

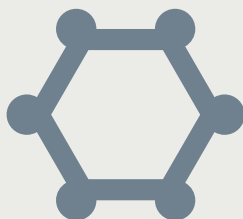


# HENDI

FOOD SERVICE EQUIPMENT



KATALOG 2018



# GRAFEN

FUTURE EQUIPMENT

## URZĄDZENIA GASTRONOMICZNE



**LAINOX**

**AUTOFRY**

**Hamilton Beach**  
COMMERCIAL

*Fiorenzato*

**MBM**

**Ceado**  
think strong. work better

**Panasonic**

**Melitta**

**MORETTI  
FORME**

**WEGA**  
E MACCHINE PER CAFE

**PolyScience**  
Innovative Culinary Technology

**Icomatic**

**DIHR**

**VITO**  
oil filter system

**sammic**

**DVENTION**

ul. Magazynowa 5, 62-023 Gądko,  
tel. 61 658 70 00, fax 61 658 70 01, e-mail: [info@grafen.com](mailto:info@grafen.com)

[www.grafen.com](http://www.grafen.com)



Profesjonalny sprzęt gastronomiczny

KATALOG **2018**



# HENDI

FOOD SERVICE EQUIPMENT

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

Od 2005 roku prowadzimy sprzedaż swoich produktów poprzez firmy zajmujące się dystrybucją sprzętu dla gastronomii czy sieci typu cash&carry.

Oferowane produkty charakteryzuje wysoka jakość oraz innowacyjność. Nasza oferta powstaje na bazie badań rynku, analizy trendów, rozwoju technologii, zapotrzebowania restauratorów i wszystkich osób działających w szeroko pojętej gastronomii. Wiele naszych produktów świetnie sprawdza się również w domowych warunkach.

Dzięki międzynarodowemu doświadczeniu oraz międzynarodowej współpracy nasza oferta jest nieustannie rozszerzana o nowe produkty. Ich użycie ułatwia pracę osobom zawodowo zajmującym się gastronomią, eliminuje wiele pracochłonnych czynności przygotowawczych. W rezultacie praca w restauracjach, barach, hotelach itp. jest bardziej efektywna i dochodowa.

Jesteśmy międzynarodową firmą z oddziałami w Holandii, Austrii, Polsce, Rumunii, Włoszech, Wielkiej Brytanii, Grecji i Rumunii. Nasi przedstawiciele działają na wszystkich rynkach europejskich.



Obejrzyj film  
o Grupie HENDI

#### ■ Hendi BV

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

#### ■ Hendi Polska Sp. z o.o.

ul. Magazynowa 5, 62-023 Gądko  
Polska  
T: +48 61 658 70 00  
F: +48 61 658 70 01  
info@hendi.pl, www.hendi.pl

#### ■ Hendi Food Service Equipment GmbH

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

#### ■ Hendi UK Ltd.

Central Barn, Hornby Road  
Lancaster, LA2 9JX  
Wielka Brytania  
T: +44 (0) 333 0143200  
sales@hendi.co.uk, www.hendi.co.uk

#### ■ Hendi Food Service Equipment Romania S.R.L.

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

#### ■ PKS Hendi South East Europe SA

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

#### ■ Hendi Italia S.R.L.

Boznerstrasse 63 - Via Bolzano, 63  
39057 Eppan a.d.W.-Appiano s.s.d.v.(BZ)  
Włochy  
T: +39 471 918 656  
F: +39 471 505 566  
office.italy@hendi.eu, www.hendi.eu

#### ■ Hendi HK Ltd.

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





**HENDI**  
FOOD SERVICE EQUIPMENT



**HENDI**

FOOD SERVICE EQUIPMENT

SKLEPY FIRMOWE

**Ponad 3 000 produktów z katalogu HENDI  
dostępnych od ręki!**

- Otwarte 7 dni w tygodniu
- Fachowa i kompetentna obsługa
- Dogodny i bezpłatny parking
- Szybki dostęp do nowości
- Dedykowane promocje sklepowe
- Możliwość wysyłki produktów do klienta
- Leasing lub wynajem długoterminowy
- Karty podarunkowe - najlepszy pomysł na prezent

Odwiedź nas!



Dla każdego  
klienta  
**KAWA GRATIS!**

## WARSZAWA

470 m<sup>2</sup>

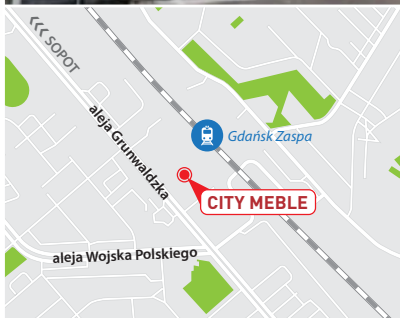


**HENDI – Sklep Firmowy Warszawa**  
ul. Towarowa 33  
00-839 Warszawa  
tel. 22 846 90 37  
e-mail: sklep.warszawa@hendi.pl

Godziny otwarcia:  
pon.-pt. 8.00-17.00  
sob. 9.00-16.00

## GDAŃSK

580 m<sup>2</sup>

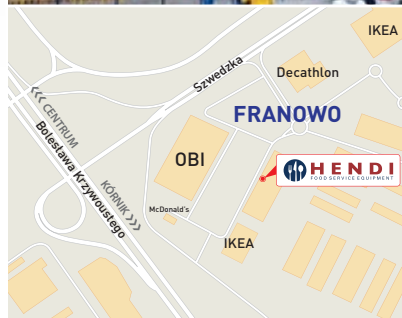


**HENDI – Sklep Firmowy Gdańsk**  
City Meble Galeria Wnętrz  
al. Grunwaldzka 211, Gdańsk  
tel. 58 521 99 94  
e-mail: gdansk@hendi.pl

Godziny otwarcia:  
pon.-sob.: 10.00-20.00  
niedz.: 10.00-18.00

## POZNAŃ

490 m<sup>2</sup>



**HENDI – Sklep Firmowy Poznań**  
Centrum Franowo  
ul. Szwedzka 6a, Poznań  
tel. 61 667 21 20  
e-mail: poznan@hendi.pl

Godziny otwarcia:  
pon.-sob.: 10.00-21.00  
niedz.: 10.00-20.00



# HENDI

FOOD SERVICE EQUIPMENT

Innowacyjne  
opakowania



Niepowtarzalny i unikatowy  
design produktów



Jakość i bezpieczeństwo  
użytkowania - produkty  
posiadają znak CE

Nienagrzewające się uchwyty



Filmy produktowe  
- kodów do skanowania  
szukaj w katalogu

Znajdź nas w internecie



[www.facebook.com/HendiPolska](https://www.facebook.com/HendiPolska)

**You Tube**  
HENDI Polska



[hendi\\_polska](https://www.instagram.com/hendi_polska)



















































































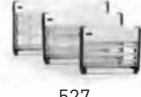
[www.hendi.pl](http://www.hendi.pl)



Nowoczesny  
system logistyczny





GARNKI I PATELNIĘ	 4	 7	 12	 16	 17	 18
POJEMNIKI GN	 22	 30	 32	 34	 35	 36
PRZYBORY	 42	 48	 78	 90	 98	 102
CUKIERNIA	 113	 118	 125	 130	 135	 136
ARTYKUŁY BUFETOWE	 138	 146	 148	 152	 158	 180
ARTYKUŁY STOŁOWE	 182	 189	 207	 233	 240	 250
BAR	 252	 259	 263	 265	 272	 278
KAWA I HERBATA	 280	 285	 286	 288	 289	 290
CHŁODNICTWO	 294	 297	 300	 302	 308	 316
OBRÓBKA MECHANICZNA	 318	 322	 336	 340	 342	 347
OBRÓBKA TERMICZNA	 364	 371	 380	 388	 393	 394
PIECE K-P, PIZZA I KEBAB	 416	 442	 448	 450	 462	 472
GRILLE I LAMPY	 474	 478	 480	 480	 481	 483
TERMOSY I MEBLE	 484	 487	 490	 496	 498	 501
HIGIENA	 506	 512	 514	 521	 523	 527

# NOWOŚCI w katalogu 2018

<p><b>POJEMNIKI GN</b></p> <p>Pojemniki GN Budget Line z chowanymi uchwytami strona 29</p> 	<p><b>POJEMNIKI GN</b></p> <p>Naklejki Food Safety strona 40</p> 	<p><b>PRZYBORY</b></p> <p>Pęsety strona 82</p> 
<p><b>PRZYBORY</b></p> <p>Różgi strona 90, 92</p> 	<p><b>PRZYBORY</b></p> <p>Pistolet wędzarniczy, zрэbki zapachowe strona 109</p> 	<p><b>CUKIERNIA</b></p> <p>Maszyna do lodów strona 123</p> 
<p><b>CUKIERNIA</b></p> <p>Pierścienie, formy kucharsko-cukiernicze strona 126</p> 	<p><b>CUKIERNIA</b></p> <p>Formy silikonowe do pieczenia GN 1/3, GN 1/1, 600x400 strona 130</p> 	<p><b>CUKIERNIA</b></p> <p>Formy do pralin strona 134</p> 
<p><b>ARTYKUŁY BUFETOWE</b></p> <p>Dzbanki na lód strona 159</p> 	<p><b>ARTYKUŁY BUFETOWE</b></p> <p>Naczynia jednorazowe do przekąsek strona 163</p> 	<p><b>ARTYKUŁY BUFETOWE</b></p> <p>Tace z nadrukiem drewna strona 181</p> 

## ARTYKUŁY STOŁOWE

Sztućce  
Profi Line,  
Kitchen Line  
strona 182, 184



## ARTYKUŁY STOŁOWE

Szkló Arcoroc  
strona 191

**ARCOROC**



## ARTYKUŁY STOŁOWE

Zastawa stołowa Zenix  
strona 202



## ARTYKUŁY STOŁOWE

Naczynia emaliowane  
strona 224



## ARTYKUŁY STOŁOWE

Naczynia z melaminy Little Chef  
strona 229



## BAR

Aksesoria barmańskie miedziane  
strona 258



## BAR

Granitor 2x 12 L  
strona 266



## BAR

Blendery z obudową wyciszającą  
strona 272, 273



## KAWA I HERBATA

Ekspres do kawy automatyczny  
Profi Line XXL - 6 L  
strona 283



## KAWA I HERBATA

Zaparzacz przelewowy do kawy  
strona 288



# NOWOŚCI w katalogu 2018

## KAWA I HERBATA

Zaparzacze, warniki  
o podwójnych ściankach  
strona 290, 292



## CHŁODNICTWO

Witryny chłodnicze Arktic  
strona 308, 310



## OBRÓBKA MECHANICZNA

Szatkwonica elektryczna Top Line  
strona 320



## OBRÓBKA MECHANICZNA

Wilk do mięsa  
Profi Line 1/2 Unger  
strona 329



## OBRÓBKA MECHANICZNA

Nadzewarki do kietbas  
poziome i pionowe  
strona 332



## OBRÓBKA MECHANICZNA

Miksery planetarne Kitchen Line  
strona 340



## OBRÓBKA MECHANICZNA

Mikser ręczny  
strona 345



## OBRÓBKA TERMICZNA

Kuchenki indukcyjne Display Line  
strona 370



## OBRÓBKA TERMICZNA

Suszarka do żywności  
strona 379



## OBRÓBKA TERMICZNA

Frytownice indukcyjne  
Kitchen Line  
strona 385



## OBRÓBKA TERMICZNA

Piec do smażenia frytek  
i nuggetsów HOP  
strona 386



**HOP!**  
*Cook & Crispy*

## OBRÓBKA TERMICZNA

**INVIDE** cyrkulator zanurzeniowy do sous-vide  
strona 388



## OBRÓBKA TERMICZNA

**Kuchenki mikrofalowe**  
strona 406



## PIECE K-P

**Piec konwekcyjny H90 & H90S**  
strona 410, 411



## PIECE K-P

**Piece konwekcyjne HENDI NANO**  
strona 416-429

# NANO



## PIZZA I KEBAB

**Maszynki do makaronu**  
strona 449



## PIZZA I KEBAB

**Akcesoria do pizzy Lilly Codroipo**  
strona 465



## TERMOSY I MEBLE

**Element chłodzący GN 1/1**  
strona 490



## HIGIENA

**Zmywarka do naczyń 50x50 - 400 V**  
- sterowanie manualne  
strona 508



## HIGIENA

**Filtry do wody Brita**  
strona 517



## KURT SCHELLER

Szef kuchni, krytyk kulinarny, założyciel Akademii Kulinarnej. Urodzony w Szwajcarii, doświadczenie zawodowe zdobywał niemal na wszystkich kontynentach. W Polsce od 1991 roku. Jest laureatem wielu prestiżowych nagród, jurorem w wielu konkursach kulinarnych i znaczącym głosem doradczym w dziedzinie kulinarniej.

Kurt Scheller od roku 2015 jest ambasadorem marki HENDI w Polsce. W tegorocznym katalogu znajdują Państwo wiele produktów sygnowanych marką Mistrza.



### ZESTAW GARNKÓW

– 9-cio elementowy

str. 3



### ZESTAW NOŻY

– 9-cio elementowy

str. 47



### SYFONY DO BITEJ ŚMIETANY

– w 5-ciu kolorach, 0,5 l

str. 111



### NABOJE DO SYFONÓW DO BITEJ ŚMIETANY – 10 szt.

str. 111



### MIKSER RĘCZNY HENDI 250VV

– ze zmienną prędkością

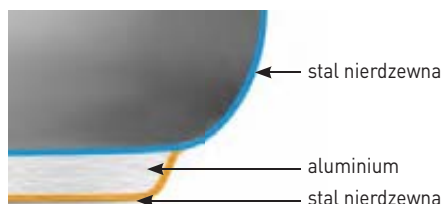
str. 342

## ZESTAW GARNKÓW KURT SCHELLER EDITION

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



839232



### ZESTAW GARNKÓW - 9-ELEMENTOWY

- Garnek z pokrywką - 2,75 l, ø180x(H)115 mm
- Garnek z pokrywką - 5,1 l, ø240x(H)115 mm
- Garnek z pokrywką - 6 l, ø220x(H)165 mm
- Rondel z pokrywką - 2 l, ø160x(H)100 mm
- Patelnia bez pokrywki - 1,9 l, ø240x(H)50 mm

kod	cena [PLN]
839232	449,-

Kapsułowe dno wielowarstwowe

Otwory do uwalniania pary



do cen należy doliczyć VAT 23%

## GARNKI PROFI LINE Z POKRYWKAMI - DNO „SANDWICH”

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



Zobacz film

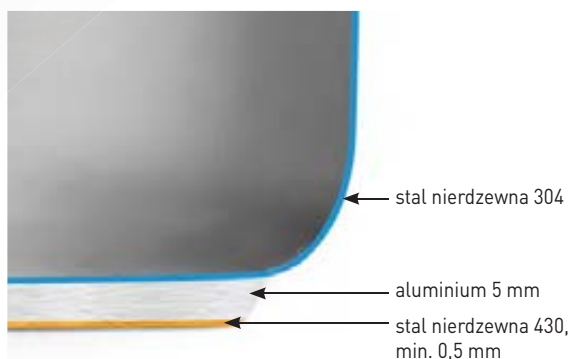


Estetyczne, solidne opakowanie, czytelna - dobrze widoczna etykieta



### GARNEK WYSOKI - Z POKRYWKĄ

kod	poj. (l)	grubość ścianki (mm)	mm	cena (PLN)
832004	3	0,7	ø160x(H)150	119,-
832202	6	0,7	ø200x(H)190	159,-
832400	10	0,7	ø240x(H)220	199,-
832509	16	0,7	ø280x(H)260	279,-
832608	24	0,8	ø320x(H)300	399,-
832707	37	1	ø360x(H)360	599,-
832806	50	1	ø400x(H)400	799,-







Otwory do uwalniania pary



Solidne nienagrzewające się uchwyty



Wielowarstwowe dno typu „sandwich”  
Nowoczesna technologia  
IMPACT BONDING



### GARNEK ŚREDNI - Z POKRYWKĄ

kod	poj. (l)	grubość ścianki (mm)	mm	cena (PLN)
831007	2	0,7	ø160x(H)110	109,-
831205	4	0,7	ø200x(H)130	139,-
831403	7	0,7	ø240x(H)150	179,-
831502	10	0,7	ø280x(H)170	249,-
831601	15	0,8	ø320x(H)190	339,-
831700	23,5	1	ø360x(H)230	499,-



833506

Z podwójną zawieszką  
do odsączania

### WKŁAD DO GOTOWANIA MAKARONU

- Odpowiedni do garnka ø360 mm - kod: 831700
- Z dodatkową zawieszką do odsączania

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
833506	1,5	160x(H)230	199,-



**GARNKI PROFI LINE Z POKRYWKAMI - DNO „SANDWICH”**



**GARNEK NISKI - Z POKRYWKĄ**

kod	poj. (l)	grubość ścianki (mm)	mm	cena (PLN)
830000	1,5	0,7	ø160x(H)75	99,-
830208	2,8	0,7	ø200x(H)90	129,-
830406	4,8	0,7	ø240x(H)105	179,-
830505	7,5	0,7	ø280x(H)120	229,-
830604	12	0,8	ø320x(H)150	329,-

**RONDEL - BEZ POKRYWKI**

- Długi, niewypiętniony uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	poj. (l)	grubość ścianki (mm)	mm	cena (PLN)
830048	1,2	0,7	ø140x(H)70	59,-
830055	1,5	0,7	ø160x(H)75	69,-
830154	2	0,7	ø180x(H)80	79,-
830253	3	0,7	ø200x(H)90	109,-



Kuchenki indukcyjne na stronach 370-375

### RONDEL DO SMAŻENIA - BEZ POKRYWKI

- Długi, niewypiętniony uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	poj. (l)	grubość ścianki (mm)	mm	cena (PLN)
830352	0,9	0,7	ø160x(H)60	59,-
830376	1,5	0,7	ø200x(H)60	79,-



830352

830376

### PATELNA - BEZ POKRYWKI

- Długi, niewypiętniony uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	grubość ścianki (mm)	mm	cena (PLN)
835432	0,7	ø240x(H)45	89,-
835531	0,7	ø280x(H)50	109,-
835630	0,7	ø320x(H)55	159,-



835432

835531

835630

### PATELNA NIEMPRZYWIERAJĄCA - BEZ POKRYWKI

- Z powłoką teflonową Platinum Plus

- Długi, niewypiętniony uchwyt ze stali nierdzewnej mocowany przy użyciu nitów

kod	grubość ścianki (mm)	mm	cena (PLN)
835401	0,7	ø240x(H)45	119,-
835500	0,7	ø280x(H)50	159,-
835609	0,7	ø320x(H)55	199,-



835401

835500

835609

### OSŁONA ANTYROZPRYSKOWA

- Pasuje do patelni o średnicy od 200 do 280 mm

- Drobne sitko pozwala na swobodne odprowadzanie pary wodnej, dzięki czemu smażone produkty są chrupiące, a tłuszcz nie rozpryskuje się poza patelnię

kod	mm	cena (PLN)
646625	ø300	49,-



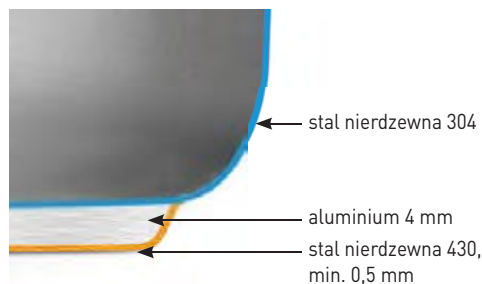
646625

Pasuje do patelni  
o średnicy  
od 200 do 280 mm



## GARNKI KITCHEN LINE Z POKRYWKAMI - DNO KAPSUŁOWE

- Kapsułowe dno wielowarstwowe
- Łączy w sobie właściwości aluminium w zakresie rozprzadzania ciepła z trwałością i właściwościami magnetycznymi stali nierdzewnej umożliwiającymi gotowanie indukcyjne
- Dno formowane w technologii impact bonding zapewnia idealne łączenie warstw, gwarantując odporność na korozję i umożliwia lepszy transfer ciepła
- Powierzchnia zewnętrzna w całości satynowana
- Wielopunktowo przytwierdzone, nienagrzewające się uchwyty ze stali



**Wszystkie pokrywy z otworami do uwalniania pary**



### GARNEK WYSOKI - Z POKRYWKĄ

kod	poj. (l)	grubość ścianki (mm)	mm	cena (PLN)
837108	2,8	0,6	ø160x(H)140	79,-
837207	5	0,6	ø200x(H)160	134,-
837306	9	0,6	ø240x(H)200	169,-
837405	13,5	0,7	ø280x(H)220	214,-
837603	20	0,8	ø320x(H)270	309,-



### GARNEK ŚREDNI - Z POKRYWKĄ

kod	poj. (l)	grubość ścianki (mm)	mm	cena (PLN)
836101	1,7	0,6	ø160x(H)95	79,-
836200	3,5	0,6	ø200x(H)115	109,-
836309	5,5	0,6	ø240x(H)135	141,-
836408	9	0,7	ø280x(H)155	175,-
836507	15	0,8	ø320x(H)190	265,-



### GARNEK NISKI - Z POKRYWKĄ

kod	poj. (l)	grubość ścianki (mm)	mm	cena (PLN)
836002	1,5	0,6	ø160x(H)75	79,-
836019	3	0,6	ø200x(H)95	99,-
836026	5	0,6	ø240x(H)115	122,-
836033	7,4	0,7	ø280x(H)120	159,-
836040	12	0,8	ø320x(H)150	279,-



Kapsułowe dno wielowarstwowe



Otwory do uwalniania pary



Nienagrzewające się uchwyty



Estetyczne, solidne  
opakowanie, czytelna  
- dobrze widoczna etykieta



Zobacz film



838105

838204

838303



### RONDEL - BEZ POKRYWKI

- Długi, niewypetniony uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	poj. [l]	grubość ścianki [mm]	mm	cena [PLN]
838105	1,5	0,6	ø160x(H)75	64,-
838204	3	0,6	ø200x(H)95	79,-
838303	5	0,6	ø240x(H)115	109,-

839300

839409



### RONDEL DO SMAŻENIA - BEZ POKRYWKI

- Długi, niewypetniony uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	poj. [l]	grubość ścianki [mm]	mm	cena [PLN]
839300	1	0,6	ø160x(H)75	49,-
839409	1,6	0,6	ø200x(H)75	65,-

838501

838600

838617



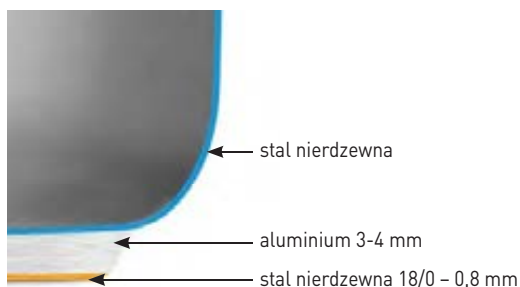
### PATELNIĄ - BEZ POKRYWKI

- Długi, niewypetniony uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	grubość ścianki [mm]	mm	cena [PLN]
838501	0,6	ø240x(H)45	79,-
838600	0,6	ø280x(H)50	109,-
838617	0,7	ø320x(H)55	149,-

## GARNKI BUDGET LINE Z POKRYWKAMI - DNO „SANDWICH”

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



### GARNEK WYSOKI - Z POKRYWKĄ

kod	poj. (l)	grubość ścianki (mm)	mm	cena (PLN)
832882	17	0,8	ø280×(H)280	134,-
832899	21	0,8	ø300×(H)300	159,-
834206	22	0,8	ø320×(H)280	184,-
834404	37	0,8	ø360×(H)360	279,-
834701	50	0,8	ø400×(H)400	349,-
834909	71	1	ø450×(H)450	439,-
835104	98	1	ø500×(H)500	529,-

### GARNEK ŚREDNI - Z POKRYWKĄ

kod	poj. (l)	grubość ścianki (mm)	mm	cena (PLN)
832820	9	0,8	ø250×(H)180	112,-
832837	14	0,8	ø300×(H)200	169,-
832844	24	0,8	ø360×(H)240	209,-
832851	32	0,8	ø400×(H)260	289,-

Wielowarstwowe dno typu „sandwich”



Solidne nitowane uchwyty



Nienagrzewające się uchwyty



## GARNKI ALUMINIOWE PROFI LINE

- Garnki wykonane z jednego kawałka aluminium, za pomocą technologii wyoblania
- Minimalna grubość ścianki 2,5 mm
- Z polerowanym rantem
- Lekka, solidna konstrukcja
- Mocowanie uchwytów przy pomocy podwójnych nitów
- Garnki aluminiowe najlepiej przewodzą ciepło i gwarantują najlepszy efekt gotowania



Polerowany  
rant

## GARNEK WYSOKI - Z POKRYWKĄ

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
611104	5,5	ø205x(H)180	199,-
611302	9,5	ø240x(H)210	269,-
611401	10	ø250x(H)235	289,-
611500	15,5	ø280x(H)250	349,-
611609	19	ø300x(H)280	389,-
611708	23	ø325x(H)285	399,-
612002	27,5	ø335x(H)330	429,-
612101	33,5	ø355x(H)340	459,-
612200	38,5	ø375x(H)360	499,-
612309	45	ø400x(H)360	589,-
612408	64,5	ø460x(H)415	649,-
612507	88	ø520x(H)445	799,-

611500



610206



## GARNEK ŚREDNI - Z POKRYWKĄ

- Z zaokrąglonym dnem

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
610107	13	ø320x(H)180	269,-
610206	18	ø360x(H)200	299,-
610305	26	ø400x(H)220	379,-

## RONDEL - BEZ POKRYWKI

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
613009	1	ø160x(H)80	99,-
613108	1,5	ø180x(H)90	119,-
613207	2,5	ø200x(H)100	139,-

613009



Solidny  
nitowany  
uchwyty

Łatwe gotowanie makaronu,  
pierogów i kopytek



619100



613603

## WKŁAD DO GOTOWANIA PIEROGÓW, KOPYTEK, MAKARONU - PERFOROWANY

kod	odpowiedni do	poj. (l)	mm	cena (PLN)
619100	611708	21	ø320x(H)270	289,-
619209	612101	29	ø360x(H)290	319,-
619308	612309	41	ø400x(H)330	489,-

## GARNEK DO GOTOWANIA PIEROGÓW, KOPYTEK, MAKARONU - Z WKŁADEM I POKRYWKĄ

- Perforowany wkład

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
613603	30	ø325x(H)370	629,-
613702	40	ø355x(H)405	729,-
613801	55	ø400x(H)445	999,-

## PATELNIĘ INDUKCYJNE Z ODLEWU ALUMINIUM „TITANIUM PROFESSIONAL”



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



### PATELNIĄ INDUKCYJNĄ Z ODLEWU ALUMINIUM

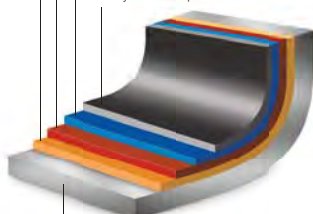
kod	ø mm	wys. [mm]	cena (PLN)
629154	240	50	159,-
629253	280	55	179,-
629345	320	60	219,-

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

Powłoka tytanowa: odporność na zarysowanie i ścieranie

Powłoka pośrednia: Whitford® Xylan zapobiegająca przywieraniu

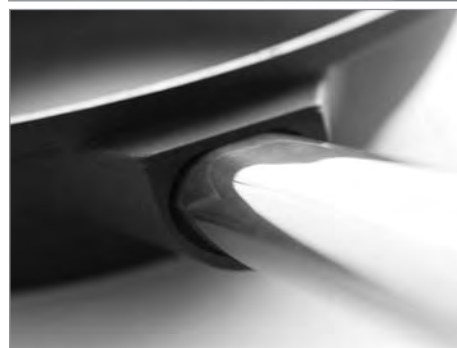
Powłoka wierzchnia: Wzmocnienie właściwości powłoki nieprzywierającej i rozjaśnienie powierzchni



Korpus aluminiowy



Indukcyjne dno



Solidny uchwyt ze stali nierdzewnej



Kuchenki indukcyjne na stronach 370-375



## PATELNIĘ Z ODLEWU ALUMINIUM „TITANIUM PROFESSIONAL”

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

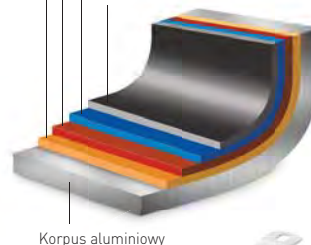


Podkład: właściwości antykorozyjne, odporność na uderzenia i większa wytrzymałość powłok

Powłoka tytanowa: odporność na zarysowanie i ścieranie

Powłoka pośrednia: Whitford® Xylan zapobiegająca przywieraniu

Powłoka wierzchnia: Wzmocnienie właściwości powłoki nieprzywierającej i rozjaśnienie powierzchni



### PATELNIĘ

kod	ø mm	wys. (mm)	cena (PLN)
629109	240	55	139,-
629208	280	55	159,-
629307	320	55	179,-
629352	360	55	259,-
629390	400	55	299,-

### PATELNIĘ DO GRILLOWANIA - RYFLOWANA

kod	wys. (mm)	mm	cena (PLN)
629802	55	280x280	179,-



### PATELNIĘ GŁĘBOKA

kod	ø mm	wys. (mm)	cena (PLN)
629505	280	85	189,-



### PATELNIĘ OWALNA DO RYB

kod	wys. (mm)	mm	cena (PLN)
629604	35	400x275	209,-



### PATELNIĘ WOK

kod	ø mm	wys. (mm)	cena (PLN)
839010	320	100	209,-



### PATELNIĘ DO NALEŚNIKÓW

kod	ø mm	wys. (mm)	cena (PLN)
629413	320	20	189,-

## PATELNIĘ ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ „MARBLE PROFESSIONAL”



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



### PATELNIĘ

kod	średnica dna (mm)	mm	cena (PLN)
627600	ø140	ø200x(H)40	49,-
627617	ø180	ø240x(H)42	69,-
627662	ø200	ø260x(H)45	79,-
627624	ø220	ø280x(H)50	89,-
627631	ø260	ø320x(H)50	109,-
627648	ø280	ø360x(H)50	139,-
627655	ø300	ø390x(H)50	169,-



### PATELNIĘ WOK

kod	średnica dna (mm)	mm	cena (PLN)
627730	ø210	ø280x(H)75	109,-
627747	ø210	ø320x(H)100	139,-



### PATELNIĘ DO NALEŚNIKÓW - PŁYTKA

kod	średnica dna (mm)	mm	cena (PLN)
627679	ø240	ø280x(H)25	79,-
627686	ø280	ø320x(H)20	99,-

### PATELNIĘ DO RYB - OWALNA

kod	mm	cena (PLN)
627716	280x400x(H)55	169,-

## PATELNIĘ ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ „PLATINUM PROFESSIONAL”



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



Kuchenki indukcyjne na stronach 370-375



### PATELNIĘ Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

kod	mm	cena [PLN]
621103	ø200x(H)44	99,-
621110	ø240x(H)50	119,-
621127	ø260x(H)52	129,-
621134	ø280x(H)52	149,-
621158	ø320x(H)60	179,-

Indukcyjne dno



Izolowany antypoślizgowy silikonowy uchwyt



Wytrzymała powłoka wierzchnia Teflon™ Platinum Plus



## PATELNIĘ PROFI LINE ZE STALI WALCOWANEJ

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



### PATELNIĄ UNIWERSALNA

kod	grubość (mm)	średnica dna (mm)	mm	cena (PLN)
628591	3	ø150	ø200x(H)45	49,-
628638	3	ø180	ø240x(H)45	69,-
628607	3	ø190	ø250x(H)50	79,-
628614	3	ø220	ø280x(H)50	89,-
628706	3	ø240	ø300x(H)50	94,-
628621	3	ø260	ø320x(H)50	99,-
628713	3	ø280	ø370x(H)55	139,-



628713

628614

628591



Zobacz film



628805



628850

### PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW - PŁYTKA

kod	grubość (mm)	średnica dna (mm)	mm	cena (PLN)
628805	2,5	ø190	ø230x(H)25	59,-

### PATELNIĄ MAŁĄ

kod	grubość (mm)	średnica dna (mm)	mm	cena (PLN)
628850	2,5	ø100	ø140x(H)35	39,-

### PRZYGOTOWANIE PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM



#### Krok 1

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



#### Krok 2

Za pomocą ręcznika papierowego ostrożnie przetrzyj mieszaniną wewnątrz patelni.



