 750 x wys. 360 mm
waga: 44,6 kg
GTIN 4015613640990
! Nr art. 2002018
! 4.080,00 zł



Piec do pizzy NT 502

każda komora pieca:
szer. 505 x gł. 530 x wys. 110 mm
wsad 2x 4 pizze Ø 25 cm
temperatura do 450 °C
moc przyłączeniowa: 6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 800 x gł. 750 x wys. 510 mm
waga: 63 kg
GTIN 4015613641003
! Nr art. 2002028
! 5.543,00 zł



Podstawa NT 501N

stal chromowo-niklowa
wymiary:
szer. 760 x gł. 610 x wys. 900 mm
waga: 14,6 kg
GTIN 4015613602424
! Nr art. 200316
! 1.288,00 zł



Piec do pizzy NT 621

komora pieca:
szer. 605 x gł. 630 x wys. 140 mm
wsad 4 pizze Ø 30 cm
temperatura do 450 °C
moc przyłączeniowa: 5 kW / 400 V 50 Hz 2 NAC
wymiary: szer. 885 x gł. 790 x wys. 400 mm
waga: 59,6 kg
GTIN 4015613641010
! Nr art. 2002088
! 4.833,00 zł



Podstawa NT 601N

stal chromowo-niklowa
wymiary:
szer. 840 x gł. 670 x wys. 900 mm
waga: 15,9 kg
GTIN 4015613602431
! Nr art. 200317
! 1.384,00 zł



Piec do pizzy NT 622

każda komora pieca:
szer. 605 x gł. 630 x wys. 140 mm
wsad 2x 4 pizze Ø 30 cm
temperatura do 450 °C
moc przyłączeniowa: 10 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 885 x gł. 790 x wys. 710 mm
waga: 102,8 kg
GTIN 4015613641027
! Nr art. 2002095
! 7.449,00 zł

Piec do pizzy NT 622VS

każda komora pieca:
szer. 620 x gł. 620 x wys. 140 mm
wsad 2x 4 pizze Ø 30 cm
komora w całości pokryta szamotem
temperatura do 450 °C
moc przyłączeniowa:
10 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
wymiary:
szer. 930 x gł. 835 x wys. 730 mm
waga: 151,6 kg
GTIN 4015613674018
! Nr art. 2002094
! 9.111,00 zł

Podstawa NT 601N

stal chromowo-niklowa
wymiary:
szer. 840 x gł. 670 x wys. 900 mm
waga: 15,9 kg
GTIN 4015613602431
! Nr art. 200317
! 1.384,00 zł



✓ Komora w całości pokryta szamotem

Piec do pizzy NT 901

komora pieca:
szer. 910 x gł. 610 x wys. 140 mm
wsad 6 pizze Ø 30 cm
temperatura do 450 °C
moc przyłączeniowa: 6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 1190 x gł. 780 x wys. 395 mm
waga: 80,3 kg
GTIN 4015613641041
! Nr art. 2002101
! 5.665,00 zł



Piec do pizzy NT 921

każda komora pieca:
szer. 910 x gł. 610 x wys. 140 mm
wsad 2x 6 pizze Ø 30 cm
temperatura do 450 °C
moc przyłączeniowa: 12 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 1190 x gł. 780 x wys. 710 mm
waga: 141,8 kg
GTIN 4015613641058
! Nr art. 2002121
! 9.432,00 zł



Podstawa NT 901N

stal chromowo-niklowa
wymiary:
szer. 1150 x gł. 665 x wys. 900 mm
waga: 19,5 kg
GTIN 4015613602448
! Nr art. 200318
! 1.820,00 zł





Piec do pizzy ET 105

obudowa: ocynkowana blacha stalowa, lakierowana
drzwi: stal chromowo-niklowa
komora pieca: szer. 1050 x gł. 1050 x wys. 150 mm
wsad 9 pizz Ø 33 cm
niezależna regulacja grzałki górnej i dolnej
temperatura do 450 °C
oświetlenie wewnętrzne
moc przyłączeniowa: 12,0 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
wymiały: szer. 1310 x gł. 1270 x wys. 420 mm
waga: 143 kg
GTIN 4015613545028
! Nr art. 2002150
! 8.560,00 zł



- ✓ extra duża komora na 9 pizz o Ø 33 cm
- ✓ podłoga z odpornego na wysoką temperaturę kamienia



Piec do pizzy ET 205

obudowa: ocynkowana blacha stalowa, lakierowana
drzwi: stal chromowo-niklowa
każda komora pieca:
szer. 1050 x gł. 1050 x wys. 150 mm
wsad 2x 9 pizz Ø 33 cm
niezależna regulacja grzałki górnej i dolnej
temperatura do 450 °C
oświetlenie wewnętrzne
moc przyłączeniowa: 24,0 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
wymiały: szer. 1310 x gł. 1270 x wys. 760 mm
waga: 247 kg
GTIN 4015613545035
! Nr art. 2002170
! 13.555,00 zł



Podstawa do ET 105 / ET 205

blacha stalowa, lakierowana
wymiały: szer. 1320 x gł. 1150 x wys. 965 mm
waga: 43 kg
GTIN 4015613552989
! Nr art. 2002165
! 1.725,00 zł

Maszynka do makaronu do zagniatania i wałkowania ponad 12 różnych rodzajów makaronu

materiał: obudowa pokryta odpornym na zadrapania lakierem
pojemnik i hak do zagniatania ze stali chromowo-niklowej 18/10
śruba z mosiądzu i brązu
mikrołącznik na pokrywie pojemnika
pojemność: 1,5 kg
produkcja: maks. 3 kg/h
moc przyłączeniowa: 0,3 kW / 230 V 50 Hz
wymiały: szer. 250 x gł. 480 x wys. 460 mm
waga: 17,7 kg

GTIN 4015613584843

№ art. 101971

234,00 zł



Pokrywa zamykająca

do zamykania wylotu podczas produkcji ciasta

waga: 0,176 kg

GTIN 4015613584997

№ art. 101986

234,00 zł



✓ Dostarczane bez pokrywa zamykającej

Nie nadaje się do obróbki ziemniaków!



Caserecce 9 x 5 mm

waga: 0,144 kg

GTIN 4015613584850

№ art. 101972

234,00 zł



Fusilli Ø 9 mm

waga: 0,138 kg

GTIN 4015613584867

№ art. 101973

234,00 zł



Pappardelle 16 mm

waga: 0,160 kg

GTIN 4015613584874

№ art. 101974

234,00 zł



Gnocchi Ø 12 mm

waga: 0,168 kg

GTIN 4015613584881

№ art. 101975

234,00 zł



Capelli d'angelo Ø 1 mm

waga: 0,162 kg

GTIN 4015613584911

№ art. 101978

234,00 zł



Spaghetti Ø 2 mm

waga: 0,160 kg

GTIN 4015613584928

№ art. 101979

234,00 zł



Spaghetti alla Chitarra 2 x 2 mm

waga: 0,168 kg

GTIN 4015613584935

№ art. 101980

234,00 zł



Tagliolini 3 mm

waga: 0,150 kg

GTIN 4015613584942

№ art. 101981

234,00 zł



Fettuccine 8 mm

waga: 0,146 kg

GTIN 4015613584959

№ art. 101982

234,00 zł



Pasta Sfoglia 135 mm

waga: 0,406 kg

GTIN 4015613584966

№ art. 101983

313,00 zł



Cannellone Ø 25 mm

waga: 0,150 kg

GTIN 4015613584973

№ art. 101984

234,00 zł



Bigoli Ø 3 mm

waga: 0,160 kg

GTIN 4015613584980

№ art. 101985

234,00 zł



Wałkownice

Solidne wykonanie urządzenia umożliwia zimną obróbkę ciasta przy dużej prędkości, z zachowaniem właściwości ciasta.

- ✓ średnicę i grubość ciasta można ustawić
- ✓ urządzenia doskonale do formowania pizzy, placków, pieczywa itd.



Wałkownica FI32N

chromowo-niklowa 18/10
do ciasta o średnicy do maks. 300 mm
długość wałka: 320 mm
ustawianie grubości ciasta: 0,3 - 5,5 mm
waga ciasta: 80 - 210 g
moc przyłączeniowa:
0,37 kW / 230 V 50 Hz
wymiały:
szer. 490 x gł. 510 x wys. 655 mm
waga: 36 kg
GTIN 4015613620138
! Nr art. 101932
! 5.864,00 zł

Wałkownica FI42N

chromowo-niklowa 18/10
do ciasta o średnicy do maks. 400 mm
długość wałka: 420 mm
ustawianie grubości ciasta: 0,3 - 5,5 mm
waga ciasta: 210 - 700 g
moc przyłączeniowa:
0,37 kW / 230 V 50 Hz
wymiały:
szer. 590 x gł. 510 x wys. 775 mm
waga: 44 kg
GTIN 4015613620145
! Nr art. 101937
! 6.458,00 zł



Miesiarki

- ✓ obudowa powlekana, odporna na zarysowania
- ✓ doskonała do ciast twardych, jak pizza czy chleb



Miesiarka 12kg/16L

Ilość przygotowanego ciasta:
12 kg / 16 litrów
moc przyłączeniowa:
0,75 kW / 230 V 50 Hz
wymiały:
szer. 350 x gł. 650 x wys. 600 mm
waga: 58 kg
GTIN 4015613473086
! Nr art. 101954
! 5.665,00 zł

Miesiarka 18kg/22L

Ilość przygotowanego ciasta:
18 kg / 22 litry
moc przyłączeniowa:
0,75 kW / 230 V 50 Hz
wymiały:
szer. 390 x gł. 670 x wys. 600 mm
waga: 59 kg
GTIN 4015613473093
! Nr art. 101955
! 6.062,00 zł

Miesiarka 25kg/32L

Ilość przygotowanego ciasta:
25 kg / 32 litry
moc przyłączeniowa:
1,5 kW / 230 V 50 Hz
wymiały:
szer. 430 x gł. 780 x wys. 710 mm
waga: 93 kg
GTIN 4015613473109
! Nr art. 101956
! 7.331,00 zł

Miesiarka 38kg/42L

Ilość przygotowanego ciasta:
38 kg / 42 litry
moc przyłączeniowa:
1,5 kW / 230 V 50 Hz
wymiały:
szer. 480 x gł. 800 x wys. 710 mm
waga: 105 kg
GTIN 4015613473116
! Nr art. 101957
! 7.921,00 zł



Miesiarki

- ✓ obudowa powlekana, odporna na zarysowania
- ✓ miesiarki z podnoszoną głowicą i podnoszonymi do góry dzieżami
- ✓ rozpoznanie położenia misy za pomocą czujnika
- ✓ doskonała do ciast twardych, jak pizza czy chleb

Miesiarka 12kg/16L AS

Ilość przygotowanego ciasta: 12 kg / 16 litrów
 moc przyłączeniowa: 0,75 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 350 x gł. 650 x wys. 620 mm
 waga: 65 kg
 GTIN 4015613593821
Nr art. 101864
17.921,00 zł

Miesiarka 18kg/22L AS

Ilość przygotowanego ciasta: 18 kg / 22 litry
 moc przyłączeniowa: 0,75 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 390 x gł. 670 x wys. 620 mm
 waga: 66 kg
 GTIN 4015613593838
Nr art. 101865
18.242,00 zł

Miesiarka 25kg/32L AS

Ilość przygotowanego ciasta: 25 kg / 32 litry
 moc przyłączeniowa: 1,5 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 450 x gł. 780 x wys. 735 mm
 waga: 107,2 kg
 GTIN 4015613593845
Nr art. 101866
19.432,00 zł

Miesiarka 38kg/42L AS

Ilość przygotowanego ciasta: 38 kg / 42 litry
 moc przyłączeniowa: 1,5 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 480 x gł. 800 x wys. 730 mm
 waga: 115 kg
 GTIN 4015613593852
Nr art. 101867
110.300,00 zł



Miesiarka 25kg/32L Plus

Ilość przygotowanego ciasta: 25 kg / 32 litry
 regulacja prędkości:
 1 stopień + zachowanie konsystencji
 moc przyłączeniowa:
 1,5 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 wymiary: szer. 450 x gł. 780 x wys. 735 mm
 waga: 106,98 kg
 GTIN 4015613696775
Nr art. 101868
110.145,00 zł

Miesiarka 38kg/42L Plus

Ilość przygotowanego ciasta: 38 kg / 42 litry
 regulacja prędkości:
 1 stopień + zachowanie konsystencji
 moc przyłączeniowa:
 1,5 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 wymiary: szer. 480 x gł. 800 x wys. 730 mm
 waga: 114,8 kg
 GTIN 4015613690582
Nr art. 101869
110.938,00 zł



Kółka skrętne 4TKM do miesiarki

2 kółka, 2 kółka skrętne z hamulcami
 kółka: guma, czarna, Ø 100 mm
 wymiary, każde: szer. 60 x gł. 140 x wys. 160 mm
 waga: 1,85 kg
 GTIN 4015613657974
Nr art. 101863
1297,00 zł



SALAMANDRY HI-LIGHT



Wyjątkowymi zaletami urządzenia Hi-Light-Salamander marki Bartscher

- ✓ znaczna oszczędność energii do 65% w porównaniu z ogólnie dostępnymi urządzeniami Salamander
- ✓ przyjazny klimat dla pracowników kuchni ze względu na małą emisję ciepła
- ✓ łatwość obsługi
- ✓ szybki czas nagrzewania (ok. 5 sek.)
- ✓ możliwość wyboru pełnej mocy nagrzewania lub jej połowy w przypadku małych potraw
- ✓ automatyczne wyłączenie z sygnałem akustycznym
- ✓ czasomierz (timer) z funkcją pamięci (memory), tzn. zapamiętywane jest poprzednie ustawienie czasu i można je ponownie wybrać

W przypadku eksploatacji, w trakcie której zużycie prądu jest rozliczane wg mocy zużytej w ciągu 1/4 godziny dzięki zastosowaniu urządzenia Hi-Light Salamander ta wartość rozliczeniowa zostaje zmniejszona. Może to prowadzić do znacznych oszczędności kosztów związanych z zużyciem prądu.

Trzy gwiazdki dla salamandrów Hi-Light marki Bartscher



komfort obsługi



szybkość



oszczędność



Salamander Hi-Light z windą "Premium" z panelem obsługi typu HI-TOUCH
3 elementy grzewcze, funkcja zatrzymania podgrzewania, automatyczny wyłącznik
 stal nierdzewna

3 nastawne programy czasowe
 ręczne ustawianie czasu
 pełna lub ograniczona powierzchnia grzewcza
 oszczędność energii
 regulacja wysokości elementu grzewczego
 ruszt grillowy szer. 572 x gł. 358 mm
 moc przyłączeniowa: 4,5 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 wymiary: szer. 585 x gł. 600 x wys. 515 mm
 waga: 61,4 kg
 GTIN 4015613634883

! Nr art. 101547

! 12.207,00 zł

Rezultaty pomiaru porównawczego w zakładzie gastronomicznym w ciągu 4 tygodni

	Zużycie kWh/dzień	Zużycie kWh/rok**	PLN /dzień*	PLN / rok*
między standardowym salamandrem a salamandrami Hi-Light 101547 + 101546	20.2	6464	14,91	4.770,43
	7.0	2240	5,17	1.653,12
Oszczędność	13.2	4224	9,74	3.117,31

Oszczędność = 65 % - * Założenie 1 KW = 0,738 PLN, ** 320 dni roboczych

✓ W zestawie konsola do umocowania na ścianie

Salamander Hi-Light z windą 2 grzałki

stal nierdzewna
regulowana wysokość grzałki
ruszt grillowy szer. 400 x gł. 304 mm
moc przyłączeniowa: 3 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC
wymiary: szer. 400 x gł. 570 x wys. 515 mm
waga: 41 kg
GTIN 4015613634890
| Nr art. 101552
| 8.005,00 zł



Salamander Hi-Light ECO 3 grzałki, z funkcją utrzymywania ciepła

stal nierdzewna
ruszt grillowy szer. 572 x gł. 358 mm
ruszt grillowy z regulacją wysokości, 2 pozycje
- odległość pomiędzy rusztem a elementem grzewczym:
125 mm / 175 mm
- wyjmowany uchwyt
moc przyłączeniowa: 4,5 kW / 380-400 V 50/60 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 590 x gł. 550 x wys. 515 mm
waga: 40,2 kg
GTIN 4015613634906
| Nr art. 101548
| 8.480,00 zł



✓ W zestawie konsola do umocowania na ścianie

Salamander Hi-Light z windą 3 grzałki, z funkcją utrzymywania ciepła

stal nierdzewna
regulowana wysokość grzałki
ruszt grillowy szer. 572 x gł. 358 mm
moc przyłączeniowa: 4,5 kW / 380-400 V 50/60 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 580 x gł. 590 x wys. 515 mm
waga: 59,4 kg
GTIN 4015613634913
| Nr art. 101546
| 10.502,00 zł



Salamander Hi-Light z windą 4 grzałki

stal nierdzewna
regulowana wysokość grzałki
ruszt grillowy szer. 737 x gł. 355 mm
moc przyłączeniowa: 6 kW / 380-400 V 50/60 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 745 x gł. 590 x wys. 515 mm
waga: 70,6 kg
GTIN 4015613634920
| Nr art. 101554
| 11.414,00 zł





Salamander 500, z windą

obudowa stal nierdzewna
 grzałka - promieniowanie podczerwone
 regulowana wysokość grzałki
 lampka kontrolna
 regulator mocy grzejnej
 ruszt grillowy 445 x gł. 325 mm
 taca na skapujący tłuszcz
 moc przyłączeniowa: 2,8 kW / 230 V 50/60 Hz
 wymiary: szer. 470 x gł. 510 x wys. 530 mm
 waga: 38,8 kg
 GTIN 4015613385570
! Nr art. 151510
! 2.692,00 zł



Salamander 600, z windą 2 strefy grzewcze

obudowa stal nierdzewna
 grzałka - promieniowanie podczerwone
 regulowana wysokość grzałki
 lampka kontrolna
 regulator mocy grzejnej
 ruszt grillowy szer. 557 x gł. 325 mm
 taca na skapujący tłuszcz
 moc przyłączeniowa: 4,0 kW / 400 V 50/60 Hz 2 NAC
 wymiary: szer. 600 x gł. 540 x wys. 530 mm
 waga: 49,5 kg
 GTIN 4015613385594
! Nr art. 151511
! 3.164,00 zł



Opiekacz 100

stali chromowo-niklowa
 timer
 regulator poziomu mocy
 moc przyłączeniowa: 2,0 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 610 x gł. 305 x wys. 280 mm
 w zestawie 1 ruszt, 1 taca na skapujący tłuszcz
 waga: 14 kg
 GTIN 4015613371832
! Nr art. A1515001
! 1.051,00 zł

Opiekacz S40

stal chromowo-niklowa 18/10
 1 grzałka "Incoloy"
 lampka kontrolna
 ruszt grillowy z zabezpieczeniem przed przechyleniem,
 szer. 430 x gł. 305 mm
 taca na skapujący tłuszcz
 moc przyłączeniowa: 2,2 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 wymiary: szer. 597 x gł. 368 x wys. 365 mm
 waga: 13,8 kg
 GTIN 4015613370057
№ art. 100524
1.578,00 zł

**Opiekacz S702****2 strefy grzewcze**

stal chromowo-niklowa
 lampka kontrolna
 ruszt grillowy z zabezpieczeniem przed przechyleniem,
 szer. 710 x gł. 345 mm
 taca na skapujący tłuszcz
 moc przyłączeniowa: 4,4 kW 3/N/PE AC 400 V 50 Hz
 wymiary: szer. 910 x gł. 370 x wys. 385 mm
 w zestawie 2 uchwyty do łatwego wyjmowania rusztu
 waga: 26,8 kg
 GTIN 4015613569284
№ art. 100529
2.177,00 zł

**Opiekacz S70****regulowana wysokość rusztu,****2 strefy grzewcze**

stal chromowo-niklowa 18/10
 2 grzałki "Incoloy"
 lampka kontrolna
 ruszt grillowy szer. 640 x gł. 300 mm
 taca na skapujący tłuszcz
 moc przyłączeniowa: 4,4 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 wymiary: szer. 878 x gł. 500 x wys. 370 mm
 waga: 21,4 kg
 GTIN 4015613390925
№ art. 100528
2.767,00 zł



WÓZEK BUFET - GRZEWCZY

Wózek bufet - grzewczy

Perfekcyjna prezentacja gorących potraw
Zintegrowane oświetlenie, osłona przeciwkaszlowa z półką na talerze. Koła skrętne dla optymalizacji odpowiedniego ustawienia w pomieszczeniu.

- ✓ komora ze stali nierdzewnej z zaworem odpływowym
- ✓ płyta robocza z granitu Rosa Porinno
- ✓ ścianki boczne i korpus z drewna, kolor orzecha włoskiego
- ✓ 4 kółka skrętne, 2 z hamulcami
- ✓ osłona szklana, oświetlenie
- ✓ temperatura regulowana: 30 °C do 90 °C
- ✓ łatwy montaż



Wózek bufet, grzewczy

3 x 1/1 GN, głębokość 150 mm

komora pojemność: 3 x 1/1 GN, gł. 150 mm
moc przyłączeniowa: 2 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 1200 x gł. 880 x wys. 1370 mm
waga: 112 kg
GTIN 4015613573700
■ Nr art. 125613
■ 8.599,00 zł

Półka do przesuwania tac, 1 szt. do wózka 3 x 1/1 GN

stal nierdzewna, szer. 1180 x gł. 310 mm
waga: 3,1 kg
GTIN 4015613570815
■ Nr art. 125502
■ 971,00 zł



Wózek bufet, grzewczy

4 x 1/1 GN, głębokość 150 mm

komora pojemność: 4 x 1/1 GN, gł. 150 mm
moc przyłączeniowa: 3,0 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 1490 x gł. 880 x wys. 1370 mm
waga: 136 kg
GTIN 4015613573717
■ Nr art. 125618
■ 9.507,00 zł

Półka do przesuwania tac, 1 szt. do wózka 4 x 1/1 GN

stal nierdzewna, szer. 1500 x gł. 310 mm
waga: 4 kg
GTIN 4015613570846
■ Nr art. 125503
■ 1.130,00 zł



Wózek bufet, grzewczy

6 x 1/1 GN, głębokość 150 mm

2 komory o pojemności po: 3 x 1/1 GN, gł. 150 mm
moc przyłączeniowa: 2x 2 kW / 230 V 50/60 Hz
wymagane 2 oddzielne gniazda elektryczne
wymiary: szer. 2150 x gł. 880 x wys. 1370 mm
waga: 184 kg
GTIN 4015613573724
■ Nr art. 125623
■ 12.679,00 zł

Półka do przesuwania tac, 1 szt. do wózka 6 x 1/1 GN

stal nierdzewna, szer. 2100 x gł. 310 mm
waga: 5,9 kg
GTIN 4015613570860
■ Nr art. 125504
■ 1.685,00 zł

- ✓ Artykuły dostarczane bez pojemników GN
- ✓ Artykuły dostarczane bez półki do przesuwania tac

Wózek bufet - chłodniczy

Perfekcyjna prezentacja zimnych potraw

Lada sałatkowa wyposażona jest w zintegrowane oświetlenie, osłona szklana z funkcją odkładania i kółka do wygodnego transportu.

- ✓ komora ze stali nierdzewnej
- ✓ płyta robocza z granitu Rosa Porinno
- ✓ ścianki boczne i korpus z drewna, kolor orzecha włoskiego
- ✓ 4 kółka skrętne, 2 z hamulcami
- ✓ osłona szklana, oświetlenie
- ✓ temperatura regulowana: 2 °C do 10 °C
- ✓ łatwy montaż

Wózek bufet, chłodniczy

3 x 1/1 GN, głębokość 150 mm

komora pojemność: 3 x 1/1 GN, gł. 150 mm
 moc przyłączeniowa: 0,236 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 1200 x gł. 880 x wys. 1370 mm
 waga: 112 kg

GTIN 4015613573670

■ Nr art. 125507

■ 10.300,00 zł

Półka do przesuwania tac, 1 szt.

do wózka 3 x 1/1 GN

stal nierdzewna, szer. 1180 x gł. 310 mm
 waga: 3,1 kg

GTIN 4015613570815

■ Nr art. 125502

■ 971,00 zł

Wózek bufet, chłodniczy

4 x 1/1 GN, głębokość 150 mm

komora pojemność: 4 x 1/1 GN, gł. 150 mm
 moc przyłączeniowa: 0,507 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 1490 x gł. 880 x wys. 1370 mm
 waga: 152 kg

GTIN 4015613573687

■ Nr art. 125513

■ 11.093,00 zł

Półka do przesuwania tac, 1 szt.

do wózka 4 x 1/1 GN

stal nierdzewna, szer. 1500 x gł. 310 mm
 waga: 4 kg

GTIN 4015613570846

■ Nr art. 125503

■ 1.130,00 zł

Wózek bufet, chłodniczy

6 x 1/1 GN, głębokość 150 mm

komora pojemność: 6 x 1/1 GN, gł. 150 mm
 moc przyłączeniowa: 0,507 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 2150 x gł. 880 x wys. 1370 mm
 waga: 197 kg

GTIN 4015613573694

■ Nr art. 125523

■ 14.467,00 zł

Półka do przesuwania tac, 1 szt.

do wózka 6 x 1/1 GN

stal nierdzewna, szer. 2100 x gł. 310 mm
 waga: 5,9 kg

GTIN 4015613570860

■ Nr art. 125504

■ 1.685,00 zł



- ✓ Artykuły dostarczane bez pojemników GN
- ✓ Artykuły dostarczane bez półki do przesuwania tac



Witryny grzewcze

Witryny z półką i oświetleniem, wykonane ze stali chromowo-niklowej 18/10. Witryny na pojemniki 2/1 GN i 3/1 GN z drzwiami przesuwnymi, na pojemnik 1/1 GN wyposażona jest od strony obsługi w drzwi unoszone.

- ✓ pojemnik na wodę do nawilżania wnętrza
- ✓ zakres temperatur: 30 °C do 95 °C



Witryna grzewcza 1/1 GN szyba przednia prosta

moc przyłączeniowa: 1,48 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 478 x gł. 775 x wys. 600 mm
waga: 48 kg

GTIN 4015613416182

Nr art. 306050
6.335,00 zł

Witryna grzewcza 3/1 GN szyba przednia prosta

moc przyłączeniowa: 2,13 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 1080 x gł. 775 x wys. 600 mm
waga: 76,2 kg

GTIN 4015613416175

Nr art. 306052
7.921,00 zł

✓ Artykuły dostarczane bez pojemników GN



Witryna grzewcza 1/1 GN z szybą przednią giętą panoramiczną

moc przyłączeniowa: 1,48 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 478 x gł. 775 x wys. 600 mm
waga: 49,8 kg

GTIN 4015613416199

Nr art. 305050
6.934,00 zł

Witryna grzewcza 2/1 GN z szybą przednią giętą panoramiczną

moc przyłączeniowa: 2,13 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 750 x gł. 775 x wys. 600 mm
waga: 59,8 kg

GTIN 4015613416205

Nr art. 305051
7.525,00 zł



Witryna grzewcza 3/1 GN z szybą przednią giętą panoramiczną

moc przyłączeniowa: 2,13 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 1080 x gł. 775 x wys. 600 mm
waga: 76,2 kg

GTIN 4015613416212

Nr art. 305052
8.916,00 zł



Witryny chłodnicze

Witryny z półką i oświetleniem, wykonane ze stali chromowo-niklowej 18/10. Witryny na pojemniki z drzwiami przesuwnymi od strony obsługi.

- ✓ chłodzenie obiegiem powietrza
- ✓ zakres temperatur: 6 °C do 10 °C
- ✓ klasa klimatyczna 4

Witryna chłodnicza 2/1 GN szyba przednia prosta

moc przyłączeniowa: 0,43 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 750 x gł. 775 x wys. 600 mm
waga: 78,6 kg

GTIN 4015613415666

■ Nr art. 406051

■ 8.318,00 zł



Witryna chłodnicza 3/1 GN szyba przednia prosta

moc przyłączeniowa: 0,46 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 1080 x gł. 775 x wys. 600 mm
waga: 97,4 kg

GTIN 4015613415635

■ Nr art. 406052

■ 9.709,00 zł



✓ Artykuły dostarczane bez pojemników GN

Witryna chłodnicza 3/1 GN z szybą przednią giętą panoramiczną

moc przyłączeniowa: 0,46 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 1080 x gł. 775 x wys. 600 mm
waga: 80 kg

GTIN 4015613415642

■ Nr art. 405052

■ 10.696,00 zł



Pojemniki GN
zob. katalog str. 250, 251

WITRYNY GRZEWCZE / WITRYNY GRZEWCZE NADSTAWY



Witryny grzewcze

Kompaktowy bufet do utrzymania temperatury i prezentacji gorących potraw - wyposażony w praktyczne drzwi unoszone.

- ✓ rodzaj przeszklenia: przeszklenie pojedyncze, przeszklenie dookoła, szkło bezpieczne
- ✓ zakres temperatury: od 30 °C do 90 °C
- ✓ pojemnik na wodę do nawilżania powietrza



Witryna grzewcza 5200 2ER

materiał: stal nierdzewna, szkło
pojemność: 45 litrów
półka: 1 ruszt, chromowany
wymiary półki: szer. 520 x gł. 300 mm
rodzaj drzwi: drzwi unoszone, pozycja drzwi: strona użytkownika
drzwi unoszone (szer. 540 x wys. 100 mm) z blokadą i stoperem
właściwości: dolna półka: ruszt (chromowany)
szuflada ułatwiająca czyszczenie
moc przyłączeniowa: 0,8 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 560 x gł. 395 x wys. 365 mm
waga: 14,8 kg
GTIN 4015613698885
! Nr art. 305062
! 1.448,00 zł



Witryna grzewcza 6200 2EK

materiał: stal nierdzewna, szkło
pojemność: 80 litrów
półka: 1 ruszt, chromowany
wymiary półki: szer. 620 x gł. 340 mm
rodzaj drzwi: drzwi unoszone, pozycja drzwi: po obu stronach
drzwi unoszone (szer. 625 x wys. 125 mm) z blokadą i stoperem
oświetlenie wewnętrzne, oświetlenie: LED
właściwości: dolna półka: ruszt (chromowany)
szuflada ułatwiająca czyszczenie
moc przyłączeniowa: 1 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 700 x gł. 430 x wys. 365 mm
waga: 17,4 kg
GTIN 4015613698892
! Nr art. 305063
! 1.743,00 zł



Witryny grzewcze nadstawy

Zajmująca niewiele miejsca witryna nadstawna do wydawania i prezentacji ciepłych potraw.

- ✓ rodzaj przeszklenia: przeszklenie pojedyncze, przeszklenie dookoła, szkło bezpieczne
- ✓ głębokość pojemnika GN maks.: 40 mm
- ✓ zakres temperatury: od 30 °C do 90 °C



Witryna grzewcza nadstawna R4 4 x 1/3 GN

materiał: stal nierdzewna, szkło
pojemność GN: 4 x 1/3 GN
pojemność: 46 litrów
rodzaj drzwi: drzwi przesuwne
pozycja drzwi: strona użytkownika
w zestawie: 4 pojemniki GN
moc przyłączeniowa: 0,5 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 775 x gł. 420 x wys. 335 mm
waga: 38 kg
GTIN 4015613681818
! Nr art. 305058
! 1.820,00 zł



Witryna grzewcza nadstawna R6 6 x 1/3 GN

materiał: stal nierdzewna, szkło
pojemność GN: 6 x 1/3 GN
pojemność: 68 litrów
rodzaj drzwi: drzwi przesuwne
pozycja drzwi: strona użytkownika
w zestawie: 6 pojemniki GN
moc przyłączeniowa: 0,8 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 1135 x gł. 420 x wys. 335 mm
waga: 42 kg
GTIN 4015613681825
! Nr art. 305059
! 1.997,00 zł



Witryny grzewcze - Obiekt gorącego pożądania

Dekoracyjnie przyrządzone i natychmiast gotowe do serwowania: w witrynach grzewczych firmy Bartscher potrawy otrzymają godną im oprawę. Szczególnie w gastronomii obsługiwanej przez personel i przy wydawaniu potraw witryny grzewcze sprawdzają się doskonale.

Dzięki funkcji podgrzewania z jednoczesnym nawilżaniem powietrza potrawy pozostają soczyste i utrzymują idealną temperaturę. Półki o regulowanej wysokości gwarantują wszechstronne wykorzystanie wnętrza.

Seria Deli firmy Bartscher jest wyjątkowo bogata: dostępne są zarówno różne rozmiary, jak i różnorodne warianty przedniej szyby w wersji szyby prostej lub zaokrąglonej szyby panoramicznej. Wszystkie witryny są wyposażone w odpowiednie oświetlenie, oferując dwa lub trzy poziomy do efektywnej prezentacji produktów. Aż ślinka cieknie.



Witryna grzewcza "Bartscher Deli Compact"

Witryna z 3 półkami do promocji ciepłych przekąsek. Dzięki optymalnej wilgotności we wnętrzu witryny, potrawy takie jak np. pasztet czy kotlety mielone pozostają ciepłe i można je od razu serwować.

✓ temperatura regulowana: 30 °C do 110 °C

Witryna grzewcza "Bartscher Deli Compact"

z zewnątrz: lakierowana
 wewnątrz: dno ze stali nierdzewnej, góra lakierowana
 oświetlenie, sterowanie termostatyczne
 pojemnik na wodę do nawilżania wnętrza
 otwieranie drzwi po stronie obsługi: szer. 310 x gł. 418 mm
 pojemność: 52 litry
 temperatura regulowana: 30 °C do 110 °C
 moc przyłączeniowa: 1,2 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 380 x gł. 465 x wys. 658 mm
 2 regulowane na wysokość półki,
 wymiary: szer. 285 x gł. 265 mm
 szer. 285 x gł. 295 mm
 waga: 24,3 kg
 w zestawie
 1 dodatkowa półka
 1 pojemnik do uzupełniania wody,
 1 pojemnik na wodę (1/9 GN, gł. 65 mm)
 GTIN 4015613535500
№ art. 306057
2.216,00 zł





Witryny grzewcze "Bartscher Deli"

Witryny z 3 półkami, oświetleniem, sterowaniem termostatycznym i pojemnikiem na wodę do nawilżania wnętrza.

- ✓ wykonanie: wewnątrz chromowane, z zewnątrz lakierowane
- ✓ temperatura regulowana: 30 °C do 90 °C
- ✓ 2 pary drzwi suwanych, z przodu i tyłu, obsługa z 2 stron



Witryna grzewcza "Bartscher Deli I"

pojemność: 110 litrów
 moc przyłączeniowa: 1,84 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 660 x gł. 437 x wys. 655 mm
 3 regulowane na wysokość półki,
 wymiary: szer. 580 x gł. 275 mm
 szer. 580 x gł. 298 mm
 szer. 580 x gł. 318 mm

waga: 42 kg
 GTIN 4015613437743

Nr art. 306053

1.939,00 zł



Witryna grzewcza "Bartscher Deli II"

pojemność: 152 litrów
 moc przyłączeniowa: 1,84 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 900 x gł. 480 x wys. 590 mm
 3 regulowane na wysokość półki,
 wymiary: szer. 820 x gł. 315 mm
 szer. 820 x gł. 340 mm
 szer. 820 x gł. 360 mm

waga: 52 kg
 GTIN 4015613437750

Nr art. 306054

2.296,00 zł



Witryna grzewcza "Bartscher Deli III"

pojemność: 373 litrów
 moc przyłączeniowa: 2,2 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 1200 x gł. 480 x wys. 810 mm
 3 regulowane na wysokość półki,
 wymiary: szer. 1120 x gł. 315 mm
 szer. 1120 x gł. 340 mm
 szer. 1120 x gł. 360 mm

waga: 76 kg
 GTIN 4015613437767

Nr art. 306055

2.767,00 zł



Witryny grzewcze "Bartscher Deli Plus"

Witryny z 3 półkami, oświetleniem, sterowaniem termostatycznym i pojemnikiem na wodę do nawilżania wnętrza.

Witryny na pojemniki z drzwiami przesuwnymi od strony obsługi.

- ✓ wykonanie: wewnątrz chromowane, z zewnątrz stal nierdzewna
- ✓ temperatura regulowana: 30 °C do 90 °C
- ✓ oświetlenie diodowe

Witryna grzewcza "Bartscher Deli Plus I"

pojemność: 120 litrów

moc przyłączeniowa: 1,1 kW / 230 V 50 Hz

wymiary: szer. 690 x gł. 600 x wys. 670 mm

3 półki,

wymiary: szer. 630 x gł. 335 mm

szer. 630 x gł. 370 mm

szer. 630 x gł. 400 mm

waga: 47,9 kg

GTIN 4015613503035

Nr art. 305053

2.613,00 zł



Witryna grzewcza "Bartscher Deli Plus I D"

2 pary drzwi suwanych, z przodu i tyłu, obsługa z 2 stron

pojemność: 120 litrów

moc przyłączeniowa: 1,1 kW / 230 V 50 Hz

wymiary: szer. 695 x gł. 595 x wys. 685 mm

3 półki,

wymiary: szer. 695 x gł. 335 mm

szer. 695 x gł. 370 mm

szer. 695 x gł. 400 mm

waga: 45,2 kg

GTIN 4015613525839

Nr art. 305055

2.767,00 zł



Witryna grzewcza "Bartscher Deli Plus II"

pojemność: 160 litrów

moc przyłączeniowa: 1,5 kW / 230 V 50 Hz

wymiary: szer. 860 x gł. 570 x wys. 670 mm

3 półki,

wymiary: szer. 815 x gł. 335 mm

szer. 815 x gł. 370 mm

szer. 915 x gł. 400 mm

waga: 56,3 kg

GTIN 4015613503042

Nr art. 305054

3.009,00 zł





Witryny chłodnicze - Fascynująca świeżość

Świeże sałatki, kolorowo obłożone bagietki bądź chłodzone przekąski w witrynach chłodniczych firmy Bartscher przyciągają wzrok każdego klienta. Również napoje i drobne posiłki są dobrze widoczne w witrynach chłodniczych najwyższej jakości.

W gastronomii obsługiwanej przez personel i przy wydawaniu posiłków goście mogą sami wybierać schłodzone produkty bądź personel podaje im świeże przekąski. Witryny chłodnicze oferują wszystko, co jest ważne w praktyce gastronomicznej: chłodzenie powietrzem obiegowym, funkcję automatycznego rozmrażania i dowolnie wkładane półki. Witryny chłodnicze z przeszkleniem z podwójnego szkła mają wysoką efektywność energetyczną, zapewniają stabilność i dobrą widoczność prezentowanego towaru - a energooszczędne oświetlenie LED sprawia, że prezentują się wyjątkowo okazale.



Witryna chłodnicza "Bartscher Deli-Cool I"

Witryna z 3 półkami i oświetleniem.

Drzwi przesuwne od strony obsługi.

- ✓ wykonanie: wewnątrz i zewnątrz tworzywa sztucznego
- ✓ chłodzenie powietrzem obiegowym
- ✓ zakres temperatur: 2 °C do 12 °C
- ✓ klasa klimatyczna 4
- ✓ oświetlenie diodowe



Witryna chłodnicza "Bartscher Deli-Cool I"

automatyczny proces odszraniania

pojemność: 100 litrów

środek chłodniczy R600a

moc przyłączeniowa: 0,16 kW / 230 V 50 Hz

wymiary: szer. 685 x gł. 455 x wys. 675 mm

2 regulowane na wysokość półki,

wymiary: szer. 600 x gł. 300 mm

waga: 40,5 kg

GTIN 4015613479101

! Nr art. 700201G

! 2.454,00 zł



Witryny chłodnicze "Bartscher Deli-Cool"

Witryny z 3 półkami i oświetleniem.

Witryny na pojemniki z drzwiami przesuwными od strony obsługi.

- ✓ wykonanie: obudowa z tworzywa sztucznego z podwójną szybą, szyba zabezpieczająca
- ✓ chłodzenie powietrzem obiegowym - 2 wentylatory
- ✓ zakres temperatur: 2 °C do 12 °C
- ✓ klasa klimatyczna 4
- ✓ oświetlenie diodowe

Witryna chłodnicza "Bartscher Deli-Cool II"

automatyczny proces odszraniania

pojemność: 120 litrów

środek chłodniczy R600a

moc przyłączeniowa: 0,16 kW / 230 V 50 Hz

wymiary: szer. 710 x gł. 575 x wys. 685 mm

2 regulowane na wysokość półki,

wymiary: szer. 630 x gł. 340 mm, szer. 630 x gł. 370 mm

waga: 56,6 kg

GTIN 4015613505558

Nr art. 700202G

3.207,00 zł



Witryna chłodnicza "Bartscher Deli-Cool II D"

2 pary drzwi suwanych, z przodu i tyłu,

obsługa z 2 stron

automatyczny proces odszraniania

pojemność: 120 litrów

środek chłodniczy R600a

moc przyłączeniowa: 0,16 kW / 230 V 50 Hz

wymiary: szer. 710 x gł. 568 x wys. 686 mm

2 regulowane na wysokość półki,

wymiary: szer. 630 x gł. 340 mm, szer. 630 x gł. 370 mm

waga: 55 kg

GTIN 4015613617688

Nr art. 700208G

3.366,00 zł



Witryna chłodnicza "Bartscher Deli-Cool III"

automatyczny proces odszraniania

pojemność: 160 litrów

środek chłodniczy R600a

moc przyłączeniowa: 0,16 kW / 230 V 50 Hz

wymiary: szer. 885 x gł. 575 x wys. 685 mm

2 regulowane na wysokość półki,

wymiary: szer. 810 x gł. 370 mm, szer. 810 x gł. 400 mm

waga: 68,4 kg

GTIN 4015613505565

Nr art. 700203G

3.560,00 zł





Powiew świeżości - rozwiązania chłodnicze firmy Bartscher

Dzięki witrynom chłodniczym firmy Bartscher doskonale zaprezentują Państwo świeżość swoich towarów. Zimne lady dają możliwość atrakcyjnego zaprezentowania zimnych napojów, owocowych smoothies, smacznych przekąsek i przystawek oraz wielu innych produktów. Nadają się one idealnie zarówno do wystawienia produktów w części samoobsługowej, jak i tej z obsługą. Dobrze schłodzone, a jednocześnie widoczne dla wszystkich: jogurty, świeże owoce, chrupkie sałaty pozostaną świeże aż do momentu konsumpcji.



Witryna chłodnicza 67L z 8 pojemnikami GN 1/6 GN

obudowa ze stali nierdzewnej
szklana pokrywa, szyba zabezpieczająca
poj.: 1 x 1/1 GN i 1 x 1/3 GN, głębokość 100 mm
blat roboczy z polietylenu
chłodzenie statyczne
środek chłodniczy R600a
funkcja automatycznego rozmrażania
pojemność: 67 l
zakres temperatur: 0 °C do 10 °C
klasa klimatyczna 4
moc przyłączeniowa: 0,07 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 765 x gł. 610 x wys. 330 mm
w zestawie:
3 poprzeczki: dł.: 360 mm, szer.: 30 mm
8 pojemników GN 1/6 GN, 100 mm głębokości,
stal chromowo-niklowa 18/10
waga: 25,7 kg
GTIN 4015613625294
! Nr art. 700211G
! 3.957,00 zł

Witryna chłodnicza 40L-SBO

Witryna do samoobsługi - idealna dla zimnych napojów, jogurtów, czy przekąsek wymagających przechowywania w niskiej temperaturze, takich jak kanapki itd.

materiał: stal nierdzewna, szkło
rodzaj przeszklenia: przeszklenie pojedyncze, szkło bezpieczne
wymiary powierzchni ekspozycyjnej: szer. 645 x gł. 300 mm
wysokość użytkowa wewnątrz: 260 mm
pojemność: 40 litrów
chłodzenie: statyczne
zakres temperatury: od 0 °C do 6 °C
regulacja temperatury: termostaticznie, z dokładnością do 1 °C
czynnik chłodzący: R600a
klasa klimatyczna: 4
funkcja automatycznego rozmrażania
wyświetlacz cyfrowy
włącznik/wyłącznik
wymiary otworu: szer. 650 x gł. 190 mm
płyta spodnia wyjmowana
moc przyłączeniowa: 0,105 kW / 220-240 V 50 Hz
wymiary: szer. 670 x gł. 585 x wys. 335 mm
waga: 24,8 kg
GTIN 4015613696720

■ **Nr art. 700219G**
■ **2.761,00 zł**



Witryna chłodnicza 105L

Do atrakcyjnej prezentacji artykułów spożywczych w dziale samoobsługowym. Przyjazna dla użytkownika lada z możliwością obustronnego wykładania produktów.

materiał: stal nierdzewna, szkło
rodzaj przeszklenia: przeszklenie pojedyncze
wymiary powierzchni ekspozycyjnej: szer. 530 x gł. 665 mm
wysokość użytkowa wewnątrz: maks. 300 mm
pojemność: 105 litrów
chłodzenie: statyczne
zakres temperatury: od 2 °C do 12 °C
regulacja temperatury: z dokładnością do 1 °C
środek chłodniczy R600a
klasa klimatyczna 4
funkcja automatycznego rozmrażania
wyświetlacz cyfrowy
włącznik/wyłącznik
rodzaj drzwi: drzwi podnoszone, drzwi przesuwne
pozycja drzwi: obustronna, zawias drzwi: u góry
wymiary drzwi przesuwnych: szer. 277 x wys. 160 mm
moc przyłączeniowa: 0,105 kW / 220-240 V 50 Hz
wymiary: szer. 700 x gł. 880 x wys. 410 mm
waga: 38 kg
GTIN 4015613662152

■ **Nr art. 700216G**
■ **3.366,00 zł**



Regał chłodniczy "Rimi"

wykonany ze stali nierdzewnej
front stal nierdzewna, boki ze szkła
oświetlenie LED
pojemność: 220 litrów
3 półki, wymiary szer. 465 x gł. 280 mm, odstęp między regałami 230 mm
wymiary podstawy: szer. 465 x gł. 340 mm
powierzchnia ekspozycyjna (podłoga): 0,52 m²
chłodzenie powietrzem obiegowym
środek chłodniczy R404a
automatyczny proces odszraniania
zakres temperatur: 2 °C do 10 °C
klasa klimatyczna 6
4 kółka skrętne, 2 z hamulcami
moc przyłączeniowa: 1,34 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 494 x gł. 600 x wys. 1742 mm
w zestawie roleta zamykająca

waga: 106 kg
GTIN 4015613505282
■ **Nr art. 700220**
■ **7.013,00 zł**





Witryna chłodnicza 300L

Pojemna witryna chłodnicza do atrakcyjnej prezentacji ciast oraz artykułów spożywczych w opakowaniach i bez.

materiał: stal szlachetna, tworzywo sztuczne, szkło

materiał powierzchni ekspozycyjnej: szkło

rodzaj przeszklenia: przeszklenie podwójne, przeszklenie dookoła

pojemność: 300 litrów

rodzaj półek: szyby szklane, dzielone na środku

ilość półek: 3

wymiary półek: szer. 580 x gł. 390 mm

regulacja wysokości półek

półki z listwami cenowymi

wymiary powierzchni ekspozycyjnej: szer. 580 x gł. 390 mm

wysokość użytkowa wewnątrz: zmienna

zakres temperatury: od 2 °C do 8 °C

regulacja temperatury: z dokładnością do 1 °C

klasa klimatyczna 4

sterowanie: elektroniczne

chłodzenie: powietrze obiegowe

chłodziwo: R134a

odparowanie wody kondensacyjnej

funkcja automatycznego rozmrażania

oświetlenie wewnętrzne

oświetlenie: LED

wyświetlacz cyfrowy

rodzaj drzwi: drzwi skrzydłowe, szklane

pozycja drzwi: strona obsługi

zawias drzwi: po prawej stronie

kółka skrętne: 4 kółka skrętne, 2 z hamulcami

włącznik/wyłącznik

lampka kontrolna: wł./wył.

moc przyłączeniowa: 0,46 kW / 220-240 V 50 Hz

wymiary: szer. 655 x gł. 805 x wys. 1470 mm

waga: 143 kg

GTIN 4015613635132

■ Nr art. 700552

■ 9.709,00 zł



Witryna chłodnicza Bartscher Panorama 550L

Idealna do prezentowania towarów w dużym formacie. W tej witrynie Państwa produkty, takie jak napoje, jogurty, słodkie lub pyszne zapakowane przekąski, będą się dobrze prezentowały ze wszystkich stron.

stal nierdzewna

przeszklenia ze wszystkich stron, 3-warstwowa szyba izolacyjna

1 drzwi, zamykane z prawej strony

oświetlenie diodowe

pojemność: 550 litrów

chłodzenie powietrzem obiegowym

środek chłodniczy R134a

automatyczny proces odszraniania

zakres temperatur: od 0 °C do 6 °C

klasa klimatyczna 4

4 kółka skrętne, 2 z hamulcami

moc przyłączeniowa: 0,65 kW / 230 V 50 Hz

wymiary: szer. 850 x gł. 650 x wys. 1900 mm

3 półki, chromowany metal, z regulacją wysokości

waga: 189,5 kg

GTIN 4015613610740

■ Nr art. 700550

■ 11.811,00 zł



Małe chłodzące cudo o dużej wydajności: witryny chłodnicze mini

Małe, ale oho! W kolorze czarnym, białym lub wersji ze stali nierdzewnej nasze witryny chłodnicze mini dostępne są w wielu wariantach modeli.

Lubiane, wszechstronne maluchy pasują prawie do każdego pomieszczenia. Idealne do przechowywania jogurtów, owocowych smoothies, kolorowych sałatek, drobnych przekąsek i napojów orzeźwiających na wynos.

Dzięki temperaturze od 2 do 12 stopni oraz wbudowanemu oświetleniu zapewniają wystarczająco dużo miejsca do zaprezentowania małych przekąsek w niskiej temperaturze i dobrej perspektywie.

Wydajne chłodzenie obiegowe zapewnia równą temperaturę w całym wnętrzu. W zależności od modelu od dwóch do czterech półek daje możliwość dowolnego podziału wnętrza tak, by Państwa świeże produkty rozmieścić według wielkości. Ponadto nasze „chłodne maluchy” są wyposażone w automatyczny system rozmrażania i w przyjazny dla środowiska czynnik chłodniczy oczywiście bez zawartości CFC i HFC. Najwyższa jakość firmy Bartscher w zwartym formacie.



Witryna chłodnicza Mini 58L

materiał: tworzywo sztuczne, białe
z oświetleniem
pojemność: 58 litrów
chłodzenie powietrzem obiegowym, czynnik chłodzący R600a
automatyczny proces odszraniania
zakres temperatur: 2 °C do 12 °C
klasa klimatyczna 4
włącznik/wyłącznik
moc przyłączeniowa: 0,18 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 425 x gł. 380 x wys. 805 mm
w zestawie 2 regulowane na wysokość półki
waga: 28,5 kg

GTIN 4015613635057

! Nr art. 700258G

! 1.415,00 zł



Witryna chłodnicza Mini 78L, biała

materiał: tworzywo sztuczne, białe
z oświetleniem
pojemność: 78 litrów
chłodzenie powietrzem obiegowym, czynnik chłodzący R600a
automatyczny proces odszraniania
zakres temperatur: 2 °C do 12 °C
klasa klimatyczna 4
włącznik/wyłącznik
moc przyłączeniowa: 0,18 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 435 x gł. 385 x wys. 960 mm
w zestawie 3 regulowane na wysokość półki
waga: 32,5 kg

GTIN 4015613635071

! Nr art. 700578G

! 1.561,00 zł



Witryna chłodnicza Mini 78L, czarna

materiał: tworzywo sztuczne, czarny
z oświetleniem
pojemność: 78 litrów
chłodzenie powietrzem obiegowym, czynnik chłodzący R600a
automatyczny proces odszraniania
zakres temperatur: 2 °C do 12 °C
klasa klimatyczna 4
włącznik/wyłącznik
moc przyłączeniowa: 0,18 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 435 x gł. 385 x wys. 960 mm
w zestawie 3 regulowane na wysokość półki
waga: 32,5 kg

GTIN 4015613635088

! Nr art. 700277G

! 1.561,00 zł



Witryna chłodnicza Mini 78L, srebrna

materiał: tworzywo sztuczne, srebrna
z oświetleniem
pojemność: 78 litrów
chłodzenie powietrzem obiegowym, czynnik chłodzący R600a
automatyczny proces odszraniania
zakres temperatur: 2 °C do 12 °C
klasa klimatyczna 4
włącznik/wyłącznik
moc przyłączeniowa: 0,18 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 435 x gł. 385 x wys. 960 mm
w zestawie 3 regulowane na wysokość półki
waga: 32,5 kg

GTIN 4015613664101

! Nr art. 700778G

! 1.692,00 zł

Witryna chłodnicza Mini 78L, stal nierdzewna

stal chromowo-niklowa
z oświetleniem LED
pojemność: 78 litrów
chłodzenie powietrzem obiegowym, czynnik chłodzący R600a
automatyczny proces odszraniania
zakres temperatur: 2 °C do 12 °C, klasa klimatyczna 4
4 nóżki z regulacją wysokości
włącznik/wyłącznik
moc przyłączeniowa: 0,18 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 430 x gł. 390 x wys. 986 mm
w zestawie 3 regulowane na wysokość półki, chromowane
waga: 41,8 kg
GTIN 4015613633466
№ art. 700478G
1.3.307,00 zł



Witryna chłodnicza Mini 86L

2 profilowanych drzwi umożliwiają układanie w witrynie zarówno od przodu, jak i od tyłu.
materiał: tworzywo sztuczne, białe
z oświetleniem
pojemność: 86 litrów
chłodzenie powietrzem obiegowym, czynnik chłodzący R600a
automatyczny proces odszraniania
zakres temperatur: 2 °C do 12 °C, klasa klimatyczna 4
włącznik/wyłącznik
moc przyłączeniowa: 0,18 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 425 x gł. 435 x wys. 980 mm
w zestawie 3 regulowane na wysokość półki
waga: 36,5 kg
GTIN 4015613635101
№ art. 700678G
1.1.728,00 zł



Witryna chłodnicza Mini 98L

materiał: tworzywo sztuczne, białe
z oświetleniem
pojemność: 98 litrów
chłodzenie powietrzem obiegowym, czynnik chłodzący R600a
automatyczny proces odszraniania
zakres temperatur: 2 °C do 12 °C, klasa klimatyczna 4
włącznik/wyłącznik
moc przyłączeniowa: 0,18 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 425 x gł. 380 x wys. 1100 mm
w zestawie 4 regulowane na wysokość półki
waga: 37,5 kg
GTIN 4015613635118
№ art. 700298G
1.1.728,00 zł



Witryna chłodnicza 235L

materiał: tworzywo sztuczne, białe
z oświetleniem diodowym (przód)
pojemność: 235 litrów
chłodzenie powietrzem obiegowym, czynnik chłodzący R600a
automatyczny proces odszraniania
zakres temperatur: 2 °C do 12 °C, klasa klimatyczna 4
4 kółka, 2 z hamulcami
włącznik/wyłącznik
moc przyłączeniowa: 0,25 kW / 230 V 50 Hz
szer. 520 x gł. 485 x wys. 1700 mm
w zestawie 4 regulowane na wysokość półki
waga: 77 kg
GTIN 4015613635125
№ art. 700335G
1.3.816,00 zł





Słodkie pokusy na scenie - witryny na ciasta z optymalnymi możliwościami prezentacji

Pyszny tort śmietankowy, soczysta szarlotka, czy rozplywająca się w ustach tarta czekoladowa - mieć to wszystko w zasięgu wzroku to już przyjemność. Bita śmietana na wierzchu to wspaniała dekoracja dla pysznych ciast. Witryny na ciasta firmy Bartscher pozwalają doskonale zaprezentować słodkie wypieki - chłodna świeżość gwarantowana.

Oczywiście szklane chłodziarki nadają się również do przechowywania drobnych przekąsek i innych apetycznych potraw.



Witryna do ciast 72L

Umożliwia doskonale prezentowanie tortów, ciast oraz zimnych przekąsek.

Dzięki obrotowej podstawie

Państwa potrawy będą przyciągały spojrzenia.

wykonanie: obudowa z tworzywa sztucznego z podwójną szybą dookoła

1 drzwi, zamykane z prawej strony

z oświetleniem diodowym, osobno załączane za pomocą przełącznika

chłodzenie powietrzem obiegowym z 2 wentylatorami, środek chłodniczy R600a

automatyczny proces odszraniania

pojemność: 72 litry

zakres temperatur: 2 °C do 10 °C

klasa klimatyczna 4

sterowanie elektroniczne, odparowanie wody kondensacyjnej

wilgotność powietrza: maks. 70 %

podstawa obrotowa:

- osobno załączana

- mechanizm zatrzymywania obracania przy otwieraniu drzwiczek

- 4 przyspawane półki, Ø 315 mm, odstęp między paterami 160 mm

- wyjmowane dla łatwego czyszczenia

moc przyłączeniowa: 0,17 kW / 230 V 50 Hz

wymiary: Ø 450 mm, wys. 983 mm

waga: 39 kg

GTIN 4015613586687

|| **Nr art. 700207G**

|| **4.238,00 zł**



Witryna do ciast 100L

Dzięki 4 odpornym szybom ta witryna kuchenna nadaje się doskonale do

efektownej prezentacji tortów, ciast oraz przekąsek.

podstawa ze stali nierdzewnej

obudowa z tworzywa sztucznego z podwójną szybą zewnętrzną

1 drzwi, zamykane z prawej strony

z oświetleniem diodowym, osobno załączane za pomocą przełącznika

chłodzenie powietrzem obiegowym z 1 wentylatorem, środek chłodniczy R600a

automatyczny proces odszraniania z odparowaniem wody

pojemność: 100 litrów

zakres temperatur: 2 °C do 8 °C

klasa klimatyczna 4

sterowanie elektroniczne, odparowanie wody kondensacyjnej

4 obrotowych, regulowanych na wysokość półek szklanych, Ø 390 mm,

wyjmowanych dla łatwego czyszczenia

moc przyłączeniowa: 0,23 kW / 220-240 V 50 Hz

wymiary: Ø 565 mm, wysokość 1065 mm

waga: 50,8 kg

GTIN 4015613641423

|| **Nr art. 700213G**

|| **4.436,00 zł**



Dużo powierzchni na wyłożenie tortów, ciast, czy przekąsek

- ✓ 6 półek szklanych, Ø 530 mm, regulowane na wysokość
- ✓ obrotowych półek umożliwiających łatwe nakładanie i usuwanie potraw

Witryna do ciast 400L

Przy średnicy 530 mm 6 stabilnych szklanych szyb o grubości 5 mm zapewnia dużo powierzchni na wyłożenie tortów, ciast, czy przekąsek.

podstawa ze stali nierdzewnej

obudowa z tworzywa sztucznego z podwójną szybą zewnętrzną

1 drzwi, zamykane z prawej strony

z oświetleniem diodowym, osobno załączane za pomocą przełącznika

chłodzenie powietrzem obiegowym z 1 wentylatorem

środek chłodniczy R134a

automatyczny proces odszraniania z odparowaniem wody

pojemność: 400 litry

zakres temperatur: 2 °C do 10 °C

klasa klimatyczna 4

sterowanie elektroniczne, odparowanie wody kondensacyjnej

wilgotność powietrza: maks. 75 %

6 obrotowych, regulowanych na wysokość półek szklanych, Ø 530 mm,

wyjmowanych dla łatwego czyszczenia

5 kółka skrętne, 2 z hamulcami

moc przyłączeniowa: 0,48 kW / 220-240 V 50 Hz

wymiary: Ø 680 mm, wysokość 1750 mm

waga: 131 kg

GTIN 4015613652061

№ art. 700214

11.886,00 zł



Witryna chłodnicza KV 270L

Idealna do prezentowania schłodzonych przekąsek lub ciast w atrakcyjnej formie.

wykonanie: obudowa ze stali nierdzewnej z przeszkleniem

ze wszystkich stron, podwójne szkło bezodpryskowe

od strony obsługi drzwi przesuwne

oświetlenie LED, osobno załączane za pomocą przełącznika

chłodzenie powietrzem obiegowym

środek chłodniczy R134a

automatyczne rozmrażanie

odparowanie wody kondensacyjnej

pojemność: 270 litrów

zakres temperatur: 2 °C do 8 °C

klasa klimatyczna 4

szklana powierzchnia robocza, szer. 840 x gł. 360 mm

2 regulowane na wysokość półki szklane,

wymiary: szer. 800 x gł. 370 mm,

szer. 800 x gł. 360 mm

4 kółka, 2 z hamulcami

moc przyłączeniowa: 0,475 kW / 220-240 V 50 Hz

wymiary: szer. 915 x gł. 680 x wys. 1240 mm

waga: 112,8 kg

GTIN 4015613615431

№ art. 700551

9.709,00 zł



- ✓ Od strony obsługi drzwi przesuwne





Lodówka "Mini"*

Kompaktowa lodówka dla zastosowań przenośnych - również w samochodach.
 obudowa: tworzywo sztuczne
 pojemność: 19 litrów
 termoelektryczne chłodzenie
 chłodzenie: 15 °C do 18 °C poniżej temperatury otoczenia
 klasa klimatyczna N
 oświetlenie
 moc przyłączeniowa: AC 230 V / DC 12 V / 0,056 kW
 wymiary: szer. 330 x gł. 370 x wys. 460 mm
 w zestawie kabel adaptera 12 V
 waga: 7,3 kg
 GTIN 4015613589596
|| Nr art. 700089
|| 626,00 zł

*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

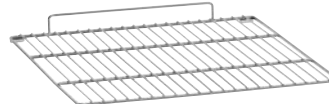


Szafa chłodnicza na butelki 88L

na wina z nowoczesnym oświetleniem LED i podwójnie przeszklonymi drzwiami w luksusowym stylu.
 pojemność: 28 butelek / 88 litrów
 płynna mechaniczna regulacja temperatury
 chłodzenie statyczne
 środek chłodniczy R600a
 zakres temperatur: 2 °C do 10 °C
 klasa klimatyczna SN
 osobno włączane energooszczędne oświetlenie LED górnej części
 drzwi prawe, możliwość zamiany zawiasów
 2 regulowane nóżki z przodu
 moc przyłączeniowa: 0,085 kW / 220-240 V 50 Hz (oświetlenie LED 0,8 W)
 wymiary: szer. 430 x gł. 480 x wys. 825 mm
 w zestawie 5 chromowanych półek na butelki
 + 1 chromowana półka; wszystkie półki wyciągane
 waga: 23,4 kg
 GTIN 4015613546032
|| Nr art. 700082G
|| 1.051,00 zł

Ruszt do odkładania FKS 88L

Do indywidualnego i elastycznego wykorzystania szafy chłodniczej na butelki 88L.
 materiał: stal nierdzewna
 wymiary: szer. 352 x gł. 360 x wys. 35 mm
 waga: 0,67 kg
 GTIN 4015613697192
|| Nr art. 700087
|| 33,00 zł



Szafa chłodnicza na butelki 220L

wewnątrz stal nierdzewna, na zewnątrz stal lakierowana
 drzwi z podwójną szybą
 zamykana, oświetlenie wnętrza
 pojemność netto: 220 litrów
 chłodzenie powietrzem obiegowym
 bezstopniowa mechaniczna kontrola temperatury
 zakres temperatur: 2 °C do 10 °C
 klasa klimatyczna ST
 moc przyłączeniowa: 0,25 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 920 x gł. 550 x wys. 920 mm
 z 2 półkami wkładanymi ze stali nierdzewnej
 waga: 82,2 kg
 GTIN 4015613528816
|| Nr art. 110138
|| 3.161,00 zł

Szafa chłodnicza na butelki 270LN

wewnątrz biała, na zewnątrz biała
wymienne zawiasy drzwi
pojemność netto: 267 litrów
chłodzenie statyczne
środek chłodniczy R600a
automatyczne odszranianie
zakres temperatur: 0 °C do 8 °C
klasa klimatyczna T
oświetlenie wewnętrzne z włącznikiem/wyłącznikiem
parownik na tylnej ścianie
klasa wydajności energii: A+ (eu) nr 1060/2010
zużycie energii elektrycznej: 235 kWh/rok
moc przyłączeniowa: 0,12 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
wymiary: szer. 600 x gł. 620 x wys. 1450 mm
w komplecie 5 półek w tym 4 z regulacją wysokości
waga: 52 kg
GTIN 4015613585819
№ art. 700272
2.137,00 zł



Szafa chłodnicza na butelki 320LN

wewnątrz biała, na zewnątrz biała
drzwi szklane z ramą aluminiową, wymienne zawiasy drzwi
pojemność netto: 320 litrów
chłodzenie statyczne
środek chłodniczy R600a
automatyczne odszranianie
zakres temperatur: 2 °C do 10 °C
klasa klimatyczna 3
oświetlenie wewnętrzne z włącznikiem/wyłącznikiem
parownik na tylnej ścianie
moc przyłączeniowa: 0,23 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
wymiary: szer. 600 x gł. 600 x wys. 1730 mm
5 półek rusztowych o regulowanej wysokości
waga: 67 kg
GTIN 4015613523767
№ art. 700321
3.762,00 zł



Szafa chłodnicza 590LW

materiał: zewnętrznie lakierowana stal, wewnątrz tworzywo sztuczne ABS
kolor: biały
pojemność: 590 litrów
chłodzenie powietrzem obiegowym
sterowanie cyfrowe
funkcja automatycznego rozmrażania
czynnik chłodzący R600a
zakres temperatur: 0 °C do 8 °C
klasa klimatyczna: 4
dla temperatury otoczenia do maks. 30 °C
włącznik/wyłącznik z lampką kontrolną
drzwi samozamykające się, zamykane
wymienne zawiasy drzwi
regulowana wysokość nóżek
klasa wydajności energii: E (eu) nr 2015/1094
zużycie energii elektrycznej: 949 kWh/rok
moc przyłączeniowa: 0,25 kW / 220-240 V 50 Hz
wymiary: szer. 770 x gł. 735 x wys. 1910 mm
w zestawie: 4 ruszty z regulacją wysokości 2/1 GN ze stali
powłoka z tworzywa sztucznego
waga: 101 kg
GTIN 4015613649474
№ art. 700800
4.991,00 zł





Chłodziarka do wina

Wysokiej jakości chłodziarka do wina - dzięki stylowemu i eleganckiemu designowi oraz cichej pracy sprężarki - doskonale nadaje się do barów i restauracji.

Obie oddzielnie regulowane strefy temperaturowe oraz szklana szyba z filtrem UV gwarantują optymalne przechowywanie i prezentację białego oraz czerwonego wina.



Chłodziarka do wina 2Z 38FL

materiał: stal, lakierowana, szkło
rodzaj przeszklenia: szyba podwójna, izolacyjne szkło bezpieczne z filtrem UV
ilość stref temperaturowych: 2
zakres temperatury: góra: od 5 °C do 20 °C, dół: od 5 °C do 20 °C
pojemność: 113 litrów (górze: 48 litrów, dół: 65 litrów)
ilość miejsc na butelki: 38 butelek (górze: 15 butelek, dół: 23 butelki)
ilość półek: góra: 3, dół: 4
rodzaj półek: drewniane, na łożyskach kulkowych, wysuw: 225 mm
wymiary półek: 1 x szer. 305 x gł. 328 mm, 6 x szer. 296 x gł. 438 mm
wyświetlacz cyfrowy, sterowanie: dotykowe, elektroniczne
czynnik chłodzący: R600a, chłodzenie: sprężarka
klasa klimatyczna: ST
temperatura otoczenia: od 16 °C do 38 °C
klasa wydajności energii: A (eu) nr 1060/2010
zużycie energii elektrycznej: 139 kWh/rok
funkcja automatycznego rozmrażania
odparowanie wody kondensacyjnej
możliwość zamknięcia
ilość drzwi: 1, zawias drzwi: po prawej stronie
podświetlenie: LED, możliwość osobnego przełączania każdej strefy temperaturowej
moc przyłączeniowa: 0,117 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 396 x gł. 580 x wys. 1030 mm
waga: 40 kg
GTIN 4015613686653
|| **Nr art. 700130**
|| **3.247,00 zł**



Chłodziarka do wina 2Z 40FL

materiał: stal, lakierowana, szkło
rodzaj przeszklenia: szyba podwójna, izolacyjne szkło bezpieczne z filtrem UV
ilość stref temperaturowych: 2
zakres temperatury: góra: od 5 °C do 20 °C, dół: od 5 °C do 20 °C
pojemność: 119 litrów (górze: 49 litrów, dół: 70 litrów)
ilość miejsc na butelki: 40 butelek (górze: 14 butelek, dół: 26 butelek)
ilość półek: góra: 2, dół: 3
rodzaj półek: drewniane, na łożyskach kulkowych, wysuw: 275 mm
wymiary półek: 1 x szer. 485 x gł. 328 mm, 4 x szer. 505 x gł. 440 mm
wyświetlacz cyfrowy, sterowanie: dotykowe, elektroniczne
czynnik chłodzący: R600a, chłodzenie: sprężarka
klasa klimatyczna: ST
temperatura otoczenia: od 16 °C do 38 °C
klasa wydajności energii: A (eu) nr 1060/2010
zużycie energii elektrycznej: 146 kWh/rok
funkcja automatycznego rozmrażania
odparowanie wody kondensacyjnej
możliwość zabudowy
ilość drzwi: 1, zawias drzwi: po prawej stronie
podświetlenie: LED, możliwość osobnego przełączania każdej strefy temperaturowej
moc przyłączeniowa: 0,1 kW / 220-240 V 50 Hz
wymiary: szer. 590 x gł. 575 x wys. 825 mm
waga: 56,7 kg
GTIN 4015613686684
|| **Nr art. 700133**
|| **4.080,00 zł**

Chłodziarka do wina ZZ 126FL

materiał: stal, lakierowana, szkło
 rodzaj przeszklenia: szyba podwójna, izolacyjne szkło bezpieczne z filtrem UV
 ilość stref temperaturowych: 2
 zakres temperatury: góra: od 5 °C do 20 °C, dół: od 5 °C do 20 °C
 pojemność: 313 litrów (góra: 138 litrów, dół: 175 litrów)
 ilość miejsc na butelki: 126 butelek (góra: 54 butelki, dół: 72 butelki)
 ilość półek: góra: 3, dół: 4
 rodzaj półek: drewniane, na łożyskach kulkowych, wysuw: 275 mm
 wymiary półek: 1 x szer. 505 x gł. 340 mm, 6 x szer. 505 x gł. 440 mm
 wyświetlacz cyfrowy
 sterowanie: dotykowe, elektroniczne
 czynnik chłodzący: R600a
 chłodzenie: sprężarka
 klasa klimatyczna: ST
 temperatura otoczenia: od 16 °C do 38 °C
 klasa wydajności energii: B (eu) nr 1060/2010
 zużycie energii elektrycznej: 215 kWh/rok
 funkcja automatycznego rozmrażania
 odparowanie wody kondensacyjnej
 możliwość zamknięcia
 ilość drzwi: 1
 zawias drzwi: po prawej stronie
 podświetlenie: LED, możliwość osobnego przełączania każdej strefy temperaturowej
 moc przyłączeniowa: 0,15 kW / 220-240 V 50/60 Hz
 wymiary: szer. 595 x gł. 625 x wys. 1590 mm
 waga: 76,05 kg
 GTIN 4015613686660

|| **Nr art. 700131**

|| **5.543,00 zł**



Chłodziarka do wina ZZ 180FL

materiał: stal, lakierowana, szkło
 rodzaj przeszklenia: szyba podwójna, izolacyjne szkło bezpieczne z filtrem UV
 ilość stref temperaturowych: 2
 zakres temperatury: góra: od 5 °C do 20 °C, dół: od 5 °C do 20 °C
 pojemność: 453 litry (góra: 219 litrów, dół: 234 litry)
 ilość miejsc na butelki: 180 butelek (góra: 80 butelek, dół: 100 butelek)
 ilość półek: góra: 4, dół: 4
 rodzaj półek: drewniane, na łożyskach kulkowych, wysuw: 275 mm
 wymiary półek: 1 x szer. 505 x gł. 425 mm, 7 x szer. 505 x gł. 440 mm
 wyświetlacz cyfrowy
 sterowanie: dotykowe, elektroniczne
 czynnik chłodzący: R600a
 chłodzenie: sprężarka
 klasa klimatyczna: ST
 temperatura otoczenia: od 16 °C do 38 °C
 klasa wydajności energii: C (eu) nr 1060/2010
 zużycie energii elektrycznej: 293 kWh/rok
 funkcja automatycznego rozmrażania
 odparowanie wody kondensacyjnej
 możliwość zamknięcia
 ilość drzwi: 1
 zawias drzwi: po prawej stronie
 podświetlenie: LED, możliwość osobnego przełączania każdej strefy temperaturowej
 moc przyłączeniowa: 0,15 kW / 220-240 V 50/60 Hz
 wymiary: szer. 600 x gł. 750 x wys. 1860 mm
 waga: 86,35 kg
 GTIN 4015613686677

|| **Nr art. 700132**

|| **6.335,00 zł**



Szafy chłodnicze z obiegiem powietrza

- ✓ stal chromowo-niklowa 18/10
- ✓ chłodzenie powietrzem obiegowym
- ✓ półki rusztowe o regulowanej wysokości
- ✓ regulowana wysokość nóżek
- ✓ zamykana
- ✓ funkcja automatycznego odszraniania
- ✓ odparowanie wody
- ✓ termostat, włącznik/wyłącznik, lampka kontrolna
- ✓ klasa klimatyczna 4
- ✓ przystosowane do pracy w temp. otoczenia do max. 32 °C



Szafa chłodnicza na ruszty 2/1 GN

pojemność brutto: 700 litrów
 izolacja: z poliuretanu o grubości 60 mm
 zakres temperatur: -2 °C do 8 °C
 wymienne zawiasy drzwi
 klasa wydajności energii: F (eu) nr 2015/1094
 zużycie energii elektrycznej: 1178 kWh/rok
 moc przyłączeniowa:
 0,368 kW / 230 V 50/60 Hz
 wymiary:
 szer. 655 x gł. 855 x wys. 2050 mm
 waga: 109,8 kg
 w zestawie 3 półki rusztowe
 GTIN 4015613521763
! Nr art. 700455
! 8.639,00 zł

Szafa mroźnicza na ruszty 2/1 GN

pojemność brutto: 700 litrów
 izolacja: z poliuretanu o grubości 60 mm
 zakres temperatur: -18 °C do -22 °C
 wymienne zawiasy drzwi
 moc przyłączeniowa:
 0,69 kW / 230 V 50/60 Hz
 wymiary:
 szer. 655 x gł. 855 x wys. 2050 mm
 waga: 115,4 kg
 w zestawie 3 półki rusztowe
 GTIN 4015613527727
! Nr art. 700475
! 10.542,00 zł

Para przewodnic

GTIN 4015613685052
! Nr art. 700488
! 67,00 zł

Półka rusztowa 2/1 GN

GTIN 4015613587202
! Nr art. 700487
! 167,00 zł



Szafa chłodnicza na ruszty 2/1 GN

pojemność brutto: 1400 litrów
 izolacja:
 z poliuretanu o grubości 60 mm
 zakres temperatur: -2 °C do 8 °C
 klasa wydajności energii: F (eu) nr 2015/1094
 zużycie energii elektrycznej: 1862 kWh/rok
 moc przyłączeniowa:
 0,575 kW / 230 V 50/60 Hz
 wymiary:
 szer. 1320 x gł. 855 x wys. 2050 mm
 waga: 169,6 kg
 w zestawie 6 półek rusztowych
 GTIN 4015613527734
! Nr art. 700485
! 11.886,00 zł

Szafa mroźnicza na ruszty 2/1 GN

pojemność brutto: 1400 litrów
 izolacja:
 z poliuretanu o grubości 60 mm
 zakres temperatur: -18 °C do -22 °C
 moc przyłączeniowa:
 1,012 kW / 230 V 50/60 Hz
 wymiary:
 szer. 1320 x gł. 855 x wys. 2050 mm
 waga: 191 kg
 w zestawie 6 półek rusztowych
 GTIN 4015613527741
! Nr art. 700495
! 14.265,00 zł

✓ Szafy chłodnicze z drzwi szklane dostępne na zamówienie

Szafa chłodnicza / Szafa mroźnicza 700L GN210

Pojemna i inteligentna - pojemności 700 litrów w formacie GN 2/1.