#### Krok 3

Po dokładnym przetarciu opróżnij patelnię. Na patelni pozostaw resztki obierek ziemniaków.



#### Krok 4

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



#### Krok 5

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



#### Krok 6

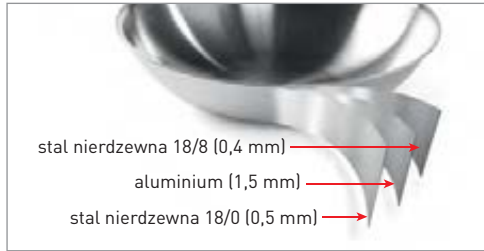
Rozprowadź olej na patelni czystym ręcznikiem papierowym. Patelnia jest gotowa do pierwszego użycia lub przechowywania.



### PATELNIĄ WOK 3-PLY - BEZ POKRYWKI

- Szybko się nagrzewa, doskonale rozprzewadza ciepło
- Wysoka odporność na ścieranie
- Długi uchwyt ze stali nierdzewnej
- Płaskie dno o średnicy 145 mm

kod	mm	cena (PLN)
839003	ø360x(H)90	259,-



839003



### PATELNIĄ SMAKOSZA

- Nieprzywierająca powierzchnia
- Uchwyt z tworzywa
- Idealna do podawania jajecznicy, krewetek czy innych drobnych dań na gorąco

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena (PLN)
110126	2	ø140x(H)30	49,-



110126

### ARTYKUŁY SPECJALISTYCZNE



### BRYTFANNA ŻELIWNA Z POKRYWKĄ

- Wykonana z czarnego żeliwa
- Pokrywka wykonana z emaliowanej stali

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
626801	10	ø360x(H)150	699,-



626801



508527

### BRYTFANNA

- Z uchwytami
- Nadaje się tylko do piekarników, unikać kontaktu z bezpośrednim źródłem ognia



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



do cen należy doliczyć VAT 23%



625002



625057



625101



**GARNEK DO MULI - Z POKRYWKĄ**

- Wykończony czarną emalią  
- Rant ze stali nierdzewnej

kod	pojemność (kg)	poj. (l)	mm	cena (PLN)
625002	1,2	2,3	ø190x(H)120/190	44,-
625057	1,6	3,0	ø210x(H)130/200	49,-
625101	2,4	5,0	ø225x(H)140/210	64,-



625606



625804



625705



**GARNEK DO SOSÓW - Z POKRYWKĄ**

- Wykończony czarną emalią  
- Rant ze stali nierdzewnej

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
625606	0,8	ø125x(H)90/145	34,-

**GARNEK DO ZUP I SOSÓW Z POKRYWKĄ**

- Wykończony emalią  
- Rant ze stali nierdzewnej  
- Niska pokrywka

kod	kolor	poj. (l)	mm	cena (PLN)
625804	niebieski	0,4	ø120x(H)95	34,-
625705	czarny	0,6	ø135x(H)103	36,-

## PATELNIĘ DO PAELLI



622704



622728



622742



622841



622858



622834



622827



622810



## PATELNIĘ DO SERWOWANIA

- Z dwoma uchwytami
- Wykonana z emaliowanej stali

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

## MISKA DO PAELLI EMALIOWANA

- Model gęboki
- Wykonana z emaliowanej stali

kod	mm	cena [PLN]
622810	ø145x(H)40	27,- <b>NEW!</b>
622827	ø170x(H)40	29,- <b>NEW!</b>
622834	ø185x(H)43	33,- <b>NEW!</b>
622841	ø205x(H)57	36,- <b>NEW!</b>
622858	ø245x(H)70	34,-



Grille Fiesta  
na stronie 480

## PATELNIĘ DO PAELLI

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

kod	mm	odpowiednia do grilli	cena [PLN]
622100	ø340x(H)40		39,-
622308	ø460x(H)40		59,-
622407	ø600x(H)40	Fiesta 146002	179,-
622605	ø800x(H)50	Fiesta 146804	429,-



# Pojemniki GN



**POJEMNIKI GN  
STALOWE  
PROFI LINE**

**POJEMNIKI GN  
STALOWE  
KITCHEN LINE**

**POJEMNIKI GN  
STALOWE  
BUDGET LINE**

**POJEMNIKI GN  
Z TRITANU  
BPA FREE**

**POJEMNIKI GN  
Z PRZEZROCZYSTEGO  
POLIWĘGLANU**

## PRZEZNACZENIE:

Piece konwekcyjne  
i konwekcyjno-parowe

✓

✓

✓

Bemary

✓

✓

✓

Podgrzewacze

✓

✓

✓

Urządzenia chłodnicze  
i mroźnicze

✓

✓

✓

✓

✓

Do przechowywania żywności

✓

✓

✓

✓

✓

Mycie w zmywarkach

✓

✓

✓

✓

✓

## WŁAŚCIWOŚCI:

Zakres temperatur

-40°C / 300°C

-40°C / 300°C

-40°C / 300°C

-40°C / 90°C

-40°C / 110°C

Możliwość piętrowania

✓

✓

✓

✓

✓

## BUDOWA:

Materiał

stal nierdzewna  
18/10

stal nierdzewna  
201

stal nierdzewna  
201

tritan

poliwęglan

Grubość ścianki (mm)

0,6-0,8

0,6-0,8

0,6-0,7

2-3

2-3

Dostępne wysokości (mm)

20-200

20-200

20-200

65-200

65-200

## AKCESORIA:

Pojemniki perforowane

✓

✓

Pokrywki

✓

✓

✓

✓

✓

Pojemniki z uchwytemi

✓

✓

Pokrywki z uszczelką  
silikonową

✓

✓

✓

Pokrywki z wycięciem  
na chochlę

✓

✓

Pokrywki z wycięciem na  
uchwyty

✓

✓

Ociekacz

✓

✓

Listwa  
wspornikowa

**Listwy wspornikowe  
na stronach  
23, 27**

✓

✓

✓

## INFORMACJE DODATKOWE:

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

Doskonała odporność  
na korozję (na dużą  
zawartość soli i kwasów  
org. w potrawach)

Zmniejszony wewnętrzny  
promień narożników  
dla zapewnienia maksy-  
malnej pojemności

Bardzo mocne i trwałe

Łatwe do czyszczenia

Bardzo stabilne  
dzięki wzmocnio-  
nym narożnikom

Oznaczenie  
rozmiaru GN  
na narożniku

Odporne na korozję  
przy prawidłowym  
użytkowaniu

Łatwe do  
czyszczenia

Odporne na  
korozję przy  
prawidłowym  
użytkowaniu

Łatwe do  
czyszczenia

Wysoka odporność  
na uderzenia,  
bardzo wytrzymałe

Nie wchłaniają  
zapachów i smaków

Oznaczenie rozmiaru  
GN na narożniku

Oznaczenie  
pojemności  
na ściance

Doskonała  
przezroczystość

Łatwe do czyszczenia

Wysoka odporność  
na uderzenia,  
bardzo wytrzymałe

Nie wchłaniają  
zapachów i smaków

Oznaczenie rozmiaru  
GN na narożniku

Oznaczenie pojemności  
na ściance

Doskonała  
przezroczystość

Łatwe do czyszczenia

WIĘCEJ NA STRONIE:

22-24

26-27

28-29

30

31





## POJEMNIKI GN PROFI LINE

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



wysokość (mm)



**POJEMNIK GN 1/1**  
- 530x325 mm

**POJEMNIK GN 2/3**  
- 354x325 mm

**POJEMNIK GN 2/4**  
- 530x162 mm

kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	cena (PLN)	kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	cena (PLN)	kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	cena (PLN)
801208	28	0,8	200	168,-	801307	18	0,8	200	136,-	801840	8,6	0,7	150	134,-
801215	21	0,8	150	148,-	801314	13	0,8	150	124,-	801666	5,8	0,7	100	98,-
801222	14	0,8	100	111,-	801321	9	0,7	100	84,-	801857	4	0,7	65	72,-
801239	9	0,8	65	78,-	801338	5,5	0,7	65	68,-	801864	2,5	0,7	40	66,-
801246	5	0,8	40	78,-	801345	3	0,7	40	56,-	801871	1,2	0,7	20	54,-
801253	2,5	0,8	20	69,-	801352	1,5	0,7	20	50,-					



801420

**POJEMNIK GN 1/2**  
- 325x265 mm

kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	cena (PLN)
801406	12,5	0,8	200	119,-
801413	9,5	0,7	150	94,-
801420	6,5	0,7	100	64,-
801437	4	0,7	65	54,-
801444	2	0,7	40	44,-
801451	1	0,7	20	39,-



801529

**POJEMNIK GN 1/3**  
- 325x176 mm

kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	cena (PLN)
801505	7,8	0,8	200	98,-
801512	5,7	0,7	150	74,-
801529	4	0,7	100	54,-
801536	2,5	0,7	65	39,-
801543	1,5	0,7	40	39,-
801550	0,8	0,7	20	34,-



801628

**POJEMNIK GN 1/4**  
- 265x162 mm

kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	cena (PLN)
801604	5,5	0,8	200	84,-
801611	4	0,7	150	68,-
801628	2,8	0,7	100	49,-
801635	1,8	0,7	65	39,-
801642	1,7	0,7	40	39,-
801659	0,9	0,7	20	34,-



801727

**POJEMNIK GN 1/6**  
- 176x162 mm

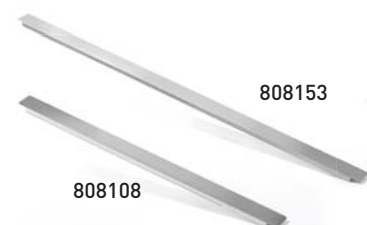
kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	cena (PLN)
801703	3,4	1	200	109,-
801710	2,4	0,8	150	64,-
801727	1,6	0,7	100	39,-
801734	1	0,7	65	34,-



801826

**POJEMNIK GN 1/9**  
- 176x108 mm

kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	cena (PLN)
801826	1	0,7	100	49,-
801833	0,6	0,7	65	34,-



808153

808108

**LISTWA WSPORNIKOWA**

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

kod	mm	cena (PLN)
808153	GN 1/1 - 532x20	12,-
808108	GN 1/2 - 325x20	10,-

**POJEMNIKI PERFOROWANE**



802236

**POJEMNIK GN 1/1 - PERFOROWANY**  
- 530x325 mm

kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	cena (PLN)
802205	28	0,8	200	239,-
802212	21	0,8	150	209,-
802229	14	0,8	100	124,-
802236	9	0,8	65	98,-
802243	5	0,8	40	88,-
802168	2,5	0,8	20	82,-



802328

**POJEMNIK GN 2/3 - PERFOROWANY**  
- 354x325 mm

kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	cena (PLN)
802328	9	0,7	100	98,-
802335	5,5	0,7	65	68,-
802342	3	0,7	40	66,-



802427

**POJEMNIK GN 1/2 - PERFOROWANY**  
- 325x265 mm

kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	cena (PLN)
802427	6,5	0,7	100	76,-
802434	4	0,7	65	54,-
802441	2	0,7	40	48,-



802526

**POJEMNIK GN 1/3 - PERFOROWANY**  
- 325x176 mm

kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	cena (PLN)
802502	7,8	0,7	200	139,-
802519	5,7	0,7	150	99,-
802526	4	0,7	100	69,-
802533	2,5	0,7	65	49,-
802540	1,2	0,7	40	39,-



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



## POJEMNIKI Z UCHWYTAMI



803202

### POJEMNIK GN 1/1 Z CHOWANYMI UCHWYTAMI – 530x325 mm

kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	cena (PLN)
803202	28	0,8	200	219,-



803301

### POJEMNIK GN 2/3 Z CHOWANYMI UCHWYTAMI – 354x325 mm

kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	cena (PLN)
803301	18	0,8	200	189,-



803400

### POJEMNIK GN 1/2 Z CHOWANYMI UCHWYTAMI – 325x265 mm

kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	cena (PLN)
803400	12,5	0,8	200	149,-



803509

### POJEMNIK GN 1/3 Z CHOWANYMI UCHWYTAMI – 325x176 mm

kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	cena (PLN)
803509	7,8	0,8	200	139,-



803608

### POJEMNIK GN 1/4 Z CHOWANYMI UCHWYTAMI – 265x162 mm

kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	cena (PLN)
803608	5,5	0,8	200	129,-



803707

### POJEMNIK GN 1/6 Z CHOWANYMI UCHWYTAMI – 176x162 mm

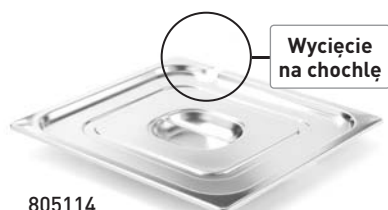
kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	cena (PLN)
803707	3,4	0,8	200	119,-



804100

### POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

kod	grubość (mm)	mm	cena (PLN)
804100	0,8	GN 1/1 - 530x325	74,-
804117	0,7	GN 2/3 - 354x325	56,-
804179	0,8	GN 2/4 - 530x162	56,-
804124	0,7	GN 1/2 - 265x325	48,-
804131	0,7	GN 1/3 - 325x176	39,-
804148	0,7	GN 1/4 - 265x162	32,-
804155	0,7	GN 1/6 - 176x162	30,-
804162	0,7	GN 1/9 - 176x108	22,-



805114

### POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z WYCIĘCIEM NA CHOCHŁĘ

kod	grubość (mm)	mm	cena (PLN)
805107	0,7	GN 1/1 - 530x325	78,-
805114	0,7	GN 2/3 - 354x325	64,-
805121	0,7	GN 1/2 - 265x325	54,-
805138	0,7	GN 1/3 - 325x176	46,-
805145	0,7	GN 1/4 - 265x162	42,-
805152	0,7	GN 1/6 - 176x162	36,-



802601

### POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z USZCZELKĄ SILIKONOWĄ

- Silikonowa uszczelka zapewnia szczelne zamykanie
- Odpowiednia tylko do pojemników GN Profi Line

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

kod	mm	cena (PLN)
802601	GN 1/1 - 530x325	210,-
802618	GN 2/3 - 354x325	169,-
802625	GN 1/2 - 265x325	159,-
802632	GN 1/3 - 325x176	129,-
802649	GN 1/4 - 265x162	109,-
802656	GN 1/6 - 176x162	99,-



804209

### POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z WYCIĘCIEM NA UCHWYTY

kod	grubość (mm)	mm	cena (PLN)
804209	0,7	GN 1/1 - 530x325	84,-
804216	0,7	GN 2/3 - 354x325	69,-
804223	0,7	GN 1/2 - 265x325	59,-
804230	0,7	GN 1/3 - 325x176	49,-
804247	0,7	GN 1/4 - 265x162	44,-
804254	0,7	GN 1/6 - 176x162	39,-



804308

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

kod	grubość (mm)	mm	cena (PLN)
804308	1	GN 1/1 - 530x325	199,-
804315	0,8	GN 2/3 - 354x325	189,-
804322	0,7	GN 1/2 - 265x325	179,-
804339	0,7	GN 1/3 - 325x176	149,-
804346	0,7	GN 1/4 - 265x162	129,-
804353	0,7	GN 1/6 - 176x162	119,-

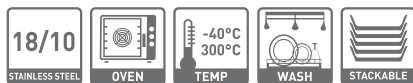




809259

809242

**TACA  
PROFI LINE  
GN 1/1**

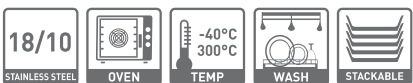


kod	mm	cena (PLN)
809242	GN 1/1 - 530x325x(H)40	89,-
809259	GN 1/1 - 530x325x(H)20	79,-



809150

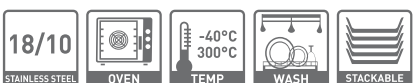
**TACA  
PROFI LINE  
GN 2/1**



kod	mm	cena (PLN)
809150	GN 2/1 - 650x530x(H)20	189,-



802274



**TACA PROFILINE GN 2/1 - PERFOROWANA**

kod	mm	cena (PLN)
802274	GN 2/1 - 650x530x(H)40	219,-
802267	GN 2/1 - 650x530x(H)60	209,-
802250	GN 2/1 - 650x530x(H)100	299,-



805558

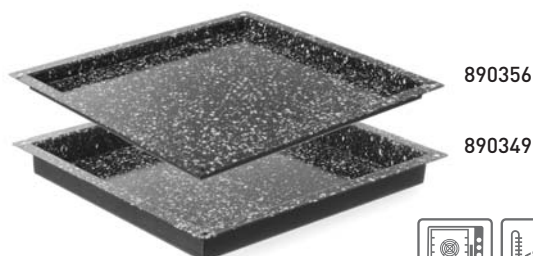
805541

805534

**POJEMNIK ALUMINIOWY GN 1/1  
Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ**



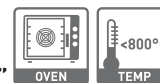
kod	mm	cena (PLN)
805534	530x325x(H)65	142,-
805541	530x325x(H)40	120,-
805558	530x325x(H)20	112,-



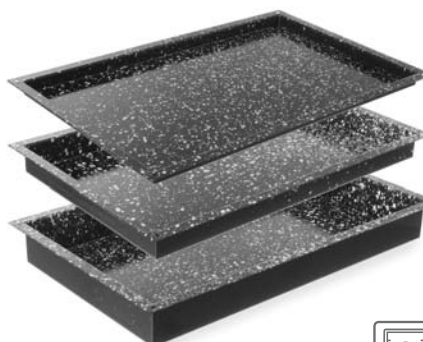
890356

890349

**POJEMNIK GN 2/3 „KONWEKTOMAT”**



kod	mm	cena (PLN)
890349	345x325x(H)40	139,-
890356	345x325x(H)20	119,-

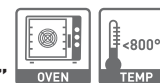


890257

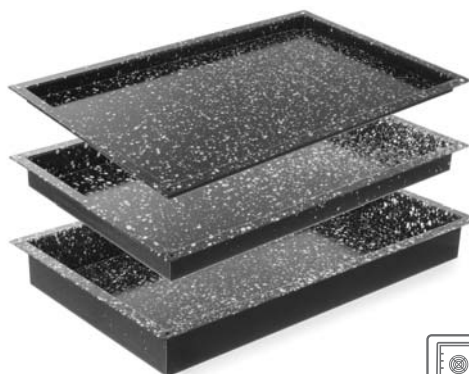
890240

890233

**POJEMNIK GN 1/1 „KONWEKTOMAT”**



kod	mm	cena (PLN)
890233	530x325x(H)60	159,-
890240	530x325x(H)40	149,-
890257	530x325x(H)20	129,-

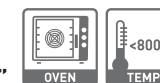


890158

890141

890134

**POJEMNIK GN 2/1 „KONWEKTOMAT”**



kod	mm	cena (PLN)
890134	GN 2/1 - 650x530x(H)60	239,-
890141	GN 2/1 - 650x530x(H)40	229,-
890158	GN 2/1 - 650x530x(H)20	199,-



Nieprzywierająca  
powierzchnia umożliwia  
komfortowe pieczenie

## POJEMNIKI GN KITCHEN LINE ZE WZMOCNIONYMI NAROŻNIKAMI

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



wysokość (mm)



20



40



65



100



150



200



806142



806241



806340

**POJEMNIK GN 1/1**  
- 530x325 mm

**POJEMNIK GN 2/3**  
- 354x325 mm

**POJEMNIK GN 1/2**  
- 325x265 mm

kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	cena (PLN)	kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	cena (PLN)	kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	cena (PLN)
806159	26,4	0,7	200	104,-	806258	15,5	0,7	200	99,-	806357	11	0,7	200	76,-
806142	19,8	0,7	150	96,-	806241	11,6	0,7	150	74,-	806340	8,4	0,7	150	60,-
806135	13,2	0,6	100	62,-	806234	7,7	0,6	100	54,-	806333	5,6	0,6	100	38,-
806128	8,6	0,6	65	52,-	806227	5	0,6	65	38,-	806326	3,6	0,6	65	30,-
806111	5,3	0,6	40	46,-	806210	3	0,6	40	38,-	806319	2,2	0,6	40	28,-
806104	2,6	0,6	20	42,-	806203	1,5	0,6	20	36,-	806302	1,1	0,6	20	24,-



806449

**POJEMNIK GN 1/3**  
- 325x176 mm

kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	cena (PLN)
806456	6,8	0,7	200	52,-
806449	5,1	0,7	150	47,-
806432	3,4	0,6	100	32,-
806425	2,2	0,6	65	26,-
806418	1,3	0,6	40	24,-
806401	0,6	0,6	20	20,-



806548

**POJEMNIK GN 1/4**  
- 265x162 mm

kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	cena (PLN)
806555	5,5	0,7	200	52,-
806548	4,1	0,7	150	42,-
806531	2,7	0,6	100	27,-
806524	1,8	0,6	65	24,-



806647

**POJEMNIK GN 1/6**  
- 176x162 mm

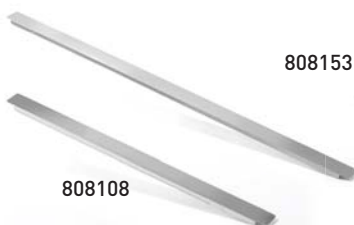
kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	cena (PLN)
806654	3,2	0,7	200	42,-
806647	2,4	0,7	150	30,-
806630	1,6	0,6	100	22,-
806623	1	0,6	65	18,-



806739

**POJEMNIK GN 1/9**  
- 176x108 mm

kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	cena (PLN)
806739	1	0,7	100	22,-
806722	0,6	0,6	65	13,-



808153

808108

**LISTWA WSPORNIKOWA**

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

kod	mm	cena (PLN)
808153	GN 1/1 - 532x20	12,-
808108	GN 1/2 - 325x20	10,-



**POJEMNIKI PERFOROWANE**



807132

**POJEMNIK GN 1/1 - PERFOROWANY**  
- 530x325 mm

kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	cena (PLN)
807132	13,2	0,6	100	68,-
807125	8,6	0,6	65	62,-
807118	5,3	0,6	40	54,-



807224

**POJEMNIK GN 2/3 - PERFOROWANY**  
- 354x325 mm

kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	cena (PLN)
807224	5	0,6	65	54,-



807330

**POJEMNIK GN 1/2 - PERFOROWANY**  
- 325x265 mm

kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	cena (PLN)
807330	5,6	0,6	100	50,-
807323	3,6	0,6	65	38,-



804032

**POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z USZCZELKĄ SILIKONOWĄ**

- Silikonowa uszczelka zapewnia szczelne zamykanie

- Odpowiednia tylko do pojemników GN Kitchen Line i Budget Line

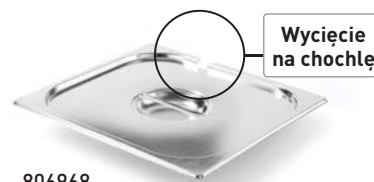
kod	grubość (mm)	mm	cena (PLN)
804001	1	GN 1/1 - 530x325	127,-
804018	0,8	GN 2/3 - 354x325	104,-
804025	0,7	GN 1/2 - 265x325	86,-
804032	0,7	GN 1/3 - 325x176	62,-
804049	0,7	GN 1/4 - 265x162	59,-
804056	0,7	GN 1/6 - 176x162	54,-



806845

**POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN**

kod	grubość (mm)	mm	cena (PLN)
806814	0,7	GN 1/1 - 530x325	41,-
806821	0,7	GN 2/3 - 354x325	35,-
806838	0,7	GN 1/2 - 265x325	26,-
806845	0,7	GN 1/3 - 325x176	20,-
806852	0,7	GN 1/4 - 265x162	17,-
806869	0,7	GN 1/6 - 176x162	14,-
806876	0,7	GN 1/9 - 176x108	11,-



806968

**POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z WYCIĘCIEM NA CHOCHŁĘ**

kod	grubość (mm)	mm	cena (PLN)
806913	0,7	GN 1/1 - 530x325	42,-
806920	0,7	GN 2/3 - 354x325	36,-
806937	0,7	GN 1/2 - 265x325	28,-
806944	0,7	GN 1/3 - 325x176	22,-
806951	0,7	GN 1/4 - 265x162	20,-
806968	0,7	GN 1/6 - 176x162	14,-
806975	0,7	GN 1/9 - 176x108	12,-

## POJEMNIKI GN BUDGET LINE

- Bardzo solidna konstrukcja
- Zaokrąglone krawędzie pozwalające utrzymać czystość
- Mogą być stosowane w piecach konwekcyjnych, lodówkach, barmach i podgrzewaczach



wysokość  
(mm)



20  
40  
65



wysokość  
(mm)

100  
150  
200



800133



800232



800331

**POJEMNIK GN 1/1**  
- 530x325 mm

**POJEMNIK GN 2/3**  
- 354x325 mm

**POJEMNIK GN 1/2**  
- 325x265 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)	kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)	kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
800157	28	200	90,-	800249	13	150	69,-	800355	12,5	200	61,-
800140	21	150	77,-	800232	9	100	48,-	800348	9,5	150	47,-
800133	14	100	49,-	800225	5,5	65	36,-	800331	6,5	100	32,-
800126	9	65	36,-	800218	3	40	32,-	800324	4	65	23,-
800119	5	40	36,-					800317	2	40	21,-
800102	2,5	20	32,-					800300	1	20	18,-





800430

**POJEMNIK GN 1/3**

- 325x176 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
800454	7,8	200	45,-
800447	5,7	150	38,-
800430	4	100	26,-
800423	2,5	65	18,-
800416	1,5	40	17,-
800409	0,6	20	16,-



800539

**POJEMNIK GN 1/4**

- 265x162 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
800553	5,5	200	46,-
800546	4	150	32,-
800539	2,8	100	21,-
800522	1,8	65	16,-



800638

**POJEMNIK GN 1/6**

- 176x162 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
800652	3,4	200	35,-
800645	2,4	150	27,-
800638	1,6	100	18,-
800621	1	65	14,-



800737

**POJEMNIK GN 1/9**

- 176x108 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
800737	1	100	17,-
800720	0,6	65	16,-



800812

**POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN**

kod	mm	cena (PLN)
800812	GN 1/1 - 530x325	41,-
800829	GN 2/3 - 354x325	30,-
800836	GN 1/2 - 265x325	26,-
800843	GN 1/3 - 325x176	20,-
800850	GN 1/4 - 265x162	17,-
800867	GN 1/6 - 176x162	12,-
800874	GN 1/9 - 176x108	11,-



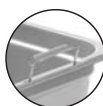
804032

**POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z USZCZELKĄ SILIKONOWĄ**

- Silikonowa uszczelka zapewnia szczelne zamykanie

- Odpowiednia tylko do pojemników GN Kitchen Line i Budget Line

kod	grubość (mm)	mm	cena (PLN)
804001	1	GN 1/1 - 530x325	127,-
804018	0,8	GN 2/3 - 354x325	104,-
804025	0,7	GN 1/2 - 265x325	86,-
804032	0,7	GN 1/3 - 325x176	62,-
804049	0,7	GN 1/4 - 265x162	59,-
804056	0,7	GN 1/6 - 176x162	54,-

**POJEMNIKI Z UCHWYTAMI**
**NEW!**


817148

**POJEMNIK GN 1/1 Z CHOWANYMI UCHWYTAMI**

- 530x325 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
817155	28	200	99,-
817148	21	150	89,-

**NEW!**


817247

**POJEMNIK GN 2/3 Z CHOWANYMI UCHWYTAMI**

- 354x325 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
817254	17	200	89,-
817247	13	150	79,-


**NEW!**


817346

**POJEMNIK GN 1/2 Z CHOWANYMI UCHWYTAMI**

- 325x265 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
817353	12,5	200	69,-
817346	9,5	150	59,-

**NEW!**


817445

**POJEMNIK GN 1/3 Z CHOWANYMI UCHWYTAMI**

- 325x176 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
817452	7,8	200	59,-
817445	5,7	150	49,-

**NEW!**


817810

**POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z WYCIECIEM NA UCHWYTY**

kod	mm	cena (PLN)
817810	GN 1/1 - 530x325	39,-
817827	GN 2/3 - 354x325	29,-
817834	GN 1/2 - 325x265	29,-
817841	GN 1/3 - 325x176	19,-

## POJEMNIKI GN Z TRITANU BPA FREE

- Wysokiej jakości profesjonalne pojemniki GN wykonane z tritanu – tworzywa nowej generacji
- Nie zawierają rakotwórczego bisfenolu A (BPA-FREE)
- Duża odporność na uderzenia
- Nie wchłaniają zapachów i smaków
- Doskonała przezroczystość



869215



869314



869413

### POJEMNIK GN 1/1

- 530x325 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
869208	28	200	119,-
869215	21	150	99,-
869222	14	100	84,-
869239	9	65	69,-

### POJEMNIK GN 1/2

- 325x265 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
869307	12,5	200	69,-
869314	9,5	150	59,-
869321	6,5	100	46,-
869338	4	65	37,-

### POJEMNIK GN 1/3

- 325x176 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
869406	7,8	200	58,-
869413	5,7	150	46,-
869420	4	100	38,-
869437	2,5	65	30,-



869505



869611



869727

### POJEMNIK GN 1/4

- 265x162 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
869505	5,5	200	49,-
869512	4	150	39,-
869529	2,8	100	34,-
869536	1,8	65	25,-

### POJEMNIK GN 1/6

- 176x162 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
869604	3,4	200	34,-
869611	2,4	150	27,-
869628	1,6	100	22,-
869635	1	65	22,-

### POJEMNIK GN 1/9

- 176x108 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
869727	1	100	21,-
869734	0,6	65	18,-



869819



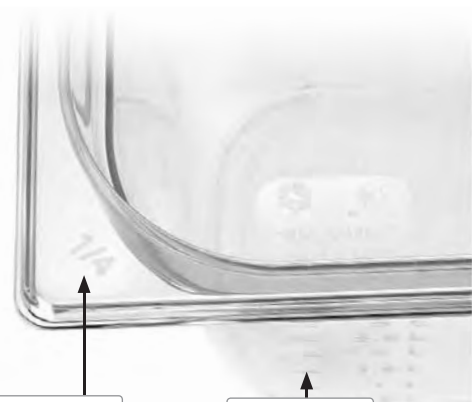
869918

### POKRYWKA DO GN

kod	mm	cena (PLN)
869819	GN 1/1 - 530x325	49,-
869826	GN 1/2 - 265x325	29,-
869833	GN 1/3 - 325x176	22,-
869840	GN 1/4 - 265x162	21,-
869857	GN 1/6 - 176x162	19,-
869864	GN 1/9 - 176x108	14,-

### OCIEKACZ

kod	odpowiedni do pojemników	cena (PLN)
869918	GN 1/1 - 530x325	39,-
869925	GN 1/2 - 265x325	24,-



Rozmiar GN na narożniku

Podziątka na pojemniku

## POJEMNIKI GN Z POLIWĘGLANU

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



861202



861424



861523

### POJEMNIK GN 1/1

- 530x325 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
861202	28	200	88,-
861219	21	150	70,-
861226	14	100	60,-
861233	9	65	48,-

### POJEMNIK GN 1/2

- 325x265 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
861400	12,5	200	44,-
861417	9,5	150	41,-
861424	6,5	100	30,-
861431	4	65	26,-

### POJEMNIK GN 1/3

- 325x176 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
861509	7,8	200	38,-
861516	5,7	150	32,-
861523	4	100	24,-
861530	2,5	65	22,-



861622



861721



861820

### POJEMNIK GN 1/4

- 265x162 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
861608	5,5	200	32,-
861615	4	150	23,-
861622	2,8	100	20,-
861639	1,8	65	17,-

### POJEMNIK GN 1/6

- 176x162 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
861707	3,4	200	26,-
861714	2,4	150	19,-
861721	1,6	100	16,-
861738	1	65	11,-

### POJEMNIK GN 1/9

- 176x108 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
861820	1	100	11,-
861837	0,6	65	10,-



864104

### POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z POLIWĘGLANU

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



868522

### OCIEKACZ

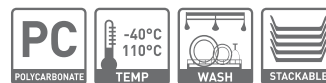
kod	mm	cena (PLN)	kod	odpowiedni do pojemników	cena (PLN)
864104	GN 1/1 - 530x325	36,-	868522	GN 1/1 - 530x325	30,-
864128	GN 1/2 - 265x325	21,-	868546	GN 1/2 - 325x265	15,-
864135	GN 1/3 - 325x176	14,-	868553	GN 1/3 - 325x176	9,-
864142	GN 1/4 - 265x162	12,-	868577	GN 1/6 - 172x162	6,-
864159	GN 1/6 - 176x162	10,-			
864166	GN 1/9 - 176x108	8,-			

Podziałka na pojemniku



## POJEMNIKI GN Z CZARNEGO POLIWEGLANU

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



862209

### POJEMNIK GN 1/1

- 530x325 mm



862421

### POJEMNIK GN 1/2

- 325x265 mm



862513

### POJEMNIK GN 1/3

- 325x176 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)	kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)	kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
862216	21	150	82,- <b>NEW!</b>	862407	12,5	200	59,- <b>NEW!</b>	862506	7,8	200	49,- <b>NEW!</b>
862223	14	100	68,- <b>NEW!</b>	862414	9,5	150	54,- <b>NEW!</b>	862513	5,7	150	33,-
862209	9	65	58,-	862421	6,5	100	28,-	862520	4	100	23,-
				862438	4	65	24,-	862537	2,5	65	19,-



862629

### POJEMNIK GN 1/4

- 265x162 mm



862711

### POJEMNIK GN 1/6

- 176x162 mm



862827

### POJEMNIK GN 1/9

- 176x162 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)	kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)	kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
862612	4	150	32,- <b>NEW!</b>	862704	3,4	200	29,- <b>NEW!</b>	862827	1	100	19,- <b>NEW!</b>
862629	2,8	100	17,-	862711	2,4	150	20,-				
862636	1,8	65	15,-	862728	1,6	100	14,-				
				862735	1	65	11,-				



862902

### POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

kod	mm	cena (PLN)
862902	GN 1/1 - 530x325	36,-
862926	GN 1/2 - 325x265	18,-
862933	GN 1/3 - 325x176	19,-
862940	GN 1/4 - 265x162	18,-
862957	GN 1/6 - 176x162	11,-



## POJEMNIKI GN Z BIAŁEGO POLIWĘGLANU

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



862285

### POJEMNIK GN 1/1

- 530x325 mm

kod	poj. [l]	wys. [mm]	cena [PLN]
862285	9	65	49,-



862476

### POJEMNIK GN 1/2

- 325x265 mm

kod	poj. [l]	wys. [mm]	cena [PLN]
862476	6,5	100	34,-
862483	4	65	23,-



862575

### POJEMNIK GN 1/3

- 325x176 mm

kod	poj. [l]	wys. [mm]	cena [PLN]
862568	5,7	150	30,-
862575	4	100	21,-
862582	2,5	65	18,-



862674

### POJEMNIK GN 1/4

- 265x162 mm

kod	poj. [l]	wys. [mm]	cena [PLN]
862674	2,8	100	18,-
862681	1,8	65	16,-



862773

### POJEMNIK GN 1/6

- 176x162 mm

kod	poj. [l]	wys. [mm]	cena [PLN]
862766	2,4	150	20,-
862773	1,6	100	14,-
862780	1	65	12,-



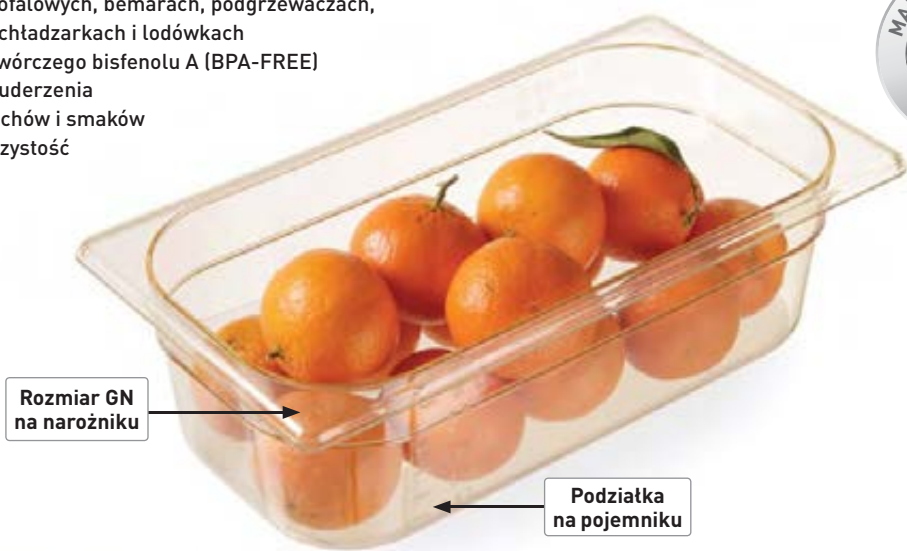
862964

### POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

kod	mm	cena [PLN]
862919	GN 1/1 - 530x325	31,-
862964	GN 1/2 - 265x325	17,-
862971	GN 1/3 - 325x176	13,-
862988	GN 1/4 - 265x162	12,-
862995	GN 1/6 - 176x162	10,-

## POJEMNIKI GN Z GRILAMIDU DO WYSOKICH TEMPERATUR

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



**POJEMNIK GN 1/1**  
- 530x325 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
869260	20	150	277,-
869277	13,3	100	214,-
869284	9	65	167,-

**POJEMNIK GN 1/2**  
- 325x265 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
869369	9	150	147,-
869376	6,1	100	116,-
869383	4	65	98,-

**POJEMNIK GN 1/3**  
- 325x176 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
869468	5,5	150	110,-
869475	3,8	100	98,-
869482	2,5	65	72,-



**POJEMNIK GN 1/4**  
- 265x162 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
869567	3,8	150	87,-
869574	2,6	100	71,-
869581	1,7	65	58,-

**POJEMNIK GN 1/6**  
- 176x162 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
869666	2,3	150	66,-
869673	1,6	100	51,-
869680	1	65	40,-

**POJEMNIK GN 1/9**  
- 176x108 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
869772	0,9	100	32,-
869789	0,6	65	27,-



869949

### POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

kod	mm	cena (PLN)
869949	GN 1/1 - 530x325	146,-
869956	GN 1/2 - 265x325	68,-
869963	GN 1/3 - 325x176	48,-
869970	GN 1/4 - 265x162	38,-
869987	GN 1/6 - 176x162	30,-
869994	GN 1/9 - 176x108	18,-

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



## POJEMNIKI GN Z POLIPROPYLENU

- Nie wchłaniają zapachów i smaków



880012

### POJEMNIK GN 1/1

- 530x325 mm



880111

### POJEMNIK GN 1/2

- 325x265 mm



880210

### POJEMNIK GN 1/3

- 325x176 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)	kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)	kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
880005	28	200	45,-	880104	12,5	200	26,-	880203	7,8	200	23,-
880012	21	150	37,-	880111	9,5	150	23,-	880210	5,7	150	19,-
880029	14	100	35,-	880128	6,5	100	18,-	880227	4	100	16,-



880319

### POJEMNIK GN 1/4

- 265x162 mm



880418

### POJEMNIK GN 1/6

- 176x162 mm



880524

### POJEMNIK GN 1/9

- 176x108 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)	kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)	kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
880302	5,5	200	19,-	880401	3,4	200	18,-	880524	1	100	9,-
880319	4	150	17,-	880418	2,4	150	16,-				
880326	2,8	100	13,-	880425	1,6	100	11,-				



880609

### POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

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

kod	mm	cena (PLN)
880609	GN 1/1 - 530x325	18,-
880616	GN 1/2 - 325x265	11,-
880623	GN 1/3 - 325x176	8,-
880630	GN 1/4 - 265x162	7,-
880647	GN 1/6 - 176x162	6,-
880654	GN 1/9 - 176x108	5,-

Rozmiar GN na narożniku

Podziatka na pojemniku

do cen należy doliczyć VAT 23%

## POJEMNIKI GN HACCP Z POLIPROPYLENU - BEZ POKRYWEK

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



Zobacz film



880050

### POJEMNIK GN 1/1

- 530x325 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
880050	28	200	46,-
880067	21	150	39,-
880074	14	100	33,-
880036	9	65	34,- <b>NEW!</b>



880159

### POJEMNIK GN 1/2

- 325x265 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
880159	12,5	200	24,-
880166	9,5	150	21,-
880173	6,5	100	18,-





880258

**POJEMNIK GN 1/3**

- 325x176 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
880258	7,8	200	24,-
880265	5,7	150	20,-
880272	4	100	19,-
880289	2,5	65	16,-



880371

**POJEMNIK GN 1/4**

- 265x162 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
880357	5,5	200	21,-
880364	4	150	19,-
880371	2,8	100	14,-
880388	1,8	65	13,-



880456

**POJEMNIK GN 1/6**

- 176x162 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
880456	3,4	200	16,-
880463	2,4	150	14,-
880470	1,6	100	12,-
880487	1	65	10,-



880555

**POJEMNIK GN 1/9**

- 176x108 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
880555	1	100	10,-
880562	0,6	65	8,-

**POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN**

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

kod	mm	cena (PLN)
880609	GN 1/1 - 530x325	18,-
880616	GN 1/2 - 325x265	11,-
880623	GN 1/3 - 325x176	8,-
880630	GN 1/4 - 265x162	7,-
880647	GN 1/6 - 176x162	6,-
880654	GN 1/9 - 176x108	5,-



880623

**KLIPSY DO POJEMNIKÓW GN HACCP Z POLIPROPYLENU**

- Zestaw 12 sztuk w blisterze

kod	kolor	ilość szt. w opak.	cena (PLN)
880661	czerwony	12	20,-
880678	zielony	12	20,-
880685	żółty	12	20,-
880692	niebieski	12	20,-
880869	fioletowy	12	20,-



880692

880661

880678

880685

880869

**FLAMASTRY HORECA**

- Zestaw 2 sztuk w blisterze

- Do opisywania pojemników do przechowywania produktów spożywczych

- Zmywalne

kod	ilość szt. w opak.	cena (PLN)
871546	2	36,-



871546

# DLA ALERGIKÓW

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



880050



880159



880258

**POJEMNIK GN 1/1**  
- 530x325 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
880050	28	200	46,-
880067	21	150	39,-
880074	14	100	33,-
880036	9	65	34,-

**POJEMNIK GN 1/2**  
- 325x265 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
880159	12,5	200	24,-
880166	9,5	150	21,-
880173	6,5	100	18,-

**POJEMNIK GN 1/3**  
- 325x176 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
880258	7,8	200	24,-
880265	5,7	150	20,-
880272	4	100	19,-
880289	2,5	65	16,-



880371



880456



880555

**POJEMNIK GN 1/4**  
- 265x162 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
880357	5,5	200	21,-
880364	4	150	19,-
880371	2,8	100	14,-
880388	1,8	65	13,-

**POJEMNIK GN 1/6**  
- 176x162 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
880456	3,4	200	16,-
880463	2,4	150	14,-
880470	1,6	100	12,-
880487	1	65	10,-

**POJEMNIK GN 1/9**  
- 176x108 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
880555	1	100	10,-
880562	0,6	65	8,-



880623

### POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

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

kod	mm	cena [PLN]
880609	GN 1/1 - 530x325	18,-
880616	GN 1/2 - 325x265	11,-
880623	GN 1/3 - 325x176	8,-
880630	GN 1/4 - 265x162	7,-
880647	GN 1/6 - 176x162	6,-
880654	GN 1/9 - 176x108	5,-



### KLIPSY DO POJEMNIKÓW GN HACCP Z POLIPROPYLENU

– Zestaw 12 sztuk w blistrze

kod	kolor	ilość szt.	cena [PLN]
880869	fioletowy	12	20,-

826164



826065



### DESKA DO KROJENIA HACCP

– Dwustronna: gładka i z wycięciem

kod	kolor	mm	cena [PLN]
826065	fioletowy	GN 1/1 - 530x325x(H)15	69,-
826164	fioletowy	GN 1/2 - 265x325x(H)12	34,-

825570



825662



### DESKA DO KROJENIA HACCP 600x400

– Dwustronna: gładka

kod	kolor	mm	cena [PLN]
825662	fioletowy	600x400x(H)18	119,-
825570	fioletowy	450x300x(H)12,7	34,-

AKCJA ZYSK

Antypoślizgowy ergonomiczny uchwyt



### NÓŻ KUCHARSKI

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



kod	długość ostrza/noża [mm]	cena [PLN]
842676	180/320	29,-



Monday  
**PON**  
понедельник  
P  
850008

Tuesday  
**WT**  
вторник  
P  
850015

Wednesday  
**SR**  
среда  
P  
850022

Thursday  
**CZW**  
четверг  
P  
850039

Friday  
**PT**  
пятница  
P  
850046

Saturday  
**SOB**  
суббота  
P  
850053

Sunday  
**NIEDZ**  
воскресенье  
P  
850060



**NAKLEJKI FOOD SAFETY NA KAŻDY DZIEŃ TYGODNIA – JEDNORAZOWE**

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

kod	ilość	mm	typ	cena (PLN)
850008	2000 szt. w rolce	ø19	Poniedziałek	27,-
850015	2000 szt. w rolce	ø19	Wtorek	27,-
850022	2000 szt. w rolce	ø19	Środa	27,-
850039	2000 szt. w rolce	ø19	Czwartek	27,-
850046	2000 szt. w rolce	ø19	Piątek	27,-
850053	2000 szt. w rolce	ø19	Sobota	27,-
850060	2000 szt. w rolce	ø19	Niedziela	27,-



PONIEDZIAŁEK  
Monday • понедельник  
Permanent  
850077

WTOREK  
Tuesday • вторник  
Permanent  
850084

ŚRODA  
Wednesday • среда  
Permanent  
850091

CZWARTEK  
Thursday • четверг  
Permanent  
850107

PIĄTEK  
Friday • пятница  
Permanent  
850114

SOBOTA  
Saturday • суббота  
Permanent  
850121

NIEDZIELA  
Sunday • воскресенье  
Permanent  
850138

**NAKLEJKI FOOD SAFETY NA KAŻDY DZIEŃ TYGODNIA – WIELORAZOWE**

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

kod	ilość	mm	typ	cena (PLN)
850077	1000 szt. w rolce	25x(H)25	Poniedziałek	32,-
850084	1000 szt. w rolce	25x(H)25	Wtorek	32,-
850091	1000 szt. w rolce	25x(H)25	Środa	32,-
850107	1000 szt. w rolce	25x(H)25	Czwartek	32,-
850114	1000 szt. w rolce	25x(H)25	Piątek	32,-
850121	1000 szt. w rolce	25x(H)25	Sobota	32,-
850138	1000 szt. w rolce	25x(H)25	Niedziela	32,-



850152

**NAKLEJKA FOOD SAFETY – „SPOŻYĆ W PIERWSZEJ KOLEJNOŚCI”**

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

kod	ilość	mm	cena (PLN)
850152	500 szt. w rolce	ø50	41,-



850145

**NAKLEJKA FOOD SAFETY – „SPOŻYĆ PRZED”**

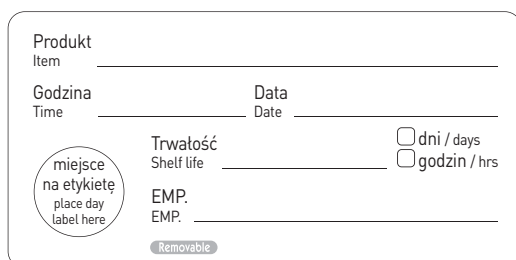
- Do wielokrotnego użytku
- Łatwo zdejmowalna z powierzchni wykonanych z tworzyw sztucznych, metali oraz szkła
- Etykieta w dwóch językach: polskim i angielskim
- Miejsce na wpisanie daty, godziny, dodatkowych informacji
- Ilość naklejek na rolce: 500 szt.
- Przed myciem pojemników naklejkę należy odkleić

kod	ilość	mm	cena (PLN)
850145	500 szt. w rolce	ø50	80,-

**NAKLEJKA FOOD SAFETY – „DATA PRZYDATNOŚCI”**

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

kod	ilość	mm	cena (PLN)
850206	500 szt. w rolce	100x(H)50	72,-



850206



850169



850176

**PODAJNIK Z ZESTAWEM NAKLEJEK FOOD SAFETY NA KAŻDY DZIEŃ TYGODNIA**

- Zestaw zawiera podajnik na 7 rolek i 7000 szt. etykiet Food Safety 25x(H)25 mm po 1000 szt. na każdy dzień tygodnia
- Podajnik wykonany z tworzywa
- Naklejki do wielokrotnego użytku, łatwo zdejmowalne z powierzchni wykonanych z tworzyw sztucznych, metali oraz szkła
- Każdy dzień tygodnia oznaczony jest innym kolorem
- Etykieta w trzech językach: polskim, angielskim oraz rosyjskim

**PODAJNIK NA NAKLEJKI FOOD SAFETY - POJEDYNCZY**

- Podajnik na jedną rolę naklejek Food Safety o wymiarach 25x(H)25 mm lub ø50 mm
- Wykonany z tworzywa
- Sprzedawany bez naklejek

kod	cena (PLN)
850176	66,-

kod	pojemność	cena (PLN)
850169	7 rolek po 1000 szt. naklejek	249,-



850183



850190

**PODAJNIK NA NAKLEJKI FOOD SAFETY NA KAŻDY DZIEŃ TYGODNIA**

- Podajnik na 7 rolek naklejek Food Safety o wymiarach ø19 mm oraz 25x(H)25mm
- Wykonany z tworzywa
- Sprzedawany bez naklejek

**PODAJNIK NA NAKLEJKI FOOD SAFETY NA KAŻDY DZIEŃ TYGODNIA**

- Podajnik na 7 rolek naklejek Food Safety o wymiarach ø19 mm
- Wykonany z tworzywa
- Sprzedawany bez naklejek

kod	cena (PLN)
850183	122,-

kod	cena (PLN)
850190	122,-



## DESKI DO KROJENIA HACCP

- Wykonane z polietylenu HDPE 500
- Zgodne z normami HACCP
- Dwustronne



## DESKA DO KROJENIA HACCP 600x400

- Dwustronna: gładka

kod	kolor	przeznaczenie	mm	cena [PLN]
825600	biały	nabiał	600x400x(H)18	109,-
825617	czerwony	mięso surowe	600x400x(H)18	109,-
825624	niebieski	ryby	600x400x(H)18	109,-
825631	zielony	warzywa	600x400x(H)18	109,-
825648	brązowy	mięso gotowane, wędliny	600x400x(H)18	109,-
825655	żółty	drób surowy	600x400x(H)18	109,-
825662	fioletowy	dla alergików	600x400x(H)18	119,-

## DESKA DO KROJENIA HACCP 450x300

- Dwustronna: gładka

kod	kolor	przeznaczenie	mm	cena [PLN]
825518	biały	nabiał	450x300x(H)12,7	21,-
825525	czerwony	mięso surowe	450x300x(H)12,7	21,-
825532	niebieski	ryby	450x300x(H)12,7	21,-
825549	zielony	warzywa	450x300x(H)12,7	21,-
825556	brązowy	mięso gotowane, wędliny	450x300x(H)12,7	21,-
825563	żółty	drób surowy	450x300x(H)12,7	21,-
825570	fioletowy	dla alergików	450x300x(H)12,7	34,-



## STOJAK NA DESKI

- Na 6 desek o max. grubości 20 mm



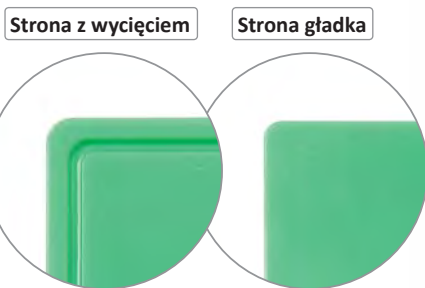
kod	mm	cena [PLN]
826201	303x211x(H)205	74,-



826201

## DESKI DO KROJENIA HACCP

- Wykonane z polietylenu HDPE 500
- Zgodne z normami HACCP
- Dwustronne



PRZYBORY

### DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/1

- Dwustronna: gładka i z wycięciem

kod	kolor	przeznaczenie	mm	cena (PLN)
826003	biały	nabiał	530x325x(H)15	64,-
826010	czerwony	mięso surowe	530x325x(H)15	64,-
826027	niebieski	ryby	530x325x(H)15	64,-
826034	zielony	warzywa	530x325x(H)15	64,-
826041	brązowy	mięso gotowane, wędliny	530x325x(H)15	64,-
826058	żółty	drób surowy	530x325x(H)15	64,-
826065	fioletowy	dla alergików	530x325x(H)15	69,-

### DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/2

- Dwustronna: gładka i z wycięciem

kod	kolor	przeznaczenie	mm	cena (PLN)
826102	biały	nabiał	265x325x(H)12	32,-
826119	czerwony	mięso surowe	265x325x(H)12	32,-
826126	niebieski	ryby	265x325x(H)12	32,-
826133	zielony	warzywa	265x325x(H)12	32,-
826140	brązowy	mięso gotowane, wędliny	265x325x(H)12	32,-
826157	żółty	drób surowy	265x325x(H)12	32,-
826164	fioletowy	dla alergików	265x325x(H)12	34,-

Wycięcie zapobiega wyciekaniu soków



do cen należy doliczyć VAT 23%

## DESKI DO KROJENIA PERFECT CUT



### DESKA DO KROJENIA PERFECT CUT

- Wykonana z polietylenu HDPE
- Zgodna z normami HACCP
- Z miarką 0-40 cm

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



Wytłoczona miarka na powierzchni deski ułatwia krojenie na idealnie równe kawałki

## DESKI DO KROJENIA UNIWERSALNE - BIAŁE



### DESKA DO KROJENIA UNIWERSALNA Z UCHWYTEM

- Wykonana z polietylenu HDPE
- Dwustronna, gładka

kod	mm	cena (PLN)
826348	250x150x(H)10	12,-
826355	300x200x(H)10	21,-



Wycięcie zapobiega wyciekaniu soków

### DESKA DO KROJENIA UNIWERSALNA Z WYCIĘCIEM

- Wykonana z polietylenu HDPE
- Z wycięciem
- Antypoślizgowe nóżki

kod	mm	cena (PLN)
826362	355x250x(H)15	44,-



### DESKA DO KROJENIA UNIWERSALNA

- Wykonana z polietylenu HDPE
- Antypoślizgowe nóżki

kod	mm	cena (PLN)
826379	450x300x(H)20	74,-
826386	500x350x(H)18	94,-
826393	600x400x(H)20	149,-





826300

### PODKŁADKI DO KROJENIA - ZESTAW 6 SZT.

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

kod	mm	cena (PLN)
826300	380x305x(H)1,4	49,-



826324

### PODKŁADKI DO KROJENIA ANTYPOŚLIZGOWE - ZESTAW 6 SZT.

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

kod	mm	cena (PLN)
826324	305x455x(H)2	69,-



Dolna powierzchnia antypoślizgowa

598047



### MATA ANTYPOŚLIZGOWA

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

kod	mm	cena (PLN)
598047	1500x300	14,-



## DESKI DO KROJENIA DREWNIANE



506912



506905

### DESKA DREWNIANA

– Wykonana z klejonego drewna  
– Z uchwytyami

kod	rozmiar	mm	cena [PLN]
506912	GN 1/2	265x325x(H)45	89,-
506905	GN 1/1	530x325x(H)45	169,-



505205

### DESKA DO KROJENIA

– Wykonana z drewna bukowego  
– Z wycięciem

kod	mm	cena [PLN]
505205	390x230x(H)16	31,-



505007

### DESKA DO KROJENIA CHLEBA

– Wykonana z drewna bukowego

kod	mm	cena [PLN]
505007	340x200x(H)14	25,-



505106

### DESKA DO KROJENIA Z UCHWYTEM

– Wykonana z drewna bukowego

kod	mm	cena [PLN]
505106	390x160x(H)13	21,-



505502

### DESKA DO KROJENIA CHLEBA

– Wyjmowana drewniana kratka

kod	mm	cena [PLN]
505502	475x322	129,-

Strona gładka  
z wycięciem



505403

### DESKA DWUSTRONNA

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

Strona ryflowana

kod	mm	cena [PLN]
505403	530x325x(H)18	79,-



505502



Wyjmowana kratka  
ułatwia czyszczenie z okruszków



#### ZESTAW NOŻY – 9-ELEMENTOWY

- Noże wykonane z jednego kawałka stali nierdzewnej 3CR13
- Uchwyt ze stali nierdzewnej 410 z powłoką gumowaną
- Najwyższa jakość wykonania sprawia, że noże są bardzo trwałe i wyjątkowo odporne na korozję, a ostrze zachowuje długo żywotność

– Bezpieczna wyprofilowana rękojeść

– W zestawie:

- 1 – Widelec do mięsa – 320 mm
- 2 – Ostrzałka – 340 mm
- 3 – Nóż Santoku – 336 mm
- 4 – Nóż kucharski – 370 mm
- 5 – Nóż kucharski – 333 mm
- 6 – Nóż do szynki – 331 mm
- 7 – Nóż do chleba – 333 mm
- 8 – Nóż do oddzielania kości – 285 mm
- 9 – Nóż do obierania – 193 mm

kod	cena [PLN]
975770	279,-

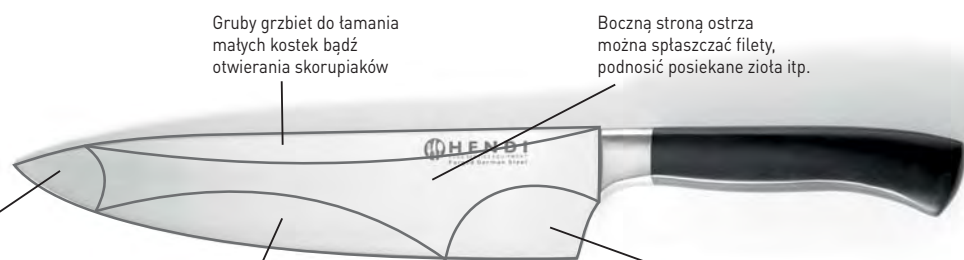


W poręcznym etui

## NOŻE PROFI LINE



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



Gruby grzbiet do tania małych kostek bądź otwierania skorupiaków

Boczną stroną ostrza można spłaszczyć filety, podnosić posiekane ziota itp.