Sygnal ostrzega przed przerwaniem łańcucha chłodniczego w przypadku zbyt długo otwartych drzwi.

- ✓ materiał: obudowa i wewnątrz stal chromowo-niklowa 18/10
- ✓ chłodzenie: powietrze obiegowe
- ✓ izolacja: pentan, 85 mm
- ✓ klasa klimatyczna: 4
- ✓ temperatura otoczenia: od 10 °C do 32 °C
- ✓ funkcja automatycznego odszraniania
- ✓ odparowanie wody
- ✓ termostat, wyświetlacz cyfrowy
- ✓ półki: 4 ruszty, powłoka z tworzywa sztucznego, wymiary: szer. 530 x gł. 650 mm, norma gastronomiczna 2/1 GN
- ✓ regulacja wysokości półek
- ✓ odstęp pomiędzy parami przewodnic 75 mm
- ✓ oświetlenie wewnętrzne: oświetlenie LED, załączane osobno
- ✓ możliwość zamknięcia
- ✓ wymienne zawiasy drzwi
- ✓ regulacja wysokości nóg, 2040 - 2090 mm

Szafa chłodnicza 700L GN210

pojemność: 700 litrów
zakres temperatury: od 2 °C do 8 °C
regulacja temperatury: elektronicznie, z dokładnością do 1 °C
czynnik chłodniczy: R600a
klasa wydajności energii: A
zużycie energii elektrycznej: 299 kWh/rok
sygnal w przypadku zbyt długo otwartych drzwi
moc przyłączeniowa: 0,215 kW / 220/240 V 50 Hz
wymiary: szer. 705 x gł. 895 x wys. 2040 mm
waga: 146,4 kg
GTIN 4015613681214
! Nr art. 700804
! 9.035,00 zł

Szafa mroźnicza 700L GN210

pojemność: 700 litrów
zakres temperatury: od -18 °C do -22 °C
regulacja temperatury: elektronicznie, z dokładnością do 1 °C
czynnik chłodniczy: R290
klasa wydajności energii: B
zużycie energii elektrycznej: 1066 kWh/rok
sygnal w przypadku zbyt długo otwartych drzwi
moc przyłączeniowa: 0,35 kW / 220/240 V 50 Hz
wymiary: szer. 705 x gł. 895 x wys. 2040 mm
waga: 151 kg
GTIN 4015613681207
! Nr art. 700803
! 10.899,00 zł



Szafa chłodnicza ECO 700L GN210

Chłodzenie bez żadnych kompromisów - zastosowanie zintegrowanej technologii inwerterowej w lodówce o pojemności 700 litrów wydłuża jej okres użytkowania, zapewnia mniejsze wahania temperatury oraz niższe zużycie energii.

materiał: obudowa i wewnątrz stal nierdzewna
pojemność: 700 litrów
chłodzenie: powietrze obiegowe
zakres temperatury: od -2 °C do 8 °C
regulacja temperatury: elektronicznie, z dokładnością do 0,1 °C
termostat, wyświetlacz cyfrowy
izolacja: pianka poliuretanowa, 83 mm
czynnik chłodzący: R134a
klasa klimatyczna: 5
temperatura otoczenia: od 10 °C do 40 °C
klasa wydajności energetycznej: A
zużycie energii elektrycznej: 337 kWh/rok
funkcja automatycznego rozmrażania
odparowanie wody kondensacyjnej
półki: 3 ruszty, powłoka z tworzywa sztucznego, wymiary: szer. 530 x gł. 650 mm, norma gastronomiczna 2/1 GN
regulacja wysokości półek
oświetlenie wewnętrzne: oświetlenie LED
możliwość zamknięcia
zawias drzwi: po prawej stronie
moc przyłączeniowa: 0,12 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 700 x gł. 830 x wys. 2020-2065 mm
waga: 130 kg
GTIN 4015613688886
! Nr art. 700820
! 17.242,00 zł





Zamrażarka TKS32 do alkoholi i produktów mrożonych

pojemność brutto: 32 litrów
pojemność: 8 butelek (0,7 l) w pozycji stojącej,
3 butelki (0,7 l) w pozycji leżącej
chłodzenie statyczne
czynnik chłodzący R600a
zakres temperatur: -15 °C do -25 °C
wymienne zawiasy drzwi
moc przyłączeniowa: 0,053 kW / 220-240 V 50 Hz
wymiary: szer. 472 x gł. 450 x wys. 492 mm
waga: 18,5 kg
GTIN 4015613391939

№ art. 700077
1 920,00 zł



Szafa mroźnicza 200LN

wewnątrz biała, na zewnątrz biała, wymienne zawiasy drzwi
pojemność netto: 196 litrów
chłodzenie statyczne
czynnik chłodzący R600a
manualne odszranianie
lampki kontrolne, sygnalizacja pracy i lampka alarmowa
6 szuflad
zakres temperatur do -18 °C
klasa klimatyczna ST
klasa wydajności energii: A+ (eu) nr 1060/2010
zużycie energii elektrycznej: 235 kWh/rok
moc przyłączeniowa: 0,165 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
wymiary: szer. 600 x gł. 620 x wys. 1450 mm
waga: 53 kg
w zestawie tacka na kostki lodu

GTIN 4015613585826
№ art. 700341
12.371,00 zł



Zamrażarka

- ✓ materiał: zewnątrz lakierowana stal, wewnątrz aluminium
- ✓ kolor: biały
- ✓ pokrywa na zawiasach, tworzywo sztuczne ABS
- ✓ chłodzenie statyczne
- ✓ termostyczna regulacja temperatury
- ✓ wyświetlacz cyfrowy
- ✓ manualne rozmrażanie
- ✓ czynnik chłodzący R600a
- ✓ zakres temperatur: -25 °C do -15 °C
- ✓ izolacja: cyklopentan C5, 80 mm
- ✓ klasa klimatyczna ST
- ✓ dla temperatury otoczenia do maks. 38 °C
- ✓ klasa wydajności energetycznej: A (eu) nr 1060/2010
- ✓ włącznik/wyłącznik
- ✓ lampki kontrolne
- ✓ oświetlenie LED
- ✓ regulowana wysokość nóżek

Zamrażarka 252LW

pojemność: 252 litry
zużycie energii elektrycznej: 40 kWh/rok
moc przyłączeniowa: 0,11 kW / 220-240 V 50 Hz
wymiary:
wewn.: szer. 889 x gł. 527 x wys. 426-680 mm
zewn.: szer. 1035 x gł. 765 x wys. 830 mm
w zestawie: 2 kosze do zawieszenia,
wymiary: szer. 230 x gł. 490 x wys. 210 mm
waga: 48,2 kg
GTIN 4015613662527

№ art. 700965
12.767,00 zł

Zamrażarka 368LW

pojemność: 368 litrów
zużycie energii elektrycznej: 46 kWh/rok
moc przyłączeniowa: 0,125 kW / 220-240 V 50 Hz
wymiary:
wewn.: szer. 1131 x gł. 532 x wys. 430-680 mm
zewn.: szer. 1275 x gł. 765 x wys. 830 mm
w zestawie: 3 kosze do zawieszenia,
wymiary: szer. 230 x gł. 490 x wys. 210 mm
waga: 54,8 kg
GTIN 4015613650036

№ art. 700963
12.969,00 zł

Zamrażarka 458LW

pojemność: 458 litrów
zużycie energii elektrycznej: 55 kWh/rok
moc przyłączeniowa: 0,15 kW / 220-240 V 50 Hz
wymiary:
wewn.: szer. 1392 x gł. 531 x wys. 430-680 mm
zewn.: szer. 1535 x gł. 765 x wys. 830 mm
w zestawie: 3 kosze do zawieszenia,
wymiary: szer. 230 x gł. 490 x wys. 210 mm
waga: 71,8 kg
GTIN 4015613662534

№ art. 700966
13.560,00 zł

Mini chłodziwa 1240L

materiał:

- zewnątrz: blacha stalowa pokryta PCW
- wewnątrz: aluminium, dno ze stali nierdzewnej

wykonanie:

- izolacja: poliuretan, 60 mm
- zamykana, z zamkiem antypanicznym
- wymienne zawiasy drzwi
- przygotowana do prowadnic i rusztów, wieszaków, ramp podjazdowych

- zmontowana na gotowo

chłodzenie kompresorem

funkcja automatycznego rozmrażania

sterowanie cyfrowe

klasa klimatyczna 4, dla temperatury otoczenia do maks. 38 °C

komora chłodzenia: pojemność 1240 litrów,

wymiary: szer. 855 x gł. 900 x wys. 1760 mm

zakres temperatur: 2 °C do 10 °C

czynnik chłodzący R404a

moc przyłączeniowa: 0,571 kW / 230 V 50 Hz

wymiary: szer. 975 x gł. 1040 x wys. 2200 mm

waga: 160 kg

GTIN 4015613630359

|| **Nr art. 700590**

|| **13.075,00 zł**

Mini chłodziwa BS1240L

wykonanie jak mini chłodziwa 1240L, ale

zestaw do samodzielnego montażu, łatwy montaż

waga: 160 kg

GTIN 4015613664309

|| **Nr art. 700599**

|| **13.075,00 zł**



Dostarczane bez prowadnic i rusztów, wieszaków, ramp podjazdowych i dekoracji

Prowadnice, zestaw 4-częściowy

do mini chłodziwa 1240L i BS1240L

stal nierdzewna

z 8 półkami, odstęp 200 mm

wymiary, każdy:

szer. 40 x gł. 25 x wys. 1500 mm

waga: 5,92 kg

GTIN 4015613680019

|| **Nr art. 700593**

|| **484,00 zł**



Wieszak

do mini chłodziwa 1240L i BS1240L

w skład zestawu wchodzi:

- 2 prowadnice, stal nierdzewna, wymiary, każdy: szer. 50 x gł. 30 x wys. 850 mm

- rurka, stal nierdzewna/tworzywo sztuczne,

wymiary: Ø 30 mm, długość: 830 mm,

przestawiana poziomo w 5 pozycjach

nośność: maks. 150 kg

odstęp od dna: 1700 mm

waga: 1,6 kg

GTIN 4015613630397

|| **Nr art. 700595**

|| **353,00 zł**



Rampa podjazdowa

do mini chłodziwa 1240L i BS1240L

stal nierdzewna

nośność: maks. 130 kg

wymiary: szer. 845 x gł. 125 x wys. 30 mm

waga: 1,55 kg

GTIN 4015613630410

|| **Nr art. 700597**

|| **642,00 zł**



Ruszt

do mini chłodziwa 1240L i BS1240L

stal, ocynkowana

nośność: 20 kg

wymiary:

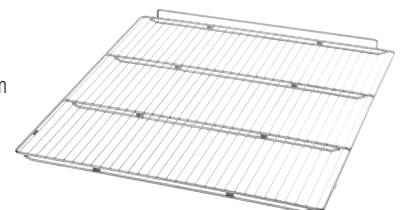
szer. 830 x gł. 870 x wys. 40 mm

waga: 4,7 kg

GTIN 4015613630380

|| **Nr art. 700592**

|| **353,00 zł**





Stół chłodniczy, sałatkowy 438T1

stal chromowo-niklowa
 poj.: 3 x 1/3 GN, 2 x 1/2 GN lub 1 x 1/1 GN,
 pojemniki GN o głębokości do 150 mm
 blat roboczy z polietylenu
 1 drzwi, wymienne zawiasy drzwi
 chłodzenie powietrzem obiegowym, czynnik chłodzący R134a
 sterowanie elektroniczne
 odparowanie wody kondensacyjnej
 pojemność: 140 litrów
 zakres temperatur: 0 °C do 10 °C, termostat Carrel
 klasa klimatyczna N
 z parownikiem umieszczonym w pianie
 moc przyłączeniowa: 0,23 kW / 230-240 V 50 Hz
 wymiary: szer. 438 x gł. 700 x wys. 882 mm
 waga: 43 kg
 w zestawie:
 2 poprzeczki: dł.: 535 mm, szer.: 35 mm
 1 ruszt 1/1 GN
 GTIN 4015613386744
! Nr art. 200270
! 3.164,00 zł



Stół chłodniczy, sałatkowy 900T2

stal chromowo-niklowa
 poj.: 2 x 1/1 GN i 3 x 1/6 GN (lub 6 x 1/3 GN i 3 x 1/6 GN),
 pojemniki GN o głębokości do 150 mm
 blat roboczy z polietylenu
 2 drzwi
 chłodzenie powietrzem obiegowym, czynnik chłodzący R134a
 sterowanie elektroniczne
 odparowanie wody kondensacyjnej
 pojemność: 260 litrów
 zakres temperatur: 0 °C do 10 °C
 klasa klimatyczna N
 z parownikiem umieszczonym w pianie
 moc przyłączeniowa: 0,204 kW / 220-240 V 50 Hz
 wymiary: szer. 900 x gł. 700 x wys. 870 mm
 waga: 61,6 kg
 w zestawie:
 2 poprzeczki: dł. 326 mm, szer. 25 mm
 2 poprzeczki: dł. 535 mm, szer. 35 mm
 4 poprzeczki: dł. 174 mm, szer. 25 mm
 GTIN 4015613655758
! Nr art. 200256
! 3.881,00 zł



Stół chłodniczy, sałatkowy 1365T3

stal chromowo-niklowa
 poj.: 4 x 1/1 GN lub 2 x 1/1 GN i 4 x 1/2 GN,
 pojemniki GN o głębokości do 150 mm
 blat roboczy z polietylenu
 3 drzwiami
 chłodzenie powietrzem obiegowym, czynnik chłodzący R134a
 sterowanie elektroniczne
 odparowanie wody kondensacyjnej
 pojemność: 390 litrów
 zakres temperatur: 0 °C do 10 °C
 klasa klimatyczna N
 z parownikiem umieszczonym w pianie
 moc przyłączeniowa: 0,321 kW / 220-240 V 50 Hz
 wymiary: szer. 1365 x gł. 700 x wys. 870 mm
 waga: 87,2 kg
 w zestawie:
 3 poprzeczki: dł. 326 mm, szer. 25 mm
 3 poprzeczki: dł. 535 mm, szer. 35 mm
 4 poprzeczki: dł. 174 mm, szer. 25 mm
 GTIN 4015613655765
! Nr art. 200257
! 6.220,00 zł

✓ Dostarczane bez pojemników GN

Stół chłodniczy, sałatkowy 900T2 +GL

stal chromowo-niklowa, szczotkowana
 poj.: 3 x 1/6 GN i 2 x 1/1 GN, pojemniki GN o głębokości do 150 mm
 blat roboczy z polietylenu
 2 drzwi
 chłodzenie powietrzem obiegowym
 sterowanie elektroniczne
 odparowanie wody kondensacyjnej
 pojemność: 250 litrów
 czynnik chłodzący R134a
 zakres temperatur: 0 °C do 10 °C
 klasa klimatyczna N
 z parownikiem umieszczonym w piance
 moc przyłączeniowa: 0,187 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 900 x gł. 700 x wys. 850 mm
 waga: 57 kg
 w zestawie:
 2 ruszty 1/1 GN, stal nierdzewna
 2 poprzeczki: dł.: 326 mm, szer.: 25 mm
 2 poprzeczki: dł.: 535 mm, szer.: 35 mm
 4 poprzeczki: dł.: 174 mm, szer.: 25 mm
 GTIN 4015613638522
Nr art. 200275
4.238,00 zł



Szklana nakładka 900T2 +GL

materiał: szkło
 1 szklana półka, szer. 856 x gł. 298 mm
 wysokość użytkowa maks.:
 na dole 230 mm, na górze 168 mm
 zestaw do składania, łatwy montaż
 wymiary: szer. 880 x gł. 540 x wys. 425 mm
 waga: 25,4 kg
 GTIN 4015613638515
Nr art. 200274
1.130,00 zł



✓ Dostarczane bez pojemników GN

Stół chłodniczy do pizzy 900T2

stal chromowo-niklowa, blat z granitu
 nadstawa na 5 x 1/6 GN (lub 2 x 1/3 GN i 1 x 1/6 GN),
 pojemniki GN o głębokości do 150 mm
 2 drzwi
 chłodzenie powietrzem obiegowym
 sterowanie elektroniczne
 odparowanie wody kondensacyjnej
 pojemność: 260 litrów
 czynnik chłodzący R134a
 zakres temperatur: 0 °C do 10 °C
 klasa klimatyczna N
 z parownikiem umieszczonym w piance
 moc przyłączeniowa: 0,204 kW / 220-240 V 50 Hz
 wymiary: szer. 900 x gł. 700 x wys. 1080 mm
 waga: 90 kg
 w zestawie:
 4 poprzeczki: dł. 174 mm, szer. 25 mm
 GTIN 4015613655789
Nr art. 200258
4.750,00 zł





Stół chłodniczy, sałatkowy 1535T2GLK

stal chromowo-niklowa
 poj.: 3 x 1/1 GN, pojemniki GN o głębokości do 150 mm
 2 drzwi, rozmiar wewnętrzny, każde: szer. 335 x wys. 600 mm,
 z możliwością umieszczenia pojemników 1/1 GN
 chłodzenie powietrzem obiegowym
 sterowanie elektroniczne
 odparowanie wody kondensacyjnej
 pojemność: 390 litrów
 czynnik chłodzący R134a
 zakres temperatur: 0 °C do 10 °C
 klasa klimatyczna N
 powierzchnia na kasę: szer. 460 x gł. 700 mm
 szklana nakładka wymiary: szer. 1040 x gł. 640 x wys. 515 mm
 z 2 drzwiami suwanymi z pleksi,
 z 1 szklaną półką z oświetleniem, szer. 1010 x gł. 230 mm,
 maks. wysokość użytkowa: na dole 300 mm, na górze 140 mm
 parownik pionowy między szafkami
 moc przyłączeniowa: 0,507 kW / 220-240 V 50 Hz
 wymiary: szer. 1535 x gł. 700 x wys. 1355 mm
 waga: 126 kg
 w zestawie:
 2 ruszty 1/1 GN, powlekane tworzywem
 3 poprzeczki: dł. 535 mm, szer. 23 mm
 GTIN 4015613652597
№ art. 200279
9.987,00 zł



Stół chłodniczy z wentylacją 900T2

stal chromowo-niklowa
 nadstawa z pokrywą na 5 x 1/6 GN,
 pojemniki GN o głębokości do 150 mm
 2 drzwi
 chłodzenie powietrzem obiegowym
 sterowanie elektroniczne
 odparowanie wody kondensacyjnej
 pojemność: 260 litrów
 czynnik chłodzący R134a
 zakres temperatur: 0 °C do 10 °C
 klasa klimatyczna N
 z parownikiem umieszczonym w piance
 moc przyłączeniowa: 0,204 kW / 220-240 V 50 Hz
 wymiary: szer. 900 x gł. 700 x wys. 990 mm
 waga: 62 kg
 w zestawie:
 5 poprzeczki: dł. 174 mm, szer. 25 mm
 GTIN 4015613655796
№ art. 200259
4.912,00 zł

Spray do polerowania stali szlachetnej

pojemność: 500 ml
 12 puszek w kartonie
 waga: 0,55 kg
 GTIN 4015613360195
№ art. 173031
65,50 zł / 1 puszka



Minimalna ilość jednostki zamówienia:	za puszkę	za karton
1 karton (12 puszek) GTIN 4015613584454	65,50 zł	786,00 zł

✓ Dostarczane bez pojemników GN

Stół chłodniczy Mini 900T2

stal chromowo-niklowa
2 drzwi
chłodzenie powietrzem obiegowym
sterowanie elektroniczne
odparowanie wody kondensacyjnej
pojemność: 260 litrów
czynnik chłodzący R134a
zakres temperatur: 0 °C do 10 °C
klasa klimatyczna N
z parownikiem umieszczonym w piance
moc przyłączeniowa: 0,204 kW / 220-240 V 50 Hz
wymiary: szer. 900 x gł. 700 x wys. 870 mm
waga: 60,2 kg
GTIN 4015613655802
■ **Nr art. 110156**
■ **4.476,00 zł**



Stół chłodniczy Mini 900T1S2

wykonanie jak stół chłodniczy mini 900T2, ale
1 drzwi
2 szuflady, wewnętrzny wymiary szuflady, każdy: szer. 304 x gł. 515 x wys. 140 mm
waga: 68 kg
GTIN 4015613651552
■ **Nr art. 110157**
■ **6.458,00 zł**

Stół chłodniczy Mini 901T2

materiał: stal chromowo-niklowa 18/10
2 drzwi
chłodzenie: statyczne, czynnik chłodzący: R600a
pojemność: 159 litrów
zakres temperatury: od 0 °C do 8 °C
regulacja temperatury: elektronicznie, z dokładnością do 1 °C
termostat
wymiary wewnętrzne szafki: szer. 810 x gł. 586 x wys. 492 mm
format szafki wg normy: 1/1 GN, ilość par przewodnic: 5
odstęp pomiędzy parami przewodnic: 55 mm
obciążenie na parę przewodnic: 30 kg
klasa klimatyczna: 4, klasa wydajności energii: B
odparowanie wody kondensacyjnej
wyświetlacz cyfrowy
moc przyłączeniowa: 0,1424 kW / 220-240 V 50 Hz
wymiary: szer. 900 x gł. 700 x wys. 880 mm
w zestawie: 2 ruszty
waga: 78,6 kg
GTIN 4015613688107
■ **Nr art. 110158**
■ **5.146,00 zł**



Stół chłodniczy pod zabudowę 1400T1S2

materiał: stal chromowo-niklowa
2 szuflady chłodzone, wymiary wewnętrzne szuflad każda:
szer. 305 x gł. 520 x wys. 145 mm
szuflady w znormalizowanym formacie: 1/1 GN
1 szafa, chłodzona, wymiary wewnętrzne: szer. 388 x gł. 540 x wys. 454 mm,
3 półki, z regulacją wysokości, drzwi prawe
szafka w znormalizowanym formacie: 1/1 GN
chłodzenie powietrzem obiegowym
pojemność: 120 litrów
czynnik chłodzący R134a, nie zawiera freonu
zakres temperatur: 0 °C do 10 °C
klasa klimatyczna SN
sterowanie elektroniczne
odparowanie wody kondensacyjnej
termostat, włącznik, wyświetlacz cyfrowy
moc przyłączeniowa: 0,507 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 1400 x gł. 682 x wys. 625-660 mm
waga: 86 kg
w zestawie: 1 ruszt 1/1 GN
GTIN 4015613650340
■ **Nr art. 110900**
■ **7.921,00 zł**





Stół chłodniczy T2

materiał: stal chromowo-niklowa
dwudrzwiowy, komory chłodzone
chłodzenie powietrzem obiegowym
czynnik chłodzący R134a, nie zawiera freonu
zakres temperatur: 0 °C do 10 °C
klasa klimatyczna 4
moc przyłączeniowa: 350 W / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 1342 x gł. 700 x wys. 850 mm
waga: 88 kg
GTIN 4015613613482

! Nr art. 110801

! 7.767,00 zł



Stół chłodniczy T2 MA

z rantem przyściennym 50 mm

materiał: stal chromowo-niklowa
dwudrzwiowy, komory chłodzone
chłodzenie powietrzem obiegowym
czynnik chłodzący R134a, nie zawiera freonu
zakres temperatur: 0 °C do 10 °C
klasa klimatyczna 4
moc przyłączeniowa: 350 W / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 1342 x gł. 700 x wys. 850 mm
waga: 89 kg
GTIN 4015613613499

! Nr art. 110801MA

! 7.921,00 zł

✓ Stoły chłodnicze
z drzwiami szklanymi
dostępne na zamówienie

✓ Stoły chłodnicze
z kółkami skrętnymi
dostępne na zamówienie



Stół chłodniczy S2T1-150

materiał: stal chromowo-niklowa
jednodrzwiowy, 2 szuflady 1/1 GN, 150 mm, chłodzone
chłodzenie powietrzem obiegowym
czynnik chłodzący R134a, nie zawiera freonu
zakres temperatur: 0 °C do 10 °C
klasa klimatyczna 4
moc przyłączeniowa: 350 W / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 1342 x gł. 700 x wys. 850 mm
waga: 99,5 kg
GTIN 4015613613505

! Nr art. 110802

! 9.630,00 zł



Stół chłodniczy S2T1-150 MA

z rantem przyściennym 50 mm

materiał: stal chromowo-niklowa
jednodrzwiowy, 2 szuflady 1/1 GN, 150 mm, chłodzone
chłodzenie powietrzem obiegowym
czynnik chłodzący R134a, nie zawiera freonu
zakres temperatur: 0 °C do 10 °C
klasa klimatyczna 4
moc przyłączeniowa: 350 W / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 1342 x gł. 700 x wys. 850 mm
waga: 100,5 kg
GTIN 4015613613512

! Nr art. 110802MA

! 9.789,00 zł

Stół chłodniczy S4-150

materiał: stal chromowo-niklowa
 4 szuflady 1/1 GN, 3 x 150 mm, 1 x 100 mm, chłodzone
 chłodzenie powietrzem obiegowym
 czynnik chłodzący R134a, nie zawiera freonu
 zakres temperatur: 0 °C do 10 °C
 klasa klimatyczna 4
 moc przyłączeniowa: 350 W / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 1342 x gł. 700 x wys. 850 mm
 waga: 110,5 kg
 GTIN 4015613613529
! Nr art. 110803
! 10.938,00 zł



Stół chłodniczy S4-150 MA z rantem przyściennym 50 mm

materiał: stal chromowo-niklowa
 4 szuflady 1/1 GN, 3 x 150 mm, 1 x 100 mm, chłodzone
 chłodzenie powietrzem obiegowym
 czynnik chłodzący R134a, nie zawiera freonu
 zakres temperatur: 0 °C do 10 °C
 klasa klimatyczna 4
 moc przyłączeniowa: 350 W / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 1342 x gł. 700 x wys. 850 mm
 waga: 111,5 kg
 GTIN 4015613613536
! Nr art. 110803MA
! 11.093,00 zł



✓ Stoły chłodnicze z kółkami skrętnymi dostępne na zamówienie

Stół chłodniczy S6-100

materiał: stal chromowo-niklowa
 6 szuflad 1/1 GN, 100 mm, chłodzone
 chłodzenie powietrzem obiegowym
 czynnik chłodzący R134a, nie zawiera freonu
 zakres temperatur: 0 °C do 10 °C
 klasa klimatyczna 4
 moc przyłączeniowa: 350 W / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 1342 x gł. 700 x wys. 850 mm
 waga: 131 kg
 GTIN 4015613613543
! Nr art. 110804
! 11.731,00 zł



Stół chłodniczy S6-100 MA z rantem przyściennym 50 mm

materiał: stal chromowo-niklowa
 6 szuflad 1/1 GN, 100 mm, chłodzone
 chłodzenie powietrzem obiegowym
 czynnik chłodzący R134a, nie zawiera freonu
 zakres temperatur: 0 °C do 10 °C
 klasa klimatyczna 4
 moc przyłączeniowa: 350 W / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 1342 x gł. 700 x wys. 850 mm
 waga: 132 kg
 GTIN 4015613613550
! Nr art. 110804MA
! 11.886,00 zł





Stół chłodniczy T3 MA, z rantem przyściennym 50 mm

materiał: stal chromowo-niklowa
trzydrzwiowa, komory chłodzone
chłodzenie powietrzem obiegowym
czynnik chłodzący R134a, nie zawiera freonu
zakres temperatur: 0 °C do 10 °C, klasa klimatyczna 4
moc przyłączeniowa: 452 W / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 1792 x gł. 700 x wys. 850 mm
waga: 112 kg
GTIN 4015613689470
! Nr art. 110814MA
! 9.904,00 zł



Stół chłodniczy S2T2-150

materiał: stal chromowo-niklowa
dwudrzwiowy, 2 szuflady 1/1 GN, 150 mm, chłodzone
chłodzenie powietrzem obiegowym
czynnik chłodzący R134a, nie zawiera freonu
zakres temperatur: 0 °C do 10 °C, klasa klimatyczna 4
moc przyłączeniowa: 452 W / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 1792 x gł. 700 x wys. 850 mm
waga: 122,2 kg
GTIN 4015613613567
! Nr art. 110805
! 10.582,00 zł



Stół chłodniczy S2T2-150 MA, z rantem przyściennym 50 mm

materiał: stal chromowo-niklowa
dwudrzwiowy, 2 szuflady 1/1 GN, 150 mm, chłodzone
chłodzenie powietrzem obiegowym
czynnik chłodzący R134a, nie zawiera freonu
zakres temperatur: 0 °C do 10 °C, klasa klimatyczna 4
moc przyłączeniowa: 452 W / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 1792 x gł. 700 x wys. 850 mm
waga: 123,2 kg
GTIN 4015613613574
! Nr art. 110805MA
! 10.740,00 zł

✓ Stoły chłodnicze
z drzwiami szklanymi
dostępne na zamówienie



Stół chłodniczy S4T1-150

materiał: stal chromowo-niklowa
jednodrzwiowy, 4 szuflady 1/1 GN, 150 mm, chłodzone
chłodzenie powietrzem obiegowym
czynnik chłodzący R134a, nie zawiera freonu
zakres temperatur: 0 °C do 10 °C, klasa klimatyczna 4
moc przyłączeniowa: 452 W / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 1792 x gł. 700 x wys. 850 mm
waga: 133,8 kg
GTIN 4015613613581
! Nr art. 110806
! 11.335,00 zł



Stół chłodniczy S4T1-150 MA, z rantem przyściennym 50 mm

materiał: stal chromowo-niklowa
jednodrzwiowy, 4 szuflady 1/1 GN, 150 mm, chłodzone
chłodzenie powietrzem obiegowym
czynnik chłodzący R134a, nie zawiera freonu
zakres temperatur: 0 °C do 10 °C, klasa klimatyczna 4
moc przyłączeniowa: 452 W / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 1792 x gł. 700 x wys. 850 mm
waga: 134,8 kg
GTIN 4015613613598
! Nr art. 110806MA
! 11.489,00 zł

Stół chłodniczy S6-150

materiał: stal chromowo-niklowa
 6 szuflad 1/1 GN, 5 x 150 mm, 1 x 100 mm, chłodzone
 chłodzenie powietrzem obiegowym
 czynnik chłodzący R134a, nie zawiera freonu
 zakres temperatur: 0 °C do 10 °C
 klasa klimatyczna 4
 moc przyłączeniowa: 452 W / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 1792 x gł. 700 x wys. 850 mm
 waga: 144,2 kg
 GTIN 4015613613604
! Nr art. 110807
! 12.485,00 zł



Stół chłodniczy S6-150 MA z rantem przysięciennym 50 mm

materiał: stal chromowo-niklowa
 6 szuflad 1/1 GN, 5 x 150 mm, 1 x 100 mm, chłodzone
 chłodzenie powietrzem obiegowym
 czynnik chłodzący R134a, nie zawiera freonu
 zakres temperatur: 0 °C do 10 °C
 klasa klimatyczna 4
 moc przyłączeniowa: 452 W / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 1792 x gł. 700 x wys. 850 mm
 waga: 145,2 kg
 GTIN 4015613613611
! Nr art. 110807MA
! 12.679,00 zł



✓ Stoły chłodnicze z kółkami skrętnymi dostępne na zamówienie

Stół chłodniczy S9-100

materiał: stal chromowo-niklowa
 9 szuflad 1/1 GN, 100 mm, chłodzone
 chłodzenie powietrzem obiegowym
 czynnik chłodzący R134a, nie zawiera freonu
 zakres temperatur: 0 °C do 10 °C
 klasa klimatyczna 4
 moc przyłączeniowa: 452 W / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 1792 x gł. 700 x wys. 850 mm
 waga: 171 kg
 GTIN 4015613613628
! Nr art. 110808
! 13.674,00 zł



Stół chłodniczy S9-100 MA z rantem przysięciennym 50 mm

materiał: stal chromowo-niklowa
 9 szuflad 1/1 GN, 100 mm, chłodzone
 chłodzenie powietrzem obiegowym
 czynnik chłodzący R134a, nie zawiera freonu
 zakres temperatur: 0 °C do 10 °C
 klasa klimatyczna 4
 moc przyłączeniowa: 452 W / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 1792 x gł. 700 x wys. 850 mm
 waga: 172 kg
 GTIN 4015613613635
! Nr art. 110808MA
! 13.868,00 zł



STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY



Stół chłodniczy do pizzy GL26640

- ✓ stal chromowo-niklowa, blat z granitu
- ✓ sterowanie elektroniczne
- ✓ termometr cyfrowy
- ✓ czynnik chłodzący R134a
- ✓ zakres temperatur: 0 °C do 10 °C
- ✓ klasa klimatyczna N
- ✓ nadstawa chłodnicza pojemność 9 x 1/3 GN, głębokości 150 mm



✓ Dostarczane bez pojemników GN

Stół chłodniczy do pizzy GL26640

Stół chłodniczy

stal chromowo-niklowa z blatem z granitu
dwudrzwiowy, chłodzone, każde z 5 prowadnicami
600 x 400 mm, odstęp pomiędzy prowadnicami 100 mm
6 szuflad, niechłodzone, przystosowane do 600 x 400 mm,
wysokość 70 mm
odparowanie wody kondensacyjnej
chłodzenie powietrzem obiegowym
moc przyłączeniowa: 0,388 kW / 230 V 50 Hz

Nadstawa chłodnicza

stal chromowo-niklowa z nadstawą szklaną
pojemność 9 x 1/3 GN, głębokości 150 mm
agregat chłodniczy z wanną chłodniczą
chłodzenie statyczne
moc przyłączeniowa: 0,212 kW / 230 V 50 Hz
w zestawie:

- 1 poprzeczka: 326 x 66 x 14 mm
- 4 poprzeczki: 181 x 25 x 14 mm
- 9 poprzeczek: 326 x 25 x 14 mm

wymiary: szer. 2025 x gł. 800 x wys. 1411-1450 mm
waga: 345,4 kg
GTIN 4015613636269
! Nr art. 200273
! 16.846,00 zł

✓ Stół chłodniczy i nadstawa chłodnicza dostępne również niezależnie



Stół chłodniczy 26640

stal chromowo-niklowa z blatem z granitu
dwudrzwiowy, chłodzone, każde z 5 prowadnicami 600 x 400 mm,
odstęp pomiędzy prowadnicami 100 mm
6 szuflad, niechłodzone, przystosowane do 600 x 400 mm, wysokość 70 mm
sterowanie elektroniczne
odparowanie wody kondensacyjnej
termometr cyfrowy
chłodzenie powietrzem obiegowym, czynnik chłodzący R134a
zakres temperatur: 0 °C do 10 °C
klasa klimatyczna N
moc przyłączeniowa: 0,388 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 2025 x gł. 800 x wys. 980-995 mm
waga: 290 kg
GTIN 4015613652108
! Nr art. 200278
! 12.881,00 zł



Nadstawa chłodnicza GL 9 x 1/3 GN

stal chromowo-niklowa z nadstawą szklaną
pojemność 9 x 1/3 GN, głębokości 150 mm
sterowanie elektroniczne
termometr cyfrowy
agregat chłodniczy z wanną chłodniczą
chłodzenie statyczne, czynnik chłodzący R134a
zakres temperatur: 0 °C do 10 °C
klasa klimatyczna N
moc przyłączeniowa: 0,212 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 2025 x gł. 400 x wys. 425 mm
waga: 55,4 kg
w zestawie:
1 poprzeczka: 326 x 66 x 14 mm
4 poprzeczki: 181 x 25 x 14 mm
9 poprzeczek: 326 x 25 x 14 mm
GTIN 4015613652092
! Nr art. 200276
! 4.159,00 zł



Nadstawy chłodnicze do pojemników GN o głębokości 150 mm

- ✓ stal chromowo-niklowa z pokrywą ze stali nierdzewnej
- ✓ sterowanie elektroniczne
- ✓ odparowanie wody kondensacyjnej
- ✓ termometr cyfrowy
- ✓ agregat chłodniczy z wanną chłodzącą
- ✓ chłodzenie statyczne
- ✓ czynnik chłodzący R134a
- ✓ zakres temperatur: 0 °C do 10 °C
- ✓ klasa klimatyczna N



Nadstawa chłodnicza ED 5 x 1/4 GN

moc przyłączeniowa: 0,166 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 1200 x gł. 340 x wys. 275 mm
 waga: 23,6 kg
 w zestawie:
 4 poprzeczki: 181 x 25 x 10 mm
 6 poprzeczek: 264 x 25 x 10 mm
 GTIN 4015613640402
!Nr art. 110310
!3.049,00 zł

Nadstawa chłodnicza ED 7 x 1/4 GN

moc przyłączeniowa: 0,174 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 1500 x gł. 340 x wys. 275 mm
 waga: 26 kg
 w zestawie:
 4 poprzeczki: 181 x 25 x 10 mm
 6 poprzeczek: 264 x 25 x 10 mm
 GTIN 4015613650609
!Nr art. 110314
!3.366,00 zł

✓ Dostarczane bez pojemników GN

Pojemniki GN
 zob. katalog str. 250, 251



Nadstawa chłodnicza ED 3 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN

moc przyłączeniowa: 0,166 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 1200 x gł. 400 x wys. 275 mm
 waga: 24,8 kg
 w zestawie:
 1 poprzeczka: 326 x 45 x 13 mm
 4 poprzeczki: 181 x 25 x 13 mm
 4 poprzeczki: 326 x 25 x 13 mm
 GTIN 4015613650616
!Nr art. 110320
!3.128,00 zł

Nadstawa chłodnicza ED 5 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN

moc przyłączeniowa: 0,174 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 1500 x gł. 400 x wys. 275 mm
 waga: 27,8 kg
 w zestawie:
 1 poprzeczka: 326 x 45 x 13 mm
 4 poprzeczki: 181 x 25 x 13 mm
 4 poprzeczki: 326 x 25 x 13 mm
 GTIN 4015613650623
!Nr art. 110322
!3.485,00 zł

NADSTAWY CHŁODNICZE



Nadstawy chłodnicze do pojemników GN o głębokości 100 mm

Higieniczne i czysto - nadstawa szklana jako osłona przeciwkaszlowa

- ✓ stal chromowo-niklowa z nadstawą szklaną
- ✓ agregat chłodniczy z wanną chłodzącą
- ✓ sterowanie elektroniczne
- ✓ chłodzenie statyczne
- ✓ odparowanie wody kondensacyjnej
- ✓ czynnik chłodzący R134a
- ✓ termometr cyfrowy
- ✓ zakres temperatur: 0 °C do 10 °C
- ✓ klasa klimatyczna N



✓ Dostarczane bez pojemników GN

Nadstawa chłodnicza GL4 5 x 1/4 GN

moc przyłączeniowa: 0,166 kW / 230 V 50 Hz

wymiary: szer. 1200 x gł. 340 x wys. 425 mm

waga: 36,4 kg

w zestawie:

4 poprzeczki: 181 x 25 x 13 mm

6 poprzeczek: 264 x 25 x 13 mm

GTIN 4015613655819

! Nr art. 110170

! 2.767,00 zł

Nadstawa chłodnicza GL4 6 x 1/4 GN

moc przyłączeniowa: 0,194 kW / 230 V 50 Hz

wymiary: szer. 1400 x gł. 340 x wys. 425 mm

waga: 40,6 kg

w zestawie:

1 poprzeczka: 264 x 63 x 13 mm

4 poprzeczki: 181 x 25 x 13 mm

6 poprzeczek: 264 x 25 x 13 mm

GTIN 4015613655826

! Nr art. 110171

! 3.049,00 zł

Nadstawa chłodnicza GL4 7 x 1/4 GN

moc przyłączeniowa: 0,174 kW / 230 V 50 Hz

wymiary: szer. 1500 x gł. 340 x wys. 425 mm

waga: 41,4 kg

w zestawie:

4 poprzeczki: 181 x 25 x 13 mm

6 poprzeczek: 264 x 25 x 13 mm

GTIN 4015613655833

! Nr art. 110172

! 3.207,00 zł

Nadstawa chłodnicza GL4 8 x 1/4 GN

moc przyłączeniowa: 0,18 kW / 230 V 50 Hz

wymiary: szer. 1800 x gł. 340 x wys. 425 mm

waga: 46,8 kg

w zestawie:

1 poprzeczka: 264 x 134 x 13 mm

4 poprzeczki: 181 x 25 x 13 mm

8 poprzeczek: 264 x 25 x 13 mm

GTIN 4015613655840

! Nr art. 110173

! 3.604,00 zł

Nadstawa chłodnicza GL4 10 x 1/4 GN

moc przyłączeniowa: 0,194 kW / 230 V 50 Hz

wymiary: szer. 2000 x gł. 340 x wys. 425 mm

waga: 51 kg

w zestawie:

4 poprzeczki: 181 x 25 x 13 mm

9 poprzeczek: 264 x 25 x 13 mm

GTIN 4015613655857

! Nr art. 110174

! 4.040,00 zł



Pojemniki GN

zob. katalog str. 250, 251



✓ Dostarczane bez pojemników GN

Nadstawa chłodnicza GL3 3 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN

moc przyłączeniowa: 0,166 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 1200 x gł. 400 x wys. 425 mm
 waga: 39,4 kg
 w zestawie:
 1 poprzeczka: 326 x 45 x 13 mm
 4 poprzeczki: 181 x 25 x 13 mm
 4 poprzeczki: 326 x 25 x 13 mm
 GTIN 4015613655864

№ art. 110175
 2.851,00 zł

Nadstawa chłodnicza GL3 5 x 1/3 GN + 1 x 1/2 GN

moc przyłączeniowa: 0,174 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 1500 x gł. 400 x wys. 425 mm
 waga: 45,4 kg
 w zestawie:
 1 poprzeczka: 326 x 77 x 13 mm
 4 poprzeczki: 181 x 25 x 13 mm
 6 poprzeczek: 326 x 25 x 13 mm
 GTIN 4015613655871

№ art. 110176
 3.287,00 zł

Nadstawa chłodnicza GL3 8 x 1/3 GN

moc przyłączeniowa: 0,18 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 1800 x gł. 400 x wys. 425 mm
 waga: 51,9 kg
 w zestawie:
 4 poprzeczki: 181 x 25 x 13 mm
 8 poprzeczek: 326 x 25 x 13 mm
 GTIN 4015613655888

№ art. 110178
 3.723,00 zł

Nadstawa chłodnicza GL3 9 x 1/3 GN

moc przyłączeniowa: 0,194 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 2000 x gł. 400 x wys. 425 mm
 waga: 55,4 kg
 w zestawie:
 1 poprzeczka: 326 x 40 x 13 mm
 4 poprzeczki: 181 x 25 x 13 mm
 9 poprzeczek: 326 x 25 x 13 mm
 GTIN 4015613655895

№ art. 110179
 4.119,00 zł



Nadstawa chłodnicza - Bartscher Sushi Bar

Dla optymalnej prezentacji Państwa potraw - jak np. sushi czy tapas.

- ✓ pojemność: 5 x 1/2 GN, do 40 mm gł.
- ✓ zaokrąglona panoramiczna szyba przednia
- ✓ od strony obsługi przesuwane szklane drzwiczki, umożliwiające łatwe nakładanie potraw
- ✓ chłodzenie statyczne z dodatkową górną dyszą parową

Nadstawa chłodnicza Bartscher Sushi Bar 5 x 1/2 GN

obudowa: tworzywo sztuczne, srebrna
 powierzchnia robocza ze stali chromowo-niklowej 18/10
 czynnik chłodzący R600a
 temperatura robocza: 2 °C do 7 °C
 klasa klimatyczna 4
 sterowanie elektroniczne
 funkcja automatycznego rozmrażania
 osobno dołączane, energooszczędne oświetlenie LED
 moc przyłączeniowa: 180 W / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 1800 x gł. 425 x wys. 295 mm
 wyposażenie: w zestawie 1 listwa wspornikowa (dł. 325 mm, szer. 30 mm)

waga: 45 kg
 GTIN 4015613525853
 № art. 110135G
 4.833,00 zł



✓ Dostarczane bez pojemników GN



Kostkarki do lodu - Coś zimnego dla orzeźwienia!

Od koktajli po chłodzenie produktów - kostkarka do lodu firmy Bartscher na każdą okazję

Caipirinha, pina colada czy też sparkling kiss - koktajle lubią być zimne jak lód!

Również w ladach sałatkowych oraz bufetach pełnych wrażliwych na ciepło pyszności chętnie stosuje się tę chłodną wilgoć, aby produkty zachowały dobrą jakość i niepowtarzalny aromat. Firma Bartscher oferuje Państwu odpowiednie urządzenia do lodu na indywidualne potrzeby. Niektóre modele posiadają nawet możliwość zmiany wielkości kostek lodu.

Kruszarka do lodu "4 ICE +"

materiał:
stal nierdzewna, tworzywo sztuczne
produkcja maks.: 15 kg
pojemność pojemnika zbiorczego: 1,75 kg / 3,5 L
wyjmowany pojemnik zbiorczy
lejek do napełniania: Ø 140 mm na górze, zdejmowany
otwór do napełniania: 40 x 60 mm
wyłącznik bezpieczeństwa: 2 (lejek do napełniania, pojemnik zbiorczy)
włącznik/wyłącznik
4 nóżki z przyssawkami
moc przyłączeniowa: 0,12 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 172 x gł. 290 x wys. 460 mm
waga: 3,5 kg
GTIN 4015613683171
| Nr art. 135023
| 287,00 zł



Kruszarka do lodu

urządzenie o dużej mocy, ciche i zajmujące niewiele miejsca.
stal nierdzewna
wydajność do 60 kg/h
zbiornik na lód: ok. 1 kg
moc przyłączeniowa: 60 W / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 173 x gł. 380 x wys. 385 mm
waga: 14 kg
GTIN 4015613479118
| Nr art. 135012
| 2.325,00 zł



*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

Kostkarka do lodu "Compact Ice"

stalowo-szara obudowa z tworzywa sztucznego
 przełącznik wyboru wielkości kostek lodu: S • mały - M • średni - L • duży
 produkcja: ok. 12 kostek lodu w każdym cyklu wytwarzania lodu
 napełnienie ilością 4,5 litra daje ok. 150 kostek lodu
 wydajność: 15 kg / 24 godziny
 klasa klimatyczna ST
 moc przyłączeniowa: 145 W / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 360 x gł. 440 x wys. 454 mm
 waga: 23 kg
 GTIN 4015613593609
! Nr art. A100062V
! 1.124,00 zł



Kostkarka do lodu "Compact Ice K"

stalowo-szara obudowa z tworzywa sztucznego
 przełącznik wyboru wielkości kostek lodu (kształt kostki): S • mały - L • duży
 produkcja: 24 kostki na cykl
 napełnienie ilością 1,5 litra
 wydajność: ok. 10 kg / 24 godziny
 zbiornik na lód: ok. 1 kg
 czynnik chłodzący R600a
 klasa klimatyczna T
 moc przyłączeniowa: 150 W / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 306 x gł. 365 x wys. 360 mm
 waga: 12,25 kg
 GTIN 4015613536934
! Nr art. 100073
! 1.000,00 zł



✓ Kompaktowe urządzenie do produkcji przezroczystych kostek lodu



Kostkarka do lodu C 25

produkcja kostek lodu: maks. ok. 25 kg/24 godz. (kształt stożka)
 zbiornik na lód: ok. 6 kg
 chłodzenie powietrzem
 (odstęp ze wszystkich stron przynajmniej 10 cm)
 przyłącze do wody 3/4", odpływ wody Ø 25 mm
 czynnik chłodzący R134a
 klasa klimatyczna ST
 moc przyłączeniowa: 220 W / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 385 x gł. 555 x wys. 665 mm
 waga: 31 kg
 GTIN 4015613467634
! Nr art. 104025
! 2.725,00 zł



Kostkarka do lodu C 40

produkcja kostek lodu: maks. ok. 35 kg/24 godz. (kształt stożka)
 zbiornik na lód: ok. 13 kg
 chłodzenie powietrzem
 (odstęp ze wszystkich stron przynajmniej 10 cm)
 przyłącze do wody 3/4", odpływ wody Ø 25 mm
 czynnik chłodzący R134a
 klasa klimatyczna ST
 moc przyłączeniowa: 380 W / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 550 x gł. 635 x wys. 825 mm
 waga: 47 kg
 GTIN 4015613467641
! Nr art. 104040
! 3.631,00 zł



*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

Kostkarki do lodu seria B Plus

Kostki lodu w formie pełnego stożka, system natryskowy

Jak działa system natryskowy?

Przy przygotowaniu kostek lodu z użyciem systemu natryskowego doprowadzona woda jest rozpylana w odpowiedni sposób za pomocą pompy na układ parownika. Woda zamiera w kontakcie z odpowiednim elementem parownika i w ten sposób powstaje kompaktowy krystaliczny stożek. Dzięki swojej masywnej budowie stożki chłodzą napój przez długi czas, dlatego są szczególnie polecane do Longdrinks & Co, ponieważ rozpuszczają się powoli i nie wypełniają od razu napoju wodą.

Kostkarki do lodu Seria B Plus

System rozpryskowy umożliwia szczególnie ekonomiczne wytwarzanie pełnych stożków lodowych nadających się idealnie do softdrinków i longdrinków.

- ✓ materiał: stal nierdzewna, tworzywo sztuczne, stal, ocynk
- ✓ kostki lodu (kształt stożka): 35 x 32 mm, 20 g (pełny stożek)
- ✓ przełącznik wyboru wielkości kostek lodu
- ✓ funkcja czyszczenia
- ✓ czynnik chłodzący R134a, klasa klimatyczna T
- ✓ podblatowa



Kostkarka do lodu B 20 Plus

produkcja maks.: 21 kg / 24 godz.
produkcja / cykl pracy: 18 kostek lodu
pojemność zasobnika: 6,5 kg
czujnik poziomu napełnienia
chłodzenie powietrzem (odstęp ze wszystkich stron przynajmniej 15 cm)
przyłącze wody: 3/4"
odpływ wody: Ø 20 mm
zużycie wody / godz.: 2,46 litra
moc przyłączeniowa: 0,265 kW / 220-240 V 50 Hz
wymiały: szer. 340 x gł. 480 x wys. 600 mm
w zestawie: 1 szufelka do lodu
waga: 28,55 kg
GTIN 4015613674193
■ Nr art. 104323
■ 4.952,00 zł



Kostkarka do lodu B 40 Plus

produkcja maks.: 41 kg / 24 godz.
produkcja / cykl pracy: 28 kostek lodu
pojemność zasobnika: 15 kg
czujnik poziomu napełnienia
chłodzenie powietrzem (odstęp ze wszystkich stron przynajmniej 15 cm)
przyłącze wody: 3/4"
odpływ wody: Ø 20 mm
zużycie wody / godz.: 2,73 litra
moc przyłączeniowa: 0,59 kW / 220-240 V 50 Hz
wymiały: szer. 500 x gł. 545 x wys. 700 mm
w zestawie: 1 szufelka do lodu
waga: 38,2 kg
GTIN 4015613697154
■ Nr art. 104338
■ 7.128,00 zł

Kostkarka do lodu B 50 Plus

produkcja maks.: 52 kg / 24 godz.
 produkcja / cykl pracy: 36 kostek lodu
 pojemność zasobnika: 22 kg
 czujnik poziomu napełnienia
 chłodzenie powietrzem (odstęp ze wszystkich stron przynajmniej 15 cm)
 przyłącze wody: 3/4"
 odpływ wody: Ø 20 mm
 zużycie wody / godz.: 4,6 litra
 moc przyłączeniowa: 0,68 kW / 220-240 V 50 Hz
 wymiary: szer. 500 x gł. 580 x wys. 800 mm
 w zestawie: 1 szufelka do lodu
 waga: 42,6 kg
 GTIN 4015613697161
|| Nr art. 104348
|| 7.846,00 zł



Kostkarka do lodu B 70 Plus

produkcja maks.: 72 kg / 24 godz.
 produkcja / cykl pracy: 56 kostek lodu
 pojemność zasobnika: 42 kg
 czujnik poziomu napełnienia
 chłodzenie powietrzem (odstęp ze wszystkich stron przynajmniej 15 cm)
 przyłącze wody: 3/4"
 odpływ wody: Ø 20 mm
 zużycie wody / godz.: 5,98 litra
 moc przyłączeniowa: 0,88 kW / 220-240 V 50 Hz
 wymiary: szer. 700 x gł. 581 x wys. 995 mm (wysokość bez nóżek: 910 mm)
 w zestawie: 1 szufelka do lodu
 waga: 55,4 kg
 GTIN 4015613697178
|| Nr art. 104383
|| 10.502,00 zł



Kostkarka do lodu B 90 Plus

produkcja maks.: 89 kg / 24 godz.
 produkcja / cykl pracy: 56 kostek lodu
 pojemność zasobnika: 42 kg
 czujnik poziomu napełnienia
 chłodzenie powietrzem (odstęp ze wszystkich stron przynajmniej 15 cm)
 przyłącze wody: 3/4"
 odpływ wody: Ø 20 mm
 zużycie wody / godz.: 7,45 litra
 moc przyłączeniowa: 0,98 kW / 220-240 V 50 Hz
 wymiary: szer. 700 x gł. 581 x wys. 995 mm (wysokość bez nóżek: 910 mm)
 w zestawie: 1 szufelka do lodu
 waga: 63 kg
 GTIN 4015613697185
|| Nr art. 104393
|| 12.881,00 zł



Kostkarki do lodu seria Q

Puste w środku kostki lodu, system łopatkowy

Znają już Państwo system łopatkowy?

Przy wytwarzaniu kostek lodu za pomocą systemu łopatkowego pojedyncze końcówki palcowe parownika sięgają do kąpieli wodnej i woda stopniowo na nich zamarza. Kąpiel wodna utrzymywana jest w ruchu za pomocą kół łopatkowych tak, by lód powstawał tylko na końcówkach palcowych parownika. Z czasem powstają typowe, krystaliczne, puste w środku kostki lodu. Zaletą tej formy kostek lodu jest ich duża powierzchnia chłodząca napoje w krótkim czasie. Poza tym nadają się one doskonale do robienia kruszonego lodu. Kostkarki do lodu z systemem łopatkowym są szczególnie zalecane przy użyciu twardej wody zawierającej wapno.

Kostkarki do lodu Seria Q

System łopatkowy i parownik z końcówkami palcowymi przy braku pomp i dysz rozpryskowych gwarantują szybką i niezawodną pracę nawet w szczególnie trudnych warunkach.

- ✓ urządzenia ze stali chromowo-niklowej 18/10
- ✓ kostki lodu (kształt stożka) 30 x 26 x 40 mm, 17 g (pusty stożek)
- ✓ czynnik chłodzący R134a
- ✓ klasa klimatyczna SN



Kostkarka do lodu Q 25

produkcja kostek lodu: 25 kg/24 godz.
zbiornik na lód: 10 kg / 588 kostek lodu
15 kostek na cykl
chłodzenie powietrzem (odstęp ze wszystkich stron przynajmniej 15 cm)
przyłącze do wody 3/4"
odpływ wody Ø 20 mm
moc przyłączeniowa: 0,265 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
wymiary: szer. 400 x gł. 550 x wys. 690-715 mm
waga: 32,4 kg
GTIN 4015613634777
■ **Nr art. 104204**
■ **5.903,00 zł**



Kostkarka do lodu Q 45

produkcja kostek lodu: 45 kg/24 godz.
zbiornik na lód: 16 kg / 941 kostek lodu
35 kostek na cykl
chłodzenie powietrzem (odstęp ze wszystkich stron przynajmniej 15 cm)
przyłącze do wody 3/4"
odpływ wody Ø 20 mm
moc przyłączeniowa: 0,37 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
wymiary: szer. 500 x gł. 610 x wys. 690-710 mm
waga: 41,4 kg
GTIN 4015613634784
■ **Nr art. 104206**
■ **8.714,00 zł**



Łuskarki do lodu seria F Chłodzenie powietrzem

W łuskarce do lodu wodę doprowadza się do zainstalowanego pionowo cylindra parownika. Zintegrowany system ślimakowy transportuje zimną masę w urządzeniu w górę, gdzie ulega ona rozdrobnieniu w wybrany sposób. W ten sposób powstają idealne łuski lodu do prezentacji produktów spożywczych. Ponadto zamknięty system umożliwia wytwarzanie łusek lodu zgodnie z normą HACCP.



Łuskarki do lodu Seria F

Wydajne łuskarki do lodu nadają się idealnie do prezentacji świeżych produktów spożywczych w ladach lub bufetach.

- ✓ urządzenia ze stali chromowo-niklowej 18/10
- ✓ czynnik chłodzący R134a
- ✓ klasa klimatyczna SN

Łuskarka do lodu F 80

produkcja łusek lodu: 90 kg/24 godz.
zbiornik na lód: 20 kg
chłodzenie powietrzem
(odstęp ze wszystkich stron przynajmniej 15 cm)
przyłącze do wody 3/4"
odpływ wody Ø 20 mm
moc przyłączeniowa: 0,4 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
wymiary: szer. 570 x gł. 600 x wys. 680 mm
waga: 52 kg
GTIN 4015613616629
■ **Nr art. 104409**
■ **13.277,00 zł**



Łuskarka do lodu F 125

produkcja łusek lodu: 120 kg/24 godz.
zbiornik na lód: 27 kg
chłodzenie powietrzem
(odstęp ze wszystkich stron przynajmniej 15 cm)
przyłącze do wody 3/4"
odpływ wody Ø 20 mm
moc przyłączeniowa: 0,49 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
wymiary: szer. 680 x gł. 510 x wys. 1000-1010 mm
waga: 60,6 kg
GTIN 4015613634814
■ **Nr art. 104436**
■ **16.247,00 zł**





Zmywarki Bartscher: Czysty interes!

Kupując zmywarkę Bartscher, zyskują Państwo wymarzonego pomocnika:

czystego, szybkiego, oszczędnego i niezawodnego! Nasze maszyny posiadają mocną konstrukcję, dzięki czemu potrafią bez trudu sprostać najwyższym wymaganiom stawianym codziennej pracy w gastronomii. Są przy tym zbudowane w taki sposób, że ich obsługa i ergonomia ułatwi Państwu pracę: są intuicyjne w sterowaniu, szybkie w obsłudze, wygodne w użyciu, a ponadto oszczędne i przyjazne dla środowiska.

Wszystkie zmywarki firmy Bartscher wyposażone są w pompę dozującą nabłyszczacz oraz w termostat wyłączający grzałkę, aby zapewnić Państwu doskonale i higieniczne wyniki mycia.

Nasz model premium, zmywarka Deltamat **TF 7500eco** oszczędza dzięki innowacyjnej technice aż do 50 procent wody i energii w porównaniu ze zwykłymi zmywarkami. Przy codziennym korzystaniu z maszyny można w krótkim czasie zaoszczędzić znaczną sumę.

Wapń jest jednym z minerałów rozpuszczalnych w wodzie i odpowiada za osady na częściach zmywarki oraz przepalone elementy grzewcze.

Zmiękczenie wody umożliwia bezproblemową eksploatację zmywarki i chroni przed osadami przede wszystkim elementy grzewcze. Ponadto dzięki miękkiej wodzie można zmniejszyć ilość stosowanych środków czyszczących.

Z tego powodu organizacja VGG zaleca poziom twardości wody rzędu $< 3^{\circ} d$ (twardość całkowita). Tylko w ten sposób można zagwarantować wynik $< 80 \mu S/cm$ (przewodność) zgodnie z VGG. W ten sposób można ograniczyć koszty pracy i wynagrodzenia, uzyskując jednocześnie doskonały higieniczny wynik. Od poziomu 5° zmiękczenie wody jest konieczne.

Dlatego proponujemy więcej rozwiązań:

wbudowane zmiękczacze wody oraz techniki częściowego i pełnego odsalania przedłużają żywotność maszyny oraz zapewniają zmywanie wolne od zacieków, a pełne blasku.

Wszystkie te innowacje mają na celu przyniesienie lepszych rezultatów mycia i zapewnienie ochrony środowiska. Dzięki wbudowanej pompie spustowej nie jest potrzebne ujście blisko podłogi, wystarczy po prostu podłączyć zmywarkę do zlewu. Wbudowana pompa wypompowująca transportuje ścieki do wysokości maks. 1 metra. Dzięki temu mają Państwo możliwość wygodnego zaprojektowania swojej kuchni.

Czysty interes!



Zmywarka do naczyń o dobrej wydajności mycia i płukania, jednocześnie zapewniająca łatwą obsługę - idealna do użytku w kafeteriach, barach lub kawiarniach.

Zmywarka E500

wymiary (szer. x gł. x wys.)	600 x 640 x 820 mm
wykonanie	stal nierdzewna
wydajność / godz. maks	30 koszy
wielkość kosza	500 x 500 mm
pompa wspomagająca płukanie	tak
wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi	tak
ochrona przed suchym cyklem	tak
całkowita moc przyłączeniowa	3,4 kW / 220-230 V 50 Hz
grzałka zbiornika	2,8 kW
grzałka bojlera	2,8 kW
cykl pracy	120 sekund
zużycie wody przy 2 barach	2,7 litra
pojemność zbiornika	25 litrów
ciśnienie doprowadzanej wody	2-3,5 bary
doprowadzenie wody	G 3/4"
odprowadzenie wody	Ø 20 mm
akcesoria	1 kosz uniwersalny
	1 kosz do talerzy
	1 kubek na sztućce

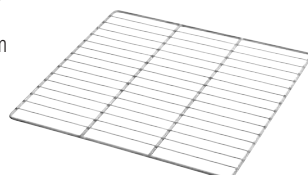


Zmywarka E500 LPR, z pompą wypompowującą i pompą dozującą środek myjący

waga: 53,6 kg
GTIN 4015613655291
Nr art. 110510
7.846,00 zł

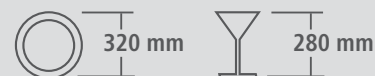
Kratka do zmywarki 500

Lepsza alternatywa dla kosza do zmywania przeznaczonego dla dużych pojemników, takich jak np. garnków lub misek.
 stal chromowo-niklowa
 wymiary: szer. 500 x gł. 500 mm
 waga: 1,7 kg
 GTIN 4015613664217
Nr art. 101094
190,00 zł



Zmywarka E500

- ✓ podblatowa
- ✓ drzwi z podwójną ścianką
- ✓ temperatura wody na dopływie maks. 60 °C
- ✓ proste w utrzymaniu w czystości
- ✓ proste w serwisowaniu





Dlaczego warto zmywać w zmywarce

- ✓ oszczędność energii ok. 30%
- ✓ lepsza higiena dzięki temperaturze opłukiwania min. 82°C
- ✓ lepsza ergonomia
- ✓ oszczędność czasu i personelu



Zmywarki gastronomiczne do szkła

Deltamat Seria TF 350

- ✓ podblatowa
- ✓ podwójne ściany
- ✓ proste w utrzymaniu w czystości
- ✓ proste w serwisowaniu



Deltamat TF 350

wymiary (szer. x gł. x wys.)	415 x 465 x 670 mm
wykonanie	stal chromowo-niklowa 18/10
wydajność / godz. maks	30 koszy
wielkość kosza	350 x 350 mm
pompa wspomagająca płukanie	tak
wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi	tak
ochrona przed suchym cyklem	tak
całkowita moc przyłączeniowa	2,59 kW / 230 V 50 Hz
grzałka zbiornika	1,85 kW
grzałka bojlera	2,4 kW
cykl pracy	120 sekund
zużycie wody przy 2 barach	1,4 litra
pojemność zbiornika	12 litrów
ciśnienie doprowadzanej wody	2-4 bary
doprowadzenie wody	G 3/4" M
odprowadzenie wody	Ø 24 mm
akcesoria	1 wkład na spodki 1 kubek na sztućce 2 kosze na szkło

Deltamat TF 350

waga: 30 kg
GTIN 4015613447513

Nr art. 110520
6.815,00 zł

Deltamat TF 350 LP, z pompą wypompowującą

waga: 32,5 kg
GTIN 4015613447520

Nr art. 110521
7.568,00 zł

Deltamat TF350 W, ze zmiękcaczem wody

waga: 35 kg
GTIN 4015613447537

Nr art. 110522
7.608,00 zł

Kosze do zmywarek gastronomicznych do szkła Seria TF 350

Kosz do szkła standardowy

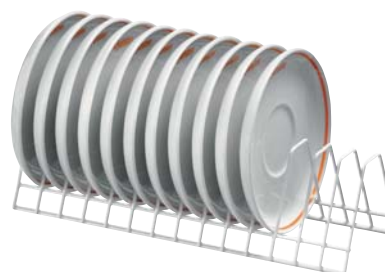
pusty gładki
 wymiary: szer. 350 x gł. 350 x wys. 110 mm
 waga: 0,8 kg
 GTIN 4015613432007
Nr art. 110312
194,00 zł

**Kosz do szkła standardowy**

pusty gładki
 wymiary: szer. 350 x gł. 350 x wys. 170 mm
 waga: 1,5 kg
 GTIN 4015613586564
Nr art. 110311
246,00 zł

**Wkład na spodki**

waga: 0,2 kg
 GTIN 4015613432014
Nr art. 110317
71,00 zł

**Kubek na sztućce**

wymiary: Ø 107 mm, wys. 119 mm
 waga: 0,1 kg
 GTIN 4015613432021
Nr art. 110318
32,00 zł



Urządzenie do polerowania szklanek
 zob. katalog str. 176





Zmywarki gastronomiczne do szkła Deltamat Seria TF 401

- ✓ podblatowa
- ✓ drzwi z podwójną ścianką
- ✓ proste w utrzymaniu w czystości
- ✓ proste w serwisowaniu



Deltamat TF 401

wymiary (szer. x gł. x wys.)	450 x 555 x 700 mm
wykonanie	stal chromowo-niklowa 18/10
wydajność / godz. maks	30 koszy
wielkość kosza	400 x 400 mm
pompa wspomagająca płukanie	tak
wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi	tak
ochrona przed suchym cyklem	tak
całkowita moc przyłączeniowa	3,2 kW / 230 V 50 Hz
grzałka zbiornika	1,85 kW
grzałka bojlera	2,8 kW
cykl pracy	120 sekund
zużycie wody przy 2 barach	1,8 litra
pojemność zbiornika	14,5 litrów
ciśnienie doprowadzanej wody	2-4 bary
doprowadzenie wody	G 3/4" M
odprowadzenie wody	Ø 24 mm
akcesoria	1 wkład na spodki 1 kubek na sztućce 1 kosz do szkła 1 kosz do szkła, 4-częściowy

Deltamat TF 401

waga: 38 kg
GTIN 4015613468525
| Nr art. 110605
| 7.525,00 zł

Deltamat TF 401 W, ze zmiękcaczem wody

waga: 42 kg
GTIN 4015613468532
| Nr art. 110606
| 8.318,00 zł

Deltamat TF 401 LPW, z pompą wypompowującą i zmiękcaczem wody

waga: 45 kg
GTIN 4015613468549
| Nr art. 110607
| 8.679,00 zł

Deltamat TF 401 K

do szkła z opcją dodatkowego płukania na zimno - umyte szklanki są natychmiast gotowe do użycia

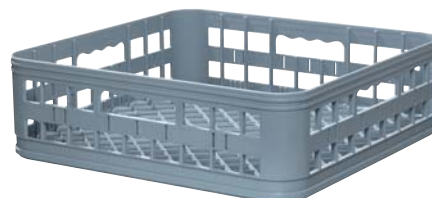
wymiary (szer. x gł. x wys.)	450 x 555 x 700 mm
wykonanie	stal chromowo-niklowa 18/10
wydajność / godz. maks	30 koszy
wielkość kosza	400 x 400 mm
pompa wspomagająca płukanie	tak
wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi	tak
ochrona przed suchym cyklem	tak
całkowita moc przyłączeniowa	3,2 kW / 230 V 50 Hz
grzałka zbiornika	1,85 kW
grzałka bojlera	2,8 kW
cykl pracy	120 sekund
zużycie wody przy 2 barach	1,8 litra
pojemność zbiornika	14,5 litrów
ciśnienie doprowadzanej wody	2-4 bary
doprowadzenie wody	G 3/4" M
odprowadzenie wody	Ø 24 mm
akcesoria	1 kosz do szkła 1 kosz do talerzy 1 kubek na sztućce 1 wkład na spodki

waga: 38,8 kg
GTIN 4015613671369
| Nr art. 110608
| 7.608,00 zł

Kosze do zmywarek gastronomicznych do szkła Seria TF 401

Kosz do szkła

pusty gładki
 wymiary: szer. 400 x gł. 400 x wys. 135 mm
 waga: 0,95 kg
 GTIN 4015613468303
Nr art. 109325
178,00 zł

**Kosz do szkła, 4-częściowy**

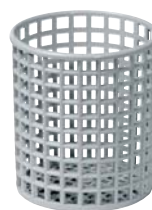
z profilowanym dnem
 wymiary: szer. 400 x gł. 400 x wys. 210 mm
 waga: 2,1 kg
 GTIN 4015613468327
Nr art. 109327
262,00 zł

**Kosz do talerzy**

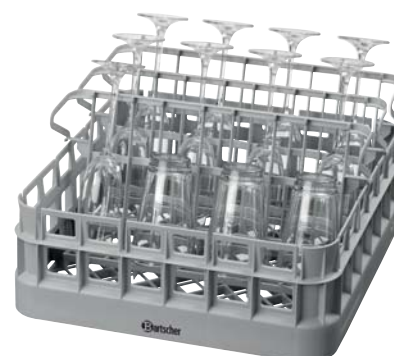
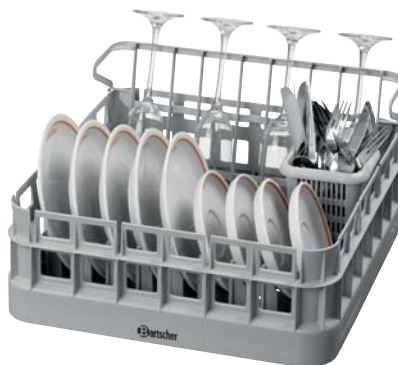
wymiary: szer. 400 x gł. 400 x wys. 120 mm
 waga: 1,6 kg
 GTIN 4015613468310
Nr art. 109326
167,00 zł

**Kubek na sztućce**

wymiary: Ø 107 mm, wys. 119 mm
 waga: 0,1 kg
 GTIN 4015613432021
Nr art. 110318
32,00 zł

**Kosz do zmywarek - zestaw 4000**

tworzywo sztuczne
w skład zestawu wchodzi:
 2 kosze uniwersalne
 4 wkłady na szkło
 1 wkład na sztućce
 1 kubek na sztućce
 wymiary: szer. 400 x gł. 400 x wys. 145 mm
 waga: 5,79 kg
 GTIN 4015613653242
Nr art. 15202
432,00 zł





Zmywarka gastronomiczna Deltamat Seria TF 50

- ✓ podblatowa
- ✓ drzwi z podwójną ścianką
- ✓ zalecane przyłącze ciepłej wody do 55 °C
- ✓ proste w utrzymaniu w czystości
- ✓ proste w serwisowaniu



Deltamat TF 50

wymiary (szer. x gł. x wys.)	590 x 600 x 850 mm
wykonanie	stal chromowo-niklowa 18/10
wydajność / godz. maks	30 koszy
wielkość kosza	500 x 500 mm
pompa wspomagająca płukanie	tak
wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi	tak
ochrona przed suchym cyklem	tak
całkowita moc przyłączeniowa	3,45 kW / 220-240 V 50 Hz
grzałka zbiornika	2,7 kW
grzałka bojlera	2,8 kW
cykl pracy	120 sekund
zużycie wody przy 2 barach	2,3 litra
pojemność zbiornika	29 litrów
ciśnienie doprowadzanej wody	2-4 bary
doprowadzenie wody	G 3/4" MI
odprowadzenie wody	Ø 24 mm
akcesoria	1 kosz do szkl 1 kosz do talerzy 1 kubek na sztućce

Deltamat TF 50

waga: 56,5 kg
GTIN 4015613448114
|| **Nr art. 110415**
|| **9.987,00 zł**

Deltamat TF 50 L z pompą wypompowującą

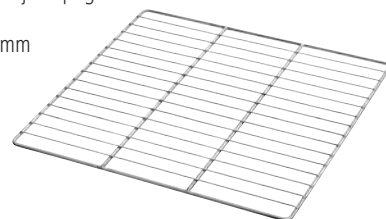
waga: 58 kg
GTIN 4015613448121
|| **Nr art. 110418**
|| **10.300,00 zł**

Deltamat TF 50 LR z pompą wypompowującą i pompą dozującą środek myjący

waga: 59 kg
GTIN 4015613588421
|| **Nr art. 110419**
|| **10.899,00 zł**

Kratka do zmywarki 500

Lepsza alternatywa dla kosza do zmywania przeznaczonego dla dużych pojemników, takich jak np. garnków lub misek.
stal chromowo-niklowa
wymiary: szer. 500 x gł. 500 mm
waga: 1,7 kg
GTIN 4015613664217
|| **Nr art. 101094**
|| **190,00 zł**



Pompa dozująca środek myjący

Pompa dozująca środek myjący TG280

Pompa dozująca środek myjący z regulacją, instalacja w komorach wszystkich zmywarek tworzywo sztuczne regulacja cyklu wielkość strumienia od 0,28 do 2,8 l/h moc przyłączeniowa: 0,005 kW / 230 V 50/60 Hz wymiary: szer. 69 x gł. 103 x wys. 62 mm waga: 0,45 kg włączenie z kompletem montażowym i zestawem złączek GTIN 4015613432403
|| **Nr art. 109518**
|| **908,00 zł**



Zainstalowanie pompy dozującej środek myjący
Nr art. 099996 netto 258,00 zł

Deltamat TF 517

wymiary (szer. x gł. x wys.)	595 x 630 x 845 mm
wykonanie	stal chromowo-niklowa 18/10
wydajność / godz. maks	60 koszy
wielkość kosza	500 x 500 mm
pompa wspomagająca płukanie	tak
wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi	tak
ochrona przed suchym cyklem	tak
całkowita moc przyłączeniowa	5,06 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
grzałka zbiornika	2,7 kW
grzałka bojlera	4,5 kW
cykl pracy	60/90/120/180 sekund
zużycie wody przy 2 barach	2,3 litra
pojemność zbiornika	29 litrów
ciśnienie doprowadzanej wody	2-4 bary
doprowadzenie wody	G 3/4 "M
odprowadzenie wody	Ø 50 mm
akcesoria	1 kosz do szkła 1 kosz do talerzy 1 kubek na sztućce

Deltamat TF 517

waga: 58,8 kg
GTIN 4015613697291
| Nr art. 110557
| 11.969,00 zł

Deltamat TF 517 LP, z pompą wypompowującą

waga: 59,2 kg
GTIN 4015613697307
| Nr art. 110567
| 12.167,00 zł

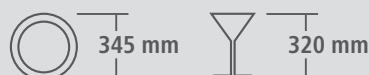
Deltamat TF 517 LPWR, z pompą wypompowującą, zmiękcaczem wody i pompą dozującą środek myjący

waga: 63 kg
GTIN 4015613693095
| Nr art. 110597
| 12.921,00 zł



Zmywarki gastronomiczne do naczyń Deltamat Seria TF 517

- ✓ podblatowa
- ✓ drzwi z podwójną ścianką
- ✓ proste w utrzymaniu w czystości
- ✓ proste w serwisowaniu



Pompa dozująca środek myjący

Pompa dozująca środek myjący LWG300

Pompa dozująca środek myjący sterowana przewodnością, instalacja w komorach wszystkich zmywarek tworzywo sztuczne sterowana przewodnością wielkość strumienia od 0,01 do 3,0 l/h z jednopolową sondą moc przyłączeniowa: 0,005 kW / 230 V 50/60 Hz wymiary: szer. 69 x gł. 103 x wys. 62 mm waga: 0,75 kg włącznie z kompletem montażowym i zestawem złączek GTIN 4015613488295
| Nr art. 109548
| 1.181,00 zł



Zalety pompy dozującej środek myjący sterowanej przewodnością są widoczne jak na dłoni: oszczędne, odpowiednie do potrzeb zużycie środka czyszczącego poprzez określenie przewodności w wodzie do mycia.

Zainstalowanie pompy dozującej środek myjący
Nr art. 099996 netto 258,00 zł



Zmywarki gastronomiczne do naczyń Deltamat Seria TF 526

- ✓ podblatowa
- ✓ podwójne ściany
- ✓ proste w utrzymaniu w czystości
- ✓ proste w serwisowaniu



Zalety pompy dozującej środek myjący sterowanej przewodnością są widoczne jak na dłoni:

oszczędne, odpowiednie do potrzeb
zużycie środka czyszczącego poprzez
określenie przewodności w wodzie
do mycia.



Zainstalowanie pompy dozującej środek myjący
Nr art. 099996 netto 258,00 zł

Deltamat TF 526

wymiary (szer. x gł. x wys.)	595 x 630 x 845 mm
wykonanie	stal chromowo-niklowa 18/10
wydajność / godz. maks	60 koszy
wielkość kosza	500 x 500 mm
pompa wspomagająca płukanie	tak
wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi	tak
ochrona przed suchym cyklem	tak
całkowita moc przyłączeniowa	5,15 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
grzałka zbiornika	2,7 kW
grzałka bojlera	4,5 kW
cykl pracy	60/120/180/300 sekund
zużycie wody przy 2 barach	2,3 litra
pojemność zbiornika	16,5 litrów
ciśnienie doprowadzanej wody	2-4 bary
doprowadzenie wody	G 3/4" M
odprowadzenie wody	Ø 50 mm
akcesoria	1 kosz do szkła
	1 kosz do talerzy
	1 kubek na sztućce

Deltamat TF 526 R, z pompą dozującą środek myjący

waga: 66 kg
GTIN 4015613675251
| Nr art. 111655
| 12.167,00 zł

Deltamat TF 526 LPR, z pompą wypompowującą i pompą dozującą środek myjący

waga: 66,3 kg
GTIN 4015613675268
| Nr art. 111660
| 12.921,00 zł

Deltamat TF 526 LPWR, z pompą wypompowującą, zmiękcaczem wody i pompą dozującą środek myjący

waga: 66,6 kg
GTIN 4015613671376
| Nr art. 111670
| 13.159,00 zł

Pompa dozująca środek myjący

Pompa dozująca środek myjący LWG600

Pompa dozująca środek myjący sterowana przewodnością do zamontowania na ścianie zmywarek tworzywo sztuczne sterowana przewodnością wielkość strumienia od 0,1 do 6,0 l/h z dwubiegunową sondą moc przyłączeniowa: 0,004 kW / 230 V 50/60 Hz wymiary: szer. 95 x gł. 100 x wys. 125 mm waga: 0,75 kg włącznik z zestawem złączek GTIN 4015613506517
| Nr art. 109547
| 1.701,00 zł

Deltamat TF 641

wymiary (szer. x gł. x wys.)	600 x 680 x 860 mm
wykonanie	stal chromowo-niklowa 18/10
wydajność / godz. maks	60 koszy
wielkość kosza	500 x 500 mm
dozowanie głównego płukania	tak
pompa wspomagająca płukanie	tak
wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi	tak
ochrona przed suchym cyklem	tak
całkowita moc przyłączeniowa	6,65 kW / 400 V 3 NAC
grzałka zbiornika	2,7 kW
grzałka bojlera	6,0 kW
cykl pracy	90 - 300 sekund
zużycie wody przy 2 barach	2,3 litra
pojemność zbiornika	16,5 litrów
ciśnienie doprowadzanej wody	2-4 bar
doprowadzenie wody	G 3/4" MI
odprowadzenie wody	Ø 24 mm
akcesoria	1 kosz do szkła 1 kosz uniwersalny 1 kubek na sztućce

Deltamat TF 641

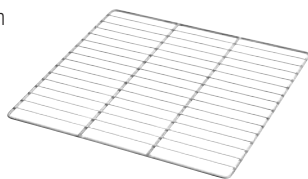
waga: 67,5 kg
GTIN 4015613544397
| Nr art. 109632
| 13.159,00 zł

Deltamat TF 641 LP, z pompą wypompowującą

waga: 69 kg
GTIN 4015613544403
| Nr art. 109633
| 13.595,00 zł

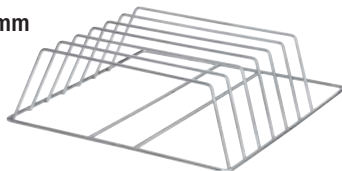
Kratka do zmywarki 500

Lepsza alternatywa dla kosza do zmywania przeznaczonego dla dużych pojemników, takich jak np. garnków lub misek.
stal chromowo-niklowa
wymiary: szer. 500 x gł. 500 mm
waga: 1,7 kg
GTIN 4015613664217
| Nr art. 101094
| 190,00 zł



Kosz do tac 600 x 400 mm

waga: 1,5 kg
GTIN 4015613487069
| Nr art. 109329
| 749,00 zł



Podstawa pod zmywarkę

Podstawa pod zmywarkę

pojemność: 2 kosze do zmywarek
stal chromowo-niklowa
szer. 605 x gł. 570 x wys. 450 mm
waga: 6 kg
GTIN 4015613602462
| Nr art. 109688
| 908,00 zł



Zmywarki gastronomiczne do naczyń Deltamat Seria TF 641

- ✓ do blach do pieczenia, tac, płyt, itp. o wielkości do 600 x 400 mm
- ✓ podblatowa
- ✓ podwójne ściany
- ✓ zalecane przyłącze ciepłej wody do 55 °C
- ✓ proste w utrzymaniu w czystości
- ✓ proste w serwisowaniu





Zmywarki gastronomiczne do naczyń Deltamat Serie TF 7500eco

- ✓ podblatowa
- ✓ podwójne ściany

50 % obniżenie zużycia wody, chemii myjącej i energii elektrycznej

- ✓ przycisk start podświetlany w kilku kolorach
- ✓ samodiagnozy
- ✓ wielojęzyczny system sterowania
- ✓ mechanizm drzwi wspomagany sprężynami
- ✓ odzysk ciepła



Deltamat TF 7500eco

wymiary (szer. x gł. x wys.)	600 x 610 x 850 mm
wykonanie	stal chromowo-niklowa 18/10
wydajność / godz. maks	60 koszy
wielkość kosza	500 x 500
dozowanie głównego płukania	tak
pompa wspomagająca płukanie	tak
wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi	tak
ochrona przed suchym cyklem	tak
całkowita moc przyłączeniowa	6,65 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
grzałka zbiornika	1,1 kW
grzałka bojlera	6,0 kW
cykl pracy	60 - 360 sekund
zużycie wody przy 2 barach	2,5 - 7 litrów
pojemność zbiornika	10 litrów
ciśnienie doprowadzanej wody	2-4 barów
doprowadzenie wody	G 3/4" M
odprowadzenie wody	Ø 24 mm
akcesoria	1 kosz do szkła 1 kosz do talerzy 1 kubek na sztućce

Deltamat TF 7500eco LP, z pompą wypompowującą

waga: 73 kg
GTIN 4015613527635
■ Nr art. 110660
■ 15.973,00 zł

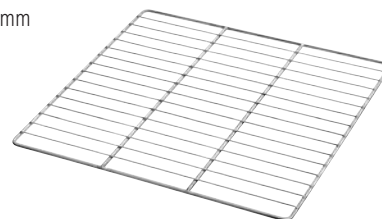
Deltamat TF 7500eco LPW, z pompą wypompowującą i zmiękcaczem wody

waga: 75 kg
GTIN 4015613527642
■ Nr art. 110661
■ 16.806,00 zł

Kratka do zmywarki 500

Lepsza alternatywa dla kosza do zmywania przeznaczonego dla dużych pojemników, takich jak np. garnków lub misek.

stal chromowo-niklowa
wymiary: szer. 500 x gł. 500 mm
waga: 1,7 kg
GTIN 4015613664217
■ Nr art. 101094
■ 190,00 zł



Wózek na kosze do naczyń

Wózek na kosze do naczyń

stal chromowo-niklowa
nośność: 120 kg
powierzchnia robocza: szer. 513 x gł. 583 mm
4 kółka skrętne Ø 100 mm
wymiary: szer. 515 x gł. 640 x wys. 925 mm
waga: 8,75 kg
GTIN 4015613523712
■ Nr art. 300143
■ 551,00 zł

Zmywarki gastronomiczne kapturowe Seria DS Doskonała wydajność i wszechstronność



- ✓ system podnoszący ELS (maksymalnie wydajny system podnoszenia przy niewielkim użyciu siły)
- ✓ pompa DuoFlo (mniejsze straty pompy)
- ✓ Energy-Saving-System (aktywność bojlera tylko w razie konieczności)

- ✓ system odpływowy EDS
- ✓ płaski zbiornik z dużym sitem filtrującym
- ✓ zbiornik z podwójnymi ścianami

Higiena

- ✓ elektroniczny stoper termiczny dla zapewnienia właściwej temperatury powtórnego płukania
- ✓ bojler o dużej objętości
- ✓ zintegrowany filtr komory
- ✓ samoopróżniająca się pompa pionowa
- ✓ wewnętrzna komora mycia bez spawów

Bezpieczeństwo i ergonomia

- ✓ opatentowany system unoszenia: niewielki nakład siły i podwyższone bezpieczeństwo
- ✓ ograniczona emisja hałasu
- ✓ elektroniczna samodiagnoza gwarantująca najlepszą wydajność funkcjonalną
- ✓ ustawiona frontalnie komora ułatwiająca czyszczenie
- ✓ dostępne części pokrywy frontowej

✓ temperatura wody na dopływie: 50 °C do 60 °C

✓ Urządzenie dostarczane bez stołu załadunkowego /wyladowczego, bez stołu ze zlewem i otworem na odpadki



Kosz na śmieci
zob. katalog str. 170

Zmywarka gastronomiczna kapturowa DS 903

Zmywarka gastronomiczna kapturowa DS 1003

oznakowanie CE	tak	tak
wymiary (szer. x gł. x wys.)	725 x 955 x 1535/maks.2055 mm	725 x 955 x 1535/maks.2055 mm
wykonanie	stal chromowo-niklowa 18/10	stal chromowo-niklowa 18/10
wysokość nóg	regulowana 65 mm	regulowana 65 mm
wydajność / godz. maks	60 koszy (500 x 500 mm)	60 koszy (500 x 500 mm)
pompa wspomagająca płukanie	tak	tak
wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi	tak	tak
ochrona przed suchym cyklem	tak	tak
całkowita moc przyłączeniowa	6,7 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC	8,7 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
grzałka zbiornika	2,5 kW	2,5 kW
grzałka bojlera	6,0 kW	8,0 kW
cykl pracy	60/120/180 sekund	60/120/180 sekund
zużycie wody przy 2 barach	2,4 litra	2,4 litra
pojemność zbiornika	22 litry	22 litry
ciśnienie doprowadzanej wody	2-4 barów	2-4 barów
doprowadzenie wody	G 3/4" M	G 3/4" M
odprowadzenie wody	Ø 28 mm	Ø 28 mm
waga	98,5 kg	98,5 kg
akcesoria	1 kosz uniwersalny, 2 kosze do talerzy, 1 kubek na sztućce GTIN 4015613685106 ! Nr art. 109342 ! 17.436,00 zł	1 kosz uniwersalny, 2 kosze do talerzy, 1 kubek na sztućce GTIN 4015613685113 ! Nr art. 109343 ! 19.419,00 zł

Zmywarka gastronomiczna kapturowa DS 2001



Doskonała wydajność i wielostronność dla wymagających klientów, którzy oczekują skutecznego mycia naczyń przy niewielkich kosztach eksploatacji.

Idealne dla małych i średnich restauracji, hoteli i restauracji szybkiej obsługi, gdy wymagany jest szybki i dynamiczny serwis.

Dzięki dużym wysokościami wsadu aż do 470 mm maszyny nadają się idealnie do zmywania dużych talerzy oraz tac i umożliwiają personelowi kuchennemu ergonomiczny i szybki załadunek. DS 2001 pomieści nawet blachy piekarnicze i pojemniki do sztaplowania Euronorm (skrzynie E2).



- ✓ Urządzenie dostarczane bez stołu załadowniczego /wyładowniczego, bez stołu ze zlewem i otworem na odpadki
- ✓ Na zamówienie dostępne również w wykonaniu narożnym

Zmywarka gastronomiczna kapturowa DS 2001, z pompą wypompowującą i pompą dozującą środek myjący

oznakowanie CE	tak
wymiary (szer. x gł. x wys.)	790 x 840 x 1570/maks.2080 mm
wykonanie	stal chromowo-niklowa 18/10
wysokość nóg	regulowana 30 mm
wydajność / godz. maks	24 do 60 koszy (600 x 500 mm)
pompa wspomagająca płukanie	tak
wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi	tak
ochrona przed suchym cyklem	tak
całkowita moc przyłączeniowa	11,0 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
grzałka zbiornika	3,0 kW
grzałka bojlera	9,5 kW
cykle pracy	60/110/150 sekund + praca ciągła (8 min.) + samoczyszczenie
zużycie wody przy 2 barach	3 litry
pojemność zbiornika	30 litrów
ciśnienie doprowadzanej wody	2,5-4 barów
doprowadzenie wody	G 3/4" M
odprowadzenie wody	Ø 50 mm
waga	114,7 kg
akcesoria	1 kosz do talerzy, 1 kubek na sztućce, 1 kosz do filiżanek

GTIN 4015613658186
! Nr art. 109249
! 26.555,00 zł

Zmywarka kapturowa DS 2500eco

Czysta sprawa – dla naczyń i środowiska naturalnego.

DS 2500eco to zmywarka kapturowa z dwucienną obudową, która przekonuje wysoką jakością, dużą mocą czyszczącą oraz krótkim czasem zmywania.



To nie wszystkie zalety: zmywanie w urządzeniu Eco Premium oznacza oszczędność energii, wody oraz środków myjących. Dzięki zastosowaniu inteligentnego procesu odzyskiwania ciepła energia jest wykorzystywana ze szczególną efektywnością.



✓ Urządzenie dostarczane bez stołu załadowniczego /wyładowniczego, bez stołu ze zlewem i otworem na odpadki

Kosz na śmieci
zob. katalog str. 170

Zmywarka gastronomiczna kapturowa DS 2500eco, z pompą wypompowującą i pompą dozującą środek myjący

oznakowanie CE	tak
wymiary (szer. x gł. x wys.)	720 x 795 x 1965-2115 mm
wykonanie	stal chromowo-niklowa 18/10
wysokość nóg	regulowana 60 mm
wydajność / godz. maks	12 do 72 koszy (500 x 500 mm)
pompa wspomagająca płukanie	tak
wyłącznik bezpieczeństwa otwarcia drzwi	tak
ochrona przed suchym cyklem	tak
całkowita moc przyłączeniowa	9,9 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
grzałka zbiornika	2,7 kW
grzałka bojlera	9,0 kW
cykle pracy	50/90/120/180/300 sekund
zużycie wody przy 2 barach	2,6 litra
pojemność zbiornika	20 litrów
ciśnienie doprowadzanej wody	2-4 barów
doprowadzenie wody	G 3/4" M
odprowadzenie wody	Ø 24 mm
waga	138 kg
akcesoria	1 kosz uniwersalny, 2 kosze do talerzy, 2 kosze na sztućce

GTIN 4015613664590

! Nr art. 109244

! 34.088,00 zł

AKCESORIA DO ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH KAPTUROWYCH



Stół załadowniczy do zmywarek ze zlewem, lewy

osłona przeciwbryzgowa, wys. 136 mm
zlew po prawej stronie
szer. 1200 x gł. 720 x wys. 850 mm
waga: 22 kg
GTIN 4015613370675
| Nr art. 109770
| 4.397,00 zł



Stół załadowniczy do zmywarek ze zlewem, prawy

osłona przeciwbryzgowa, wys. 136 mm
zlew po lewej stronie
szer. 1200 x gł. 720 x wys. 850 mm
waga: 22 kg
GTIN 4015613371849
| Nr art. 109771
| 4.397,00 zł



Stół załadowniczy do zmywarek ze zlewem, lewy

otwór na odpadki
osłona przeciwbryzgowa, wys. 136 mm
zlew po prawej stronie
szer. 1200 x gł. 720 x wys. 850 mm
waga: 21 kg
GTIN 4015613371856
| Nr art. 109772
| 4.750,00 zł



Stół załadowniczy do zmywarek ze zlewem, prawy

otwór na odpadki
osłona przeciwbryzgowa, wys. 136 mm
zlew po lewej stronie
szer. 1200 x gł. 720 x wys. 850 mm
waga: 21 kg
GTIN 4015613371863
| Nr art. 109773
| 4.750,00 zł



Stół załadowniczy/wyładowczy do zmywarek, lewy

osłona przeciwbryzgowa, wys. 136 mm
szer. 700 x gł. 720 x wys. 850 mm
waga: 12 kg
GTIN 4015613371870
| Nr art. 109775
| 2.018,00 zł



Stół załadowniczy/wyładowczy do zmywarek, prawy

osłona przeciwbryzgowa, wys. 136 mm
szer. 700 x gł. 720 x wys. 850 mm
waga: 12 kg
GTIN 4015613371887
| Nr art. 109776
| 2.018,00 zł



Stół załadowniczy/wyładowczy do zmywarek, lewy

osłona przeciwbryzgowa, wys. 136 mm
szer. 1200 x gł. 720 x wys. 850 mm
waga: 17 kg
GTIN 4015613371894
| Nr art. 109777
| 2.811,00 zł



Stół załadowniczy/wyładowczy do zmywarek, prawy

osłona przeciwbryzgowa, wys. 136 mm
szer. 1200 x gł. 720 x wys. 850 mm
waga: 17 kg
GTIN 4015613371900
| Nr art. 109778
| 2.811,00 zł



Kosz na śmieci 56L

Kosz na śmieci pasuje do stołów załadowniczych (nr art. 109772 i 109773) do zmywarek gastronomicznych kapturowych Bartscher.
pojemnik i pokrywa ze stali chromowo-niklowej 18/10
zdejmowaną pokrywę z rączką można zawiesić z boku kosza
pojemność: 56 litrów
pojemnik wewnętrzny: Ø 370 mm, wysokość 520 mm
4 kółka skrętne, Ø 60 mm
wymiary: szer. 460 x gł. 400 x wys. 620/723 mm
waga: 6,6 kg
GTIN 4015613630670
| Nr art. 860006
| 694,00 zł

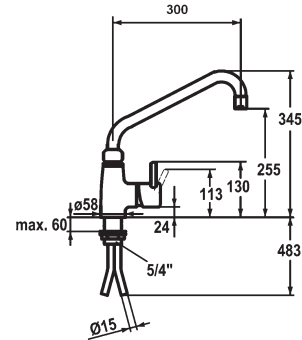
Bateria mieszalnikowa 40L-3601B

powierzchnia całkowicie chromowana
 rurki połączeniowe z miedzi, śr. Ø 15 mm
 mocowanie ze wspornikiem 1 1/4"
 wymagany otwór blatu Ø 42 mm otwór
 wylewka ruchoma 360° z wyciąganym dławikiem
 nasadka do regulacji strumienia wody 3/4" gwintem wewnętrznym
 przepływ przy 3 bar: natrysk 40 l/min.
 wysokowydajny wkład ceramiczny
 płynna regulacja ilości i temperatury wody
 wymiary: szer. 147 x gł. 340 x wys. 828 mm
 waga: 7,5 kg

GTIN 4015613584034

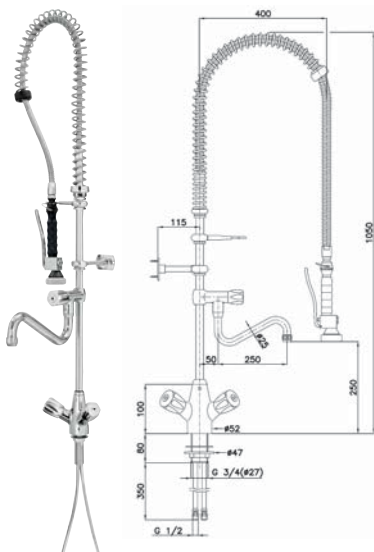
№ art. 400126

2.256,00 zł



Profesjonalne armatury

- ✓ wykonanie z zastosowaniem czystego metalu
- ✓ termoizolowanych uchwytów z metalu
- ✓ wysoka wydajność przepływu
- ✓ nie występują odbicia
- ✓ z gumowym pierścieniem ograniczającym
- ✓ odporne na gorącą wodę
- ✓ odporne na obciążenia
- ✓ technologia amortyzująca
- ✓ wymienne sitko
- ✓ zamykana jednostka przysznica
- ✓ blokada nawrotu wody
- ✓ pierścień nastawczy do pracy w trybie ciągłym



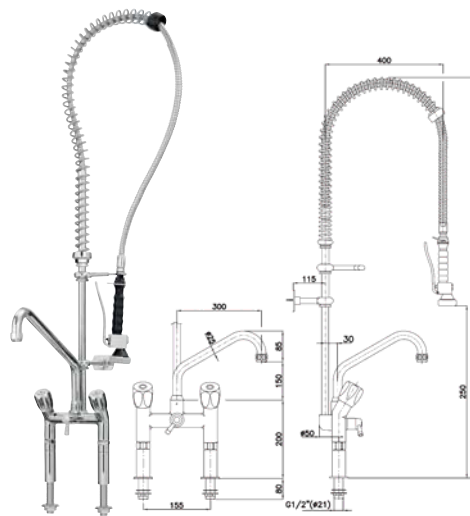
Bateria mieszająca dwuuchwytowa 26L-1801B

materiał: stal chromowo-niklowa 18/10, stal
 średnica otworu w blacie: 30 - 35 mm
 przyłącze wody: 3/4"
 natężenie przepływu przy 3 barach:
 - ilość wypływającej wody: 16 l / min
 - regulator strumienia: 26 l / min
 nasadka regulatora strumienia: 55 mm
 wylewka obrotowa: 180°
 przyłącze z rury miedzianej 10 mm
 mocowanie z króćcem gwintowanym: 3/4"
 wysoka odporność na uderzenia, ścieranie i zużycie
 odporność chemiczna w szerokim zakresie temperatur
 doskonała odporność na korozję
 niski współczynnik tarcia
 wymiary: szer. 515 x gł. 415 x wys. 1430 mm
 waga: 6,8 kg

GTIN 4015613674575

№ art. 400136

2.177,00 zł



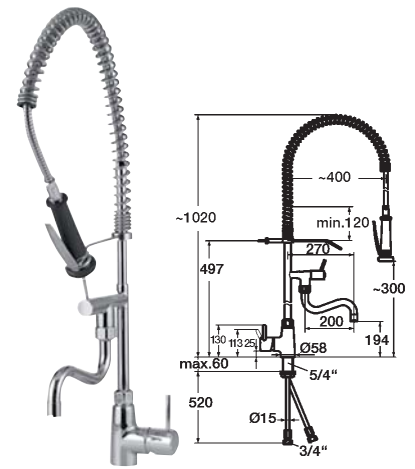
Bateria mieszająca dwuuchwytowa 40L-1802B

materiał: stal chromowo-niklowa 18/10, stal
 średnica otworu w blacie: 21 - 25 mm
 przyłącze wody: 1/2"
 natężenie przepływu przy 3 barach:
 - ilość wypływającej wody: 16 l / min
 - regulator strumienia: 40 l / min
 nasadka regulatora strumienia: 55 mm
 wylewka obrotowa: 180°
 przyłącze z rury miedzianej 21 mm
 mocowanie z króćcem gwintowanym: 3/4"
 wysoka odporność na uderzenia, ścieranie i zużycie
 odporność chemiczna w szerokim zakresie temperatur
 doskonała odporność na korozję
 niski współczynnik tarcia
 wymiary: szer. 515 x gł. 415 x wys. 1220 mm
 waga: 7,2 kg

GTIN 4015613674582

№ art. 400137

2.454,00 zł



Bateria mieszalnikowa 1-ramienna 40L-1801B

z natryskiem do mycia naczyń
 sprężyna nośna ze stali CNS 18/10
 rurki połączeniowe z miedzi, śr. 15 mm
 mocowanie ze wspornikiem 1 1/4"
 wymagany otwór blatu Ø 42 mm
 wylewka ruchoma 180°
 nasadka do regulacji strumienia wody M22
 przepływ przy 3 bar: natrysk 18 l/min.
 regulator strumienia 40 l/min.
 wymiary: szer. 40 x gł. 450 x wys. 1540 mm
 waga: 8,5 kg

GTIN 4015613438955

№ art. 400123

3.802,00 zł

KOSZE DO ZMYWAREK 500 x 500 mm

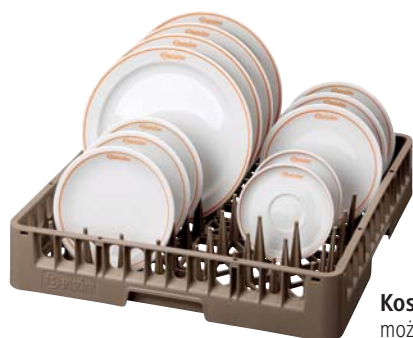
Ustawne jeden na drugim kosze do zmywarek gastronomicznych firmy Bartscher pomagają osiągnąć dobre rezultaty zmywania, są poręczne i łatwe do przechowywania w czystości.



Kosz uniwersalny
możliwość układania jeden na drugim
wielkość kosza: 500 x 500 mm
wysokość całkowita: 100 mm
waga: 1,2 kg
GTIN 4015613653952
| Nr art. 5301
| 75,00 zł



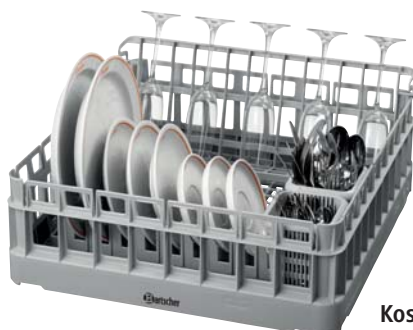
Kosz na sztućce
możliwość układania jeden na drugim
wielkość kosza: 500 x 500 mm
wysokość całkowita: 100 mm
waga: 1,35 kg
GTIN 4015613653969
| Nr art. 5302
| 75,00 zł



Kosz do talerzy / Kosz na tace
możliwość układania jeden na drugim
wielkość kosza: 500 x 500 mm
wysokość całkowita: 100 mm
waga: 1,4 kg
GTIN 4015613653976
| Nr art. 5303
| 87,00 zł



Pojemnik na sztućce, 8 przegród
możliwość układania jeden na drugim
wielkość kosza: 430 x 210 mm
wysokość całkowita: 155 mm
waga: 0,55 kg
GTIN 4015613653990
| Nr art. 5305
| 79,00 zł



Kosz do zmywarek - zestaw 5000
tworzywo sztuczne
w skład zestawu wchodzi:
1 kosz uniwersalny
1 wkład na szkło
1 wkład na sztućce
2 kubki na sztućce
wymiary: szer. 500 x gł. 500 x wys. 175 mm
waga: 1,88 kg
GTIN 4015613653235
| Nr art. 15201
| 274,00 zł



Wkład na szkło 5000
nadaje się do kosza do zmywarek - zestaw 5000
tworzywo sztuczne
wymiary:
szer. 490 x gł. 110 x wys. 210 mm
waga: 0,2 kg
GTIN 4015613656267
| Nr art. 15205
| 36,00 zł

Kosz 16 przegród



Wielkość przegrody (mm)	Wysokość całkowita (mm)	Wysokość wewnętrzna (mm)	waga (kg)	Nr art.
111 x 111	100	83	1,55	5316 103,00 zł
111 x 111	142	123	2,10	5318 131,00 zł
111 x 111	183	166	2,40	5319 170,00 zł
111 x 111	225	207	2,95	5320 206,00 zł
111 x 111	266	245	3,25	5321 246,00 zł
111 x 111	306	285	3,80	5322 266,00 zł

Kosz 25 przegród



Wielkość przegrody (mm)	Wysokość całkowita (mm)	Wysokość wewnętrzna (mm)	waga (kg)	Nr art.
89 x 89	100	83	1,60	5325 103,00 zł
89 x 89	142	123	2,25	5327 147,00 zł
89 x 89	183	166	2,55	5328 170,00 zł
89 x 89	225	207	3,10	5329 214,00 zł
89 x 89	266	245	3,40	5330 246,00 zł
89 x 89	306	285	3,95	5331 274,00 zł

Kosz 36 przegród



Wielkość przegrody (mm)	Wysokość całkowita (mm)	Wysokość wewnętrzna (mm)	waga (kg)	Nr art.
73 x 73	100	83	1,65	5336 107,00 zł
73 x 73	142	123	2,40	5338 143,00 zł
73 x 73	183	166	2,70	5339 174,00 zł
73 x 73	225	207	3,45	5340 218,00 zł
73 x 73	266	245	3,75	5341 242,00 zł
73 x 73	306	285	4,50	5342 274,00 zł

Kosz 49 przegród



Wielkość przegrody (mm)	Wysokość całkowita (mm)	Wysokość wewnętrzna (mm)	waga (kg)	Nr art.
62 x 62	100	83	1,75	5349 111,00 zł
62 x 62	142	123	2,65	5351 155,00 zł
62 x 62	183	166	2,95	5352 182,00 zł
62 x 62	225	207	3,85	5353 234,00 zł
62 x 62	266	245	4,15	5354 262,00 zł
62 x 62	306	285	5,05	5355 297,00 zł

Nadstawki do koszy - kolorowe



Liczba przegród	Kolor	waga (kg)	Nr art.
9	Niebieska	0,50	5361 24,00 zł
16	Granatowa	0,55	5362 28,00 zł
25	Czerwona	0,70	5363 32,00 zł
36	Fioletowa	0,75	5360 36,00 zł
49	Zielona	1,00	5364 36,00 zł



Urządzenia do uzdatniania wody

Miękka woda jest podstawą dla efektywnego mycia, ale jest ona często obciążona różnymi minerałami, jak np. sole wapnia i magnezu. Związki te wpływają na procesy związane z czyszczeniem myciem naczyń oraz na czas użytkowania urządzeń. Dzięki zastosowaniu urządzeń do uzdatniania wody można osiągnąć optymalne rezultaty mycia, przedłużyć okres użytkowania urządzeń oraz wydobyć prawdziwy smak potraw.



Urządzenie zmiękczające wodę WEH1350

ochrona systemu zmywarek
tworzywo sztuczne
zdolność przyłączeniowa: 1 urządzenie
poziom wydajności przy 10° d (twardość całkowita): 1350 litrów / dzień
temperatura wody przyłączeniowej: 5 °C do 40 °C
przyłączenie wody 3/4"
wyświetlacz cyfrowy do ustawiania:
twardości wody, przedziału czasu, regeneracji, godziny, języka
regeneracja: regulowana opcjonalnie wg ilości przepływu lub okresu
moc przyłączeniowa: 0,03 kW / 220-240 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 255 x gł. 435 x wys. 480 mm
waga: 11,6 kg
GTIN 4015613615158
| Nr art. 109889
| 1.962,00 zł



Zestaw przyłączeniowy WEH1350

tworzywo sztuczne (PVC)
temperatura wody przyłączeniowej: 40 °C
wąż 3/4": do podłączenia wody, długość: 1,5 m
wąż 1/2": do regeneracji, długość: 2 m
waga: 0,55 kg
GTIN 4015613630748
| Nr art. 109884
| 95,00 zł



Zmiękczacz Soft-Tech Typ MC-N 16

ochrona systemu zmywarek
tworzywo sztuczne
zdolność przyłączeniowa: 1 urządzenie
poziom wydajności 10° d (twardość całkowita): 1600 litrów / dzień
moc przyłączeniowa: 0,04 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 250 x gł. 410 x wys. 490 mm
waga: 7,75 kg
GTIN 4015613415819
| Nr art. 109850
| 3.112,00 zł

Zestaw przyłączeniowy Typ MC-N 16

2 złączki wzmocnione AG, przyłącze wody 3/4"
dł. 1000 mm, średnica Ø 15 mm
waga: 1 kg
GTIN 4015613586748
| Nr art. 109885
| 733,00 zł

Układ pełnej demineralizacji wody VK 500 FB

Aby naczynia, szkło i sztućce były błyszczące, i wolne od zacieków.
 materiał: tworzywo sztuczne, włókno szklane wzmocnione
 przeznaczony do: zmywarek
 wydajność: 5.000 litrów / wkład przy 10° d (całkowita zawartość)
 liczba podłączanych urządzeń: 1
 przyłączenie wody: 3/4"
 zawór do pobierania próbek
 wartość zwrotna za cartridge 1050 PLN
 po odesłaniu kaucja jest zwracana
 wymiary: szer. 260 x gł. 260 x wys. 635 mm
 waga: 17,25 kg
 GTIN 4015613681580

№ art. 109877**3.560,00 zł****Wkład wymienny VK 500 FB**

materiał: tworzywo sztuczne, włókno szklane wzmocnione
 przeznaczony do: zmywarki
 wymiary: szer. 260 x gł. 260 x wys. 635 mm
 waga: 17,25 kg
 GTIN 4015613586762

№ art. 109887**710,00 zł**

✓ Naczynia, szkło i sztućce

Zestaw przyłączeniowy VK 500 FB i TKD 13400 FB

1 x adapter do kranika
 1 x licznik wody
 2 x wąż doprowadzający CNS - przyłącze wody 3/4"
 dł. 1500 mm, średnica znamionowa Ø 10 mm
 waga: 1 kg
 GTIN 4015613586755

№ art. 109886**710,00 zł****Układ częściowej demineralizacji wody TKD 13400 FB**

Ochrona systemu i smaku wody w piecu konwekcyjno-parowym i kostkarkę do lodu.
 materiał: tworzywo sztuczne, włókno szklane wzmocnione
 z aktywnym węglem
 przeznaczenie: piec konwekcyjno-parowe, kostkarki do lodu
 wydajność: 13.400 litrów / wkład przy 10° d (całkowita zawartość)
 liczba podłączanych urządzeń: 1
 przyłączenie wody: 3/4"
 zawór do pobierania próbek
 wartość zwrotna za cartridge 1050 PLN
 po odesłaniu kaucja jest zwracana
 wymiary: szer. 260 x gł. 260 x wys. 635 mm
 waga: 17,4 kg
 GTIN 4015613681597

№ art. 109878**3.723,00 zł****Wkład wymienny TKD 13400 FB**

materiał: tworzywo sztuczne, włókno szklane wzmocnione
 przeznaczony do: piec konwekcyjno-parowe, kostkarki do lodu
 wymiary: szer. 260 x gł. 260 x wys. 635 mm
 waga: 17,4 kg
 GTIN 4015613586779

№ art. 109888**1.106,00 zł**

✓ Piec konwekcyjno-parowy i kostkarka do lodu



Urządzenie do polerowania szklanek

5 obracających się rolek oraz dmuchawa gorącego powietrza sprawiają, że wypolerujesz szklanki w kilka sekund.

- ✓ oszczędność kosztów pracy do 50 %
- ✓ mniej stłuczonego szkła
- ✓ mniejsze ryzyko skałeczeń
- ✓ wysoki poziom higieny



Urządzenie do polerowania szklanek

obudowa ze stali nierdzewnej
zdejmowane elementy polerujące z mikrofibry
moc przyłączeniowa: 1,1 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 340 x gł. 305 x wys. 520 mm
waga: 16 kg
GTIN 4015613455624
| Nr art. 109470
| 10.106,00 zł

Zestaw szczotek zapasowych do urządzenia do polerowania szklanek

5 nakładek polerujących z mikrofibry
waga: 0,5 kg
GTIN 4015613657998
| Nr art. 109472
| 1.384,00 zł



Polerki do sztućców

Urządzenia służą do suszenia i polerowania sztućców.

- ✓ dzięki stałej temperaturze pracy 80°C zachowane są europejskie normy dot. higieny
- ✓ ograniczenie kosztów pracy
- ✓ oszczędność czasu
- ✓ ciche
- ✓ przyjazne dla użytkownika
- ✓ proste i szybkie czyszczenie

Zalety te przemawiają za wprowadzeniem polerek do sztućców w Państwa zakładzie.



Polerka do sztućców

stal chromowo-niklowa 18/10
wydajność: 2000 do 3000 sztućców / godz.
pojemność: 4,8 kg granulatu kukurydzianego
zgodne z normami HACCP - temperatura pracy 80 °C
moc przyłączeniowa: 0,5 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 450 x gł. 590 x wys. 400 mm
waga: 42 kg
GTIN 4015613440675
| Nr art. 110428
| 19.022,00 zł

Granulat, 5 kg worek

GTIN 4015613440699
| Nr art. 109441
| 274,00 zł



Polerka do sztućców, na kółkach

stal chromowo-niklowa 18/10
wydajność: 5000 do 6000 sztućców / godz.
pojemność: 7 kg granulatu kukurydzianego
zgodne z normami HACCP - temperatura pracy 80 °C
moc przyłączeniowa: 0,9 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 690 x gł. 595 x wys. 780 mm
w zestawie stół i kosz na wypolerowane sztućce
waga: 85,3 kg
GTIN 4015613438429
| Nr art. 110425
| 25.762,00 zł



Granulat, 7 kg worek

GTIN 4015613417493
| Nr art. 109440
| 389,00 zł

Granulat

Zastosowany granulat z kolb kukurydzianych jest przyjaznym dla środowiska granulem roślinnym, który delikatnie usuwa plamy. Granulat powinien być wymieniany wg potrzeb - przynajmniej co 3 miesiące, aby urządzenie było wewnątrz stale higienicznie czyste. Po zużyciu granulat może być bez problemu utylizowany w sposób przyjazny dla środowiska.



System mebli kuchennych - program ze stali szlachetnej

Doskonałe nowości z eleganckim szlifem: Przedstawiamy naszą ofertę mebli kuchennych wykonanych ze stali szlachetnej najwyższej jakości. Seria mebli ze szlifem Scotch Brite oferuje duży wybór praktycznych i przydatnych elementów, które ułatwiają i upiększają życie w kuchni.

Solidne i łatwe w pielęgnacji meble ze stali szlachetnej przekonują ponadto nowoczesnym i ujmującym wzornictwem. Dzięki różnorodności oferty możliwa jest integracja mebli w każdej kuchni - dokładnie według Państwa gustu.

Szafki robocze i narożne, regały w różnych wersjach, stoły robocze i zlewozmywaki to tylko niektóre elementy, dzięki którym mogą Państwo urządzić swoją kuchnię ergonomicznie i z optymalnym wykorzystaniem przestrzeni.

A jeżeli mają Państwo życzenia wykraczające poza sprawdzone wymiary standardowe, oferujemy dokładnie dopasowane wersje specjalne do indywidualnego zagospodarowania przestrzeni.

Chętnie udzielimy Państwu pomocy podczas projektowania i kształtowania skrojonej na wymiar kuchni gospodarczej. Zapraszamy do kontaktu!



Regał magazynowy 4150

chromowany
4 półki rusztowe, 4 słupki narożne
nośność 150 kg, równomiernie rozłożone
łatwy montaż
wymiary: szer. 750 x gł. 350 x wys. 1520 mm
waga: 10,3 kg
GTIN 4015613391274
■ Nr art. 601151
■ 251,00 zł

Regał magazynowy 4200

chromowany
4 półki rusztowe, 4 słupki narożne
nośność 200 kg,
równomiernie rozłożone
łatwy montaż
wymiary:
szer. 910 x gł. 460 x wys. 1845 mm
waga: 14,3 kg
GTIN 4015613391250
■ Nr art. 601182
■ 346,00 zł

Regał magazynowy 4500

stal, chromowana
4 półki o regulowanej wysokości
konstrukcja półek: siatka
wymiary półek: szer. 1210 x gł. 610 mm
nośność, maks.:
500 kg łącznie, 125 kg na półkę
wymiary:
szer. 1210 x gł. 610 x wys. 1840 mm
zestaw montażowy składający się z:
4 półek, 4 słupków narożnych
system wtykowy, łatwy montaż
waga: 25,6 kg
GTIN 4015613667294
■ Nr art. 601192
■ 637,00 zł



Regał na wino 5200

chromowany
na ok. 100 - 130 butelek
5 półek rusztowych, 4 słupki narożne
po 9 wgłębień na butelki na każdej półce
łatwy montaż
wymiary: szer. 900 x gł. 350 x wys. 1390 mm
waga: 12,5 kg
GTIN 4015613391816
■ Nr art. 601161
■ 302,00 zł

System regałowy Bartscher

Prosty montaż bez użycia narzędzi z uwagi na zastosowanie systemu wtykowego. Wystarczy włożyć poprzeczki do wcześniej zmontowanych słupków i włożyć półki. Stojaki regałowe są wykonane z aluminium, perforowane półki z kopolimeru. Zakres magazynowanych artykułów spożywczych jest nieograniczony z uwagi na jeszcze lepsze przenikanie zimna wynikające z zastosowania perforowanych półek.

Możliwość stosowania zestawów np. w dużych kuchniach, komorach chłodniczych i zamrażarkowych, chłodniach, magazynach ze sterylnymi produktami oraz w pomieszczeniach narażonych na wilgoć. Dzięki możliwości użycia pojemników GN o najróżniejszych rozmiarach zamiast półek istnieje możliwość praktycznego podwójnego wykorzystania regałów.

Zestaw:

W opakowaniu znajdują się 2 stojaki regałowe oraz 4 półki



Zestaw 1

wymiary:
szer. 960 x gł. 360 x wys. 1800 mm
maks. nośność półki: 165 kg
maks. całkowite obciążenie /
regał: 600 kg
przeznaczony do zawieszania
1/1, 1/2, 1/3 i 2/3 pojemników GN
waga: 12 kg
GTIN 4015613529066
■ Nr art. 603151
■ 1.488,00 zł

Zestaw 2

wymiary:
szer. 1080 x gł. 560 x wys. 1800 mm
maks. nośność półki: 165 kg
maks. całkowite obciążenie /
regał: 600 kg
przeznaczony do zawieszania
1/1, 2/1 i 2/4 pojemników GN
waga: 19,7 kg
GTIN 4015613529059
■ Nr art. 603150
■ 1.852,00 zł

Zestaw 3

wymiary:
szer. 1500 x gł. 360 x wys. 1800 mm
maks. nośność półki: 165 kg
maks. całkowite obciążenie /
regał: 600 kg
przeznaczony do zawieszania
1/1, 1/2, 1/3 i 2/3 pojemników GN
waga: 17,6 kg
GTIN 4015613529073
■ Nr art. 603152
■ 1.888,00 zł

Regał ścienny - zestaw

stal nierdzewna, szer. 1200 x gł. 355 mm, regulowana wysokość
w skład zestawu wchodzi:

- 2 półki ścienne
- 2 pary konsoli
- 1 para regulowanych szyn, długość 530 mm
- waga: 10 kg
- GTIN 4015613442600
- Nr art. 603012**
- 1720,00 zł**



Regały ścienne stal nierdzewna,

w skład regału wchodzi:
półka ścienna, konsola, regulowane szyny

Półki ścienne

Szer. (mm)	Gł. (mm)	kg	Nr art.	
600	355	2,72	603001	178,00 zł
800	355	3,12	603002	211,00 zł
1000	355	3,85	603003	251,00 zł
1200	355	4,55	603004	306,00 zł
1400	355	5,30	603005	357,00 zł
1600	355	5,95	603006	397,00 zł
1800	355	6,82	603007	451,00 zł
2000	355	9,08	603008	491,00 zł



1 para regulowanych szyn

długość 530 mm
waga: 0,92 kg
Nr art. 600061
165,00 zł

1 para konsoli

waga: 0,8 kg
Nr art. 600601
176,00 zł

Półka na talerze ze stali nierdzewnej
w zestawie materiały montażowe



szer. 800 x gł. 200 mm

waga: 2,6 kg
GTIN 4015613432069
Nr art. 362080
189,00 zł

szer. 1000 x gł. 200 mm

waga: 3,1 kg
GTIN 4015613432083
Nr art. 362100
222,00 zł

szer. 1200 x gł. 200 mm

waga: 3,6 kg
GTIN 4015613432090
Nr art. 362120
251,00 zł

szer. 1400 x gł. 200 mm

waga: 4 kg
GTIN 4015613432106
Nr art. 362140
284,00 zł

szer. 800 x gł. 300 mm

waga: 3,2 kg
GTIN 4015613432113
Nr art. 363080
244,00 zł

szer. 1000 x gł. 300 mm

waga: 4,2 kg
GTIN 4015613432137
Nr art. 363100
287,00 zł

szer. 1200 x gł. 300 mm

waga: 5 kg
GTIN 4015613432144
Nr art. 363120
331,00 zł

szer. 1400 x gł. 300 mm

waga: 5,8 kg
GTIN 4015613432151
Nr art. 363140
375,00 zł

Półka na przyprawy na pojemniki 1/6 GN ze stali nierdzewnej
blokada dla pojemników GN, w zestawie materiały montażowe

szer. 800 x gł. 200 mm
na 4 x 1/6 GN

waga: 3,2 kg
GTIN 4015613599427
Nr art. 389080
542,00 zł

szer. 1200 x gł. 200 mm
na 6 x 1/6 GN

waga: 4,3 kg
GTIN 4015613599458
Nr art. 389120
688,00 zł

szer. 1000 x gł. 200 mm
na 5 x 1/6 GN

waga: 3,7 kg
GTIN 4015613599441
Nr art. 389100
615,00 zł

szer. 1400 x gł. 200 mm
na 7 x 1/6 GN

waga: 4,9 kg
GTIN 4015613599465
Nr art. 389140
720,00 zł



Artykuł dostarczany bez pojemników GN



Dostarczane bez pojemników GN

Nadstawa do pojemników GN

na 3 x 1/3 GN, głębokość 150 mm
stal nierdzewna
wymiary: szer. 980 x gł. 250 x wys. 210 mm
waga: 4,2 kg
GTIN 4015613602417

■ Nr art. 465156
■ 506,00 zł

Nadstawa pojedyncza

stal nierdzewna, rant ze wszystkich stron
nóżki o przekroju 25 x 25 mm
głębokość zabudowy 350 mm, wysokość 400 mm



Szer. (mm)	kg	Nr art.	
800	5,0	315080	1 760,00 zł
1000	6,0	315100	1 797,00 zł
1200	6,5	315120	1 833,00 zł
1400	7,0	315140	1 869,00 zł
1600	7,5	315160	1 906,00 zł
1800	8,5	315180	1 979,00 zł
2000	9,5	315200	1 1.015,00 zł

Nadstawa z dwiema półkami

stal nierdzewna, rant ze wszystkich stron
nóżki o przekroju 25 x 25 mm
głębokość zabudowy 350 mm, wysokość 650 mm



Szer. (mm)	kg	Nr art.	
800	11,0	325080	1 1.415,00 zł
1000	13,0	325100	1 1.488,00 zł
1200	14,5	325120	1 1.524,00 zł
1400	16,0	325140	1 1.561,00 zł
1600	17,5	325160	1 1.670,00 zł
1800	19,5	325180	1 1.812,00 zł
2000	21,5	325200	1 1.924,00 zł

Mostek grzewczy WBS, 220-240 V 50/60 Hz

stal nierdzewna, rant ze wszystkich stron: 30 - 40 mm
nóżki o przekroju 25 x 25 mm
wysokość prześwietu: 290 mm
włącznik/wyłącznik z lampką kontrolną
lampami grzewczymi 200 W każdy
głębokość zabudowy 300 mm, wysokość 400 mm



Szer. (mm)	Lampy grzewcze	kW	kg	Nr art.	
800	1	0,2	8	112081	2.143,00 zł
1000	2	0,4	9	112101	2.325,00 zł
1200	3	0,6	11	112122	2.652,00 zł
1400	3	0,6	12	112141	2.761,00 zł
1600	3	0,6	14	112161	2.870,00 zł
1800	4	0,8	17	112181	3.198,00 zł
2000	4	0,8	18	112201	3.489,00 zł

Stół roboczy

wzmocniona płyta robocza ze stali nierdzewnej,
półka ze stali specjalnie powlekanej, dopuszczalne obciążenie
ok. 250 kg, uniwersalna dolna półka o dopuszczalnym
obciążeniu 150 kg, regulowana wysokość nóg
łatwy montaż
wymiary: szer. 1200 x gł. 600 x wys. 880-900 mm
waga: 17,2 kg
GTIN 4015613431932
| Nr art. 601152
| 600,00 zł



Stół roboczy

wzmocniona płyta robocza ze stali nierdzewnej,
dopuszczalne obciążenie ok. 250 kg.
Regał ze stali specjalnie powlekanej z 2 półkami, różne
możliwości rozmieszczenia, dopuszczalne obciążenie po
ok. 150 kg, regulowana wysokość nóg.
łatwy montaż.
wymiary: szer. 1300 x gł. 690 x wys. 880-900 mm
waga: 24,6 kg
GTIN 4015613400198
| Nr art. 601153
| 735,00 zł

Stoły robocze z półką

stal nierdzewna, regulowana wysokość nóg,
wzmocniony blat roboczy o maks. obciążeniu ok. 160 kg
regulowana dolna półka o maksymalnym obciążeniu ok 120 kg
łatwy montaż

Stół roboczy

wymiary:
szer. 1000 x gł. 700 x wys. 860-900 mm
waga: 22,1 kg
GTIN 4015613431970
| Nr art. 601710
| 1.051,00 zł

Stół roboczy

wymiary:
szer. 1200 x gł. 700 x wys. 860-900 mm
waga: 25,12 kg
GTIN 4015613432038
| Nr art. 601712
| 1.197,00 zł



Stoły robocze 700

stal nierdzewna, szlif Scotch Brite
nóżki o przekroju 40 x 40 mm
z półką na dole
brzeg chroniący przed bryzganiami, wzmocnienie płyty dolnej
odporne na wilgoć wytłumienie dolnej półki
głębokość zabudowy: 700 mm
regulacja wysokości: 850 mm do 900 mm
zestaw do samodzielnego montażu płaskie opakowanie,
łatwy montaż

Zestaw kółek skrętnych
do stołów roboczych
zob. katalog str. 183



Stoły robocze 700 bez rantu

z półką na dole
głębokość zabudowy 700 mm
wysokość 850-900 mm

Szer. (mm)	kg	Nr art.	
1000	38,0	311107	1.379,00 zł
1200	45,0	311127	1.524,00 zł
1400	50,0	311147	1.706,00 zł
1600	56,0	311167	1.812,00 zł
1800	63,0	311187	1.924,00 zł

Stoły robocze 700 z rantem 100 mm

z półką na dole
głębokość zabudowy 700 mm
wysokość 850-900 mm

Szer. (mm)	kg	Nr art.	
1000	38,2	312107	1.415,00 zł
1200	45,4	312127	1.561,00 zł
1400	50,5	312147	1.779,00 zł
1600	56,7	312167	1.888,00 zł
1800	63,9	312187	1.997,00 zł



Półka głębokość zabudowy 700 mm

Szer. (mm)	kg	Nr art.	
1000	5,6	310107	397,00 zł
1200	6,7	310127	433,00 zł
1400	7,8	310147	506,00 zł
1600	8,6	310167	578,00 zł
1800	9,7	310187	651,00 zł

Stoły robocze - głębokość 600 mm

Stal nierdzewna, szlif Scotch-Brite, rant 40 mm
nogi z kantówki 40 x 40 mm, regulacja wysokości nóg 50 mm
wysokość 850-900 mm

Stoły dostarczane są w całości, zespawane na stałe.



Stół roboczy bez rantu z półką na dole

Szer. (mm)	Gł. (mm)	kg	Nr art.	
1000	600	28,5	307106	1.306,00 zł
1100	600	30,0	307116	1.379,00 zł
1200	600	32,0	307126	1.448,00 zł
1300	600	33,5	307136	1.524,00 zł
1400	600	35,5	307146	1.597,00 zł
1500	600	36,0	307156	1.670,00 zł
1600	600	38,5	307166	1.743,00 zł
1800	600	45,0	307186	1.852,00 zł
2000	600	51,0	307206	1.961,00 zł



Szuflady do stołów roboczych Seria 600

1/1 GN, głębokość 65 mm, do zabudowy na miejscu

Szuflada 1 x 1/1 GN

waga: 9 kg
GTIN 4015613600314
Nr art. 315105
1.797,00 zł

Blok szuflad 3 x 1/1 GN

waga: 23,5 kg
GTIN 4015613600321
Nr art. 315306
1.997,00 zł



Stół roboczy z rantem 40 mm z półką na dole

Szer. (mm)	Gł. (mm)	kg	Nr art.	
1000	600	29,5	308106	1.415,00 zł
1100	600	31,0	308116	1.488,00 zł
1200	600	33,0	308126	1.561,00 zł
1300	600	34,5	308136	1.633,00 zł
1400	600	36,5	308146	1.706,00 zł
1500	600	35,5	308156	1.812,00 zł
1600	600	39,5	308166	1.924,00 zł
1800	600	46,0	308186	2.034,00 zł
2000	600	52,0	308206	2.175,00 zł

Spray do polerowania stali szlachetnej

pojemność: 500 ml
12 puszek w kartonie
waga: 0,55 kg
GTIN 4015613360195

Nr art. 173031
65,50 zł / 1 puszka



Minimalna ilość
jednostki zamówienia:

	za puszkę	za karton
1 karton (12 puszek) GTIN 4015613584454	65,50 zł	786,00 zł

✓ Na życzenie realizację indywidualnych zamówień, cena katalogowa odpowiada większemu wymiarowi standardowemu.

Stoły robocze - głębokość 700 mm

Stal nierdzewna, szlif Scotch-Brite, rant 40 mm
nogi z kantówki 40 x 40 mm, regulacja wysokości nóg 50 mm
wysokość 850-900 mm

Stoły dostarczane są w całości, zespawane na stałe.

Stół roboczy bez rantu z półką na dole

Szer. (mm)	Gł. (mm)	kg	Nr art.	
1000	700	29,4	307107	1.379,00 zł
1100	700	31,0	307117	1.448,00 zł
1200	700	32,0	307127	1.524,00 zł
1300	700	34,5	307137	1.597,00 zł
1400	700	36,0	307147	1.670,00 zł
1500	700	37,0	307157	1.743,00 zł
1600	700	39,0	307167	1.812,00 zł
1800	700	45,0	307187	1.924,00 zł
2000	700	45,5	307207	2.070,00 zł



Szuflady do stołów roboczych Seria 700

1/1 GN, głębokość 65 mm, do zabudowy na miejscu

Szuflada 1 x 1/1 GN

waga: 6,5 kg
GTIN 4015613606514
Nr art. 315107
833,00 zł

Blok szuflad 3 x 1/1 GN

waga: 23,5 kg
GTIN 4015613606521
Nr art. 315307
2.070,00 zł



Stół roboczy z rantem 40 mm z półką na dole

Szer. (mm)	Gł. (mm)	kg	Nr art.	
1000	700	30,0	308107	1.488,00 zł
1100	700	32,0	308117	1.561,00 zł
1200	700	33,2	308127	1.633,00 zł
1300	700	35,5	308137	1.743,00 zł
1400	700	37,0	308147	1.812,00 zł
1500	700	38,5	308157	1.888,00 zł
1600	700	45,2	308167	1.961,00 zł
1800	700	50,5	308187	2.143,00 zł
2000	700	60,0	308207	2.288,00 zł



Kółka skrętne 4A do stołów roboczych

4 kółka skrętne, 2 z hamulcami
Wysokość robocza kółka: 990 mm
waga: 3 kg
GTIN 4015613602288
Nr art. 308243
688,00 zł



✓ Na życzenie realizację indywidualnych zamówień,
cena katalogowa odpowiada większemu
wymiarowi standardowemu.



Szafka wisząca otwarta

stal nierdzewna, szlif Scotch Brite
półka o regulowanej wysokości
głębokość zabudowy 400 mm, wysokość 660 mm

Szer. (mm)	kg	Nr art.	
1000	17,0	313105	1.415,00 zł
1200	20,0	313125	1.488,00 zł
1400	23,0	313145	1.633,00 zł
1600	25,0	313165	1.779,00 zł
1800	27,0	313185	1.924,00 zł
2000	33,0	313205	2.070,00 zł



Szafka wisząca z drzwiami przesuwanymi

stal nierdzewna, szlif Scotch Brite
półka o regulowanej wysokości
ciche drzwi przesuwne
głębokość zabudowy 400 mm, wysokość 660 mm

Szer. (mm)	kg	Nr art.	
1200	27,0	314125	1.924,00 zł
1400	31,0	314145	2.070,00 zł
1600	35,0	314165	2.361,00 zł
1800	38,0	314185	2.579,00 zł



Wiszące naścienne szafki narożne

stal nierdzewna, szlif Scotch Brite
półka o regulowanej wysokości
głębokość zabudowy 700 mm, wysokość 660 mm

otwarte

Szer. (mm)	kg	Nr art.	
700	28,0	313000	2.397,00 zł

z drzwiami skrzydłowymi

Szer. (mm)	kg	Nr art.	
700	29,0	314000	2.761,00 zł



Szafka narożna z drzwiami skrzydłowymi

stal nierdzewna, szlif Scotch-Brite, rant 40 mm
półka o regulowanej wysokości
nogi z kantówki 40 x 40 mm, regulacja wysokości nóg 50 mm
wysokość 850-900 mm, rant 40 mm

Szafka narożna bez rantu, z półką

Powierzchnia robocza	Szer. (mm)	Gł. (mm)	kg	Nr art.	
600 mm	900	900	68,0	337809	4.653,00 zł
700 mm	1000	1000	79,0	337810	4.835,00 zł

Szafka narożna z rantem, z półką

Powierzchnia robocza	Szer.(mm)	Gł. (mm)	kg	Nr art.	
600 mm	900	900	69,0	338809	5.562,00 zł
700 mm	1000	1000	81,0	338810	5.780,00 zł

Szafka z szufladami 700S3

materiał: stal niklowo-chromowa 18/10
wersja: bez rantu
3 szuflady: przeznaczone dla 1/1 GN, 150 mm głębokości, w pełni wysuwane
wymiary każdej z szuflad: szer. 305 x gł. 525 x wys. 145 mm
nośność każdej z szuflad: 50 kg
wymiary: szer. 400 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
waga: 36,8 kg
GTIN 4015613671222
|| **Nr art. 337307**
|| **3.489,00 zł**



Szafka z szufladami 700S3A

materiał: stal niklowo-chromowa 18/10
wersja: z rantem, 40 mm
3 szuflady: przeznaczone dla 1/1 GN, 150 mm głębokości, w pełni wysuwane
wymiary każdej z szuflad: szer. 305 x gł. 525 x wys. 145 mm
nośność każdej z szuflad: 50 kg
wymiary: szer. 400 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
waga: 37,2 kg
GTIN 4015613671239
|| **Nr art. 338307**
|| **3.631,00 zł**



Szafka z koszem na śmieci 700M1

materiał: stal niklowo-chromowa 18/10
pojemnik wewnętrzny:
- stal nierdzewna
- wymiary: szer. 250 x gł. 295 x wys. 400 mm
- pojemność: 28 litrów
- z uchwytami bocznymi
- wyjmowany
wymiary: szer. 400 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
waga: 30,4 kg
GTIN 4015613641591
|| **Nr art. 316347**
|| **2.616,00 zł**

Szafka wysoka, w zestawie 3 półki

stal nierdzewna
nogi z kantówki 40x40 mm, regulowana wysokość do 65 mm
spody szafy z rantami o wysokości 40 mm wzmocnione poprzeczkami
wysokość 2000 mm

drzwi skrzydłowe

Szer. (mm)	Gł. (mm)	kg	Nr art.	
800	600	78,0	386080	5.599,00 zł
1000	700	94,0	387100	6.253,00 zł

drzwi przesuwne

Szer. (mm)	Gł. (mm)	kg	Nr art.	
1200	600	95,0	398120	6.217,00 zł
1400	600	106,0	398140	6.654,00 zł
1600	600	118,0	398160	7.126,00 zł
1400	700	115,0	399140	7.054,00 zł
1600	700	127,0	399160	7.996,00 zł



✓ Na życzenie realizację indywidualnych zamówień, cena katalogowa odpowiada większemu wymiarowi standardowemu.

Szafki robocze

z przesuwными drzwiami i półką

stal nierdzewna, szlif Scotch-Brite, przesuwne drzwi

półka o regulowanej wysokości

rant 40 mm, nogi z kantówki 40 x 40 mm, regulacja wysokości nóg 50 mm

wysokość 850-900 mm, rant 40 mm



Szafka robocza bez rantu

głębokość zabudowy 700 mm

Szer. (mm)	Gł. (mm)	kg	Nr art.	
1000	700	59,0	337107	3.416,00 zł
1200	700	68,0	337127	3.631,00 zł
1400	700	77,0	337147	3.852,00 zł
1600	700	86,0	337167	4.216,00 zł
1800	700	95,0	337187	4.616,00 zł
2000	700	103,0	337207	4.907,00 zł



Szafka robocza z rantem 40 mm

głębokość zabudowy 700 mm

Szer. (mm)	Gł. (mm)	kg	Nr art.	
1000	700	59,2	338107	3.598,00 zł
1200	700	68,3	338127	3.816,00 zł
1400	700	77,4	338147	4.034,00 zł
1600	700	86,6	338167	4.434,00 zł
1800	700	95,7	338187	4.871,00 zł
2000	700	103,8	338207	5.126,00 zł

Spray do polerowania stali szlachetnej

pojemność: 500 ml

12 puszek w kartonie

waga: 0,55 kg

GTIN 4015613360195

Nr art. 173031

65,50 zł / 1 puszka



Minimalna ilość
jednostki zamówienia:

1 karton (12 puszek)
GTIN 4015613584454

za puszkę
65,50 zł

za karton
786,00 zł

✓ Na życzenie realizację indywidualnych zamówień, cena katalogowa odpowiada większemu wymiarowi standardowemu.

Szafki grzewcze

z przesuwными drzwiami i półką

stal nierdzewna, szlif Scotch-Brite, przesuwne drzwi
rant 40 mm, nogi z kantówki 40 x 40 mm, regulacja wysokości nóg 50 mm
moc przyłączeniowa: 2 kW / 230 V 50/60 Hz
wysokość 850-900 mm, rant 40 mm

Szafka grzejna bez rantu
głębokość zabudowy 700 mm

Szer. (mm)	Gł. (mm)	kg	Nr art.	
1000	700	69,0	347107	5.198,00 zł
1200	700	77,0	347127	5.449,00 zł
1400	700	86,0	347147	5.635,00 zł
1600	700	95,0	347167	5.999,00 zł
1800	700	104,0	347187	6.363,00 zł
2000	700	112,0	347207	6.726,00 zł



Szafka grzejna z rantem 40 mm
głębokość zabudowy 700 mm

Szer. (mm)	Gł. (mm)	kg	Nr art.	
1000	700	69,2	348107	5.308,00 zł
1200	700	77,3	348127	5.562,00 zł
1400	700	86,4	348147	5.744,00 zł
1600	700	95,5	348167	6.108,00 zł
1800	700	104,6	348187	6.472,00 zł
2000	700	112,7	348207	6.835,00 zł



Kółka skrętne 4AW
do szafek roboczych i szafek grzewczych

4 kółka skrętne, 2 z hamulcami
Wysokość robocza kółka: 860 mm
waga: 2,6 kg
GTIN 4015613600307
Nr art. 308242
688,00 zł



✓ Na życzenie realizację indywidualnych zamówień, cena katalogowa odpowiada większemu wymiarowi standardowemu.



Umywalka do rąk W10-KB Plus z obsługą kolanem i wbudowanym dozownikiem mydła

materiał: stal niklowo-chromowa
pojemność umywalki: 13,5 litrów
średnica umywalki 350 mm, wysokość umywalki 170 mm
z obsługą kolanem
dozownik mydła: materiał tworzywo sztuczne, ilość napełnienia 300 ml
wydawanie wody przy uruchomieniu kolanem: ok. 15 sekund
przyłącze wody: przyłącze zimnej i/lub ciepłej wody 1/2"
odpływ wody: 1 1/4"
armatura zlewozmywakowa: obrotowa 140 mm
wysokość bez armatury zlewozmywakowej: 232 mm
wersja: montaż ścienny
występ: 345 mm
wymiary: szer. 400 x gł. 404 x wys. 577 mm
waga: 7,05 kg
GTIN 4015613673523
№ art. 401621
1.051,00 zł

Stół z basenem do mycia rąk / zlewem

stal nierdzewna
basen do mycia rąk: szer. 370 x gł. 280 x wys. 120 mm
zlew: szer. 405 x gł. 340 x wys. 170 mm
1 bateria mieszająca 1/2", syfon i ruszt uchylny
wymiary: szer. 510 x gł. 700 x wys. 850 mm
waga: 18,8 kg
GTIN 4015613428635
№ art. 401618
1.706,00 zł

Stoły ze zlewami - głębokość zabudowy 700 mm

stal nierdzewna, szlif Scotch-Brite,
rant 40 mm, nogi z kantówki 40 x 40 mm
regulacja wysokości nóg 50 mm,
z osłoną komory, rant 40 mm



Stół ze zlewem jednokomorowym

wymiary komory: szer. 340 x gł. 400 x wys. 250 mm
wymiary: szer. 500 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
waga: 14,4 kg
GTIN 4015613615868
№ art. 306380
2.252,00 zł

Stół ze zlewem jednokomorowym z ociekaczem i półką

wymiary komory: szer. 500 x gł. 500 x wys. 250 mm
wymiary: szer. 1200 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
waga: 33,2 kg

Powierzchnia ociekacza prawa

GTIN 4015613600772
№ art. 306320
2.903,00 zł

Powierzchnia ociekacza lewa

GTIN 4015613600789
№ art. 306620
2.903,00 zł

wymiary komory: szer. 500 x gł. 500 x wys. 250 mm
wymiary: szer. 1400 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
waga: 38 kg

Powierzchnia ociekacza prawa

GTIN 4015613600796
№ art. 306330
3.198,00 zł

Powierzchnia ociekacza lewa

GTIN 4015613600802
№ art. 306630
3.198,00 zł



Stół ze zlewem dwukomorowym z ociekaczem i półką

wymiary komory: szer. 500 x gł. 500 x wys. 250 mm
wymiary: szer. 1600 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
waga: 49 kg

**Powierzchnia ociekacza
prawa**

GTIN 4015613600819
Nr art. 306300
4.180,00 zł

**Powierzchnia ociekacza
lewa**

GTIN 4015613600826
Nr art. 306600
4.180,00 zł

wymiary komory: szer. 500 x gł. 500 x wys. 250 mm
wymiary: szer. 1800 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
waga: 54 kg

**Powierzchnia ociekacza
prawa**

GTIN 4015613600833
Nr art. 306310
4.434,00 zł

**Powierzchnia ociekacza
lewa**

GTIN 4015613600840
Nr art. 306610
4.434,00 zł



✓ Stoły ze zlewem oraz załadowcze dostępne są również w serii o gł. 600 mm.

Stoły ze zlewami - głębokość zabudowy 700 mm

stal nierdzewna, szlif Scotch-Brite, rant 40 mm,
nogi z kantówki 40 x 40 mm
regulacja wysokości nóg 50 mm, z osłoną komory



Stół ze zlewem 1-komorowym z ociekaczem i półką

wymiary komory: szer. 400 x gł. 500 x wys. 250 mm
wymiary: szer. 1200 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
waga: 26,8 kg

**Powierzchnia ociekacza
prawa**

GTIN 4015613600857
Nr art. 306340
3.088,00 zł

**Powierzchnia ociekacza
lewa**

GTIN 4015613600864
Nr art. 306640
3.088,00 zł

Stół ze zlewem dwukomorowym z ociekaczem i półką

wymiary komory: szer. 400 x gł. 500 x wys. 250 mm
wymiary: szer. 1600 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
waga: 41 kg

**Powierzchnia ociekacza
prawa**

GTIN 4015613600871
Nr art. 306350
3.962,00 zł

**Powierzchnia ociekacza
lewa**

GTIN 4015613600888
Nr art. 306650
3.962,00 zł



Dostawa bez maszyny do mycia naczyń.

Stół ze zlewem dwukomorowym z ociekaczem i półką

wymiary komory: szer. 500 x gł. 500 x wys. 250 mm
wymiary: szer. 1800 x gł. 700 x wys. 850-900 mm
waga: 45 kg

**Powierzchnia ociekacza
prawa**

GTIN 4015613600895
Nr art. 306360
4.180,00 zł

**Powierzchnia ociekacza
lewa**

GTIN 4015613600901
Nr art. 306660
4.180,00 zł



Novy-okapy gastronomiczne

- ✓ stal chromowo-niklowa 18/10
- ✓ zasilanie: 230 V 50 Hz 1 NAC
- ✓ silniki dmuchaw i oświetlenie
- ✓ załączone akcesoria do mocowania na ścianie
- ✓ 3 stopnie nadmuchu

Zalety wyciągu przyściennego

- ✓ obszerna, łatwa do czyszczenia część spodnia
- ✓ szczególnie silny efekt zasysania na czterech rogach zewnętrznych / optymalna wydajność odsysania
- ✓ blacha osłonowa chroni silniki dmuchaw przed gorącym i wytłumia odgłosy
- ✓ całometalowe filtry z nielicznymi spawami są wymiowalne i łatwe do czyszczenia w zmywarce



szer. x gł. x wys. mm	Ilość silników nadmuchów i ujęć powietrza	kW	(m ³ /h)	kg	Nr art.
600 x 520 x 170	1	0,12	350	13,0	100060 2.851,00 zł
900 x 520 x 170	2	0,2	700	20,2	100090 5.146,00 zł
1000 x 520 x 170	2	0,2	700	21,05	100100 5.428,00 zł

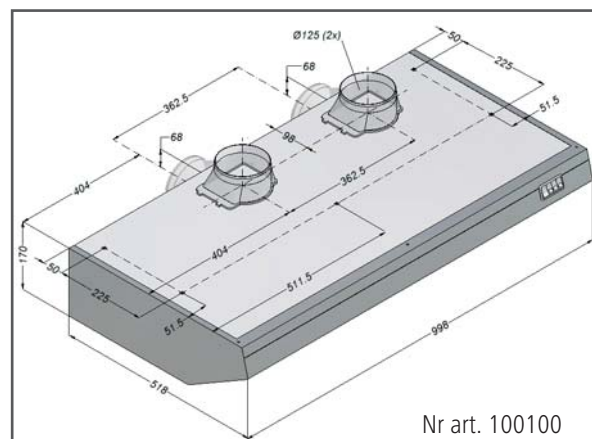
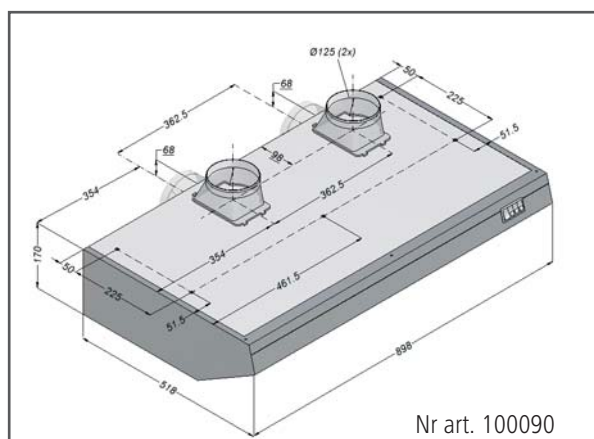
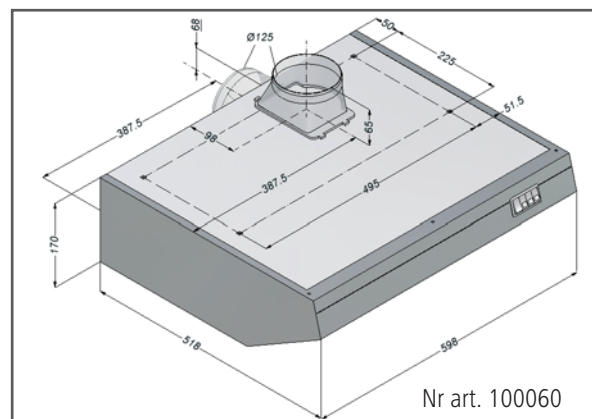
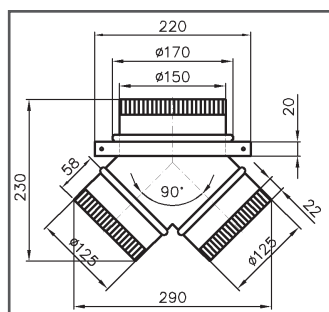
Zaleta: tym króćcem mogą być wyprowadzone dwa wyjścia razem

Króciec łączy obydwie wyjścia 125 mm Ø w jedno wyjście 150 mm Ø

Króciec do okapów 900 i 1000 mm

! Nr art. 100103

! 551,00 zł



Okapy przyścienne

- ✓ Okap
w całości ze stali chromowo-niklowej 18/10 z przyspawaną rynienką na tłuszcz, nośnik filtra z dodatkowym kanałem zbierającym tłuszcz.
- ✓ Filtr ochronny płomienia Typ A
w standardzie filtr ochronny płomienia, w całości ze stali chromowo-niklowej 18/10, bardzo wysoki stopień oddzielania tłuszczu.
filtr ochronny płomienia szer. 400 x gł. 500 x wys. 25 mm
- ✓ Oświetlenie
zintegrowane i nieoślepiające oświetlenie wbudowane w pokrywę chroniącą przed tłuszczem.
Włącznik/wyłącznik w regulatorze zewnętrznym (Nr art. 220110)



Okapy przyścienne Seria 700 z silnikiem (184 W)

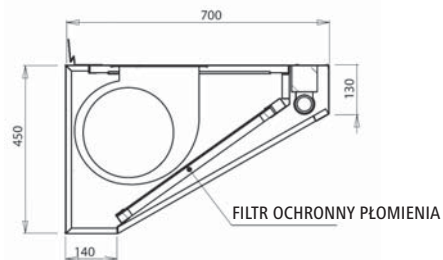
Szer. (mm)	Filtry	Lampy (ilość + moc W)	Wydajność silnika (m³/h)	Wycięcie na silnik (narożnie)	waga (kg)	Nr art.
1300	2	1 x 18 W	1500	1 (232x208)	35	257130 5.665,00 zł
1400	2	1 x 18 W	1500	1 (232x208)	37	257140 5.824,00 zł
1500	2	1 x 18 W	1500	1 (232x208)	39	257150 5.939,00 zł
1600	3	1 x 18 W	1500	1 (232x208)	41	257160 6.062,00 zł
1700	3	1 x 36 W	1500	1 (232x208)	42	257170 6.220,00 zł
1800	3	1 x 36 W	1500	1 (232x208)	43	257180 6.335,00 zł
2000	4	1 x 58 W	1500	1 (232x208)	47	257200 6.696,00 zł



Regulator silnika wentylacyjnego do montażu ściennego
bezpłyniowa regulacja
| Nr art. 220110
| 591,00 zł

Okapy przyścienne Seria 700 bez silnika

Szer. (mm)	Filtry	Lampy (ilość + moc W)	waga (kg)	Nr art.
1000	2	1 x 18 W	23	258100 3.560,00 zł
1200	2	1 x 18 W	27	258120 3.747,00 zł
1400	2	1 x 18 W	31	258140 3.957,00 zł
1600	3	1 x 18 W	33	258160 4.238,00 zł
1800	3	1 x 36 W	36	258180 4.516,00 zł
2000	4	1 x 58 W	40	258200 4.872,00 zł



Inne wymiary - na zapytanie
(szerokość maks. 2400 mm)

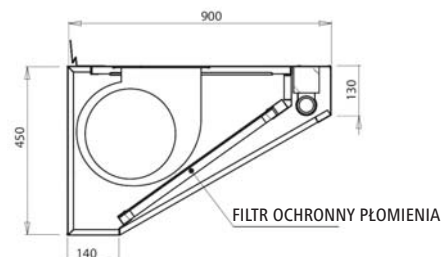
Okapy przyścienne Seria 900 z silnikiem (184 W)

Szer. (mm)	Filtry	Lampy (ilość + moc W)	Wydajność silnika (m³/h)	Wycięcie na silnik (narożnie)	waga (kg)	Nr art.
1300	2	1 x 18 W	1500	1 (232x208)	37	264130 5.864,00 zł
1400	2	1 x 18 W	1500	1 (232x208)	39	264140 6.022,00 zł
1500	2	1 x 18 W	1500	1 (232x208)	41	264150 6.102,00 zł
1600	3	1 x 18 W	1500	1 (232x208)	42	264160 6.220,00 zł
1700	3	1 x 36 W	1500	1 (232x208)	44	264170 6.335,00 zł
1800	3	1 x 36 W	1500	1 (232x208)	45	264180 6.419,00 zł
2000	4	1 x 58 W	1500	1 (232x208)	49	264200 6.974,00 zł
2200	4	1 x 58 W	1500	1 (232x208)	52	264220 7.331,00 zł

Okapy przyścienne Seria 1100
na zapytanie

Okapy przyścienne Seria 900 bez silnika

Szer. (mm)	Filtry	Lampy (ilość + moc W)	waga (kg)	Nr art.
1000	2	1 x 18 W	28	265100 3.802,00 zł
1200	2	1 x 18 W	30	265120 3.957,00 zł
1400	2	1 x 18 W	32	265140 4.199,00 zł
1600	3	1 x 18 W	35	265160 4.436,00 zł
1800	3	1 x 36 W	38	265180 4.714,00 zł
2000	4	1 x 58 W	41	265200 5.146,00 zł
2200	4	1 x 58 W	45	265220 5.428,00 zł



Inne wymiary - na zapytanie
(szerokość maks. 2400 mm)

Okapy ściennie na zapytanie.