Przednią część ostrza odpowiednią do krojenia niewielkich warzyw, np. czosnku

Miękkie i twarde produkty można kroić przy użyciu środkowej części ostrza. Ostrze o zakrzywionym kształcie jest idealne do siekania ziół

Tylną częścią ostrza można kroić elementy trudne do przekrojenia. Przeniesienie siły jest w tej części największe.

### NÓŻ KUCHARSKI



kod	grubość (mm)	dł. ostrza/hoża (mm)	cena (PLN)
844205	3,3	250/385	129,-

### NÓŻ KUCHARSKI



kod	grubość (mm)	dł. ostrza/hoża (mm)	cena (PLN)
844212	3,3	200/335	119,-

### NÓŻ KUCHARSKI



kod	grubość (mm)	dł. ostrza/hoża (mm)	cena (PLN)
844250	2	150/265	109,-

**NÓŻ RZEŹNICZY**

kod	grubość (mm)	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
844311	2,7	250/380	119,-

**NÓŻ RZEŹNICZY**

kod	grubość (mm)	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
844304	2,6	200/330	129,-

**NÓŻ DO FILETOWANIA**

- Giętki



kod	grubość (mm)	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
844267	2	150/270	99,-

**NÓŻ DO OBIERANIA**

kod	grubość (mm)	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
844236	1,9	90/195	69,-

**OSTRZAŁKA DIAMENTOWA**

kod	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
844403	310/445	139,-

**NÓŻ DO SZYNKI I ŁOSOSIA**

- Szlif kulowy



kod	grubość (mm)	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
844328	2,6	300/430	149,-

**NÓŻ DO CHLEBA**

kod	grubość (mm)	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
844298	2,4	215/340	119,-

**NÓŻ DO CHLEBA**

- Wygięty



kod	grubość (mm)	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
844281	2,4	215/340	129,-

**TASAK**

- Gładki



kod	grubość (mm)	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
844342	4	170/295	169,-

**TASAK**

- Szlif kulowy



kod	grubość (mm)	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
844335	2,5	170/295	169,-

**NÓŻ „SANTOKU”**

- Szlif kulowy



kod	grubość (mm)	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
844274	3	180/310	139,-

**WIDELEC DO MIĘSA**

kod	grubość (mm)	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
844229	9	150/285	109,-

**WIDELEC DO MIĘSA**

kod	grubość (mm)	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
844243	2,5	130/255	99,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

## NOŻE KITCHEN LINE

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



### NÓŻ KUCHARSKI



kod	dł. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
781319	200/340	49,-

### NÓŻ KUCHARSKI



kod	dł. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
781357	150/295	39,-

### NÓŻ RZEŹNICZY



kod	dł. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
781340	200/340	41,-

### NÓŻ DO FILETOWANIA



kod	dł. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
781371	150/285	34,-

**NÓŻ DO CHLEBA**

kod	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
781333	230/345	42,-

**NÓŻ DO JARZYN**

kod	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
781388	125/240	29,-

**NÓŻ DO OBIERANIA**

kod	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
781395	90/200	21,-

**NOŻYCE DO DROBIU**

kod	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
781401	140/250	39,-

**WIDELEC DO MIĘSA**

kod	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
781364	175/290	39,-

**TASAK**

kod	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
781302	180/300	79,-

**NÓŻ DO SZYNKI I ŁOSOSIA**

kod	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
781326	215/380	43,-

**OSTRZAŁKA**

kod	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
781418	ø10x230/360	24,-

**LISTWA MAGNETYCZNA Z HACZYKAMI**

- 2 magnetyczne paski
- Cena nie obejmuje noży



kod	ilość haczyków	dlugość (mm)	cena (PLN)
820209	3	300	29,-
820308	5	450	39,-
820407	6	600	49,-



820209



820308



820407



do cen należy doliczyć VAT 23%

## NOŻE GREEN LINE

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



### NÓŻ DO OBIERANIA Z WYGIĘTYM OSTRZEM



kod	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843802	70/175	28,-

### NÓŻ DO OBERANIA Z ZĄBKOWANYM OSTRZEM



<b>NEW!</b>		
kod	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843352	100/205	26,-

### NÓŻ DO STEKÓW



kod	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843819	120/220	29,-

### NÓŻ DO WARZYW



kod	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843826	110/215	29,-

### NÓŻ KUCHENNY



kod	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843833	140/260	46,-

### NÓŻ KUCHENNY



kod	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843840	160/280	48,-

### NÓŻ KUCHENNY



kod	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843857	180/305	54,-

### NÓŻ KUCHENNY



kod	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843864	200/325	58,-

### NÓŻ KUCHENNY



kod	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843871	220/340	58,-



## NÓŻ RZEŹNICZY



NEW!		
kod	dł. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843338	200/335	72,-

## NÓŻ DO CHLEBA



NEW!		
kod	dł. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843314	230/355	58,-

## NÓŻ DO CHLEBA



kod	dł. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843888	260/380	58,-

## NÓŻ DO CHLEBA



kod	dł. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843895	300/415	64,-

## NÓŻ DO PIECZENI



kod	dł. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843901	230/345	58,-

## NÓŻ DO SZYNKI WĄSKI



NEW!		
kod	dł. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843345	290/415	68,-

## NÓŻ DO SZYNKI I ŁOSOSIA



kod	dł. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843918	300/415	64,-

## NÓŻ DO CIASTA



kod	dł. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843925	240/360	78,-

## TASAK



kod	dł. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843932	200/325	129,-

## NÓŻ SZEFA KUCHNI



NEW!		
kod	dł. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843307	220/360	74,-

## NÓŻ SZEFA KUCHNI



kod	dł. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843949	260/400	88,-

### NÓŻ DO KROJENIA



kod	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843956	260/400	98,-

### NÓŻ DO KROJENIA



kod	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843963	300/440	108,-

### NÓŻ DO KROJENIA



kod	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843970	340/485	124,-

### NÓŻ DO ODDZIELANIA KOŚCI



kod	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843987	130/255	56,-

### NÓŻ DO ODDZIELANIA KOŚCI



kod	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843994	160/380	58,-

### NÓŻ DO FILETOWANIA RYB - GIĘTKI



<b>NEW!</b>		
kod	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843321	210/330	62,-

### NOŻE JAPONSKIE

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



kod	nazwa	dt. ostrza/noża (mm)	grubość (mm)	cena (PLN)
845059	1 Nóż „Sashimi”	210/340	4	119,-
845042	2 Nóż „Sashimi”	240/370	4	129,-
845028	3 Nóż „Nakiri”	180/325	4	129,-
845035	4 Nóż „Santoku”	165/295	2	89,-

## NOŻE STANDARD - UNIWERSALNE, W KOLORZE CZARNYM

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



### NÓŻ UNIWERSALNY

- Krótki



kod	grubość (mm)	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
842201	1,2	90/190	13,-

### NÓŻ UNIWERSALNY

- Ząbkowany



kod	grubość (mm)	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
842102	1,2	100/205	12,-

### NÓŻ RZEŹNICZY



kod	grubość (mm)	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
842409	2,5	150/280	19,-

### NÓŻ KUCHARSKI



kod	grubość (mm)	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
842607	2,5	180/320	24,-

### NÓŻ KUCHARSKI



kod	grubość (mm)	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
842706	2,5	240/385	29,-

### NÓŻ DO SZYNKI I ŁOSOSIA



SZLIF KULOWY - krojenie bez przywierania

kod	grubość (mm)	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
842904	1,7	350/490	34,-

### NÓŻ DO CHLEBA



kod	grubość (mm)	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843000	1,5	250/385	24,-

### NÓŻ DO CHLEBA



kod	grubość (mm)	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843109	1,5	300/430	25,-

### NÓŻ RZEŹNICZY



kod	grubość (mm)	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
844427	2,5	200	25,-

### NÓŻ RZEŹNICZY



kod	grubość (mm)	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
844410	2,5	250	25,-

### NÓŻ DO FILETOWANIA



kod	grubość (mm)	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
844441	1,8	150	21,-

### NÓŻ DO FILETOWANIA



kod	grubość (mm)	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
844434	1,8	150	21,-

### OSTRZAŁKA



kod	grubość (mm)	dt. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
781418	ø10	230/360	24,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

## NOŻE HACCP W KOLORZE BRĄZOWYM - DO WĘDLIN I GOTOWANYCH MIĘS

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



kod		nazwa	dt. ostrza/noża (mm)	grubość (mm)	cena (PLN)
842669	1	Nóż kucharski	180/320	2,5	24,-
842799	2	Nóż kucharski	240/385	2,5	24,-
842966	3	Nóż do szynki i tososia	350/490	1,7	35,-

**SZLIF KULOWY**  
krojenie bez przywierania



## NOŻE HACCP W KOLORZE CZERWONYM - DO SUROWEGO MIĘSA

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

kod		nazwa	dt. ostrza/noża (mm)	grubość (mm)	cena (PLN)
842423	1	Nóż rzeźniczy	150/290	2,5	19,-
842522	2	Nóż do filetowania	150/300	0,9	17,-
842621	3	Nóż kucharski	180/320	2,5	23,-
842720	4	Nóż kucharski	240/385	2,5	25,-
842928	5	Nóż do szynki i tososia	350/490	1,7	35,-

**SZLIF KULOWY**  
krojenie bez przywierania



## NOŻE HACCP W KOLORZE ŻÓŁTYM - DO DROBIU

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



kod	nazwa	dł. ostrza/noża (mm)	grubość (mm)	cena (PLN)
842539	1 Nóż do filetowania	150/300	0,9	17,-
842638	2 Nóż kucharski	180/320	2,5	23,-
842737	3 Nóż kucharski	240/385	2,5	25,-



## NOŻE HACCP W KOLORZE NIEBIESKIM - DO RYB

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

kod	nazwa	dł. ostrza/noża (mm)	grubość (mm)	cena (PLN)
842546	1 Nóż do filetowania	150/300	0,9	17,-
842645	2 Nóż kucharski	180/320	2,5	23,-
842744	3 Nóż kucharski	240/385	2,5	25,-



## NOŻE HACCP W KOLORZE BIAŁYM - DO PIECZYWA, NABIAŁU I DELIKATESÓW

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



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



**SZLIF KULOWY**  
krojenie  
bez przywierania



## NOŻE HACCP W KOLORZE ZIELONYM - DO WARZYW I OWOCÓW

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

kod	nazwa	dt. ostrza/noża (mm)	model	grubość (mm)	cena (PLN)
842218	1 Nóż uniwersalny	90/190	krótki	1,2	13,-
842119	2 Nóż uniwersalny	100/205	ząbkowany	1,2	13,-
842317	3 Nóż uniwersalny	130/230	długi	1,2	15,-
842614	4 Nóż kucharski	180/320		2,5	23,-
842713	5 Nóż kucharski	240/385		2,5	25,-



**SZLIF KULOWY**  
krojenie  
bez przywierania



## NOŻYKI HACCP DO OBIERANIA, ZESTAW 6 SZT.



### NOŻYKI DO OBIERANIA

- Zestaw 6 sztuk w kolorach: biały, czerwony, niebieski, zielony, czarny i żółty
- Wykonane ze stali walcowanej

842003

kod	dlugość ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
842003	75/175	54,-



### NOŻYKI DO OBIERANIA

- Zestaw 6 sztuk w kolorach: biały, czerwony, niebieski, zielony, czarny i żółty
- Wykonane ze stali walcowanej

842010

kod	dlugość ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
842010	90/185	59,-

### NOŻYKI DO OBIERANIA

- Wysoka jakość wykonania

#### NOŻYK DO OBIERANIA

- Wyprodukowano w Niemczech



kod	typ	dlugość ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
841105	prosty	75/180	13,-
841112	szpiczasty	87/190	13,-
841129	z wygiętym ostrzem	60/165	13,-



841105

841112

841129

841136

#### NOŻYK DO POMIDORÓW

- Uchwyt z polipropylenu
- Wyprodukowano w Niemczech



kod	dlugość ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
841136	110/210	14,-

#### NOŻYK DO OBIERANIA

- Drewniany uchwyt
- Wyprodukowano w Niemczech



kod	typ	dlugość ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
841020	z wygiętym ostrzem	60/165	16,-



841020

#### OBIERAK

- Model poprzeczny



kod	dlugość ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
841228	50/110	10,-



841228

#### OBIERAK

- Posiada ruchome ostrze



kod	dlugość ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
841235	50/150	9,-



841235

do cen należy doliczyć VAT 23%

## NOŻE DEKORACYJNE



**NÓŻ DEKORACYJNY DO CYTRUSÓW**

kod	mm	cena (PLN)
856031	155	24,-



**NÓŻ DO CYTRUSÓW**

kod	mm	cena (PLN)
856185	110/215	29,-



**WYDRAŻACZ DO WARZYZ**

kod	mm	cena (PLN)
856086	110/220	24,-



**NÓŻ DO OBIERANIA CYTRUSÓW**

kod	mm	cena (PLN)
856055	180	24,-



**NÓŻ DEKORACYJNY DO KULEK - POJEDYNCZY OWALNY**

kod	mm	cena (PLN)
856017	ø26x165	24,-



**NÓŻ DEKORACYJNY DO KULEK - POJEDYNCZY KARBOWANY**

kod	mm	cena (PLN)
856024	ząbkowany ø22x155	24,-



**NÓŻ DEKORACYJNY DO KULEK - PODWÓJNY**

kod	mm	cena (PLN)
856000	ø22-25x165	34,-



**NÓŻ DEKORACYJNY KANAŁOWY**

kod	mm	cena (PLN)
856048	150	24,-





### RADEŁKO DO PIZZY

kod	mm	cena [PLN]
617007	ø100x240	20,-



### RADEŁKO DO CIASTA - FALOWANE OSTRZE

kod	mm	cena [PLN]
856154	ø60x180	25,-



### NÓŻ DEKORACYJNY DO MASŁA - Ząbkowane ostrze

kod	mm	cena [PLN]
856192	ząbkowany 200	25,-



### NÓŻ DO SMAROWANIA - ZĄBKOWANY

kod	mm	cena [PLN]
855768	100x85x225	19,-



### OBIERAK

kod	mm	cena [PLN]
856178	175	21,-



### NÓŻ DEKORACYJNY

kod	mm	cena [PLN]
856062	ząbkowane ostrze 90 mm 200	29,-



### NOŻYK DO POMIDORÓW

kod	mm	cena [PLN]
856253	ząbkowane ostrze 110 mm 230	29,-



### WYDRAŻACZ DO JABŁEK

kod	śr./dł. ostrza	mm	cena [PLN]
856079	ø 20mm/100mm	215	22,-



### ŁOPATKA DO SERA

kod	mm	cena [PLN]
856208	205	29,-



### ŁOPATKA DO MIĘKKICH SERÓW

kod	mm	cena [PLN]
856215	160	29,-



### TARKA DO SERA

kod	mm	cena [PLN]
856222	170x75	29,-



### NÓŻ DO MIĘKKICH SERÓW

kod	mm	cena [PLN]
856246	160/270	29,-



### NÓŻ DO TWARDYCH SERÓW

kod	mm	cena [PLN]
856239	130/260	29,-

## NOŻE DEKORACYJNE



856291



## ZESTAW NOŻY DEKORACYJNYCH - 6 SZT.

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

kod	cena [PLN]
856291	199,-

## NOŻE DO ZIÓŁ



844366

844359

## NOŻ DO SIEKANIA ZIÓŁ

kod		mm	cena [PLN]
844366	podwójne ostrze	230	79,-
844359	pojedyncze ostrze	230	49,-



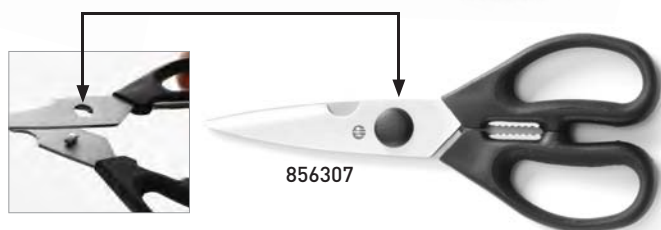
856314



## NOŻYCE DO DROBIU

- Stal węglowa
- Miękki uchwyt

kod	mm	cena [PLN]
856314	240	49,-



856307

## NOŻYCE KUCHENNE - UNIWERSALNE

- Rozkładane na dwie części
- Łatwe w czyszczeniu
- Miękki uchwyt

kod	mm	cena [PLN]
856307	195	32,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

ABS  
PLASTIC



Zobacz film

224403

### OSTRZAŁKA

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

kod	mm	V	W	cena (PLN)
224403	310x110x(H)110	230	50	659,-
224410	papier ścierny			24,-



NEW!



Zobacz film

820605

Spięki ostrzące wykonane z węgla wolframu, jednego z najtwardszych znanych materiałów, który wykazuje bardzo niewielkie oznaki zużycia

PP  
POLYPROPYLENE

### OSTRZAŁKA DO NOŻY

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

kod	mm	cena (PLN)
820605	140	44,-



**CERAMIC**  
[ceramiczne]:  
do ostrzenia  
noży  
ceramicznych

**COARSE**  
[szorstki]:  
do uzyskania  
precyzyjnej  
krawędzi

**FINE**  
[dokładne]:  
do profesjonalnego  
wygładzenia  
krawędzi tnącej

ABS  
PLASTIC



820612

### OSTRZAŁKA DO NOŻY

- Ergonomiczny uchwyt i antypoślizgowa podstawa zapewniają bezpieczeństwo i komfort użytkowania
- 3 funkcje umożliwiają ostrzenie wszystkich typów noży, także noży ceramicznych

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

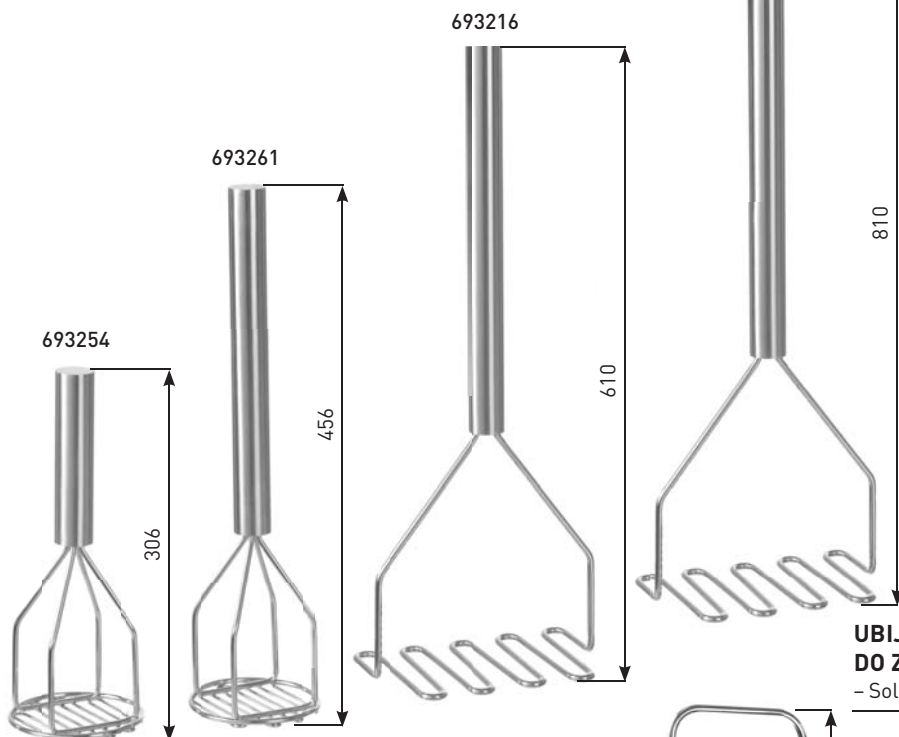


### UBIAK DO ZIEMNIAKÓW

- Solidna konstrukcja



kod	mm	cena [PLN]
693254	ø118x(H)306	64,-
693261	ø118x(H)456	69,-

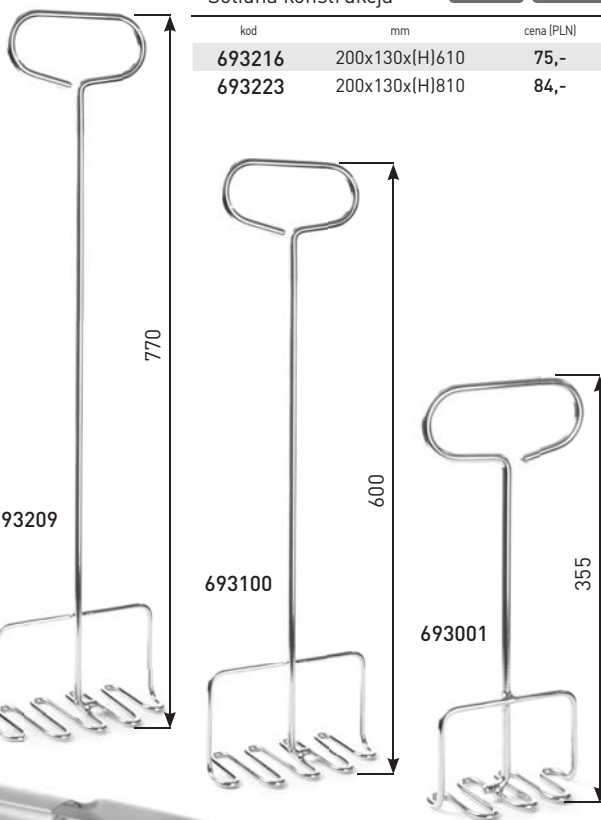


### UBIAK DO ZIEMNIAKÓW

- Solidna konstrukcja



kod	mm	cena [PLN]
693216	200x130x(H)610	75,-
693223	200x130x(H)810	84,-



### UBIAK DO ZIEMNIAKÓW

- Solidna konstrukcja



kod	mm	cena [PLN]
693001	130x(H)355	89,-
693100	180x(H)600	109,-
693209	180x(H)770	129,-

### UBIAK DO ZIEMNIAKÓW



kod	mm	cena [PLN]
856147	95x(H)230	34,-



856147

### WYCISKACZ DO PUREE



kod	mm	cena [PLN]
515105	300x110	169,-



515105

do cen należy doliczyć VAT 23%



### OTWIERACZ DO PUSZEK KITCHEN LINE

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



kod	mm	cena [PLN]
690000	550	279,-



### OTWIERACZ DO PUSZEK

kod	mm	cena [PLN]
856116	200	39,-

### LISTWA DO BONÓW

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



kod	mm	cena [PLN]
513705	600	37,-



570715



### WYCISKACZ DO CZOSNKU

kod	mm	cena [PLN]
570715	175x30	34,-



856123

### WYCISKACZ DO CZOSNKU

- Łatwy w czyszczeniu
- Dwa wyjmowane elementy



kod	mm	cena [PLN]
856123	180x25	39,-



570104



### KRAJALNICA DO JAJEK - PROSTOKĄTNA

kod	mm	cena [PLN]
570104	130x85	33,-



570012



### KRAJALNICA DO JAJEK - OWALNA

kod	mm	cena [PLN]
570012	120x115	33,-

## WIRÓWKI DO SAŁATY



Zobacz film



Wymowany kosz wewnętrzny



222560



### WIRÓWKA DO SAŁATY

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

kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
222553	12	ø335x(H)430	429,-
222560	25	ø430x(H)530	529,-

## NEW!



570906

### OKULARY DO KROJENIA CEBULI

- Noszenie okularów podczas krojenia cebuli zapobiega łzawieniu

kod	cena [PLN]
570906	39,-



do cen należy doliczyć VAT 23%

Laserowo ostrzone,  
ekstremalnie ostre



856352



856369



856376



856321



856338



856345

**TARKI**

kod	rodzaj	mm	cena [PLN]
856352	bardzo drobne	35x220 / (L)390	47,-
856369	średnie	35x220 / (L)390	47,-
856376	płatki	35x220 / (L)390	47,-

**TARKI**

kod	rodzaj	mm	cena [PLN]
856321	średnie	65x135 / (L)315	39,-
856338	płatki	65x135 / (L)315	39,-
856345	plastry	65x135 / (L)315	39,-



443002



Solidna  
konstrukcja

**TARKA 4-STRONNA**

kod	mm	cena [PLN]
443002	90x65x(H)200	29,-





### SZATKOWNICA RĘCZNA DO WARZYW - TYP V Z PODWÓJNYM OSTRZEM

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



222676

kod	mm	cena [PLN]
222676	530x165x(H)203	189,-

### SZATKOWNICA RĘCZNA DO WARZYW - TYP V

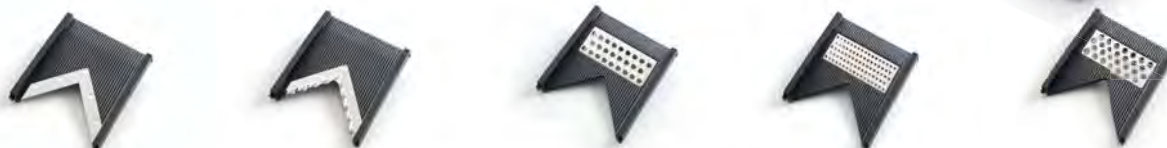
- Wykonana z twardego tworzywa w kolorze czarnym, noże z najwyższej jakości stali nierdzewnej
- W zestawie 5 przystawek
- Składana podpórka z antypoślizgowymi nóżkami
- Główne ostrze tnące w kształcie litery V
- Możliwość uzyskania dwóch grubości słupków 6 i 9 mm (frytki, warzywa julienne)
- Możliwość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



Główne ostrze tnące  
w kształcie litery V

222614

kod	mm	cena [PLN]
222614	130x335x(H)75	149,-



### SZATKOWNICA RĘCZNA DO WARZYW - MANDOLINA

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

kod	mm	cena [PLN]
222652	395x125x(H)200	289,-



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



222652

Do krojenia  
dużych ilości  
miękkich warzyw

570166



#### KRAJALNICA DO POMIDORÓW

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

kod	mm	cena (PLN)
570166	360x300x(H)380	609,-



S.S.