Chrupiące i kruche dania dzięki frytownicom Firmy Bartscher.

Złoto-żółte frytki, chrupiące sznycle, kruche wypieki lub jędrne, soczyste sajgonki - frytowanie pozwala na smaczne i szybkie przygotowanie produktów spożywczych.

Oferujemy Państwu wybór frytownic pozwalający na ich wszechstronne wykorzystanie do różnorodnych celów: od frytownic pomocniczych do stojących modeli o wysokiej wydajności. Dzięki frytownicom Firmy Bartscher będą Państwo dysponować optymalnym wyposażeniem do przygotowywania chrupiących i kruchych dań.

RADY DOTYCZĄCE OPTYMALNEGO FRYTOWANIA

w ten sposób produkty spożywcze i frytownica nie ulegną zniszczeniu

W trakcie frytowania należy przestrzegać kilku zasad, aby powstały produkt był zdrowy, chrupiący i smaczny, a frytownica – niezależnie od tego, na jaki model Państwo się zdecydowali - długo świadczyła swoje dobre usługi.

Właściwe napełnienie kosza

zagwarantowane jest wtedy, gdy frytowane produkty swobodnie pływają. Obowiązuje żelazna zasada: stosunek frytowanego produktu do tłuszczu powinien wynosić ok. 1:10, ale nie należy przekraczać połowy wypełnienia kosza.

Optymalna temperatura

waha się pomiędzy 170 a 180 °C. Jeśli tłuszcz jest zbyt gorący, zmniejsza się jego trwałość, a przy zbyt niskiej temperaturze do produktu przenika nadmierna ilość tłuszczu.

Odpowiedni do frytowania tłuszcz

w handlu dostępne są tłuszcze o różnych konsystencjach i różnej jakości. Stosowanie półpłynnego lub płynnego tłuszczu o wysokiej jakości zwróci się wielokrotnie: w smaku frytowanego produktu, w prostym i szybkim użytkowaniu tłuszczu, i w jego trwałości.

Dostateczna staranność

i przestrzeganie wytycznych dotyczących higieny decydują o trwałości i bezawaryjnym funkcjonowaniu sprzętu. Wskazówki odnośnie mycia, konserwacji i obsługi sprzętu znajdują Państwo w instrukcji obsługi, co pozwoli na oferowanie najlepszej jakości przez długi czas.

Frytownica "PETIT"*

obudowa i pokrywa ze stali nierdzewnej
 element sterujący z tworzywa sztucznego
 1 komora, 1 kosz, pojemność: 3 litry
 moc przyłączeniowa: 2,0 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 wymiary: szer. 220 x gł. 400 x wys. 240 mm
 termostat bezpieczeństwa (ochrona przed przegrzaniem)

waga: 2,7 kg

GTIN 4015613447223

|| **Nr art. 165103**

|| **189,00 zł**

**Kosz do frytownicy "PETIT", 3L**

wymiary:

szer. 145 x gł. 265 x wys. 85 mm

waga: 0,24 kg

GTIN 4015613662251

|| **Nr art. 165528**

|| **31,00 zł**

Frytownica "MINI II"*

obudowa i pokrywa ze stali nierdzewnej
 element sterujący z tworzywa sztucznego
 1 komora, 1 kosz, pojemność: 4 litry
 moc przyłączeniowa: 2,2 kW / 230 V 50-60 Hz 1 NAC
 wymiary: szer. 200 x gł. 400 x wys. 280 mm
 termostat bezpieczeństwa (ochrona przed przegrzaniem)

waga: 3,3 kg

GTIN 4015613392271

|| **Nr art. A165110**

|| **255,00 zł**

**Kosz do frytownicy "MINI", 4L**

wymiary:

szer. 140 x gł. 270 x wys. 110 mm

waga: 0,24 kg

GTIN 4015613658421

|| **Nr art. 165521**

|| **44,00 zł**

Frytownica podwójna "MINI III"*

obudowa i pokrywa ze stali nierdzewnej
 element sterujący z tworzywa sztucznego
 2 komory, 2 kosze, pojemność: 2 x 4 litry
 moc przyłączeniowa: 2 x 2,2 kW / 230 V 50-60 Hz 1 NAC
 wymagane 2 oddzielne gniazda elektryczne
 wymiary: szer. 400 x gł. 400 x wys. 280 mm
 termostat bezpieczeństwa (ochrona przed przegrzaniem)

waga: 6,5 kg

GTIN 4015613392288

|| **Nr art. A165112**

|| **491,00 zł**



*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym



Roztopić
tłuszcz w
blokach

Frytownica "SNACK I"*

obudowa, pokrywa i element sterujący
ze stali nierdzewnej
1 komora, 1 kosz
pojemność: 4 litry
przeznaczona do oleju do frytownic i tłuszczu
w kostkach (blokach)
moc przyłączeniowa: 2,0 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
wymiały: szer. 220 x gł. 400 x wys. 315 mm
termostat bezpieczeństwa
(ochrona przed przegrzaniem)
waga: 7 kg
GTIN 4015613662350
! Nr art. A162410E
! 469,00 zł

Kosz do frytownicy "SNACK", 4L

wymiały:
szer. 140 x gł. 230 x wys. 137 mm
waga: 0,65 kg
GTIN 4015613658438
! Nr art. 165522
! 105,00 zł



Roztopić
tłuszcz w
blokach

Frytownica podwójna "SNACK II"*

obudowa, pokrywa i element sterujący
ze stali nierdzewnej
2 komory, 2 kosze
pojemność: 2 x 4 litry
przeznaczona do oleju do frytownic i tłuszczu
w kostkach (blokach)
moc przyłączeniowa: 2 x 2,0 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
wymagane 2 oddzielne gniazda elektryczne
wymiały: szer. 435 x gł. 400 x wys. 315 mm
termostat bezpieczeństwa
(ochrona przed przegrzaniem)
waga: 10,5 kg
GTIN 4015613662374
! Nr art. A162412E
! 833,00 zł



✓ Pojemnik ten jest przeznaczony tylko do transportu i usuwania starych tłuszczu.

Pojemnik do usuwania tłuszczu

Łącznik bezpieczeństwa pomiędzy pokrywą a pojemnikiem powoduje automatyczne zatrzaśnięcie pokrywy przy podnoszeniu.

- pokrywa zatrzaśkuje się przy transporcie
 - przykrycie wylewu, szczególnie bezpieczny dzióbek wylewowy
 - łącznik bezpieczeństwa pomiędzy pokrywą a pojemnikiem
 - dodatkowy odporny na nagrzewanie uchwyt do opróżniania
 - podwyższony brzeg z otworami cyrkulacji powietrza
- materiał: blacha stalowa, cynkowana ogniowo wg DIN EN ISO 1461
pojemność: 12 litrów
średnica: 280 mm
wymiały: szer. 355 x gł. 335 x wys. 450 mm
waga: 4,3 kg
GTIN 4015613274096
! Nr art. A150460V
! 589,00 zł

*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

Frytownica "SNACK III"*

obudowa, pokrywa i element sterujący
ze stali nierdzewnej
1 komora, 1 kosz
pojemność: 8 litrów
przeznaczona do oleju do frytownic i tłuszczu
w kostkach (blokach)
moc przyłączeniowa: 3,25 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
wymiary: szer. 265 x gł. 430 x wys. 340 mm
termostat bezpieczeństwa
(ochrona przed przegrzaniem)
waga: 7,1 kg
GTIN 4015613662381
| Nr art. A162810E
| 600,00 zł

Kosz do frytownicy "SNACK", 8L

wymiary:
szer. 190 x gł. 240 x wys. 140 mm
waga: 0,8 kg
GTIN 4015613658445
| Nr art. 165523
| 127,00 zł

Frytownica podwójna "SNACK IV"*

obudowa, pokrywa i element sterujący
ze stali nierdzewnej
2 komory, 2 kosze
pojemność: 2 x 8 litrów
przeznaczona do oleju do frytownic i tłuszczu
w kostkach (blokach)
moc przyłączeniowa: 2 x 3,25 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
wymagane 2 oddzielne gniazda elektryczne
wymiary: szer. 550 x gł. 430 x wys. 340 mm
termostat bezpieczeństwa
(ochrona przed przegrzaniem)
waga: 12,5 kg
GTIN 4015613662398
| Nr art. A162812E
| 1.037,00 zł

Filtr frytury

Filtr frytury wykonany jest ze specjalnego włókna i usuwa
dokładnie nawet najmniejsze resztki ze smażenia.
Można go stosować przy temperaturach do 190° C
i łatwo czyścić.
wymiary: szer. 181 x gł. 600 x wys. 155 mm
waga: 0,91 kg
GTIN 4016098100986
| Nr art. A101999
| 578,00 zł

Filtr zapasowy

waga: 0,1 kg
GTIN 4016098100979
| Nr art. A101901
| 287,00 zł



*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

✓ Masz ochotę na pieczoną rybę lub frykadki - Wyjątkowa długość komory umożliwia frytowanie szczególnie potraw o wydłużonym kształcie.



Frytownica "SNACK XL" Plus z kranem spustowym tłuszczu

materiał: stal chromowo-niklowa 18/10
1 komora, wymiary komora: szer. 180 x gł. 400 x wys. 200 mm
pojemność komory: 8 litrów
1 kosz, wymiary kosza: szer. 150 x gł. 320 x wys. 120 mm
pojemność kosza: 5,7 litra
zakres temperatury: od 50 °C do 190 °C
strefa zimna
termostat bezpieczeństwa
skrzynka rozdzielcza z grzałką, zdejmowana
kranik spustowy z zamknięciem bagnetowym, zdejmowany
włącznik/wyłącznik: tak
lampka kontrolna: nagrzewanie, gotowość do pracy
moc przyłączeniowa: 3,4 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiały: szer. 245 x gł. 720 x wys. 470 mm
waga: 8 kg
GTIN 4015613687018
! Nr art. 165530
! 1.633,00 zł

Kosz do frytownicy "SNACK XL", 8L

wymiary:
szer. 150 x gł. 320 x wys. 120 mm
waga: 0,82 kg
GTIN 4015613658858
! Nr art. 165527
! 193,00 zł



Roztopić tłuszcz w blokach

Frytownica "IMBISS I" z kranem spustowym tłuszczu

obudowa, pokrywa i element sterujący ze stali chromowo-niklowej
1 komora, głęboka, 1 kosz, pojemność: 8 litrów
przeznaczona do oleju do frytownic i tłuszczu w kostkach (blokach)
moc przyłączeniowa: 3,25 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
wymiały: szer. 290 x gł. 550 x wys. 410 mm
z termostatem bezpieczeństwa
waga: 10 kg
GTIN 4015613662404
! Nr art. A150307
! 1.037,00 zł

Kosz do frytownicy "IMBISS", 8L

wymiary:
szer. 195 x gł. 290 x wys. 145 mm
waga: 0,8 kg
GTIN 4015613658452
! Nr art. 165524
! 164,00 zł



Roztopić tłuszcz w blokach

Frytownica podwójna "IMBISS II" z kranem spustowym tłuszczu

obudowa, pokrywa i element sterujący ze stali chromowo-niklowej
2 komory, głębokie, 2 kosze, pojemność: 2 x 8 litrów
przeznaczona do oleju do frytownic i tłuszczu w kostkach (blokach)
moc przyłączeniowa: 2 x 3,25 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające
wymiały: szer. 580 x gł. 550 x wys. 410 mm
z termostatem bezpieczeństwa
waga: 22 kg
GTIN 4015613662411
! Nr art. A150407
! 1.728,00 zł



Wysokowydajna technologia indukcyjna zapewnia idealnie nastawioną temperaturę - i to długotrwale. Smażenie żądanych artykułów żywnościowych odbywa się bardzo precyzyjnie i zapewnia optymalny rezultat.

Frytkownica indukcyjna 8L z kranem spustowym tłuszczu

materiał: stal nierdzewna
 element grzejny: cewka indukcyjna
 1 komora, wymiary komora: szer. 238 x gł. 300 x wys. 205 mm
 pojemność komory: 8 litrów
 1 kosz, wymiary kosza: szer. 180 x gł. 215 x wys. 140 mm
 zakres temperatur: 60 °C do 190 °C
 termostat bezpieczeństwa
 włącznik/wyłącznik
 lampka kontrolna: lampki kontrolne nagrzewania, utrzymywania temperatury
 moc przyłączowa: 3,5 kW / 220-240 V 50 Hz
 wymiary: szer. 290 x gł. 480 x wys. 515 mm
 w zestawie: 1 pokrywa, 1 blacha perforacyjna
 waga: 10,4 kg
 GTIN 4015613680187
! Nr art. 162913
! 1.561,00 zł



Indukcja



Roztopić tłuszcz w blokach

Kosz do frytkownicy indukcyjnej 8L

wymiary:
 szer. 180 x gł. 215 x wys. 140 mm
 waga: 0,7 kg
 GTIN 4015613685205
! Nr art. 162917
! 142,00 zł

Frytkownica indukcyjna 2x8L z kranem spustowym tłuszczu

materiał: stal nierdzewna
 element grzejny: cewka indukcyjna
 2 komory, wymiary komory:
 szer. 238 x gł. 300 x wys. 205 mm
 pojemność komory: 2 x 8 litrów
 2 kosze, wymiary kosza: szer. 180 x gł. 215 x wys. 140 mm
 zakres temperatur: 60 °C do 190 °C
 termostat bezpieczeństwa
 włącznik/wyłącznik
 lampka kontrolna:
 lampki kontrolne nagrzewania, utrzymywania temperatury
 wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające
 moc przyłączowa: 2 x 3,5 kW / 220-240 V 50 Hz
 wymiary: szer. 580 x gł. 480 x wys. 515 mm
 w zestawie: 2 pokrywy, 2 blachy perforacyjne
 waga: 19 kg
 GTIN 4015613680194
! Nr art. 162914
! 2.979,00 zł



Indukcja



Roztopić tłuszcz w blokach



Frytownica "Imbiss PRO" z kranem spustowym tłuszczu

Wydajna frytownica na prąd trójfazowy do zastosowań profesjonalnych. obudowa, pokrywa i element sterujący ze stali chromowo-niklowej
1 komora: 9,7 litra, w zestawie 1 kosz
wymiary kosza: szer. 250 x gł. 290 x wys. 145 mm
element grzejny ze stali nierdzewnej zimna strefa
termostat bezpieczeństwa (ochrona przed przegrzaniem)
moc przyłączeniowa: 8,1 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 410 x gł. 500 x wys. 380 mm
waga: 12,7 kg
GTIN 4015613535104
| Nr art. 162500
| 1.706,00 zł

Kosz do frytownicy "Imbiss PRO", 9,7L

wymiary: szer. 250 x gł. 290 x wys. 145 mm
waga: 0,87 kg
GTIN 4015613658469
| Nr art. 165525
| 142,00 zł



Frytownica "Professional" z kranem spustowym tłuszczu

obudowa, pokrywa i element sterujący ze stali chromowo-niklowej
1 komora, 1 kosz, pojemność: 10 litrów
wymiary kosza: szer. 300 x gł. 240 x wys. 120 mm
element grzejny ze stali nierdzewnej
zimna strefa
termostat bezpieczeństwa (ochrona przed przegrzaniem)
moc przyłączeniowa: 8,1 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 390 x gł. 450 x wys. 375 mm
waga: 11,5 kg
GTIN 4015613494098
| Nr art. 162900
| 2.034,00 zł

Kosz do frytownicy "Professional", 10L, duży

wymiary: szer. 300 x gł. 240 x wys. 120 mm
waga: 0,95 kg
GTIN 4015613658865
| Nr art. 162906
| 189,00 zł

Kosz do frytownicy "Professional", 10L, mały

wymiary: szer. 120 x gł. 233 x wys. 100 mm
waga: 0,59 kg
GTIN 4015613658872
| Nr art. 162912
| 142,00 zł

Dla jednej komory potrzebne są 2 kosze.

Frytownica podwójna "Professional II" z kranem spustowym

Dzięki dwóm dużym koszom frytownica nadaje się do zastosowań profesjonalnych, przede wszystkim w okresie natężonego ruchu. Obudowa, pokrywa i element sterujący ze stali chromowo-niklowej
2 komory o pojemności 10 litrów
2 kosze o wymiarach: szer. 300 x gł. 240 x wys. 120 mm
element grzewczy ze stali nierdzewnej
zimna strefa
termostat bezpieczeństwa (ochrona przed przegrzaniem)
moc przyłączeniowa: 16,2 kW / 400 V 50-60 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 750 x gł. 450 x wys. 375 mm
waga: 21,8 kg
GTIN 4015613536798

!Nr art. 162910
!3.743,00 zł



Karp, flądra, a może węgorz? Smażenie dużych ryb to żaden problem! Dzięki wyjątkowo dużej komorze frytownica idealnie spełni swoje zadanie. Duża powierzchnia koszy frytownicy bardzo dobrze nadaje się również do smażenia krewetek, krabów oraz warzyw w cieście piwnym, calzone lub innych wypieków jak np. pączki, mini pączki „migdałki” lub małe pączki serowe.

Frytownica do ryb 50L z kranem spustowym tłuszczu

materiał: stal nierdzewna
element grzewczy ze stali nierdzewnej, wymiowany
1 komora, wymiary komora:
szer. 497 x gł. 397 x wys. 300 mm, narożniki zaokrąglone
pojemność komory: 50 litrów
2 kosze, wymiary kosza: 1 x szer. 460 x gł. 305 x wys. 60 mm,
1 x szer. 420 x gł. 305 x wys. 90 mm
zakres temperatur: od 0 °C do 190 °C
zimna strefa
termostat bezpieczeństwa
włącznik/wyłącznik
lamki kontrolne: wł./wyl., nagrzewanie
kran spustowy z zabezpieczeniem
moc przyłączeniowa: 15 kW / 400 V 50 Hz
wymiary: szer. 650 x gł. 630 x wys. 460 mm
waga: 26,6 kg
GTIN 4015613610849

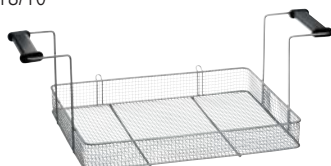
!Nr art. 162550
!5.086,00 zł



Kosz 50L-60

materiał: stal chromowo-niklowa 18/10
wymiary:
szer. 460 x gł. 305 x wys. 60 mm
waga: 3,4 kg
GTIN 4015613686608

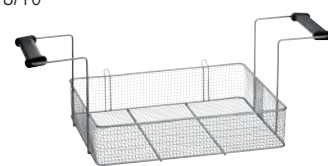
!Nr art. 162551
!215,00 zł



Kosz 50L-90

materiał: stal chromowo-niklowa 18/10
wymiary:
szer. 420 x gł. 305 x wys. 90 mm
waga: 3,8 kg
GTIN 4015613686615

!Nr art. 162552
!287,00 zł





Urządzenie do gotowania ryżu 1,8L SD*

Do gotowania ryżu oraz do gotowania na parze warzyw, ryb i mięsa lub do utrzymywania potraw w ciepłe - dzięki bogatemu wyposażeniu ryżowar oferuje wiele korzyści.
materiał: stal szlachetna, tworzywo sztuczne
garnek wewnętrzny: powłoka nieprzywierająca
pojemność: 1,8 litra
ilość porcji ryżu: dla 2 - 10 osób
funkcje: gotowanie, gotowanie na parze, utrzymywanie temperatury
lampki kontrolne: gotowanie, utrzymywanie temperatury
moc przyłączeniowa: 0,7 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 290 x gł. 262 x wys. 293 mm
w zestawie: 1 kubek z miarką, 1 łyżka do ryżu, 1 wkład do gotowania na parze
waga: 2,72 kg

GTIN 4015613672199

! Nr art. 150528

! 164,00 zł



Urządzenie do gotowania ryżu 8L

obudowa ze stali nierdzewnej, bardzo duże uchwyty
pojemnik wewnętrzny z powłoką nieprzywierającą, odporny na wysoką temperaturę
z funkcją stałego utrzymywania ciepła
mata silikonowa jako ochrona przed przywieraniem
pojemność: 8 litrów
ilość porcji ryżu: dla 25 - 40 osób
moc przyłączeniowa: 1,95 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: Ø 320 mm, wysokość 350 mm
w zestawie:

miarka do odmierzenia + łyżka do ryżu + łyżka do mieszania
waga: 11 kg

GTIN 4015613405698

! Nr art. A150513

! 720,00 zł



Urządzenie do gotowania ryżu 12L

Urządzenie do gotowania ryżu w formie XXL
obudowa ze stali nierdzewnej
pojemnik wewnętrzny z powłoką nieprzywierającą, odporny na wysokie temperatury
mata silikonowa jako ochrona przed przywieraniem
pojemność: 12 litrów
ilość porcji ryżu: dla 40 - 60 osób
moc przyłączeniowa: 2,85 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: Ø 465 mm, wysokość 400 mm
w zestawie:

miarka do odmierzenia + łyżka do ryżu + łyżka do mieszania
waga: 15,7 kg

GTIN 4015613666396

! Nr art. 150529

! 1.160,00 zł

*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

Podgrzewacz do ryżu z ogrzewaniem obwodowym

obudowa ze stali nierdzewnej, bardzo duże uchwyty
pojemnik wewnętrzny z powłoką nieprzywierającą,
odporny na wysoką temperaturę
z funkcją stałego utrzymywania ciepła
pojemność: 8,5 kg ryżu - ugotowany
moc przyłączeniowa: 110 W / 230 V 50/60 Hz
wymiary: Ø 395 mm, wysokość 372 mm
waga: 7,9 kg
w zestawie łyżka do ryżu + łyżka do mieszania
GTIN 4015613396286

№ art. A150512

688,00 zł



Warnik do gotowania makaronu "SNACK"

stal nierdzewna
wymiary komory:
szer. 240 x gł. 300 x wys. 200 mm
pojemność komór: 7 litrów
zakres temperatury do 110 °C
moc przyłączeniowa: 3,4 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 305 x gł. 410 x wys. 315 mm
w zestawie 1 kosz, 210 x 235 x 100 mm
waga: 6,75 kg
GTIN 4015613584171

№ art. 132260

1.415,00 zł

Zapasyowy kosz do warnika do gotowania makaronu "SNACK", 7L, mały

wymiary: szer. 100 x gł. 138 x wys. 135 mm
waga: 0,29 kg
GTIN 4015613584225

№ art. 132261

142,00 zł

Zapasyowy kosz do warnika do gotowania makaronu "SNACK", 7L, duży

wymiary: szer. 210 x gł. 235 x wys. 100 mm
waga: 0,69 kg
GTIN 4015613585666

№ art. 132262

324,00 zł



Stacja do gotowania makaronu

stal chromowo-niklowa 18/10
4 kosze, pojemność każdego: 1 litr
czas gotowania w każdym koszu sygnalizowany
z pomocą sygnału dźwiękowego
pojemność komory: 8 litrów
stałe przyłącze wody 1/2"
doprowadzenie wody przez przełącznik
regulowana wysokość nóżek 15 mm
moc przyłączeniowa: 3,2 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 520 x gł. 340 x wys. 600 mm
w zestawie 4 kosze
waga: 24 kg
GTIN 4015613458311

№ art. 132250

6.108,00 zł

Zapasyowy kosz do stacji do gotowania makaronu, 1L

wymiary: szer. 65 x gł. 185 x wys. 130 mm
waga: 0,41 kg
GTIN 4015613658889

№ art. 158613

142,00 zł



PATELNIIE UNIWERSALNE*

Ø 41 cm



Patelnia uniwersalna*

powłoka przeciwdziałająca przywieraniu
średnica: zewnętrzna 41 cm / wewnętrzna 38 cm
wysokość całkowita: 16,5 cm
wysokość wewnętrzna patelni: 4 cm / ok. 4 litrów
moc przyłączeniowa: 1,5 kW / 230 V 50 Hz
waga: 3,25 kg
w zestawie pokrywa szklana i

Łopátka

GTIN 4015613418629

■ Nr art. A150114G

■ 142,00 zł

Ø 41 cm
BARDZO
GŁĘBOKA
Wys. wewn. 8 cm



Patelnia uniwersalna "GRANDE"*

powłoka przeciwdziałająca przywieraniu
średnica: zewnętrzna 41 cm / wewnętrzna 38 cm
wysokość całkowita: 20 cm
wysokość wewnętrzna patelni: 8 cm / ok. 8 litrów
moc przyłączeniowa: 1,5 kW / 230 V 50 Hz
waga: 3,65 kg
w zestawie pokrywa szklana

GTIN 4015613419688

■ Nr art. A150118G

■ 164,00 zł

Ø 55 cm



Patelnia uniwersalna*

powłoka przeciwdziałająca przywieraniu
średnica: zewnętrzna 55 cm / wewnętrzna 51,5 cm
wysokość całkowita: 18 cm
wysokość wewnętrzna patelni: 5,0 cm / ok. 10 litrów
moc przyłączeniowa: 1,6 kW / 230 V 50 Hz
waga: 4,75 kg
w zestawie pokrywa ze stali nierdzewnej
ze szklanym wziernikiem

GTIN 4015613363752

■ Nr art. A150155

■ 309,00 zł

BARDZO
GŁĘBOKA
Wys. wewn. 8 cm



Patelnia uniwersalna "40x30"*

powłoka przeciwdziałająca przywieraniu
wewnętrzna: szer. 370 x gł. 285 x wys. 80 mm,
pojemność: ok. 7,5 litrów
moc przyłączeniowa: 1,5 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 490 x gł. 310 x wys. 195 mm
waga: 3,2 kg
w zestawie szklana pokrywa

GTIN 4015613505169

■ Nr art. 150340

■ 164,00 zł

*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym



Płyty grillowe*

Dla zdrowego i delikatnego przygotowywania ryb, mięsa, warzyw z użyciem niewielkiej ilości tłuszczu. Potrawy są przygotowywane bezpośrednio na płycie grzewczej - przystosowane do Front-Cooking.

Płyta grillowa GP1200*

Powierzchnia robocza, gładka

obudowa: stal nierdzewna z bocznymi uchwytami
powierzchnia robocza SCHOTT CERAN®: szer. 385 x gł. 285 mm
płyta grzewcza: szer. 310 x gł. 190 mm
pochyła powierzchnia grzewcza ze zbiornikiem na tłuszcz, łatwa do czyszczenia
ustawianie temperatury: bezstopniowa regulacja pokrętkiem
zakres temperatur: 50 °C do maks. 250 °C
elektroniczna ochrona przed przegrzaniem
moc przyłączeniowa: 1,2 kW / 220-240 V 50 Hz
wymiary: szer. 640 x gł. 365 x wys. 63 mm
w zestawie skrobak
waga: 4,1 kg
GTIN 4015613534817
■ **Nr art. 104905**
■ **469,00 zł**



Płyta grillowa GP1200*

Powierzchnia robocza, ryflowana

obudowa: stal nierdzewna z bocznymi uchwytami
powierzchnia robocza SCHOTT CERAN®: szer. 385 x gł. 285 mm
płyta grzewcza: szer. 310 x gł. 190 mm
pochyła powierzchnia grzewcza ze zbiornikiem na tłuszcz, łatwa do czyszczenia
ustawianie temperatury: bezstopniowa regulacja pokrętkiem
zakres temperatur: 50 °C do maks. 250 °C
elektroniczna ochrona przed przegrzaniem
moc przyłączeniowa: 1,2 kW / 220-240 V 50 Hz
wymiary: szer. 640 x gł. 365 x wys. 63 mm
w zestawie skrobak
waga: 4,3 kg
GTIN 4015613638645
■ **Nr art. 104902**
■ **506,00 zł**



Ośłona przeciwbryzgowa GP1200

Czysta sprawa: osłona przeciwbryzgowa pasująca do płyt grillowych Bartscher GP1200. Zmontowane części boczne należy po prostu rozłożyć i ustawić osłonę przeciwbryzgową na płycie grillowej. Dodatkowy ruszt może być używany do podgrzewania gotowych potraw.
stal nierdzewna
wymiary: szer. 385 x gł. 330 x wys. 73 mm
z rusztem o wymiarach: szer. 380 x gł. 118 mm
waga: 0,7 kg
GTIN 4015613607702
■ **Nr art. 104010**
■ **105,00 zł**



*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym



Płyta grillowa GP2511GN*

Wielofunkcyjna: grillowanie i utrzymywanie ciepła jednocześnie w jednym urządzeniu. Grillowanie na całej powierzchni na płycie 1/1 GN lub grillowanie na płycie 2/3 GN, w połączeniu z łagodną funkcją utrzymywania ciepła na płycie 1/3 GN.



Płyta grillowa GP2511GN*

obudowa: stal nierdzewna z bocznymi uchwytami
płyta grzewcza: szer. 500 x gł. 260 mm (przeznaczona również do pojemników 1/1 GN)

płyta SCHOTT CERAN®: szer. 530 x gł. 330 mm

zbiornik na tłuszcz, zdejmowany, aby ułatwić czyszczenie

ustawianie temperatury: bezstopniowa regulacja pokrętkiem

zakres temperatur:

- grillowanie od 80 °C do maks. 300 °C

- utrzymywanie ciepła przy 100 °C

(bezpośrednio na płycie grzewczej lub w pojemniku GN)

możliwości zastosowania:

- grillowanie na płycie 1/1 GN

- grillowanie na płycie 2/3 GN + utrzymywanie ciepła na płycie 1/3 GN

elektryczna ochrona przed przegrzaniem

moc przyłączeniowa: 2,5 kW / 220-240 V 50/60 Hz

wymiary: szer. 655 x gł. 415 x wys. 86 mm

waga: 7,9 kg

GTIN 4015613649788

! Nr art. 104919

! 1.270,00 zł



Płyta grillowa GP2500

Dla zdrowego i delikatnego przygotowywania ryb, mięsa, warzyw z użyciem niewielkiej ilości tłuszczu.

Potrawy są przygotowywane bezpośrednio na płycie grzewczej - przystosowane do Front-Cooking.



Płyta grillowa GP2500

obudowa: stal chromowo-niklowa 18/10

powierzchnia robocza: szkło szer. 395 x gł. 535 mm

płyta grzewcza: szer. 290 x gł. 450 mm

osłona antybryzgowa z 3 stron

zbiornik na tłuszcz, łatwy do czyszczenia

ustawianie temperatury: regulowane w 5 poziomach mocy

zakres temperatur: 50 °C do maks. 300 °C

elektryczna ochrona przed przegrzaniem

moc przyłączeniowa: 2,5 kW / 230 V 50 Hz

wymiary: szer. 420 x gł. 605 x wys. 175 mm

waga: 10,1 kg

GTIN 4015613545042

! Nr art. 370030

! 2.506,00 zł

*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym



Grille kontaktowe

- ✓ trwałe urządzenia ze stali nierdzewnej
- ✓ płyty grillowe z żeliwa dla optymalnej wymiany ciepła
- ✓ termostat regulowany w zakresie od 50 °C do 300 °C
- ✓ lampka kontrolna nagrzania
- ✓ lampka kontrolna WŁĄCZENIA/ WYŁĄCZENIA
- ✓ miska do zbierania tłuszczu
- ✓ w zestawie szczotka do czyszczenia

Grill kontaktowy

górną płytą grillową: szer. 214 x gł. 214 mm
 dolną płytą grillową: szer. 220 x gł. 235 mm
 moc przyłączeniowa: 1,8 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 290 x gł. 395 x wys. 210 mm

płyty grillowe ryflowane

waga: 12,726 kg
 GTIN 4015613385617
Nr art. A150670
869,00 zł

płyty grillowe gładkie

waga: 12,668 kg
 GTIN 4015613391380
Nr art. A150669
869,00 zł

płyta grillowa górna ryflowana, dolna gładka

waga: 13 kg
 GTIN 4015613391656
Nr art. A150668
869,00 zł

Grill kontaktowy podwójny

górną płytą grillową każdą: szer. 215 x gł. 215 mm
 dolną płytą grillową: szer. 470 x gł. 230 mm
 2 oddzielne termostaty
 moc przyłączeniowa: 3,6 kW / 230 V 50/60 Hz
 wymiary: szer. 570 x gł. 395 x wys. 210 mm

płyty grillowe ryflowane

waga: 25,95 kg
 GTIN 4015613385624
Nr art. A150671
1.597,00 zł

płyty grillowe gładkie

waga: 23,50 kg
 GTIN 4015613391397
Nr art. A150672
1.597,00 zł

płyty grillowe górne ryflowane, dolne gładkie

waga: 23,25 kg
 GTIN 4015613391403
Nr art. A150673
1.597,00 zł



Pergamin do gotowania 1/2 GN

wymiary pergaminu do gotowania: szer. 330 x gł. 270 mm

Minimalna ilość jednostki zamówienia:

karton z 12 dozownikami po 100 sztuk każdy

waga: 4,38 kg
 GTIN 4015613587110
Nr art. 150678
287,00 zł





Grille kontaktowe "Panini"

Idealne do przygotowywania przekąsek, podgrzewania pity, grillowania. Grille kontaktowe mają wszechstronne zastosowanie.

- ✓ trwałe urządzenia ze stali nierdzewnej
- ✓ płyty grillowe z żeliwa dla optymalnej wymiany ciepła
- ✓ termostat regulowany w zakresie od 50 °C do 300 °C
- ✓ lampka kontrolna nagrzania
- ✓ lampka kontrolna WŁĄCZENIA/ WYŁĄCZENIA
- ✓ miska do zbierania tłuszczu
- ✓ w zestawie szczotka do czyszczenia



Grill kontaktowy "Panini" duża powierzchnia grillowa

górna płyta grillowa: szer. 335 x gł. 220 mm
dolna płyta grillowa: szer. 335 x gł. 230 mm
moc przyłączeniowa: 2,2 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 410 x gł. 370 x wys. 200 mm
waga: 19 kg

płyty grillowe ryflowane

GTIN 4015613415000

! Nr art. A150674

! 1.051,00 zł

płyty grillowe gładkie

GTIN 4015613606750

! Nr art. A150679

! 1.051,00 zł

płyta grillowa górna ryflowana, dolna gładka

GTIN 4015613486833

! Nr art. A150676

! 1.051,00 zł



Grill kontaktowy "Panini" 1RDIG

płyty grillowe ryflowane

6 regulowanych programów umożliwia ustawienie czasu z dokładnością co do sekundy. Sygnał dźwiękowy informuje, że czas grillowania dobiegł końca.

programowanie: czas (6 regulowanych programów)
timer

wyświetlacz cyfrowy

sygnał dźwiękowy po upływie czasu grillowania

górna płyta grillowa: szer. 340 x gł. 220 mm

dolna płyta grillowa: szer. 360 x gł. 230 mm

moc przyłączeniowa: 2,2 kW / 230 V 50/60 Hz

wymiary: szer. 410 x gł. 400 x wys. 200 mm

waga: 19 kg

GTIN 4015613624679

! Nr art. A150684

! 1.633,00 zł



Pergamin do gotowania 1/2 GN

wymiary pergaminu do gotowania: szer. 330 x gł. 270 mm

Minimalna ilość jednostki zamówienia:

karton z 12 dozownikami po 100 sztuk każdy

waga: 4,38 kg

GTIN 4015613587110

! Nr art. 150678

! 287,00 zł

Grill kontaktowy VP3000

Służy do delikatnego grillowania i podgrzewania potraw, których nie powinno się mocno dociskać, np. chlebków pita. Możliwość regulacji wysokości górnej płyty grillowej.

stal nierdzewna

płyty grillowe z żeliwa, ryflowane, szer. 330 x gł. 300 mm

termostat regulowany w zakresie od 100 °C do 300 °C

docisk górnej płyty regulowany w zależności od wysokości potraw

lampka kontrolna nagrzania

lampka kontrolna WŁĄCZENIA/ WYŁĄCZENIA

miska do zbierania tłuszczu

moc przyłączeniowa: 3 kW / 230 V 50/60 Hz

wymiary: szer. 380 x gł. 470 x wys. 240/550 mm

waga: 26 kg

GTIN 4015613661698

№ art. A150685

1.779,00 zł



Grill kontaktowy 2500 1R

- ✓ wymiary powierzchni grillowej: 360 x 270 mm
- ✓ cyfrowy wyświetlacz służący do programowania i zapamiętywania czasu

Grill kontaktowy 2500 1R

materiał: stal nierdzewna

materiał płyt grillowych: żeliwo

wykonanie powierzchni grillowej: ryflowane

wymiary powierzchni grillowej: 360 x 270 mm

zakres temperatur: od 100 °C do 300 °C

regulacja temperatury: termostatyczna

cyfrowy wyświetlacz służący do programowania i zapamiętywania czasu

timer

stopień ochrony: IP23

pojemnik na tłuszcz

włącznik/wyłącznik z lampką kontrolną

lampka kontrolna nagrzania

moc przyłączeniowa: 2,5 kW / 220-230 V 50/60 Hz

wymiary: szer. 400 x gł. 485 x wys. 285/600 mm

waga: 25,4 kg

w zestawie: skrobak do czyszczenia

GTIN 4015613674308

№ art. A150691

1.888,00 zł



Patelnia wielofunkcyjna 300

stal nierdzewna

powierzchnia grillowa z stali: szer. 325 x gł. 535 mm,

osłona przeciwbryzgowa spawana obwodowo, wysokość 60 mm

zakres temperatur: 50 °C do 300 °C

kurek spustowy z zamknięciem bagnetowym

lampka kontrolna nagrzania

moc przyłączeniowa: 3 kW / 230 V 50-60 Hz

wymiary: szer. 330 x gł. 580 x wys. 300 mm

w zestawie korek zamykający

waga: 23,8 kg

GTIN 4015613653488

№ art. 370205

2.470,00 zł





Płyta grillowa elektryczna GDP 320E, gładka

stal chromowo-niklowa 18/10
powierzchnia pieczenia: stal, gładka, wymiary: szer. 320 x gł. 480 mm
temperatura pracy w zakresie: 50 °C do 300 °C
lampka kontrolna nagrzewania
termostat bezpieczeństwa
4 nóżki o regulowanej wysokości z tworzywa sztucznego
moc przyłączeniowa: 3 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 325 x gł. 580 x wys. 310 mm
w zestawie skrobak do czyszczenia
waga: 22 kg
GTIN 4015613370545
|| **Nr art. A370031**
|| **1.448,00 zł**



Płyta grillowa elektryczna GDP 320E, ryflowana

stal chromowo-niklowa 18/10
powierzchnia pieczenia: stal, ryflowana, wymiary: szer. 320 x gł. 480 mm
temperatura pracy w zakresie: 50 °C do 300 °C
lampka kontrolna nagrzewania
termostat bezpieczeństwa
4 nóżki o regulowanej wysokości z tworzywa sztucznego
moc przyłączeniowa: 3,0 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 325 x gł. 580 x wys. 310 mm
w zestawie skrobak do czyszczenia
waga: 21,15 kg
GTIN 4015613610894
|| **Nr art. 370035**
|| **1.670,00 zł**



✓ dzięki tej pokrywie płyta grillowa stanie się grillem kontaktowym

Pokrywa grilla GDP E

materiał: stal nierdzewna
powierzchnia pieczenia, gładka:
folia nieprzywierająca, wymienna
pasująca do płyty grillowej elektrycznej GDP 320E / GDP 650E
zakres temperatur: 50 °C do 220 °C
wysokość całkowita z płytą grillową:
490 mm, otwarta 810 mm
moc przyłączeniowa: 3 kW / 230 V 50 Hz
wymiary:
szer. 325 x gł. 480 x wys. 665 mm
waga: 18 kg
GTIN 4015613633282
|| **Nr art. 370100**
|| **2.092,00 zł**

**Folia
nieprzywierająca
GDP E**
GTIN 4015613639802
|| **Nr art. 370101**
|| **120,00 zł**



Płyta grillowa gazowa GDP 320G, gładka

stal chromowo-niklowa 18/10
powierzchnia pieczenia: stal, gładka, wymiary: szer. 320 x gł. 480 mm
4 nóżki o regulowanej wysokości z tworzywa sztucznego
moc przyłączeniowa: gaz 4 kW
wymiary: szer. 325 x gł. 580 x wys. 310 mm
w zestawie skrobak do czyszczenia
urządzenia gazowe ustawione na gaz ziemny H,
załączone dysze do propanu
waga: 24 kg
GTIN 4015613390932
|| **Nr art. A3700331**
|| **1.812,00 zł**

Płyta grillowa elektryczna GDP 650E, gładka

stal chromowo-niklowa 18/10
 powierzchnia pieczenia: stal, gładka, wymiary: szer. 650 x gł. 480 mm
 strefy grzewcze: 2, włączane niezależnie
 temperatura pracy w zakresie: 50 °C do 300 °C
 lampka kontrolna nagrzewania
 termostat bezpieczeństwa
 4 nóżki o regulowanej wysokości z tworzywa sztucznego
 moc przyłączeniowa: 6 kW / 400 V 50 Hz 2 NAC
 wymiary: szer. 660 x gł. 580 x wys. 310 mm
 w zestawie skrobak do czyszczenia
 waga: 41 kg
 GTIN 4015613370552
! Nr art. A370032
! 2.237,00 zł



Płyta grillowa elektryczna GDP 650E, gładka/ryflowana

stal chromowo-niklowa 18/10
 powierzchnia pieczenia: stal, 1/2 ryflowana, 1/2 gładka,
 wymiary: szer. 650 x gł. 480 mm
 strefy grzewcze: 2, włączane niezależnie
 temperatura pracy w zakresie: 50 °C do 300 °C
 lampka kontrolna nagrzewania
 termostat bezpieczeństwa
 4 nóżki o regulowanej wysokości z tworzywa sztucznego
 moc przyłączeniowa: 6 kW / 400 V 50 Hz 2 NAC
 wymiary: szer. 660 x gł. 580 x wys. 310 mm
 w zestawie 2 skrobaczki do czyszczenia
 waga: 40 kg
 GTIN 4015613610931
! Nr art. 370036
! 2.616,00 zł



Płyta grillowa gazowa GDP 650G, gładka

stal chromowo-niklowa 18/10
 powierzchnia pieczenia: stal, gładka, wymiary: szer. 650 x gł. 480 mm
 strefy grzewcze: 2, włączane niezależnie
 4 nóżki o regulowanej wysokości z tworzywa sztucznego
 moc przyłączeniowa: gaz 8 kW
 wymiary: szer. 660 x gł. 580 x wys. 310 mm
 w zestawie skrobak do czyszczenia
 urządzenia gazowe ustawione na gaz ziemny H,
 załączone dysze do propanu
 waga: 44,55 kg
 GTIN 4015613390949
! Nr art. A3700341
! 3.052,00 zł



Płyta grillowa elektryczna GDP 980E, gładka

stal chromowo-niklowa 18/10
 powierzchnia pieczenia: stal, gładka, wymiary:
 szer. 980 x gł. 480 mm
 strefy grzewcze: 3, włączane niezależnie
 temperatura regulowana w zakresie: 50 °C do 300 °C
 lampka kontrolna nagrzewania
 termostat bezpieczeństwa
 4 nóżki o regulowanej wysokości z tworzywa sztucznego
 moc przyłączeniowa: 9 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 wymiary: szer. 990 x gł. 580 x wys. 310 mm
 w zestawie skrobak do czyszczenia
 waga: 68,6 kg
 GTIN 4015613676548
! Nr art. A370039
! 3.631,00 zł





Stacja do gotowania KST3240 Plus

Zoptymalizowana mobilna stacja do gotowania prezentuje się profesjonalnie podczas gotowania na oczach gości. Od kuchenki indukcyjnej o mocy 230 V po solidną płytę grillową z serii 650 o mocy 400 V – do tego nawet 3 urządzenia nabladowe, które gwarantują niezwykle wszechstronne zastosowanie w cateringu, na imprezach, a także podczas gotowania na oczach gości.



zestaw nie obejmuje urządzeń elektrycznych

Filtr zeolitowy KST3240 Plus

materiał: zeolit
 wymiary:
 szer. 460 x gł. 377 x wys. 20 mm
 waga: 3,74 kg
 GTIN 4015613692326
№ art. 107274
1785,00 zł

Filtr węglowy KST3240 Plus

materiał: aktywny węgiel
 wymiary:
 szer. 1120 x gł. 445 x wys. 10 mm
 waga: 0,21 kg
 GTIN 4015613681634
№ art. 107273
1139,00 zł

Stacja do gotowania KST3240 Plus

materiał: stal chromowo-niklowa 18/10
 z szklaną osłoną
 wymiary nadstawy szklanej: szer. 1475 x gł. 740 x wys. 345 mm
 wersja nadstawy szklanej od strony użytkownika: otwarta
 regulacja nadmuchu: 4-stopniowa
 ilość nisz regulowanych: 1
 wyposażenie:
 - półka poniżej nisz regulowanych, wymiary: szer. 1200 x gł. 600 x wys. 150 mm
 - 4 pojemniki GN 1/9 GN, głębokość 100 mm na oleje, sosy i sztucze do gotowania
 - zintegrowany system wentylacji z filtrem labiryntowym
 filtr chroniący przed płomieniem: typ A
 materiał filtra: stal szlachetna
 ilość filtrów: 3
 Oświetlenie:
 - LED
 - na osłona higieniczna
 kółka skrętne: 4 kółka skrętne, z blokadą
 włącznik/wyłącznik
 lampka kontrolna: wł./wył.
 przyłącze urządzenia: 3 NAC
 moc przyłączeniowa: 24 kW / 400 V 50 Hz
 wymiary: szer. 1520 x gł. 770 x wys. 1263 mm
 waga: 144,6 kg
 GTIN 4015613697093
№ art. 107290
139.638,00 zł



Przyjemne gotowanie na równomiernej wysokości roboczej z różnymi urządzeniami w stacji do gotowania KST3240 Plus.



Podest 100 KST3240 Plus

Przyjemne gotowanie na równomiernej wysokości roboczej z różnymi urządzeniami w stacji do gotowania KST3240 Plus.
materiał: stal niklowo-chromowa 18/10
wymiary: szer. 400 x gł. 595 x wys. 100 mm
waga: 3,08 kg
GTIN 4015613682549
! Nr art. 107276
! 710,00 zł

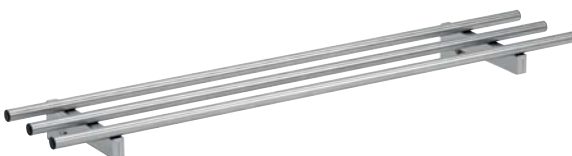


Podest 200 KST3240 Plus

Przyjemne gotowanie na równomiernej wysokości roboczej z różnymi urządzeniami w stacji do gotowania KST3240 Plus.
materiał: stal niklowo-chromowa 18/10
wymiary: szer. 400 x gł. 595 x wys. 200 mm
waga: 7,37 kg
GTIN 4015613684659
! Nr art. 107277
! 1.384,00 zł



✓ wygodna dla klienta półka do przesuwania tac
✓ praktyczna półka boczna



Półka do przesuwania tac KST3240 Plus

Wygodna dla klienta półka do przesuwania tac – pasuje do stacji do gotowania KST3240 Plus.
materiał: stal chromowo-niklowa 18/10
w zestawie: materiał mocujący
wymiary: szer. 1490 x gł. 345 x wys. 130 mm
waga: 4,4 kg
GTIN 4015613695334
! Nr art. 107278
! 1.661,00 zł



Półka boczna KST3240 Plus

Praktyczna półka boczna – pasuje do stacji do gotowania KST3240 Plus.
materiał: stal chromowo-niklowa 18/10
strona montażu:
- lewo
- prawo
w zestawie: materiał mocujący
wymiary: szer. 700 x gł. 350 x wys. 80 mm
waga: 4 kg
GTIN 4015613695341
! Nr art. 107279
! 2.097,00 zł



W stacji do gotowania mogą być stosowane następujące urządzenia Bartscher:

Bez podestu – 2 urządzenia

kuchnia elektryczna, 4 płyty – seria 600 Imbiss, nr art. 131734
kuchnia elektryczna, 4 segmenty – seria 600 Imbiss, nr art. 131850
płyta grillowa, gładka, szerokość 600 mm – seria 600 Imbiss, nr art. 132125
bemar elektryczny, 1 x 1/1 GN + 2 x 1/4 GN – seria 600 Imbiss, nr art. 131770

Bez podestu – 3 urządzenia

kuchnia elektryczna, 2 płyty – seria 600 Imbiss, nr art. 131722
kuchnia elektryczna, 2 segmenty – seria 600 Imbiss, nr art. 131800
płyta grillowa, gładka, szerokość 400 mm – seria 600 Imbiss, nr art. 132115
bemar elektryczny, 3 x 1/4 GN – seria 600 Imbiss, nr art. 131760
kuchnia elektryczna, 2 płyty – seria 650 Snack, nr art. 115006¹
bemar 1/1 GN, szerokość 400 mm – seria 650 Snack, nr art. 115121¹
płyta grillowa, gładka, szerokość 400 mm – seria 650 Snack, nr art. 115118¹
frytownica, szerokość 400 mm – seria 650 Snack, nr art. 115214¹
element roboczy, szerokość 400 mm – seria 650 Snack, nr art. 115117¹
płyta grillowa GDP 320E, gładka, nr art. A370031
płyta grillowa GDP 320E, ryflowana, nr art. 370035
patelnia wielofunkcyjna 300, nr art. 370205

¹dostępny na zamówienie

Z podestem 100 KST3240 Plus – 3 urządzenia

wok indukcyjny IW 35 PRO, nr art. 105832
wok indukcyjny, nr art. 105840
wok indukcyjny, nr art. A105935
wok indukcyjny, nr art. A105936

Z podestem 200 KST3240 Plus – 3 urządzenia

Płyta elektryczna, nr art. 104904
Płyta elektryczna, nr art. 104906
kuchenka indukcyjna IK 30TC, nr art. 105932
kuchenka indukcyjna IK 30TCS, nr art. 105932S
kuchenka indukcyjna IK 35TC, nr art. 105843
kuchenka indukcyjna IK 35TCS, nr art. 105843S
kuchenka indukcyjna IK 35SK, nr art. 105837
kuchenka indukcyjna, nr art. A105942
kuchenka indukcyjna, nr art. 105984
kuchenka indukcyjna, nr art. A105946
kuchenka indukcyjna, nr art. A105948
wok indukcyjny IW 35, nr art. 105983



zestaw nie obejmuje urządzeń elektrycznych, podesty, półka do przesuwania tac, półka boczna



SZYBKO, BEZPIECZNIE I WYGODNIE GOTOWANIE INDUKCYJNE

Indukcja opiera się na magnetycznym cieple, które powstaje bezpośrednio w dnie garnka.

Pod szklano-ceramiczną powierzchnią znajduje się cewka indukcyjna. Po jej włączeniu powstaje pole magnetyczne, które podgrzewa dno garnka.

W przeciwieństwie do innych rodzajów kuchenek nagrzewa się wyłącznie garnek lub patelnia, sama kuchenka pozostaje zimna.

Do gotowania na płytach indukcyjnych potrzebne są naczynia z dnem wykonanym z magnetycznej stali szlachetnej.

WIĘKSZA OSZCZĘDNOŚĆ CZASU

czas zagotowania 2 litrów wody z 15°C do 90°C*:

Szklano-ceramiczna
płyta kuchenna

ok. 10 min.*

Gazowa
płyta kuchenna

ok. 7 min.*

Indukcyjna
płyta kuchenna

ok. 3-4 min.*

ZALETY W SKRÓCIE

- 1 **GORĄCA POWIERZCHNIA W OKAMGNIENIU** jeszcze szybsza i czystsza niż gaz - bez fazy rozgrzewania
- 2 **OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII** do 80%
- 3 **MNIEJSZE RYZYKO PRZYPALENIA**, ponieważ panel ma niższą temperaturę i szybciej się schładza
- 4 **ŁATWE CZYSZCZENIE** - brak możliwości przypalenia np. mleka lub cukru
- 5 **WIĘKSZE BEZPIECZEŃSTWO** - dzięki funkcji rozpoznania garnka

* Wartości są orientacyjne i zależą od cech garnka/patelni oraz temperatury otoczenia.



Kuchenka indukcyjna IK 18*

materiał: stal szlachetna, tworzywo sztuczne
materiał płyty grzewczej: szkło
wymiary pola szklanego: szer. 293 x gł. 245 mm
średnica pola grzewczych: 230 mm
moc pola grzewczych maks.: 1800 W
ilość stopni mocy: 10
zakres temperatury: od 60 °C do 240 °C
ilość stopni temperatury: 10
interwały ustawienia temperatury: 20 °C
ustawianie czasu: 5 - 180 minut
rozpoznanie garnka
timer
wyświetlacz cyfrowy
zabezpieczenie przed przegrzaniem
włącznik/wyłącznik
moc przyłączeniowa: 1,8 kW / 220-240 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 320 x gł. 345 x wys. 70 mm
waga: 2,7 kg
GTIN 4015613673394
№ art. 105824
346,00 zł



Kuchenka indukcyjna IK 20*

powierzchnia gotująca szkło,
obudowa tworzywo sztuczne
timer
wyświetlacz elektroniczny
10 stopni mocy (1100 - 2000 W)
10-stopniowe ustawianie temperatury
zakres temperatur: 60 °C do 240 °C
moc przyłączeniowa: 2,0 kW / 230 V 50 Hz
elektroniczna ochrona przed przegrzaniem
wymiary: szer. 285 x gł. 340 x wys. 60 mm
waga: 2,45 kg
GTIN 4015613504834
№ art. 105820
251,00 zł



Kuchenka indukcyjna IK 20TC*

**Najprostsza obsługa umożliwiająca wydajną pracę
- ustawienie czasu, mocy i temperatury przez
funkcję slide.**

powierzchnia gotująca szkło, obudowa ze stali nierdzewnej
dotykowy panel obsługowy z wyświetlaczem elektronicznym
timer
rozpoznanie garnka
8 stopni mocy (500 - 2000 W)
8-stopniowe ustawianie temperatury
zakres temperatur: 60 °C do 240 °C
moc przyłączeniowa: 2,0 kW / 230 V 50 Hz
elektroniczna ochrona przed przegrzaniem
wymiary: szer. 330 x gł. 400 x wys. 63 mm
waga: 3,4 kg
GTIN 4015613633381
№ art. 105848
506,00 zł

*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

Kuchenka indukcyjna IK 27TC*

materiał: stal nierdzewna
 powierzchnia grzewcza: szkło, szer. 285 x gł. 275 mm
 1 pole grzewcze, rozmiar garnka: 120 - 260 mm
 regulacja mocy, temperatury, czasu
 dotykowy panel obsługowy z wyświetlacz elektroniczny
 stopnie mocy: 10
 zakres temperatur: 60 °C do 240 °C
 regulacja temperatury: 10 stopni
 regulacja czasu do: 180 minut
 interwały regulacji czasu: 1 / 10 minuty
 timer
 rozpoznanie garnka
 ochrona przed przegrzaniem
 moc przyłączeniowa: 2,7 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 340 x gł. 425 x wys. 75 mm
 waga: 4,75 kg
 GTIN 4015613666006
№ art. 105927
1673,00 zł



Kuchenka indukcyjna IK 30S-EB*

Przystosowana do zabudowy, zajmuje mało miejsca z płytami indukcyjnymi w układzie pionowym, powierzchnia robocza wykonana ze szkła SCHOTT CERAN®.
 powierzchnia gotująca szkło SCHOTT CERAN®,
 obudowa tworzywo sztuczne
 2 niezależne płyty grzewcze
 dotykowy panel obsługowy z wyświetlaczem cyfrowym
 cyfrowy zegar sterujący
 8 progów mocy: całkowita moc 3000 W / moc płyt użytkowanych niezależnie: przednia 1300 W / tylna 1800 W
 moc przyłączeniowa: 3,0 kW / 230 V 50 Hz
 elektroniczna ochrona przed przegrzaniem
 wymiary: szer. 290 x gł. 510 x wys. 83 mm
 waga: 4,5 kg
 GTIN 4015613607061
№ art. 1059365
1760,00 zł



- ✓ przystosowana do zabudowy, zajmuje mało miejsca
- ✓ z możliwością ustawienia na stole

Kuchenka indukcyjna IK 30TC*

powierzchnia gotująca szkło, obudowa ze stali nierdzewnej
 dotykowy panel obsługowy z wyświetlaczem elektronicznym
 timer
 10 stopni mocy (400 - 3000 W)
 10-stopniowe ustawianie temperatury
 zakres temperatur: 60 °C do 240 °C
 moc przyłączeniowa: 3,0 kW / 230 V 50 Hz
 elektroniczna ochrona przed przegrzaniem
 wymiary: szer. 330 x gł. 415 x wys. 100 mm
 waga: 5 kg
 GTIN 4015613529080
№ art. 105932
1819,00 zł

Kuchenka indukcyjna IK 30TCS*

wykonanie jak IK 30TC, ale
powierzchnia gotująca szkło SCHOTT CERAN®
 waga: 7,1 kg
 GTIN 4015613529097
№ art. 1059325
1942,00 zł



*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym



1 x 2000 W
1 x 1500 W

Kuchenka indukcyjna IK 35dp*

2 niezależne płyty grzewcze
powierzchnia gotująca szkło SCHOTT CERAN®, obudowa tworzywo sztuczne
wyświetlacz elektroniczny
obsługa przez listwę dotykową
cyfrowy zegar sterujący
ustawienie czasu do 180 minut, jednostka co 5 minut
ustawienia temperatury i czasu z funkcją pamięci
10 poziomów mocy (500 - 2000 W / 600 - 1500 W)
10-stopniowe ustawienia temperatury
zakres temperatury: 60 °C do 240 °C, skok co 20 °C
moc przyłączeniowa: 3,5 kW / 230 V 50 Hz
elektroniczna ochrona przed przegrzaniem
wymiary: szer. 605 x gł. 360 x wys. 60 mm
waga: 5,9 kg
GTIN 4015613504988
! Nr art. 1058365
! 760,00 zł

Kuchenka indukcyjna IK 35TC*

powierzchnia gotująca szkło, obudowa ze stali nierdzewnej
dotykowy panel obsługowy z wyświetlaczem elektronicznym
timer
10 stopni mocy (500 - 3500 W)
10-stopniowe ustawianie temperatury
zakres temperatur: 60 °C do 240 °C
moc przyłączeniowa: 3,5 kW / 220-240 V 50/60 Hz
elektroniczna ochrona przed przegrzaniem
wymiary: szer. 340 x gł. 445 x wys. 117 mm
waga: 7,45 kg
GTIN 4015613633329
! Nr art. 105843
! 869,00 zł



Kuchenka indukcyjna IK 35TCS*

wykonanie jak IK 35TC, ale
powierzchnia gotująca szkło SCHOTT CERAN®
waga: 7,5 kg
GTIN 4015613638300
! Nr art. 105843S
! 979,00 zł

Kuchenka indukcyjna IK 35TC XL*

materiał: stal nierdzewna
materiał płyty grzewczej: szkło
wymiary pola szklanego: szer. 356 x gł. 356 mm
średnica pola grzewczego: 300 mm
moc pola grzewczego maks.: 3500 W
ilość stopni mocy: 10
zakres temperatur: 60 °C do 240 °C
ilość stopni temperatury: 10
interwały ustawienia temperatury: 20 °C
ustawianie czasu: 1 - 180 minut
rozpoznanie garnka
programator zegarowy
wyświetlacz cyfrowy
zabezpieczenie przed przegrzaniem
włącznik/wyłącznik
moc przyłączowa: 3,58 kW / 220-240 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 440 x gł. 540 x wys. 125 mm
waga: 9,1 kg
GTIN 4015613680255
! Nr art. 105821
! 1.233,00 zł



*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

Płyta indukcyjna do gotowania IK 355K* **Regulacja temperatury za pomocą pokrętle**

powierzchnia gotująca szkło SCHOTT CERAN®,
obudowa ze stali nierdzewnej
cyfrowy wyświetlacz temperatury
10-stopniowa skala temperatury
zakres temperatur: 60 °C do 240 °C
moc przyłączeniowa: 3,5 kW / 230 V 50 Hz
elektroniczna ochrona przed przegrzaniem
wymiary: szer. 340 x gł. 445 x wys. 115 mm
waga: 7,2 kg
GTIN 4015613520643

■ **Nr art. 105837**

■ **942,00 zł**



Kuchenka indukcyjna IK 3341*

Optymalne rozdzielanie energii przez zwiększenie przydziału mocy

3 niezależne płyty grzewcze
powierzchnia grzewcza szkło, obudowa tworzywo sztuczne
dotykowy panel obsługowy z wyświetlaczem cyfrowym
elektroniczny panel sterujący
ustawienie czasu do 180 minut, jednostka 1 minuta
1 pole grzewcze z prawej strony: 1400 W, 10 poziomów mocy
2 pola grzewcze z lewej strony: łącznie 2000 W
- przednie pole grzewcze może być wykorzystywane osobno
z maks. 2000 W / 10 poziomów mocy
- w przypadku używania obu pól grzewczych energia jest rozdzielana
w zależności od ustawienia, z tyłu maksymalnie:
1000 W / 5 poziomów mocy

10-stopniowe ustawienia temperatury
zakres temperatury: 60 °C do 240 °C, skok co 20 °C
moc przyłączeniowa: 3,4 kW / 220-240 V 50/60 Hz
elektroniczna ochrona przed przegrzaniem
wymiary: szer. 510 x gł. 485 x wys. 65 mm
waga: 6,6 kg
GTIN 4015613652207

■ **Nr art. 105940**

■ **1.488,00 zł**



Kuchenka indukcyjna IK 235Z

Szybka i wydajna, zwiększanie mocy przedniego pola grzewczego do maks. 5000 W.

2 niezależne pola grzewcze
powierzchnia gotująca szkło, obudowa stal nierdzewna
wyświetlacz cyfrowy na szklanym polu
regulacja mocy pokrętle
10 poziomów mocy (800 - 3500 W / 800 - 3500 W)
+ 1 dodatkowy poziom mocy (800 - 5000 W / 800 - 2000 W)
całkowita moc przyłączeniowa: 7,0 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
(wtyczka poza zakresem dostawy)
elektroniczna ochrona przed przegrzaniem
wymiary: szer. 405 x gł. 700 x wys. 138 mm
waga: 15 kg
GTIN 4015613548647

■ **Nr art. 105838**

■ **3.925,00 zł**



*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym



Wózek do serwowania z płytą indukcyjną IKTS 35

Mobilne rozwiązanie przy organizowaniu cateringu, bufetów lub przyrządzaniu potraw bezpośrednio przed klientem.
wymiary: szer. 920 x gł. 600 x wys. 940 mm
wygodne wyjmowanie płyty indukcyjnej ułatwiające czyszczenie
zestaw do składania (płaskie opakowanie transportowe),
łatwy montaż

w skład zestawu wchodzi:

Wózek do serwowania / transportowy

stal chromowo-niklowa
3 półki: ok. szer. 830 x gł. 510 mm
2 półki na brudne naczynia:
nośność: każda 50 kg, wysokość użytkowa: 275 mm
4 kółka skrętne, 2 z hamulcami
4 odbojniki kółek, tworzywo sztuczne
zestaw do składania, łatwy montaż

Płyta wkładana

w celu wykorzystywania górnej półki do odkładania przedmiotów
stal nierdzewna, szer. 600 x gł. 338 mm, nośność: 50 kg

Płyta indukcyjna*

z możliwością oddzielnego ustawienia na stole
2 niezależne pola grzewcze
powierzchnia gotująca szkło, obudowa tworzywo sztuczne
wyświetlacz elektroniczny
timer cyfrowy
ustawianie czasu do 180 minut
6 poziomów mocy (500 - 2000 W / 500 - 1500 W)
10-stopniowa regulacja temperatury
zakres temperatur: 60 °C do 240 °C, nastawa co 20 °C
moc przyłączeniowa: 3,5 kW / 230 V 50/60 Hz
elektroniczna ochrona przed przegrzaniem
wymiary: szer. 600 x gł. 337 x wys. 70 mm

waga: 15 kg
GTIN 4015613616339
! Nr art. 105841
! 1.597,00 zł



- ✓ wygodne wyjmowanie płyty indukcyjnej ułatwiające czyszczenie
- ✓ płyta indukcyjna z możliwością oddzielnego ustawienia na stole
- ✓ Płyta wkładana: w celu wykorzystywania górnej półki do odkładania przedmiotów, nośność: 50 kg



Kuchenka indukcyjna IK 35-EB*

Kuchenka indukcyjna o atrakcyjnym wyglądzie i dużej mocy dzięki oddzielnemu panelowi obsługi jest idealna do indywidualnego montażu, dostosowanego do potrzeb.

materiał: stal chromowo-niklowa 18/10
materiał płyty grzewczej: szkło
wymiary pola szklanego: szer. 310 x gł. 225 mm
średnica pola grzewczych: 210 mm
moc pola/pól grzewczych maks.: 3500 W
ilość stopni mocy: 10
zakres temperatur: 60 °C do 240 °C
ilość stopni temperatury: 10
interwały ustawienia temperatury: 20 °C
możliwość zabudowy
rozpoznanie garnka
wyświetlacz cyfrowy
zabezpieczenie przed przegrzaniem
włącznik/wyłącznik
właściwości: oddzielny panel obsługi, długość przewodu: 0,8 m
moc przyłączeniowa: 3,5 kW / 220-240 V 50 Hz
wymiary: szer. 370 x gł. 390 x wys. 118 mm
waga: 6,5 kg
GTIN 4015613682853
! Nr art. 105829
! 1.051,00 zł



- ✓ idealna do indywidualnego montażu
- ✓ właściwości: oddzielny panel obsługi

*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

Płyta indukcyjna z jednym polem grzewczym

obudowa stal chromowo-niklowa 18/10
 powierzchnia grzewcza: szkło SCHOTT CERAN®, szer. 290 x gł. 290 mm
 1 zwój Ø 230 mm
 moc przyłączeniowa: 2,5 kW / 230 V 50/60 Hz
 wymiary: szer. 340 x gł. 420 x wys. 100 mm
 waga: 7,5 kg
 GTIN 4015613370156
Nr art. A105942
5.146,00 zł



Płyta indukcyjna ITH 35S-220

materiał: stal chromowo-niklowa 18/10
 powierzchnia grzewcza: szkło SCHOTT CERAN®, szer. 290 x gł. 290 mm
 1 pole grzewcze
 średnica pola grzewczego: 220 mm
 stopnie mocy: 9
 wyświetlacz elektroniczny
 rozpoznanie ustawienia garnka
 ochrona przed przegrzaniem
 moc przyłączeniowa: 3,5 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 340 x gł. 400 x wys. 110 mm
 waga: 8,1 kg
 GTIN 4015613676623
Nr art. 105984
5.939,00 zł



Płyta indukcyjna z jednym polem grzewczym

obudowa stal chromowo-niklowa 18/10
 powierzchnia grzewcza: szkło SCHOTT CERAN®, szer. 350 x gł. 350 mm
 wymiary: szer. 400 x gł. 455 x wys. 120 mm
3 kW / 230 V 50/60 Hz
 1 zwój Ø 230 mm
 waga: 8,6 kg
 GTIN 4015613370187
Nr art. A105946
7.128,00 zł



3,5 kW / 230 V 50/60 Hz
 1 zwój Ø 260 mm
 waga: 10,6 kg
 GTIN 4015613370194
Nr art. A105948
9.471,00 zł

5 kW / 400 V 50/60 Hz
 1 zwój Ø 260 mm
 waga: 11,3 kg
 GTIN 4015613370200
Nr art. A105949
9.904,00 zł

Płyta indukcyjna ITH 35ZS-210

Szybka i wydajna, zwiększanie mocy przedniego pola grzewczego do maks. 3500 W.
 materiał: stal chromowo-niklowa 18/10
 powierzchnia grzewcza: szkło SCHOTT CERAN®, szer. 290 x gł. 470 mm
 2 pola grzewcze, układ pół grzewczych: pionowy
 średnica pola grzewczego: 210 mm
 moc pół grzewczych, maks.: przednia 1,8 kW / tylna 1,8 kW
 moc pół grzewczych przy zwiększeniu rozdziału mocy:
 przednia do 3,5 kW / tylna do 1,8 kW (maks. całkowita moc przyłączeniowa: 3,5 kW)
 stopnie mocy: 9
 wyświetlacz elektroniczny
 rozpoznanie ustawienia garnka
 ochrona przed przegrzaniem
 moc przyłączeniowa: 3,5 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 340 x gł. 590 x wys. 110 mm
 waga: 11,1 kg
 GTIN 4015613676630
Nr art. 105985
7.128,00 zł





Wok indukcyjny IW 35*

materiał: stal szlachetna
materiał wgłębienia: szkło
zakres temperatur: 60°C do 240°C
liczba stopni temperatury: 10
krok nastawiania temperatury: 20°C
nastawianie czasu: 1 - 180 minut
krok nastawiania czasu: 1 minuta (1 - 30 minut),
10 minut (30 - 180 minut)
liczba stopni mocy: 10
średnica wgłębienia: 260 mm
sterowanie: dotykowe, elektroniczne
rozpoznanie garnka
zabezpieczenie przed przegrzaniem
wyświetlacz cyfrowy
włącznik/wyłącznik
moc przyłączeniowa: 3,5 kW / 220-240 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 340 x gł. 440 x wys. 125 mm
waga: 7,54 kg
GTIN 4015613680217
! Nr art. 105986
! 1.182,00 zł



Wok patelnia W360R do woka indukcyjnego IW 35

stal nierdzewna
nienagrzewające się uchwyty - rękojeść i uchwyt po przeciwnej stronie
pojemność: 6 litrów
wymiary: Ø 360 mm, wys. 110 mm
(wysokość łącznie z pokrywką 220 mm)
waga: 2,85 kg
w komplecie pokrywka ze stali nierdzewnej
GTIN 4015613525075
! Nr art. 105981
! 397,00 zł



Wok patelnia W380R

stal nierdzewna
nienagrzewające się uchwyty - rękojeść i uchwyt po przeciwnej stronie
pojemność: 5 litrów
wymiary: Ø 380 mm, wys. 110 mm
(wysokość łącznie z pokrywką 220 mm)
waga: 2,85 kg
w komplecie pokrywka ze stali nierdzewnej
GTIN 4015613586793
! Nr art. 105831
! 324,00 zł

*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

✓ Urządzenia o wysokiej wydajności

Wok indukcyjny

obudowa stal chromowo-niklowa 18/10
misa szkło SCHOTT CERAN®: Ø 300 mm
moc przyłączeniowa: 3 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 330 x gł. 380 x wys. 180 mm
waga: 8,5 kg

GTIN 4015613468235

|| **Nr art. 105840**

|| **7.331,00 zł**



Wok indukcyjny

obudowa stal chromowo-niklowa 18/10
misa szkło SCHOTT CERAN®: Ø 300 mm
wymiary: szer. 400 x gł. 455 x wys. 180 mm

3 kW / 230 V 50/60 Hz

waga: 11,1 kg
GTIN 4015613370279

|| **Nr art. A105935**

|| **8.599,00 zł**

3,5 kW / 230 V 50/60 Hz

waga: 11,8 kg
GTIN 4015613370286

|| **Nr art. A105936**

|| **10.344,00 zł**



Wok indukcyjny

obudowa stal chromowo-niklowa 18/10
misa szkło SCHOTT CERAN®: Ø 300 mm
wymiary: szer. 400 x gł. 455 x wys. 180 mm

5 kW / 400 V 50/60 Hz

waga: 14,5 kg
GTIN 4015613370293

|| **Nr art. A105937**

|| **13.472,00 zł**

7 kW / 400 V 50/60 Hz

waga: 14,8 kg
GTIN 4015613431178

|| **Nr art. A105939**

|| **14.467,00 zł**



Wok patelnia stalowa, Ø 360 mm

waga: 1,5 kg
GTIN 4015613371313

|| **Nr art. A105960**

|| **456,00 zł**

Wok patelnia W385R

materiał: stal nierdzewna
pojemność: 6 litrów
wykonanie dna: okrągłe
nadaje się do kuchenek indukcyjnych
uchwyt: termoodporny
średnica: wewnętrzna 360 mm / zewnętrzna 385 mm
wymiary: szer. 385 x gł. 645 x wys. 160 mm
waga: 1,7 kg
GTIN 4015613668451
|| **Nr art. A105971**
|| **251,00 zł**





Płyta elektryczna

obudowa stal chromowo-niklowa 18/10
powierzchnia grzewcza: szkło SCHOTT CERAN®,
szer. 290 x gł. 290 mm
1 zwój Ø 210 mm
moc przyłączeniowa: 2,3 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC
wymiary: szer. 340 x gł. 420 x wys. 100 mm
waga: 6,1 kg
GTIN 4015613390352
|| **Nr art. 104904**
|| **2.371,00 zł**



Płyta elektryczna

obudowa stal chromowo-niklowa 18/10
powierzchnia grzewcza: szkło SCHOTT CERAN®,
szer. 350 x gł. 350 mm
1 zwój Ø 230 mm
moc przyłączeniowa: 3,0 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC
wymiary: szer. 400 x gł. 455 x wys. 120 mm
waga: 8 kg
GTIN 4015613432540
|| **Nr art. 104906**
|| **3.164,00 zł**



Płyta elektryczna

obudowa stal chromowo-niklowa 18/10
powierzchnia grzewcza: szkło SCHOTT CERAN®,
szer. 650 x gł. 350 mm
2 zwoje Ø 230 mm à 3,0 kW
całkowita moc przyłączeniowa: 6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 700 x gł. 455 x wys. 120 mm
waga: 14,7 kg
GTIN 4015613432557
|| **Nr art. 104907**
|| **6.732,00 zł**



Płyta elektryczna

obudowa stal chromowo-niklowa 18/10
powierzchnia grzewcza: szkło SCHOTT CERAN®,
szer. 350 x gł. 560 mm
2 zwoje Ø 230 mm à 3,0 kW
całkowita moc przyłączeniowa: 6 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
wymiary: szer. 400 x gł. 655 x wys. 120 mm
waga: 13,8 kg
GTIN 4015613431161
|| **Nr art. 104913**
|| **6.732,00 zł**

Płyta elektryczna 1K2200 GL*

Kompaktowa i wydajna - poręczna płyta elektryczna o mocy 2200 W jest łatwa w czyszczeniu dzięki pokrytej szkłem ceramicznym płycie grzewczej oraz idealnie nadaje się do użytku mobilnego.

materiał: stal nierdzewna

materiał płyty grzewczej: szkło ceramiczne

wymiary powierzchni szklanej: szer. 320 x gł. 280 mm

średnica pola grzewczych: 165 mm

moc pola grzewczych maks.: 2200 W

ilość stopni mocy: 9

ustawianie czasu: 1 - 99 minut

wyświetlacz cyfrowy

zabezpieczenie przed przegrzaniem

włącznik/wyłącznik

moc przyłączeniowa: 2,2 kW / 220-240 V 50/60 Hz

wymiary: szer. 395 x gł. 315 x wys. 85 mm

waga: 2,6 kg

GTIN 4015613669151

Nr art. 104920

324,00 zł



Płyta elektryczna 1K1500*

stal nierdzewna

włącznik/wyłącznik

płynna regulacja temperatury

ochrona przed przegrzaniem

1 płyta Ø 185 mm

moc przyłączeniowa: 1,5 kW / 230 V 50 Hz

wymiary: szer. 305 x gł. 245 x wys. 85 mm

waga: 2,1 kg

GTIN 4015613653631

Nr art. 150320

142,00 zł



Płyta elektryczna 2K2500*

stal nierdzewna

włącznik/wyłącznik

płynna regulacja temperatury

ochrona przed przegrzaniem

1 płyta Ø 155 mm, 1,0 kW

1 płyta Ø 190 mm, 1,5 kW

moc przyłączeniowa: 2,5 kW / 230 V 50 Hz

wymiary: szer. 535 x gł. 225 x wys. 90 mm

waga: 4 kg

GTIN 4015613504117

Nr art. 150310

189,00 zł



Płyta elektryczna 1K2000

stal chromowo-niklowa 18/10

1 płyta Ø 220 mm, 2,0 kW

moc przyłączeniowa: 2 kW / 220-240 V 50/60 Hz 1 NAC

wymiary: szer. 375 x gł. 365 x wys. 185 mm

waga: 7,35 kg

GTIN 4015613125954

Nr art. 105321

2.383,00 zł



*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym



Kuchenka gazowa turystyczna*

kolor: czarny
 wymiary: szer. 340 x gł. 280 x wys. 120 mm
 wydajność: 2,1 kW
 zużycie gazu: 150 g/h, przy wydajności maksymalnej
 gaz: butan
 waga: 1,6 kg
 GTIN 4015613336015

1 szt. w zamówieniu

! Nr art. A150421

! 87,00 zł / 1 sztuka

6 szt. w zamówieniu

! Nr art. A150421

! 84,00 zł / 1 sztuka



Nabój z gazem

nabój-pojemność: 227 g butanu
 28 szt. w 1 kartonie
 (7 zestawów - czteropaków)
 waga: 0,33 kg
 GTIN 4015613336046

! Nr art. A150425

! 9,20 zł / 1 sztuka

Minimalna ilość jednostki zamówienia:	za sztukę	za karton
1 karton (28 nabojów z gazem)	9,20 zł	257,60 zł

GTIN 4015613447438



Taboret gazowy

na gaz propan, z zabezpieczeniem zapłonu
 konstrukcja taboretu ze stali, palnik z żeliwa
 palnik: 7,5 kW
 wymiary: szer. 398 x gł. 570 x wys. 170 mm
 waga: 5,95 kg
 GTIN 4015613467764

! Nr art. 1054503

! 615,00 zł

*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

Płyta gazowa

na gaz propan, z zabezpieczeniem zapłonu
 stal nierdzewna 18/10
 palnik: 6,5 kW
 wymiary: szer. 350 x gł. 350 x wys. 170 mm
 ustawiona na gaz płynny, załączone dysze do gazu ziemnego
 waga: 10,8 kg
 GTIN 4015613467795
Nr art. 1059503
2.903,00 zł



Płyta 2-palnikowa gazowa

na gaz propan, z zabezpieczeniem zapłonu
 stal nierdzewna 18/10
 2 palniki: 1 x 4,5 kW / 1 x 6,5 kW
 moc przyłączeniowa: 11 kW
 wymiary: szer. 350 x gł. 660 x wys. 170 mm
 ustawiona na gaz płynny, załączone dysze do gazu ziemnego
 waga: 20,2 kg
 GTIN 4015613467818
Nr art. 1057503
4.507,00 zł



Płyta 2-palnikowa gazowa

na gaz propan, z zabezpieczeniem zapłonu
 stal nierdzewna 18/10
 2 palniki: 1 x 6,5 kW / 1 x 4,5 kW
 moc przyłączeniowa: 11 kW
 wymiary: szer. 660 x gł. 350 x wys. 170 mm
 ustawiona na gaz płynny, załączone dysze
 do gazu ziemnego
 waga: 20,2 kg
 GTIN 4015613467801
Nr art. 1058503
4.507,00 zł



Nakładka na wok

do kuchenek gazowych
 stal nierdzewna 18/10
 wymiary: Ø 265 mm, wysokość 62 mm
 waga: 0,85 kg
 GTIN 4015613467825
Nr art. 105999
262,00 zł





Wok patelnia W385F

materiał: stal nierdzewna
pojemność: 5,5 litrów
wykonanie dna: płaskie
nadaje się do kucharek indukcyjnych
średnica: wewnętrzna 360 mm / zewnętrzna 385 mm
powierzchnia do ustawiania: Ø 145 mm
wymiary: szer. 385 x gł. 645 x wys. 140 mm
waga: 1,7 kg
GTIN 4015613668468
| **Nr art. A105973**
| **251,00 zł**

Patelnia

Patelnia z powłoką nieprzywierającą - do smażenia niskotłuszczowego na wszystkich rodzajach kucharek: elektrycznych, gazowych i indukcyjnych.
materiał: aluminium, stal nierdzewna
materiał uchwytu: stal nierdzewna, izolowany termicznie
wersja powłoki do smażenia: powłoka nieprzywierająca (QuanTanium)
nadaje się do indukcji

Patelnia 240A

średnica wewnętrzna: 240 mm
średnica powierzchni do ustawienia: 175 mm
wysokość patelni: 55 mm
wymiary: szer. 490 x gł. 250 x wys. 140 mm
waga: 0,88 kg
GTIN 4015613677958
| **Nr art. A150324**
| **204,00 zł**

Patelnia 280A

średnica wewnętrzna: 280 mm
średnica powierzchni do ustawienia: 205 mm
wysokość patelni: 55 mm
wymiary: szer. 530 x gł. 290 x wys. 140 mm
waga: 1,19 kg
GTIN 4015613677965
| **Nr art. A150328**
| **251,00 zł**

Patelnia 300A

średnica wewnętrzna: 300 mm
średnica powierzchni do ustawienia: 230 mm
wysokość patelni: 55 mm
wymiary: szer. 550 x gł. 310 x wys. 140 mm
waga: 1,39 kg
GTIN 4015613677972
| **Nr art. A150330**
| **273,00 zł**

✓ odpowiednie do indukcji



Garnek 25L

garnek i pokrywka ze stali nierdzewnej
nienagrzewające się uchwyty
odpowiedni do kuchni indukcyjnych, gazowych i płyt elektrycznych
pojemność: 25 litrów
wymiary: Ø 430 mm, wysokość 275 mm (z pokrywką)
waga: 6,1 kg
GTIN 4015613647746
| **Nr art. 100440**
| **397,00 zł**



Garnek 30L

garnek i pokrywka ze stali nierdzewnej
nienagrzewające się uchwyty
odpowiedni do kuchni indukcyjnych, gazowych i płyt elektrycznych
pojemność: 30 litrów
wymiary: Ø 430 mm, wysokość 325 mm (z pokrywką)
waga: 6,35 kg
GTIN 4015613647753
| **Nr art. 100445**
| **433,00 zł**

Zestaw garnków termoizolacyjny 6L

Niezastąpiony duet: przyrządzanie i przechowywanie potraw w dobrze izolowanym, trzymającym ciepło pojemniku termicznym bez uciążliwego przekładania. w skład zestawu wchodzi: garnek ze pokrywą szklaną, pojemnik termoizolacyjny materiał garnka: stal chromowo-niklowa 18/10, tworzywo sztuczne (czarne) materiał pojemnik termoizolacyjny: stal nierdzewna, tworzywo sztuczne (czarne) pojemność garnka: 6 litrów średnica garnka: 225 mm właściwości garnka: można stosować na płytach indukcyjnych, uchwyty z tworzywa sztucznego właściwości pojemnik termoizolacyjny: podwójne ścianki, izolacja próżniowa spadek temperatury na godzinę ok.: 5 °C wymiary: szer. 360 x gł. 320 x wys. 220 mm w zestawie: pokrywa szklana

waga: 4,75 kg

GTIN 4015613657486

Nr art. A100268

469,00 zł



9-częściowy zestaw garnków

materiał stal chromowo-niklowa szlifowany brzeg i nienagrzewające się uchwyty odpowiedni do kuchni indukcyjnych, gazowych i elektrycznych

4 garnki z pokrywami

Pojemność	Średnica	Wysokość
2,0 litry	Ø 16 cm	10,0 cm
2,7 litra	Ø 18 cm	11,0 cm
5,1 litra	Ø 24 cm	11,5 cm
6,1 litra	Ø 20 cm	20,0 cm

1 patelnia

Pojemność	Średnica	Wysokość
2,8 litra	Ø 24 cm	6,5 cm

waga: 6 kg

GTIN 4015613417158

Nr art. A130442

433,00 zł



✓ odpowiednie do indukcji



Zestaw garnków - 4 garnki z pokrywami

materiał stal chromowo-niklowa szlifowany brzeg i zimne uchwyty odpowiedni do kuchni indukcyjnych, gazowych i elektrycznych

Pojemność	Średnica	Wysokość
8 litrów	Ø 24 cm	20,0 cm
9 litrów	Ø 26 cm	20,5 cm
13 litrów	Ø 28 cm	22,5 cm
15 litrów	Ø 30 cm	25,0 cm

waga: 9 kg

GTIN 4015613403977

Nr art. A130441

673,00 zł



Brytfanna GN
2/3 GN / 1/1 GN
zob. katalog str. 255



Brytfanna żeliwna

przystosowane do użytkowania w piekarnikach wymiary: szer. 340 x gł. 365 x wys. 100 mm waga: 11,35 kg

GTIN 4015613206219

Nr art. 699100K

615,00 zł

Brytfanna żeliwna

na 2 pola grzewcze wymiary: szer. 335 x gł. 585 x wys. 110 mm (wys. z pokrywą 175 mm) waga: 15,25 kg

GTIN 4015613206226

Nr art. 699200K

760,00 zł



Pokrywa

GTIN 4015613157795

Nr art. 699201

309,00 zł



Jajowar EH6

materiał: stal szlachetna
 1 komora, pojemność komory: 4 litry
 wymiary komory: szer. 301 x gł. 152 x wys. 200 mm
 uchwytu na jajka: 6 osobnych uchwytów, oznaczonych różnymi kolorami, wielkość jajek: małe, średnie
 wyjmowane uchwyty na jajka
 zakres temperatury: od 30 °C do 110 °C
 regulacja temperatury: z dokładnością do 10 °C
 termostat
 termostat bezpieczeństwa
 element grzewczy ze stali szlachetnej
 element grzewczy: zainstalowany na stałe
 moc przyłączeniowa: 2,6 kW / 220-240 V 50/60 Hz
 wymiary: szer. 365 x gł. 220 x wys. 290 mm
 waga: 4,3 kg
 GTIN 4015613675770
№ art. 115129
833,00 zł



Perfekcyjne jajko na śniadanie
 ✓ Stopień twardości można określić indywidualnie



Bemar

z zaworem spustowym
 stal chromowo-niklowa
 rozmiar 1/1 GN, głębokość 150 mm
 moc przyłączeniowa: 1,2 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 340 x gł. 590 x wys. 240 mm
 waga: 7,5 kg
 GTIN 4015613468969
№ art. 200240
564,00 zł



Bemar

z zaworem spustowym
 stal chromowo-niklowa
 rozmiar 1/1 GN, głębokość 200 mm
 moc przyłączeniowa: 1,2 kW / 230 V 50/60 Hz
 wymiary: szer. 355 x gł. 550 x wys. 295 mm
 waga: 9,5 kg
 GTIN 4015613379678
№ art. 200207
746,00 zł



Bemar

stal chromowo-niklowa
 rozmiar 1/1 GN, głębokość 150 mm
 moc przyłączeniowa: 1,2 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 338 x gł. 540 x wys. 248 mm
 waga: 8 kg
 GTIN 4015613423647
№ art. 200230
517,00 zł



Bemar

z pojemnikami GN 2 x 1/2 GN, 150 mm
 stal chromowo-niklowa
 moc przyłączeniowa: 1,2 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 338 x gł. 540 x wys. 248 mm
 w zestawie pojemniki GN 2 x 1/2 i z pokrywami z otworami na łyżkę
 waga: 10,3 kg
 GTIN 4015613423654
№ art. 200232
626,00 zł

Bemar

wykonanie jak 200232, ale **z pojemnikami GN 3 x 1/3 GN** z pokrywami z otworami na łyżkę
 waga: 10,6 kg
 GTIN 4015613423678
№ art. 200233
688,00 zł

Bemar Hotpot

stal nierdzewna
1 wkład à 3,5 litra
przedział temperatury: 35 °C do 95 °C
moc przyłączeniowa:
0,15 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiały:
szer. 210 x gł. 210 x wys. 320 mm
waga: 3,5 kg
GTIN 4015613520612
| Nr art. 605035
| 942,00 zł

Bemar Hotpot

stal nierdzewna
1 wkład à 6,5 litra
przedział temperatury: 35 °C do 95 °C
moc przyłączeniowa:
0,20 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiały:
szer. 255 x gł. 280 x wys. 320 mm
waga: 4,5 kg
GTIN 4015613520629
| Nr art. 605065
| 1.000,00 zł

**Bemar Hotpot**

stal nierdzewna
2 wkłady à 3,5 litra,
z oddzielną regulacją
przedział temperatury: 35 °C do 95 °C
moc przyłączeniowa:
0,30 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiały:
szer. 415 x gł. 210 x wys. 320 mm
waga: 6,5 kg
GTIN 4015613520650
| Nr art. 606035
| 1.342,00 zł

Bemar Hotpot

stal nierdzewna
2 wkłady à 6,5 litra,
z oddzielną regulacją
przedział temperatury: 35 °C do 95 °C
moc przyłączeniowa:
0,40 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiały:
szer. 505 x gł. 280 x wys. 320 mm
waga: 7,9 kg
GTIN 4015613520636
| Nr art. 606065
| 1.510,00 zł

**Wkład do bamaru
3,5 litra**

GTIN 4015613520698
| Nr art. 609035
| 127,00 zł

Pokrywa

GTIN 4015613520711
| Nr art. 609135
| 31,00 zł

Bemar Hotpot

stal nierdzewna
3 wkłady à 3,5 litra,
z oddzielną regulacją
przedział temperatury: 35 °C do 95 °C
moc przyłączeniowa:
0,45 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiały:
szer. 610 x gł. 210 x wys. 320 mm
waga: 8,8 kg
GTIN 4015613520667
| Nr art. 607035
| 1.779,00 zł

**Wkład do bamaru
6,5 litra**

GTIN 4015613520704
| Nr art. 609065
| 142,00 zł

Pokrywa

GTIN 4015613520728
| Nr art. 609165
| 38,00 zł

Bemar Hotpot

stal nierdzewna
4 wkłady à 3,5 litra,
z oddzielną regulacją
przedział temperatury: 35 °C do 95 °C
moc przyłączeniowa:
0,60 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiały: szer. 415 x gł. 415 x wys. 320 mm
waga: 10,7 kg
GTIN 4015613520674
| Nr art. 608035
| 2.034,00 zł





Wózek do wydawania potraw WB2110

Mobilny bufet: komfortowe podgrzewanie i transportowanie potraw. Błyskawiczne otwieranie ciepłego bufetu.
stal chromowo-niklowa 18/10
komora: 2 x 1/1 GN, 200 mm głębokości, głębokie tłoczenie
ogrzewany wodą
kurek spustowy wody
z podstawą, wymiary: szer. 600 x gł. 730 x wys. 370 mm
zakres temperatur: 30 °C do 90 °C
strefy ogrzewania regulowane osobno
regulacja temperatury: płynna
termostat
włącznik z lampką kontrolną
lampka kontrolna podgrzewania
stopień ochrony: IP24
4 kółka skrętne Ø 125 mm, 2 ze stoperami
kabel spiralny: ok. 1,6 m
nie wymaga montażu
moc przyłączeniowa: 1,4 kW / 230 V 50-60 Hz
wymiary: szer. 655 x gł. 900 x wys. 910 mm
waga: 38,8 kg
GTIN 4015613671789
! Nr art. 200261
! 4.750,00 zł

✓ Artykuły dostarczane bez pojemników GN



Wózek do wydawania potraw WB3110

Mobilny bufet: komfortowe podgrzewanie i transportowanie potraw. Błyskawiczne otwieranie ciepłego bufetu.
stal chromowo-niklowa 18/10
komora: 3 x 1/1 GN, 200 mm głębokości, głębokie tłoczenie
ogrzewany wodą
kurek spustowy wody
z podstawą, wymiary: szer. 600 x gł. 1135 x wys. 370 mm
zakres temperatur: 30 °C do 90 °C
strefy ogrzewania regulowane osobno
regulacja temperatury: płynna
termostat
włącznik z lampką kontrolną
lampka kontrolna podgrzewania
stopień ochrony: IP24
4 kółka skrętne Ø 125 mm, 2 ze stoperami
kabel spiralny: ok. 1,7 m
nie wymaga montażu
moc przyłączeniowa: 2,1 kW / 230 V 50-60 Hz
wymiary: szer. 655 x gł. 1300 x wys. 910 mm
waga: 54 kg
GTIN 4015613671802
! Nr art. 200262
! 5.745,00 zł

Wózek do wydawania potraw TB2110

Mobilny bufet: komfortowe podgrzewanie i transportowanie potraw. Błyskawiczne otwieranie ciepłego bufetu.
 stal chromowo-niklowa 18/10
 komora: 2 x 1/1 GN, 200 mm głębokości
 ogrzewany na sucho
 zakres temperatur: 30 °C do 90 °C
 komora z podwójnymi ściankami
 regulacja temperatury: płynna
 włącznik/wyłącznik z lampką kontrolną
 lampka kontrolna podgrzewania
 4 kółka skrętne Ø 125 mm
 (2 z hamulcem ustalającym po stronie użytkownika)
 odbojniki na kółkach
 kabel przyłączeniowy spiralny o dł. 3 m
 stopień ochrony wg EN 60529: IPX4
 moc przyłączeniowa: 1 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 650 x gł. 820 x wys. 855 mm
 waga: 32 kg
 łatwy montaż
 GTIN 4015613505312
|| Nr art. 200254
|| 4.080,00 zł



✓ Artykuły dostarczane bez pojemników GN

Wózek do wydawania potraw TB3110

Mobilny bufet: komfortowe podgrzewanie i transportowanie potraw.
 Błyskawiczne otwieranie ciepłego bufetu.
 stal chromowo-niklowa 18/10
 komora: 3 x 1/1 GN, 200 mm głębokości
 ogrzewany na sucho
 zakres temperatur: 30 °C do 90 °C
 komora z podwójnymi ściankami
 regulacja temperatury: płynna
 włącznik/wyłącznik z lampką kontrolną
 lampka kontrolna podgrzewania
 4 kółka skrętne Ø 125 mm
 (2 z hamulcem ustalającym po stronie użytkownika)
 odbojniki na kółkach
 kabel przyłączeniowy spiralny o dł. 3 m
 stopień ochrony wg EN 60529: IPX4
 moc przyłączeniowa: 2 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 650 x gł. 1200 x wys. 855 mm
 waga: 41 kg
 łatwy montaż
 GTIN 4015613505329
|| Nr art. 200255
|| 5.071,00 zł



WITRYNY GRZEWCZE / NADSTAWY GRZEWCZE



Witryna grzewcza nastawna 1/1 GN

stal chromowo-niklowa 18/10
nastawa cokołowa wykonana z plex
temperatura w komorze maks. do 75 °C
ze wskaźnikiem higrometrycznym i termometrem
grzałka górna i dolna
włącznik/wyłącznik podświetlany
w zestawie taca na wodę do nawilżania komory
moc przyłączeniowa: 0,84 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 600 x gł. 400 x wys. 390 mm
waga: 20 kg
GTIN 4015613423852
|| **Nr art. A203095**
|| **5.999,00 zł**



Podgrzewacz na podczerwień 2WL550 1/1 GN

aluminium
2 lampy na podczerwień
reflektory aluminiowe z otworami wentylacyjnymi
włącznik/wyłącznik
kabel o długości: 1,5 m
maksymalna temperatura: 70 °C
moc przyłączeniowa: 0,55 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 510 x gł. 345 x wys. 550-700 mm,
z regulowaną wysokością
w komplecie 1 pojemnik 1/1 GN z stali nierdzewnej, głębokość 65 mm
waga: 2,4 kg
GTIN 4015613675831
|| **Nr art. 114266**
|| **433,00 zł**

Mostek grzewczy na podczerwień, 1/1 GN

stal chromowo-niklowa
moc przyłączeniowa: 1,0 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 330 x gł. 560 x wys. 500 mm
waga: 8,0 kg
w zestawie pojemnik GN i blacha perforowana
GTIN 4015613432526
|| **Nr art. A114001**
|| **891,00 zł**



Nadstawy grzewcze, na podczerwień

moc przyłączeniowa: 230 V 50/60 Hz 1 NAC
głębokość 225 mm, wysokość 65 mm

Podstawa uniwersalna

wysokość 425 mm
waga: 0,718 kg
GTIN 4015613452258
|| **Nr art. 114000**
|| **262,00 zł / 1 para**

szerokość	moc przyłączeniowa	waga	Nr art.	GTIN
760 mm	0,65 kW	2,75 kg	114001	1 720,00 zł 4015613451749
920 mm	0,80 kW	3,31 kg	114002	1 797,00 zł 4015613452142
1070 mm	0,95 kW	3,61 kg	114003	1 869,00 zł 4015613452159
1220 mm	1,10 kW	4,00 kg	114005	1 964,00 zł 4015613466538
1370 mm	1,25 kW	4,32 kg	114004	1 1.000,00 zł 4015613452166
1830 mm	1,73 kW	5,58 kg	114006	1 1.197,00 zł 4015613466545

✓ Artykuł dostarczany bez podstawy uniwersalnej

Lampa grzewcza IWL250D

materiał: stal, lakierowana
wersja: do montażu sufitowego
lampa na podczerwień
kabel spiralny
długość przewodu: od 650 mm do 1600 mm
system ruchu wahadłowego
włącznik/wyłącznik
wentylowany reflektor stalowy
moc przyłączeniowa: 0,25 kW / 230-250 V 50 Hz
wymiary: szer. 230 x gł. 230 x wys. 250 mm
w zestawie:

1 lampa na podczerwień (Philips Incandescent)
elektryczny materiał podłączeniowy

waga: 1,04 kg
GTIN 4015613684840

|| Nr art. 114269

|| 357,00 zł



Lampa na podczerwień IWL250D

Philips Incandescent 230-250 V BR125
wymiary: szer. 125 x gł. 125 x wys. 180 mm

waga: 0,12 kg
GTIN 4015613692562

|| Nr art. 114271

|| 62,00 zł

✓ lampa grzewcza z systemem ruchu wahadłowego do utrzymywania temperatury potraw według potrzeb

Most grzewczy na podczerwień 1WL400

materiał: stal nierdzewna, plexiglas
osłona higieniczna, 1 lampa na podczerwień
płyta podgrzewająca zintegrowany element grzejny:
ceramiczna, wymiary: szer. 320 x gł. 525 mm
wysokość prześwitu: 230 mm
zakres temperatur: od 30 °C do 85 °C
włącznik/wyłącznik z lampką kontrolną
lampka kontrolna
moc przyłączeniowa: 0,4 kW / 220-240 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 380 x gł. 555 x wys. 560 mm
waga: 7,5 kg

GTIN 4015613655376

|| Nr art. 114263

|| 833,00 zł



Mostek grzewczy I2WL800

Podwójne działanie ciepła - osobno regulowane lampy na podczerwień oraz szklano-ceramiczne płyty grzewcze podtrzymują ciepło potrawy w temperaturze, którą można indywidualnie ustawić.

materiał: stal nierdzewna, plexiglas
2 lampy na podczerwień, osobno załączane
z 2 płytami grzewczymi, wymiary: szer. 320 x gł. 530 mm
2 strefy grzewcze, regulowane osobno
materiał powierzchni płyt grzewczych: szkło-ceramika
zakres temperatury: od 30 °C do 85 °C

osłona higieniczna

wysokość w świetle: 300 mm

włącznik/wyłącznik

moc przyłączeniowa: 0,8 kW / 230 V 50-60 Hz

wymiary: szer. 735 x gł. 555 x wys. 656 mm

waga: 14 kg

GTIN 4015613692272

|| Nr art. 114272

|| 1.488,00 zł



Płyta grzewcza z dwiema lampami grzewczymi

stal chromowo-niklowa 18/10
moc przyłączeniowa: 0,95 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 850 x gł. 650 x wys. 800 mm
waga: 19 kg

GTIN 4015613389684

|| Nr art. A114245

|| 2.579,00 zł

Płyta grzewcza z trzema lampami grzewczymi

stal chromowo-niklowa 18/10
moc przyłączeniowa: 1,35 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 1270 x gł. 650 x wys. 800 mm
waga: 28 kg

GTIN 4015613389691

|| Nr art. A114250

|| 3.198,00 zł





Podgrzewacz na 5 talerzy

materiał: aluminium
z 5 płytami utrzymującymi ciepło, z aluminium
wymiary płyt: 280 x 165 mm
moc przyłączeniowa: 850 W / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 380 x gł. 250 x wys. 320 mm
waga: 15,4 kg
GTIN 4015613612553
! Nr art. 120803
! 1.924,00 zł

Płyta zastępcza do podgrzewacza

wymiary płyt:
szer. 280 x gł. 165 x wys. 10 mm
waga: 1,93 kg
GTIN 4015613658100
! Nr art. 120806
! 247,00 zł



Podgrzewacz na 8 talerzy

materiał: aluminium
z 8 płytami utrzymującymi ciepło, z aluminium
wymiary płyt: 280 x 165 mm
moc przyłączeniowa: 1250 W / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 380 x gł. 250 x wys. 447 mm
waga: 22,7 kg
GTIN 4015613509815
! Nr art. 120802
! 2.725,00 zł

Płyta grzewcza WP1200*

Kompaktowa płyta grzewcza oferuje podwójną korzyść - Dzięki odłączanemu przewodowi i akumulatorowi ciepła płytę grzewczą można również z powodzeniem wykorzystać jako stołowy podgrzewacz do potraw.

materiał: stal nierdzewna
wymiary półki do ustawiania: szer. 600 x gł. 200 mm
czas nagrzewania: 7 minut (100 °C)
czas utrzymania ciepła maks.: 37 minut
termostat
zabezpieczenie przed przegrzaniem
włącznik/wyłącznik
po podłączeniu do zasilania elektrycznego płyta grzewcza nagrzewa się automatycznie do maks. temperatury 100 °C
przewód odłączany
moc przyłączeniowa: 1,2 kW / 220-240 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 730 x gł. 215 x wys. 62 mm
waga: 4 kg
GTIN 4015613687254
! Nr art. A114365
! 215,00 zł



*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

Płyta grzewcza 1/1 GN

obudowa aluminium, powierzchnia płyty szkło
 włącznik/wyłącznik
 maks. temperatura powierzchni płyty 95 °C
 płynna regulacja temperatury 30 °C do 95 °C
 lampka kontrolna
 moc przyłączeniowa 150 W / 230 V 50/60 Hz
 wymiary: szer. 570 x gł. 305 x wys. 40 mm
 waga: 3,45 kg
 GTIN 4015613416755

Nr art. 114356
451,00 zł



Płyta grzewcza 2/1 GN

obudowa aluminium, powierzchnia płyty szkło
 włącznik/wyłącznik
 maks. temperatura powierzchni płyty 95 °C
 płynna regulacja temperatury 30 °C do 95 °C
 lampka kontrolna
 moc przyłączeniowa: 300 W / 230 V 50/60 Hz
 wymiary: szer. 666 x gł. 550 x wys. 40 mm
 waga: 6,1 kg
 GTIN 4015613416762

Nr art. 114357
615,00 zł



✓ Artykuł dostarczany bez pojemników GN

Płyta grzewcza

stal nierdzewna
 regulowany termostat do 95 °C
 regulacja temperatury: 35 °C do 95 °C
 moc przyłączeniowa: 0,25 kW / 230 V 50/60 Hz
 wymiary: szer. 500 x gł. 375 x wys. 64 mm
 waga: 5,4 kg
 GTIN 4015613504957

Nr art. 114360
469,00 zł



Płyta grzewcza

stal nierdzewna
 regulowany termostat do 95 °C
 regulacja temperatury: 35 °C do 95 °C
 moc przyłączeniowa: 0,45 kW / 230 V 50/60 Hz
 wymiary: szer. 900 x gł. 450 x wys. 64 mm
 waga: 13,8 kg
 GTIN 4015613504964

Nr art. 114361
673,00 zł



Płyta grzewcza

stal nierdzewna
 regulowany termostat do 95 °C
 regulacja temperatury: 35 °C do 95 °C
 moc przyłączeniowa: 0,60 kW / 230 V 50/60 Hz
 wymiary: szer. 1000 x gł. 500 x wys. 64 mm
 waga: 16,5 kg
 GTIN 4015613504971

Nr art. 114362
833,00 zł





Dyspenser talerzy, elektryczny

stal nierdzewna
zakres temperatur: 30 °C do 110 °C
pojemność: ok. 2 x 50 talerzy, maks. Ø 300 mm
4 koła skrętne z tworzywa, Ø 100 mm (2 z hamulcami)
moc przyłączeniowa: 2,0 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 435 x gł. 820 x wys. 1025 mm
w zestawie 2 pokrywy z tworzywa
waga: 54 kg
GTIN 4015613437774
! Nr art. 103065
! 5.053,00 zł



Szafka grzejna

stal nierdzewna, jednodrzwiowa,
1 półka o regulowanej wysokości
pojemność: 25 - 30 talerzy, Ø 320 mm
termostat 30 °C do 85°C
moc przyłączeniowa: 0,4 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
wymiary: szer. 400 x gł. 400 x wys. 545 mm
waga: 24 kg
GTIN 4015613405704
! Nr art. 103064
! 1.146,00 zł

Szafka grzejna

stal nierdzewna, jednodrzwiowa,
1 półka o regulowanej wysokości
pojemność: 55 - 60 talerzy, Ø 320 mm
termostat 30 °C do 85°C
moc przyłączeniowa: 0,75 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
wymiary: szer. 450 x gł. 450 x wys. 855 mm
waga: 33 kg
GTIN 4015613398594
! Nr art. 103063
! 1.379,00 zł



Szafka grzejna

stal nierdzewna, dwudrzwiowa,
1 półka o regulowanej wysokości
pojemność: 110 - 120 talerzy, Ø 320 mm
termostat 30 °C do 85°C
moc przyłączeniowa: 1,2 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
wymiary: szer. 750 x gł. 450 x wys. 855 mm
waga: 49 kg
GTIN 4015613398600
! Nr art. 103122
! 2.325,00 zł

Podgrzewacz na ok. 30-40 talerzy

Urządzenie można postawić na stole roboczym bądź bezpośrednio przy ladzie. stal nierdzewna, stabilna półka oszczędność miejsca dzięki otwieranym do środka szklanym drzwiom obrotowym pojemność: ok. 30 - 40 talerzy, Ø 320 mm regulacja temperatury za pomocą termostatu 30 °C do 80 °C moc przyłączeniowa: 600 W / 230 V 50 Hz wymiary: wewn. Ø 330 mm, wys. 440 mm zewn. Ø 460 mm, wys. 575 mm

waga: 21,6 kg
GTIN 4015613475592

! Nr art. 103069

! 2.164,00 zł



Podgrzewacz do filiżanek T160

materiał: aluminium, tworzywo sztuczne maks. pojemność: 2 x 8 filiżanek maks. średnica filiżanki: 90 mm wymiary miejsca na filiżanki: Ø 95 mm, wys. 300 mm zakres temperatur: 47 °C do 52 °C ogrzewanie: grzałka PTC włącznik/wyłącznik z lampką kontrolną moc przyłączeniowa: 0,11 kW / 220-240 V 50/60 Hz wymiary: szer. 290 x gł. 210 x wys. 350 mm waga: 2,2 kg

GTIN 4015613672250

! Nr art. 103048

! 542,00 zł



Podgrzewacz na 48 filiżanek

z obrotowym cokołem dla łatwego wyjmowania i napełniania dla filiżanek do max Ø 90 mm temperatura filiżanek: ok. 30 °C do 45 °C moc przyłączeniowa: 200 W / 230 V 50/60 Hz wymiary: Ø 350 mm, wys. 405 mm 4 pojemniki na łyżeczki, wyjmowane - dla łatwego czyszczenia waga: 7 kg

GTIN 4015613469218

! Nr art. 103067

! 1.328,00 zł



Podgrzewacz na ok. 72 filiżanki

stal nierdzewna miejsce na ok. 72 filiżanki temperatura filiżanek: do 60 °C moc przyłączeniowa: 140 W / 230 V 50 Hz wymiary: szer. 320 x gł. 360 x wys. 545 mm, powierzchnia do odstawiania spodków, filiżanek, i in.: szer. 250 x gł. 250 mm waga: 11,6 kg

GTIN 4015613475585

! Nr art. 103068

! 1.426,00 zł



*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym



Urządzenie do hot-dogów

stal nierdzewna
 cylinder szklany: Ø 200 mm, wysokość 240 mm
 regulacja temp. w zakresie: 30 °C do 100 °C
 moc przyłączeniowa: 0,8 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary: Ø 295 mm, wysokość 415 mm
 waga: 4,8 kg
 GTIN 4015613432601
! Nr art. A120407
! 833,00 zł

Urządzenie do hot-dogów

stal nierdzewna
 cylinder szklany: Ø 200 mm, wysokość 240 mm
 regulacja temp. w zakresie: 30 °C do 100 °C
 moc przyłączeniowa: 0,8 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 280 x gł. 280 x wys. 355 mm
 waga: 5,2 kg
 GTIN 4015613432595
! Nr art. A120406
! 891,00 zł



Urządzenie do hot-dogów

stal chromowo-niklowa 18/10
 lampka kontrolna i
 regulacja temp. w zakresie: 30 °C do 90 °C
 cylinder szklany Ø 195 mm, wysokość 245 mm
 wymiary: szer. 260 x gł. 295 x wys. 360 mm
 moc przyłączeniowa: 1,0 kW / 230 V 50 Hz
 waga: 6,9 kg
 GTIN 4015613370521
! Nr art. A120401
! 1.146,00 zł



Urządzenie do hot dogów T4 z 4 szpikulcami

Do perfekcyjnego przygotowania hot dogów: ten posiadający 4 szpikulce opiekacz uzupełni Państwa wyposażenie do przygotowywania hot dogów.
 stal nierdzewna, podstawa cynkowana
 4 szpikulce opiekacza ze stali nierdzewnej
 zakres temperatur: do 80 °C
 moc przyłączeniowa: 190 W / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 240 x gł. 280 x wys. 310 mm
 waga: 2,75 kg
 GTIN 4015613610603
! Nr art. A120409
! 491,00 zł

Urządzenie do hot-dogów z 4 specjalnymi bolcami tostowymi

stal nierdzewna
cylinder szklany: Ø 200 mm, wysokość 240 mm
regulacja temp. w zakresie: 40 °C do 100 °C
moc przyłączeniowa: 0,96 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 500 x gł. 285 x wys. 390 mm
waga: 7,63 kg

GTIN 4015613443065

INr art. A120408

1.160,00 zł



Rolkowy podgrzewacz do kiełbasek 7180

stal nierdzewna
7 obracających się rolek, długość ok. 460 mm - do 18 kiełbasek
2 strefy grzewcze, oddzielna regulacja - z przodu 4 rolki, z tyłu 3 rolki
płynna regulacja temperatury: 0 °C do 114 °C

2 lampki kontrolne nagrzania
termostat bezpieczeństwa
moc przyłączeniowa: 590 W / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 590 x gł. 305 x wys. 230 mm
w zestawie ruszt i tacka do zbierania tłuszczu, stal nierdzewna
waga: 12,4 kg

GTIN 4015613615349

INr art. 104915

1.561,00 zł



Podgrzewacz do kiełbasek 1KA10

materiał: stal nierdzewna
1 komora
wymiary komory: szer. 240 x gł. 300 x wys. 150 mm
termostatyczna regulacja temperatury: 30 °C do 90 °C
włącznik/wyłącznik

2 lampki kontrolne
moc przyłączeniowa: 1 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 270 x gł. 350 x wys. 240 mm
w zestawie: uchylna, zdejmowana pokrywa
waga: 5,6 kg

GTIN 4015613659497

INr art. A120465

578,00 zł



Podgrzewacz do kiełbasek 2KA20

materiał: stal nierdzewna
2 komory, włączane oddzielnie
wymiary komory, każda: szer. 240 x gł. 300 x wys. 150 mm
termostatyczna regulacja temperatury: 30 °C do 90 °C

kranik spustowy
włącznik/wyłącznik
4 lampki kontrolne
moc przyłączeniowa: 2 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 535 x gł. 370 x wys. 240 mm
w zestawie: 2 uchylne, zdejmowane pokrywy
waga: 10,4 kg

GTIN 4015613659503

INr art. A120466

1.135,00 zł



Dozowniki do pojemników GN o głębokości 150 mm



Dyspenser GN 1/6 z pokrywą

pokrywa ze stali CNS 18/10
pompka z poliwęglanu
wymiary:
szer. 165 x gł. 181 x wys. 232 mm
waga: 0,6 kg
GTIN 4015613481319

№ art. 100330
|| 651,00 zł

Dyspenser GN 1/4 z pokrywą

pokrywa ze stali CNS 18/10
pompka z poliwęglanu
wymiary:
szer. 168 x gł. 267 x wys. 232 mm
waga: 0,8 kg
GTIN 4015613481326

№ art. 100331
|| 651,00 zł

Dyspenser GN 1/3 z pokrywą

pokrywa ze stali CNS 18/10
pompka z poliwęglanu
wymiary:
szer. 181 x gł. 334 x wys. 232 mm
waga: 0,9 kg
GTIN 4015613481333

№ art. 100332
|| 651,00 zł



✓ Dyspensery

3 różne końcówki dozownika w zestawie,
średnica 3,9 mm / 6,5 mm / 10 mm

Dyspensery są przystosowane do dozowania ketchupu, majonezu, musztardy, itd.



Dyspenser, 1 pompka

pokrywa ze stali CNS 18/10
pompka z poliwęglanu
pojemnik wewnętrzny z polietylenu
pojemność: 3,3 l
wymiary:
szer. 139 x gł. 224 x wys. 456 mm
waga: 2,3 kg
GTIN 4015613481272

№ art. 100321
|| 1.448,00 zł

Dyspenser, 2 pompki

pokrywa ze stali CNS 18/10
pompka z poliwęglanu
pojemnik wewnętrzny z polietylenu
pojemność: 2 x 3,3 l
wymiary:
szer. 276 x gł. 224 x wys. 456 mm
waga: 4,1 kg
GTIN 4015613481289

№ art. 100322
|| 2.252,00 zł

Dyspenser, 3 pompki

pokrywa ze stali CNS 18/10
pompka z poliwęglanu
pojemnik wewnętrzny z polietylenu
pojemność: 3 x 3,3 l
wymiary:
szer. 394 x gł. 224 x wys. 456 mm
waga: 5,3 kg
GTIN 4015613481296

№ art. 100323
|| 3.016,00 zł

Dyspenser, 4 pompki

pokrywa ze stali CNS 18/10
pompka z poliwęglanu
pojemnik wewnętrzny z polietylenu
pojemność: 4 x 3,3 l
wymiary:
szer. 511 x gł. 224 x wys. 456 mm
waga: 7,9 kg
GTIN 4015613481302

№ art. 100324
|| 3.889,00 zł

Krajalnica do kiełbasek ręczna

obudowa, część tnąca i nóż
ze stali chromowo-niklowej
grubość plastra: 17,5 mm
ilość kawałków: 11 sztuk
szerokość robocza: 210 mm
wymiary: szer. 300 x gł. 115 x wys. 210 mm
waga: 2,3 kg
GTIN 4015613505152
!Nr art. 120579
!517,00 zł



Krajalnica do kiełbasek elektryczna z podwójnym nożem sierpowym

obudowa i nóż sierpowy ze stali chromowo-niklowej
z funkcją automatycznego włączania
ustawienie grubości plasterów: 5 - 35 mm
moc przyłączeniowa: 135 W / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 185 x gł. 210 x wys. 325 mm
waga: 6,9 kg
GTIN 4015613505138
!Nr art. 120578
!869,00 zł



Nóż sierpowy zapasowy podwójny

do krajalnicy do currywurst
elektrycznej
waga: 0,07 kg
GTIN 4015613658063
!Nr art. 120582
!124,00 zł





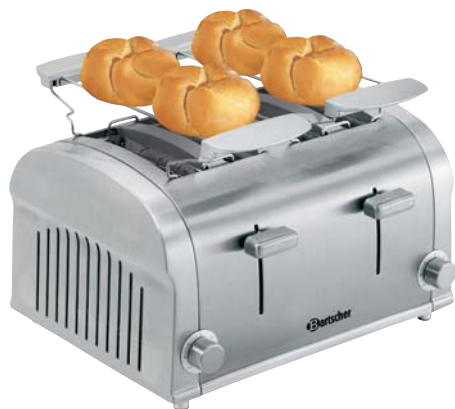
Toster TS20Sli*

Podajnik tostów - praktyczny i bezpieczny: Gotowe do wyjęcia tosty trafiają na zintegrowaną tackę.
 materiał: tworzywo sztuczne
 funkcje: tostowanie, rozmrażanie
 ilość przegródek: 1
 rozmiar przegródki: szer. 270 x gł. 38 x wys. 120 mm
 służy do przygotowania: tosty, tosty typu sandwich
 ilość stopni przyrumienienia: 6
 obsługa: 1 panel obsługi
 wydawanie produktu przez podajnik tostów, przycisk przerwania
 moc przyłączeniowa: 1,3 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 405 x gł. 152 x wys. 268 mm
 waga: 2,2 kg
 GTIN 4015613680262
! Nr art. 100282
! 200,00 zł



Toster TS20

odpowiedni także do tostów typu Sandwich
 stal nierdzewna
 wielkość otworu: ok. 14 x 4 cm
 stopnie przyrumienienia: 1 - 7
 zdejmowana nakładka na bułeczki i wyjmowana szuflada na okruchy
 moc przyłączeniowa: 0,8- 0,9 kW / 220-240 V 50/60 Hz
 wymiary: szer. 190 x gł. 265 x wys. 195 mm
 waga: 1,85 kg
 GTIN 4015613454412
! Nr art. 100201
! 182,00 zł



Toster TS40

odpowiedni także do tostów typu Sandwich
 stal nierdzewna
 2 panele obsługowe, własna dźwignia obsługowa dla każdej pary szczelin
 wielkość otworu: ok. 14 x 4 cm
 stopnie przyrumienienia: 1 - 7
 dwie zdejmowane nakładki na bułeczki i dwie wyjmowane szuflady na okruchy
 moc przyłączeniowa: 1,4 kW / 230 V 50/60 Hz
 wymiary: szer. 320 x gł. 270 x wys. 195 mm
 waga: 3,1 kg
 GTIN 4015613454429
! Nr art. 100202
! 295,00 zł



Toster TS60

6 przegródek z przełącznikiem wyboru do tostowania 2, 4 lub 6 tostów.
 materiał: stal nierdzewna
 funkcje: tostowanie
 ilość przegródek: 6
 rozmiar przegródki: szer. 145 x gł. 20 x wys. 135 mm
 służy do przygotowania: tosty, tosty typu sandwich
 obsługa: 1 dźwignia do obsługi 6 przegródek (ręczne wysuwanie), przełącznik wyboru do uruchamiania przegródek (zgrupowanych po dwie), wyjmowana szufladka na okruchy, sygnał dźwiękowy po upływie czasu
 moc przyłączeniowa: 2,5 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 405 x gł. 265 x wys. 220 mm
 waga: 5,6 kg
 GTIN 4015613670911
! Nr art. 100197
! 833,00 zł

*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

Toster przelotowy "Mini"

zajmuje mało miejsca - idealny na bufety
 wykonanie stal nierdzewna
 ok. 75 tostów / 1 h
 regulowana prędkość przyrumieniania
 moc przyłączeniowa: 1,34 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 285 x gł. 420 x wys. 390 mm
 waga: 13,5 kg
 GTIN 4015613505473
№ art. 100211
1.582,00 zł

**Toster przelotowy**

wykonanie stal nierdzewna
 ok. 150 tostów / 1 h
 regulowana prędkość przyrumieniania
 moc przyłączeniowa: 2,24 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 370 x gł. 420 x wys. 390 mm
 waga: 16,13 kg
 GTIN 4015613421490
№ art. A100205
2.106,00 zł

Toster/opiekacz pojedynczy

obudowa stal nierdzewna
 promiennik kwarcowy, timer 15 min.
 1 ruszt grillowy
 moc przyłączeniowa: 1,7 kW / 230 V 50 Hz
 zewn. szer. 440 x gł. 260 x wys. 290 mm
 wewn. szer. 355 x gł. 240 x wys. 50 mm
 w zestawie szczypcy do tostów
 waga: 8,2 kg
 GTIN 4015613388601
№ art. A151300
662,00 zł

**Toster/opiekacz podwójny**

obudowa stal nierdzewna
 promiennik kwarcowy, timer 15 min.
 2 ruszty grillowe
 moc przyłączeniowa: 3,0 kW / 230 V 50/60 Hz
 zewn. szer. 440 x gł. 260 x wys. 400 mm
 wewn. szer. 355 x gł. 240 x wys. 2x 50 mm
 w zestawie szczypcy do tostów
 waga: 9,7 kg
 GTIN 4015613385549
№ art. A151600
833,00 zł





Piec do pizzy "Mini 1"

wykonanie: stal nierdzewna
 wymiary komora/pieca:
 szer. 410 x gł. 370 x wys. 90 mm, 1 pizza Ø 35 cm,
 spody z odpornego na wysoką temperaturę kamienia
 zakres temperatury do 300 °C
 z timerem
 moc przyłączeniowa: 2 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 545 x gł. 500 x wys. 230 mm
 waga: 18,8 kg
 GTIN 4015613494074
|| Nr art. 203510
|| 1.561,00 zł



Piec do pizzy "Mini 2"

wykonanie: stal nierdzewna
 wymiary komory/każda:
 szer. 410 x gł. 370 x wys. 90 mm, 1 pizza Ø 35 cm,
 spody z odpornego na wysoką temperaturę kamienia
 zakres temperatury do 300 °C
 z timerem
 moc przyłączeniowa: 2,7 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 545 x gł. 500 x wys. 380 mm
 waga: 27,7 kg
 GTIN 4015613491714
|| Nr art. 203500
|| 2.252,00 zł



Piec do pizzy "Mini Plus"

wykonanie: stal nierdzewna
 wymiary komora/pieca:
 szer. 410 x gł. 370 x wys. 90 mm, 1 pizza Ø 35 cm,
 spody z odpornego na wysoką temperaturę kamienia
 niezależna regulacja grzałki górnej i dolnej
 zakres temperatury do 400 °C
 oświetlenie wewnętrzne
 moc przyłączeniowa: 2,0 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 575 x gł. 525 x wys. 270 mm
 waga: 27,2 kg
 GTIN 4015613581095
|| Nr art. 203530
|| 2.310,00 zł



Piec do pizzy "Mini Plus 2"

wykonanie: stal nierdzewna
 wymiary komory/każda:
 szer. 410 x gł. 370 x wys. 90 mm, 1 pizza Ø 35 cm,
 spody z odpornego na wysoką temperaturę kamienia
 niezależna regulacja grzałki górnej i dolnej
 zakres temperatury do 400 °C
 oświetlenie wewnętrzne
 moc przyłączeniowa: 3,4 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 570 x gł. 550 x wys. 475 mm
 waga: 41,8 kg
 GTIN 4015613647593
|| Nr art. 203535
|| 4.180,00 zł

Piec konwekcyjny "Piccolino"*

...do pizzy do 26 cm.
 zewnątrz: metal lakierowany
 wewnątrz: stal ocynkowana
 komora: pojemność 19 l
 4-stopniowy przełącznik, grzałka górna/dolna
 timer 60 min.
 termostat do 230 °C
 wyjmowana szuflada na okruchy
 moc przyłączeniowa: 1,5 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 425 x gł. 380 x wys. 295 mm
 waga: 7,3 kg
 w zestawie 1 ruszt, 1 blacha do pieczenia,
 1 uchwyt, 1 widelec do kurczaka
 GTIN 4015613588575
Nr art. A120787
1397,00 zł

Ruszt dodatkowy

szer. 300 x gł. 280 mm
 GTIN 4015613589145
Nr art. A120794
124,00 zł

Blacha do pieczenia

szer. 300 x gł. 285 x wys. 23 mm
 GTIN 4015613589121
Nr art. A120793
127,00 zł



*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

Piec konwekcyjny wielofunkcyjny

komora i obudowa wykonane ze stali nierdzewnej
 odstęp pomiędzy prowadnicami 55 mm
 timer (0 - 120 minut)
 termostat do 250 °C,
 lampka kontrolna
 moc przyłączeniowa: 2,5 kW / 230 V 50/60 Hz
 wewn.: szer. 404 x gł. 308 x wys. 254 mm
 zewn.: szer. 527 x gł. 450 x wys. 316 mm
 waga: 16 kg
 w zestawie 1 ruszt,
 1 blacha do pieczenia
 GTIN 4015613404073
Nr art. A120880
1.510,00 zł

Ruszt dodatkowy

szer. 400 x gł. 290 mm
 GTIN 4015613404110
Nr art. A120701
158,00 zł

Blacha do pieczenia

szer. 400 x gł. 280 x wys. 11 mm
 GTIN 4015613404127
Nr art. A120702
169,00 zł



Piec konwekcyjno-parowy kompaktowy

wykonanie stal chromowo-niklowa
 pojemność: 4 x 2/3 GN
 regulator temperatury do 200 °C,
 timer 0 - 120 min.
 4 funkcje: rozmrażanie / cyrkulacja powietrza / obróbka kombinowana / obróbka z użyciem pary ze zbiornikiem na wodę o poj. 1,3 l
 moc przyłączeniowa: 2,5 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary:
 szer. 550 x gł. 545 x wys. 380 mm
 w zestawie 1 ruszt
 waga: 20 kg
 GTIN 4015613487885
Nr art. 120791
2.797,00 zł

Blacha 2/3 GN

szer. 354 x gł. 325 x wys. 20 mm
 GTIN 4015613271781
Nr art. A101195
158,00 zł



Kompaktowa budowa oraz 4 poziomy w formacie 2/3 GN gwarantują optymalny komfort i funkcjonalną pracę.

- ✓ **różne sposoby przygotowania potraw**
 gorące powietrze - para - pieczenie - smażenie
 dla starannego i delikatnego gotowania potraw
- ✓ **przyłącze wody nie jest wymagane**
 duży pojemnik na wodę 1,3 litra gwarantuje elastyczne użytkowanie
- ✓ **prosta obsługa**
 poprzez manualne pokrętko

- ✓ Dostawa bez pojemników GN
- ✓ Blachy ze strony 82



Kuchenka mikrofalowa*

obudowa i komora gotująca ze stali nierdzewnej
 moc kuchenki mikrofalowej: 900 W
 talerz obrotowy Ø 270 mm
 pojemność: 23 litry
 stopnie mocy: 6
 timer manualny do 30 minut
 funkcja rozmrażania
 moc przyłączeniowa: 1,4 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary komory: szer. 315 x gł. 290 x wys. 200 mm
 wymiary: szer. 483 x gł. 425 x wys. 281 mm
 waga: 12,6 kg
 GTIN 4015613518992
|| Nr art. 610836
|| 651,00 zł



Kuchenka mikrofalowa z grillem*

obudowa i komora gotująca ze stali nierdzewnej
 moc kuchenki mikrofalowej: 900 W
 pobór mocy grilla: 1000 W
 talerz obrotowy Ø 270 mm
 pojemność: 23 litry
 stopnie mocy: 9
 timer manualny do 30 minut
 z funkcją grilla: osobno i w kombinacji z innymi funkcjami
 funkcja rozmrażania
 moc przyłączeniowa: 1,4 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary komory: szer. 315 x gł. 290 x wys. 200 mm
 wymiary: szer. 483 x gł. 425 x wys. 281 mm
 waga: 13,5 kg
 akcesoria: 1 ruszt grilla, Ø 200 x wys. 90 mm
 GTIN 4015613335285
|| Nr art. 610826
|| 746,00 zł



Kuchenka mikrofalowa z konwekcją i grillem*

obudowa i komora gotująca ze stali nierdzewnej
 moc kuchenki mikrofalowej: 900 W
 pobór mocy konwekcji: 1950 W
 pobór mocy grilla: 1000 W
 talerz obrotowy Ø 270 mm
 pojemność: 25 litrów
 stopnie mocy: 10
 timer cyfrowy do 95 minut
 z funkcją grilla: osobno i w kombinacji z innymi funkcjami
 funkcja rozmrażania
 moc przyłączeniowa: 1,4 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary komory: szer. 320 x gł. 315 x wys. 200 mm
 wymiary: szer. 483 x gł. 422 x wys. 281 mm
 waga: 16,6 kg
 akcesoria: 1 patelnia do grillowania
 Ø 275 mm, wys. 50 mm
 z odczepianą rączką
 GTIN 4015613520056
|| Nr art. 610835
|| 964,00 zł



Półka ścienna

stal chromowo-niklowa 18/10
 bardzo stabilne wykonanie
 nośność do 40 kg (sprawdzić nośność ściany)
 wymiary zewn.: szer. 520 x gł. 400 mm
 waga: 3,39 kg
 GTIN 4015613431963
|| Nr art. 174520
|| 229,00 zł

Do modeli Nr art.: 610836, 610826, 610835

*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

Kuchenka mikrofalowa 10250M

materiał: stal nierdzewna
 materiał komory: stal nierdzewna
 funkcje: podgrzewanie
 pojemność: 25 litrów
 moc kuchenki mikrofalowej: 1000 W
 liczba stopni mocy: 1
 liczba magnetronów: 1
 timer: ręczny
 regulacja czasu do: 6 minut
 sterowanie: pokrętko
 wyświetlacz LED
 oświetlenie wnętrza
 moc przyłączeniowa: 1,55 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary komory: szer. 310 x gł. 325 x wys. 200 mm
 wymiary: szer. 515 x gł. 435 x wys. 310 mm
 waga: 15,2 kg
 GTIN 4015613649450

|| **Nr art. 610184**

|| **1.670,00 zł**



Kuchenka mikrofalowa

obudowa i komora gotująca ze stali nierdzewnej
 moc kuchenki mikrofalowej: 1000 W / 1 magnetron
 pojemność: 25 litrów
 stopnie mocy: 6
 timer manualny do 60 minut
 funkcja rozmrażania
 wymiary:
 moc przyłączeniowa: 1,5 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary komory: szer. 335 x gł. 360 x wys. 200 mm
 wymiary: szer. 520 x gł. 465 x wys. 312 mm
 waga: 17,4 kg
 GTIN 4015613487762

|| **Nr art. 610182**

|| **1.779,00 zł**



Kuchenka mikrofalowa

obudowa i komora gotująca ze stali nierdzewnej
 moc kuchenki mikrofalowej: 1000 W / 1 magnetron
 pojemność: 25 litrów
 stopnie mocy: 3
 timer cyfrowy do 99 minut
 pamięć 10 programów, do podwójnego zapisania
 funkcja rozmrażania
 moc przyłączeniowa: 1,5 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary komory: szer. 335 x gł. 360 x wys. 200 mm
 wymiary: szer. 520 x gł. 465 x wys. 312 mm
 waga: 17,4 kg
 GTIN 4015613440101

|| **Nr art. 610181**

|| **1.888,00 zł**



Półka ścienna

stal chromowo-niklowa 18/10
 bardzo stabilne wykonanie
 nośność do 50 kg (sprawdzić nośność ściany)
 wymiary zewn.: szer. 600 x gł. 600 mm
 waga: 5,4 kg
 GTIN 4015613434988

|| **Nr art. 174600**

|| **338,00 zł**



Do modeli Nr art.: 610184, 610182, 610181



Kuchenka mikrofalowa 18340M

materiał: stal nierdzewna
 materiał komory: stal nierdzewna
 funkcje: podgrzewanie, rozmrażanie
 pojemność: 34 litry
 moc kuchenki mikrofalowej: 1800 W
 liczba stopni mocy: 6
 liczba magnetronów: 2
 timer: cyfrowy
 regulacja czasu do: 60 minut
 sterowanie: pokrętko
 wyświetlacz cyfrowy
 oświetlenie wnętrza
 moc przyłączeniowa: 3 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary komory: szer. 360 x gł. 400 x wys. 215 mm
 wymiary: szer. 570 x gł. 535 x wys. 365 mm
 waga: 33,2 kg
 GTIN 4015613658599
|| Nr art. 610192
|| 4.180,00 zł



Kuchenka mikrofalowa 18340D

materiał: stal nierdzewna
 materiał komory: stal nierdzewna
 funkcje: podgrzewanie, rozmrażanie
 pojemność: 34 litry
 moc kuchenki mikrofalowej: 1800 W
 liczba stopni mocy: 4
 liczba magnetronów: 2
 timer: cyfrowy
 regulacja czasu do: 60 minut (10 ustawień wstępnie zaprogramowanych + wprowadzanie ręczne)
 liczba programów do ustawienia: 100
 sterowanie: elektroniczne
 wyświetlacz cyfrowy
 oświetlenie wnętrza
 moc przyłączeniowa: 3 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary komory: szer. 360 x gł. 400 x wys. 215 mm
 wymiary: szer. 570 x gł. 535 x wys. 365 mm
 waga: 33,05 kg
 GTIN 4015613649467
|| Nr art. 610188
|| 4.180,00 zł



Półka ścienna

stal chromowo-niklowa 18/10
 bardzo stabilne wykonanie
 nośność do 50 kg (sprawdzić nośność ściany)
 wymiary zewn.: szer. 600 x gł. 600 mm
 waga: 5,4 kg
 GTIN 4015613434988
|| Nr art. 174600
|| 338,00 zł

Do modeli Nr art.:
610192, 610188, 610189, 610191, 610190

Kuchenka mikrofalowa 21170D

materiał: stal nierdzewna
 materiał komory: stal nierdzewna
 funkcje: podgrzewanie, rozmrażanie
 pojemność: 17 litrów
 moc kuchenki mikrofalowej: 2100 W
 liczba stopni mocy: 10
 liczba magnetronów: 2
 timer: cyfrowy
 regulacja czasu do: 60 minut (10 ustawień wstępnie zaprogramowanych + wprowadzanie ręczne)
 liczba programów do ustawienia: 10, opcjonalnie z pamięci USB
 sterowanie: elektroniczne
 wyświetlacz cyfrowy
 oświetlenie wnętrza
 właściwości: przyciski dotykowe
 moc przyłączeniowa: 3,2 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary komory: szer. 330 x gł. 308 x wys. 160 mm
 wymiary: szer. 420 x gł. 555 x wys. 340 mm
 waga: 31,75 kg
 GTIN 4015613658582

|| Nr art. 610189

|| 4.544,00 zł



Kuchenka mikrofalowa "Samsung CM1919A"

Kuchenka mikrofalowa z możliwością umieszczenia pojemników GN z dwoma wysokowydajnymi magnetronami dla równomiernych wyników.
 obudowa i komora gotująca ze stali nierdzewnej
 moc kuchenki mikrofalowej: 1850 W / 2 magnetrony
 2 falowe filtry, 5-krotne zabezpieczenie drzwi
 pojemność: 26 litrów
 przystosowana do pojemników 2/3 GN
 stopnie mocy: 5 (185 W, 370 W, 925 W, 1295 W, 1850 W)
 timer manualny, przycisk 20-sekundowy
 2 funkcje rozmrażania
 możliwość mycia sufitu komory w zmywarce
 możliwość stawiania kuchenek jedna na drugiej (specjalne blachy do tego celu w zestawie)
 moc przyłączeniowa: 3,2 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary komory: szer. 370 x gł. 370 x wys. 190 mm
 wymiary: szer. 465 x gł. 602 x wys. 365 mm
 waga: 33,6 kg
 GTIN 4015613639413

|| Nr art. 610191

|| 4.722,00 zł



Kuchenka mikrofalowa "Samsung CM1929A"

wykonanie jak "CM1919A", ale
 programowalne przyciski pamięci, do 30 programów przycisk 20-sekundowy
 waga: 34 kg
 GTIN 4015613639406

|| Nr art. 610190

|| 4.722,00 zł



Basic Line - Pojemniki gastronomiczne wg normy EN 631 z chromowo-niklowej stali nierdzewnej o powierzchni jedwabście matowej



wielkość	szer. x dł. mm	pojemność/ litrów	głębokość mm	Nr art.		
1/1 GN	530 x 325		20	711020	33,00 zł	GTIN 4015613695556
	530 x 325	5,00	40	711040	40,00 zł	GTIN 4015613695570
	530 x 325	9,00	65	711065	44,00 zł	GTIN 4015613695587
	530 x 325	14,00	100	711100	51,00 zł	GTIN 4015613695594
	530 x 325	21,00	150	711150	73,00 zł	GTIN 4015613695600
	530 x 325	28,00	200	711200	91,00 zł	GTIN 4015613695617



2/3 GN	354 x 325		20	723020	24,00 zł	GTIN 4015613695624
	354 x 325	3,00	40	723040	27,00 zł	GTIN 4015613695631
	354 x 325	5,50	65	723065	33,00 zł	GTIN 4015613695648
	354 x 325	9,00	100	723100	40,00 zł	GTIN 4015613695655
	354 x 325	13,00	150	723150	55,00 zł	GTIN 4015613695662
	354 x 325	18,00	200	723200	65,00 zł	GTIN 4015613695679



1/2 GN	325 x 265		20	712020	22,00 zł	GTIN 4015613695686
	325 x 265	2,00	40	712040	25,00 zł	GTIN 4015613695693
	325 x 265	4,00	65	712065	29,00 zł	GTIN 4015613695709
	325 x 265	6,50	100	712100	36,00 zł	GTIN 4015613695716
	325 x 265	9,50	150	712150	51,00 zł	GTIN 4015613695723
	325 x 265	12,50	200	712200	62,00 zł	GTIN 4015613695730



1/3 GN	325 x 176		20	713020	18,00 zł	GTIN 4015613695747
	325 x 176	1,50	40	713040	24,00 zł	GTIN 4015613695761
	325 x 176	2,50	65	713065	27,00 zł	GTIN 4015613695778
	325 x 176	4,00	100	713100	33,00 zł	GTIN 4015613695785
	325 x 176	5,75	150	713150	44,00 zł	GTIN 4015613695792
	325 x 176	7,80	200	713200	55,00 zł	GTIN 4015613695808



1/4 GN	265 x 162		20	714020	15,00 zł	GTIN 4015613695822
	265 x 162	1,60	40	714040	22,00 zł	GTIN 4015613695839
	265 x 162	1,80	65	714065	24,00 zł	GTIN 4015613695846
	265 x 162	2,80	100	714100	25,00 zł	GTIN 4015613695853
	265 x 162	4,00	150	714150	36,00 zł	GTIN 4015613695860



1/6 GN	176 x 162	1,00	65	716065	18,00 zł	GTIN 4015613695877
	176 x 162	1,60	100	716100	22,00 zł	GTIN 4015613695884
	176 x 162	2,40	150	716150	31,00 zł	GTIN 4015613695891



1/9 GN	176 x 108	0,60	65	719065	15,00 zł	GTIN 4015613695907
	176 x 108	1,00	100	719100	22,00 zł	GTIN 4015613695914

Pokrywa do pojemników



wielkość	Nr art.		
1/1 GN	711311	36,00 zł	GTIN 4015613695921
2/3 GN	711323	33,00 zł	GTIN 4015613695938
1/2 GN	711312	29,00 zł	GTIN 4015613695945
1/3 GN	711313	22,00 zł	GTIN 4015613695969
1/4 GN	711314	18,00 zł	GTIN 4015613695976
1/6 GN	711316	15,00 zł	GTIN 4015613695983
1/9 GN	711319	11,00 zł	GTIN 4015613695990

Top Line - Pojemniki gastronomiczne wg normy EN 631 ze stali nierdzewnej 18/10



wielkość	szer. x dł. mm	pojemność/ litrów	głębokość mm	Nr art.		
2/1 GN	650 x 530		20	A120020	102,00 zł	GTIN 4015613273662
	650 x 530	10,00	40	A120040	113,00 zł	GTIN 4015613271040
	650 x 530	18,50	65	A120065	131,00 zł	GTIN 4015613271057
	650 x 530	28,50	100	A120103	146,00 zł	GTIN 4015613271811
	650 x 530	42,50	150	A120153	178,00 zł	GTIN 4015613271828



1/1 GN	530 x 325		20	A121025	58,00 zł	GTIN 4016098166722
	530 x 325	5,00	40	A121040	65,00 zł	GTIN 4015613271064
	530 x 325	9,00	65	A121065	73,00 zł	GTIN 4016098162755
	530 x 325	14,00	100	A121100	87,00 zł	GTIN 4016098162762
	530 x 325	21,00	150	A120610	113,00 zł	GTIN 4016098101204
	530 x 325	28,00	200	A121200	142,00 zł	GTIN 4015613271071



2/4 GN	530 x 162		20	A128020	36,00 zł	GTIN 4015613271118
	530 x 162	2,00	40	A128040	44,00 zł	GTIN 4015613271125
	530 x 162	3,80	65	A128065	55,00 zł	GTIN 4015613271132
	530 x 162	6,00	100	A128100	69,00 zł	GTIN 4015613271149
	530 x 162	9,00	150	A128150	98,00 zł	GTIN 4015613271156



2/3 GN	354 x 325		20	A125020	42,00 zł	GTIN 4015613271194
	354 x 325	3,00	40	A125040	49,00 zł	GTIN 4015613271200
	354 x 325	5,50	65	A125065	56,00 zł	GTIN 4015613271217
	354 x 325	9,00	100	A125100	73,00 zł	GTIN 4015613271224
	354 x 325	13,00	150	A125150	98,00 zł	GTIN 4015613271231
	354 x 325	18,00	200	A125200	120,00 zł	GTIN 4015613271248



1/2 GN	325 x 265		20	A122020	33,00 zł	GTIN 4015613271088
	325 x 265	2,00	40	A122040	38,00 zł	GTIN 4015613271095
	325 x 265	4,00	65	A122065	45,00 zł	GTIN 4016098162779
	325 x 265	6,50	100	A122100	55,00 zł	GTIN 4016098162786
	325 x 265	9,50	150	A120620	73,00 zł	GTIN 4015613278988
	325 x 265	12,50	200	A122200	98,00 zł	GTIN 4015613271101



1/3 GN	325 x 176		20	A123020	25,00 zł	GTIN 4015613271255
	325 x 176	1,50	40	A123040	29,00 zł	GTIN 4015613271262
	325 x 176	2,50	65	A123065	36,00 zł	GTIN 4016098162793
	325 x 176	4,00	100	A123100	44,00 zł	GTIN 4016098162809
	325 x 176	5,75	150	A123150	69,00 zł	GTIN 4016098101266
	325 x 176	7,80	200	A123200	87,00 zł	GTIN 4015613271279



1/4 GN	265 x 162		20	A124020	22,00 zł	GTIN 4015613271163
	265 x 162	1,80	65	A124065	29,00 zł	GTIN 4015613271170
	265 x 162	2,80	100	A124100	40,00 zł	GTIN 4016098170354
	265 x 162	4,00	150	A120640	62,00 zł	GTIN 4016098101297
	265 x 162	5,50	200	A124200	84,00 zł	GTIN 4015613271187



1/6 GN	176 x 162	1,00	65	A126065	25,00 zł	GTIN 4016098170385
	176 x 162	1,60	100	A126100	36,00 zł	GTIN 4016098170378
	176 x 162	2,40	150	A120650	55,00 zł	GTIN 4016098101327
	176 x 162	3,40	200	A126200	69,00 zł	GTIN 4015613271286



1/9 GN	176 x 108	0,60	65	A129065	22,00 zł	GTIN 4016098169181
	176 x 108	1,00	100	A129100	36,00 zł	GTIN 4016098169198



Pokrywa
zob. katalog str. 252

Listwa wspornikowa, 325 mm
GTIN 4016098101181
Nr art. A120601
25,00 zł

Listwa wspornikowa, 530 mm
GTIN 4016098101198
Nr art. A120602
29,00 zł

Top Line - Pojemniki gastronomiczne wg normy EN 631 ze stali nierdzewnej 18/10

Pojemniki gastronomiczne perforowane



wielkość	szer. x dł. mm	pojemność/ litrów	głębokość mm	Nr art.		
1/1 GN	530 x 325	9,00	60	A101065	198,00 zł	GTIN 4016098175229
	530 x 325	14,00	100	A101100	120,00 zł	GTIN 4016098175236
	530 x 325	21,00	150	A101150	178,00 zł	GTIN 4016098175243
2/3 GN	354 x 325	5,50	65	A103065	76,00 zł	GTIN 4015613278940
	354 x 325	9,00	100	A103100	105,00 zł	GTIN 4015613487618
	354 x 325	13,00	150	A103150	146,00 zł	GTIN 4015613487625
1/2 GN	325 x 265	4,00	60	A102065	65,00 zł	GTIN 4016098175199
	325 x 265	6,50	100	A102100	91,00 zł	GTIN 4016098175205
	325 x 265	9,50	150	A102150	127,00 zł	GTIN 4016098175212

Listwa wspornikowa, 325 mm
GTIN 4016098101181
Nr art. A120601
25,00 zł

Listwa wspornikowa, 530 mm
GTIN 4016098101198
Nr art. A120602
29,00 zł

Pokrywa



wielkość	Nr art.		
1/1 GN	A120615	58,00 zł	GTIN 4016098101211
2/3 GN	A120634	44,00 zł	GTIN 4015613271293
1/2 GN	A120625	36,00 zł	GTIN 4016098101242
1/3 GN	A120635	29,00 zł	GTIN 4016098101273
1/4 GN	A120645	25,00 zł	GTIN 4016098101303
1/6 GN	A120655	22,00 zł	GTIN 4016098101334
1/9 GN	A120649	18,00 zł	GTIN 4016098169204

Pokrywa z otworem na łyżkę



wielkość	Nr art.		
1/1 GN	A120616	62,00 zł	GTIN 4016098101228
2/3 GN	A120637	47,00 zł	GTIN 4015613271309
1/2 GN	A120626	40,00 zł	GTIN 4016098101259
1/3 GN	A120636	33,00 zł	GTIN 4016098101280
1/4 GN	A120646	29,00 zł	GTIN 4016098101310
1/6 GN	A120656	25,00 zł	GTIN 4016098101341
1/9 GN	A120659	22,00 zł	GTIN 4016098169211

Pokrywa z uszczelką silikonową

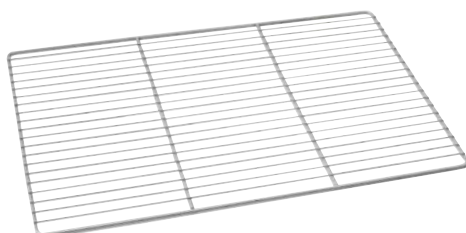


wielkość	Nr art.		
1/1 GN	A120615D	131,00 zł	GTIN 4015613409054
2/3 GN	A120634D	116,00 zł	GTIN 4015613409061
1/2 GN	A120625D	102,00 zł	GTIN 4015613409078
1/3 GN	A120635D	91,00 zł	GTIN 4015613409085
1/4 GN	A120645D	80,00 zł	GTIN 4015613409092
1/6 GN	A120655D	69,00 zł	GTIN 4015613409108

Blacha GN ze wzmocnionym brzegiem, stal chromowo-niklowa 18/10



wielkość	szer. x dł. mm	głębokość mm	Nr art.		
2/1 GN	650 x 530	20	A101181	142,00 zł	GTIN 4015613271699
	650 x 530	40	A101182	156,00 zł	GTIN 4015613271705
	650 x 530	65	A101183	178,00 zł	GTIN 4015613271712
1/1 GN	530 x 325	20	A101185	76,00 zł	GTIN 4015613271729
	530 x 325	40	A101186	87,00 zł	GTIN 4015613271736
	530 x 325	65	A101187	105,00 zł	GTIN 4015613271743
1/2 GN	325 x 265	20	A101190	47,00 zł	GTIN 4015613271750
	325 x 265	40	A101191	58,00 zł	GTIN 4015613271767
	325 x 265	65	A101192	69,00 zł	GTIN 4015613271774
2/3 GN	354 x 325	20	A101195	58,00 zł	GTIN 4015613271781
	354 x 325	40	A101196	73,00 zł	GTIN 4015613271798
	354 x 325	65	A101197	84,00 zł	GTIN 4015613271804



Ruszt GN -stal chromowo niklowa 18/10

wielkość	szer. x dł. mm	Nr art.		
2/1 GN	650 x 530	A101092	167,00 zł	GTIN 4016098175267
1/1 GN	530 x 325	A101091	105,00 zł	GTIN 4016098175250
1/2 GN	325 x 265	786006	76,00 zł	GTIN 4015613678696
2/3 GN	354 x 325	133212	87,00 zł	GTIN 4015613332123



Wkład do pojemników GN do odsączania produktów itp.

wielkość	Nr art.		
1/1 GN	A101161	87,00 zł	GTIN 4015613271644
1/2 GN	A101162	65,00 zł	GTIN 4015613271651
1/3 GN	A101163	55,00 zł	GTIN 4015613271682
1/4 GN	A101164	44,00 zł	GTIN 4015613271668





Pojemniki i patera do serwowania potraw "Melamin"

Reprezentacyjne i wytrzymałe pojemniki i patera do serwowania potraw o atrakcyjnym wyglądzie porcelany i bardzo dobrych właściwościach materiałowych: wytrzymała, higieniczna, "bezzapachowa" i "bezzmakowe".