STAINLESS STEEL

#### KRAJALNICA DO POMIDORÓW

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

570159

Mocowanie do blatu  
za pomocą przysawek

Zabezpieczenie dłoni



kod	mm	cena (PLN)
570159	432x202x(H)210	799,-



Specjalna płyta umożliwia łatwy i szybki demontaż oraz czyszczenie



630402



### MASZYŃKA DO KROJENIA ZIEMNIAKÓW

- Noże ze stali nierdzewnej
- Zawiera 4 ostrza: 6, 9 i 13 mm oraz ostrze do krojenia na 8 części
- Możliwość mocowania do ściany lub blatu
- Uchwyt pokryty tworzywem sztucznym dla wygodnej obsługi
- Specjalna płyta umożliwia łatwy i szybki demontaż oraz czyszczenie
- Nóżki z przysawkami gwarantują stabilność podczas korzystania z urządzenia ustawionego na stole

kod	mm	cena [PLN]
630402	430x168x(H)290	649,-



Mocowanie do blatu za pomocą przysawek

do cen należy doliczyć VAT 23%



505694

Wzmocnienie podstawy zwiększające stabilność

### KŁOC MASARSKI DREWNIANY NA PODSTAWIE DREWNIANEJ

- Wykonany z drewna bukowego
- Wysokość całkowita kłoca 850 mm

kod	mm	cena [PLN]
506011	500x400x(H)200	799,-
505694	500x400x(H)150	699,-
505625	400x400x(H)150	549,-
505618	400x400x(H)110	499,-



505656

505670

### KŁOC MASARSKI Z POLIETYLENU NA PODSTAWIE

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



kod	mm	cena [PLN]
505687	zestaw 500x400x(H)800	819,-
505663	kłoc 500x400x(H)80	699,-
505656	kłoc 500x400x(H)50	499,-
505670	podstawa 500x400x(H)750	599,-

Powierzchnia robocza zaimpregnowana tłuszczem naturalnym



505632

Boki kłoca lakierowane

### KŁOC MASARSKI DREWNIANY BEZ PODSTAWY

- Wykonany z drewna bukowego

kod	mm	cena [PLN]
505649	500x400x(H)200	799,-
505632	500x400x(H)150	509,-



513538

### HAKI RZEŹNICZE - ZESTAW 4 SZT.

kod	mm	cena [PLN]
513538	90x4	17,-
513545	110x5	19,-
513552	130x5	21,-
513569	150x6	27,-



559208

### SZNUREK WĘDLINIARSKI

- Szpulka z 100g sznurka
- Wykonany z surowej bawełny
- Ok. 85 m

kod	ilość szt. w opak.	cena [PLN]
559208	1 szt.	17,-

## TŁUCZKI I MASZYNKI DO ZMIĘKCZANIA MIĘSA



513019

### TŁUCZEK DO MIĘSA

- Solidny uchwyt, płaska powierzchnia do mięs, ryb i drobiu
- Wyjątkowo wytrzymały, waga 750 gramów

kod	mm	cena (PLN)
513019	ø93x(H)290	139,-



**Powierzchnia z piramidkami do rozbijania wotowiny i wieprzowiny**



**Gładka powierzchnia do rozbijania drobiu i ryb**



### TŁUCZEK DO MIĘSA

kod	długość (mm)	cena (PLN)
513002	220	32,-



513002



### MASZYNKI DO ZMIĘKCZANIA MIĘSA PROFI LINE

- Nowoczesna i najskuteczniejsza technologia uszlachetniania, rozmiękczenia oraz polepszania jakości i smaku mięsa
- Maszynka łączy w sobie metodę głębokiego nacinania włókien mięsnych przy jednoczesnym delikatnym jego rozbijaniu
- Dzięki maszynce skraca się czas marynowania, gotowania, smażenia i grillowania zmiękczonego mięsa
- Podczas uderzenia ostrza wprowadzają przyprawy i sosy w głąb mięsa
- Miękkie sprężyny, łatwiejsza praca, lepszy efekt kulinarny

kod	typ	kolor	mm	cena (PLN)
843451	51 ostrzy	czerwony	150x42x(H)118	49,-
843468	51 ostrzy	biały	150x42x(H)118	49,-



**Nowoczesny, ergonomiczny, dopasowany do dłoni kształt**



Zobacz film

843451



843468

**51 OSTRZY**  
rozcinanie włókien

**FALE**  
lepszy efekt zmiękczenia





630808



### SITO DO SOLENIA FRYTEK

- Wykonane w całości ze stali nierdzewnej
- Z uchwytem ze stali nierdzewnej
- Ze zdejmowanym dnem



kod	mm	cena (PLN)
630808	ø410x(H)170	139,-



630006

### SITO DO SOLENIA FRYTEK

- Stałe dno z wyjmowanym sitkiem



kod	mm	cena (PLN)
630006	ø400x(H)170	79,-



630303

### TACA NA MIĘSO I FRYTKI



kod	mm	cena (PLN)
630303	470x310x(H)75	79,-



630136



630235

### PIEPRZNICZKA I SOLNICZKA

- Z odkręcanym wieczkiem



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



630105



630204

### PIEPRZNICZKA I SOLNICZKA

- Z odkręcanym wieczkiem



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

## JAK ZWIĘKSZYĆ WYDAJNOŚĆ TŁUSZCZU



Łatwa filtracja tłuszczu  
– zwiększenie wydajności  
tłuszczu o 30%

Ostudzony  
tłuszcz przeleć  
przez filtr  
632802



Przefiltrowany tłuszcz  
do ponownego użycia



632802

### FILTR DO FRYTURY

– Wykonany z wiskozy (syntetycznego jedwabiu)

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena (PLN)
632802	50	254x254	79,-



632901

### UCHWYT NA FILTR DO FRYTURY

S.S.  
STAINLESS STEEL

kod	mm	cena (PLN)
632901	ø250x(H)200	54,-



196007

### WIADRO

– Z pokrywką

– Odpowiednie do przechowywania frytury i sosów

PP  
POLYPROPYLENE

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
196007	11,5	ø290x(H)220	20,-



Możliwość  
magazynowania  
przefiltrowanego  
tłuszczu



Podziatka wewnątrz wiadra



516676



516683



516706



516720

### WIADRO Z PIERŚCIEMIEM

- Podziatka wewnątrz wiadra
- Wzmocniona podstawa



kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
516676	7	ø230x(H)245	159,-
516683	10	ø280x(H)245	169,-
516706	12	ø300x(H)310	189,-
516720	15	ø305x(H)310	219,-



Szeroka, wzmocniona podstawa zapewnia stabilność i higieniczne użytkowanie



516713

### POKRYWKA DO WIADRA Z PIERŚCIEMIEM



kod	odpowiednia do	mm	cena (PLN)
516690	516683	ø280	53,-
516713	516706	ø300	54,-
516737	516720	ø305	65,-

**NEW!**



516744



### WIADRO

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



556719



### ŚCIERECZKA DO FILTROWANIA

- Lniana
- Można prać w temperaturze do 95°C

kod	-	mm	cena (PLN)
556719	blister	700x700	54,-





**NEW!**



**NEW!**



209998



209981

**CZAJNIK ELEKTRYCZNY BEZPRZEWODOWY 4,2 L**

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

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena (PLN)
209998	4,2	230	2000	340x234x(H)290	145,-

**CZAJNIK ELEKTRYCZNY BEZPRZEWODOWY 1,8 L**

- Obudowa oraz grzałka wykonane ze stali nierdzewnej
- Uchwyt, pokrywka oraz podstawa z polipropylenu
- Możliwość obrotu czajnika na podstawie o 360°
- Grzałka umieszczona pod dnem zabezpieczona przed zakamienieniem, zwiększa żywotność czajnika
- Lampka kontrolna informująca o włączeniu grzałki
- Zewnętrzny wskaźnik poziomu wody w czajniku
- Wewnętrzny wskaźnik maksymalnego poziomu wody
- Automatykne wyłączenie po zagotowaniu wody
- Podwójna ochrona przed włączeniem na sucho
- Przeznaczony wyłącznie do gotowania wody, gotowanie innych płynów może uszkodzić czajnik

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena (PLN)
209981	1,8	230	1800	221x163x(H)249	78,-

**NEW!**



624302



567616

**NEW!**

**CZAJNIK Z POKRYWKĄ**



kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
624302	6	ø245	129,-

**LEJEK**



kod	mm	cena (PLN)
567616	ø100	4,-
567630	ø127	5,-
567654	ø150	8,-



518700

**LEJEK Z RĄCZKĄ**



kod	mm	cena (PLN)
518700	ø120	23,-



462904

**DYSPENSER DO OLIWY**

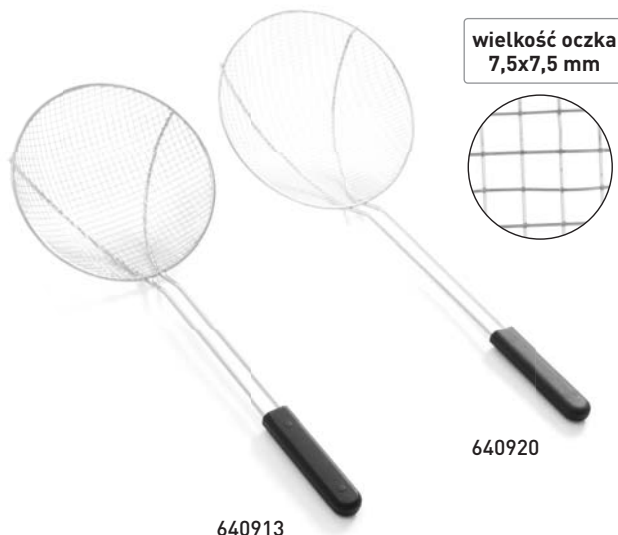
- Z uchylną pokrywką



kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
462904	0,3	ø70x(H)115	27,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

## SITA I SZUFLE DO FRYTOWNIC

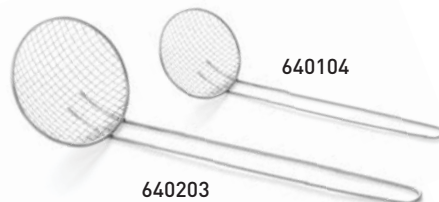
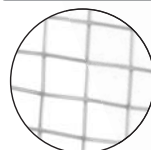


wielkość oczka  
7,5x7,5 mm

640913

640920

wielkość oczka  
5x5 mm



640104

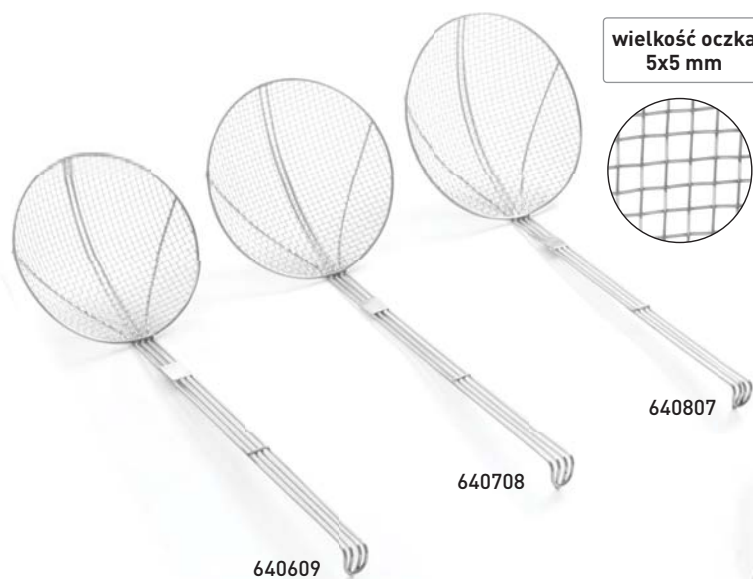
640203



wielkość oczka  
3,5x3,5 mm

640715

640814



wielkość oczka  
5x5 mm

640609

640708

640807

Frytownice na  
stronach 380-385



### ŁYŻKA CEDZAKOWA

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

kod	mm	cena (PLN)
640913	ø240x(L)600	99,-
640920	ø260x(L)600	109,-

### ŁYŻKA CEDZAKOWA

- Z drucianym uchwytem



kod	mm	cena (PLN)
640104	ø100x(L)330	29,-
640203	ø125x(L)420	34,-

### ŁYŻKA CEDZAKOWA

- Wzmocniony, druciany uchwyt



kod	mm	cena (PLN)
640715	ø220x(L)605	49,-
640814	ø260x(L)710	59,-

### ŁYŻKA CEDZAKOWA

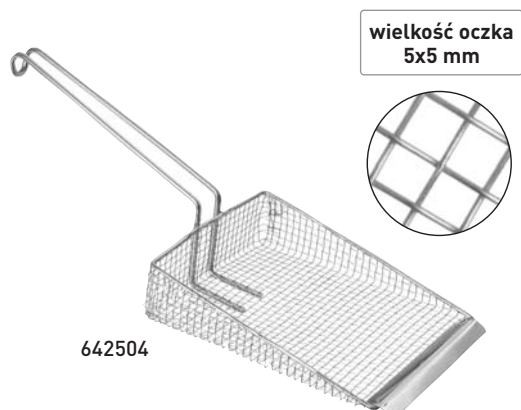
- Wzmocniony, druciany uchwyt



kod	mm	cena (PLN)
640401	ø160x(L)450	49,-
640500	ø180x(L)470	59,-
640609	ø200x(L)510	64,-
640708	ø220x(L)540	69,-
640807	ø240x(L)550	79,-



do cen należy doliczyć VAT 23%



wielkość oczka  
5x5 mm

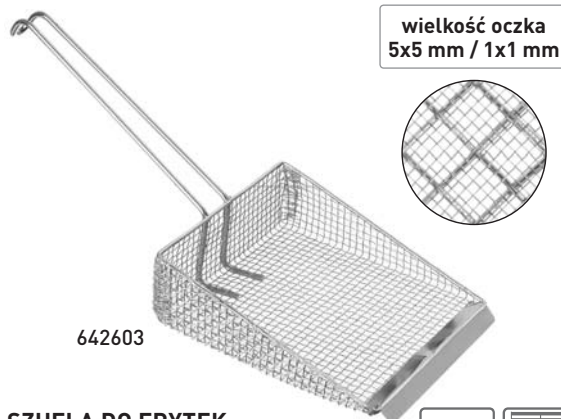
642504

**SZUFLA DO FRYTEK**

- Druciany uchwyt o długości 150 mm



kod	mm	cena (PLN)
642504	160x210	89,-



wielkość oczka  
5x5 mm / 1x1 mm

642603

**SZUFLA DO FRYTEK**

- Druciany uchwyt o długości 225 mm  
- Podwójna siatka



kod	mm	cena (PLN)
642603	175x225	84,-



642566

**SZUFELKA DO NAKŁADANIA FRYTEK**

- Szerokość wlotu 70 mm  
- Dla osób prawo- i leworęcznych



kod	mm	cena (PLN)
642566	233x205	35,-



642559

**SZUFELKA DO NAKŁADANIA FRYTEK**

- Ze zdejmowanymi uchwytami  
- Szerokość wlotu 75 mm  
- Dla osób prawo- i leworęcznych



kod	mm	cena (PLN)
642559	200x230	59,-



646205

646304

**SITO DO TŁUSZCZU - GĘSTE**

- Z drucianym uchwytem



kod	mm	cena (PLN)
646205	ø125x350	39,-
646304	ø150x430	44,-



646601

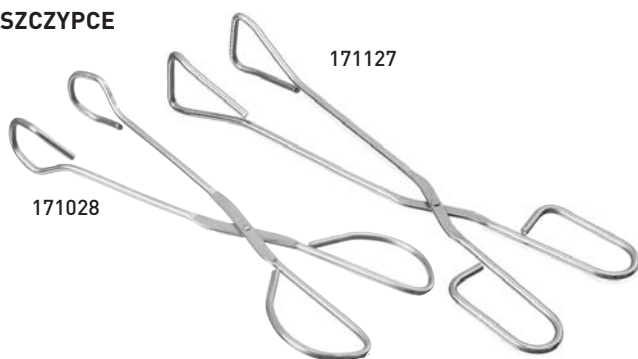
**SITO DO FORMOWANIA „PTASIEGO GNIAZDA”**

- Druciany uchwyt z pierścieniem zamykającym



kod	mm	cena (PLN)
646601	ø80/ø100x395	49,-

## SZCZYPCE



171028

171127



## SZCZYPCE DO SERWOWANIA

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	cena (PLN)
171028	2	240	29,-
171127	2	300	36,-



171400

171509



## SZCZYPCE DO SERWOWANIA

kod	długość (mm)	cena (PLN)
171400	240	16,-
171509	300	17,-



171301

171318

171325



## SZCZYPCE UNIWERSALNE

### - SILIKONOWANE

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

kod	długość (mm)	cena (PLN)
171301	240	25,-
171318	300	27,-
171325	400	33,-





Solidna wzmocniona konstrukcja



### SZCZYPCE UNIWERSALNE

- Wyposażone w blokadę
- Solidna wzmocniona konstrukcja



kod	dlugość (mm)	cena (PLN)
171707	250	10,-
171806	300	11,-
171905	400	17,-

### SZCZYPCE UNIWERSALNE

- Z kłamrą
- Rozkładane



kod	dlugość (mm)	cena (PLN)
524008	280	29,-



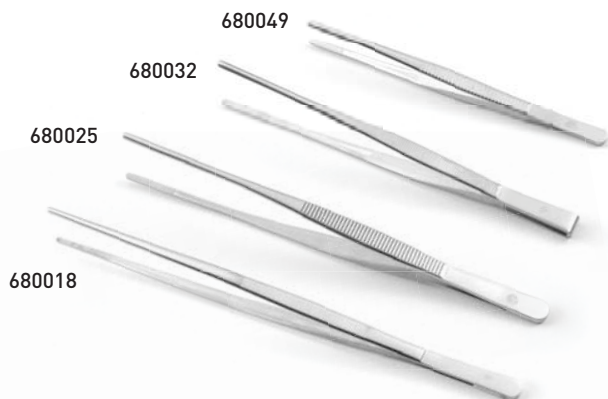
### SZCZYPCE UNIWERSALNE

- Rączka powlekana tworzywem z PVC w kolorze czarnym



kod	dlugość (mm)	cena (PLN)
171752	250	18,-
171851	300	20,-



**PESETA**

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

kod	length (mm)	cena (PLN)
680018	300	22,-
680025	230	18,-
680032	215	12,-
680049	160	14,-

680124

**PESETA Z OKRĄGLYMI KOŃCÓWKAMI**

kod	długość (mm)	cena (PLN)
680124	150	17,-

680117

680100

**PESETA DO USUWANIA OŚCI**

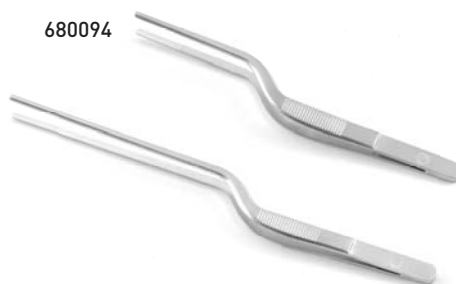
kod	długość (mm)	cena (PLN)
680117	120	10,-
680100	130	17,-

**PESETA ZAKRZYWIONA**

kod	długość (mm)	cena (PLN)
680056	305	24,-
680063	240	18,-
680070	160	15,-

680094

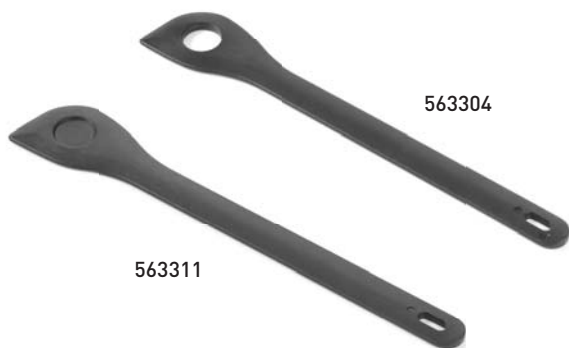
680087

**PESETA DO SUSHI**

kod	długość (mm)	cena (PLN)
680087	210	15,-
680094	160	14,-

680117





563311

563304

**ŁYŻKA KUCHENNA**

kod		mm	cena (PLN)
563304	z otworem	48x(L)300	19,-
563311	pełna	48x(L)300	19,-

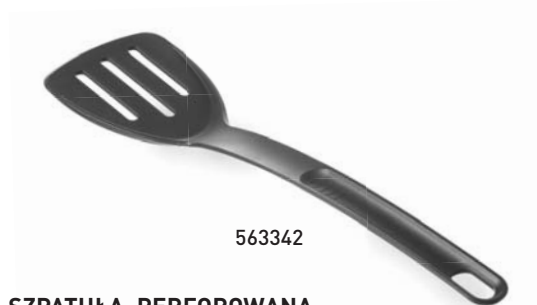


563328

563335

**SZPATUŁA**

kod		mm	cena (PLN)
563335	perforowana	70x(L)310	19,-
563328	pełna	70x(L)310	19,-



563342

**SZPATUŁA, PERFOROWANA**

kod		mm	cena (PLN)
563342		70x(L)310	19,-



563359

**SZPATUŁA DO SMAŻENIA, PERFOROWANA**

kod		mm	cena (PLN)
563359		78x(L)300	19,-



563373

**ŁYŻKA CEDZAKOWA**

kod		mm	cena (PLN)
563373		ø120x(L)320	19,-



563366

**CHOCHLA**

kod		mm	cena (PLN)
563366		100x80x250	19,-



563380

**ŁYŻKA DO SPAGHETTI**

kod		mm	cena (PLN)
563380		73x40x(L)305	19,-

## SZPACHELKI



855713

855119



855508

855607



855676

855652



855669

855737



855720

### SZPACHELKA



kod	mm	cena (PLN)
855713	80x108x(L)251	23,-

### SZPACHELKA

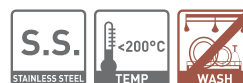
- Z drewnianym uchwytem



kod	mm	cena (PLN)
855119	118x100x(L)251	18,-

### SZPATUŁA KĄTOWA DO STEKÓW

- Drewniany uchwyt



kod	mm	cena (PLN)
855508	120x75x(L)280	25,-
855607	150x110x(L)305	30,-

### SZPATUŁA KĄTOWA DO HAMBURGERÓW - SZEROKA



kod	mm	cena (PLN)
855676	100x76x(L)275	30,-
855652	140x105x(L)308	44,-

### SZPATUŁA KĄTOWA - GIĘTKA



kod	grubość (mm)	mm	cena (PLN)
855669	1,2	150x95	31,-
855737	1	200x73	30,-

### SZPATUŁA KĄTOWA GIĘTKA - PERFOROWANA



kod	grubość (mm)	mm	cena (PLN)
855720	1	210x73	32,-





855744

855690

855706

**SZPATUŁA - WĄSKA**

- Do masy cukierniczej  
- Gładkie elastyczne ostrze

kod	mm	cena (PLN)
855706	110x17	19,-
855690	203x34	26,-
855744	250x39	34,-

**SZPATUŁA KĄTOWA - WĄSKA**

- Elastyczne ostrze

kod	mm	cena (PLN)
855775	110x19	24,-
855782	200x32	29,-
855683	254x37	36,-



855683

855782

855775



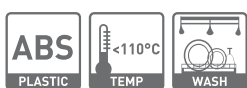
659205



659304



659403

**WYBIERAK DO CIASTA**

- Uchwyt wykonany z tworzywa ABS
- Łopatką wykonaną z syntetycznej gumy

kod	mm	cena (PLN)
659205	52x90x(L)257	10,-
659304	70x116x(L)358	16,-
659403	70x116x(L)410	22,-



659014



659007



659106

**WYBIERAK DO CIASTA**

- Uchwyt wykonany z tworzywa ABS
- Silikonowa łopatką

kod	mm	cena (PLN)
659014	55x90x(L)265	22,-
659007	70x105x(L)350	30,-
659106	70x105x(L)420	35,-



658604



658703



658802



658901

**WYBIERAK DO CIASTA**

- Rączka z nylonu wzmocnionego włóknem szklanym
- Łopatką wykonaną z naturalnej gumy
- Nie nadaje się do gorących potraw



kod	mm	cena (PLN)
658604	55x90x(L)250	19,-
658703	55x90x(L)320	38,-
658802	55x90x(L)420	40,-
658901	100x150x(L)520	68,-



659458



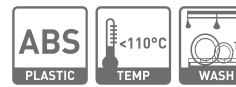
659465



659472

**WYBIERAK DO CIASTA  
W Kształcie ŁYŻKI**

- Uchwyt wykonany z tworzywa ABS
- Łopatką z syntetycznej gumy



kod	mm	cena (PLN)
659458	57x88x(L)254	16,-
659465	75x117x(L)357	24,-
659472	75x117x(L)408	28,-

## ŁYŻKA KUCHENNA



kod	mm	cena (PLN)
563007	∅70x380	24,-
563106	∅80x450	34,-
563205	∅105x600	54,-



563007



563106



563205



659700



659809



525005

## ŁYŻKA Z TWORZYWA

- Wykonana z tworzywa Exoglass



kod	mm	cena (PLN)
659700	300	34,-
659809	380	48,-

## ŁYŻKA KUCHENNA - ZESTAW 3 SZT.

- Wykonana z drewna



kod	mm	cena (PLN)
525005	300-350-400	18,-



525104



658000

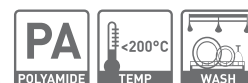
## SZPATUŁA

- Wykonana z drewna



kod	mm	cena (PLN)
525104	260	5,-

## SZPATUŁA DO SMAŻENIA



kod	mm	cena (PLN)
658000	280	22,-

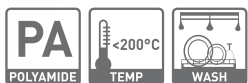


659601



659502

## SZPATUŁA KĄTOWA

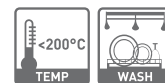


kod	mm	cena (PLN)
659601	320	48,-

## SZPATUŁA

- Z otworami

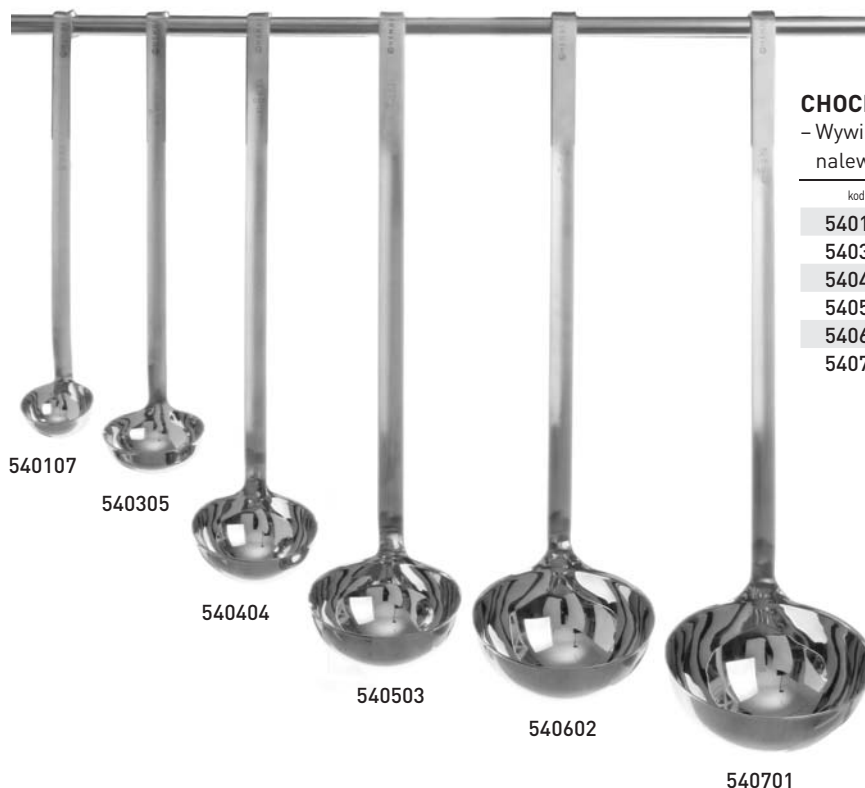
- Wykonana z tworzywa Exoglass



kod	mm	cena (PLN)
659502	300	44,-

## PRZYBORY MONOBLOK PROFI LINE

- Profesjonalne, pozbawione spawów i zagięć, wykonane z jednego kawałka stali, dzięki czemu spełniają normy higieny HACCP
- Wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Grubość uchwyty 4 mm