Pojemniki gastronomiczne i patera do serwowania potraw nie nadają się do kuchenek mikrofalowych, piekarników lub podgrzewaczy do potraw.



Pojemnik 1/2 GN "Melamin", zestaw 2-częściowy

materiał: melamina, biała
pojemność, każdy: 2,9 litra
zakres temperatur: 0 °C do 70 °C
dopuszczony do kontaktu z żywnością
możliwość układania jeden na drugim
wymiary, każdy: szer. 325 x dł. 265 mm, głębokość 65 mm
waga: 1,9 kg
GTIN 4015613615660
| Nr art. A122300
| 142,00 zł



Pojemnik 1/1 GN "Melamin"

materiał: melamina, biała
pojemność: 6,6 litra
zakres temperatur: 0 °C do 70 °C
dopuszczony do kontaktu z żywnością
możliwość układania jeden na drugim
wymiary: szer. 530 x dł. 325 mm, głębokość 65 mm
waga: 1,8 kg
GTIN 4015613621982
| Nr art. A122301
| 105,00 zł



Patera do serwowania potraw 1/1 GN "Melamin", zestaw 2-częściowy

materiał: melamina, czarna
Używane z obu stron:
jako taca lub patera do serwowania
zakres temperatur: 0 °C do 70 °C
dopuszczona do kontaktu z żywnością
wymiary, każdy:
szer. 530 x dł. 325 mm, wysokość krawędzi 20 mm
waga: 3,1 kg
GTIN 4015613622545
| Nr art. A122302
| 164,00 zł

Pojemnik 1/1 GN, głębokość 65 mm emaliowany

Idealny do przyrządzania krótko smażonych potraw, np. sznyceli lub steków. Również spód potrawy staje się chrupki i zarumieniony bez konieczności przewracania potrawy.

emaliowany

wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 65 mm

waga: 1,5 kg

GTIN 4015613544304

|| **Nr art. 100430**

|| **142,00 zł**



Pojemnik 1/1 GN, głębokość 65 mm powłoka nieprzywierająca

Do beztłuszczowego smażenia i pieczenia. Nadaje się idealnie do przyrządzania pizzy i ciasta bez używania papieru do pieczenia.

ze stali chromowo-niklowej 18/10, powłoka nieprzywierająca

wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 65 mm

waga: 1,4 kg

GTIN 4015613544298

|| **Nr art. 100420**

|| **196,00 zł**



Brytfanna GN 2/3 przystosowana do indukcji

materiał: odlew aluminium - powłoka nieprzywierająca

uchwyt stal nierdzewna

pojemność: 5 litry

wymiary: szer. 355 x gł. 325 x wys. 100 mm (z uchwytami)

waga: 3,5 kg

GTIN 4015613505343

|| **Nr art. 699230**

|| **797,00 zł**



Brytfanna GN 1/1 przystosowana do indukcji

materiał: odlew aluminium - powłoka nieprzywierająca

uchwyt stal nierdzewna

pojemność: 7,5 litry

wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 100 mm (z uchwytami)

waga: 3,8 kg

GTIN 4015613505336

|| **Nr art. 699110**

|| **979,00 zł**



Artykuł dostarczany bez sztućców



Pojemnik na sztućce 1/1 GN

szary polipropylen
odporny na wysoką temperaturę, solidny, możliwość ustawiania piętrowo
wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 100 mm
waga: 0,7 kg

GTIN 4015613584164

|| Nr art. A500410 - 1 sztuka || 24,00 zł

|| Nr art. A500410 - 10 sztuk || 226,00 zł

Artykuł dostarczany bez sztućców



Pojemnik na sztućce

na 4 kubki na sztućce
stal chromowo-niklowa
wymiary:
szer. 265 x gł. 305 x wys. 200 mm
waga: 1,15 kg
GTIN 4015613324760

|| Nr art. A500394

|| 116,00 zł

Pojemnik na sztućce z 4 kubkami

stal chromowo-niklowa
wymiary:
szer. 265 x gł. 305 x wys. 200 mm
w zestawie 4 kubki na sztućce,
stal chromowo-niklowa
waga: 2,1 kg
GTIN 4015613467542

|| Nr art. 500392

|| 215,00 zł



Pojemnik na sztućce z 4 kubkami

stal chromowo-niklowa
wymiary:
szer. 265 x gł. 305 x wys. 200 mm
w zestawie 4 kubki na sztućce,
tworzywo sztuczne białe
waga: 1,55 kg
GTIN 4015613360959

|| Nr art. A500395

|| 131,00 zł

Kubek na sztućce

tworzywo sztuczne, białe
wymiary:
Ø 115 mm, wysokość 145 mm
GTIN 4016098102744

|| Nr art. A500382 || 4,00 zł

|| od 50 sztuk A500382 || 3,85 zł



Pojemnik na sztućce

na 6 kubków na sztućce
stal chromowo-niklowa
wymiary:
szer. 380 x gł. 300 x wys. 200 mm
waga: 1,45 kg
GTIN 4015613324777

|| Nr art. A500396

|| 153,00 zł

Kubek na sztućce

stal chromowo-niklowa
wymiary:
Ø 110 mm, wysokość 145 mm
GTIN 4015613397177

|| Nr art. A500385 || 27,00 zł

|| od 50 sztuk A500385 || 25,00 zł



Artykuł dostarczany bez kubków na sztućce

Listwa na bony
długość 610 mm
 waga: 0,45 kg
 GTIN 4015613417219
№ art. A256061
56,00 zł

Listwa na bony
długość 910 mm
 waga: 1,0 kg
 GTIN 4015613417226
№ art. A256091
71,00 zł



Listwa na bony
 ✓ aluminium
 ✓ rolki - tworzywo sztuczne

Palnik do flambrowania 1300FG
 łatwa i bezpieczna obsługa
 podręczny uchwyt ze stali nierdzewnej
 zapalnik piezo
 regulowany płomień turbo do 1300 °C
 do powtórnego napełniania gazem do zapalniczek
 wymiary: szer. 95 x gł. 70 x wys. 165 mm
 waga: 0,15 kg
 GTIN 4015613409498
№ art. A555302
96,00 zł



✓ bez gazu wypełniającego
 ✓ bez wstępnego napełnienia gazem

Otwieracz do puszek KB330
 materiał: stal nierdzewna 18/10, aluminium, tworzywo sztuczne
 powierzchnia do ustawienia: stal nierdzewna 18/10, lakierowana, wymiary: szer. 98 x gł. 218 mm
 nóż: stal nierdzewna
 wysokość puszek maks.: 330 mm
 mechanizm korbowy
 mocowanie zaciskowe
 (przystosowane do mocowania śrubowego)
 grubość blatu maks.: 45 mm
 wymiary: szer. 125 x gł. 290 x wys. 720 mm
 waga: 1,9 kg
 GTIN 4015613670096
№ art. A120350
346,00 zł

Nóż KB330
 materiał: stal nierdzewna
 wymiary:
 szer. 20 x gł. 17 x wys. 50 mm
 waga: 0,03 kg
 GTIN 4015613690414
№ art. A120351
91,00 zł

Kółko transportowe KB330
 materiał: stal
 wymiary:
 szer. 38 x gł. 38 x wys. 10 mm
 waga: 0,08 kg
 GTIN 4015613690421
№ art. A120352
80,00 zł



Solniczka
 z aluminium odkręcana pokrywka -
 odpowiednia także do mąki, cukru i przypraw
 wymiary: Ø 67 mm, wysokość 110 mm
 6 sztuk w kartonie
 waga: 0,3 kg
 GTIN 4015613634630
№ art. A680654
11,67 zł / 1 sztuka

Minimalna ilość jednostki zamówienia:	za sztukę	za karton
1 karton (6 sztuk) GTIN 4015613634647	11,67 zł	70,00 zł



Solniczka
 z aluminium odkręcana pokrywka -
 odpowiednia także do mąki, cukru i przypraw
 wymiary: Ø 80 mm, wysokość 190 mm
 4 sztuki w kartonie
 waga: 0,36 kg
 GTIN 4015613636832
№ art. A680655
31,75 zł / 1 sztuka

Minimalna ilość jednostki zamówienia:	za sztukę	za karton
1 karton (4 sztuki) GTIN 4015613669410	31,75 zł	127,00 zł



Szybko uprzątnięte i przetransportowane

Przy użyciu praktycznych wózków do sprzątnia wykonanych z wysokiej jakości stali nierdzewnej można przewozić różne pojemniki szybko i w prosty sposób.

W zależności od modelu stabilne wózki oferują bezpieczne wyposażenie dla tac, pojemników GN lub blach piekarniczych. Mają różnorodne zastosowanie i pozwalają się przemieszczać wygodnie dzięki kółkom wykonanym z gumy.



Wózek do sprzątnia 7EN60400

Sprzątnie w dużym formacie 600 x 400

materiał: stal szlachetna

wykonanie: rama z rury o przekroju kwadratu 25 x 25 mm

pojemność: 7 blachy 600 x 400 mm, maks. głębokość 65 mm

odstęp pomiędzy prowadnicami 80 mm

nośność maks.: 60 kg łącznie, 8 kg na parę prowadnic

blat roboczy: szer. 470 x gł. 620 mm, nośność maks.: 5 kg

po jednej blokadzie pojemników z przodu i z tyłu wózka

4 kółka skrętne z gumowym bieżnikiem, Ø 100 mm, odbojniki,

2 z hamulcami

zestaw do składania, łatwy montaż

wymiary: szer. 535 x gł. 685 x wys. 1010 mm

waga: 14 kg

GTIN 4015613686448

|| **Nr art. 300089**

|| **637,00 zł**

✓ Artykuł dostarczane bez blach

Wózek do sprzątania 7GN111

materiał: stal szlachetna
 wykonanie: rama z rury o przekroju kwadratu 25 x 25 mm
 pojemność: 7 pojemników 1/1 GN, maks. głębokość 65 mm
 odstęp pomiędzy prowadnicami 80 mm
 nośność maks.: 60 kg łącznie, 8 kg na parę prowadnic
 blat roboczy: szer. 390 x gł. 555 mm, nośność maks.: 5 kg
 po jednej blokadzie pojemników z przodu i z tyłu wózka
 4 kółka skrętne z gumowym bieżnikiem, Ø 100 mm, odbojniki,
 2 z hamulcami
 zestaw do składania, łatwy montaż
 wymiary: szer. 450 x gł. 620 x wys. 1010 mm
 waga: 13 kg

GTIN 4015613686431

! Nr art. 300098

! 564,00 zł



Wózek do sprzątania 7GN210

materiał: stal szlachetna
 wykonanie: rama z rury o przekroju kwadratu 25,8 x 25,8 mm
 pojemność: 7 pojemników 2/1 GN, maks. głębokość 65 mm
 odstęp pomiędzy prowadnicami 80 mm
 nośność maks.: 90 kg łącznie, 12 kg na parę prowadnic
 blat roboczy: szer. 590 x gł. 670 mm, nośność maks.: 18 kg
 po jednej blokadzie pojemników z przodu i z tyłu wózka
 4 kółka skrętne z gumowym bieżnikiem, Ø 100 mm, odbojniki,
 2 z hamulcami
 zestaw do składania, łatwy montaż
 wymiary: szer. 655 x gł. 740 x wys. 1010 mm
 waga: 15,8 kg

GTIN 4015613659244

! Nr art. 300093

! 720,00 zł



Taca GN110-S

materiał: tworzywo sztuczne (polipropylen)
 format normatywny: 1/1 GN
 powierzchnia tacy: fakturowana, wymiary: szer. 495 x gł. 290 mm
 możliwość ułożenia w stos
 odporna na zmywanie w zmywarce
 wymiary: szer. 530 x gł. 325 x wys. 20 mm
 waga: 0,59 kg

GTIN 4015613695303

! Nr art. 701053

! 36,00 zł



Wózek do sprzątania 18GN110

materiał: stal szlachetna
 wykonanie: rama z rury o przekroju kwadratu 25,8 x 25,8 mm
 pojemność: 18 pojemników 1/1 GN, maks. głębokość 65 mm
 odstęp pomiędzy prowadnicami: 80 mm
 nośność maks.: 80 kg łącznie, 10 kg na parę prowadnic
 po jednej blokadzie pojemników z przodu i z tyłu wózka
 4 kółka skrętne z gumowym bieżnikiem, Ø 100 mm, odbojniki, 2 z hamulcami
 zestaw do składania, łatwy montaż
 wymiary: szer. 450 x gł. 613 x wys. 1895 mm
 waga: 20,2 kg

GTIN 4015613671628

! Nr art. 300181

! 833,00 zł



✓ Artykuły dostarczane bez pojemników GN



Pojemnik termoizolacyjny do transportu żywności o pojemności 20L

Bezpieczny i bezproblemowy transport zimnych lub ciepłych potraw.

stal chromowo-niklowa 18/10, szorstkowana

pojemność: 20 litrów

z podwójnymi ściankami, zapewniającymi dobrą izolację

spadek temperatury: ok. 6 °C / godz.

pokrywa z 4 zaciskami i uszczelką silikonową

1 uchwyt do przenoszenia, 1 boczny uchwyt do przechylania

zawór odpowietrzający

możliwość układania jeden na drugim

wymiary: Ø 300 mm, wysokość 345 mm

waga: 6,6 kg

GTIN 4015613544281

■ Nr art. 100080

■ 819,00 zł



✓ 1 uchwyt do przenoszenia

✓ 1 boczny uchwyt do przechylania



Pojemnik termoizolacyjny do transportu żywności o pojemności 20L

z kurkiem spustowym i zabezpieczeniem kurka

Bezpieczny i bezproblemowy transport zimnych lub ciepłych napojów.

stal chromowo-niklowa 18/10, szorstkowana

pojemność: 20 litrów

z podwójnymi ściankami, zapewniającymi dobrą izolację

spadek temperatury: ok. 6 °C / godz.

pokrywa z 4 zaciskami i uszczelką silikonową

1 uchwyt do przenoszenia, 1 boczny uchwyt do przechylania

zawór odpowietrzający

możliwość układania jeden na drugim

wymiary: Ø 300 mm, wysokość 345 mm

waga: 6,7 kg

GTIN 4015613615011

■ Nr art. 100085

■ 1.015,00 zł



✓ 1 uchwyt do przenoszenia

✓ 1 boczny uchwyt do przechylania

✓ kurkiem spustowym i zabezpieczeniem kurka



Niepodgrzewany pojemnik otwierany z przodu, przeznaczony do transportu zimnych i ciepłych potraw. Idealny do zastosowania w kuchniach zbiorowego żywienia, w cateringu i restauracjach.

Pojemnik termoizolacyjny do transportu żywności w pojemnikach 12 x 1/1 GN

materiał: tworzywo sztuczne LLDPE
 wytrzymały dwuścienny pojemnik z tworzywa sztucznego,
 12 półek, przystosowanych do pojemników o wielkości do GN 1/1
 zakres temperatur: -20 °C do 120 °C
 pojemność: 87 litrów
 można układać jeden na drugim
 wymiary: szer. 450 x gł. 645 x wys. 620 mm
 waga: 15,3 kg
 GTIN 4015613666549
Nr art. 300104
1.182,00 zł



- ✓ 12 półek, przystosowanych do pojemników o wielkości do GN 1/1
- ✓ można układać jeden na drugim



Wózek do transportu TTB12110

pojemników termoizolacyjnych 12 x 1/1 GN Bartscher, nr art. 300104
 materiał: tworzywo sztuczne
 udźwig: 200 kg
 wymiary wewnętrzne ramy: szer. 490 x gł. 665, wys. 25 mm
 kółka: Ø 95 mm, 2 kółka stałe,
 2 kółka skrętne z hamulcami
 wymiary:
 szer. 550 x gł. 725 x wys. 190 mm
 waga: 6,4 kg
 GTIN 4015613666556
Nr art. 300105
469,00 zł



Pojemniki GN
 zob. katalog str. 250, 251

DOZOWNIK DO PŁATKÓW ŚNIADANIOWYCH



Dozownik do płatków śniadaniowych
Idealny do serwowania płatków podczas śniadania.
Dozownik do płatków śniadaniowych odmierza żądaną ilość bez zbędnego kruszenia. Musli, płatki kukurydziane lub orzechy zachowują świeżość i aromat przez długi czas.



Dozownik do płatków śniadaniowych

stelaż w kolorze srebrnym, lakierowana blacha stalowa
pojemnik: tworzywo sztuczne, odporne na zarysowania,
pojemność: 3,5 litra
dozowanie poprzez przekręcenie pokrętła, bez zbędnego kruszenia
nadaje się do misek do wysokości 7,5 cm
łatwy demontaż do czyszczenia
wymiary: szer. 180 x gł. 170 x wys. 395 mm
możliwość montażu na ścianie
(materiały do zamocowania nie wchodzą w zakres dostawy)
waga: 1,8 kg
GTIN 4015613527260
|| **Nr art. 500377**
|| **200,00 zł**



Dozownik do płatków śniadaniowych, podwójny

stelaż w kolorze srebrnym, lakierowana blacha stalowa
pojemnik: tworzywo sztuczne, odporne na zarysowania,
pojemność: 3,5 litra każdy
dozowanie poprzez przekręcenie pokrętła, bez zbędnego kruszenia
nadaje się do misek do wysokości 7,5 cm
łatwy demontaż do czyszczenia
wymiary: szer. 360 x gł. 170 x wys. 395 mm
możliwość montażu na ścianie
(materiały do zamocowania nie wchodzą w zakres dostawy)
waga: 3,7 kg
GTIN 4015613531793
|| **Nr art. 500378**
|| **371,00 zł**



Dozownik do płatków śniadaniowych, potrójny

stelaż w kolorze srebrnym, lakierowana blacha stalowa
pojemnik: tworzywo sztuczne, odporne na zarysowania,
pojemność: 3,5 litra każdy
dozowanie poprzez przekręcenie pokrętła, bez zbędnego kruszenia
nadaje się do misek do wysokości 7,5 cm
łatwy demontaż do czyszczenia
wymiary: szer. 540 x gł. 170 x wys. 395 mm
możliwość montażu na ścianie
(materiały do zamocowania nie wchodzą w zakres dostawy)
waga: 5,6 kg
GTIN 4015613635675
|| **Nr art. 500379**
|| **578,00 zł**

Witrynka bufetowa "mała"

tworzywo sztuczne, białe
pokrywa ze szkła pleksi
wymiary: szer. 390 x gł. 260 x wys. 170 mm
waga: 1 kg
GTIN 4015613285702
! Nr art. A500403
! 102,00 zł



Witrynka bufetowa "duża"

tworzywo sztuczne, białe
pokrywa ze szkła pleksi
wymiary: szer. 470 x gł. 315 x wys. 195 mm
waga: 1,7 kg
GTIN 4015613285719
! Nr art. A500404
! 178,00 zł



✓ Witrynki bufetowe mogą być otwierane z obydwu stron

Witrynka bufetowa podwójna

tworzywo sztuczne, białe
pokrywa ze szkła pleksi
wymiary: szer. 470 x gł. 315 x wys. 415 mm
waga: 3,1 kg
GTIN 4015613285726
! Nr art. A500405
! 316,00 zł



Witryna bufetowa 70L

materiał: szkło, pleksi
liczba poziomów: 2
uzupełnianie: od strony obsługi
półki: zamontowane na stałe
pojemność: 70 litrów
powierzchnia robocza góra: szer. 335 x gł. 420 x wys. 170 mm
powierzchnia robocza dół: szer. 335 x gł. 490 x wys. 140 mm
wymiary: szer. 360 x gł. 600 x wys. 515 mm
waga: 13,2 kg
GTIN 4015613667614
! Nr art. 700355
! 1.000,00 zł





Mikser ręczny-zestaw H200*

Różne możliwości zastosowania: miksowanie, rozcieranie na purée, rozdrabnianie, ucieranie i mieszanie.

Praktyczny i łatwy sposób przełączania różnych funkcji.
ergonomiczna konstrukcja ze stali nierdzewnej

włącznik/wyłącznik

5 poziomów prędkości, liczba obrotów miksera: maks. 17000 obr./min.

moc przyłączeniowa: 700 W / 230 V 50 Hz

długość rozdrabniacza: 207 mm

długość całkowita: 410 mm

zestaw akcesoriów:

1 ubijaczka do piany, 1 pojemnik (800 ml)

2 specjalne pojemniki z nożem sierpowym (500 ml + 1250 ml)

1 dopasowana pokrywa dla obydwu pojemników specjalnych

2 podkładki przeciwpoślizgowe, 1 uchwyt ścienny

waga: 1,05 kg

GTIN 4015613485492

№ art. 130206

316,00 zł

*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

Mikser ręczny MX 235

Wydajny, wytrzymały i poręczny blender ręczny do przygotowywania purée, emulgowania i miksowania ciepłych i zimnych potraw. Dzięki możliwości wyjmowania rozdrabniacza oraz noża tnącego zapewniony jest najwyższy poziom higieny. Idealny również dla piekarni i cukierni do przygotowywania czekolady, sosów i kremów.

obudowa tworzywo sztuczne, pomarańczowa
ergonomiczny uchwyt
wyjmowany rozdrabniacz ze stali nierdzewnej
długość rozdrabniacza 235 mm
rozdrabniacz miksujący do ok. 20 litrów
liczba obrotów miksera: maks. 15000 obr./min.
długość kabla: ok. 1,8 m
moc przyłączeniowa: 0,25 kW / 230 V 50-60 Hz
wymiary: Ø 75 mm, długość 520 mm
waga: 1,35 kg
GTIN 4015613610634

! Nr art. 130115

! 1.219,00 zł



Mikser ręczny MX 235 Plus

Blendowanie, miksowanie i rozdrabnianie ciepłych i zimnych potraw. Pasująca trzepaczka i mieszadło umożliwia mieszanie, ubijanie i emulgowanie.

materiał: tworzywo sztuczne, pomarańczowy
materiał rozdrabniacza: stal chromowo-niklowa 18/10
nóż: Ø 46 mm, 2 ostrza
wydajność: ok. 20 litrów
długość rozdrabniacza: 235 mm
liczba obrotów miksera: maks. 15000 obr./min.
regulacja prędkości: płynna
długość kabla: 1,8 m
moc przyłączeniowa: 0,25 kW / 230 V 50-60 Hz
wymiary: szer. 75 x gł. 135 x wys. 515 mm
waga: 1,4 kg
GTIN 4015613640129

! Nr art. 130116

! 1.364,00 zł



Trzepaczka MX 235 Plus SB170

materiał: stal chromowo-niklowa 18/10,
tworzywo sztuczne
długość trzepaczki: 170 mm
wymiary: szer. 90 x gł. 90 x wys. 290 mm
waga: 0,4 kg
GTIN 4015613640488

! Nr art. 130117

! 506,00 zł

Mieszadło MX 235 Plus EM235

materiał: stal chromowo-niklowa 18/10,
tworzywo sztuczne
tarcza: Ø 46 mm
długość mieszadła: 235 mm
wymiary: szer. 75 x gł. 75 x wys. 265 mm
waga: 0,4 kg
GTIN 4015613640495

! Nr art. 130118

! 295,00 zł



Mikser ręczny MX 500 Duo

obudowa tworzywo sztuczne, zielona
rozdrabniacz i trzepaczki ze stali nierdzewnej 18/10
długość rozdrabniacza 500 mm
liczba obrotów miksera: maks. 11000 obr./min.
liczba obrotów trzepaczki: maks. 1500 obr./min.
długość kabla: ok. 2,3 m
moc przyłączeniowa: 0,40 kW / 230 V 50 Hz
długość całkowita: 840 mm (rozdrabniacz) / 660 mm (trzepaczki)
waga: 5 kg
GTIN 4015613469713

! Nr art. 130110

! 1.997,00 zł



Blender ręczny STM3 - zestaw

Wyjątkowa wszechstronność - dostosuj blender ręczny do swoich indywidualnych wymagań.
Blendowanie, miksowanie i rozdrabnianie ciepłych i zimnych potraw.



Korpus silnika STM3 350

materiał: tworzywo sztuczne, beżowe
liczba obrotów: maks. 11.000 obr./min.
regulacja prędkości: 9 poziomów + turbo
długość kabla: 2,1 m
moc przyłączeniowa:
0,35 kW / 230 V 50 Hz
wymiary:
szer. 115 x gł. 180 x wys. 360 mm
waga: 2,85 kg
GTIN 4015613670645
■ **Nr art. 130130**
■ **1.306,00 zł**



Korpus silnika STM3 450

materiał: tworzywo sztuczne, beżowe
liczba obrotów: maks. 15.000 obr./min.
regulacja prędkości: 9 poziomów + turbo
długość kabla: 2,1 m
moc przyłączeniowa:
0,45 kW / 230 V 50 Hz
wymiary:
szer. 130 x gł. 190 x wys. 380 mm
waga: 3,3 kg
GTIN 4015613670652
■ **Nr art. 130131**
■ **1.597,00 zł**



Korpus silnika STM3 650

materiał: tworzywo sztuczne, beżowe
liczba obrotów: maks. 13.000 obr./min.
regulacja prędkości: 9 poziomów + turbo
długość kabla: 2,1 m
moc przyłączeniowa:
0,65 kW / 230 V 50 Hz
wymiary:
szer. 130 x gł. 190 x wys. 400 mm
waga: 3,9 kg
GTIN 4015613670676
■ **Nr art. 130132**
■ **2.034,00 zł**



Mieszadło STM3 300

materiał: stal niklowo-chromowa 18/10
nóż: Ø 60 mm, 3 ostrza
wydajność: ok. 30 litrów
długość mieszadła: 300 mm
wymiary:
szer. 90 x gł. 90 x wys. 330 mm
waga: 1,25 kg
GTIN 4015613670683
■ **Nr art. 130133**
■ **542,00 zł**



Mieszadło STM3 400

materiał: stal niklowo-chromowa 18/10
nóż: Ø 60 mm, 3 ostrza
wydajność: ok. 80 litrów
długość mieszadła: 400 mm
wymiary:
szer. 90 x gł. 90 x wys. 430 mm
waga: 1,5 kg
GTIN 4015613670690
■ **Nr art. 130134**
■ **615,00 zł**



Mieszadło STM3 500

materiał: stal niklowo-chromowa 18/10
nóż: Ø 60 mm, 3 ostrza
wydajność: ok. 150 litrów
długość mieszadła: 500 mm
wymiary:
szer. 90 x gł. 90 x wys. 530 mm
waga: 1,8 kg
GTIN 4015613670706
■ **Nr art. 130135**
■ **688,00 zł**



Mieszadło STM3 600

materiał: stal niklowo-chromowa 18/10
nóż: Ø 60 mm, 3 ostrza
wydajność: ok. 250 litrów
długość mieszadła: 600 mm
wymiary:
szer. 90 x gł. 90 x wys. 630 mm
waga: 1,95 kg
GTIN 4015613670713
■ **Nr art. 130136**
■ **760,00 zł**



Trzypalcza STM3 245

pasuje do korpusa silnika STM3 350
materiał: stal niklowo-chromowa 18/10
długość trzypalczy: 245 mm
wymiary:
szer. 100 x gł. 125 x wys. 365 mm
waga: 1,1 kg
GTIN 4015613670737
■ **Nr art. 130137**
■ **782,00 zł**



Uchwyt ścienny STM3 WH1

materiał: stal niklowo-chromowa 18/10
wymiary:
szer. 140 x gł. 135 x wys. 90 mm
dostawa bez mocowań
waga: 0,166 kg
GTIN 4015613670744
■ **Nr art. 130138**
■ **102,00 zł**

Waga kuchenna

dokładność: ustawienia do 5 g
 pomiar wagi do 15 kg
 powierzchnia ważenia: szer. 280 x gł. 220 mm
 moc przyłączeniowa: 4 W / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 280 x gł. 330 x wys. 125 mm
 waga: 2,8 kg
 do ważenia nie wymagającego legalizacji
 w zestawie akumulator i zasilacz sieciowy

Podziałka 5 g
tarowanie 15 kg
 GTIN 4015613587417
№ art. A300117
600,00 zł

Podziałka 2 g
tarowanie 15 kg
 GTIN 4015613587424
№ art. A300118
673,00 zł

**Wagi cyfrowe**

Zasilanie: zasilacz lub baterie.
 Możliwość zamocowania wyświetlacza na ścianie.
 Zasięg przewodu skrętnego ok 1,4 m (maksymalny).
 Do ważenia nie wymagającego legalizacji.

stal nierdzewna
 powierzchnia ważenia: szer. 320 x gł. 300 mm
 moc przyłączeniowa: 1,8 W / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 325 x gł. 305 x wys. 42 mm
 waga: 3,2 kg

Zakres pomiaru do 60 kg
 podziałka 20 g
 GTIN 4015613572437
№ art. A300068
451,00 zł

Zakres pomiaru do 150 kg
 podziałka 50 g
 GTIN 4015613572444
№ art. A300151
491,00 zł





Mikser planetarny KitchenAid Heavy Duty 5KSM7591X srebrny

Mikser planetarny KitchenAid z serii Heavy Duty - posiadający metalową konstrukcję i cichy napęd bezpośredni - przeznaczony jest do profesjonalnego zastosowania.

cynkowy odlew ciśnieniowy
1 dzieża ze stali nierdzewnej a 6,9 l
podnośnik dzieży
końcówka do ubijania piany, końcówka do mieszania ciast ciężkich, mieszadło płaskie
10 poziomów prędkości
moc przyłączeniowa: 0,5 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 287 x gł. 371 x wys. 417 mm
waga: 12,2 kg
GTIN 4015613582467
| Nr art. A150047
| 5.599,00 zł



Mikser planetarny KitchenAid Professional 1.3 HP 5KSM7990XEWH biały

Bezpieczny, skuteczny i wydajny - urządzenie kuchenne do profesjonalnego użytkownika:

Wyposażona w nową precyzyjną metalową skrzynię przekładniową, wyłącznik bezpieczeństwa, osłonę i bardzo dużą dzieżę ze stali nierdzewnej.
cynkowy odlew ciśnieniowy
1 dzieża ze stali nierdzewnej a 6,9 l
podnośnik dzieży
końcówka do globo, mieszadło hakowe, mieszadło płaskie, lej załadowniczy
wyłącznik bezpieczeństwa
osłona drucziana
precyzyjna metalowa przekładnia
10 poziomów prędkości, elektroniczna regulacja prędkości
moc przyłączeniowa: 0,325 kW / 220-240 V 50-60 Hz
wymiary: szer. 287 x gł. 371 x wys. 417 mm
waga: 12,2 kg
GTIN 4015613593869
| Nr art. A1500510
| 7.126,00 zł



Dzieża
wykonana ze stali nierdzewnej z ergonomicznym uchwytem i pojemności 6,9 l
GTIN 4015613584478
| Nr art. A150048
| 469,00 zł



Mieszadło hakowe
do mieszania i wyrabiania ciasta drożdżowego (ciasto na chleb, bułki i pizzę)
GTIN 4015613586717
| Nr art. A150034
| 469,00 zł



Mieszadło płaskie
do mieszania składników ciast, wyrabiania lekkiego ciasta drożdżowego i przygotowywania puree z ziemniaków
GTIN 4015613586700
| Nr art. A150033
| 469,00 zł



Końcówka do ubijania piany z podajnikiem do Heavy Duty 5KSM7591X
GTIN 4015613586724
| Nr art. A150043
| 164,00 zł



Końcówka do globo
idealna do ubijania białek, śmietany i sosów
GTIN 4015613586694
| Nr art. A150039
| 273,00 zł



Mieszadło płaskie
materiał: aluminium
silikonowe ramię
GTIN 4015613586731
| Nr art. A1500471
| 309,00 zł

Mikser planetarny KitchenAid K45***Universal 5KSM45EWH biały**

1 dzieża ze stali nierdzewnej a 4,28 l
końcówka do ubijania piany, końcówka do mieszania ciast ciężkich, mieszadło płaskie
10 stopni prędkości
moc przyłączeniowa: 0,275 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiały: szer. 358 x gł. 221 x wys. 353 mm
waga: 10,45 kg
GTIN 4016098101495
!Nr art. A150045
!3.088,00 zł

**Mikser planetarny KitchenAid MASTER-PACKET K45*****Universal 5KSM45EWH MP biały**

2 dzieże po 4,28 l ze stali nierdzewnej z pokrywą
końcówka do ubijania piany, końcówka do mieszania ciast ciężkich, mieszadło płaskie
10 stopni prędkości
wilk do mięsa-tworzywo sztuczne
moc przyłączeniowa:
0,25 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiały:
szer. 358 x gł. 221 x wys. 353 mm
waga: 12,35 kg
GTIN 4015613634951
!Nr art. A150046V
!4.034,00 zł

**Mieszadło płaskie do K45 5KSM45EWH**

materiał: aluminium
silikonowe ramię
GTIN 4015613560052
!Nr art. 1500508
!226,00 zł

**Mikser planetarny KitchenAid 5KPM5EWH biały**

1 dzieża ze stali nierdzewnej 4,83 litra z pokrywą
podnośnik dzieży
końcówka do ubijania piany,
końcówka do mieszania ciast ciężkich,
mieszadło płaskie
10 stopni prędkości
moc przyłączeniowa:
0,315 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiały: szer. 264 x gł. 338 x wys. 411 mm
waga: 13,4 kg
GTIN 4015613330181
!Nr art. A1500507
!4.507,00 zł



*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym



Tarka do jarzyn z 3 bębniami

1 bęben do krojenia na plastry
1 bęben z otworami falowymi
1 bęben do cięcia na słupki

GTIN 4016098174710

Nr art. A150035

338,00 zł



Zestaw dodatkowy do tarki do jarzyn

1 bęben z drobnymi otworami do ścierania sera, orzechów i bułki tartej
1 bęben do cięcia długich słupków
1 bęben koronowy do przygotowania purré z ziemniaków, tarty i tarcia cebuli

GTIN 4016098174727

Nr art. A150036

287,00 zł



Wilk do mięsa aluminiowy

w komplecie z nakładaną tacą, sitkiem grubym i drobnym

GTIN 4016098166838

Nr art. A150023

542,00 zł



Lejek do napełniania kiełbas

(tylko w połączeniu z wilkiem do mięsa A150023)

GTIN 4016098166852

Nr art. A150025

178,00 zł



Przystawka do ciastek przeznaczona

tylko do aluminiowego wilka do mięsa z 4 różnymi formami do wypieku.

GTIN 4016098166845

Nr art. A150024

175,00 zł



Zestaw do rozwałkowania ciasta na makaron, 3-częściowy

materiał: stal nierdzewna
zestaw składa się z:

- walek do ciasta na makaron: do ciasta o szerokości do 150 mm, 8-stopniowa regulacja grubości ciasta
- nakładka tnąca do spaghetti
- nakładka tnąca do makaronu wstążki

wymiary: szer. 56 x gł. 97 x wys. 246 mm

waga: 3,4 kg

w zestawie: szczotka do czyszczenia

GTIN 4015613681412

Nr art. A150062

1.051,00 zł



Wilk do mięsa

z tworzywa sztucznego, w komplecie z sitkiem grubym i drobnym

GTIN 4016098101372

Nr art. A150000

553,00 zł



Lejek do napełniania kiełbas

w komplecie 2 kule 0,95 cm i 1,59 cm Ø.

(tylko w połączeniu z wilkiem do mięsa A150000)

GTIN 4016098101396

Nr art. A150002

113,00 zł



Urządzenie do ścierania na purré

Idealne także jako prasa do owoców jagodowych. (tylko w połączeniu z wilkiem do mięsa A150000)

GTIN 4016098101433

Nr art. A150006

542,00 zł



Pasująca nakładka

do wilk do mięsa A150000 i Urządzenie do ścierania na purré A150006

GTIN 4016098165336

Nr art. A150019

222,00 zł



Wyciskarka do cytrusów
 szybko i dokładnie wyciska sok
 z owoców cytrusowych.
 wytłoczyny zatrzymuje sito
 GTIN 4016098101402
! Nr art. A150003
! 273,00 zł



**Urządzenie do robienia płatków
 zbożowych i prasa do mąsli**
 GTIN 4016098166883
! Nr art. A150029
! 375,00 zł



Młynek do zboża
 cały z metalu, dlatego bardzo
 stabilny. Miele i śrutuje ziarna
 i zboże zachowując substancje
 odżywcze.
 GTIN 4016098101419
! Nr art. A150004
! 1.160,00 zł



**Młynek do zboża z
 żarnami**
 GTIN 4016098166876
! Nr art. A150028
! 1.051,00 zł



**Końcówka do ubijania piany
 z podajnikiem
 do K45 5KPM5EWH**
 do dzieży 4,28 l
 do dzieży 4,83 l
 GTIN 4015613508153
! Nr art. A150044
! 215,00 zł



Młynek do zboża
 GTIN 4015613263397
! Nr art. A150037
! 375,00 zł



**Dzieża 3 l do K45
 bez uchwytu**
 GTIN 4015613272573
! Nr art. A150038
! 357,00 zł



**Dzieża 4,28 l do K45
 z uchwytym**
 GTIN 4015613288031
! Nr art. A150042
! 469,00 zł



**Dzieża 4,83 l do 5KPM5EWH
 z uchwytym**
 GTIN 4016098163868
! Nr art. A150013
! 506,00 zł



**Mieszadło płaskie
 do K45 5KSM45EWH**
 GTIN 4016098165398
! Nr art. A150020
! 116,00 zł

do 5KPM5EWH
 GTIN 4016098165497
! Nr art. A150021
! 189,00 zł



**Końcówka do ciast twardych
 do K45 5KSM45EWH**
 GTIN 4016098164605
! Nr art. A150016
! 116,00 zł

do 5KPM5EWH
 GTIN 4015613294094
! Nr art. A150018
! 178,00 zł



**Końcówka do ubijania piany
 do K45 5KSM45EWH**
 GTIN 4016098164070
! Nr art. A150014
! 200,00 zł

do 5KPM5EWH
 GTIN 4016098164872
! Nr art. A150017
! 273,00 zł



Szatkwonica do warzyw GMS550 w zestawie 5 tarcz tnących

materiał: stop aluminium
 lej do napełniania: 1 x szer. 160 x gł. 74 mm, 1 x Ø 58 mm
 moc przyłączeniowa: 0,55 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer 240 x gł. 630 x wys. 500 mm
 waga: 29,2 kg
 w zestawie:
 nóż do cięcia w słupki Z3a, 3 mm
 nóż do cięcia w słupki Z5a, 5 mm
 nóż do cięcia w słupki Z7a, 7 mm
 tarcza do plastrów E2a, 2 mm
 tarcza do plastrów E4a, 4 mm
 GTIN 4015613528274
Nr art. 120325
3.052,00 zł



Tarcza tnąca do krojenia w plastry



grubość krojenia:
 Nr art.
 GTIN

E2a

 2 mm
120307
 4015613658117
178,00 zł

E4a

 4 mm
120308
 4015613658124
178,00 zł

E8a

 8 mm
120309
 4015613658131
215,00 zł

E10a

 10 mm
120310
 4015613658148
215,00 zł

Tarcza tnąca do krojenia w słupki



grubość krojenia:
 Nr art.
 GTIN

H3a

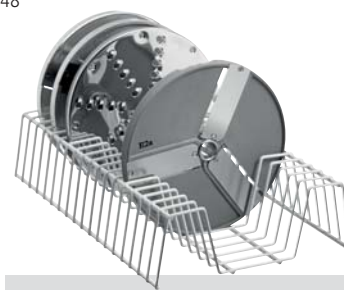
 3 mm
120311
 4015613658155
287,00 zł

H4a

 4 mm
120312
 4015613658209
287,00 zł

Stojak na tarcze

pojemność:
 10 - 18 tarcz tnących
 (w zależności od wersji tarczy)
 GTIN 4015613615417
Nr art. A120255
105,00 zł



- ✓ Pasuje do tarcz tnących szatkownicy do warzyw GMS550 i GMS601
- ✓ Artykuł dostarczany bez tarcz

Tarcza tnąca do krojenia w wiórki



grubość krojenia:
 Nr art.
 GTIN

Z3a

 3 mm
120313
 4015613658223
178,00 zł

Z5a

 5 mm
120314
 4015613658230
178,00 zł

Z7a

 7 mm
120315
 4015613658247
178,00 zł

powłoka nieprzywierająca



5 mm
120302
 4015613637846
215,00 zł

- ✓ Tarka do sera do zapiekania lub garniowania: tarcza do wiórków umożliwi najlepsze rezultaty przy cięciu schłodzonego sera (6 °C do 8 °C).

Szatkwonica do warzyw GMS601

Wysoce wydajna szatkownica do warzyw z wyjątkowo dużym otworem do napełniania, przeznaczona do szatkowania warzyw, owoców i sera.
 materiał: stop aluminium, stal nierdzewna, tworzywo sztuczne
 lej do napełniania: 1 x szer. 115 x gł. 75 mm, 1 x Ø 52 mm
 przełącznik magnetyczny pojemnika i podajnika
 stopień ochrony: IPX3
 wyłącznik zasilania z lampką kontrolną
 moc przyłączeniowa: 0,617 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 290 x gł. 530 x wys. 515 mm
 waga: 18,25 kg
 w zestawie:
 1 pojemnik (1/3 GN, głębokość 175 mm)
 1 dociskacz
 GTIN 4015613694306
Nr art. 120327
3.994,00 zł

18 tarcz tnących, 1 podajnik i 1 stojak na tarcze tnące są dostępne opcjonalnie i zapewniają maksymalną wydajność.

Pojemnik GMS600

materiał: tworzywo sztuczne
 format: 1/3 GN, gł. 175 mm
 wymiary: szer. 325 x gł. 175 x wys. 195 mm
 waga: 0,47 kg
 GTIN 4015613682686
Nr art. 120353
167,00 zł

Lej do napełniania GMS600

materiał: stal nierdzewna
 wymiary: szer. 260 x gł. 115 x wys. 275 mm
 waga: 1,374 kg
 GTIN 4015613676111
Nr art. 120344
229,00 zł



Tarcza tnąca do krojenia w plastry



grubość krojenia:
Nr art.
 GTIN



DF1
1 mm
120350
 4015613677163
273,00 zł



DF2
2 mm
120331
 4015613676012
240,00 zł



DF4
4 mm
120349
 4015613677170
215,00 zł



DF5
5 mm
120332
 4015613676029
215,00 zł



DF8
8 mm
120348
 4015613677187
215,00 zł

Tarcza tnąca do krojenia w plastry



grubość krojenia:
Nr art.
 GTIN



DF10
10 mm
120351
 4015613677194
215,00 zł



DF14
14 mm
120352
 4015613677200
215,00 zł

Tarcza tnąca do krojenia w słupki / julienne



grubość krojenia:
Nr art.
 GTIN



DQ4
4 mm
120333
 4015613676036
357,00 zł



DQ8
8 mm
120334
 4015613676043
357,00 zł

Tarcza tnąca do krojenia w kostkę



grubość krojenia:
Nr art.
 GTIN



PS8
8 x 8 mm
120358
 4015613677248
433,00 zł



PS10
10 x 10 mm
120342
 4015613676098
382,00 zł



PS14
14 x 14 mm
120345
 4015613677255
357,00 zł

Tarcze do krojenia w kostkę stosuje się tylko w kombinacji z tarczami do krojenia w plastry.

PS8 + DF8 / PS10 + DF10 / PS14 + DF14

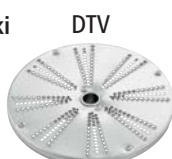
3 tarcze tnące do krojenia sera w wiórki
 DTV do serów twardych
 DT7 do serów półtwardych
 DT9 do serów miękkich



Tarcza tnąca do krojenia w wiórki



grubość krojenia:
Nr art.
 GTIN



DTV
1 mm
120341
 4015613676081
196,00 zł



DT2
2 mm
120347
 4015613677224
298,00 zł



DT4
4 mm
120346
 4015613677231
269,00 zł



DT7
7 mm
120337
 4015613676067
251,00 zł



DTV8
8 mm
120338
 4015613677217
298,00 zł



DT9
9 mm
120339
 4015613676074
262,00 zł

WIRÓWKA DO SAŁATY / MANDOLINA



Wirówka do sałaty

Do przyrządzania chrupkich sałat i świeżych jarzyn efektywnie, niezawodnie i higienicznie.

Łatwość obsługi i czyszczenia to niewątpliwa zaleta produktu.



Wirówka do sałaty K1-12L

materiał: tworzywo sztuczne

kolor: pomarańczowy

pojemność: 12 litrów

mechanizm korbowy

wyjmowane sito wirówki

bezpieczna dla żywności, przystosowana do zmywania w

zmywarce do naczyń

nadaje się również do suszenia jarzyn

wymiary: szer. 320 x gł. 320 x wys. 440 mm

waga: 2,15 kg

GTIN 4015613678245

! Nr art. 120710

! 397,00 zł



Wirówka do sałaty K1-25L

materiał: tworzywo sztuczne

kolor: pomarańczowy

pojemność: 25 litrów

mechanizm korbowy

wyjmowane sito wirówki

bezpieczna dla żywności, przystosowana do zmywania w

zmywarce do naczyń

wąż odpływowy 1,6 metrów

nadaje się również do suszenia jarzyn

wymiary: szer. 420 x gł. 440 x wys. 520 mm

waga: 3,28 kg

GTIN 4015613676586

! Nr art. 120709

! 433,00 zł



Mandolina - szatkownica do warzyw*

z 5 nożami do cięcia

materiał: stal chromowo-niklowa 18/10, tworzywo sztuczne

5 wymiennych noży z tworzywa sztucznego, można myć w zmywarce:

- 3 noże do plasterów, grubość: 1,5 mm, 2,5 mm i 3,5 mm

- 2 noże do pasek/wiórków, grubość: 3,5 mm i 7 mm

uchwyt dociskający, tworzywo sztuczne

pojemnik na noże, tworzywo sztuczne

antyślizgowe nóżki

wymiary: szer. 400 x gł. 130 x wys. 145 mm

waga: 0,95 kg

GTIN 4015613632308

! Nr art. 500393

! 200,00 zł

*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

Kuter T3N

obudowa z aluminium
ostrza stal chromowo-niklowa
pokrywa z poliwęglanu
dziejka Ø 210 ze stali nierdzewnej, wys. 110 mm
pojemność: 3 litry
ilość obrotów: 730 obr./min.
moc przyłączeniowa: 0,37 kW / 230 V 50 Hz
wymiały: szer. 400 x gł. 320 x wys. 320 mm
waga: 12 kg
w zestawie nóż podwójny
GTIN 4015613539683
| Nr art. 120831
| 2.797,00 zł



Obieraczka do ziemniaków 5 kg

stal chromowo-niklowa 18/10
jednorazowy wsad 5 kg
wydajność: 60 kg/h
1 stopień prędkości
przyłączenie wody: 3/4 cala
moc przyłączeniowa: 0,37 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
wymiały: szer. 610 x gł. 520 x wys. 560 mm
waga: 28 kg
GTIN 4015613433448
| Nr art. A120181
| 6.541,00 zł



Obieraczka do ziemniaków 7,5 kg

stal chromowo-niklowa 18/10
jednorazowy wsad 7,5 kg
wydajność: 90 kg/h
timer 0 - 4 min.
1 stopień prędkości
przyłączenie wody: 3/4 cala
moc przyłączeniowa: 0,75 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
wymiały: szer. 400 x gł. 770 x wys. 870 mm
waga: 38 kg
GTIN 4015613433455
| Nr art. A120186
| 8.360,00 zł





Wilk do mięsa FW10*

z ruchem postępowym i wstecznym

Dzięki bogatym akcesoriom ta maszynka do mięsa nadaje się do zróżnicowanego przetwarzania produktów w umiarkowanych ilościach: za jej pomocą można przygotować mięso mielone, paszety, pasty kanapkowe, czy też wyciskane ciasteczka.

obudowa z tworzywa sztucznego, lej załadowniczy ze stali nierdzewnej/odlewu aluminiowego

przekrój tarcz: 62 mm

maksymalna wydajność: 10 kg/h

zintegrowana półka do przechowywania sitek

moc przyłączeniowa: 0,85 kW / 230 V 50/60 Hz

wymiary: szer. 350 x gł. 205 x wys. 340 mm

waga: 4,95 kg

w zestawie:

3 sitka ze stali nierdzewnej 3, 4,8 i 8 mm

1 4-ramienny nóż ze stali nierdzewnej

1 nasadka do przygotowywania "kebbe" (potrawa orientalna)

1 nasadka do napełniania kielbas

1 przystawka do ciastek

GTIN 4015613580739

|| **Nr art. 370224**

|| **906,00 zł**

Wilk do mięsa 12SQ0

korpus z aluminium, młynek ze stali

chromowo-niklowej 18/10

materiał napędu: stal

średnica tarczy: 70 mm

wydajność / godz.: 160 kg

łatwe czyszczenie poprzez zdejmowany młynek

i element mielący

moc przyłączeniowa: 0,75 kW / 230 V 50 Hz

wymiary: szer. 290 x gł. 460 x wys. 500 mm

waga: 20 kg

w zestawie: 1 nóż, 1 sitko 6 mm

GTIN 4015613582849

|| **Nr art. 370213**

|| **3.525,00 zł**

Nóż 12SQ0

GTIN 4015613429731

|| **Nr art. A370204**

|| **91,00 zł**

Sitko 12SQ0/2

otwory: 2 mm

GTIN 4015613429700

|| **Nr art. A370201**

|| **215,00 zł**

Sitko 12SQ0/4,5

otwory: 4,5 mm

GTIN 4015613429717

|| **Nr art. A370202**

|| **153,00 zł**

Sitko 12SQ0/8

otwory: 8 mm

GTIN 4015613527086

|| **Nr art. A370207**

|| **153,00 zł**



*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

Wilk do mięsa 22CQ0

korpus i młynek ze stali chromowo-niklowej 18/10
 materiał napędu: stal
 średnica tarczy: 82 mm
 wydajność / godz.: 200 kg
 łatwe czyszczenie poprzez zdejmowany młynek
 i element mielący
 moc przyłączeniowa: 1,1 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 255 x gł. 450 x wys. 450 mm
 waga: 27 kg
 w zestawie: 1 nóż, 1 sitko 6 mm

GTIN 4015613531595
Nr art. 370223
14.722,00 zł

Nóż 22CQ0

GTIN 4015613429786
Nr art. A370218
98,00 zł

Sitko 22CQ0/2

otwory: 2 mm
 GTIN 4015613429755
Nr art. A370215
273,00 zł



Sitko 22CQ0/4,5

otwory: 4,5 mm
 GTIN 4015613429762
Nr art. A370216
175,00 zł

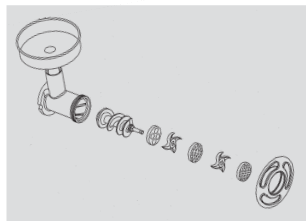
Sitko 22CQ0/8

otwory: 8 mm
 GTIN 4015613527093
Nr art. A370220
175,00 zł

Wilk do mięsa U22CQ0 Unger

Wilk do mięsa z systemem Unger do produkcji wyrobów mięsnych z dodatkiem bardzo drobno zmielonego mięsa, np. kielbas.
 korpus i młynek ze stali chromowo-niklowej 18/10
 materiał napędu: stal
 średnica tarczy: 82 mm
 wydajność / godz.: 300 kg
 system Unger
 łatwe czyszczenie poprzez zdejmowany młynek
 i element mielący
 moc przyłączeniowa: 1,1 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 250 x gł. 530 x wys. 490 mm
 waga: 27,65 kg
 w zestawie:

1 szarpak
 2 noże Unger
 1 sitko Unger 8 mm
 1 sitko Unger 4,5 mm
 GTIN 4015613640006
Nr art. 370225
5.635,00 zł



Nóż U22CQ0

GTIN 4015613659817
Nr art. A370226
127,00 zł

Szarpak U22CQ0

GTIN 4015613659824
Nr art. A370227
153,00 zł

Sitko U22CQ0/2

otwory: 2 mm
 GTIN 4015613659831
Nr art. A370228
186,00 zł

Sitko U22CQ0/4,5

otwory: 4,5 mm
 GTIN 4015613659848
Nr art. A370229
113,00 zł

Sitko U22CQ0/8

otwory: 8 mm
 GTIN 4015613659855
Nr art. A370230
113,00 zł



Krajalnice

Średnica noży wynosi od 195 mm poprzez 220 mm, 250 mm i 275 mm aż do 300 mm.

Wyposażenie zoptymalizowanej krajalnicy wyposażonej przekonuje wieloma względami rozwiązaniami technicznymi. Wbudowany ukośnie nóż o wysokiej wydajności posiada dociskacz resztek, ostrzałkę do noża, prowadnicę plastra oraz - w celu zapewnienia bezpieczeństwa - podwójną osłonę noża i wyłącznik elektromagnetyczny.



Krajalnica 195 Plus

materiał: aluminium, pleksyglas, tworzywo sztuczne
wersja:
nóż wbudowany ukośnie / nóż grawitacyjny
przystosowany do krojenia wędlin
średnica noża: 195 mm
wysokość cięcia: 130 mm
długość cięcia: 185 mm
grubość cięcia: 1 - 12 mm
wersja suwnicy: 2 uchwyty
z ostrzałką do noża
prędkość obrotowa maks.: 277 obr. / min
wyłącznik elektromagnetyczny
osłona noża: podwójna
stopień ochrony: IP33
włącznik/wyłącznik z lampką kontrolną
długość przewodu: 1,4 m
moc przyłączeniowa: 0,11 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 335 x gł. 440 x wys. 340 mm
waga: 11,20 kg
GTIN 4015613683188
! Nr art. 174196
! 1.670,00 zł

Nóż 195, ze szlifem kulistym

materiał: stal, powłoka z twardego chromu
wersja noża: szlif kulisty
średnica noża: 195 mm
wymiary: szer. 195 x gł. 195 x wys. 13 mm
waga: 0,64 kg
GTIN 4015613658254
! Nr art. 174050
! 287,00 zł



Nóż 195, powłoka nieprzywierająca

materiał: stal szlachetna, powłoka teflonowa
wersja noża: powłoka nieprzywierająca
średnica noża: 195 mm
wymiary: szer. 195 x gł. 195 x wys. 13 mm
waga: 0,64 kg
GTIN 4015613658261
! Nr art. 174051
! 338,00 zł



Krajalnica 220 Plus

materiał: aluminium, pleksyglas, tworzywo sztuczne
wersja:
nóż wbudowany ukośnie / nóż grawitacyjny
przystosowany do krojenia wędlin
średnica noża: 220 mm
wysokość cięcia: 135 mm
długość cięcia: 205 mm
grubość cięcia: 1 - 12 mm
wersja suwnicy: 2 uchwyty
z ostrzałką do noża
prędkość obrotowa maks.: 191 obr. / min
wyłącznik elektromagnetyczny
osłona noża: podwójna
stopień ochrony: IP33
włącznik/wyłącznik z lampką kontrolną
długość przewodu: 1,4 m
moc przyłączeniowa: 0,13 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 410 x gł. 475 x wys. 360 mm
waga: 14 kg
GTIN 4015613683195
! Nr art. 174221
! 1.743,00 zł

Nóż 220, ze szlifem kulistym

materiał: stal, powłoka z twardego chromu
wersja noża: szlif kulisty
średnica noża: 220 mm
wymiary: szer. 220 x gł. 220 x wys. 15 mm
waga: 0,67 kg
GTIN 4015613658278
! Nr art. 174052
! 309,00 zł



Nóż 220, powłoka nieprzywierająca

materiał: stal szlachetna, powłoka teflonowa
wersja noża: powłoka nieprzywierająca
średnica noża: 220 mm
wymiary: szer. 220 x gł. 220 x wys. 15 mm
waga: 0,67 kg
GTIN 4015613658285
! Nr art. 174053
! 357,00 zł



Krajalnica 250 Plus

materiał: aluminium, pleksiglas, tworzywo sztuczne
wersja: nóż wbudowany ukośnie / nóż grawitacyjny
przystosowany do krojenia wędlin
średnica noża: 250 mm
wysokość cięcia: 140 mm
długość cięcia: 195 mm
grubość cięcia: 1 - 12 mm
wersja suwnicy: 2 uchwyty
z ostrzałką do noża
prędkość obrotowa maks.: 190 obr. / min
wyłącznik elektromagnetyczny
osłona noża: podwójna
stopień ochrony: IP33
włącznik/wyłącznik z lampką kontrolną
długość przewodu: 1,4 m
moc przyłączeniowa: 0,13 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 435 x gł. 510 x wys. 385 mm
waga: 14,75 kg
GTIN 4015613664064
№ art. 174251
1.997,00 zł

Krajalnica 275 Plus

materiał: aluminium, pleksiglas, tworzywo sztuczne
wersja: nóż wbudowany ukośnie / nóż grawitacyjny
przystosowany do krojenia wędlin
średnica noża: 275 mm
wysokość cięcia: 150 mm
długość cięcia: 180 mm
grubość cięcia: 1 - 12 mm
wersja suwnicy: 2 uchwyty
z ostrzałką do noża
prędkość obrotowa maks.: 190 obr. / min
wyłącznik elektromagnetyczny
osłona noża: podwójna
stopień ochrony: IP33
włącznik/wyłącznik z lampką kontrolną
długość przewodu: 1,4 m
moc przyłączeniowa: 0,13 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 435 x gł. 520 x wys. 385 mm
waga: 16,85 kg
GTIN 4015613673189
№ art. 174276
2.325,00 zł

Krajalnica 300 Plus

materiał: aluminium, pleksiglas, tworzywo sztuczne
wersja: nóż wbudowany ukośnie / nóż grawitacyjny
przystosowany do krojenia wędlin
średnica noża: 300 mm
wysokość cięcia: 175 mm
długość cięcia: 230 mm
grubość cięcia: 1 - 15 mm
wersja suwnicy: 2 uchwyty
z ostrzałką do noża
prędkość obrotowa maks.: 186 obr. / min
wyłącznik elektromagnetyczny
osłona noża: podwójna
stopień ochrony: IP33
włącznik/wyłącznik z lampką kontrolną
długość przewodu: 1,4 m
moc przyłączeniowa: 0,2 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 480 x gł. 630 x wys. 461 mm
waga: 20,8 kg
GTIN 4015613683201
№ art. 174301
2.903,00 zł

Nóż 250, ze szlifem kulistym

materiał: stal, powłoka z twardego chromu
wersja noża: szlif kulisty
średnica noża: 250 mm
wymiary: szer. 250 x gł. 250 x wys. 18 mm
waga: 1,17 kg
GTIN 4015613658292
№ art. 174054
1338,00 zł

Nóż 250, powłoka nieprzywierająca

materiał: stal szlachetna, powłoka teflonowa
wersja noża: powłoka nieprzywierająca
średnica noża: 250 mm
wymiary: szer. 250 x gł. 250 x wys. 18 mm
waga: 1,17 kg
GTIN 4015613658308
№ art. 174055
1382,00 zł

**Nóż 275, ze szlifem kulistym**

materiał: stal, powłoka z twardego chromu
wersja noża: szlif kulisty
średnica noża: 275 mm
wymiary: szer. 275 x gł. 275 x wys. 22 mm
waga: 1,47 kg
GTIN 4015613658315
№ art. 174056
1637,00 zł

Nóż 275, powłoka nieprzywierająca

materiał: stal szlachetna, powłoka teflonowa
wersja noża: powłoka nieprzywierająca
średnica noża: 275 mm
wymiary: szer. 275 x gł. 275 x wys. 22 mm
waga: 1,47 kg
GTIN 4015613658322
№ art. 174057
1688,00 zł

**Nóż 300, ze szlifem kulistym**

materiał: stal, powłoka z twardego chromu
wersja noża: szlif kulisty
średnica noża: 300 mm
wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 23 mm
waga: 2,13 kg
GTIN 4015613658339
№ art. 174058
1688,00 zł

Nóż 300, powłoka nieprzywierająca

materiał: stal szlachetna, powłoka teflonowa
wersja noża: powłoka nieprzywierająca
średnica noża: 300 mm
wymiary: szer. 300 x gł. 300 x wys. 23 mm
waga: 2,13 kg
GTIN 4015613658346
№ art. 174059
1720,00 zł





✓ do pakowania próżniowego należy używać tylko specjalnych worków próżniowych (jednostronnie ryflowane, z oznaczeniem).



Urządzenie do pakowania próżniowego 100*

tworzywo sztuczne, białe
elektroniczne sterowanie wytwarzaniem próżni
funkcje: automatyczne pakowanie próżniowe i szczelne zamykanie
zewnętrzne złącze do podłączania pojemnika próżniowego (nr art. 300422)
pompa próżniowa: 0,72 m³/h (ok. 12 l/min.)
listwa zgrzewająca: 300 mm
zintegrowany nóż
moc przyłączeniowa: 0,13 kW / 220-240 V 50 Hz
wymiary: szer. 400 x gł. 185 x wys. 100 mm
w zestawie:

1 rolka folii do pakowania próżniowego (20 cm x 3 m)
1 rolka folii do pakowania próżniowego (30 cm x 3 m)
1 wąż łączący (do zewnętrznego pakowania próżniowego)

waga: 2,8 kg
GTIN 4015613617671

! Nr art. 300741
! 564,00 zł

Pojemnik

do pakowarki próżniowej 100*
tworzywo sztuczne, przezroczysty pojemnik, biała pokrywa
pojemność: 1,5 litra
możliwość układania w stosy
wymiary: szer. 135 x gł. 135 x wys. 180 mm
waga: 0,3 kg
GTIN 4015613632445

! Nr art. 300422
! 91,00 zł



Zestawy zapasowej folii 220

składa się z 2 rolek folii, każda o szer. 22 cm i dł. 5 m
GTIN 4015613474946

! Nr art. 300418
! 55,00 zł

Zestawy zapasowej folii 280

składa się z 2 rolek folii, każda o szer. 28 cm i dł. 5 m
GTIN 4015613474953

! Nr art. 300419
! 62,00 zł



Pakowarka próżniowa 300P/MSD

tworzywo sztuczne, kolor jasnoszary
elektroniczna kontrola próżni
pompa próżniowa: 0,9 m³/h
listwa zgrzewająca: 320 mm
moc przyłączeniowa: 0,49 kW / 230 V 50-60 Hz
wymiary: szer. 390 x gł. 310 x wys. 140 mm
waga: 4,5 kg
GTIN 4015613469775

! Nr art. 300305
! 1.812,00 zł

Worki do pakowania próżniowego G do bezkomorowych urządzeń do pakowania próżniowego

jednostronnie ryflowane, z oznaczeniem, 4-warstwowe odporne na temperaturę do 95 °C odpowiednie do sous-vide dopuszczone do kontaktu z żywnością, bez substancji zmiękczejących bez wpływu na smak i zapach zapakowanej żywności
50 torebek w opakowaniu



Worki do pakowania próżniowego G1,2L

pojemność: 1,2 litra
wymiary: 160 x 250 mm
waga: 0,32 kg
GTIN 4015613459196

! Nr art. 300411
! 33,00 zł

Worki do pakowania próżniowego G2,5L

pojemność: 2,5 litra
wymiary: 200 x 300 mm
waga: 0,5 kg
GTIN 4015613459202

! Nr art. 300412
! 40,00 zł



Worki do pakowania próżniowego G7,5L

pojemność: 7,5 litra
wymiary: 300 x 400 mm
waga: 1,05 kg
GTIN 4015613459219

! Nr art. 300413
! 76,00 zł

*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

Urządzenie do pakowania próżniowego 390MA*

stal nierdzewna, tworzywo sztuczne
wyświetlacz elektroniczny
oświetlenie diodowe
elektroniczne sterowanie wytwarzaniem próżni
funkcja marynowania
zewnętrzne złącze do podłączenia pojemnika próżniowego
poziom zamknięcia próżniowego:
3 stopni z możliwością ręcznej regulacji
pompa próżniowa: 0,96 m³/h (ok. 16 l/min.)
maks. próżnia: -931 mbar
listwa zgrzewająca: 1 zgrzew, 390 mm
regulowany czas zgrzewania: 0 - 9 sekund
moc przyłączeniowa: 0,67 kW / 220-240 V 50 Hz
wymiary: szer. 485 x gł. 210 x wys. 200 mm
waga: 7,28 kg
GTIN 4015613632810

! Nr art. 300742

! 1.633,00 zł



Pasuje do pakowarki próżniowej 390MA

✓ zestawu zapasowej folii do pakowania próżniowego 300418, 300419

✓ pojemnik do pakowarki próżniowej 300422, wąż E0ACO229P

Pakowarka próżniowa 400M z uchwytem na rolkę

Wygodne porcjowanie i pakowanie próżniowe środków spożywczych.
Profesjonalnie i wielostronnie: dłuższa przydatność do spożycia ryb, mięsa i warzyw.
stal chromowo-niklowa 18/10
pompa próżniowa: 1,9 m³/h (ok. 31,5 l/min.)
listwa zgrzewająca: 1 zgrzew o dł. 400 mm
maks. próżnia: -850 mbar
pomiar nacisku przez manometr
uchwyt na rolkę ze zintegrowanym nożem
przystawka do płynów, wyjmowana
moc przyłączeniowa: 0,38 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 550 x gł. 325 x wys. 270 mm
waga: 12,45 kg

w zestawie

1 rolka folii do pakowania próżniowego (40 cm x 3 m)

5 toreb do pakowania próżniowego (40 x 50 cm)

1 przewód łączący do pakowania próżniowego przy użyciu pojemników

GTIN 4015613578491

! Nr art. 300435

! 4.544,00 zł



Worki do pakowania próżniowego jednostronnie ryflowane, z oznaczeniem

zawsze po 50 worków w opakowaniu
wymiary: 400 x 600 mm
pojemność: 20 litrów
GTIN 4015613473345

! Nr art. 300414

! 160,00 zł



Zestawy zapasowej folii 400 cm

składa się z 2 rolek folii, każda o szer. 40 cm i dł. 6 m

GTIN 4015613592022

! Nr art. 300421

! 91,00 zł



- ✓ uchwyt na rolkę ze zintegrowanym nożem
- ✓ do pakowania próżniowego należy używać tylko specjalnych worków próżniowych (jednostronnie ryflowane, z oznaczeniem)



*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym



Zestawy zapasowej folii do pakowania próżniowego 300418, 300419 zob. katalog str. 280



Urządzenie do pakowania próżniowego 290/4

stal nierdzewna
pokrywa z polimetakrylanu metylu (PMM)
wyświetlacz elektroniczny
elektroniczne sterowanie wytwarzaniem próżni
funkcja marynowania
poziom zamknięcia próżniowego:
5 stopni z możliwością ręcznej regulacji
pompa próżniowa: 4,62 m³/h (ok. 77 l/min.)
maks. próżnia: -992 mbar (w komorze)
listwa zgrzewająca: 1 zgrzew, 290 mm
regulowany czas zgrzewania: 0 - 6 sekund
wymiary komory: szer. 350 x gł. 300 x wys. 110 mm
moc przyłączeniowa: 0,63 kW / 220-240 V 50 Hz
wymiary: szer. 360 x gł. 470 x wys. 350 mm
waga: 24,95 kg
GTIN 4015613651897
! Nr art. 300744
! 4.358,00 zł



Pakowarka próżniowa 315/8

stal chromowo-niklowa
pokrywa z pleksi
wyświetlacz elektroniczny
czasowa kontrola wakuu
pompa próżniowa: 8 m³/h (ok. 133 l/min.)
maks. próżnia: -990 mbar (w komorze)
listwa zgrzewająca: 1 zgrzew o dł. 315 mm
wymiary komory: szer. 322 x gł. 365 x wys. 160 mm
moc przyłączeniowa: 0,5 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 382 x gł. 488 x wys. 345 mm
waga: 33 kg
GTIN 4015613582405
! Nr art. 300308
! 9.451,00 zł

Worki do pakowania próżniowego K do komorowych urządzeń do pakowania próżniowego

- gładkie, 4-warstwowe
- możliwość podgrzania w temperaturze do 120 °C
- odpowiednie do sous-vide
- dopuszczone do kontaktu z żywnością, bez substancji zmiękczających
- bez wpływu na smak i zapach zapakowanej żywności
- 100 torebek w opakowaniu



Worki do pakowania próżniowego K1,2L
pojemność: 1,2 litra
wymiary: 160 x 250 mm
waga: 0,32 kg
GTIN 4015613610320
! Nr art. 300311
! 55,00 zł

Worki do pakowania próżniowego K2,5L
pojemność: 2,5 litra
wymiary: 200 x 300 mm
waga: 0,5 kg
GTIN 4015613610337
! Nr art. 300312
! 80,00 zł

Worki do pakowania próżniowego K7,5L
pojemność: 7,5 litra
wymiary: 300 x 350 mm
waga: 1 kg
GTIN 4015613610344
! Nr art. 300313
! 142,00 zł



Deska do krojenia chleba KSE475

wyjmowana drewniana deska do krojenia ze zintegrowanym miejscem do odkładania noży
nóż do cięcia chleba ze stali nierdzewnej z rączką z tworzywa sztucznego
taca na okruszki ze stali nierdzewnej
wymiary: szer. 475 x gł. 260 x wys. 40 mm
waga: 1,85 kg

GTIN 4015613412795

|| **Nr art. C120100**

|| **116,00 zł**



Deska do krojenia chleba KSM450

Dzięki zintegrowanej tacy melaminowej na okruszki twoje otoczenie pozostanie czyste.
materiał: drewno, melamina
taca na okruszki: melamina
wymiary: szer. 450 x gł. 300 x wys. 43 mm
waga: 1,7 kg

GTIN 4015613692630

|| **Nr art. A120120**

|| **153,00 zł**

Deska do krojenia chleba KSM600

Dzięki zintegrowanej tacy melaminowej na okruszki twoje otoczenie pozostanie czyste.
materiał: drewno, melamina
taca na okruszki: melamina
wymiary: szer. 600 x gł. 400 x wys. 43 mm
waga: 3,15 kg

GTIN 4015613692647

|| **Nr art. A120121**

|| **215,00 zł**



Deska do krojenia

wykonana z tworzywa sztucznego, dopuszczona do kontaktu z żywnością
wymiary: szer. 580 x gł. 375 x wys. 45 mm
brzeg z wyżłobieniem odciekowym, rant dzięki zagiętemu brzegowi przedniemu deska nie ślizga się
waga: 2,1 kg

GTIN 4015613405025

|| **Nr art. A120588**

|| **87,00 zł**



Deska do krojenia z polietylenu

wymiary:
szer. 400 x gł. 250 x wys. 15 mm
waga: 1,5 kg

GTIN 4015613397054

|| **Nr art. A120586**

|| **82,00 zł**

Deska do krojenia z polietylenu

wymiary:
szer. 500 x gł. 300 x wys. 15 mm
waga: 2,2 kg

GTIN 4015613397061

|| **Nr art. A120591**

|| **113,00 zł**

Deska do krojenia z polietylenu

wymiary:
szer. 600 x gł. 400 x wys. 15 mm
waga: 3,5 kg

GTIN 4015613397078

|| **Nr art. A120596**

|| **164,00 zł**



Ostrzałka do noży MS310

materiał: tworzywo sztuczne
zastosowanie: ostrza gładkie, ostrza zaokrąglone, ostrza ze szlifem falistym
materiał ostrzałki: diament (mikrometryczny rozmiar drobin, monokrystaliczny), kamień ceramiczny
stopnie ostrzenia ostrza gładkie: 2 stopnie (szlifowanie, polerowanie precyzyjne) szlif falisty: 1 stopień
płytką magnetyczną do wylapywania drobinek powstających podczas szlifowania
antypoślizgowe nóżki

moc przyłączeniowa: 0,031 kW / 220-240 V 50 Hz

wymiary: szer. 190 x gł. 131 x wys. 109 mm

waga: 1,35 kg

GTIN 4015613675824

|| **Nr art. 120558**

|| **287,00 zł**



Kosz na śmieci "Swing" z uchylną pokrywą

stal nierdzewna
pojemnik wewnętrzny: blacha stalowa, ocynkowana - wyjmowany, co ułatwia opróżnianie i czyszczenie
pojemność: 50 litrów
wymiary: Ø 350 mm, wys. 750 mm

waga: 6,3 kg

GTIN 4015613521213

|| **Nr art. 860003**

|| **455,00 zł**





Termometr cyfrowy

Termometr z sondą igłową, z sondą termiczną
 automatyczne wyłączenie po 5 minutach
 zakres mierzonych temperatur: -50 °C do 150 °C (-58°F do 302°F)
 wymiary ok.: szer. 20 x gł. 15 x wys. 160 mm
 sonda ze stali nierdzewnej dł.: ok. 83 mm
 GTIN 4015613317595

|| **Nr art. A292042**

|| **76,00 zł**



Termometr 361-01

materiał: tworzywo sztuczne ABS, kolor: jasnoszary
 z sondą temperatury wewnętrznej: głębokość wbijania: 140 mm,
 kabel: pokryty silikonem, długość: 1100 mm
 zakres temperatur: od -31 °C do 200 °C (-25°F do 392°F)
 jednostki miary temperatury: °C, °F
 wykonanie: elektroniczne
 wyświetlacz: 3-częściowy (godzina, zegar odliczający czas,
 temperatura (zadana / rzeczywista), wymiary: 57 x 38 mm
 timer

sygnał akustyczny: 80 db

podpórka / wieszak: dno z gumowymi stopkami,

metalowy pałąk do zawieszania, 2 magnesy

zintegrowany uchwyt sondy temperatury wewnętrznej

stopień ochrony: IP44

zasilanie: 3 baterie (1,5 V AAA LR03) – nie należą do zakresu dostawy

wymiary: szer. 90 x gł. 34 x wys. 105 mm

waga: 0,18 kg

GTIN 4015613681948

|| **Nr art. 291040**

|| **240,00 zł**



Termometr 480

**do pomiarów powierzchni w podczerwieni
 i pomiarów temperatury wewnętrznej**

Podczerwień i czujnik w jednym urządzeniu

klips do mocowania

automatyczne wyłączenie

funkcja pamięci (zapisywanie najwyższych i najniższych temperatur)

przedział pomiaru temperatury w podczerwieni: -33 °C do 220 °C (-27°F do 428°F)

przedział pomiaru temperatury czujnika: -55 °C do 330 °C (-67°F do 626°F)

wymiary: szer. 33 x gł. 22 x wys. 160 mm

GTIN 4015613475974

|| **Nr art. 292480**

|| **491,00 zł**

Termometr z sondą igłową z sondą termiczną

zakres mierzonych temperatur: -10 °C do 100 °C
głębokość wklucia sondy ze stali nierdzewnej: ok. 120 mm
GTIN 4015613322872

! Nr art. A292044

! 27,00 zł



Termometr z sondą igłową z sondą termiczną

termometr cyfrowy
wyświetlacz LCD
zakres mierzonych temperatur: -50 °C do 150 °C
głębokość wklucia sondy ze stali nierdzewnej: ok. 120 mm
GTIN 4015613322865

! Nr art. A293043

! 84,00 zł



Termometr do szaf mroźniczych / chłodniczych

zakres mierzonych temperatur: -30 °C do 50 °C
pole wskaźnika Ø ca. 44 mm
GTIN 4015613322896

! Nr art. A292049

! 20,00 zł



Termometr do szaf mroźniczych / chłodniczych

obudowa ze stali nierdzewnej z elementem do zawieszenia lub postawienia
zakres mierzonych temperatur: -30 °C do 30 °C
pole wskaźnika Ø ok. 42 mm
GTIN 4015613322889

! Nr art. A292048

! 24,00 zł



Termometr do szaf mroźniczych / chłodniczych

obudowa ze stali nierdzewnej z elementem do zawieszenia
zakres mierzonych temperatur: -40 °C do 25 °C (-40°F do 80°F)
wymiary ok.: szer. 122 x gł. 20 x wys. 20 mm
GTIN 4015613317601

! Nr art. A292043

! 25,00 zł



Termometr do frytownic

stal nierdzewna
przesuwny klips mocujący
czujnik ze stali nierdzewnej: długość 300 mm
zakres temperatur pomiaru: 10 °C do 300 °C (50 °F do 570 °F)
wymiary: Ø 50 mm, wysokość 320 mm
waga: 0,2 kg
GTIN 4015613633152

! Nr art. 292046

! 27,00 zł



MASZYNA DO LODÓW* / FONTANNA DO CZEKOLADY



Maszyna do lodów 1,4L*

Do szybkiego i indywidualnego przygotowywania świeżych lodów w różnych kombinacjach.

Dzięki prostej obsłudze można przygotować w mgnieniu oka nawet sorbety, mrożone desery i „mrożone jogurty”.

obudowa: stal nierdzewna, tworzywo sztuczne
wyjmowany pojemnik na lody, wykonany z aluminium,

pojemność: ok. 1,4 litra

zakres mrożenia: do ok. -35 °C

chłodzenie kompresorem

produkcja lodów: ok. 30-60 minut

moc przyłączeniowa: 0,15 kW / 230 V 50 Hz

wymiary: szer. 295 x gł. 395 x wys. 315 mm

waga: 10,6 kg

w zestawie miarka i łyżka do lodów

GTIN 4015613536910

■ Nr art. 135002

■ 1.051,00 zł

Pojemnik na lody 1,4L

aluminium

pojemność: ok. 1,4 litra

waga: 0,2 kg

GTIN 4015613658353

■ Nr art. 135014

■ 69,00 zł



Maszyna do lodów 2L*

Proste tworzenie własnych lodowych wariacji ze świeżych składników.

Przysmaki lodowe, mrożone jogurty, sorbety lub zmrożone desery będą smakowały jak nigdy dotąd.

obudowa: stal nierdzewna, tworzywo sztuczne

wyjmowany pojemnik na lody ze stali nierdzewnej,

pojemność: 2 litry

zakres mrożenia: do ok. -32 °C

czynnik chłodzący R600a

chłodzenie kompresorowe

produkcja lodów:

1,2 litra lodów w ok. 30-60 minut

moc przyłączeniowa:

0,18 kW / 220-240 V 50 Hz

wymiary: szer. 270 x gł. 315 x wys. 365 mm

waga: 12,85 kg

GTIN 4015613665641

■ Nr art. 135017

■ 1.524,00 zł

Pojemnik na lody 2L

stal nierdzewna

pojemność: 2 litry

waga: 0,494 kg

GTIN 4015613666174

■ Nr art. 135018

■ 127,00 zł



Skrobak do lodów

materiał: tworzywo sztuczne

wymiary: szer. 43 x gł. 190 x wys. 13 mm

waga: 0,024 kg

GTIN 4015613674407

■ Nr art. 135019

■ 5,00 zł

Miarka 250

materiał: tworzywo sztuczne

pojemność: 250 ml

wymiary:

szer. 80 x gł. 80 x wys. 73 mm

waga: 0,02 kg

GTIN 4015613674414

■ Nr art. 135020

■ 7,00 zł

Fontanna do czekolady SB 325

Atrakcja każdej imprezy - rozkoszuj się świeżymi owocami zanurzonymi

w roztopionej, kremowej czekoladzie. Ten „dynamiczny deser”

roztopi serce każdego gościa.

obudowa: stal nierdzewna

pojemność: ok. 2,5 kg czekolady

zdejmowane blachy kaskady, można myć w zmywarce

temperatura i silnik włączane osobno

beztropniowa regulacja temperatury do 60 °C

moc przyłączeniowa: 340 W / 230 V 50 Hz

wymiary: Ø 330 mm, wysokość 480 mm

waga: 7,65 kg

GTIN 4015613609256

■ Nr art. 900003

■ 2.175,00 zł

*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

Dyspenser do czekolady 9,5L

Doskonały smak gorącej czekolady, podgrzewanie i utrzymywanie temperatury bez przypalania i powstawania grudek.
 obudowa z tworzywa sztucznego, pojemnik z poliwęglanu
 mieszadło ze stali nierdzewnej, obracające się śmigło mieszające z tworzywa sztucznego
 pojemność: 9,5 litra
 podgrzewanie na zasadzie kąpieli wodnej
 bezstopniowa regulacja temperatury: 0 °C do 85 °C
 wysokość filiżanki: maks. 10 cm
 ociekacz z czujnikiem napełnienia
 demontowalny zawór spustowy
 bojler ze stali nierdzewnej z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
 włącznik/wyłącznik z lampką kontrolną
 moc przyłączeniowa: 1,006 kW / 220 V 50 Hz
 wymiary: szer. 280 x gł. 410 x wys. 580 mm
 waga: 7,5 kg
 GTIN 4015613633268
№ art. 900004
2.288,00 zł



Wyciskarka do cytrusów "Joy"*

z 3 różnymi stożkami do wyciskania soku z pomarańczy, grapefruitów i cytryn.
 obudowa odlew aluminium
 pojemnik na sok i stożki z tworzywa sztucznego
 moc przyłączeniowa: 180 W / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 210 x gł. 320 x wys. 415 mm
 waga: 5,5 kg
 GTIN 4015613460253
№ art. 150140
637,00 zł



Ostona przeciwbryzgowa "Joy"

Czysto i bezpiecznie - odpowiednia ochrona przeciwbryzgowa do wyciskarki do cytrusów "Joy"
 materiał: polycarbonate
 wymiary: Ø 177 mm, wysokość 120 mm
 waga: 0,1 kg
 GTIN 4015613660370
№ art. 150158
16,00 zł



Wyciskarka do cytrusów CS1*

Owocowa świeżość - wyciskaj soki z pomarańczy, grejpfrutów i granatów w szybki i prosty sposób.
 masywna obudowa odlew aluminium
 pojemnik na sok, nasadka stożkowa i sito ze stali nierdzewnej, wyjmowane, nadają się do mycia w zmywarkach
 automatyczna aktywacja poprzez docisnięcie ramienia dźwigni
 liczba obrotów/min.: 980
 włącznik/wyłącznik
 moc przyłączeniowa: 230 W / 230 V 50/60 Hz
 wymiary: szer. 220 x gł. 330 x wys. 375 mm
 waga: 8,61 kg
 GTIN 4015613587226
№ art. 150146
1.037,00 zł



*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym



Wyciskarka do soków "Top Juicer"*

Owocowa rozkosz - bogaty w witaminy sok w krótkim czasie.
 Wyciskanie soku z całych owoców (np. jabłek) lub warzyw z dziecinną łatwością bez krojenia wstępnego.
 obudowa ze stali nierdzewnej
 otwór do napełniania XXL, Ø 75 mm
 wydajny, cichobieżny napęd
 2 prędkości obrotowe, max 18.000 obr. / min.
 (do miękkich lub twardych owoców lub warzyw)
 drobne sitko ze stali nierdzewnej - idealna rozkosz świeżych soków
 szybkie i łatwe czyszczenie, poszczególne elementy są przystosowane do mycia w zmywarce (poza częścią główną)
 moc przyłączeniowa: 0,7 kW / 230 V 50/60 Hz
 wymiary: szer. 310 x gł. 210 x wys. 400 mm
 w komplecie szczotka do czyszczenia i kubek z tworzywa sztucznego z zabezpieczeniem przed rozpryskiwaniem (pojemność: 1 litr)
 waga: 4 kg
 GTIN 4015613544564
!Nr art. 150145
!371,00 zł



Combi Juicer*

... wyciskarka do soków i mikser w jednym.
 obudowa stal szlachetna
 2 stopnie prędkości, maksymalnie 20.000 obr./min.
 moc przyłączeniowa: 800 W / 230 V 50 Hz

Wyciskarka do soku

otwór podawczy Ø 70 mm
 wymiary: szer. 290 x gł. 240 x wys. 430 mm
 w zestawie 1 kubek z tworzywa sztucznego,
 pojemność: litra

Mikser / Blender

nóż ze stali nierdzewnej
 pojemnik ze szkła, korpus i pokrywa
 z tworzywa sztucznego
 pojemność: 1,8 litra
 wymiary: szer. 220 x gł. 240 x wys. 450 mm
 waga: 12 kg
 GTIN 4015613457826

!Nr art. 150139

!564,00 zł



Nasadka do krojenia*

Dodatkowa część do Combi Juicer*

bardzo duży lej wsadowy na warzywa
 i owoce uniwersalny nóż tarczowy do tarcia np. marchwi,
 kapusty, ziemniaków lub krojenia w plasterki ogórków i marchwi
 wymiary: szer. 220 x gł. 240 x wys. 450 mm
 waga: 1,5 kg
 GTIN 4015613482002

!Nr art. 1501390

!135,00 zł

Wyciskarka do soków "Bartscher PRO"

Wyciskanie soków na dużą skalę: ta profesjonalna wyciskarka do soków bez problemu wyciska soki z owoców lub warzyw - bez konieczności ich wcześniejszego przecinania.

obudowa ze stali nierdzewnej i tworzywa sztucznego

otwór do napełniania XXL, Ø 83 mm

liczba obrotów/min: maks. 3.000

drobne sitko ze stali nierdzewnej - idealna rozkosz świeżych soków

pojemność zbiornika na pozostałości wyciskania: 7 litrów

przełącznik bezpieczeństwa

termostat silnika

szybki demontaż umożliwiający proste czyszczenie

moc przyłączeniowa: 0,7 kW / 230 V 50/60 Hz

wymiary: szer. 260 x gł. 430 x wys. 530 mm

waga: 12,8 kg

GTIN 4015613640112

|| Nr art. 150137

|| 2.903,00 zł



Mikser / Blender 1,75L*

idealny do ścierania na purée owoców i rozdrabniania warzyw itd.

nóż ze stali nierdzewnej

2 stopnie prędkości, maks. 16000 obr./min.

funkcja pulsacyjna

przełącznik bezpieczeństwa

pojemniki szklane, pojemność: 1,75 litra

moc przyłączeniowa: 0,4 kW / 230 V 50 Hz

wymiary: Ø 220 mm, wys. 420 mm

waga: 3,6 kg

GTIN 4015613580746

|| Nr art. A135009

|| 207,00 zł



Robot kuchenny FP1000*

Wielofunkcyjny robot kuchenny z dwoma nasadkami przekonuje różnorodnymi możliwościami zastosowania: od miksowania, robienia shake'ów, przygotowywania purée, krojenie, siekanie, rozdrabnianie i tarcie. Dzięki solidnemu i wydajnemu robotowi kuchennemu prawie wszystkie zadania zostaną wykonane w mgnieniu oka.

podstawa: aluminium

2 poziomy prędkości, funkcja pulsowania

liczba obrotów/min: max 18.000

szybkie i łatwe czyszczenie, elementy zewnętrzne robota można zmywać w zmywarce

moc przyłączeniowa: 1,0 kW / 220-240 V 50 Hz

wymiary: szer. 230 x gł. 250 x wys. 435 mm

Pojemnik do miksowania

pojemnik ze szkła, pojemność: 1,6 litra

pokrywka i podstawa z tworzywa sztucznego

Miska do miksowania

tworzywo sztuczne, pojemność: 2 litry

otwór do napełniania: 54 x 74 mm

akcesoria:

- 1 nóż sierpowaty ze stali szlachetnej, do robienia purée i siekania
- 1 nóż sierpowaty z tworzywa sztucznego, do robienia purée z gotowanych potraw
- 1 nóż do plastrów o 2 grubościach: 2 mm i 3 mm
- 1 nóż do rozdrabniania o 1 grubości: 0,3 mm
- 1 nóż do rozdrabniania o 2 grubościach: 1 mm i 3,5 mm

waga: 6,35 kg

GTIN 4015613610535

|| Nr art. 150148

|| 673,00 zł



*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym



Przy użyciu naszych mikserów przyrządzisz różnorodne produkty: od koktajli po pyszne smoothies!

Elektryczne miksery są ciągle na topie: dzięki wyposażeniu w silniki o dużej mocy pomagają w przygotowaniu wszystkiego, o czym tylko pomyślisz: smoothies, koktajli, zup, shake'ów, sosów pesto i wielu innych smakołyków. Bogactwo pomysłów i możliwości jest nieograniczone.

Nieistotne, jaką funkcję ma pełnić mikser, którego szukasz: Bartscher oferuje szeroki wybór wydajnych blenderów oraz mikserów o dużej mocy, które z pewnością spełnią Twoje oczekiwania.

Znajdziesz u nas wysokowydajne modele firmy Bartscher i Hamilton Beach.

W swojej ofercie posiadamy zarówno blendery barmańskie do przygotowywania shake'ów mlecznych, jak i podwójne miksery barowe i wielofunkcyjne blendery o mocy 600 W z 10 poziomami prędkości.

Dzięki tak dużemu wyborowi miksowanie, siekanie i przyrządzenie purée staje się bardzo proste.



Smoothie owocowe

Czy wiesz, że Twoje ulubione smoothies były serwowane w amerykańskich pijalniach soków już w latach 20-tych?

Pierwsze tego rodzaju napoje składały się jedynie z owoców. Obecnie dodaje się do nich także warzywa, zioła, czy też składniki egzotyczne, jak np. jagody acai, owoce baobabu, czy też moringa.

Blender wielofunkcyjny 3,2L*

Ten blender przekonuje nie tylko swoją mocą - kruszy bez problemu nawet lód. Urządzenie to charakteryzuje się również dużą pojemnością, stabilnością i prostą obsługą.

obudowa ze stali nierdzewnej i tworzywa sztucznego
 dzbanek z tworzywa sztucznego
 ostrza ze stali chromowo-niklowej 18/10
 3 poziomy prędkości, funkcja pulsowania, włącznik/wyłącznik
 kubek o poj. 3200 ml, maks. poj. napełnienia 2150 ml
 wyłącznik bezpieczeństwa przy pokrywie
 zamykana wylewka
 moc przyłączeniowa: 1000 W / 220-240 V 50 Hz
 wymiary: szer. 215 x gł. 215 x wys. 460 mm
 waga: 3,23 kg
 GTIN 4015613632902
|| Nr art. 150151
|| 480,00 zł



Blender PRO 2,5L

Silnik o dużej mocy i łatwość obsługi blendera pomagają w przygotowaniu smoothie, zup, koktajli, sosów, dressingów i deserów.

materiał: tworzywo sztuczne ABS
 materiał pojemnika do miksowania: tworzywo sztuczne, przezroczyste
 wesja noża: stal szlachetna
 zastosowanie:
 siekanie, miksowanie, przygotowywanie purée i szejków, rozdrabnianie
 pojemność: 2,5 litra
 poziom napełnienia: 2 litry
 prędkość obrotowa maks.: 25000 obr. / min
 regulacja prędkości za pomocą regulatora obrotów
 funkcja pulsacyjna
 wyłącznik bezpieczeństwa
 zabezpieczenie przed przegrzaniem
 włącznik/wyłącznik
 nóżki: guma twarda
 moc przyłączowa: 1,5 kW / 220-240 V 50/60 Hz
 wymiary: szer. 225 x gł. 225 x wys. 555 mm
 waga: 4,45 kg
 GTIN 4015613671123
|| Nr art. 150159
|| 797,00 zł



*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

Asortyment firmy Bartscher dla barów

→ shakery • miksery

- ✓ łatwe w użyciu
- ✓ czytelna miarka
- ✓ bezpieczne ustawienie



Mikser barowy*

Do koktajli owocowych i mlecznych
 chromowana obudowa
 końcówka ze stali nierdzewnej, tarcza z tworzywa sztucznego
 ruchoma głowica
 2 stopnie prędkości
 kubek ze stali chromowo-niklowej, pojemność 700 ml
 kubek i mieszadło nadają się do mycia w zmywarkach
 moc przyłączeniowa: 85 W / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 135 x gł. 185 x wys. 365 mm
 waga: 1,4 kg
 GTIN 4015613470641
! Nr art. 135100
! 258,00 zł



Podwójny mikser barowy Bartscher Turbo

Wszystostronny, podwójny mikser wrzeczony bardzo stabilny
 do przyrządzania koktajli lub shaków mlecznych.
 obudowa ze szcztokowanej stali nierdzewnej
 kubki, końcówki i tarcze ze stali nierdzewnej 18/10
 2 wytrzymałe mieszadła ze stali nierdzewnej, z opcją
 oddzielnego włączania i 2 poziomami prędkości każde
 2 kubki miksera, nadają się do mycia w zmywarkach,
 pojemność: 1000 ml każdy, poziom napełnienia: maks. 700 ml każdy
 moc przyłączeniowa: 800 W / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 330 x gł. 195 x wys. 480 mm
 waga: 7,45 kg
 GTIN 4015613563626
! Nr art. 135102
! 1.084,00 zł



Drink-mixer

Perfekcyjny do przyrządzania koktajli lub
 shaków mlecznych - w kuchni bądź przy barze.
 obudowa: stal lakierowana
 kubek, końcówki i tarcze ze stali nierdzewnej
 2 stopnie prędkości
 1 mikrowyłącznik w miejscu wsuwu kubka
 zabezpieczony przed przechyłem specjalnym gniazdem
 kubek o poj. 950 ml, maks. poj. napełnienia 650 ml,
 nadaje się do mycia w zmywarce
 moc przyłączeniowa: 400 W / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 160 x gł. 205 x wys. 500 mm
 waga: 6,22 kg
 GTIN 4015613529523
! Nr art. 135105
! 720,00 zł

*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

Blender barowy

Idealny do smoothies, margarity, daiquiris, mrożonego cappuccino, granitees itp.
 obudowa z tworzywa, dzbanek z poliwęglanu
 2 poziomy prędkości
 trwałe ostrza ze stali szlachetnej
 czytelna miarka, poręczny uchwyt, nóżki gwarantujące pewne ustawienie
 kubek o poj. 1400 ml, maks. poj. napełniania 1250 ml
 moc przyłączeniowa: 400 W / 230 V 50/60 Hz
 wymiary: szer. 165 x gł. 203 x wys. 387 mm
 waga: 2,5 kg
 GTIN 4015613530123
INr art. 150710
1.219,00 zł

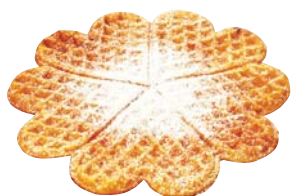
**Blender barowy Rio**

Świeże, orzeźwiające i po prostu pyszne - obojętnie czy shake mleczny, napój jogurtowy, smoothies, czy też koktajl
 obudowa z tworzywa
 dzbanek z poliwęglanu, możliwość układania jednego na drugim
 2 poziomy prędkości, funkcja pulsowania, włącznik/wyłącznik
 trwałe sprzęgło i ostrza ze stali szlachetnej
 czytelna miarka
 poręczny uchwyt
 nóżki gwarantujące pewne ustawienie
 kubek o poj. 2000 ml, maks. poj. napełniania 1300 ml
 w zestawie nakładka dozująca
 moc przyłączeniowa: 450 W / 220-240 V 50-60 Hz
 wymiary: szer. 170 x gł. 240 x wys. 411 mm
 waga: 3,1 kg
 GTIN 4015613634838
INr art. 150718
1.997,00 zł

**Blender**

Szatkowanie, rozdrabnianie, mielenie, emulgowanie i miksowanie
 Różnorodne funkcje umożliwiają szybkie przygotowanie koktajli, margarit, dipów, sosów, zup i potraw.
 obudowa z tworzywa, dzbanek z poliwęglanu
 10 poziomy prędkości, dodatkowa funkcja szatkowania i pulsacji
 trwałe metalowe sprzęgło silnika i ostrza ze stali nierdzewnej
 czytelna miarka
 poręczny uchwyt, nóżki gwarantujące pewne ustawienie
 kubek o poj. 1800 ml, maks. poj. napełniania 1400 ml
 w zestawie nakładka dozująca
 moc przyłączeniowa: 600 W / 230 V 50-60 Hz
 wymiary: szer. 178 x gł. 229 x wys. 483 mm
 waga: 5,1 kg
 GTIN 4015613586830
INr art. 150714
3.416,00 zł





Gofrownica

z płytą grzewczą w kształcie serca
 płyty grzewcze z żeliwa, obudowa ze stali nierdzewnej
 - płyty grzewcze zamontowane na stałe -
 wielkość gofra: Ø 210 mm, wysokość 16 mm
 zakres temperatury: od 25 °C do 300 °C
 moc przyłączeniowa: 2,2 kW / 230 V 50/60 Hz
 wymiary: szer. 285 x gł. 460 x wys. 255 mm
 waga: 15,5 kg
 w zestawie 1 szczotka do czyszczenia
 GTIN 4015613503431
! Nr art. 370160
! 1.997,00 zł

Gofrownica podwójna

płyty grzewcze w kształcie serca
 płyty grzewcze z żeliwa, obudowa ze stali nierdzewnej
 - płyty grzewcze zamontowane na stałe -
 wielkość gofra: Ø 210 mm, wysokość 16 mm
 zakres temperatury: od 25 °C do 300 °C
 moc przyłączeniowa: 2 x 2,2 kW / 230 V 50/60 Hz
 wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające
 wymiary: szer. 600 x gł. 460 x wys. 255 mm
 waga: 31,5 kg
 w zestawie 1 szczotka do czyszczenia
 GTIN 4015613503448
! Nr art. 370161
! 3.343,00 zł

Spray do smażenia
 zob. katalog str. 81



Gofrownica

z płytą brukselską
 płyty grzewcze z żeliwa, obudowa ze stali nierdzewnej
 - płyty grzewcze zamontowane na stałe -
 wielkość gofra: 160 x 100, wysokość 32 mm
 zakres temperatury: od 25 °C do 300 °C
 moc przyłączeniowa: 2,2 kW / 230 V 50/60 Hz
 wymiary: szer. 285 x gł. 460 x wys. 255 mm
 waga: 23,5 kg
 w zestawie 1 szczotka do czyszczenia
 GTIN 4015613503455
! Nr art. 370162
! 1.997,00 zł

Gofrownica podwójna

płyty grzewcze - płyty brukselskie
 płyty grzewcze z żeliwa, obudowa ze stali nierdzewnej
 - płyty grzewcze zamontowane na stałe -
 wielkość gofra: 160 x 100, wysokość 32 mm
 zakres temperatury: od 25 °C do 300 °C
 moc przyłączeniowa: 2 x 2,2 kW / 230 V 50/60 Hz
 wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające
 wymiary: szer. 600 x gł. 460 x wys. 255 mm
 waga: 45,5 kg
 w zestawie 1 szczotka do czyszczenia
 GTIN 4015613503462
! Nr art. 370163
! 3.343,00 zł

Gofrownica "Deluxe II"

materiał: stal szlachetna
 materiał płyty grzewczej: odlew aluminiowy, pokryty powłoką
 kształt gofra: gofr brukselski
 wielkość gofra: szer. 100 x gł. 165 x wys. 10 mm
 ilość jednostek odpiekowych: 1
 wykonanie płyt do pieczenia: zamocowane na stałe
 obrotowa płyta grzewcza
 obrót płyty grzewczej: obrót o 180° w prawo/lewo
 zakres temperatury: od 50 °C do 300 °C
 regulacja temperatury: termostatycznie
 stopień ochrony: IPX3
 włącznik/wyłącznik
 w zestawie: 2 tacki na okruchy, szer. 215 x gł. 285 x wys. 18 mm
 moc przyłączeniowa: 1,5 kW / 220-240 V 50/60 Hz
 wymiary: szer. 525 x gł. 340 x wys. 250 mm
 waga: 14,3 kg
 GTIN 4015613655369
№ art. 370165
1.670,00 zł



✓ Dzięki obróceniu gofra o 180° w trakcie pieczenia uzyskuje się optymalne rozprowadzenie ciasta.

**Gofrownica "Deluxe"**

obudowa ze stali nierdzewnej
 materiał płyt do pieczenia: ciśnieniowy odlew aluminium, pokryty powłoką
 - płyty grzewcze zamontowane na stałe
 wielkość gofra: Ø 170 mm, wysokość 35 mm
 cyfrowy wyświetlacz służący do programowania i zapamiętywania czasu pieczenia i temperatury
 zakres temperatury: 125 °C do 230 °C
 moc przyłączeniowa: 1,0 kW / 230 V 50/60 Hz
 wymiary: szer. 250 x gł. 495 x wys. 385 mm
 w zestawie taca, szer. 250 x gł. 280 mm
 waga: 10,5 kg
 GTIN 4015613581163
№ art. 370164
1.888,00 zł



✓ Płyty grzewcze posiadają możliwość obrotu o 180° zarówno w prawo, jak i w lewo, co gwarantuje równomierne rozprowadzenie ciasta i uzyskanie optymalnego stopnia zarumienienia.

**Gofrownica 1BW16080**

materiał: stal nierdzewna
 materiał płyt do pieczenia: żeliwo, powłoka antyadhezyjna
 kształt gofra: forma brukselska
 wielkość gofra: 160 x 80 mm, wysokość 26 mm
 ilość jednostek odpiekowych: 1
 wykonanie płyt do pieczenia: zamocowane na stałe
 zakres temperatur: od 100 °C do 300 °C
 regulacja temperatury: termostatyczna
 cyfrowy wyświetlacz służący do programowania i zapamiętywania czasu pieczenia
 timer
 stopień ochrony: IP23
 wyłącznik zasilania z lampką kontrolną
 lampka kontrolna nagrzania
 moc przyłączeniowa: 2,2 kW / 220-230 V 50/60 Hz
 wymiary: szer. 290 x gł. 465 x wys. 320/530 mm
 waga: 19,65 kg
 w zestawie: skrobak do czyszczenia
 GTIN 4015613674612
№ art. 370169
2.175,00 zł





Naleśnikarka elektryczna

materiał: stal nierdzewna
 płyta grzewcza: żeliwo, powłoka nieprzywierająca, Ø 400 mm
 zakres temperatury: od 50 °C do 300 °C
 moc przyłączeniowa: 3,0 kW / 230 V 50/60 Hz
 wymiary: szer. 450 x gł. 510 x wys. 246 mm
 w zestawie 1 łopatką do rozprowadzania ciasta,
 1 nóż do obracania ciasta
 waga: 21,5 kg
 GTIN 4015613503479
Nr art. 104446
1.706,00 zł



Naleśnikarka elektryczna

materiał: stal nierdzewna
 2 płyty grzewcze: żeliwo, powłoka nieprzywierająca,
 Ø 400 mm, oddzielnie włączane
 zakres temperatury: od 50 °C do 300 °C
 moc przyłączeniowa: 2 x 3,0 kW / 230 V 50/60 Hz
 wymagane 2 oddzielne gniazda zasilające
 wymiary: szer. 870 x gł. 510 x wys. 246 mm
 w zestawie 1 łopatką do rozprowadzania ciasta,
 1 nóż do obracania ciasta
 waga: 40 kg
 GTIN 4015613503486
Nr art. 104447
3.052,00 zł



Naleśnikarka gazowa

materiał: stal nierdzewna
 płyta, gładka powierzchnia płyty grzewczej, Ø 400 mm
 płyta zdejmowana
 stopnie temperatury: 1-8
 palnik 6-gwiazdkowy
 moc przyłączeniowa: 6 kW
 wymiary: szer. 430 x gł. 430 x wys. 195 mm
 ustawiona na gaz płynny
 waga: 19 kg
 GTIN 4015613412948
Nr art. 1043413
3.343,00 zł



Naleśnikarka gazowa

materiał: stal nierdzewna
 2 płyty, gładka powierzchnia płyt grzewczych, Ø 400 mm,
 oddzielnie włączane
 płyty zdejmowane
 stopnie temperatury: 1-8
 palnik 6-gwiazdkowy
 moc przyłączeniowa: 12 kW
 wymiary: szer. 830 x gł. 430 x wys. 195 mm
 ustawiona na gaz płynny
 waga: 35,2 kg
 GTIN 4015613412955
Nr art. 1043423
5.813,00 zł



Ekspresy Bartscher - rozkosz w każdej filiżance Idealne przygotowanie na każdą okazję

Bartscher oferuje odpowiednie ekspresy do kawy do użytku gastronomicznego każdego rodzaju. Popularnej kawy o poranku wypija się w samych Niemczech rocznie 150 l na osobę.

Bartscher oferuje odpowiednie ekspresy do kawy do użytku gastronomicznego każdego rodzaju. Zaparzacz do kawy z filtrem okrągłym i praktycznym systemem parzenia dużej ilości napoju nadaje się przykładowo idealnie wtedy, gdy kawa musi zostać podana punktualnie. Obsługa jest niezwykle prosta i szybka, a w celu łatwego przygotowania napoju stosuje się zimną wodę i papierowy filtr.

System z koszykiem na filtr jest odpowiednim rozwiązaniem na wszystkie sytuacje, gdy Państwa goście zamawiają kawę przez cały czas. Dzięki krótkiemu czasowi zaparzania do maksymalnie ośmiu minut, gorący napój uzyskuje się szybko i bez problemu utrzymuje się jego ciepło.

Wariant ciśnieniowy oferuje kawę godną podniebienia najwykwintniejszego smakosza. Oprócz parzenia kawy, łącznie z typową cafe crema, gorącą wodę można wykorzystać do przygotowania herbaty lub napojów typu instant. Za pomocą prostego w obsłudze urządzenia do wytwarzania pary każdy wyczaruje z mleka perfekcyjną piankę. Dzięki automatycznej kontroli napełnienia bojlera ekspresy ciśnieniowe najlepiej nadają się do długotrwałego użytku.

Firma Bartscher oferuje dodatkowo **przydatne akcesoria**, takie jak termosy, płyty do podgrzewania lub stanowiska z kawą. W ten sposób przygotowują Państwo w naszych ekspresach kawę jak należy: **czyli kawę o doskonałym smaku.**

NASZE WSKAZÓWKI

Sugerujemy wybrać porcję kawy wielkości 5-7 g na filiżankę, zależnie od jakości ziaren i oczekiwanej intensywności napoju. Oferujemy wysokowartościową kawę w jakości przewidzianej dla gastronomii, podniesie to wydajność i przyczyni się do dłuższej stabilności urządzenia.

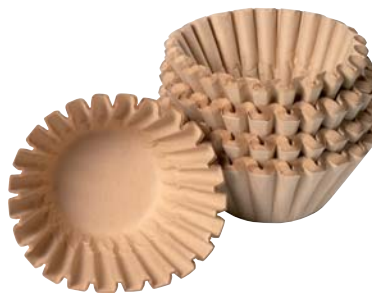
Prosimy o używanie najlepiej wody częściowo odsolonej, w ten sposób mogą Państwo wydłużyć żywotność ekspresu. **Odpowiednie filtry** znajdują Państwo na stronie 307.

Prosimy pielęgnować ekspres, np. specjalnym środkiem do usuwania osadów pozostawionych przez kawę. Żywotność ekspresu mogą Państwo wydłużyć, przeprowadzając jego regularne odkamienianie, a ponadto zapewnią Państwo niewielką długość cyklu. W tym celu oferujemy odpowiedni **odkamieniacz** firmy Bartscher (nr art. 190065).



Ekspres przelewowy "Contessa 1000"

stal chromowo-niklowa
 2 płyty grzewcze
 1 dzbanek szklany
 pojemność: 1,8 litra
 czas zaparzania 1 dzbanka: ok. 7 minut
 minimalna ilość zaparzana: ok. 0,5 litra
 moc przyłączeniowa: 2,0 kW / 230 V 50/60 Hz
 wymiary: szer. 215 x gł. 385 x wys. 460 mm
 waga: 6,5 kg
 GTIN 4015613580968
|| Nr art. A190053
|| 709,00 zł



Filtr papierowy koszykowy 250/90-S

(250 filtrów w kartonie)
 GTIN 4015613638256
|| Nr art. 190015250
|| 24,00 zł

Filtr papierowy koszykowy 250/90-L

(1000 filtrów w kartonie)
 GTIN 4015613638249
|| Nr art. 190014
|| 71,00 zł



Środek do szybkiego odwapniania ekspresów do kawy

30 torebek à 15 g
 waga: 0,45 kg
 GTIN 4015613541716
|| Nr art. 190065
|| 69,00 zł



Ekspres do kawy "Contessa 1002"

stal chromowo-niklowa
 1 płyta grzewcza
 1 dzbanek ze stali nierdzewnej, pojemność: 2 litry
 czas zaparzania 1 dzbanka: ok. 8 minut
 minimalna ilość zaparzana: 0,5 litra
 moc przyłączeniowa: 2,0 kW / 230 V 50/60 Hz
 wymiary: szer. 215 x gł. 400 x wys. 520 mm
 waga: 6,71 kg
 GTIN 4015613412023
|| Nr art. A190043
|| 797,00 zł

Dzbanek zapasowy do ekspresu Contessa 1002

Termos 2L
 materiał: stal nierdzewna
 pokrywa, mechanizm wylewowy
 i uchwyt z czarnego tworzywa
 pojemność: 2,0 litry
 wymiary: szer. 170 x gł. 140 x wys. 260 mm
 waga: 0,76 kg
 GTIN 4015613416229
|| Nr art. A190122
|| 78,00 zł



Ekspres przelewowy "Aurora 22"

stal chromowo-niklowa
 1 płyta grzewcza
 1 termos z pompką ze stali nierdzewnej, pojemność: 2,0 litry
 czas zaparzania 1 dzbanka: ok. 8 minut
 minimalna ilość zaparzana: 0,5 litra
 kontrolka odkamieniania
 moc przyłączeniowa: 2,0 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 215 x gł. 405 x wys. 520 mm
 waga: 8,0 kg
 GTIN 4015613475561
! Nr art. 190048
! 1.197,00 zł



Dzbanek zapasowy do ekspresu Aurora 22 Termos 2L z pompką

wnętrze ze stali nierdzewnej
 pokrywka, pompka i uchwyt z czarnego tworzywa sztucznego
 bardzo dobra izolacja
 idealne dozowanie dzięki lekko działającej pompce
 dwuwarstwowa obudowa zapewniająca dłuższe utrzymywanie ciepła i zimna
 składany uchwyt do bezpiecznego przenoszenia
 łatwe napełnianie i czyszczenie dzięki zdejmowanej pompce
 podstawa ze zintegrowanym pierścieniem umożliwia obracanie termosu o 360°
 pojemność: 2,0 litry
 wymiary: Ø 150 mm, wysokość 320 mm
 waga: 0,8 kg
 GTIN 4015613475578
! Nr art. 190124
! 131,00 zł



Ekspres do kawy "Contessa Duo"

stal chromowo-niklowa
 2 płyty grzewcze
 2 dzbanki ze stali nierdzewnej, pojemność: 2 litry
 czas zaparzania 1 dzbanka: ok. 8 minut
 minimalna ilość zaparzana: 0,5 litra
 moc przyłączeniowa: 3,3 kW / 230 V 50/60 Hz
 wymiary: szer. 430 x gł. 400 x wys. 520 mm
 waga: 14,21 kg
 GTIN 4015613505015
! Nr art. 190049
! 1.597,00 zł



Dzbanek zapasowy do ekspresu Contessa Duo Termos 2L

materiał: stal nierdzewna
 pokrywa, mechanizm wylewowy i uchwyt z czarnego tworzywa
 pojemność: 2,0 litry
 wymiary: szer. 170 x gł. 140 x wys. 260 mm
 waga: 0,76 kg
 GTIN 4015613416229
! Nr art. A190122
! 78,00 zł



Dzbanek szklany do ekspresów 1,8L do kawy uniwersalny

pasują do wszystkich popularnych ekspresów i płyt grzewczych.

pojemność: 1,8 litry

uchwyt, pokrywa i

mechanizm wylewowy czarny

wymiary: Ø 165 mm, wys. 178 mm

waga: 0,3 kg

GTIN 4015613658360

! Nr art. 190133

! 55,00 zł



Termos 1,5L

materiał: stal nierdzewna

pokrywa, mechanizm wylewowy i uchwyt z tworzywa sztucznego

kolor: chrom/czarny

pojemność: 1,5 litra

wymiary: szer. 170 x gł. 140 x wys. 215 mm

1 termos

waga: 0,71 kg

GTIN 4015613460635

! Nr art. 190121

! 71,00 zł

od 24 termosów ! 69,00 zł

od 60 termosów ! 67,00 zł



Termos 5L z pompką

wnętrze ze stali nierdzewnej

uchwyt i pokrywa z czarnego tworzywa sztucznego

uchwyt do przenoszenia

zabezpieczenie pompki-pokrywy

podstawa ze zintegrowanym pierścieniem umożliwia

obracanie termosu o 360°

pojemność: 5 litrów

wymiary: Ø 170 mm, wysokość 430 mm

waga: 2,4 kg

GTIN 4015613617701

! Nr art. 190135

! 153,00 zł

Podstawa serwisowa do kawy 1190 na 1 termos

(do wszystkich termosów o maks. średnicy 19 cm)
materiał: tworzywo sztuczne
dzięki wyjmowanej podstawie z tworzywa sztucznego,
której wysokość można regulować w trzech poziomach,
każdy termos pasuje do filiżanek o różnych wielkościach
5 przegródek na kubki, łyżeczki/mieszadła, mleko i cukier
wymiary: szer. 440 x gł. 340 x wys. 145 mm
w zestawie: 1 podstawa z tworzywa i 1 podkładka odciekowa
waga: 1,15 kg
GTIN 4015613656861
! Nr art. 190153
! 131,00 zł



Artykuł dostarczany bez termosów

Podstawa serwisowa do kawy 2190 na 2 termosy

(do wszystkich termosów o maks. średnicy 19 cm)
materiał: tworzywo sztuczne
dzięki dwóm wyjmowanym podstawkom z tworzywa sztucznego,
których wysokość można regulować w trzech poziomach,
każdy termos pasuje do filiżanek o różnych wielkościach
5 przegródek na kubki, łyżeczki/mieszadła, mleko i cukier
wymiary: szer. 660 x gł. 340 x wys. 145 mm
w zestawie: 2 podstawki z tworzywa i 2 podkładki odciekowe
waga: 1,8 kg
GTIN 4015613656878
! Nr art. 190154
! 215,00 zł



Termos 2,5L z pompką

wnętrze ze stali nierdzewnej
uchwyt do przenoszenia
z zabezpieczeniem pokrywy pompki
pojemność: ok. 2,5 litra
wymiary: Ø 160 mm, wysokość 330 mm
waga: 1,4 kg
GTIN 4015613468655
! Nr art. 190125
! 120,00 zł



Termos 2L z pompką

wnętrze ze stali nierdzewnej
pokrywka, pompka i uchwyt
z czarnego tworzywa sztucznego
podstawa ze zintegrowanym pierścieniem
umożliwia obracanie termosu o 360°
pojemność: 2,0 litry
wymiary: Ø 150 mm, wysokość 320 mm
waga: 0,8 kg
GTIN 4015613475578
! Nr art. 190124
! 131,00 zł





Zaparzacz do kawy "Regina Plus 40T"

obudowa ze stali nierdzewnej
 korpus i pokrywa z tworzywa sztucznego
 maksymalna wydajność ok. 48 filiżanek
 pojemność: 6,8 litrów
 czas zaparzania 6,8 litrów: 45 minut
 minimalna ilość zaparzana: 3 litry (20 filiżanek)
 wskaźnik poziomu napełnienia
 kontrolka odkamieniania
 2 oddzielne systemy grzewcze dla funkcji zaparzania i utrzymywania ciepła
 moc przyłączeniowa: 1,2 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC
 wymiary: Ø 220 mm, wysokość 415 mm
 waga: 3,1 kg
 GTIN 4015613629636
Nr art. A190146
357,00 zł

Filtr papierowy okrągły 195-S

(250 sztuk w kartonie)
 GTIN 4015613427980
Nr art. A190009250
38,00 zł

Filtr papierowy okrągły 195-L

(1000 sztuk w kartonie)
 GTIN 4015613372983
Nr art. A190009
131,00 zł



Środek do szybkiego odwapniania ekspresów do kawy

30 torebek à 15 g
 waga: 0,45 kg
 GTIN 4015613541716
Nr art. 190065
69,00 zł



Zaparzacz do kawy "Regina Plus 90T"

obudowa ze stali nierdzewnej
 korpus i pokrywa z tworzywa sztucznego
 maksymalna wydajność ok. 80 - 90 filiżanek
 pojemność: 15 litrów
 czas zaparzania 15 litrów: 60 minut
 minimalna ilość zaparzana: 4,5 litra (30 filiżanek)
 wskaźnik poziomu napełnienia
 kontrolka odkamieniania
 2 oddzielne systemy grzewcze dla funkcji zaparzania i utrzymywania ciepła
 moc przyłączeniowa: 1,6 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC
 wymiary: Ø 270 mm, wysokość 475 mm
 waga: 4,1 kg
 GTIN 4015613629995
Nr art. A190196
506,00 zł

Filtr papierowy okrągły 245-S

(250 sztuk w kartonie)
 GTIN 4015613561004
Nr art. A190011250
42,00 zł

Filtr papierowy okrągły 245-L

(1000 sztuk w kartonie)
 GTIN 4015613400129
Nr art. A190011
149,00 zł



Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 40T

materiał: stal szlachetna, tworzywo sztuczne
 materiał filtra: stal szlachetna, materiał systemu grzewczego: stal szlachetna
 wersja: z filtrem okrągłym
 maksymalna wydajność: 40 - 48 filiżanek
 pojemność: 6 litrów
 minimalna ilość zaparzonej kawy: 3 litry (20 filiżanek)
 czas zaparzania: 40 minut dla 6 litrów
 wskaźnik poziomu napełnienia
 sygnał informujący o konieczności odkamienienia
 zaparzacz do kawy może być używany również bez papierowego filtra
 2 osobne systemy ogrzewania dla funkcji zaparzania i utrzymania ciepła
 moc przyłączeniowa: 1,2 kW / 230 V 50/60 Hz
 wymiary: szer. 310 x gł. 320 x wys. 480 mm
 waga: 3,18 kg
 GTIN 4015613670515

Nr art. A190148
433,00 zł



Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 60T

materiał: stal szlachetna, tworzywo sztuczne
 materiał filtra: stal szlachetna
 materiał systemu grzewczego: stal szlachetna
 wersja: z filtrem okrągłym
 maksymalna wydajność: 60 - 72 filiżanek
 pojemność: 9 litrów
 minimalna ilość zaparzonej kawy: 4,5 litry (30 filiżanek)
 czas zaparzania: 50 minut dla 9 litrów
 wskaźnik poziomu napełnienia
 sygnał informujący o konieczności odkamienienia
 zaparzacz do kawy może być używany również bez papierowego filtra
 2 osobne systemy ogrzewania dla funkcji zaparzania i utrzymania ciepła
 moc przyłączeniowa: 1,2 kW / 230 V 50/60 Hz
 wymiary: szer. 310 x gł. 320 x wys. 540 mm
 waga: 3,8 kg
 GTIN 4015613670522

Nr art. A190167
469,00 zł



Filtr papierowy okrągły 195-S

(250 sztuk w kartonie)
 GTIN 4015613427980

Nr art. A190009250
38,00 zł

Filtr papierowy okrągły 195-L

(1000 sztuk w kartonie)
 GTIN 4015613372983

Nr art. A190009
131,00 zł



Zaparzacz do kawy Bartscher PRO II 100T

materiał: stal szlachetna, tworzywo sztuczne
 materiał filtra: stal szlachetna, materiał systemu grzewczego: stal szlachetna
 wersja: z filtrem okrągłym
 maksymalna wydajność: 90 - 100 filiżanek
 pojemność: 13,2 litrów
 minimalna ilość zaparzonej kawy: 6 litry (40 filiżanek)
 czas zaparzania: 55 minut dla 13,2 litrów
 wskaźnik poziomu napełnienia
 sygnał informujący o konieczności odkamienienia
 zaparzacz do kawy może być używany również bez papierowego filtra
 2 osobne systemy ogrzewania dla funkcji zaparzania i utrzymania ciepła
 moc przyłączeniowa: 1,6 kW / 230 V 50/60 Hz
 wymiary: szer. 350 x gł. 370 x wys. 575 mm
 waga: 4,6 kg
 GTIN 4015613670539

Nr art. A190198
578,00 zł

Filtr papierowy okrągły 245-S

(250 sztuk w kartonie)
 GTIN 4015613561004

Nr art. A190011250
42,00 zł

Filtr papierowy okrągły 245-L

(1000 sztuk w kartonie)
 GTIN 4015613400129

Nr art. A190011
149,00 zł





Spieniacz do mleka - idealna pianka do cappuccino albo cafe latte



Spieniacz do mleka „Indukcja” MSI400

Komfortowe i w pełni automatyczne spienianie mleka do konsystencji kremowej lub gęstej lub tylko podgrzewanie w 80-90 sekund. Idealny do gorących lub mrożonych kreacji kawowych.

podstawa ze stali chromowo-niklowej

wyjmowany zbiornik ze stali nierdzewnej z pokrywką z tworzywa sztucznego

3 funkcje:

- spienianie na zimno
- spienianie/podgrzewanie do temperatury 65 °C
- spienianie/podgrzewanie do temperatury 70 °C

automatyczne wyłączenie

bez wstępnego podgrzewania mleka - odpowiedni do świeżego mleka z wszystkimi poziomami zawartości tłuszczu

energooszczędna technologia indukcyjna: mleko już nigdy się nie przypali
powierzchnia indukcyjna z przełącznikiem stykowym do zbiorników ze stali nierdzewnej

spienianie lub podgrzewanie 150 ml do 400 ml mleka w ok. 80-90 sekund

4 antypoślizgowe nóżki z silikonu

łatwe czyszczenie: zbiornik, pokrywka i mieszadła można zmywać w zmywarce

system zwijania kabla

moc przyłączeniowa: 600 W / 230 V 50 Hz

wymiary: szer. 125 x gł. 150 x wys. 180 mm

waga: 1,1 kg

w zestawie 3 magnetyczne mieszadła:

- 1 x mieszadło do spieniania mleka w formie micro
- 2 x mieszadło do spieniania mleka w formie gęstej

GTIN 4015613613413

! Nr art. 190129

! 313,00 zł





Ciśnieniowe ekspresy do kawy Bartscher Coffeeline

Seria ekspresów do kawy Bartscher Coffeeline oferuje kawę dla najbardziej wybrednych podniebień. W codziennym szybkim użyciu oprócz kawy z typową śmietanką, podczas przygotowywania kawy można nalewać z ekspresu również gorącą wodę na herbatę lub napoje rozpuszczalne. Za pomocą prostego w obsłudze urządzenia do wytwarzania pary każdy wyczaruje z mleka perfekcyjną piankę.

Dzięki automatycznej kontroli napełnienia w podgrzewaczu ekspresy do kawy nadają się idealnie do pracy ciągłej. Ponadto są one wyposażone w pasywnie ogrzewaną podkładkę na filiżanki, funkcję elektronicznie programowanego napełniania filiżanek zgodnie z indywidualnymi preferencjami, a dzięki kompaktowej budowie zajmują niewiele miejsca.

Plus w maszynach „plus”:

Dodatkowy czajnik oraz dodatkowy wyświetlacz do ustawiania temperatury dla każdego zespołu zaparacza umożliwiają regulację parzenia z dokładnością co do jednego stopnia, co pozwala na przygotowywanie wysokiej jakości kawowych specjalów.

Przykład:

lewy zespół zaparacza 91 °C dla jaśniejszych rodzajów kawy
prawy zespół zaparacza 96 °C dla ciemniejszych, prażonych ziarenek

Ekspres do kawy z sitkiem

- ✓ obudowa ze stali
- ✓ proste zdejmowanie obudowy
- ✓ zawór ciśnieniowy dla bojlera
- ✓ natychmiastowe dostarczanie wody bezpośrednio z wnętrza bojlera
- ✓ chromowana rura wyjściowa na kolanku kulkowym do pobierania pary i wrzątku
- ✓ automatyczny wlew wody poprzez zawór magnetyczny
- ✓ wbudowana wolumetryczna pompa silnika z 2 zaworami ciśnieniowymi
- ✓ filtr cząstek
- ✓ zawór wysokiego ciśnienia
- ✓ PREE BREE SYSTEM (opatentowany proces przygotowania kawy)
- ✓ mikroprocesor w listwie przełącznikowej kontroluje dozowanie kawy
- ✓ automatyczne napełnianie bojlera
- ✓ automatyczne czyszczenie fusów
- ✓ 4 różne programy dozowania na grupę
- ✓ kontrolka pracy bojlera

Charakterystyka techniczna

model	grupy	moc przyłączeniowa	litry (bojler)	szer (mm)	gł. (mm)	wys. (mm)	Nr art.
G1	1 Mini	2,85 kW, 230 V	6	475	580	523	190160
G2	2	3,30 kW, 230V	11,5	677	580	523	190161
G2 plus	2 (3 z bojlerami)	3,30 kW, 230V	11,5 + 2 x 1,5	677	580	523	190163
G3	3	4,30 kW, 3 NAC 400V	17,5	967	580	523	190162
G3 plus	3 (4 z bojlerami)	6,30 kW, 3 NAC 400V	17,5 + 3 x 1,5	967	580	523	190164



Bartscher Coffeeline G1

1 zespół zaparzacza
 1 dysza pary
 1 kranik do wrzątku
 pojemność bojlera: 6 litrów
 moc przyłączeniowa: 2,85 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 475 x gł. 580 x wys. 523 mm
 waga: 35,4 kg
 GTIN 4015613481708
№ art. 190160
19.749,00 zł

Bartscher Coffeeline G2

2 zespoły zaparzacza, z jednym wymiennikiem ciepła dla każdego
 2 dysze pary
 1 kranik do wrzątku
 pojemność bojlera: 11,5 litra
 wyświetlacz w czterech językach:
 licznik filiżanek, data i godzina, komunikat o konserwacji
 moc przyłączeniowa: 3,3 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 677 x gł. 580 x wys. 523 mm
 waga: 54 kg
 GTIN 4015613481715
№ art. 190161
13.714,00 zł



Bartscher Coffeeline G2 plus z 3 bojlerami

dla każdego zespołu zaparzacza osobny 1,5 litrowy bojler z zaawansowanym systemem czujników PIC dla dokładnego ustawiania temperatury parzenia
 dla każdego zespołu zaparzacza wyświetlacz do niezależnego elektronicznego ustawiania temperatury
 moc przyłączeniowa: 3,3 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 677 x gł. 580 x wys. 523 mm
 waga: 62 kg
 GTIN 4015613487908
№ art. 190163
17.436,00 zł

Bartscher Coffeeline G3

3 zespoły zaparzacza, z jednym wymiennikiem ciepła dla każdego
 2 dysze pary
 1 kranik do wrzątku
 pojemność bojlera: 17,5 litra
 wyświetlacz w czterech językach:
 licznik filiżanek, data i godzina, komunikat o konserwacji
 moc przyłączeniowa: 4,3 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 wymiary: szer. 967 x gł. 580 x wys. 523 mm
 waga: 71,4 kg
 GTIN 4015613481722
№ art. 190162
16.846,00 zł



Bartscher Coffeeline G3 plus z 4 bojlerami

dla każdego zespołu zaparzacza osobny 1,5 litrowy bojler z zaawansowanym systemem czujników PIC dla dokładnego ustawiania temperatury parzenia
 dla każdego zespołu zaparzacza wyświetlacz do niezależnego elektronicznego ustawiania temperatury
 moc przyłączeniowa: 6,3 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
 wymiary: szer. 967 x gł. 580 x wys. 523 mm
 waga: 87 kg
 GTIN 4015613487915
№ art. 190164
22.000,00 zł



Na jakość napojów wpływa w znacznym stopniu jakość wody, a tym samym zastosowana technologia filtracji. Systemy filtracji spełniają wysokie wymagania rynku napojów gorących w stosunku do jakości, kosztów i niezawodności działania.

System filtracji został perfekcyjnie dopasowany do techniki stosowanych urządzeń i daje podstawy do osiągnięcia sukcesu w działalności: bezpieczeństwo, niskie koszty i najwyższą jakość serwowanych napojów

System filtracji wody do ekspresów do kawy

System jednorazowy do montażu poziomego lub pionowego
tworzywo sztuczne
pojemność przy 10° KH (twardość węglowa): 1600 l
maks. ciśnienie systemu: 1,5 - 6 bar
temperatura wody: 5 °C do 30 °C
gwint przyłącza: 1/2"
wymiary: szer. 200 x gł. 140 x wys. 320 mm
waga: 2,2 kg
GTIN 4015613630731
|| **Nr art. 109881**
|| **251,00 zł**



System filtracji wody do ekspresów do kawy z głowicą i wkładem filtracyjnym

do montażu poziomego lub pionowego
polipropylen
pojemność przy 10° KH (twardość węglowa): 1500 l
maks. ciśnienie systemu: 2 - 8 bar
temperatura wody: 4 °C do 30 °C
gwint przyłącza: 3/8 "
wysokość wkładu filtracyjnego: 315 mm
wkład filtracyjny: Ø 95 mm
wysokość całkowita: 365 mm
waga: 1,55 kg
GTIN 4015613501130
|| **Nr art. 109856**
|| **698,00 zł**

Zapasowy wkład filtracyjny

wymiary: Ø 95 mm, wysokość 315 mm
waga: 1,3 kg
GTIN 4015613501147
|| **Nr art. 109857**
|| **397,00 zł**

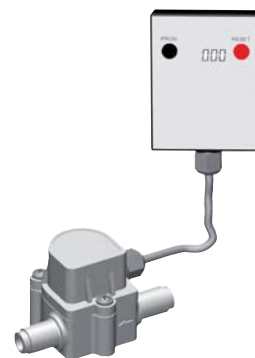


Licznik wody

waga: 0,2 kg
GTIN 4015613501154
|| **Nr art. 109861**
|| **455,00 zł**

Zestaw przyłączeniowy

wąż przyłączeniowy: 1500 m
przyłącze 3/8" x 3/8"
Z filtrem kołpakowym i płaską uszczelką
waga: 0,3 kg
GTIN 4015613501161
|| **Nr art. 109864**
|| **116,00 zł**





Młynek do kawy specjalny do ciśnieniowych ekspresów kolbowych

- ✓ obudowa ze stali nierdzewnej
- ✓ młynek Ø 60 mm
- ✓ regulacja dozowania od 5 do 12 g
- ✓ pojemnik na 600 g zmielonej kawy
- ✓ obroty: 1300 obr./min
- ✓ ręczny włącznik/wyłącznik
- ✓ zabezpieczenie przed przegrzaniem
- ✓ stopień ochrony: IP21



Młynek do kawy model Tauro

pojemność zbiornika na kawę w ziarnach: 1 kg
moc przyłączeniowa: 275 W / 230 V 50-60 Hz
wymiary: szer. 165 x gł. 390 x wys. 510 mm
waga: 8 kg
GTIN 4015613492445
| Nr art. 190175
| 1.542,00 zł

Młynek do kawy model Space II

pojemność zbiornika na kawę w ziarnach: 2 kg
moc przyłączeniowa: 352 W / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 200 x gł. 390 x wys. 600 mm
waga: 8,4 kg
GTIN 4015613658957
| Nr art. 190174
| 1.725,00 zł



Tamber 57

materiał: aluminium
wymiary: Ø 57 mm, wysokość 92 mm
waga: 0,2 kg
GTIN 4015613656380
| Nr art. 190179
| 143,00 zł

Cappuccinatore - Spieniacz do mleka

Trudno o lepszą piankę z mleka
Dopływ powietrza w celu perfekcyjnego spieniania mleka można bardzo łatwo regulować w Cappuccinatore za pomocą zaworu obrotowego. Równie łatwy jest montaż na urządzeniach Bartscher serii Coffeeline.



Cappuccinatore

materiał: tworzywo sztuczne
waga: 0,13 kg

GTIN 4015613541143

! Nr art. 190173

! 353,00 zł



Uchwyt sitowy pojedynczy 7 g

materiał: mosiądz chromowany,
rączka: tworzywo sztuczne
waga: 0,55 kg

GTIN 4015613588377

! Nr art. 190180

! 155,00 zł



Uchwyt sitowy podwójny 14 g

materiał: mosiądz chromowany,
rączka: tworzywo sztuczne
waga: 0,58 kg

GTIN 4015613588384

! Nr art. 190181

! 194,00 zł



Uchwyt sitowy potrójny 21 g

materiał: mosiądz chromowany,
rączka: tworzywo sztuczne
waga: 0,66 kg

GTIN 4015613588391

! Nr art. 190182

! 234,00 zł

Szufladka na pozostałości kawy, wąska

wnętrze ze stali nierdzewnej
pojemność ok. 80 porcji kawy
szer. 290 x gł. 515 x wys. 105 mm
waga: 6 kg

GTIN 4015613494203

! Nr art. 190171

! 785,00 zł



Szufladka na pozostałości kawy, szeroka

wnętrze ze stali nierdzewnej
pojemność ok. 140 porcji kawy
szer. 410 x gł. 515 x wys. 105 mm
waga: 6,95 kg

GTIN 4015613494197

! Nr art. 190170

! 1.027,00 zł



Prowadnica szuflady na resztki kawy

waga: 1 kg
GTIN 4015613494210

! Nr art. 190172

! 139,00 zł



Szufladki na kawę dają się dowolnie rozszerzać i bardzo łatwo montować.





Dyspenser do napojów DTE5

Reprezentacyjny dyspenser do bufetu - proste napełnianie i dozowanie schłodzonych napojów. Dzięki termoelektrycznemu chłodzeniu Państwa napoje będą utrzymywane w niskiej temperaturze. podstawa i pokrywa ze stali chromowo-niklowej wewnątrz z poliwęglanu: wymiary: Ø 170 mm, wysokość 280 mm pojemność: 5 litrów termoelektryczne chłodzenie włącznik/wyłącznik moc przyłączeniowa: 60 W / 230 V 50 Hz wymiary: szer. 220 x gł. 330 x wys. 520 mm waga: 4,15 kg GTIN 4015613610726
! Nr art. 150983
! 1797,00 zł



Termos 9L

do gorących i zimnych napojów. wewnątrz ze stali nierdzewnej pojemność: 9 litrów wymiary: Ø 226 mm, wys. 385 mm waga: 2,0 kg GTIN 4015613468662
! Nr art. 150981
! 1175,00 zł



Dyspenser do napojów 3L z podwójnymi ściankami wykonanymi ze stali nierdzewnej

Warstwa izolacyjna - próżnia - zapewnia długotrwałe utrzymywanie temperatury gorących i zimnych napojów. obudowa ze stali nierdzewnej podstawa i pokrywa z tworzywa sztucznego na filiżanki i szklanki o maks. wysokości 11 cm opatentowany system izolacji próżniowej uchwyt do przenoszenia wskaźnik poziomu napełnienia pojemność: 3 litry, Ø 110 mm wymiary: szer. 165 x gł. 185 x wys. 460 mm łatwy do czyszczenia waga: 1,63 kg GTIN 4015613491462
! Nr art. 150982
! 207,00 zł



Dyspenser do napojów 2,2L

Dyspenser do napojów przekonuje 3 przyjaznymi dla użytkownika cechami: silikonowe tabliczki umożliwiają oznaczenie treści, jak np. "coffee". Podstawa jest zaprojektowana w sposób umożliwiający połączenie w rzędzie dowolnej liczby termosów. Zdemontowany termos umożliwia proste napełnianie i czyszczenie pojemnik, wyjmowany: blacha stalowa, malowana proszkowo, wymiary: Ø 150 mm, wysokość 320 mm podstawa, wkładana: tworzywo sztuczne z ociekaczem uchwyt do przenoszenia wskaźnik poziomu napełnienia podstawa ze zintegrowanym pierścieniem umożliwia obracanie termosu o 360° pojemność: 2,2 litra spadek temperatury: ok. 2,2 °C/godz. wymiary: szer. 190 x gł. 245 x wys. 330 mm w zestawie: 3 silikonowe tabliczki z napisami "coffee", "tea" i "hot water" 3 silikonowe tabliczki bez napisów waga: 1,9 kg GTIN 4015613635293
! Nr art. 190990
! 251,00 zł

Samowar 3,2L

stal nierdzewna, tworzywo sztuczne
 pojemność: 3,2 litry, Ø 200 mm
 nienagrzewające się uchwyty
 ochrona przed przegrzaniem
 funkcja automatycznego wyłączenia zasilania
 funkcja stałego utrzymywania ciepła
 moc przyłączeniowa: 2 kW / 220-240 V 50-60 Hz
 wymiary: szer. 270 x gł. 275 x wys. 495 mm (z dzbankiem na kawę)
 w zestawie gliniany dzbanek na kawę, pojemność: 0,8 l,
 filtr siatkowy do herbaty
 waga: 2,15 kg
 GTIN 4015613622521
! Nr art. 191004
! 357,00 zł



Warnik do wody 5L

obudowa i pokrywa ze stali nierdzewnej
 pojemność: 5 litrów
 regulacja temperatury 30 °C do 100 °C
 moc przyłączeniowa: 1,8 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary: Ø 200 mm, wys. 400 mm
 waga: 1,8 kg
 GTIN 4015613505541
! Nr art. 200061
! 309,00 zł



Warnik do wody 8,5L

Niska strata ciepła i niewielkie zużycie energii to zalety warnika do wody z podwójnymi ściankami.
 obudowa i pokrywa ze stali chromowo-niklowej
 podwójne ścianki
 wskaźnik poziomu napełnienia
 pojemność: 8,5 litra
 regulacja temperatury: 30 °C do 100 °C
 moc przyłączeniowa: 1,6 kW / 230 V 50/60 Hz
 wymiary: Ø 225 mm, wysokość 470 mm
 waga: 2,65 kg
 GTIN 4015613649849
! Nr art. 200069
! 357,00 zł





Warnik do wody 10L

obudowa i pokrywa ze stali nierdzewnej
 podstawa ze stali lakierowanej
 wskaźnik poziomu napełnienia
 pojemność: 10 litrów
 regulacja temperatury 30 °C do 100 °C
 moc przyłączeniowa: 2,5 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary: Ø 213 mm, wys. 505 mm
 waga: 2,3 kg
 GTIN 4015613468778
! Nr art. 200054
! 407,00 zł



Warnik do wody 28L

Prosta obsługa - wyjątkowo duża pojemność.
 Ten warnik do wody o pojemności 28 l umożliwia
 przygotowanie bardzo dużej liczby napojów.
 obudowa i pokrywa ze stali nierdzewnej
 podstawa z tworzywa sztucznego
 wskaźnik poziomu napełnienia
 pojemność: 28 litrów
 regulacja temperatury: 30 °C do 100 °C
 moc przyłączeniowa: 2,8 kW / 230 V 50/60 Hz
 wymiary: Ø 300 mm, wys. 640 mm
 waga: 5,4 kg
 GTIN 4015613592961
! Nr art 200063
! 542,00 zł



Warnik do grzanego wina "MultiTherm"

Gorące napoje na każdą okazję.
 Idealny do utrzymywania ciepła grzanego wina,
 herbaty myśliwskiej i wody na herbatę.
 obudowa i pokrywa ze stali nierdzewnej
 pojemność: 20 litrów
 regulacja temperatury 30 °C do 90 °C
 moc przyłączeniowa: 2,0 kW / 230 V 50/60 Hz
 wymiary: Ø 265 mm, wysokość 610 mm
 waga: 4,8 kg
 GTIN 4015613396873
! Nr art. A200050
! 637,00 zł



Utrzymująca ciepło pokrywa do filiżanek

pasuje do warnika do grzanego wina firmy Bartscher Nr art. A200050
na ok. 10 - 15 filiżanek
 materiał: stal nierdzewna
 średnica: 354 mm
 wysokość krawędzi: 40 mm
 waga: 0,78 kg
 GTIN 4015613503493
! Nr art. 200058
! 69,00 zł



Warnik do grzanego wina 7L

7-litrowy warnik do grzanego wina sprostą każdemu zadaniu - nadaje się idealnie do podgrzewania niewielkich ilości ciepłych napojów, takich jak grzane wino, poncz, czy herbata myśliwska. obudowa i pokrywa ze stali nierdzewnej
pojemność: 7 litrów
regulacja temperatury 30 °C do 80 °C
moc przyłączeniowa: 2 kW / 220-240 V 50 Hz
wymiary: Ø 220 mm, wysokość 490 mm
waga: 2 kg
GTIN 4015613612409
! Nr art 200065
! 324,00 zł



Warnik do grzanego wina / do wody GE 21

komora z odporną na zarysowania powłoką emaliową
podstawa, kranik spustowy, uchwyty i pokrywa z tworzywa sztucznego
zamknięta podstawa warnika z zakrytym elementem grzewczym
pojemność: 21 litrów
regulacja temperatury 30 °C do 100 °C
moc przyłączeniowa: 1,8 kW / 220-240 V 50 Hz
wymiary: Ø 370 mm, wysokość 500 mm
waga: 5,4 kg
w zestawie 1 ruszt, Ø 320 mm
GTIN 4015613592794
! Nr art. 200049
! 357,00 zł



Warnik do grzanego wina / do wody GE 25

komora ze stali nierdzewnej, podstawa kranik spustowy i uchwyty z wysokogatunkowego tworzywa sztucznego, pokrywa ze szkła
pojemność: 25 litrów
regulacja temperatury 30 °C do 100 °C
moc przyłączeniowa: 2 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: Ø 450 mm, wysokość 470 mm
waga: 6,1 kg
w zestawie 1 ruszt, Ø 320 mm
GTIN 4015613443195
! Nr art. A200052
! 564,00 zł



Warnik do grzanego wina / do wody GE 30

komora ze stali nierdzewnej, podstawa kranik spustowy i uchwyty z wysokogatunkowego tworzywa sztucznego, pokrywa ze szkła
pojemność: 30 litrów
regulacja temperatury 30 °C do 100 °C
moc przyłączeniowa: 2 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: Ø 450 mm, wysokość 520 mm
waga: 5,47 kg
w zestawie 1 ruszt, Ø 320 mm
GTIN 4015613499420
! Nr art. 200057
! 637,00 zł



Utrzymująca ciepło pokrywka do filiżanek

pasuje do warników do grzanego wina firmy Bartscher Nr art. A200052 i 200057.
na ok. 10 - 15 filiżanek
materiał: stal nierdzewna
średnica: 400 mm
wysokość krawędzi: 39 mm
waga: 0,76 kg
GTIN 4015613503509
! Nr art. 200059
! 76,00 zł





Kociołek na zupę 16L

Kociołek jest w całości wykonany z emaliowanej stali. Podstawa, pokrywa i uchwyty z wysokogatunkowego tworzywa sztuczne.
Bezpośredni system grzania - bez użycia wody
pojemność: 16 litrów
moc przyłączeniowa: 1,8 kW / 230 V 50/60 Hz 1 NAC
wymiary: Ø 365 mm, wysokość 370 mm
waga: 4,7 kg
GTIN 4016098101822
|| **Nr art. A150510**
|| **553,00 zł**



Kociołek na zupę 5,4L

część zewnętrzna czarna, blacha stalowa lakierowana
wyjmowany wkład ze stali nierdzewnej
zakres temperatur: 35 °C do 95 °C
obracana i uchylna pokrywa ze stali nierdzewnej
z wycięciem na łyżkę, nienagrzewający się uchwyt
pojemność: 5,4 litrów
moc przyłączeniowa: 0,3 kW / 230 V 50/60 Hz
wymiary: Ø 255 mm, wysokość 385 mm
w zestawie 8 tabliczek magnetycznych
z nazwami zup
waga: 3,05 kg
GTIN 4015613634821
|| **Nr art. 100062**
|| **276,00 zł**



Kociołek na zupę "CLUB"

część zewnętrzna czarna, blacha stalowa lakierowana
wyjmowany wkład ze stali nierdzewnej
zakres temperatur: 30 °C do 95 °C
obracana i uchylna pokrywa ze stali nierdzewnej
z wycięciem na łyżkę, nienagrzewający się uchwyt
pojemność: ok. 8,5 litra
moc przyłączeniowa: 0,4 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: Ø 295 mm, wysokość 385 mm
w zestawie 8 tabliczek magnetycznych
z nazwami zup
waga: 3,4 kg
GTIN 4015613442587
|| **Nr art. 100067**
|| **287,00 zł**



Kociołek na zupę 10L

Dzięki przezroczystej poliwęglanowej pokrywce można zajrzeć do garnka w każdej chwili. Bez uciążliwego kontrolowania poziomów napełnienia zup lub sosów - bez niepotrzebnej straty ciepła.
część zewnętrzna z tworzywa sztucznego, czarny
wyjmowany wkład ze stali nierdzewnej
zakres temperatur: 57 °C do 84 °C
obrotowa i składana, przezroczysta pokrywka z poliwęglanu
z miejscem na łyżkę
pojemność: 10 litrów
moc przyłączeniowa: 0,45 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: Ø 330 mm, wysokość 380 mm
waga: 3 kg
GTIN 4015613610702
|| **Nr art. 100048**
|| **287,00 zł**

Kociołek "Party"

część zewnętrzna czarna, blacha stalowa lakierowana
 wymiowany wkład ze stali nierdzewnej
 zakres temperatur: 30 °C do 95 °C
 obracana i uchylna pokrywa ze stali nierdzewnej
 z wycięciem na łyżkę, nienagrzewający się uchwyt
 pojemność: ok. 9,0 litrów
 moc przyłączeniowa: 0,4 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary: Ø 345 mm, wysokość 360 mm
 w zestawie 8 tabliczek magnetycznych
 z nazwami zup
 waga: 4,5 kg

GTIN 4015613353432

■ **Nr art. 100054**■ **320,00 zł****Kociołek na zupę "Economic"**

część zewnętrzna czarna, blacha stalowa lakierowana
 wymiowany wkład ze stali nierdzewnej
 zakres temperatur: 48 °C do ok. 94 °C
 obracana i uchylna pokrywa ze stali nierdzewnej
 z wycięciem na łyżkę, nienagrzewający się uchwyt
 pojemność: ok. 9,0 litrów
 moc przyłączeniowa: 0,4 kW / 230 V 50/60 Hz
 wymiary: Ø 330 mm, wysokość 360 mm
 w zestawie 8 tabliczek magnetycznych
 z nazwami zup
 waga: 4,1 kg

GTIN 4015613421292

■ **Nr art. 100061**■ **316,00 zł****Kociołek na zupę "De Luxe"**

część zewnętrzna stal nierdzewna
 wymiowany wkład ze stali nierdzewnej
 zakres temperatur: 30 °C do 95 °C
 obracana i uchylna pokrywa ze stali nierdzewnej
 z wycięciem na łyżkę, nienagrzewający się uchwyt
 pojemność: ok. 9,0 litrów
 moc przyłączeniowa: 0,4 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary: Ø 345 mm, wysokość 360 mm
 w zestawie 8 tabliczek magnetycznych
 z nazwami zup
 waga: 4,5 kg

GTIN 4015613367736

■ **Nr art. 100058**■ **455,00 zł****Kociołek na zupę "Gourmet"**

część zewnętrzna z tworzywa sztucznego, czarny
 wymiowany wkład ze stali chromowo-niklowej
 zakres temperatur: 50 °C do 95 °C
 obracana i uchylna pokrywa ze stali nierdzewnej
 z wycięciem na łyżkę, nienagrzewający się uchwyt
 pojemność: 10 litrów
 moc przyłączeniowa: 0,45 kW / 230 V 50 Hz 1 NAC
 wymiary: Ø 390 mm, wysokość 380 mm
 w zestawie chochla do zupy
 waga: 5,2 kg

GTIN 4015613364704

■ **Nr art. 100047**■ **469,00 zł**



Podgrzewacz do czekolady 1,25L

Delikatne podgrzewanie nawet 1,25 litra czekolady bez przypalania - pełnomlecznej, gorzkiej czy białej.
 materiał: stal nierdzewna
 garnek wewnętrzny: ceramiczny, wymiowy
 pojemność: 1,25 litra
 zakres temperatur: 40 °C do 58 °C
 rodzaje czekolady: pełnomleczna, gorzka, biała
 moc przyłączeniowa: 0,12 kW / 230 V 50/60 Hz
 wymiary: szer. 230 x gł. 220 x wys. 200 mm
 waga: 2 kg
 GTIN 4015613669892

! Nr art. 900005

! 124,00 zł



Podgrzewacz do potraw "Mini" 1,25L

Podgrzewacz do potraw z wkładem ceramicznym - do bezpiecznego podgrzewania bez ryzyka przypalania, np.: do drobno porcjowanych potraw, sosów lub tapas.

materiał: stal nierdzewna
 garnek wewnętrzny: ceramiczny, wymiowy
 zakres temperatur: 65 °C do 75 °C
 pojemność: 1,25 litra
 moc przyłączeniowa: 120 W / 230 V 50/60 Hz
 wymiary: Ø 190 mm, wysokość 200 mm
 waga: 2,05 kg

GTIN 4015613610580

! Nr art. A100266

! 113,00 zł



Podgrzewacz do potraw 5,5L

... do zup, sosów i potraw.

materiał: stal nierdzewna
 garnek wewnętrzny: ceramiczny, wymiowy
 zakres temperatur: 20 °C do 96 °C
 pojemność: 5,5 litra
 moc przyłączeniowa: 280 W / 230 V 50/60 Hz
 wymiary: Ø 245 mm, wysokość 276 mm
 waga: 5,4 kg

GTIN 4015613397894

! Nr art. A100155

! 167,00 zł



Podgrzewacz do potraw 6,5L

... do zup, sosów i potraw.

materiał: stal nierdzewna
 garnek wewnętrzny: ceramiczny, wymiowy
 zakres temperatur: 20 °C do 96 °C
 pojemność: 6,5 litra
 moc przyłączeniowa: 320 W / 230 V 50/60 Hz
 wymiary: szer. 419 x gł. 295 x wys. 253 mm
 waga: 5,65 kg

GTIN 4015613405346

! Nr art. A100265

! 178,00 zł

Podgrzewacz do potraw elektryczny, okrągły

stal chromowo-niklowa
 pojemność 3,8 litra
 wkład pojemnik Ø 300 mm - głębokość 65 mm
 termostatyczna regulacja 1-8
 moc przyłączeniowa: 0,5 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary: Ø 330 mm, wysokość 220 mm
 waga: 3,7 kg
 GTIN 4015613390857
Nr art. 500835
418,00 zł



Elektryczny Chafing Dish Elegance 1/1 GN

Eleganckie naczynie z podgrzewaczem - pokrywa z przyjaznym dla użytkownika mechanizmem Soft Close umożliwia gościom bufetu obejrzenie potraw jeszcze przed otwarciem naczynia dzięki zintegrowanemu okienku.
 stal chromowo-niklowa
 pojemnik na wodę z tworzywa sztucznego, czarny
 wkład 1/1 GN, głębokość 100 mm
 cyfrowa regulacja temperatury
 zakres temperatur: 20 °C do 85 °C
 pokrywa z okienkiem
 mechanizm Soft Close (hydrauliczny zawias pokrywy)
 system odprowadzania skondensowanej wody
 moc przyłączeniowa: 0,76-0,9 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 670 x gł. 420 x wys. 370 mm
 waga: 9,6 kg
 GTIN 4015613610719
Nr art. 500834
1.182,00 zł



Elektryczny Chafing Dish "COOL + HOT" 1/1 GN

jedno urządzenie - dwie funkcje: możliwość chłodzenia lub podgrzewania. Idealny sposób prezentacji ciepłych lub zimnych potraw/zimnych napojów na niewielkiej przestrzeni, np. szwedzki stół, catering lub obsługa przyjęć.
 obudowa wykonana ze stali, lakierowany korpus
 podstawa wykonana ze stali nierdzewnej
 wkład 1/1 GN, głębokość 65 mm
 zakres temperatur: -5 °C do 75 °C
 czynnik chłodzący R134a
 moc przyłączeniowa: 0,7 kW / 230 V 50 Hz
 wymiary: szer. 610 x gł. 360 x wys. 450 mm
 w zestawie: 1 pojemnik GN 1/1 głębokość 65 mm,
 stal nierdzewna, 1 zdejmowana pokrywa Rolltop, polycarbonate
 waga: 15,3 kg
 GTIN 4015613525860
Nr art. 500850
1.837,00 zł



Do naczynia Chafing-Dish pasuje również: pokrywa Rolltop Bartscher ze stali nierdzewnej, Nr art. 500833 i nr art. 500459.