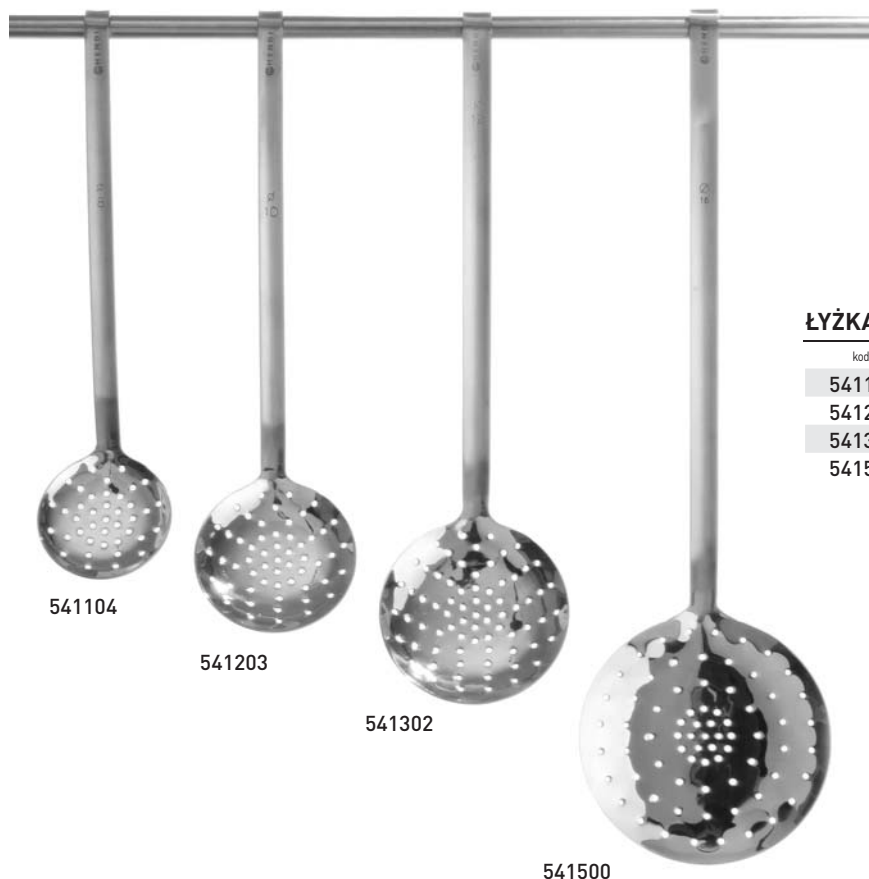
### CHOCHLA

- Wywinięty brzeg zapobiega kapaniu podczas nalewania

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
540107	0,05	ø60x300	24,-
540305	0,125	ø80x320	29,-
540404	0,25	ø100x400	39,-
540503	0,5	ø120x450	54,-
540602	0,75	ø145x440	59,-
540701	1	ø165x480	69,-



Wywinięty brzeg zapobiega kapaniu



### ŁYŻKA CEDZAKOWA

kod	mm	cena (PLN)
541104	ø80x390	24,-
541203	ø100x400	28,-
541302	ø120x460	33,-
541500	ø160x530	54,-



### CHOCHŁA DO SERWOWANIA

kod	mm	cena (PLN)
542606	100x65x430	39,-

### ŁYŻKA DO SERWOWANIA

kod	mm	cena (PLN)
542507	100x65x480	39,-

### WIDELEC DO MIĘS

kod	mm	cena (PLN)
542705	35x350	25,-

### SZPATUŁA

kod	mm	cena (PLN)
542200	100x110x510	46,-



542606

542507

542705

542200

### PRZYBORY MONOBŁOK KITCHEN LINE

- Pozbawione spawów i zagięć, wykonane z jednego kawałka stali
- Zgodne z normami HACCP



527108

527207

527306

528105

528204

526118

526101

526200

526309

### CHOCHŁA

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
527108	0,05	ø60x300	13,-
527207	0,18	ø90x360	15,-
527306	0,21	ø100x380	18,-

### ŁYŻKA CEDZAKOWA

kod	mm	cena (PLN)
528105	ø90x370	13,-
528204	ø115x430	17,-

### SZPATUŁA CEDZAKOWA

kod	mm	cena (PLN)
526118	340	15,-

### SZPATUŁA

kod	mm	cena (PLN)
526101	340	14,-

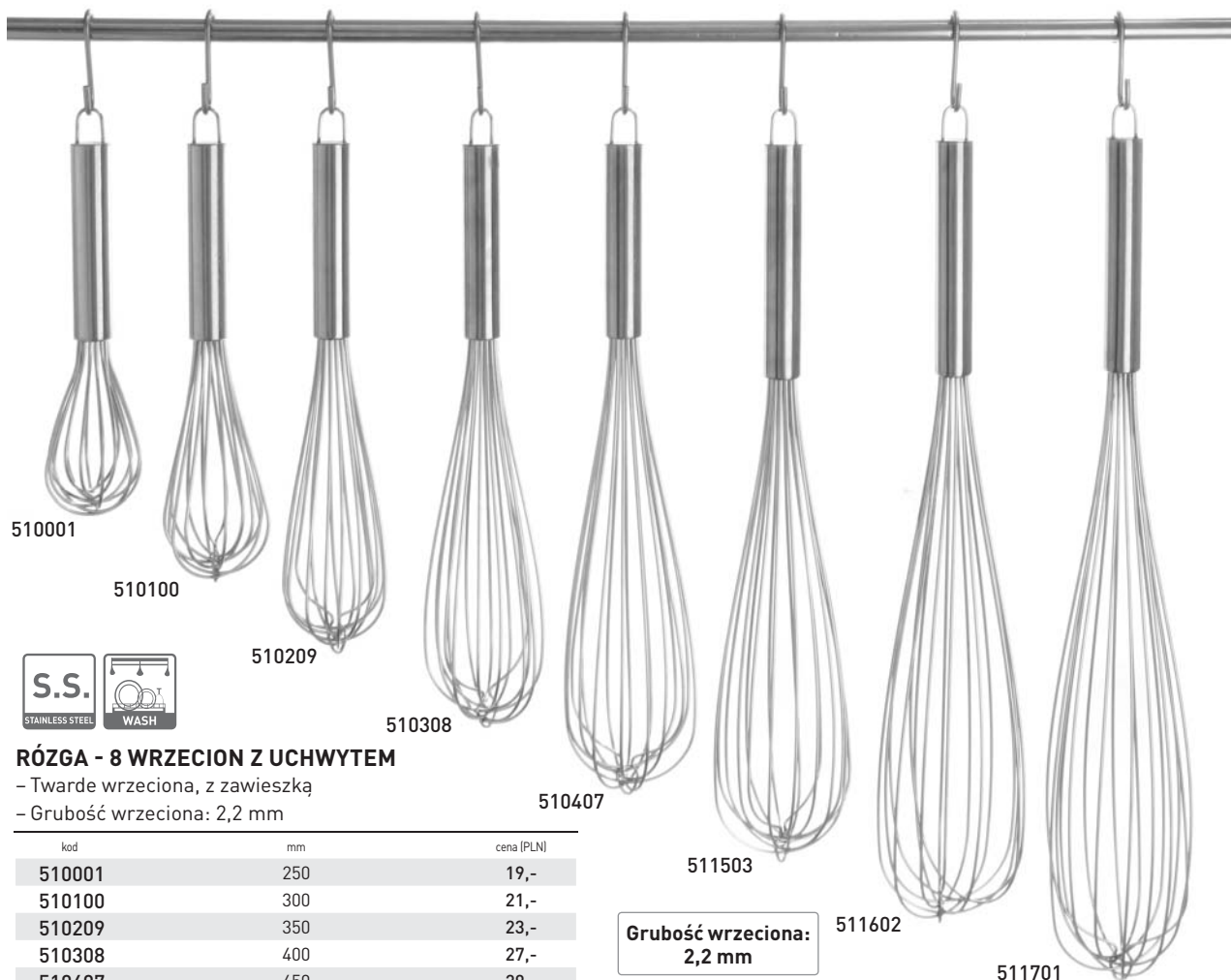
### WIDELEC DO MIĘS

kod	mm	cena (PLN)
526200	35x350	14,-

### ŁYŻKA DO SERWOWANIA

kod	mm	cena (PLN)
526309	325	14,-

## RÓZGI



510001

510100

510209

510308

510407

511503

511602

511701



### RÓZGA - 8 WRZECION Z UCHWYTEM

- Twarde wrzeciona, z zawieszka

- Grubość wrzeciona: 2,2 mm

kod	mm	cena [PLN]
510001	250	19,-
510100	300	21,-
510209	350	23,-
510308	400	27,-
510407	450	29,-
511503	500	34,-
511602	550	38,-
511701	600	44,-

Grubość wrzeciona:  
2,2 mm



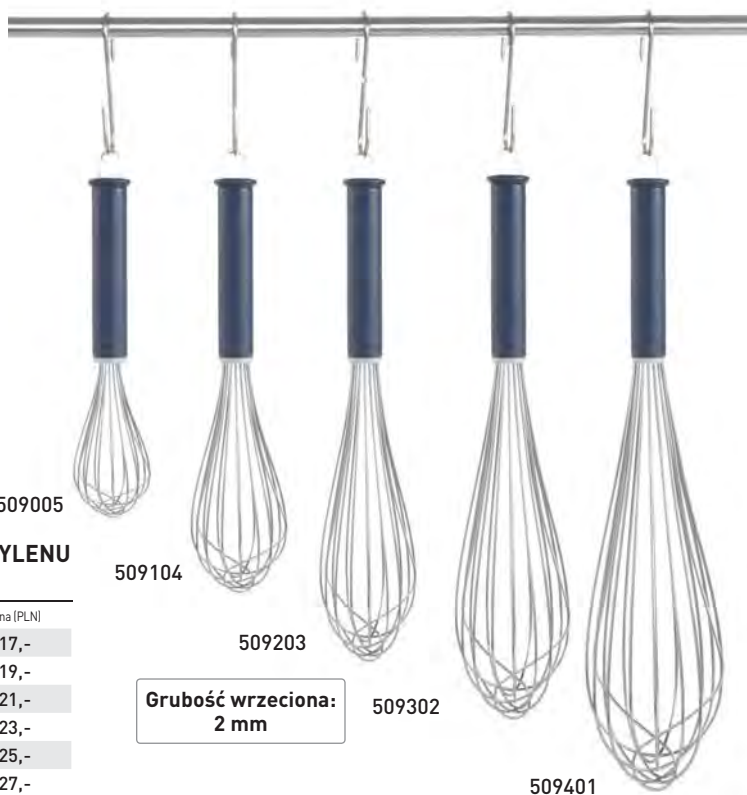
**NEW!**

509005

### RÓZGA - 8 WRZECION Z UCHWYTEM Z POLIPROPYLENU

- 8 twardych wrzecion, z zawieszka

kod	mm	cena [PLN]
509012	230	17,-
509005	250	19,-
509104	300	21,-
509203	350	23,-
509302	400	25,-
509401	450	27,-



509104

509203

Grubość wrzeciona:  
2 mm

509302

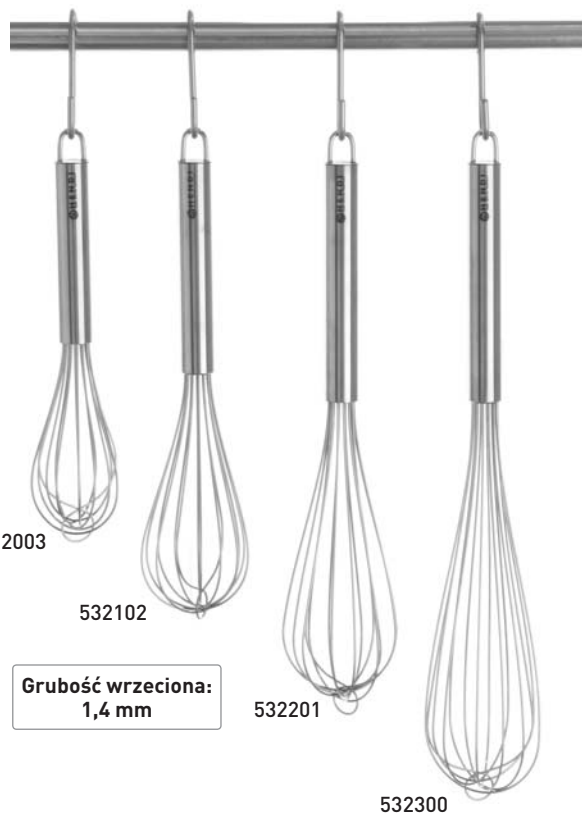
509401

## RÓZGA - 7 WRZECION Z UCHWYTEM

- Miękkie wrzeciona, z zawieszka



kod	mm	cena (PLN)
532003	200	15,-
532102	250	16,-
532201	300	18,-
532300	350	20,-



## NEW!

## RÓZGA - 12 WRZECION Z UCHWYTEM

- 12 elastycznych wrzecion

- Uchwyt ze stali nierdzewnej z zawieszka



kod	mm	cena (PLN)
511718	250	17,-
511725	300	17,-
511732	350	20,-
511749	400	22,-
511756	450	24,-





509449

**NEW!**

**RÓZGA - 12 WRZECION  
Z UCHWYTEM  
Z POLIPROPYLENU**

- 12 elastycznych wrzecion
- Uchwyt z polipropylenu z zawieszka



kod	mm	cena (PLN)
509418	230	19,-
509425	250	27,-
509432	300	31,-
509449	350	33,-
509456	400	35,-
509463	450	38,-



509425

509432

509449

509456

509463

Grubość wrzeciona:  
1,4 mm



856109



**RÓZGA SPIRALNA**

kod	mm	cena (PLN)
856109	160	29,-

**MISKI**



530702



517604



530108



530405



517109



517307

**MISKA KUCHENNA**

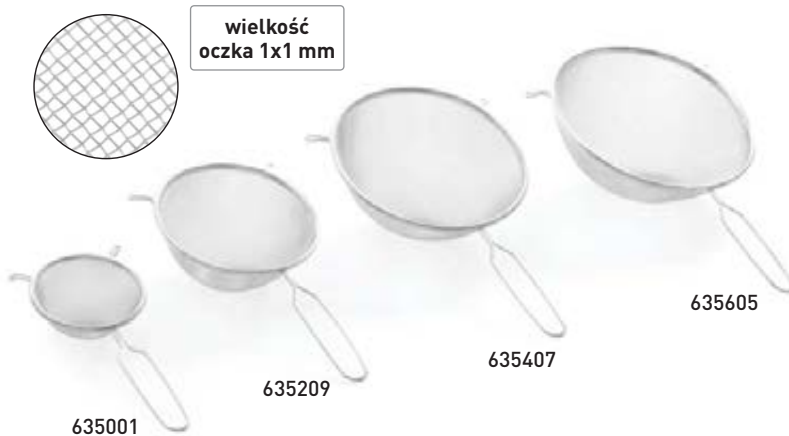
kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
530108	0,8	ø160x(H)63	8,-
530207	1,3	ø205x(H)70	10,-
530306	1,6	ø225x(H)83	12,-
530405	2,3	ø250x(H)84	16,-
530504	3,1	ø280x(H)99	22,-
530603	5	ø315x(H)108	29,-
530702	6	ø345x(H)118	36,-

**MISKA DO MIKSOWANIA - Z ZAOKRĄGLONYM DNEM**

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
517109	0,7	ø158x(H)55	9,-
517208	1,4	ø197x(H)68	11,-
517307	2,3	ø240x(H)88	17,-
517406	3,3	ø259x(H)92	19,-
517604	4,9	ø300x(H)118	24,-



## SITA



### SITO Z RĄCZKAMI KITCHEN LINE

- Z drucianym uchwytem



kod	mm	cena [PLN]
635001	ø120x280	7,-
635155	ø160x320	11,-
635209	ø180x340	12,-
635308	ø200x360	14,-
635407	ø230x400	19,-
635605	ø250x435	24,-



### SITO Z PODWÓJNĄ SIATKĄ

- Drewniany uchwyt

- Wspornik wzmacniający



kod	mm	cena [PLN]
639009	ø260x570	69,-
639016	ø310x800	79,-
639023	ø360x860	109,-

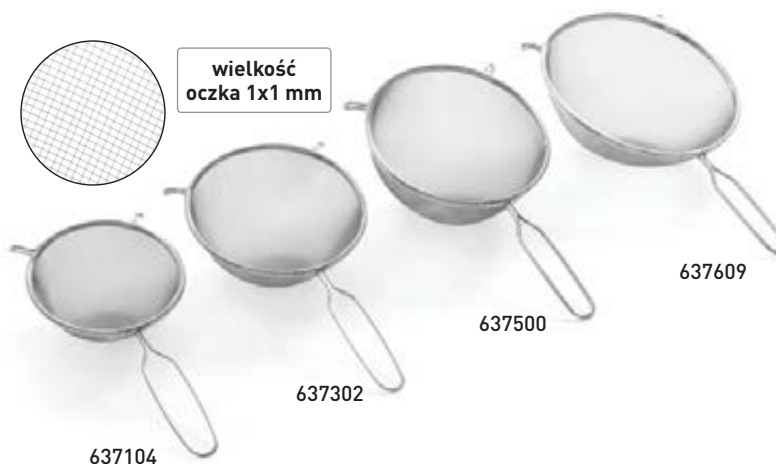


### SITO GĘSTE

- Z drucianym uchwytem



kod	mm	cena [PLN]
638309	ø100x250	19,-
638507	ø150x345	24,-
638705	ø200x400	49,-
638903	ø250x455	59,-



### SITO Z RĄCZKAMI PROFI LINE

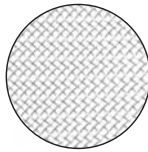
- Z drucianym uchwytem



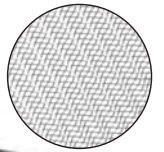
kod	mm	cena [PLN]
637104	ø160x305	22,-
637203	ø180x325	25,-
637302	ø200x360	30,-
637401	ø220x380	38,-
637500	ø240x410	45,-
637609	ø260x440	49,-

## SITA CHIŃSKIE STOŻKOWE

wielkość oczka  
0,5x0,5 mm



wielkość oczka  
0,5x0,5 mm



## SITO CHIŃSKIE SIATKOWE - GĘSTE

- Z drucianym uchwytem

18/10  
STAINLESS STEEL

kod	mm	cena [PLN]
647516	ø160x355	42,-
647509	ø180x395	52,-

## SITO CHIŃSKIE STOŻKOWE Z SIATKĄ

- Gęste

18/10  
STAINLESS STEEL

kod	mm	cena [PLN]
647554	ø205x460	109,-
647561	ø245x475	129,-



647592

## SITO DO PRZECIERANIA WARZYW SIATKOWE

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

18/10  
STAINLESS STEEL



kod	mm	cena [PLN]
647592	ø200x390	69,-



2 strony zbierające  
przecier z sitka



515501

## SITO DO PRZECIERANIA WARZYW

- Idealne do przygotowywania  
zup-kremów i przecieru pomidorowego  
- 2 tarcze w zestawie (ø140mm): gruba i drobna

18/10  
STAINLESS STEEL



kod	mm	cena [PLN]
515501	ø200x(H)110/195	169,-

## WANNY CEDZAKOWE

### WANNA CEDZAKOWA PROFI LINE

- 2 uchwyty przytwierdzone nitami i podstawa



kod	mm	cena (PLN)
535509	ø320x(H)180	249,-
535516	ø360x(H)200	299,-
535523	ø400x(H)220	339,-



535523



535424

535417

535400

### WANNA CEDZAKOWA - PERFOROWANA

- 2 uchwyty i podstawa



kod	mm	cena (PLN)
535400	ø235x(H)85	34,-
535417	ø285x(H)115	49,-
535424	ø315x(H)120	59,-



535301

535103

535202

### WANNA CEDZAKOWA KITCHEN LINE

- 2 uchwyty i podstawa



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



547502

547304

### SITO CHIŃSKIE



kod	mm	cena (PLN)
547304	ø185x350	39,-
547502	ø235x395	53,-

Ściereczka do filtrowania 556719 na stronie 76



547502

## MIARKI



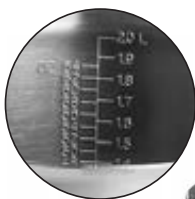
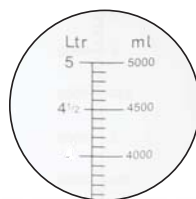
567104

567203

567302

567401

567500



516102

516201

516300



### MIARKA Z POLIPROPYLENU

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
567104	0,5	ø90x(H)140	7,-
567203	1	ø110x(H)170	14,-
567302	2	ø140x(H)215	19,-
567401	3	ø160x(H)240	25,-
567500	5	ø190x(H)270	39,-



### MIARKA STALOWA - Z PODZIAŁKĄ - Wysoka jakość

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
516102	0,5	ø90x(H)110	54,-
516201	1	ø120x(H)135	69,-
516300	2	ø140x(H)175	99,-

## SZUFELKI



521304

521502



562000

562017

562079



### SZUFELKA ALUMINIOWA

kod	poj. (l)	długość (mm)	cena (PLN)
521205	0,125	180	14,-
521304	0,2	205	15,-
521403	0,3	245	18,-
521502	0,5	265	30,-
521601	0,65	310	34,-
521809	2	390	74,-



### SZUFELKA Z POLIPROPYLENU

kod	poj. (l)	długość (mm)	cena (PLN)
562000	0,125	187	9,-
562017	0,25	250	13,-
562079	0,65	330	26,-



## WAGI KUCHENNE



580202



580004



580226

## WAGA O DUŻEJ DOKŁADNOŚCI

WAGA GASTRONOMICZNA  
CYFROWA DO 5 KGWAGA O DUŻEJ DOKŁADNOŚCI  
DO 5 KG

- Pomiar wagi do 5 kg z dokładnością  $\pm 1g$
- Z funkcją tarowania
- Powierzchnia ważąca wykonana z jednego kawałka stali nierdzewnej
- Na 4 baterie AA (nie są dotychczas)

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

- Pomiar do 5 kg z dokładnością do  $\pm 1g$
- waga minimalna 20 g
- Powierzchnia ze stali nierdzewnej bez spawów, z wbudowanym wyświetlaczem cyfrowym
- Wysoce precyzyjny czujnik wagi umożliwi dokładny pomiar
- Odczyt w gramach, kilogramach, uncjach lub funtach
- Panel dotykowy: włączenie/wyłączenie, tara, zmiana jednostki
- Automagiczne zerowanie, powiadomienie o przeciążeniu i niskim poziomie baterii
- Automagiczne wyłączenie
- Zasilanie: 2 baterie CR2032

kod	zakres	dokładność	mm	cena [PLN]
580202	5 kg	1 g	253x200x(H)53	249,-

kod	zakres	dokładność	mm	cena [PLN]
580004	5 kg	1 g	170x215x(H)55	199,-

kod	zakres	dokładność	mm	cena [PLN]
580226	5 kg	1 g	200x151x(H)11	109,-



580301



## WAGA CYFROWA DO 100 KG

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

kod	zakres	dokładność	mm	cena [PLN]
580301	100 kg(220lb)	50 g(2oz)	300x255x(H)42	449,-



980033

## WAGA GASTRONOMICZNA Z SZALKĄ

- W zestawie szalka o  $\varnothing 200$  mm

kod	zakres	dokładność	mm	cena [PLN]
980033	2 kg	10 g	210x140x(H)255	249,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



580332

**WAGA MAGAZYNOWA Z LEGALIZACJĄ**

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

kod	dokładność	mm	zakres	W	cena [PLN]
580332	20 g	360x580x(H)765	400 g – 150 kg	20	1249,-

**NEW!**

580424



tylny panel



**WAGA KUCHENNA Z LEGALIZACJĄ**

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

kod	zakres	dokładność	W	mm	cena [PLN]
580448	3 kg	0,5/1,5 g	0,3	250x280x(H)112	749,-
580431	15 kg	2/5 g	0,3	250x280x(H)112	749,-
580424	30 kg	2/10 g	0,3	250x280x(H)112	749,-

tylny panel



580363

**WAGA KUCHENNA, WODOODPORNĄ Z LEGALIZACJĄ**

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

kod	dokładność	mm	zakres	W	cena [PLN]
580363	0,5/1 g	278x317x(H)141	10 g – 2 kg	0,2	899,-
580370	2/5 g	278x317x(H)141	40 g – 10 kg	0,2	909,-
580387	5/10 g	278x317x(H)141	100 g – 30 kg	0,2	919,-

**NEW!****WAGA KALKULACYJNA Z LEGALIZACJĄ**

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

**CAS**  
S • C • A • L • E

tylny panel



580417

kod	zakres	dokładność	W	mm	cena (PLN)
580417	15 kg	2/5 g	0,3	335x380x(H)105	879,-

**WAGA KALKULACYJNA Z LEGALIZACJĄ Z WYSIĘGNIKIEM**

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



tylny panel



580455

kod	zakres	dokładność	W	mm	cena (PLN)
580455	15 kg	2/5 g	0,3	335x435x(H)475	949,-

**NEW!**

# Termometry



	<b>Termometr cyfrowy Fluke Food Pro Plus HACCP, bezdotykowy z sondą</b>	<b>Termometr cyfrowy Fluke Food Pro HACCP, bezdotykowy</b>	<b>Termometr bezdotykowy</b>	<b>Termometr na podczerwień</b>	<b>Termometr cyfrowy z sondą odporny na wstrząsy</b>
Kod	271469	271452	271148	271223	271407
Jednostka pomiaru	°C / °F	°C / °F	°C / °F	°C / °F	°C / °F
Czas reakcji	szybki/średni za pomocą sondy	szybki	szybki	szybki	średni
Temperatura minimalna	IR -35°C / sonda -40°C	-30°C	-32°C	-55°C	-50°C
Temperatura maksymalna	IR 275°C / sonda 200°C	200°C	400°C	220°C	300°C
Dokładność	IR ± 1°C / sonda ± 0,5°C	± 1°C	± 1,5°C	± 2°C	± 1°C
Stopniowanie	0,1°C	0,1°C	0,1°C	0,1°C	0,1°C
Funkcja HOLD	✓	✓	✓	✓	✓
Długość sondy	75 mm				213 mm
Sonda wykonana z:	stal nierdzewna				stal nierdzewna
Odpowiedni do stosowania w piecach					
Wodoszczelność	odporny na zachłapania	odporny na zachłapania			odporny na zachłapania
Automatyczne wyłączenie	✓	✓	✓	✓	✓
Baterie w zestawie	✓	✓	✓	✓	✓
Dodatkowe informacje	Funkcja szybkiej kontroli HACCP, natychmiastowa sygnalizacja bezpiecznych /niebezpiecznych temp. • Odporny na zachłapania – stopień ochrony IP54	Funkcja szybkiej kontroli HACCP, natychmiastowa sygnalizacja bezpiecznych /niebezpiecznych temp. • Odporny na zachłapania – stopień ochrony IP54	Stosunek odległości pomiaru do mierzonej powierzchni 12:1 • Wskaźnik laserowy dla dokładnego pomiaru	Stosunek odległości pomiaru do mierzonej powierzchni 1:1	Funkcja temperatury Max/Min • Z podstawką, zawiera futerał ochronny







Termometr cyfrowy z sondą

Termometr cyfrowy ze składaną sondą

Termometr cyfrowy z sondą

Termometr cyfrowy z sondą

Termometr do pieczenia z sondą z funkcją timera

271230

271308

271209

271162

271346

°C / °F

°C / °F

°C / °F

°C / °F

°C / °F

szybki

średni

średni

średni

wolny

-50°C

-50°C

-40°C

-50°C

-50°C

350°C

300°C

200°C

300°C

250°C

± 0,8°C

± 1°C

± 2°C

± 1°C

± 1°C

0,1°C

0,1°C

1°C

0,1°C

1°C

✓

✓

✓

✓

✓

130 mm

110 mm

65 mm

120 mm

150 mm

stal nierdzewna

stal nierdzewna

stal nierdzewna

stal nierdzewna

stal nierdzewna

tylko sonda

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

✓

Wodoszczelny  
– stopień ochrony IP65Funkcja temperatury  
Max/MinZ pokrywą  
ochronną sondyPomiar temperatury  
w ciągu jednej sekundy

Z funkcją timera

Z pokrywą ochronną sondy

Z pokrywą ochronną sondy  
i ergonomicznym uchwytem•  
Sygnał dźwiękowy  
osiągnięcia zadanej  
temperatury

NEW!

Termometr z sondą

Termometr do steków

Termometr uniwersalny do pieców i piekarników

Termometr do mroźni i lodówek

Termometr do mroźni i lodówek

Termometr do mroźni i lodówek

Termometr do mleka

Kod

271216

271339

271179

271186

271117

271124

271247

Jednostka pomiaru

°C

°C / °F

°C

°C

°C

°C

°C

Czas reakcji

średni

wolny

wolny

wolny

wolny

wolny

wolny

Temperatura min.

0°C

50°C

-50°C

-40°C

-50°C

-10°C

Temperatura maks.