Podgrzewacz do potraw elektryczny 1/1 GN

stal chromowo-niklowa
wkład 1/1 GN, głębokość 100 mm
regulacja termostatyczna 1-8
moc przyłączeniowa: 1,0 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 623 x gł. 356 x wys. 285 mm
w zestawie uchwyt pokrywy
waga: 8,3 kg
GTIN 4015613389820
! Nr art. 500831
! 746,00 zł



Podgrzewacz do potraw elektryczny 1/1 GN

stal chromowo-niklowa
pojemnik na wodę z tworzywa sztucznego, czarny
wkład 1/1 GN, głębokość 100 mm
regulacja termostatyczna 1-8
moc przyłączeniowa: 2,2 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 636 x gł. 357 x wys. 287 mm
w zestawie uchwyt pokrywy
waga: 6,2 kg
GTIN 4015613370033
! Nr art. 500830
! 578,00 zł



Pokrywa Rolltop do podgrzewacza elektrycznego 1/1 GN

(pasująca do podgrzewacza 500830, 500850)
stal chromowo-niklowa
wymiary: szer. 525 x gł. 330 x wys. 165 mm
waga: 3,6 kg
GTIN 4015613433479
! Nr art. 500833
! 251,00 zł



Stacja na zupę elektryczna z 2 kociołkami na zupę à 4 l

stal chromowo-niklowa
pojemnik na wodę z tworzywa sztucznego, czarny
moc przyłączeniowa: 2,2 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 636 x gł. 357 x wys. 460 mm
w zestawie 1 uchwyt pokrywy, 2 chochle do zupy
waga: 7 kg
GTIN 4015613370040
! Nr art. 500840
! 688,00 zł

**Podgrzewacz do potraw 1/1 GN
w zestawie z grzałką elektryczną**

stal chromowo-niklowa
możliwość ustawiania piętrowo
z uchwytem podtrzymującym pokrywę
wkład 1/1 GN, głębokość 65 mm
2 pojemniki na pastę
1 grzałka elektryczna
wymiały: szer. 610 x gł. 350 x wys. 320 mm
waga: 5,45 kg
GTIN 4015613417400

!Nr art. 500482V
!326,00 zł



Podgrzewacz do potraw 1/2 GN

stal chromowo-niklowa
możliwość ustawiania piętrowo
wkład 1/2 GN, głębokość 65 mm
1 pojemnik na pastę
wymiały: szer. 375 x gł. 290 x wys. 320 mm
waga: 2,7 kg
GTIN 4015613366708

!Nr art. 500481
!153,00 zł



Podgrzewacz do potraw 1/1 GN

stal chromowo-niklowa
możliwość ustawiania piętrowo
z uchwytem podtrzymującym pokrywę
wkład 1/1 GN, głębokość 65 mm
2 pojemniki na pastę
wymiały: szer. 610 x gł. 350 x wys. 320 mm
waga: 4,25 kg
GTIN 4015613366715

!Nr art. 500482
!193,00 zł



!od 18 sztuk 188,00 zł

2 podgrzewacze do potraw 1/1 GN

stal chromowo-niklowa
możliwość ustawiania piętrowo
każdy: z uchwytem podtrzymującym
pokrywę
wkład 1/1 GN, głębokość 65 mm
2 pojemniki na pastę
wymiały: szer. 610 x gł. 355 x wys. 300 mm
waga: 8,6 kg
GTIN 4015613439617

!Nr art. 500486
!360,00 zł

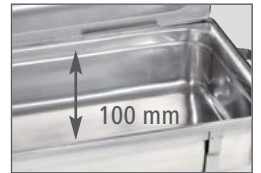


"Twin Pack"



Podgrzewacz do potraw 1/1 GN głębokość 100 mm

stal chromowo-niklowa
możliwość ustawiania piętrowo
z uchwytem podtrzymującym pokrywę
wkład 1/1 GN, głębokość 100 mm
2 pojemniki na pastę
wymiały: szer. 605 x gł. 350 x wys. 305 mm
waga: 4,1 kg
GTIN 4015613536903
|| **Nr art. 500494**
|| **240,00 zł**



Bardzo głęboki, większa pojemność dzięki wkładowi GN o głębokości 100 mm



Podgrzewacz do potraw 1/1 GN

stal chromowo-niklowa
uchwyty dekoracyjne z tworzywa sztucznego
z trójstronnym uchwytem na pokrywę
wkład 1/1 GN, głębokość 65 mm
2 pojemniki na pastę
wymiały: szer. 620 x gł. 350 x wys. 385 mm
waga: 6,35 kg
GTIN 4015613443089
|| **Nr art. 500456**
|| **480,00 zł**



Podgrzewacz Rolltop 1/1 GN

stal chromowo-niklowa
uchwyty dekoracyjne z tworzywa sztucznego
pokrywa Rolltop
wkład 1/1 GN, głębokość 65 mm
2 pojemniki na pastę
wymiały: szer. 620 x gł. 350 x wys. 430 mm
waga: 8 kg
GTIN 4015613412771
|| **Nr art. 500458**
|| **640,00 zł**



Pokrywa Rolltop

stal chromowo-niklowa
do podgrzewacza 1/1 GN
(pasująca do podgrzewaczy 500456,
500458, 500482, 500482V, 500850)
wymiały: szer. 535 x gł. 365 x wys. 170 mm
waga: 3 kg
GTIN 4015613412788
|| **Nr art. 500459**
|| **266,00 zł**



Grzałka elektryczna do podgrzewaczy

do potraw: 500482, 500486
stal nierdzewna
ochrona przed przegrzaniem
moc przyłączeniowa: 450 W / 220-230 V 50/60 Hz
wymiały: Ø 130 mm, wysokość 100 - 140 mm
waga: 1,2 kg
GTIN 4015613410166
|| **Nr art. 500464**
|| **144,00 zł**

Apexa bezpieczna pasta

zawiera nietoksyczny etanol
pali się czysto i bez zapachu
pojemność/puszka: 200 g, czas spalania: ok. 2,5 godzin
48 puszek w kartonie
z zielonym punktem
GTIN 4015613651507

Czas spalania
ok. **2,5**
godzin

! Nr art. 500048

! 4,00 zł

Minimalna ilość

jednostki zamówienia: za puszkę za karton

1 karton (48 puszek) GTIN 4015613651514	4,00 zł	192,00 zł
--	---------	-----------

24 kartony (1 paleta)	3,85 zł	184,80 zł
-----------------------	---------	-----------

72 kartony (3 palety)	3,80 zł	182,40 zł
-----------------------	---------	-----------



ECO-Fire bezpieczna pasta

zawiera nietoksyczny etanol
pali się czysto i bez zapachu
pojemność/puszka: 200 g, czas spalania: ok. 2,5 godzin
48 puszek w kartonie
z zielonym punktem
GTIN 4015613653396

Czas spalania
ok. **2,5**
godzin

! Nr art. 500653

! 4,05 zł

Minimalna ilość

jednostki zamówienia: za puszkę za karton

1 karton (48 puszek) GTIN 4015613653402	4,05 zł	194,40 zł
--	---------	-----------

24 kartony (1 paleta)	3,90 zł	187,20 zł
-----------------------	---------	-----------

72 kartony (3 palety)	3,85 zł	184,80 zł
-----------------------	---------	-----------



Bartscher bezpieczna pasta

zawiera nietoksyczny etanol
pali się czysto i bez zapachu
pojemność/puszka: 200 g, czas spalania: ok. 3,5 godzin
72 puszek w kartonie
z zielonym punktem
GTIN 4015613467726

Czas spalania
ok. **3,5**
godzin

! Nr art. 500060

! 4,10 zł

Minimalna ilość

jednostki zamówienia: za puszkę za karton

1 karton (72 puszek) GTIN 4015613467733	4,10 zł	295,20 zł
--	---------	-----------

20 kartonów (1 paleta)	4,05 zł	291,60 zł
------------------------	---------	-----------

60 kartonów (3 palety)	4,00 zł	288,00 zł
------------------------	---------	-----------



Bartscher bezpieczna pasta - zapas pasty

do napełnienia bezpieczna pasta Bartscher
zawiera nietoksyczny etanol
pali się czysto i bez zapachu
pojemność/puszka: 3,2 kg - 4 puszeki w kartonie
z zielonym punktem
GTIN 4015613467740

! Nr art. 500063

! 60,00 zł

Minimalna ilość

jednostki zamówienia: za puszkę za karton

1 karton (4 puszeki) GTIN 4015613467757	60,00 zł	240,00 zł
--	----------	-----------





Wózek do serwowania / transportowy TS 200 z 2 półkami

stal chromowo-niklowa
4 kółka skrętne, 2 z hamulcami
nośność: 100 kg
wymiary półki: ok. szer. 830 x gł. 510 mm
odległość pomiędzy półkami 570 mm
zestaw do składania, łatwy montaż
wymiary: szer. 920 x gł. 600 x wys. 945 mm
waga: 10 kg
GTIN 4015613433509
■ **Nr art. A300062**
■ **455,00 zł**



Wózek do serwowania / transportowy TS 301 z 3 półkami

materiał: stal chromowo-niklowa
wykonanie: rama z rury okrągłej, Ø 25,8 mm
półki: 3, wymiary: szer. 827 x gł. 510 mm
odstęp pomiędzy półkami: 265 mm
nośność maks.: 90 kg łącznie, 30 kg na półkę
4 kółka skrętne z gumowym bieżnikiem, Ø 100 mm, odbojniki, 2 z hamulcami
zestaw do składania, łatwy montaż
wymiary: szer. 920 x gł. 600 x wys. 945 mm
waga: 13,4 kg
GTIN 4015613671611
■ **Nr art. A300073**
■ **527,00 zł**



Wózek do serwowania / transportowy TS 210 z 2 półkami i głęboką półką na brudne naczynia

stal chromowo-niklowa
4 kółka skrętne, 2 z hamulcami
nośność: 100 kg
wymiary półki: ok. szer. 830 x gł. 510 mm
półka na brudne naczynia wewnętrzna:
szer. 760 x gł. 440 mm, głębokość 100 mm
odstęp pomiędzy półkami:
górną 270 mm
dolną 265 mm
zestaw do składania, łatwy montaż
wymiary: szer. 920 x gł. 600 x wys. 945 mm
waga: 14,1 kg
GTIN 4015613455730
■ **Nr art. A300056**
■ **615,00 zł**

Wózek do serwowania / transportowy TS 500 z 5 półkami

Mocny i wszechstronny: nadaje się zarówno do transportu w gastronomii, jak i np. wydawania pościeli czy ręczników w hotelach, itp. 5 półek sprawia, że wózek oferuje niewiarygodnie dużo przestrzeni i powierzchni roboczej.

stal chromowo-niklowa

4 kółka skrętne, 2 z hamulcami

nośność: 100 kg

wymiary półek: ok. szer. 827 x gł. 510 mm

odległość pomiędzy półkami 265 mm

zestaw do składania, łatwy montaż

wymiary: szer. 920 x gł. 600 x wys. 1540 mm

waga: 18 kg

GTIN 4015613534633

|| Nr art. 300065

|| 782,00 zł



Wózek do serwowania / transportowy "Adjutant" z 3 półkami

tworzywo sztuczne, drążki nośne z aluminium

4 kółka skrętne

nośność: 120 kg

wymiary półki: ok. szer. 620 x gł. 405 mm

odległość pomiędzy półkami 300 mm

zestaw do składania, łatwy montaż

wymiary: szer. 830 x gł. 415 x wys. 940 mm

waga: 9,1 kg

GTIN 4015613433578

|| Nr art. A300049

|| 378,00 zł



Zestaw pojemników do sprzątanía pasuje do wózka do serwowania/transportowego "Adjutant"

z odpornego tworzywa sztucznego

pojemnik na odpady, pojemność: ok. 30 litrów,

wymiary: szer. 335 x gł. 237 x wys. 560 mm

pojemnik na sztućce, pojemność: ok. 9 litrów

wymiary: szer. 333 x gł. 230 x wys. 178 mm

waga: 2,7 kg

GTIN 4015613454986

|| Nr art. A300047

|| 131,00 zł



Artykuły dostarczane bez skrzynek

Wózek do sprzątania tac do skrzynek ENK-3EB

materiał: stal chromowo-niklowa
 wykonanie: rama z rury o przekroju kwadratu 25,8 x 25,8 mm
 przystosowane do: skrzynek euronorm E1, E2, E3
 (przemysł mięsny / piekarnictwo), wymiary: 600 x 400 mm
 prowadnice: 3
 odstęp pomiędzy prowadnicami: góra 118 mm (E1),
 środek 380 mm (E1, E2, E3), dół 250 mm (E1, E2)
 nośność maks.: 100 kg łącznie, 40 kg na parę prowadnic
 4 kółka skrętne z gumowym bieżnikiem, Ø 100 mm,
 odbojniki, 2 z hamulcami
 zestaw do składania, łatwy montaż
 wymiary: szer. 720 x gł. 500 x wys. 965 mm
 waga: 9,4 kg
 GTIN 4015613673516
! Nr art. 300064
! 542,00 zł



Wózek do transportu skrzynek z napojami z 4 półkami kratowymi

stal nierdzewna
 4 półki kratowe po 1000 x 360 mm, każda
 na 2 standardowe skrzynki na napoje (400 x 300 mm)
 lub 3 skrzynki 300 x 200 mm
 odstęp pomiędzy półkami 345 mm
 nośność: ok. 120 kg
 4 kółka skrętne, Ø 125 mm, 2 z hamulcami
 zestaw do składania, łatwy montaż
 wymiary: szer. 1080 x gł. 570 x wys. 1610 mm
 waga: 35 kg
 GTIN 4015613587608
! Nr art. 300084
! 2.106,00 zł



Wózek transportowy /Wózek platformowy

stal chromowo-niklowa
 nośność: 200 kg
 powierzchnia robocza: szer. 560 x gł. 940 mm
 2 kółka stałe, 2 kółka skrętne, Ø 125 mm
 wymiary: szer. 560 x gł. 1050 x wys. 925 mm
 waga: 14,4 kg
 GTIN 4015613523705
! Nr art. 300142
! 720,00 zł

Wózek na tace / naczynia nadaje się do tac 1/1 GN lub standardowych tac stołkowych o wymiarach 443 x 343 mm

stal nierdzewna
na maks. 16 tac, 2 x 8 prowadnic na tace o wymiarach 500 x 360 mm,
standardowe tace stołkowe 443 x 443 mm lub 1/1 GN
ładowanie obustronne
odstęp pomiędzy prowadnicami 145 mm
nośność: ok. 48 kg
1 blat roboczy z relingiem, szer. 775 x gł. 530 x wys. 150 mm
4 kółka skrętne, Ø 125 mm, 2 z hamulcami
zestaw do składania, łatwy montaż
wymiały: szer. 925 x gł. 620 x wys. 1700 mm
waga: 38 kg
GTIN 4015613587615

Nr art. 300083

1.888,00 zł



Taca KN45350-HG

materiał: tworzywo sztuczne (polipropylen)
format normatywny: norma stołkowa
powierzchni tacy: fakturowana,
wymiały: szer. 415 x gł. 315 mm
możliwość ułożenia w stos
odporna na zmywanie w zmywarce
wymiały: szer. 450 x gł. 355 x wys. 20 mm
waga: 0,39 kg
GTIN 4015613695310



Nr art. 701054

33,00 zł

Wózek do sprzątania tac TA100

przeznaczony do tac do serwowania i tac typu Fast Food
aluminium, tworzywo sztuczne (białe)
pojemność: do 10 tac, 10 wkładów na tace do serwowania 370 x 570 mm
lub tace typu Fast Food 356 x 456 mm
możliwość obustronnego wsuwania tac
odstęp pomiędzy prowadnicami 120 mm
nośność maks.: 50 kg łącznie, 5 kg na parę prowadnic
4 gumowane kółka skrętne, Ø 125 mm, 2 z hamulcami
możliwość pisania na ściankach bocznych markerami do białych tablic
(nie należą do zakresu dostawy)
wymiały: szer. 470 x gł. 685 x wys. 1660 mm
zestaw zawiera:
koszyk ze stali nierdzewnej na szklanki, szer. 385 x gł. 645 x wys. 75 mm
ociekaacz ze stali nierdzewnej, szer. 435 x gł. 645 x wys. 25 mm
waga: 29 kg
GTIN 4015613651927

Nr art. 300079

2.674,00 zł



Koszyk na szklanki TA100

pasuje do wózka do sprzątania tac TA100
stal nierdzewna
wymiały: szer. 385 x gł. 645 x wys. 75 mm
waga: 2,75 kg
GTIN 4015613673127

Nr art. 300179

287,00 zł



Ociekaacz TA100

pasuje do wózka do sprzątania tac TA100
stal nierdzewna
wymiały: szer. 435 x gł. 645 x wys. 25 mm
waga: 1,25 kg
GTIN 4015613673134

Nr art. 300279

127,00 zł





... może być używany także jako grill stołowy.

Grill stojący i stołowy "barbecue grill"*

Idealny do grillowania i smażenia bez tłuszczu! płaska i ryflowana powierzchnia, powłoka nieprzywierająca nadmiar tłuszczu ścieka poprzez przednią rynienkę odprowadzającą do tacy zdejmowana osłona przed wiatrem regulacja termostatyczna powierzchnia pieczenia: szer. 480 x gł. 300 mm moc przyłączeniowa: 2,0 kW / 230 V 50 Hz wymiary: szer. 595 x gł. 540 x wys. 1080 mm w zestawie stojak i półka na przyprawę waga: 7,3 kg

GTIN 4015613467702

■ Nr art. 200641

■ 469,00 zł

*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

Stojak reklamowy / potykacz dwustronny do plakatów o wielkości do DIN A1

profile: aluminium tylne ściany tablicy: stal nogi: tworzywo sztuczne rama zatrzaskowa umożliwiająca szybki i łatwy montaż i demontaż powierzchnia ekspozycyjna zabezpieczona antyrefleksyjną folią ochronną wymiary: szer. 630 x gł. 700 x wys. 1145 mm waga: 7,4 kg

GTIN 4015613499413

■ Nr art. 181136

■ 338,00 zł

Tablica na menu "Bartscher Bistro"

do wystawiania wewnątrz i na zewnątrz pod zadaszeniem

Nośnik reklamowy o atrakcyjnym, ponadczasowym wyglądzie w ramie z masywnego drewna. Dzięki naszym tablicom zindywidualizują państwo swoje codzienne rekomendacje, zapisując je własnoręcznie kredą. rama z prawdziwego drewna (drewno z hodowli zrównoważonej) powierzchnia do zapisywania: wymiary: szer. 530 x wys. 795 mm, płyta HDF (płyta z włókien drzewnych o dużej gęstości), pokryta lakierem UV możliwość obustronnego zapisywania kredą/markerami kredowymi (poza zestawem)

łatwa w czyszczeniu

zmontowana na gotowo, przechowywanie zajmuje niewiele miejsca

wymiary: szer. 660 x gł. 565 x wys. 1210 mm

waga: 7,4 kg

GTIN 4015613610559

■ Nr art. 181137

■ 418,00 zł



Stojak na walizki 40 z zabezpieczeniem przed uszkodzeniem ściany

Do hotelu, domu wczasowego, pensjonatu lub do użytku prywatnego - stojak na walizki z 4 wytrzymałymi, nylonowymi taśmami jest wyjątkowo solidny. stojak: rura ze stali nierdzewnej z zaślepkami z tworzywa sztucznego
4 nylonowe taśmy, kolor czarny
nośność: maks. 40 kg
nie wymaga montażu
składany, zajmuje mało miejsca przy przechowywaniu
wymiary: szer. 655 x gł. 500 x wys. 733 mm
waga: 2,2 kg
GTIN 4015613612423
|| **Nr art. 181138**
|| **236,00 zł**



✓ składany, zajmuje mało miejsca przy przechowywaniu



Urządzenie do czyszczenia butów

łśniące buty bez wysiłku - uruchamianie stopą przez przycisk
stal proszkowana, kolor czarny, mat
z 3 cichobieżnymi szczotkami obrotowymi:
- 2 szczotki polerujące z terylenu (poliester), do jasnych i ciemnych butów
- 1 szczotka czyszcząca, do większych zabrudzeń
dozownik na pastę do butów w płynie, 100 ml z zaworem kulowym, bez zapasu pasty
uruchamianie stopą przez przycisk (ZAŁ/WYŁ)
1 uchwyt na górze urządzenia,
2 uchwyty (wgnębienia) boczne
mata zbierająca zabrudzenia ułatwia czyszczenie urządzenia
silnik bezobsługowy
moc przyłączeniowa: 120 W / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 400 x gł. 240 x wys. 260 mm
z lejkiem do łatwego napełniania dozownika na pastę do butów
waga: 6,4 kg
GTIN 4015613544328
|| **Nr art. 120109**
|| **386,00 zł**



Pasta do butów, bezbarwna, pojemność: 1000 ml

GTIN 4016098160539
|| **Nr art. A120101**
|| **215,00 zł**



✓ 2 szczotki polerujące, do jasnych i ciemnych butów





Promiennik tarasowy elektryczny 2000D I*

proste włączanie i wyłączanie
promiennik grzewczy kwarcowy - 3 stopnie grzewcze
regulowana wysokość - 1,80 m do 2,10 m
wyjście przewodu na górze przy promienniku
długość przewodu ok. 7 metrów
moc przyłączeniowa: 2 kW / 230 V 50 Hz
szer. 550 x gł. 500 x wys. 1800-2100 mm
waga: 8,75 kg
GTIN 4015613500249
! Nr art. 825207
! 302,00 zł



Ogrzewacz tarasowy gazowy, jezdny

stal nierdzewna, profesjonalna jakość
zabezpieczenie zapłonu, zapalnik piezo
na gaz płynny
wydajność: 13,5 kW/h
wysokość: 2220 mm
reflektor aluminiowy Ø 780 mm
waga: 18 kg
Dostarczany bez zestawu przyłączeniowego
GTIN 4015613457970
! Nr art. 825131
! 924,00 zł

Zestaw przyłączy, przemysłowy

do zastosowania na zewnątrz pomieszczeń
waga: 1,5 kg
GTIN 4015613419015
! Nr art. 825152
! 262,00 zł

*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym

Elektryczny promiennik podczerwieni W2000 do montażu na ścianie

Doskonałe źródło ciepła do wnętrz i otwartych przestrzeni. Rura promiennika podczerwieni o dużej mocy wytwarza przyjemne, natychmiastowe ciepło.

aluminium

rura promiennika podczerwieni o mocy 2000 W

ochrona: IP54

nadaje się do stosowania wewnątrz i na zewnątrz budynków

regulowany montaż na uchwycie ściennym:

umożliwia obrót do 90° i pochylenie do 90°

wyłącznik główny, włącznik/wyłącznik

wyjście przewodu od tyłu przy promienniku

długość przewodu: 1,7 metra

moc przyłączeniowa: 2 kW / 230 V 50 Hz

wymiary: szer. 615 x gł. 60 x wys. 100 mm

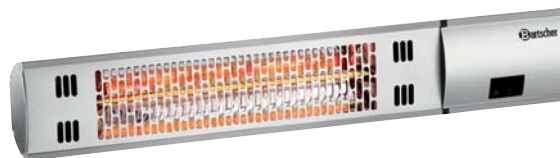
w zestawie pilot

waga: 1,6 kg

GTIN 4015613651415

|| **Nr art. 825215**

|| **720,00 zł**



Rura promiennika podczerwieni 2000 W

do elektrycznego promiennika podczerwieni W2000

waga: 0,061 kg

GTIN 4015613665955

|| **Nr art. 825219**

|| **105,00 zł**

Elektryczny promiennik podczerwieni W3000 do montażu na ścianie

Doskonałe źródło ciepła do wnętrz i otwartych przestrzeni. Rury promiennika podczerwieni o dużej mocy wytwarzają przyjemne, natychmiastowe ciepło.

aluminium

2 rury promiennika podczerwieni, każda o mocy 1500 W,

włączane dwustopniowo

ochrona: IP54

nadaje się do stosowania wewnątrz i na zewnątrz budynków

łatwy montaż na uchwycie ściennym:

umożliwia pochylenie do 90°

wyłącznik główny, włącznik/wyłącznik

wyjście przewodu na tyłu przy promienniku

długość przewodu: 1,8 metra

moc przyłączeniowa: 3 kW / 220-240 V 50 Hz

wymiary: szer. 1050 x gł. 60 x wys. 100 mm

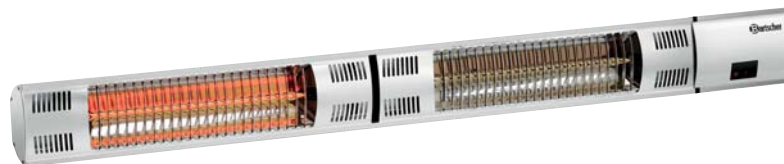
w zestawie pilot

waga: 2,2 kg

GTIN 4015613639086

|| **Nr art. 825214**

|| **1.084,00 zł**



Rura promiennika podczerwieni 1500 W, lewa

rura promiennika lewa

do elektrycznego promiennika podczerwieni W3000

waga: 0,058 kg

GTIN 4015613660226

|| **Nr art. 825218**

|| **91,00 zł**

Rura promiennika podczerwieni 1500 W, prawa

rura promiennika prawa

do elektrycznego promiennika podczerwieni W3000

waga: 0,079 kg

GTIN 4015613660219

|| **Nr art. 825217**

|| **91,00 zł**

Elektryczny promiennik podczerwieni ST1800*

Indywidualnie regulowane rury promiennika podczerwieni wytwarzają przyjemne i natychmiastowe ciepło wewnątrz, jak i na zewnątrz budynków.

aluminium, podstawa ze stali nierdzewnej

2 rury promiennika podczerwieni, każda o mocy 900 W (rury Ruby Red),

włączane dwustopniowo (3 opcje regulacji)

ochrona: IP55

nadaje się do stosowania wewnątrz i na zewnątrz budynków

wyłącznik główny, włącznik/wyłącznik

wyjście przewodu od tyłu przy promienniku

długość przewodu: 1,8 metra

moc przyłączeniowa: 1,8 kW / 220-240 V 50 Hz

wymiary: szer. 495 x gł. 240 x wys. 1610 mm

w zestawie pilot

waga: 16,1 kg

GTIN 4015613615073

|| **Nr art. 825212**

|| **1.379,00 zł**

Rura promiennika podczerwieni 900 W

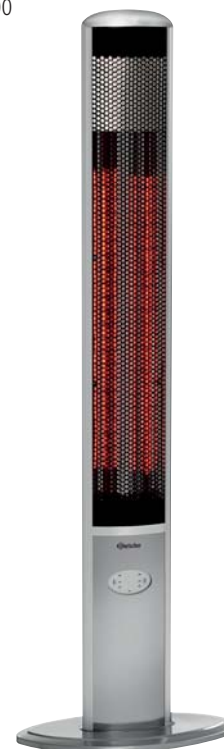
rura Ruby Red do elektrycznego promiennika podczerwieni ST1800

waga: 0,11 kg

GTIN 4015613660202

|| **Nr art. 825216**

|| **236,00 zł**



*Urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej w zastosowaniu przemysłowym



Popielniczka ścienna, czarna

Łatwe opróżnianie poprzez zamykaną na kluczyk pokrywę przednią. obudowa wykonana z blachy stalowej, lakierowana na czarno

pojemność: ok. 1 litra
wymiary: szer. 160 x gł. 90 x wys. 200 mm

waga: 1,1 kg
GTIN 4015613470542

Nr art. 860000
169,00 zł

Popielniczka ścienna, srebrna

Łatwe opróżnianie poprzez zamykaną na kluczyk pokrywę przednią. obudowa ze stali nierdzewnej

pojemność: ok. 6,5 litra
wymiary: szer. 280 x gł. 140 x wys. 373 mm

waga: 2,75 kg
GTIN 4015613470559

Nr art. 860001
1251,00 zł



Popielniczka stojąca KOMBI11L

Po prostu czysto: popielniczkę oraz wewnętrzny pojemnik na śmieci można całkowicie wyjąć z celu opróżnienia lub umycia. Dzięki kompaktowej budowie ten duet znajdzie miejsce w każdym narożniku.

materiał: stal szlachetna
popielniczka: stal szlachetna, pojemność: 0,5 litra

- pojemnik z pokrywką, możliwość zdjęcia
- otwór: Ø 45 mm
- wymiary: Ø 180 mm, wysokość: 150 mm
z koszem na śmieci

wewnętrzny pojemnik na śmieci: stal ocynkowana, pojemność: 11 litrów

- możliwość wyjęcia, z uchwytem składanym
- otwór: szer. 155 x wys. 100 mm

- wymiary: Ø 190 mm, wysokość: 400 mm
wymiary: szer. 210 x gł. 210 x wys. 574 mm

waga: 2,3 kg
GTIN 4015613671215

Nr art. 860008
1236,00 zł



Popielnica stojąca KOMBI52L

Praktyczne połączenie popielnicy z piaskiem oraz pojemnika na odpady. Zdejmowana wkładka sitowa popielnicy oraz wymiowany pojemnik na odpady umożliwiają łatwe i szybkie opróżnianie.

obudowa: blacha cynkowa, lakierowana
popielniczka z piaskiem Ø 175 mm:

- wkładka sitowa z uchwytami, Ø 170 mm
wymiary: szer. 325 x gł. 140 mm

wymiary: szer. 380 mm, wysokość 945 mm
waga: 10,5 kg

GTIN 4015613637068

Nr art. 860007
455,00 zł



Popielniczka stojąca, srebrna

Łatwe opróżnianie poprzez zamykaną na kluczyk pokrywę przednią. obudowa ze stali nierdzewnej

pojemność: ok. 5,5 litra
wymiary: szer. 240 x gł. 240 x wys. 870 mm

waga: 8,5 kg
GTIN 4015613470566

Nr art. 860002
578,00 zł

Stół wielofunkcyjny, składany

uchwyt do noszenia
powierzchnia ze stabilnego tworzywa sztucznego
nogi stalowe, lakierowane
wymiary:
szer. 1829 x gł. 762 x wys. 736 mm
waga: 19,3 kg
GTIN 4015613419053
№ art. 601170
1335,00 zł



Ławka „Party”, składana

uchwyt do noszenia
powierzchnia ze stabilnego tworzywa sztucznego
stelaż: stal lakierowana
wymiary: szer. 1840 x gł. 295 x wys. 440 mm
waga: 11 kg
GTIN 4015613465937
№ art. 601176
1178,00 zł



Stolik barowy

... łatwy do rozłożenia, poręczny w transporcie i nie zajmuje dużo miejsca.
Płyta stołu ze stabilnego tworzywa sztucznego, Ø 700 mm
wysokość: 675 mm / 1170 mm
stelaż chromowany, system wtykowy
waga: 9 kg
GTIN 4015613505268
№ art. 601177
1371,00 zł



Pokrowiec na stół koktajlowy 700 (zestaw)

idealnie pasuje do stolika barowego Bartscher o (nr art. 601177)
Dodaj swojej imprezie powiewu elegancji i zmień stół barowy firmy Bartscher w prawdziwe cacko dla oka. Czy to w gastronomii, cateringu czy na prywatnej imprezie.
Nakładka na blat chroni pokrowiec i ułatwia czyszczenie.
zestaw składający się z: pokrowca na stół koktajlowy, nakładki na blat stolika
materiał: mikropoliester (90 %), elastan (10 %)
kolor: biały
przeznaczony do stolików koktajlowych z pięcioma nogami:
- średnica blatu 700 mm
- wysokość 1170 mm
- średnica stopy 700 mm
ściśle przylegająca osłona 5 nóg, podstawa z tworzywa sztucznego
prać w wodzie do 40 °C
nie wymaga prasowania
nie suszyć mechanicznie
waga: 0,414 kg
GTIN 4015613673448
№ art. 601168
1124,00 zł

Nakładka na blat do pokrowca 700

pasująca do zestawu pokrowca do stolika koktajlowego (nr art. 601168)
Wymienna nakładka na blat umożliwia szybką i łatwą wymianę nakładki z zestawu pokrowca do stolika koktajlowego 700.
materiał: mikropoliester (90 %), elastan (10 %)
kolor: biały
do blatów o średnicy: 700 mm
prać w wodzie do 40 °C
nie wymaga prasowania
nie suszyć mechanicznie
waga: 0,084 kg
GTIN 4015613673455
№ art. 601169
149,00 zł





Lampa owadobójcza IV-22

sufitowa lub stojąca
owady są niszczone elektrycznie, bez chemii i
wpadają do łatwo wyjmowanej szuflady.
obudowa z tworzywa sztucznego
promień działania: 6 - 8 m
napięcie siatki: 2500 V
moc przyłączeniowa: 24 W / 230 V 50/60 Hz
światłówki: 2x 6 W
wymiary: szer. 265 x gl. 95 x wys. 265 mm
w komplecie łańcuch
waga: 2,1 kg
GTIN 4015613534138

! Nr art. 300306

! 142,00 zł

Lampa neonowa UV-A 6 W do lampy owadobójczej IV-22

GTIN 4015613658001

! Nr art. 300336

! 14,00 zł



Lampa owadobójcza IV-36

sufitowa lub stojąca
owady są niszczone elektrycznie, bez chemii i
wpadają do łatwo wyjmowanej szuflady.
obudowa z tworzywa sztucznego
promień działania: 10 m
napięcie siatki: 2500 V
moc przyłączeniowa: 33 W / 230 V 50/60 Hz
światłówki: 2x 10 W
wymiary: szer. 390 x gl. 95 x wys. 305 mm
w komplecie łańcuch
waga: 2,84 kg
GTIN 4015613534152

! Nr art. 300314

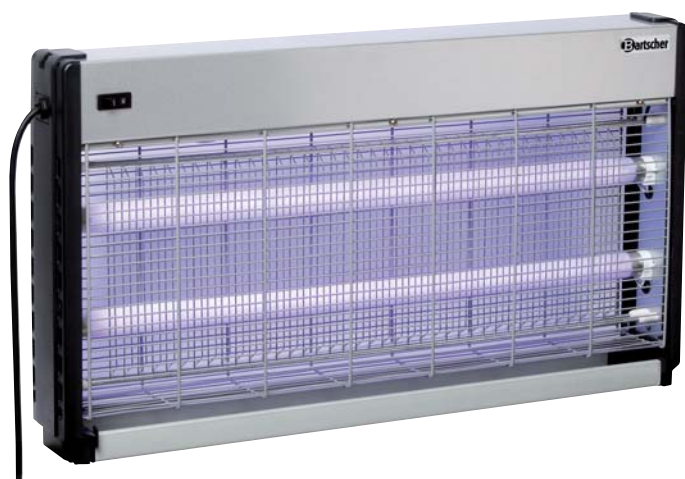
! 236,00 zł

Lampa neonowa UV-A 10 W do lampy owadobójczej IV-36

GTIN 4015613658018

! Nr art. 300334

! 17,00 zł



Lampa owadobójcza IV-65

sufitowa lub stojąca
owady są niszczone elektrycznie, bez chemii i
wpadają do łatwo wyjmowanej szuflady.
obudowa z tworzywa sztucznego
promień działania: 12 m
napięcie siatki: 2500 V
moc przyłączeniowa: 45 W / 230 V 50/60 Hz
światłówki: 2x 20 W
wymiary: szer. 645 x gl. 100 x wys. 365 mm
w komplecie łańcuch
waga: 3,7 kg
GTIN 4015613534169

! Nr art. 300317

! 324,00 zł

Lampa neonowa UV-A 20 W do lampy owadobójczej IV-65

GTIN 4015613658025

! Nr art. 300337

! 25,00 zł

Pułapka na owady IF-92

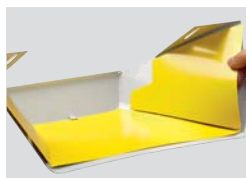
Bezpieczna, bezgłośna i higieniczna. Owady są przyciągane przez światło UV i przyklejają się do umieszczonej przed nim folii pokrytej klejem.

stal, lakierowana
1 żarówka UVA: 20 W
folia klejąca: szer. 320 x wys. 180 mm
promień działania: 9 m
moc przyłączeniowa: 20 W / 220-240 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 450 x gł. 175 x wys. 160 mm
w komplecie 1 folia klejąca, materiał do zamocowania

waga: 1,44 kg
GTIN 4015613655413

Nr art. 300323

215,00 zł



Folia klejąca IF-92

5 szt.
waga: 0,27 kg
GTIN 4015613659183

Nr art. 300326

58,00 zł

Żarówka UV-A 20 W do pułapki na owady IF-92

GTIN 4015613659206

Nr art. 300328

29,00 zł

Pułapka na owady IF-91

Bezpieczna, bezgłośna i higieniczna. Owady są przyciągane przez światło UV i przyklejają się do umieszczonej przed nim folii pokrytej klejem.

stal chromowo-niklowa
1 lampa neonowa UVA: 18 W
folia klejąca: szer. 330 x wys. 340 mm
promień działania: 9 m
moc przyłączeniowa: 18 W / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 360 x gł. 125 x wys. 236 mm
w komplecie 1 folia klejąca, materiał do zamocowania

waga: 2,6 kg
GTIN 4015613655420

Nr art. 300324

357,00 zł



Folia klejąca IF-91

5 szt.
waga: 0,27 kg
GTIN 4015613659190

Nr art. 300327

65,00 zł

Lampa neonowa UV-A 18 W do pułapki na owady IF-91

GTIN 4015613659213

Nr art. 300330

25,00 zł

Pułapka na owady IF-100

do zamontowania na ścianie lub jako urządzenie wolnostojące
Bezpieczna, bezgłośna i higieniczna. Owady są przyciągane przez światło UV i przyklejają się do umieszczonej za nim folii pokrytej klejem.

obudowa z tworzywa sztucznego i aluminium
2 lampy neonowe UVA: 2x 15 W
folia klejąca: szer. 390 x wys. 313 mm
promień działania: 10 m
moc przyłączeniowa: 38 W / 230 V 50/60 Hz
wymiary: szer. 620 x gł. 90 x wys. 355 mm
w zestawie 2 folii klejących, materiał do mocowania

waga: 2,4 kg
GTIN 4015613638195

Nr art. 300321

418,00 zł



Folia klejąca IF-100

5 szt.
waga: 0,3 kg
GTIN 4015613638201

Nr art. 300322

80,00 zł

Lampa neonowa UV-A 15 W do pułapki na owady IF-100

GTIN 4015613657981

Nr art. 300325

22,00 zł



SUSZARKI DO RĄK / PODAJNIK RĘCZNIKÓW PAPIEROWYCH



Suszarka ścienna do rąk

obudowa z tworzywa sztucznego, biała
automatyczny włącznik/wyłącznik – sensor
wydajność powietrza: ok. 53 litry / sek.
moc przyłączeniowa: 2,1 kW / 230 V 50 Hz
szer. 244 x gł. 264 x wys. 200 mm
w zestawie listwa z tworzywa sztucznego do
zamocowania na ścianie
waga: 2,6 kg
GTIN 4015613459592
! Nr art. 850000
! 306,00 zł



Suszarka ścienna do rąk

obudowa ze stali nierdzewnej, polerowanej na wysoki połysk
automatyczne załączanie/wyłączanie poprzez czujnik na podczerwień
obracana dysza wylotu powietrza
moc powietrza: ok. 58 litry / sek.
moc przyłączeniowa: 2,3 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 260 x gł. 235 x wys. 210 mm
waga: 4,8 kg
GTIN 4015613482019
! Nr art. 850001
! 869,00 zł



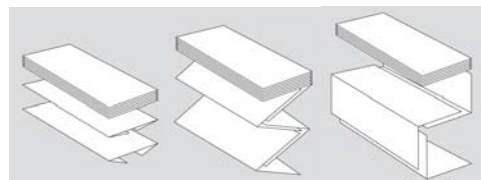
Suszarka ścienna do rąk Jet 1800

Wysokowydajne dysze umożliwiają szybkie i dokładne suszenie rąk.
Ta wydajna metoda suszenia rąk jest higieniczna, a ponadto ekonomiczna.
obudowa z tworzywa sztucznego, srebrno-szara powłoka
bezdotykowa aktywacja na podczerwień
automatyczne wyłączenie po 30 sekundach
wyświetlacz cyfrowy
czerwone oświetlenie LED w kanale powietrznym
2 rzędy wysokowydajnych dysz
moc powietrza: ok. 47 litry / sek.
wyjmowany zbiornik na skondensowaną wodę pod urządzeniem,
pojemność: 0,6 litra
filtr powietrza
moc przyłączeniowa: 1,8 kW / 230 V 50 Hz
wymiary: szer. 295 x gł. 240 x wys. 650 mm
w komplecie materiały mocujące
waga: 10,2 kg
GTIN 4015613610665
! Nr art. 850002
! 2.506,00 zł



Podajnik ręczników papierowych do montażu naściennego

Nieskomplikowane i ekonomiczne pobieranie ręczników papierowych.
Po napełnieniu typowymi ręcznikami składanymi podajnik świetnie
nadaje się do stosowania w łazienkach publicznych, np. w gastronomii,
hotelarstwie, na lotniskach lub w firmach.
stal chromowo-niklowa, szcztokowana
łatwe uzupełnianie przez otwieraną od przodu klapę
można stosować typowe ręczniki składane
- składanie warstwowe, składanie w zygzak, składanie naprzemienne -
wziernik kontroli napełnienia
wymiary: szer. 285 x gł. 100 x wys. 370 mm
w komplecie materiały mocujące
(mocowanie w czterech
punktach)
dostawa bez napełnienia
waga: 2,2 kg
GTIN 4015613536958
! Nr art. 850006
! 226,00 zł



Dozownik do mydła do montażu naściennego

Łatwy w obsłudze, niezawodny, ponadczasowy design.
 stal chromowo-niklowa, szczotkowana
 pojemność: 1 litr
 ręczny system tłoczenia mydła, niewymagający stosowania wkładów
 okienko do kontroli poziomu napełnienia
 wymiary: szer. 123 x gł. 110 x wys. 204 mm
 niewielkie potrzeby konserwacyjne
 w komplecie materiały mocujące
 dostawa bez napełnienia
 waga: 0,5 kg
 GTIN 4015613536965
№ art. 850007
120,00 zł



Dozownik do mydła do montażu naściennego

Do higienicznego dozowania mydła w płynie za pomocą ręki lub łokcia
 obudowa aluminium
 pojemność: 1 litr
 ręczny system tłoczenia mydła, niewymagający stosowania wkładów
 plastikowy pojemnik ze wskaźnikiem poziomu napełnienia
 wymiary: szer. 95 x gł. 222 x wys. 330 mm
 niewielkie potrzeby konserwacyjne
 w komplecie z uchwytem ściennym i materiałami mocującymi
 dostawa bez napełnienia
 waga: 0,65 kg
 GTIN 4015613588599
№ art. 850008
131,00 zł



Dozownik do mydła z czujnikiem podczerwieni S1 do montażu ściennego

Higieniczny, przyjazny dla użytkownika i ekonomiczny: inteligentny czujnik podczerwieni umożliwia bezdotykowe i optymalne dozowanie mydła w płynie.
 stal chromowo-niklowa 18/10, szczotkowana
 pojemność: 1 litr
 dozowanie za pomocą czujnika podczerwieni
 system dozowania mydła w płynie bez wkładów
 okienko do kontroli poziomu napełnienia
 zasilanie: 4 baterie (1,5 V AA LR6) – poza zakresem dostawy
 wymiary: szer. 138 x gł. 100 x wys. 210 mm
 z materiałem mocującym, 2 kluczykami do komory na baterie i zbiorniczkiem na mydło
 zbiorniczek dostarczany jest pusty
 waga: 1 kg
 GTIN 4015613610672
№ art. 850009
309,00 zł



ALFABETYCZNY SPIS TREŚCI

A			
Armatura do stołów załadowniczych		171	
B			
Bary sałatkowe		113	
Baseny do mycia rąk		188	
Bemary		17,25,39,55,228-229	
Bemary Hotpot		229	
Blachy do pieczenia		80-82	
Brytfanny		71,226,227,255	
C			
Chłodnie		137	
Chłodziarka do wina		132-133	
Chłodziarko-zamrażarki szokowe		97	
D			
Deski do krojenia		283	
Dozownik do mydła		335	
Dozownik do płatków śniadaniowych		262	
Dyspenser talerzy		236	
Dyspenser do czekolady		287	
Dyspensery do napojów		310	
Dzbanki do kawy		300	
E			
Ekspresy i zaparzacze do kawy		298-309	
F			
Fontanna do czekolady		286	
Filtry frytury		195	
Frytownice			
-Frytownice nastolne		18,19,28,72-73,192-199	
-Frytownice wolnostojące		42,43,58,74	
Frytownica do ryb		199	
Frytkownica indukcyjna		197	
G			
Garnki		226,227	
Garnków termoizolacyjny		227	
Gofrownice		294-295	
Grille kontaktowe		205-207	
Grill wodny		67	
Grille wolnostojące		68-69	
Grille wolnostojące i nastolne		326	
Grzałka elektryczna do podgrzewaczy do potraw		320	
J			
Jajowar		228	
K			
Kąpiele wodne		17,25,39,55,228-229	
Kociołki do zup		314-315	
Kostkarki do lodu		151-154	
Kosze do zmywarek		172-173	
Kosz na śmieci		170,283	
Kotły warzelne		47,61,63	
Krajalnice		278-279	
Krajalnice do kielbasek		241	
Kratka do zmywarki		157,162,165,166	
Kruszarki do lodu		150	
Kubki na sztućce		256	
Kuchenka gazowa wok		66	
Kuchenki elektryczne		222-223	
Kuchenki gazowe		224-225	
Kuchenki indukcyjne		214-219	
Kuchnie elektryczne		11,15,16,23,24,35-38,52-54	
Kuchnie gazowe		11,12-13,15,16,23,24,33-34,50-51	
Kuchnie indukcyjne		25,38,54	
Kuchnie mikrofalowe		246-249	
Kuchnie nastolne		16,24,25	
Kuter		275	
L			
Lampa grzewcza		233	
Lampy owadobójcze		332-333	
Lawa-grille		19,26,45,57,67	
Listwa na bony		257	
Ł			
Łuskarki do lodu		155	
M			
Mandolina		274	
Maszyna do lodów		286	
Maszynka do makaronu		105	
Meble ze stali nierdzewnej		177-189	
Miesiarki		106,107	
Mikser barowy		290-293	
Miksery		288,289,291,293	
Miksery planetarne KitchenAid		268-271	
Miksery ręczne		264-266	
Młynek do kawy		308	
Mosty grzewcze		180,232,233	
N			
Naboje gazowe		224	
Nadstawa na pojemnik GN		180	
Nadstawa chłodnicza do pojemników GN		146,147-149	
Nadstawy		180	
Naleśnikarki		296	
O			
Obieraczki do ziemniaków		275	
Ogrzewacz tarasowy		328-329	
Okapy kuchenne		190-191	
Ostrzałka do noży		283	
Otwieracz do puszek		257	
P			
Pakowarki próżniowe		280-282	
Palnik do flambirowania		257	
Pasty do podgrzewaczy		321	
Patelnie profesjonalne		71,226,227	
Patelnie przechylne		46,60,64-65	
Patelnie uniwersalne		202	
Patelnie wielofunkcyjne		30,38,54,207	
Patelnie Wok		220,221,226	
Patelnie żeliwne		71,227	
Pergamin do gotowania		205,206	
Piec przelotowy do pizzy		100	
Piece do pizzy		100-104,244	
Piece konwekcyjne		76-79,245	
Piece konwekcyjno-parowe		84-96,245	
Piekarnik niskotemperaturowy		97	
Płyn myjący do pieców konwekcyjno-parowych		89	
Płyty do smażenia i dalszego gotowania		48,62	
Płyty grzewcze		234,235	
Płyty grillowe		20,27,40-41,56,208-209	
Płyty grillowe		203-204	
Płyty grillowe nastolne		68-69,203,204,208-209	
Podajnik ręczników papierowych		334	
Podgrzewacz do czekolady		316	
Podgrzewacz do kielbasek		239	
Podgrzewacz do ryżu		201	

Podgrzewacze	317-320	Szafki grzejne	187,236
Podgrzewacze do frytek	29,42	Szafki z drzwiami przesuwanymi	184,185,186
Podgrzewacze do potraw	316	Szafy chłodnicze	124,126-127,130-135
Podgrzewacze do talerzy	234,237	Szafy chłodnicze na butelki	130-131
Podgrzewacze Rechaud nastolne	234	Szafy mroźnicze	134,135,136
Podstawa do zmywarki	165	Szaszłyk	26
Podstawy do pieców do pizzy	101,102,103,104	Szatkownice do warzyw	272,273
Podstawy do pieców konwekcyjno-parowych	90,92,96	T	
Pogrzewacze do filiżanek	237	Tablica na menu	326
Pojemnik do usuwania tłuszczu	194	Taborety gazowe i elektryczne	70,71
Pojemniki do transportu żywności	260-261	Termometr do frytownic	285
Pojemniki gastronomiczne	250-255	Termometry	284-285
Pojemniki gastronomiczne "Melamin"	254	Termosy	298,299,300,301
Pojemniki na sztucce	256	Toster przelotowy	243
Polerki do sztucców	176	Tostery/opiekacze	243
Popielnica ścienna	330	Tostery	242
Popielnica stojąca	330	U	
Powłoczka na stolik barowy	331	Urządzenia do gotowania ryżu	200
Półka na przyprawę	179	Urządzenia do hot-dogów	238-239
Półka ścienna pod kuchnie mikrofalowe	246,247,248	Urządzenia do uzdatniania wody	174-175
Półka ścienna pod piec konwekcyjny	77	Urządzenia dodatkowe KitchenAid	270-271
Półki na talerze	179	Urządzenia podtrzymujące ciepło	228-229,316-320
Półki ścienne wiszące	184	Urządzenie do czyszczenia butów	327
Promienniki grzewcze	328,329	Urządzenie do gotowania sous-vide	98
R		Urządzenie do polerowania szklanek	176
Regały	178,179	Urządzenie dodatkowe Combi Juicer	288
Regał chłodniczy	123	Utrzymująca ciepło pokrywka do filiżanek	312,313
Rękawice kuchenne	80	W	
Robot kuchenny	289	Wagi kuchenne	267
Rolkowy podgrzewacz do kielbasek	239	Wałkownice	106
Różna do kurczaków	99	Warniki do gotowania makaronu	29,44,59,201
Ruszt elektryczny	26	Warniki do grzanego wina	312,313
S		Warniki do wody	311,312
Salamandry	108-111	Wilki do mięsa	276-277
Samowar	311	Wirówka do sałaty	274
Seria 600	14-21	Witryna do ciast	128-129
Seria 650	22-31	Witryny chłodnicza Mini	126-127
Seria 700	32-48	Witryny bufetowe	263
Seria 900	49-62	Witryny chłodnicze	115,120-121,122,123,124,126-127,129
Skrobak uniwersalny	20,27,41	Witryny grzewcze	114,116,117-119,232
Smażalniki	72-73	Witryny grzewcze nadstawy	116
Solniczki	257	Woki indukcyjne	25,220-221
Spieniacz do mleka	304	Wok patelnia	220,221,226
Spray do polerowania stali szlachetnej	140,182,186	Woreczki do pakowania próżniowego	280,282
Spray do smażenia do form i blach	81	Wózek bufet, chłodniczy	113
Stacja do gotowania	210-212	Wózek bufet, grzewczy	112
Stacja na zupę	318	Wózki do serwowania	322,323
Stacja serwisowa do kawy	301	Wózki do sprzątania	258-259,324,325
Stacje pomp	240	Wózki transportowe	322-325
Stojak reklamowy	326	Wózki do wydawania potraw	230-231
Stojak na walizki	327	Wyciskarka do cytrusów	287
Stół chłodniczy do pizzy	139,146	Wyciskarki do soków	288,289
Stół chłodniczy Mini	141	Z	
Stół chłodniczy, salatkowy	138-140	Zamrażarki	136
Stoły chłodnicze	141,142-145	Zestawy do gotowania	226,227
Stoły i ławki Party	331	Zlewy	30,188-189
Stoły robocze	39,55,181-183	Zmywarki	156-170
Stoły załadownicze/wyładowcze do zmywarek	170	Zmywarki gastronomiczne do szkła	158-161
Suszarki do rąk	334	Zmywarki gastronomiczne kapturowe	167-170
Stoły ze zlewami	188-189		
System filtracji wody	307		
Szafa fermentacyjna	79		
Szafka z koszem na śmieci	185		
Szafka z szufladami	185		

4. Z zachowaniem ustawowych wyłączeń lub ograniczeń odpowiedzialności sprzedawcy towar uważa się za dotknięty wadę prawną, jeśli kupujący udowodni, że w chwili przejścia ryzyka na kupującego towar nie jest wolny od uznawanych wad lub roszczeń osób trzecich. Z zachowaniem dalej idących wymogów ustawowych, prawa lub roszczenia osób trzecich oparte na własności przemysłowej lub innej własności intelektualnej stanowią wadę prawną towaru tylko wtedy, o ile prawa te są zarejestrowane, opublikowane i posiadają trwałość w Republice Federalnej Niemiec oraz wyłączają zwykłe używanie towaru w Republice Federalnej Niemiec. Niezależnie od regulacji w zdaniu 1. towaru nie traktuje się jako dotkniętego wadą prawną, o ile obowiązujące w miejscu siedziby kupującego przepisy prawa nie stoją na przeszkodzie zwykłemu używaniu towaru.
5. Z zachowaniem ustawowych obowiązków kupującego dotyczących zawiadomienia w odpowiednim terminie, kupujący jest zobowiązany względem Bartscher do zawiadomienia o niezgodnościach z umową, jak i o wadach prawnych towaru najpóźniej w ciągu jednego (1) roku po odbiorze towaru zgodnie z punktem IV-6. Zawiadomienie powinno być skierowane pisemnie i bezpośrednio do Bartscher oraz sformułowane na tyle precyzyjnie, by Bartscher bez konieczności dodatkowego dopytania kupującego mógł uruchomić środki zaradcze i zapewnić roszczenia regresowe względem dostawców towaru, i poza tym powinno odpowiadać przepisom ustawowym. Współpracownicy, jak i przedstawiciele handlowi lub pozostali pośrednicy Bartscher zajmujący się dystrybucją, nie są uprawnieni, poza pomieszczeniami biurowymi Bartscher, do przyjmowania zawiadomień lub składania oświadczeń dotyczących rękojmi.
6. Po dokonaniu prawidłowego zawiadomienia zgodnie z punktem V-5., kupujący może skorzystać z środków ochrony prawnej przewidzianych w niniejszych międzynarodowych warunkach sprzedaży. Kupującemu nie przysługują dalej idące roszczenia lub roszczenia innego rodzaju, niż umowne. W razie nieprawidłowego zawiadomienia, kupujący może skorzystać z przysługujących mu środków ochrony prawnej tylko wtedy, gdy Bartscher odpowiednio zataił niezgodność z umową lub wadę prawną. Wdanie się przez Bartscher w spory dotyczące niezgodności z umową, względnie wad prawnych towaru służy jedynie rzeczemu wyjaśnieniu, nie oznacza jednakże w szczególności rezygnacji z wymogu prawidłowego zawiadomienia.
7. Kupującemu nie przysługują żadne środki prawne z tytułu dostarczenia towaru niezgodnego z umową i/lub dotkniętego wadą prawną, o ile odpowiada on względem osób trzecich za właściwości lub zdolności używania towaru, które nie są przedmiotem uzgodnień z Bartscher, lub roszczenie kupującego opiera się na prawie zagranicznym, które nie obowiązuje na terytorium Republiki Federalnej Niemiec.
8. O ile, zgodnie z postanowieniami niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży, przysługują kupującemu środki prawne z tytułu dostarczenia towaru niezgodnego z umową i/lub środki prawne z tytułu dostarczenia towaru dotkniętego wadą prawną, jest on uprawniony, stosownie do postanowień Konwencji (Narodów Zjednoczonych z dnia 11 kwietnia 1980 roku o umowach międzynarodowej sprzedaży towarów), do żądania od Bartscher dostarczenia towaru zastępczego lub naprawy towaru albo do obniżenia ceny sprzedaży. Dostarczenie towaru zastępczego lub naprawa towaru nie prowadzą do rozpoczęcia na nowo biegu terminów przedawnienia. Obniżenie ceny sprzedaży jest odnośnie do wysokości ograniczone do szkody poniesionej przez kupującego. Kupującemu nie przysługują dalej idące roszczenia dotyczące wykonania umowy. Niezależnie od środków ochrony prawnej kupującego, Bartscher jest zawsze uprawniony do naprawienia towaru niezgodnego z umową stosownie do regulacji w punkcie III-8. lub do dostarczenia towaru zastępczego lub do zapobieżenia środkom ochrony prawnej kupującego poprzez zakiesiowanie na jego rzecz po stronie „ma” w odpowiedniej wysokości.
9. Bez zagrożenia przedawnieniem roszczeń z tytułu dostarczenia towaru niezgodnego z umową, Bartscher stawia do dyspozycji kupującego w okresie 2 lat od dostawy niedopłatnie części zamiennie, jeśli kupujący, nieuwzględniając przedawnienia, ponadto, stosownie do postanowień niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży, byłby uprawniony do środków ochrony prawnej z tytułu dostarczenia towaru niezgodnego z umową i niezgodność z umową usunęta zostanie częścią zamienną. Postawienie do dyspozycji części zamienniej natępuje pod adresem określonym w pisemnym potwierdzeniu zamówienia, a - jeśli taki nie został określony -, w siedzibie w Salzkotten/Republika Federalna Niemiec. Wszystkie nakłady włącznie z nakładami związanymi z wzbudowaniem części zamienniej ponosi kupujący. Bartscher może według swego uznania domagać się od kupującego zwrotu części wadliwej.
- ## VI. Odstępianie od umowy
1. Kupujący uprawniony jest do odstąpienia od umowy, jeśli spełnione są ustawowe przesłanki odstąpienia od umowy, zagroził Bartscher na piśmie odstąpieniem od umowy i upełnił pisemnie wyznaczony odpowiedni termin dodatkowy. Jeśli kupujący domaga się dostarczenia towaru zastępczego, naprawienia towaru lub innego wykonania, to jest on przez odpowiedni czas związany zastosowanym środkiem bez możliwości odstąpienia od umowy. Poza tym kupujący powinien złożyć oświadczenie o odstąpieniu od umowy w odpowiednim terminie, pisemnie i bezpośrednio do Bartscher.
2. Z zachowaniem dalej idących uprawnień wynikających z przepisów prawa, Bartscher może odstąpić od umowy w całości lub w części, jeśli kupujący sprzeciwia się uznaniu mocy wiążącej niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży, jeśli pisemne potwierdzenie zamówienia przez Bartscher, z przyczyn za które Bartscher nie odpowiada, wpłynęło do kupującego później, aniżeli w terminie czterdziestu (14) dni od daty jego wystawienia, jeśli złożony zostanie wniosek o otwarcie postępowania upadłościowego co do majątku kupującego, jeśli bez winy Bartscher, on sam zostanie nieprawidłowo lub nieterminowo zaopatrzony, lub jeśli wykonanie przez Bartscher zobowiązań dotyczących świadczenia z innych przyczyn nie jest dalej możliwe przy użyciu środków, których można wymagać przy uwzględnieniu własnych interesów Bartscher oraz rozpoznawalnych i uzasadnionych w chwili zawarcia umowy interesów kupującego, jak i w szczególności uzgodnionego świadczenia wzajemnego. Tak samo Bartscher może za wcześniejszym upomnieniem odstąpić od umowy, jeśli kupujący w niewłaściwym czasie powiadamia Bartscher o danych wymaganych do złożenia wniosku dotyczącego formalności celnych, bez przedstawienia uzasadnionego powodu nie spełnienia istotnych zobowiązań wymagalnych względem Bartscher lub osób trzecich, podaje nieprawdziwe dane dotyczące jego wiarygodności kredytowej lub o ile przez Bartscher przed ubezpieczeniem kredytu dla kupującego zabezpieczenie zostanie zredukowane z przyczyn, za które Bartscher nie odpowiada.
- ## VII. Odszkodowanie
1. Bartscher zobowiązany jest do świadczeń odszkodowawczych z tytułu naruszenia obowiązków, które wynikają z umowy zawartej z kupującym, przeprowadzonych z kupującym negocjacji i/lub kontaktów handlowych, z zachowaniem przesłanek ustawowych, wyłącznie na zasadach określonych w postanowieniach poniższych:
- Kupujący jest w pierwszej kolejności zobowiązany do skorzystania z innych środków ochrony prawnej i może domagać się odszkodowania wyłącznie z powodu utrzymujących się deficytów, w żadnym wypadku jednakże w miejsce innych środków ochrony prawnej.
 - Bartscher nie odpowiada za zachowanie dostawców, podwykonawców, przewoźników lub spedytów, lub za szkody, do których powstania przyczynił się kupujący. Ponadto Bartscher nie odpowiada za zakłócenia wywołane wskutek klęsk żywiołowych lub wydarzeń politycznych, zastosowania środków władczych przez państwo, strajków, sabotaży, nieszczęśliwych wypadków, działań terrorystycznych, działania procesów biologicznych, fizycznych lub chemicznych, lub gdy zaistniała porównywalna okoliczność i Bartscher nie będzie mógł przy zastosowaniu odpowiednich środków nad nimi zapanować. Poza tym Bartscher odpowiada tylko wtedy, o ile kupujący udowodni, że organy lub personel Bartscher w zwiniony sposób naruszyli ciążące na nich względem kupującego obowiązki umowne.
 - W razie powstania odpowiedzialności, Bartscher wyrówna w granicach określonych w podpunkcie d) szkody kupującego w zakresie, jak kupujący udowodni, że powstałe szkody nie dało się w żaden inny sposób zapobiec i że szkoda ta została spowodowana naruszeniem ciążącym na Bartscher względem kupującego obowiązku, i że względu na powstanie i wysokość szkody była przewidywalna dla Bartscher w chwili zawarcia umowy jako skutek naruszenia obowiązku. Ponadto, kupujący zobowiązany jest do przedsięwzięcia środków ograniczających szkodę, jak tylko naruszenie umowy zostanie rozpoznane lub stanie się rozpoznawalne.
 - Bartscher nie odpowiada za utracony zysk oraz szkody niematerialne. Poza tym wysokość odszkodowania za opóźnienie w dostawie lub jej brak ograniczona jest do 0,5 % za każdy pełny tydzień opóźnienia, jednakże maksymalnie do 5 %, a w przypadku środków ochrony prawnej z tytułu dostawy towaru niezgodnego z umową i/lub dotkniętego wadą prawną – do 200 % wartości części świadczenia niezgodnego z umową. Powyższe nie dotyczy szkód na osobach, podstępnej zatajenia niezgodności z umową lub wady prawnej towaru, jak i innych naruszeń umowy powstałych w wyniku umyślnego zawinienia lub rażącego niedbalstwa.
 - Bartscher zobowiązany jest do roszczeń odszkodowawczych za naruszenie ciążących na nim względem kupującego obowiązków umownych, obowiązków przedumownych i/lub obowiązków ze stosunku handlowego wyłącznie zgodnie z postanowieniami niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży. Wyłącza się jakiegokolwiek sięganie do konkurencyjnych podstaw prawnych roszczenia, a w szczególności również roszczeń innego rodzaju, niż umowne. Tak samo wyłącza się z tytułu naruszenia ciążących na Bartscher obowiązków umownych, osobiste dochodzenie roszczenia od organów, wszystkich rodzajów pracowników, współpracowników Bartscher, przedstawicieli i/lub innych osób, z pomocą których Bartscher wykonuje umowę.
 - O ile roszczenie nie uległo wcześniej przedawnieniu, pozwy kupującego o odszkodowanie można wnieść w terminie zawitym sześciu (6) miesięcy, który rozpoczyna swój bieg z chwilą odmowy świadczenia odszkodowania przez Bartscher.
2. Niezależnie od dalej idących roszczeń ustawowych lub umownych, kupujący zobowiązany jest względem Bartscher do następujących świadczeń odszkodowawczych:
- W przypadku nieterminowego wpływu kupujący zwróci Bartscher zwykłe koszty sądowego i pozasądowego dochodzenia roszczeń powstałe w kraju i za granicą oraz zapłaci, bez konieczności dowodzenia, odsetki według stopy procentowej stosowanej w Salzkotten/Republika Federalna Niemiec dla niezabezpieczonych kredytów krótkoterminowych w umówionej walucie, przynajmniej jednakże odsetki w wysokości 8 punktów procentowych ponad stopę bazową odsetek w Niemieckim Banku Federalnym.
 - W przypadku znacznego opóźnienia w odbiorze lub braku odbioru towaru przez kupującego, Bartscher jest uprawniony, bez konieczności dowodzenia, do domagania się odszkodowania w zyszczalowanej wysokości 15 % wartości każdorazowej dostawy.
 - Kupujący zobowiązany jest w stosunkach handlowych ze swoimi odbiorcami do ograniczenia swojej odpowiedzialności odszkodowawczej odnośnie do jej podstawy i wysokości w ramach prawnej możliwości, jak i przyjętych w branży zwyczajów.
- ## VIII. Inne postanowienia
1. Dostarczony towar pozostaje własnością Bartscher do chwili wyrównania wszystkich istniejących przeciw kupującemu wierzytelności. Zastrzeżenie własności towaru nie zmienia postanowień dotyczących przejścia ryzyka w punkcie III-9.
2. Kupujący bez wezwania, pisemnie poinformuje Bartscher, jeśli na podstawie przepisów obowiązujących w kraju kupującego lub w kraju używania towaru, Bartscher powinien przestrzegać szczególnych obowiązków meldunkowych, rejestracyjnych lub informacyjnych lub szczególnych wymogów dotyczących wypowiedzenia lub innych dotyczących dopuszczenia do obrotu, albo powinien wykonać obowiązki związane z przetwarzaniem pokwitowań. Kupujący powinien ponadto dostarczone towary nadal obserwować na rynku i niezwłocznie, pisemnie poinformować Bartscher, jeśli istnieje obawa, że przez towar mogłyby powstać niebezpieczeństwa dla osób trzecich.
3. Z zachowaniem przez Bartscher dalej idących roszczeń, kupujący zwalnia Bartscher bez ograniczeń z wszelkich roszczeń osób trzecich podnoszonych przeciw Bartscher na podstawie przepisów o odpowiedzialności za produkt lub podobnych, o ile odpowiedzialność ta oparta zostanie na okolicznościach – jak, np. przedstawienie produktu –, wskazanych przez kupującego lub inne osoby trzecie bez wyrażnej i pisemnej zgody Bartscher. Zwolnienie obejmuje w szczególności również obowiązek zwrotu Bartscher powstałych nakładów i następuje z jednoczesnym zrzeczeniem się przez kupującego dalszych przesłanek i innych zarzutów, w szczególności zrzeczeniem się zachowania obowiązków nadzoru i wycofania produktów, jak i zrzeczeniem się zarzutu przedawnienia.
4. Bartscher zastrzega sobie wszelkie prawa własności, prawa autorskie, pozostałe prawa własności przemysłowej jak i prawa do know-how odnośnie do ilustracji, rysunków, obliczeń i pozostałych dokumentów, jak i do software, które udostępnił w formie fizycznej lub elektronicznej.
5. Wszystkie powiadomienia, oświadczenia, zawiadomienia, itd., sporządza się wyłącznie w języku niemieckim lub angielskim. Powiadomienia za pomocą telefaksu lub poczty elektronicznej czynią zadość formie pisemnej.
- ## IX. Ogólne podstawy umowy
1. Miejsce dostawy wynika z regulacji w punkcie III-5. niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży i obowiązuje także dla dostaw zastępczych lub napraw dostarczonego towaru. Miejscem zapłaty i wykonania dla wszystkich pozostałych zobowiązań ze stosunków prawnych pomiędzy Bartscher i kupującym jest Salzkotten/Republika Federalna Niemiec. Regulacje te obowiązują również wtedy, gdy Bartscher przyjmuje koszty związane z obrotem płatnym, spełnia świadczenia dla kupującego w innym miejscu lub, gdy zapłata ma być dokonana za wydaniem towarów lub dokumentów, lub gdy spełnione świadczenia mają być zwrócone. Uzgodnienie innych Incoterms lub klauzul typu „dostawa wolna...” albo podobnego typu skutkuje jedynie odmiennym uregulowaniem transportu i kosztów transportu; w pozostałym zakresie wiążą postanowienia niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży.
2. Do stosunków prawnych pomiędzy Bartscher i kupującym stosuje się postanowienia Konwencji Narodów Zjednoczonych z dnia 11 kwietnia 1980 roku o umowach międzynarodowej sprzedaży towarów (UN-Kaufrecht/CISG) w wersji anglojęzycznej. Konwencja obowiązuje także poza zakresem jej stosowania i niezależnie od zastrzeżeń dokonanych przez strony Konwencji, dla wszystkich umów, które zgodnie z regulacjami w punkcie I., podlegają niniejszym międzynarodowym warunkom sprzedaży. Przy zastosowaniu klauzul handlowych obowiązują, w razie wątpliwości, Incoterms®2010 Międzynarodowej Izby Handlowej z uwzględnieniem regulacji zawartych w niniejszych międzynarodowych warunkach sprzedaży.
3. Do dojsza umów do skutku, włącznie z uzgodnieniami dotyczącymi właściwości sądowej oraz właściwości sądu polubownego, jak i do umownych praw i obowiązków stron, łącznie również z odpowiedzialnością za spowodowaną przez towar śmierć lub uszkodzenie ciała osoby, jak i z tytułu naruszenia przedumownych oraz pozostałych obowiązków ubocznych, jak i do wyklądani, obowiązują wyłącznie postanowienia Konwencji w związku z niniejszymi międzynarodowymi warunkami sprzedaży. Z zastrzeżeniem innych regulacji w niniejszych międzynarodowych warunkach sprzedaży, stosunki prawne stron kształtują się w pozostałym zakresie zgodnie ze Szwajcarskim Prawem Obligacyjnym.
4. Wszelkie – umowne i pozaumowne, jak również upadłościowe – spory z lub w związku w umowami, do których przewidziane jest obowiązywanie niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży, włącznie z ich ważnością, nieważnością, naruszeniem lub rozwiązaniem, jak i inne spory ze stosunku handlowego z kupującym, zostaną ostatecznie rozstrzygnięte przez postępowanie polubowne z wyłączeniem zwykłej drogi sądowej, zgodnie z obowiązującą w chwili złożenia zawiadomienia wszczynającego postępowanie wersją Międzynarodowego Porządku Polubownego Szwajcarskiej Izby Handlowej (Swiss Rules of International Arbitration). Sąd polubowny składa się z trzech arbitrow, z których jeden wyznaczony zostanie przez powoda, jeden przez pozwwanego, a przewodniczącą sądu polubownego przez arbitrow wskazanych powyżej, zaś w przypadku sporów o wartości sporu niższej niż 100.000 EURO, z arbitra wyznaczonego zgodnie z Międzynarodowym Porządkiem Polubownym Szwajcarskiej Izby Handlowej. Miejscem postępowania przed sądem polubownym jest Zurich/Szwajcaria, językiem postępowania może być język niemiecki i/lub angielski. Właściwość sądu polubownego wyłącza też w szczególności każdą właściwość ustawową, która przewidziana jest z powodu osobistego lub rzeczowego związku. Jeśli niniejsze porozumienie dotyczące rozjemstwa jest nieskuteczne lub miałyby stać się nieskuteczne, przyjmuje się w jego miejsce do rozstrzygnięcia tych sporów wyłącznie miejscową i międzynarodową właściwość sądów właściwych dla Salzkotten/Republika Federalna Niemiec. Bartscher jest jednakże uprawniony, w miejsce skargi do sądu polubownego i niezależnie od nieskuteczności porozumienia dotyczącego rozjemstwa, do wniesienia skargi także do właściwego dla Salzkotten/Republika Federalna Niemiec sądu państwowego, sądu państwowego w miejscu handlowej siedziby kupującego lub innych sądów państwowych właściwych na podstawie prawa wewnętrznego lub zagranicznego.
5. Jeżeli postanowienia niniejszych międzynarodowych warunków sprzedaży miałyby być lub stać się w całości lub w części nieskuteczne, to regulacje w pozostałym zakresie pozostają skuteczne. Strony są zobowiązane do zastąpienia regulacji nieskutecznej regulacją prawnie obowiązującą, która jak najpełniej odpowiada gospodarstwu znaczeniu i celowi regulacji nieskutecznej.



Twój specjalistyczny partner handlowy:

Printed in Germany • Zmiany techniczne zastrzeżone

Bartscher
od 1876

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
33154 Salzkotten
Niemcy

Biuro w Polsce
Trakt Brzeski 94
05-077 Warszawa-Wesola
Polska