100°C

300°C

25°C

40°C

50°C

110°C

Stopniowanie

1°C

10°C

10°C

1°C

1°C

1°C

Długość sondy

127 mm

50 mm

140 mm

Sonda wykonana z: stal nierdzewna

stal nierdzewna

stal nierdzewna

Odpowiedni do stosowania w piecach

✓

✓

Dodatkowe informacje

Osłona sondy z klipssem

Wskazuje zakres: surowy - średnio wypieczony - wypieczony

Ze specjalną zawieszką oraz stopką  
Czytelna tarczaZe specjalną zawieszką oraz stopką  
Czytelna tarcza

Z zawieszką

Z zawieszką

Posiada klips mocowania do dzbanka



FLUKE



271469

### TERMOMETR CYFROWY FLUKE FOOD PRO PLUS HACCP, BEZDOTYKOWY Z SONDĄ

- Bezdotykowy pomiar temperatury powierzchniowej w podczerwieni oraz temperatury wewnątrz produktu przy pomocy składanej sondy
- Funkcja szybkiej kontroli HACCP, natychmiastowa sygnalizacja przy pomocy lampek kontrolnych bezpiecznych/niebezpiecznych temperatur
- Zakres temperatur przy pomiarze bezdotykowym: od -35°C do +275°C
- Zakres temperatur przy pomiarze sondą: od -40°C do +200°C
- Skalibrowany, posiada odpowiedni certyfikat
- Wysoka szczelność, stopień ochrony IP54
- Z funkcją timera, futerał i bateria 9 V w zestawie

kod	zakres	mm	cena [PLN]
271469	-40/275°C	170x30x(H)50	1 069,-



FLUKE

271452

### TERMOMETR CYFROWY FLUKE FOOD PRO HACCP, BEZDOTYKOWY

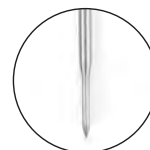
- Bezdotykowy pomiar temperatury powierzchniowej w podczerwieni
- Funkcja szybkiej kontroli HACCP, natychmiastowa sygnalizacja przy pomocy lampek kontrolnych bezpiecznych/niebezpiecznych temperatur
- Zakres pomiaru: od -30°C do +200°C, dokładność 1°C
- Wysoka szczelność, stopień ochrony IP54
- Bateria 9V w zestawie

kod	zakres	mm	cena [PLN]
271452	-30/200°C	150x30x(H)50	599,-



271230

Zapewnia szybkie i dokładne odczyty temperatury



### TERMOMETR CYFROWY Z SONDĄ

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



kod	zakres	mm	cena [PLN]
271230	-50/350°C	204x42x(H)20	229,-



271148

### TERMOMETR BEZDOTYKOWY

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

kod	zakres	mm	cena [PLN]
271148	-32/400°C	37x70x(H)150	199,-



271223

### TERMOMETR NA PODCZERWIEN

- Zakres pomiaru: od -55°C do +220°C
- Jednostka pomiaru °C lub °F
- Stopniowanie: 0,1°C, dokładność ±2% / 2°C
- Stosunek odległości pomiaru do mierzonej powierzchni 1:1, należy trzymać w pobliżu powierzchni mierzonego obiektu
- Funkcja „lock mode” do ciągłego monitorowania temperatury
- Funkcja temperatury Max/Min
- Automatyczne wyłączenie przyrządu
- Bateria w zestawie

kod	zakres	mm	cena [PLN]
271223	-55/220°C	22x39x(H)115	199,-



271346

### TERMOMETR DO PIECZENIA Z SONDĄ I FUNKCJĄ TIMERA

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

kod	zakres	mm	cena [PLN]
271346	-50/250°C	65x70x(H)17	69,-



271308

### TERMOMETR CYFROWY ZE SKŁADANĄ SONDĄ

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



271209

### TERMOMETR CYFROWY Z SONDĄ

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



271162

### TERMOMETR CYFROWY Z SONDĄ

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

kod	zakres	mm	cena [PLN]
271308	-50/300°C	150	89,-

kod	zakres	mm	cena [PLN]
271209	-40/200°C	20x150	59,-

kod	zakres	mm	cena [PLN]
271162	-50/300°C	50x290	65,-



271407

### TERMOMETR CYFROWY Z SONDĄ ODPORNY NA WSTRZĄSY

- Odporny na zachłapania
- Zakres pomiaru: od -50°C do +300°C
- Jednostka pomiaru °C lub °F
- Stopniowanie 0,1°, dokładność 1°C między -30°C i 150°C
- Funkcja "lock mode" do ciągłego monitorowania temperatury
- Funkcja temperatury Max/Min
- Wyjmowana sonda ze stali nierdzewnej 213 mm
- Automatyczne wyłączenie
- Z podstawką, zawiera ochronny futerał z tworzywa
- Bateria AAA w zestawie

kod	zakres	mm	cena [PLN]
271407	-50/300°C	85x195x(H)45	299,-



271216

### TERMOMETR Z SONDĄ

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

kod	zakres	mm	cena [PLN]
271216	0/100°C	ø44,5x140	18,-



271339

### TERMOMETR DO STEKÓW

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

**S.S.**  
 STAINLESS STEEL

kod	mm	cena [PLN]
271339	ø25 4 szt. w blisterze	38,-



S.S.  
STAINLESS STEEL



271179

### TERMOMETR UNIWERSALNY DO PIECÓW I PIEKARNIKÓW

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

kod	zakres	mm	cena [PLN]
271179	50/300°C	ø60x(H)70	19,-

S.S.  
STAINLESS STEEL



271186

### TERMOMETR DO MROŻNI I LODÓWEK

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

kod	zakres	mm	cena [PLN]
271186	-50/25°C	ø60x(H)70	13,-



271124

### TERMOMETR DO MROŻNI I LODÓWEK

- Z zawieszką
- Zakres temperatury od -50°C do +50°C
- Łatwy odczyt danych
- Stopniowanie 1°C

kod	zakres	mm	cena [PLN]
271124	-50/50°C	ø72x21	12,-

**NEW!**



271247

### TERMOMETR DO MLEKA

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

kod	zakres	mm	cena [PLN]
271247	-10/110°C	ø44x140	16,-



271117

### TERMOMETR DO MROŻNI I LODÓWEK

- Z zawieszką
- Zakres temperatur od -40°C do +40°C
- Łatwy odczyt danych
- Stopniowanie 1°C

kod	zakres	mm	cena [PLN]
271117	-40/40°C	23x150x(H)9	9,-



271155

Z funkcjonalnym klipsem

Mocowanie na magnes



### TIMER KUCHENNY - CYFROWY

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

ABS  
PLASTIC

kod	mm	cena [PLN]
271155	67x(H)67	22,-



582022

Z funkcjonalną stopką i mocowaniem na magnes



### TIMER KUCHENNY - CYFROWY

kod	mm	cena [PLN]
582022	65x70x(H)17	34,-



582015

### TIMER KUCHENNY - ANALOGOWY

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

kod	mm	cena [PLN]
582015	ø 80	39,-



551813



3 końcówki (ø4 mm, ø5 mm i ø6 mm)

### PISTOLET DO SOSÓW KITCHEN LINE

- Ergonomiczny uchwyt, konstrukcja zaworu zamykającego gwarantuje szczelność
- 3 końcówki (ø 4 mm, 5 mm i 6 mm)
- Przeznaczony do dozowania sosów o różnej konsystencji oraz do dekoracji potraw i wyrobów cukierniczych
- Stojak w zestawie

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
551813	1,5	270x195x270	209,-



551806

3 końcówki (ø2 mm, ø4 mm i ø6 mm)



### PISTOLET DO SOSÓW PROFI LINE

- Ergonomiczny uchwyt wykonany z polipropylenu
- Dzięki konstrukcji zaworu zamykającego gwarantuje szczelność w pozycji zamkniętej
- 3 końcówki (ø 2 mm, 4 mm i 6 mm)
- Stojak oraz naczynie ociekowe w zestawie
- Przeznaczony do dozowania sosów o różnej konsystencji, płynnej czekolady oraz do dekoracji potraw i wyrobów cukierniczych

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
551806	1,5	ø190x(H)220	299,-



## DYSPENSERY DO ZIMNYCH SOSÓW

- Zatyczka umożliwia zachowanie czystości
- Dzięki zatyczce sos dłużej zachowuje świeżość



**NEW!**



558003 558010 558027 557808 557815 557822 557907 557914 557921

### DYSPENSERY DO ZIMNYCH SOSÓW

kod	ilość szt. w opak.	kolor	poj. (l)	mm	cena (PLN)
558003	1	żółty	0,20	ø50x185	3,-
558010	1	czerwony	0,20	ø50x185	3,-
558027	1	przezroczysty	0,20	ø50x185	3,-
557808	1	żółty	0,35	ø55x205	4,-
557815	1	czerwony	0,35	ø55x205	4,-
557822	1	przezroczysty	0,35	ø55x205	4,-
557907	1	żółty	0,70	ø70x240	5,-
557914	1	czerwony	0,70	ø70x240	5,-
557921	1	przezroczysty	0,70	ø70x240	5,-

### DYSPENSERY DO ZIMNYCH SOSÓW

kod	ilość szt. w opak.	kolor	poj. (l)	mm	cena (PLN)
558034	3	żółty	0,20	ø50x185	13,-
558041	3	czerwony	0,20	ø50x185	13,-
558058	3	przezroczysty	0,20	ø50x185	13,-
557839	3	żółty	0,35	ø55x205	18,-
557846	3	czerwony	0,35	ø55x205	18,-
557853	3	przezroczysty	0,35	ø55x205	18,-
557938	3	żółty	0,70	ø70x240	21,-
557945	3	czerwony	0,70	ø70x240	21,-
557952	3	przezroczysty	0,70	ø70x240	21,-



557969

### EKSPOZYTOR DO DYSPENSERÓW DO SOSÓW

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

18/0  
STAINLESS STEEL

kod	mm	cena (PLN)
557969	209x80x(H)78	49,-
557976	229x90x(H)78	59,-
557983	274x102x(H)98	79,-
630655	530x110x(H)118	129,-



630648

### EKSPOZYTOR DO HOT-DOGÓW I DYSPENSERÓW

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

18/0  
STAINLESS STEEL

kod	mm	cena (PLN)
630648	260x110x(H)118	79,-

## DYSPENSERY DO ZIMNYCH SOSÓW

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



Z elastycznego materiału umożliwiają dozowanie bez wysiłku



**NEW!**



558300

558317

558324

558362

558379

558386

558423

558430

558447

### DYSPENSER DO ZIMNYCH SOSÓW EASY SQUEEZE

kod	ilość szt. w opak.	kolor	poj. (l)	mm	cena (PLN)
558300	1	żółty	0,20	ø60x(H)170	5,-
558317	1	czerwony	0,20	ø60x(H)170	5,-
558324	1	przezroczysty	0,20	ø60x(H)170	5,-
558362	1	żółty	0,30	ø65x(H)190	6,-
558379	1	czerwony	0,30	ø65x(H)190	6,-
558386	1	przezroczysty	0,30	ø65x(H)190	6,-
558423	1	żółty	0,60	ø75x(H)240	8,-
558430	1	czerwony	0,60	ø75x(H)240	8,-
558447	1	przezroczysty	0,60	ø75x(H)240	8,-

### DYSPENSER DO ZIMNYCH SOSÓW EASY SQUEEZE

kod	ilość szt. w opak.	kolor	poj. (l)	mm	cena (PLN)
558331	3	żółty	0,20	ø60x(H)170	16,-
558348	3	czerwony	0,20	ø60x(H)170	16,-
558355	3	przezroczysty	0,20	ø60x(H)170	16,-
558393	3	żółty	0,30	ø65x(H)190	18,-
558409	3	czerwony	0,30	ø65x(H)190	18,-
558416	3	przezroczysty	0,30	ø65x(H)190	18,-
558454	3	żółty	0,60	ø75x(H)240	26,-
558461	3	czerwony	0,60	ø75x(H)240	26,-
558478	3	przezroczysty	0,60	ø75x(H)240	26,-



558331

558355

558348

# NEW!



512135

512104

512302



512203



512210



512142



512159



512227



512234



512166



512173

## PIERŚCIEŃ KUCHARSKO-CUKIERNICZY

– Idealny do kształtowania ciast i potraw



kod	mm	cena (PLN)
512135	ø60x(H)45	11,-
512104	ø70x(H)45	12,-
512302	ø90x(H)45	14,-



## PIERŚCIEŃ KUCHARSKO-CUKIERNICZY

– Idealny do kształtowania ciast i potraw



kod	mm	cena (PLN)
512142	ø80x(H)45	12,-
512159	ø100x(H)45	15,-
512203	dociskacz ø80	8,-
512210	dociskacz ø100	9,-



## FORMA KUCHARSKO-CUKIERNICZA KWADRATOWA

– Idealna do kształtowania ciast i potraw

kod	mm	cena (PLN)
512166	65x65x(H)45	14,-
512173	80x80x(H)45	15,-
512227	dociskacz 65x65	8,-
512234	dociskacz 80x80	9,-



512302



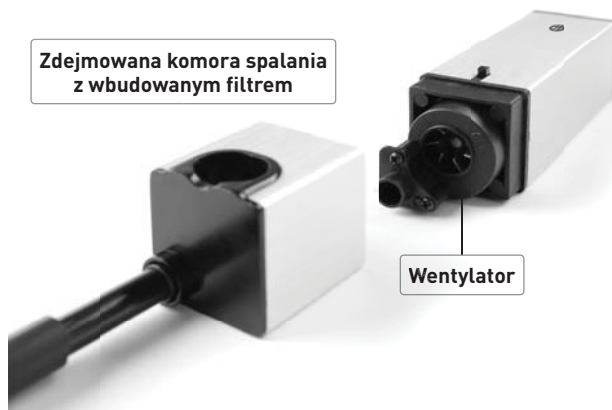
**NEW!**


199930

**PISTOLET WĘDZARNICZY**

- Korpus aluminiowy pełniący funkcję radiatora - schładza dym przed jego wydaleniem
- Zrębki zapachowe nie wymagają wcześniejszego namoczenia przed paleniem
- Do palenia można zastosować również herbatę lub przyprawy
- Zdemontowana komora spalania z wbudowanym filtrem
- Elastyczny gumowy wąż (o długości 25 cm) ułatwiający wydalanie dymu do zamkniętych strunowo woreczków i pojemników
- Kompaktowy i lekki – łatwy w użyciu jedną ręką
- Możliwość stosowania do miękkich owoców i warzyw
  - pistolet nie wpływa na zmianę ich tekstury
- Zasilany 4 bateriami AA, baterie nie dołączone
- Zestaw nie obejmuje zrębków zapachowych ani ziół do palenia

Zdemontowana komora spalania z wbudowanym filtrem



Wentylator

kod	mm	cena [PLN]
199930	155x37x37	99,-

**NEW!**


199800

**ZRĘBKII ZAPACHOWE**

- Worek - 1000 ml

kod	typ	cena [PLN]
199800	z drewna dębowego	33,-
199817	z drewna olchowego	33,-
199824	z drewna o aromacie amerykańskiej whisky	33,-
199831	z drewna orzesznika	33,-
199848	z drewna jabłoni	33,-
199855	z drewna wiśniowego	33,-
199862	z drewna bukowego	33,-
199879	z drewna o aromacie winorośli	33,-
199886	z drewna jesionu	33,-
199893	z drewna jadtoszynu	33,-





290903

### AUTOMAT DO BITEJ ŚMIETANY HENDI 2,5

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

kod	V	W	mm	cena (PLN)
290903	230	500	230x400+160(H)430	10999,-



290910

### AUTOMAT DO BITEJ ŚMIETANY HENDI 9/6

- Przeznaczony do cukierni, kawiarni, lodziarni i restauracji
- Bita śmietana jest zawsze wytwarzana z prawidłową temperaturą (4°C) i konsystencją
- Demontowalne elementy dyszy dozującej umożliwiają dokładne czyszczenie i zachowanie wysokiego poziomu higieny
- Chłodzony powietrzem
- Włącznik główny z lampkami kontrolnymi
- Funkcja czasowego dozowania w zakresie od 0 do 6 s z regulacją co 0,2 s
- Funkcja zmiany temperatury pojemnika na śmietanę
- Funkcje schładzania z lampkami kontrolnymi
- Wydajność 100 kg/h
- Waga: 37 kg
- Dwa wyjmowane pojemniki na płynną śmietanę: 6 l i 9 l
- Wyświetlacz cyfrowy: temperatury, alarmów, czasu dozowania

kod	V	W	mm	cena (PLN)
290910	230	500	295x520+160x(H)520	15999,-

Dwa wyjmowane pojemniki na płynną śmietanę

Pojemność 6 l



Pojemność 9 l



Wyświetlacz cyfrowy: temperatury, alarmów, czasu dozowania



### SYFON DO BITEJ ŚMIETANY KURT SCHELLER EDITION

- Wykonany w całości z aluminium
- 3 końcówki z polipropylenu i szczoteczka w zestawie
- Nie należy przygotowywać gorących sosów
- Do użytku z nabojami (N<sub>2</sub>O) do syfonów do bitej śmietany, naboje nie są dołączone

kod	kolor	poj. (l)	cena (PLN)
975893	turkusowy	0,5	119,-
975855	żółty	0,5	119,-
975886	fioletowy	0,5	119,-
975879	zielony	0,5	119,-
975862	niebieski	0,5	119,-



975893

975855

975886

975879

975862

### NABOJE DO SYFONU DO BITEJ ŚMIETANY KURT SCHELLER EDITION

- N<sub>2</sub>O
- 5 lat przydatności do użycia
- Uwaga: używanie w syfonach Liss, Kidde, ISI i Kaiser nie powoduje utraty gwarancji!

kod	ilość szt. w opak.	cena (PLN)
975787	10 szt.	14,-



975787

do cen należy doliczyć VAT 23%

*Profesjonalne  
syfony do  
przygotowania  
ciepłych kremów,  
musów i sosów  
do potraw*



Akcesoria  
na stronie  
116





Można bezpiecznie używać w bemarkach



588017



588024



Zobacz film



589205

### SYFON DO BITEJ ŚMIETANY PROFI LINE

- Umożliwia przygotowanie pysznej bitej śmietany, kremów, musów czy zimnych sosów
- Idealny do dekorowania cappuccino, kawy, shake'ów czy lodów
- Możliwość przygotowywania gorących kremów i sosów do temperatury 70°C
- Śmietana przechowywana w lodówce zachowuje świeżość do 14 dni
- W zestawie: 3 końcówki ze stali nierdzewnej oraz szczoteczka
- Do użytku z nabojami (N<sub>2</sub>O) do syfonów do bitej śmietany, naboje nie są dołączone

kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
588017	0,5	ø85x(H)235	259,-
588024	1	ø98x(H)330	299,-
589205	części zamienne do syfonów do bitej śmietany Profi Line		69,-

*desery lodowe  
z bitą śmietaną*



*owoce z bitą  
śmietaną*



*naleśniki  
z bitą  
śmietaną*



Zobacz film



**NEW!**

### SYFON DO BITEJ ŚMIETANY KITCHEN LINE

- Biała aluminiowa butelka, uchwyt na naboje i głowica wykonane z aluminium
- 3 końcówki z polipropylenu i szczoteczka w zestawie
- Nie należy przygotowywać gorących sosów
- Do użytku z nabojami (N<sub>2</sub>O) do syfonów do bitej śmietany, naboje nie są dołączone



589007

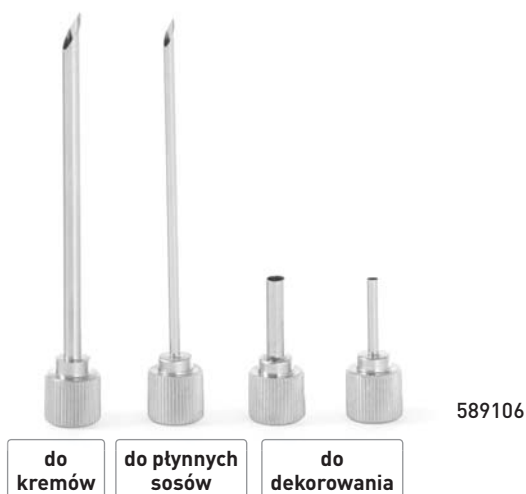
kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
588031	0,25	ø80x(H)200	109,- <b>NEW!</b>
588369	0,5	ø80x(H)260	119,-
588376	0,95	ø95x(H)320	149,-
589007	części zamienne do syfonów do bitej śmietany Kitchen Line		45,-



*kawa z bitą śmietaną*



*czekolada z bitą śmietaną*



### KOŃCÓWKI DO DEKOROWANIA I NAPEŁNIANIA



- Idealne do dekoracji, napętniania, nastrzykiwania, marynowania itp.
- Zestaw 4 końcówek ze stali nierdzewnej:
  - 1 długa końcówka  $\varnothing 3$  mm
  - 1 długa końcówka  $\varnothing 5$  mm
  - 1 krótka końcówka  $\varnothing 3$  mm
  - 1 krótka końcówka  $\varnothing 5$  mm
- Wytężnie do użytku z syfonami do bitej śmietany HENDI Profi Line

kod	cena (PLN)
589106	69,-

do kremów

do płynnych sosów

do dekorowania



### SITO Z LEJKIEM DO SYFONU DO BITEJ ŚMIETANY



- Ułatwia dodawanie przetartych składników do syfonu
- Zestaw składa się z lejka i sita
- Lejek pasuje idealnie do syfonów do bitej śmietany HENDI

kod	mm	cena (PLN)
589113	$\varnothing 160 \times (H) 90 \times (L) 340$	159,-

589113



589205

### CZĘŚCI ZAMIENNE DO SYFONÓW DO BITEJ ŚMIETANY PROFI LINE

kod	cena (PLN)
589205	69,-



589007

### CZĘŚCI ZAMIENNE DO SYFONÓW DO BITEJ ŚMIETANY KITCHEN LINE

kod	cena (PLN)
589007	45,-





588208



588215



586907



**PASUJĄ DO WSZYSTKICH SYFONÓW NA RYNKU**

**NABOJE DO SYFONU DO BITEJ ŚMIETANY**

- N<sub>2</sub>O
- 5 lat przydatności do użycia
- Data ważności na nabojach
- Uwaga: używanie w syfonach Liss, Kidde, ISI i Kaiser nie powoduje utraty gwarancji!

kod	w kartonie (szt.)	ilość szt. w opak.	cena (PLN)
588208	36	10	14,-
588215	25	24	33,-
586907	12	50	67,-



do cen należy doliczyć VAT 23%





759264

759233

759240

### GAŁKOWNICA PROFI LINE

kod	poj. lł	mm	cena (PLN)
759233	1/24	ø 53	99,-
759240	1/30	ø 50	99,-
759257	1/36	ø 48	99,-
759264	1/40	ø 46	99,-



572016

572719

572313



### GAŁKOWNICA KITCHEN LINE

kod	poj. lł	mm	cena (PLN)
572016	1/10	ø 70	59,-
572115	1/12	ø 66	59,-
572214	1/16	ø 59	59,-
572313	1/20	ø 56	59,-
572412	1/24	ø 53	59,-
572511	1/30	ø 50	59,-
572610	1/36	ø 48	59,-
572719	1/40	ø 44	59,-



Lepsza  
identyfikacja porcji

## GAŁKOWNICA STÖCKEL

- Nylonowy uchwyt wzmocniony włóknem szklanym
- Lepsza identyfikacja wielkości porcji

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
755334	1/12	ø 67	150,-
755341	1/16	ø 59	150,-
755358	1/20	ø 56	150,-
755365	1/24	ø 51	150,-
755372	1/30	ø 49	145,-
755389	1/36	ø 47	145,-
755396	1/40	ø 45	145,-



## GAŁKOWNICA STÖCKEL

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
755006	1/4	ø 100	155,-
755013	1/8	ø 80	155,-
755020	1/10	ø 70	155,-
755037	1/12	ø 67	155,-
755044	1/16	ø 59	155,-
755051	1/20	ø 56	155,-
755068	1/24	ø 51	155,-
755075	1/30	ø 49	145,-
755082	1/36	ø 47	145,-
755099	1/40	ø 45	145,-
755105	1/50	ø 43	150,-
755112	1/60	ø 40	150,-
755143	1/100	ø 30	150,-



**stöckel**

755273

755259

**GAŁKOWNICA STÖCKEL - OWALNA**

kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
755259	1/20	70x52	155,-
755273	1/30	62x43	155,-

**stöckel**

755556

755686

755655

**PORCJONER STÖCKEL**

- Z powłoką ceramiczną

- Z długim uchwytem

**PORCJONER STÖCKEL**

- Z długim uchwytem

**PORCJONER STÖCKEL**

kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]	kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]	kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
755556	1/20	ø 56x120	130,-	755686	1/20	ø 56x170	209,-	755655	1/20	ø 56x170	159,-
755563	1/24	ø 51x120	130,-	755693	1/30	ø 49x170	209,-	755679	1/30	ø 49x170	159,-
755570	1/30	ø 49x120	130,-								



759301

**PORCJONER KITCHEN LINE**

- Z długim uchwytem wypełnionym olejem

- dla lepszego porcjowania lodów

kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
759301	1/30	ø49x225	69,-



755730

**STOJAK NA WAFLE DO LODÓW**

- Na 3 wafle

kod	mm	cena [PLN]
755730	200x95x(H)85	79,-

## SZPATUŁA DO LODÓW Z UCHWYTEM Z TRITANU

18/10  
STAINLESS STEEL

kod	kolor	mm	cena (PLN)
755808	niebieski	260	26,-
755815	czerwony	260	26,-
755822	żółty	260	26,-
755839	fioletowy	260	26,-



755808



755815



755822



755839



802021

802038

802045

802052



**NEW!**

802069

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



807019

### KUWETA DO LODÓW PROFI LINE

- Najwyższa profesjonalna jakość
- Stal o grubości 0,8 mm
- Bardzo solidna konstrukcja
- Zaokrąglone krawędzie pozwalające utrzymać czystość
- Może być stosowana w lodówkach i mroźniach



kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
802021	6,5	360x165x(H)150	82,-
802038	5	360x165x(H)120	54,-
802052	5	360x250x(H)80	58,-
802045	3,6	360x165x(H)80	46,-

### POKRYWKA DO KUWETY DO LODÓW

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



kod	mm	cena (PLN)
802069	360x165	33,-

### KUWETA DO LODÓW KITCHEN LINE

- Najwyższa profesjonalna jakość
- Bardzo solidna konstrukcja
- Zaokrąglone krawędzie pozwalające utrzymać czystość
- Może być stosowana w lodówkach i mroźniach



kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
807019	5	360x165x(H)120	48,-



Wysokiej jakości obudowa z odlewu aluminium

Czytelny wyświetlacz LCD



Podajnik z tworzywa z uchwytem na pojemniki stalowe

## T-REX DO MIKSOWANIA PRODUKTÓW GŁĘBOKO ZMROŻONYCH

- Do przygotowania lodów, sorbetów, musów owocowych, jogurtów mrożonych oraz deserów lodowych o idealnej temperaturze i konsystencji z zamrożonych wcześniej produktów
- Aluminiowy korpus
- Wyświetlacz LCD w 6 językach (hiszpański, angielski, francuski, niemiecki, włoski, portugalski)
- 2 stalowe pojemniki 1 l z pokrywkami do mrożenia produktów
- Podajnik z tworzywa z uchwytem na pojemniki stalowe
- Funkcja podwójnego miksowania dla uzyskania wysokiej jakości homogenizacji
- Program mycia ułatwia czyszczenie i gwarantuje długowieczność urządzenia
- 3 silniki: 250 W odpowiadający za pionowy ruch trzpienia, 800 W wprawiający w ruch topatkę, trzeci silnik tłoczący powietrze (15 l/min)

kod	mm	V	W	cena (PLN)
226490	190x335x(H)475	230	1050	16900,-
230091	pojemnik zapasowy 1 l			199,-
230060	noże zamienne			649,-

Możliwość częściowego miksowania zamrożonych produktów: od 1 do 10 porcji eliminuje straty produktu



Wysokiej jakości noże ze stali nierdzewnej

2 stalowe pojemniki 1 l z pokrywkami do mrożenia produktów



## JAK ŁATWO PRZYGOTOWAĆ DESER



**1. Napelnij pojemnik**  
Wsyń owoce i zalej sokiem z owoców do poziomu max.



**2. Wstaw pojemnik do schładzarki szkowej**  
Zamroź zawartość do temperatury -18°C / -20°C



**3. Przygotuj urządzenie**  
Załóż nóż na końcówkę wałki napędowej wraz z pokrywką czarnego podajnika



**4. Umieść pojemnik w czarnym podajniku**  
Po zamrożeniu, umieść pojemnik w podajniku i wstaw do urządzenia



**5. Nastaw żądany program miksowania**  
Wybierz program pojedynczego lub podwójnego miksowania



**6. Gotowy produkt**  
Zawsze świeży deser w idealnej temperaturze serwowania ok. -12°C



Pozwala osiągnąć delikatną, idealnie zbalansowaną teksturę

226490

**S.S.**  
STAINLESS STEEL**NEW!****MASZYNA DO LODÓW**

- Idealna do przyrządzania lodów, sorbetów i mrożonych jogurtów w czasie do 90 minut
- Pojemnik na lody ze stali nierdzewnej o pojemności 2 l
- Wbudowany kompresor chłodzony powietrzem z zakresem temperatur: -10°C do -35°C
- Funkcja utrzymania temperatury przez 2 godziny po zakończeniu pracy urządzenia, w celu utrzymania konsystencji przygotowanego produktu
- Nie wymaga użycia schłodzonych składników
- Duży, podświetlany wyświetlacz cyfrowy wskazujący czas pracy, temp. mrożenia oraz ruch mieszadła
- Łatwa do zamontowania łopata mieszająca z polipropylenu
- Przejroczysta pokrywa z poliwęglanu z systemem zamykania typu „Twist-Lock”
- Czynnik chłodzący: R600A

kod	V	W	mm	cena (PLN)
274231	230	180	272x315x(H)362	1899,-

**Łatwy montaż i demontaż**

CUKIERNIA

**Wyświetlacz cyfrowy wskazujący czas pracy, temperaturę mrożenia oraz ruch mieszadła**



**Pojemnik na lody o pojemności 2 l**



**Miarka i łyżka w zestawie**





### WOREK DO SZPRYCOWANIA PROFI LINE

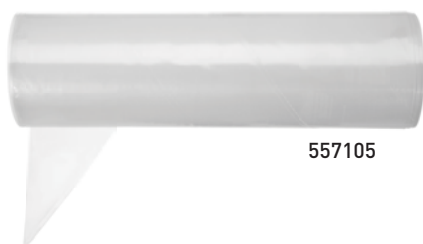
- Wykonany z super nylonu, bez szwów
- Do wielokrotnego użytku, bardzo wytrzymały
- Z zawieszką
- Elastyczny i cienki
- Możliwość użycia w gotującej wodzie

kod	mm	cena (PLN)
550106	300	18,-
550205	350	19,-
550304	400	22,-
550403	450	27,-
550502	500	29,-

### WOREK DO SZPRYCOWANIA KITCHEN LINE

- Wykonany z bawełny, wewnątrz pokryte powłoką poliuretanową
- Bardzo wytrzymały i solidny
- Z zawieszką
- Wielokrotnego użytku, możliwość wyparzania

kod		mm	cena (PLN)
550120	2 szt. w blistrze	300	26,-
550229	2 szt. w blistrze	350	30,-
550328	2 szt. w blistrze	400	36,-
550427	2 szt. w blistrze	450	40,-
550526	2 szt. w blistrze	500	46,-



### WORKI DO SZPRYCOWANIA

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



kod		mm	cena (PLN)
557112	przezroczysty	445x220	39,-
557105	przezroczysty	550x290	49,-



**KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW  
KARBOWANE**

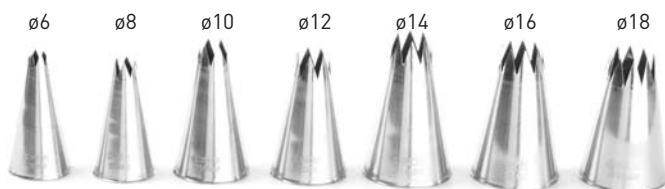
- Zestaw 7 końcówek w różnych rozmiarach



kod	mm	cena (PLN)
551714	ø6-8-10-12-14-16-18	76,-



551714

**KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW  
KARBOWANE**

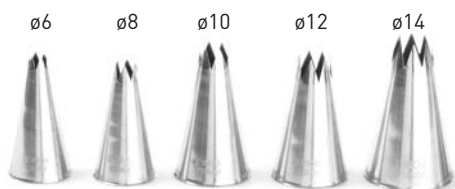
- Zestaw 5 końcówek w różnych rozmiarach



kod	mm	cena (PLN)
551790	ø6-8-10-12-14	44,-



551790

**KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW PROSTE**

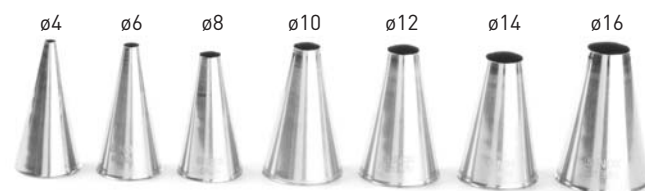
- Zestaw 7 końcówek w różnych rozmiarach



kod	mm	cena (PLN)
551615	ø4-6-8-10-12-14-16	76,-



551615

**KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW PROSTE**

- Zestaw 5 końcówek w różnych rozmiarach



kod	mm	cena (PLN)
551691	ø2-4-6-8-10	44,-



551691

**KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW RÓŻNE  
- ZESTAW 5 SZT.**

- Zestaw zawiera końcówki do:

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

- Precyzyjne wzory dzięki ostrym krawędziom



kod	cena (PLN)
551592	45,-



551592

**KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW  
KARBOWANE**

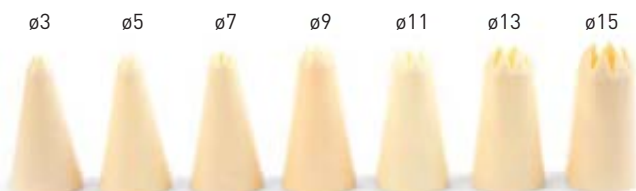
- Zestaw 7 końcówek w różnych rozmiarach



kod	mm	cena (PLN)
551110	ø 3-5-7-9-11-13-15	29,-



551110

**KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW PROSTE**

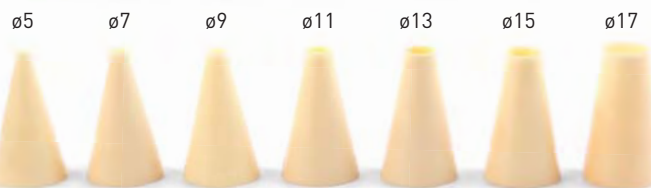
- Zestaw 7 końcówek w różnych rozmiarach



kod	mm	cena (PLN)
551011	ø 5-7-9-11-13-15-17	29,-



551011



551400

**KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW RÓŻNE**

kod	mm	cena (PLN)
551400	ø 6-8-10-12	69,-



551417

**KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW RÓŻNE**

- Wykonane z niebieskiego polistyrenu

- W pudełku

kod	cena (PLN)
551417	24,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



**NEW!**

512227



512166



512173



512142



512159



512135



512104



512302

**FORMA KUCHARSKO-CUKIERNICZA KWADRATOWA**

- Idealna do kształtowania ciast i potraw

kod	mm	cena (PLN)
512166	65x65x(H)45	14,-
512173	80x80x(H)45	15,-
512227	dociskacz 65x65	8,-
512234	dociskacz 80x80	9,-

**PIERŚCIEŃ KUCHARSKO-CUKIERNICZY**

- Idealny do kształtowania ciast i potraw

kod	mm	cena (PLN)
512142	ø80x(H)45	12,-
512159	ø100x(H)45	15,-
512203	dociskacz ø80	8,-
512210	dociskacz ø100	9,-

**PIERŚCIEŃ KUCHARSKO-CUKIERNICZY**

- Idealny do kształtowania ciast i potraw

kod	mm	cena (PLN)
512135	ø60x(H)45	11,-
512104	ø70x(H)45	12,-
512302	ø90x(H)45	14,-

**NEW!**



512401



**RANT PIEKARNICZO-CUKIERNICZY PROSTOKĄTNY**

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

kod	wysokość rantu (mm)	mm	cena (PLN)
512401	50	585x385	76,-
512418	50	385x285	58,-
512425	60	585x385	89,-
512432	60	385x285	65,-

**NEW!**



**RANT PIEKARNICZO-CUKIERNICZY OKRĄGLY**

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

kod	wysokość rantu (mm)	mm	cena (PLN)
512241	50	ø140	17,-
512258	50	ø160	23,-
512265	50	ø180	23,-
512272	50	ø200	23,-
512289	50	ø220	27,-
512296	50	ø240	27,-
512340	60	ø140	21,-
512357	60	ø160	26,-
512364	60	ø180	26,-
512371	60	ø200	26,-
512388	60	ø220	31,-
512395	60	ø240	31,-

**NEW!**



674413

673416

**FORMA DO WYCINANIA**

- Okrągła  
- Zestaw 14 sztuk, w blistrze



kod	model	mm	cena (PLN)
673416	gładka	ø19-112	83,-
674413	karbowana	ø18-108	83,-



689608

689806

**FORMA DO BABECZEK**

kod		mm	cena [PLN]
689608	z wywiniętym rantem	ø 70x(H)68	17,-
689806	z gładkim rantem	ø 70x(H)68	15,-



518519

**FOREMKA DO ZAPIEKANIA**

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
518519	3	ø60x(H)45	29,-
518533	3	ø85x(H)50	39,-

**FORMA DO CIAST**

- Prostokątna

kod	mm	cena [PLN]
682104	180x80x(H)60	36,-
682302	260x100x(H)75	48,-
682401	300x110x(H)75	56,-



682104

682302

682401

**NEW!**

515228



515327

**PĘDZELEK CUKIERNICZY - PŁASKI**

- Drewniany uchwyt



kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
515228	2	20x210	16,-
515327	2	40x210	30,-



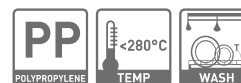
515358



515365

**PĘDZELEK CUKIERNICZY Z SILIKONU - PŁASKI**

- Uchwyt wykonany z polipropylenu



kod	mm	cena [PLN]
515358	35x235	14,-
515365	50x235	20,-

## SKROBK I WAŁKI DO CIASTA

554432



**SKROBKA DO CIASTA**  
– W kształcie trapezu



kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
554432	3	216x128	11,-

554364



**SKROBKA DO CIASTA**  
– W kształcie prostokąta



kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
554364	6	120x96	20,-

554166



**SKROBKA DO CIASTA - GIĘTKA**  
– Półokrągła



kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
554166	6	120x88	14,-



855751



**NÓŻ DO CIASTA**

– Wykonany ze stali nierdzewnej, rączka z polipropylenu



kod	mm	cena [PLN]
855751	150x110	24,-

553404



**NÓŻ DO CIASTA**



kod	mm	cena [PLN]
553404	150x110	19,-

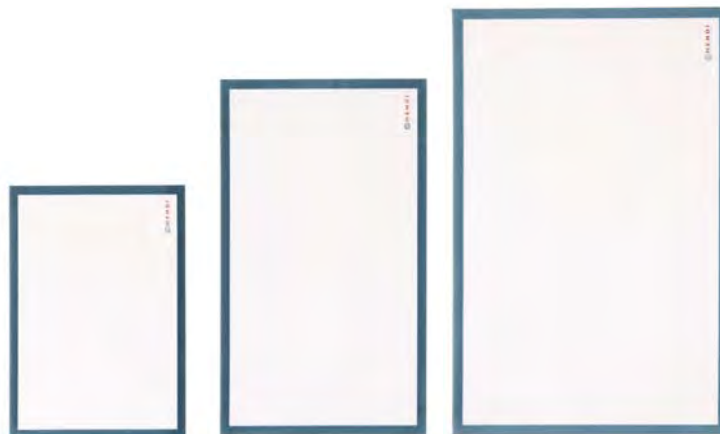


## MATY I SIATKI DO PIECZENIA I GRILLOWANIA



### MATA SILIKONOWA DO PIECZENIA

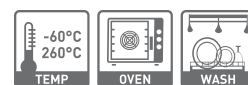
kod	grubość (mm)	mm	cena (PLN)
677834	0,7	300x400	45,-
677810	0,7	530x325	59,-
677827	0,7	600x400	68,-



677834

677810

677827



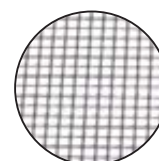
### SIATKA NIEPRZYWIERAJĄCA PTFE

- Do stosowania na grillach, płytach grillowych i w suszarkach do żywności

kod	grubość (mm)	ilość szt. w opak.	mm	cena (PLN)
678008	1	5	400x300	49,-
678015	1	5	530x325	59,-
678022	1	5	600x400	79,-



678015



### MATA DO PIECZENIA NIEPRZYWIERAJĄCA PTFE

kod	grubość (mm)	ilość szt. w opak.	mm	cena (PLN)
678039	0,1	5	400x300	44,-
678053	0,1	2	600x400	34,-



678039

### MATA DO PIECZENIA NIEPRZYWIERAJĄCA PTFE

- Do stosowania również na grillach

kod	grubość (mm)	ilość szt. w opak.	mm	cena (PLN)
678046	0,2	5	400x300	49,-
678060	0,2	2	600x400	39,-



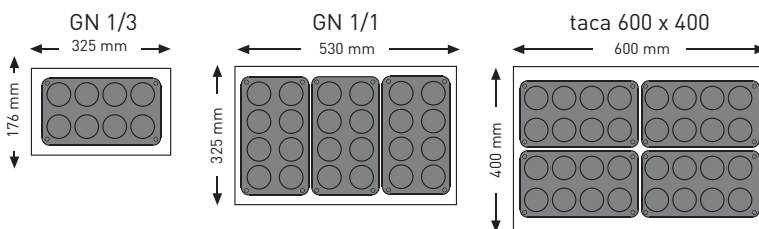
678060

do cen należy doliczyć VAT 23%

## FORMY SILIKONOWE DO PIECZENIA

- Wykonane w 100% z nieprzywierającego silikonu

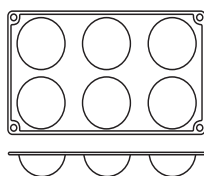
Przykładowe konfiguracje form GN 1/3



## FORMY SILIKONOWE DO PIECZENIA GN 1/3



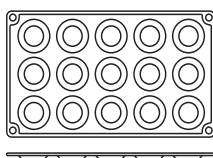
676202



GN 1/3



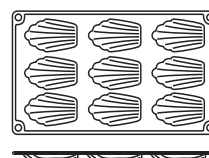
676509



GN 1/3



676707



GN 1/3

### SEMI-SPHERE

kod	mm	ilość otworów	cena [PLN]
676202	ø70x(H)32	6	49,-

### TARTELETTE

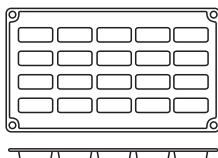
kod	mm	ilość otworów	cena [PLN]
676509	ø50x(H)17	15	49,-

### MADELEINES

kod	mm	ilość otworów	cena [PLN]
676707	70x47x(H)17	9	49,-



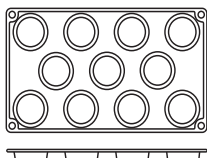
676110



GN 1/3



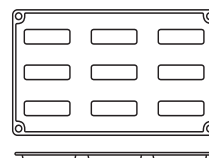
676905



GN 1/3



677001



GN 1/3

### FINANCIER

kod	mm	ilość otworów	cena [PLN]
676110	25x47x(H)7	20	49,-

### MINI-MUFFINS

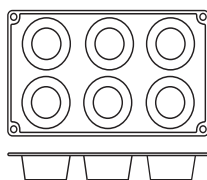
kod	mm	ilość otworów	cena [PLN]
676905	ø53x(H)30	11	49,-

### MINI-CAKE

kod	mm	ilość otworów	cena [PLN]
677001	80x30x(H)33	9	49,-



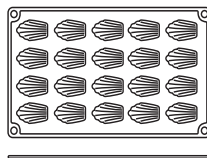
677209



GN 1/3



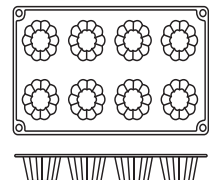
677308



GN 1/3



677506



GN 1/3

### MUFFINS

kod	mm	ilość otworów	cena [PLN]
677209	ø69x(H)40	6	49,-

### MINI-MADELEINES

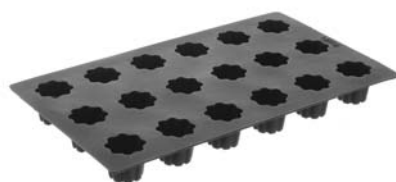
kod	mm	ilość otworów	cena [PLN]
677308	42x29x(H)11	20	49,-

### CANNELE BORDELAIS

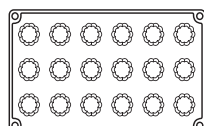
kod	mm	ilość otworów	cena [PLN]
677506	ø54x(H)48	8	49,-

- Wykonane w 100% z nieprzywierającego silikonu

**NEW!**



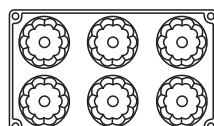
676127



GN 1/3



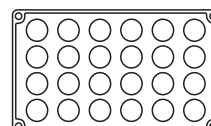
676134



GN 1/3



676158



GN 1/3

**MINI CANNELAIS BORDELAIS**

kod	mm	ilość otworów	cena [PLN]
676127	ø35x(H)26	18	49,-

**SAVARIN MINI**

kod	mm	ilość otworów	cena [PLN]
676134	ø67x(H)31	6	49,-

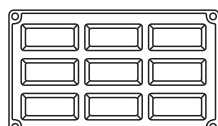
**SEMI-SPHERE**

kod	mm	ilość otworów	cena [PLN]
676158	ø31x(H)18	24	49,-

**FORMY SILIKONOWE DO PIECZENIA GN 1/1**



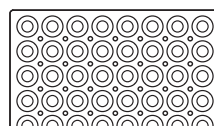
676141



GN 1/3



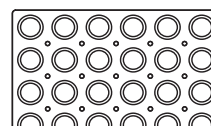
676356



GN 1/1



676363



GN 1/1

**FINANCIER**

kod	mm	ilość otworów	cena [PLN]
676141	85x44x(H)8	9	49,-

**MINI-TARTELETTE**

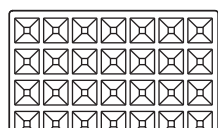
kod	mm	ilość otworów	cena [PLN]
676356	ø50x(H)18	40	169,-

**MUFFINS**

kod	mm	ilość otworów	cena [PLN]
676363	ø70x(H)40	24	169,-



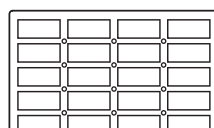
676370



GN 1/1



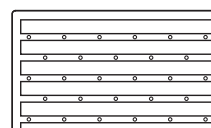
676387



GN 1/1



676394



GN 1/1

**PYRAMIDE**

kod	mm	ilość otworów	cena [PLN]
676370	66x66x(H)40	28	169,-

**MINI-CAKE**

kod	mm	ilość otworów	cena [PLN]
676387	100x52x(H)31	20	169,-

**CAKE 6 BARS**

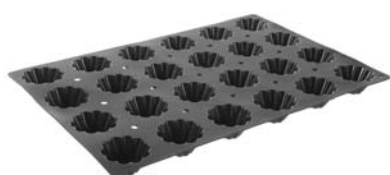
kod	mm	ilość otworów	cena [PLN]
676394	30x500x(H)30	6	169,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

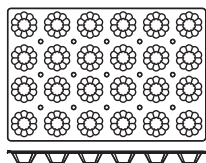
## FORMY SILIKONOWE DO PIECZENIA 600x400 MM

- Wykonane w 100% z nieprzywierającego silikonu

# NEW!



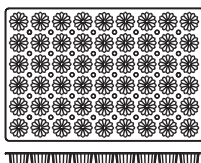
676165



600x400 mm



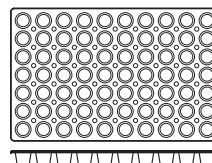
676172



600x400 mm



676233



600x400 mm

### BRIOCLETTE

kod	mm	ilość otworów	cena [PLN]
676165	ø78x(H)36	24	219,-

### CANNELE BORDELAIS

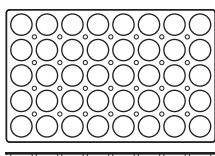
kod	mm	ilość otworów	cena [PLN]
676172	ø58x(H)50	54	219,-

### MINI-MUFFINS

kod	mm	ilość otworów	cena [PLN]
676233	ø48x(H)31	70	219,-



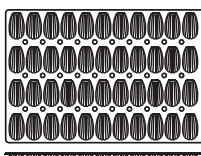
676196



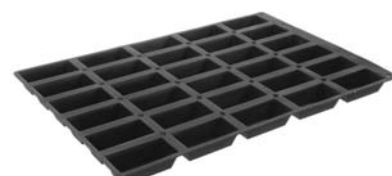
600x400 mm



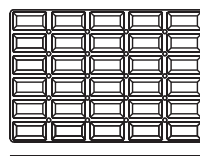
676219



600x400 mm



676226



600x400 mm

### FLORENTINS

kod	mm	ilość otworów	cena [PLN]
676196	ø62x(H)12	40	219,-

### MADELEINE

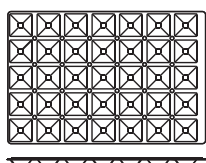
kod	mm	ilość otworów	cena [PLN]
676219	78x45x(H)18	44	219,-

### MINI-CAKE

kod	mm	ilość otworów	cena [PLN]
676226	100x52x(H)31	30	219,-



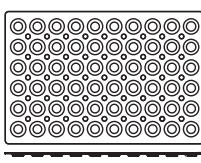
676264



600x400 mm



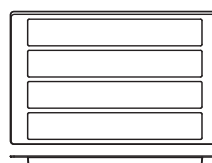
676240



600x400 mm



676318



600x400 mm

### PYRAMIDE

kod	mm	ilość otworów	cena [PLN]
676264	65x65x(H)35	35	219,-

### MINI-TARTELETTE

kod	mm	ilość otworów	cena [PLN]
676240	ø45x(H)16	60	219,-

### LONG MOLD

kod	mm	ilość otworów	cena [PLN]
676318	80x500x(H)66	4	219,-

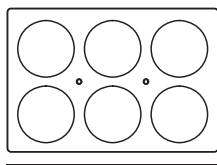


- Wykonane w 100% z nieprzywierającego silikonu

**NEW!**



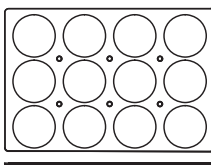
676288



600x400 mm



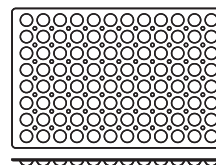
676295



600x400 mm



676325



600x400 mm

**DISC**

kod	mm	ilość otworów	cena (PLN)
676288	ø160x10	6	219,-

**DISC**

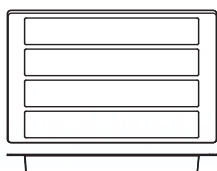
kod	mm	ilość otworów	cena (PLN)
676295	ø120x(H)10	12	219,-

**SEMI-SPHERE**

kod	mm	ilość otworów	cena (PLN)
676325	ø35x(H)17	96	219,-



676332



600x400 mm

**CAKE 4 BARS**

kod	mm	ilość otworów	cena (PLN)
676332	70x500x(H)70	4	299,-



powierzchnia  
płaska

powierzchnia  
fakturowana

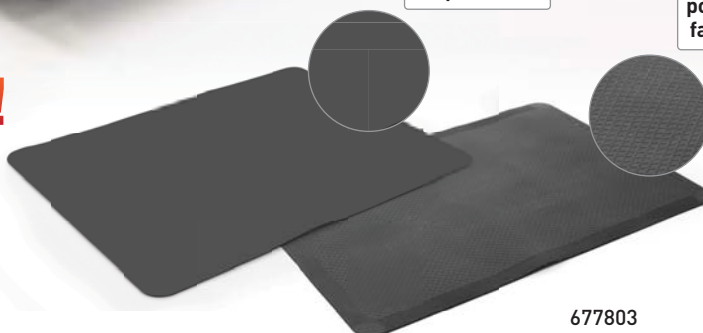


**NEW!**

**MATA SILIKONOWA**

- Wykonana w 100% z nieprzywierającego silikonu

kod	mm	cena (PLN)
677803	400x300	69,-



677803

do cen należy doliczyć VAT 23%

## FORMY DO PRALIN

- Do produkcji pralin z czekolady
- Wykonane z poliwęglanu
- Wymiary całkowite formy: 275x175x(H)25 mm

**NEW!** **PC**  
POLYCARBONATE



677612

### FORMA DO PRALIN - OKRĄGŁA

kod	g	ilość otworów	mm	cena (PLN)
677612	12	28	ø30x(H)19	70,-



677629

### FORMA DO PRALIN - OWALNA

kod	g	ilość otworów	mm	cena (PLN)
677629	9	36	35x23x(H)16	70,-



677636

### FORMA DO PRALIN - OKRĄGŁA

kod	g	ilość otworów	mm	cena (PLN)
677636	14	28	ø30x(H)22	70,-



677643

### FORMA DO PRALIN - SERCE

kod	g	ilość otworów	mm	cena (PLN)
677643	8	35	34,7x22x(H)16	70,-



677650

### FORMA DO PRALIN - KWIAT

kod	g	ilość otworów	mm	cena (PLN)
677650	9	40	ø26x(H)19	70,-



677667

### FORMA DO PRALIN - MINI TABLICZKA CZEKOLADY

kod	g	ilość otworów	mm	cena (PLN)
677667	5	16	50x26x(H)3	70,-

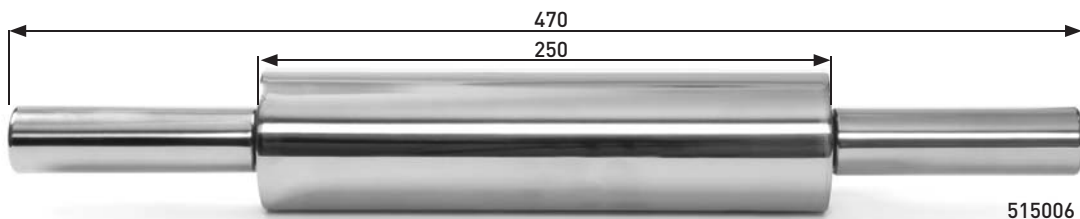


274132

### URZĄDZENIE DO PODGRZEWANIA CZEKOLADY

- Sterowanie elektromechaniczne
- Obudowa z tworzywa
- Wymowany pojemnik na czekoladę wykonany z anodowanego aluminium o pojemności 1,8 l
- Grzałka umieszczona pod pojemnikiem
- Pokrętko temperatury z zakresem od 0 do 60°C i gradacją co 2°C
- Lampka kontrolna załączonego napięcia i pracy grzałki
- Współczynnik szczelności: IP20
- Waga: 1,5 kg

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena (PLN)
274132	1,8	230	60	260x260x(H)160	699,-

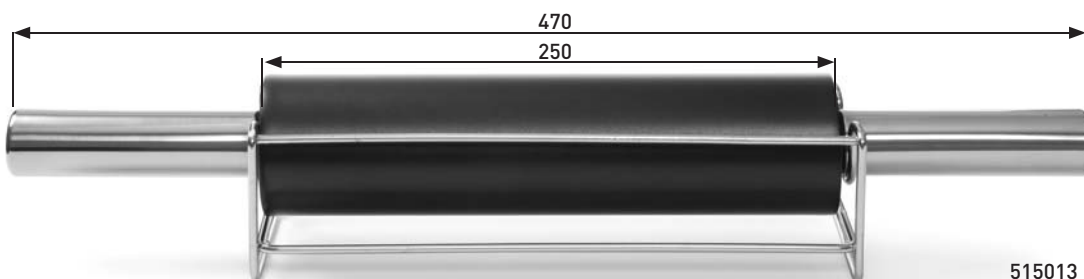


515006

**WAŁEK DO CIASTA**  
- Na tulejach ślizgowych



kod	waga [kg]	mm	cena [PLN]
515006	1,8	ø65x250/470	109,-



515013

**WAŁEK DO CIASTA - NIEPRZYWIERAJĄCY**  
- Powierzchnia wałka pokryta materiałem nieprzywierającym  
- Na tulejach ślizgowych  
- W zestawie stojak chromowany



kod	waga [kg]	mm	cena [PLN]
515013	1,65	ø65x250/470	139,-



515020

**WAŁEK DO CIASTA - DREWNIANY**  
- Na łożyskach kulkowych



kod	waga [kg]	mm	cena [PLN]
515020	1,6	ø75x380/590	149,-

do cukru pudru

do mąki

do butki tartej



**SITO DO PRZESIEWANIA**  
- Z zawieszka

kod	przeznaczenie	mm wew.	mm	cena [PLN]
637791	do cukru pudru	ø247	ø250x(H)75	38,-
637807	do mąki	ø247	ø250x(H)75	44,-
637814	do butki tartej	ø247	ø250x(H)75	44,-
637821	do cukru pudru	ø407	ø410x(H)80	64,-
637838	do mąki	ø407	ø410x(H)80	64,-
637845	do butki tartej	ø407	ø410x(H)80	64,-



637791



637821



### PALNIK SZEFA KUCHNI

- Palnik wytwarza równy płomień we wszystkich pozycjach roboczych, pod dowolnym kątem – również obrócony spodem do góry
- Łatwa i bezpieczna instalacja palnika na wkład z gazem
  - po opróżnieniu wkładu wystarczy zamontować palnik na nowy wkład
- Zapalnik piezoelektryczny pozwala na bezproblemowe zapalenie palnika
- Palnik generuje jasnoniebieski płomień

kod		mm	cena [PLN]
198230	zestaw: palnik i wkład	190x65x(H)250	89,-
198216	palnik	190x35x65	79,-
199039	wkłady - zestaw 4 szt.	ø68x(H)190	34,-



199039

**ANTI-FLARING**  
Idealny, równy i stabilny płomień.  
Bezpieczne użycie bez względu na pozycję.  
Płomień nie cofa się w kierunku ręki.



Dostępne w zestawach  
lub jako oddzielne elementy

Łatwa i bezpieczna  
wymiana wkładu z gazem

Do kremu brûlée  
i flambirowania





Zobacz film



198209



198223



199008

**PALNIK GAZOWY DO CRÈME BRÛLÉE**

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

**PALNIK GAZOWY DO CRÈME BRÛLÉE**

- Do wielokrotnego napełniania - zapalanie automatyczne
- Nie zawiera wkładu z gazem
- Z podstawą

**WKŁADY Z GAZEM DO PALNIKA**

- W zestawie różne końcówki

kod	mm	cena (PLN)
198209	145x(H)190	139,-

kod	mm	cena (PLN)
198223	115x(H)155	79,-

kod	ml	cena (PLN)
199008	200	8,-
199046	zestaw 4 szt. 200	36,-



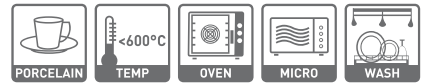
783153



783160



783177

**MISECZKA DO ZAPIEKANIA/KOKILA**

- Z dekoracyjnymi rowkami

kod	mm	cena (PLN)
783153	ø70x(H)35	6,-
783160	ø90x(H)48	8,-
783627	ø100x(H)25	6,-
783177	ø120x(H)55	10,-



do cen należy doliczyć VAT 23%



Uchwyt na etykietę na pokrywie

Pokrywa z izolowanym uchwytem oraz wycięciem na chochle

Regulacja temperatury od 65°C do 95°C, co 1°C

Cyfrowy panel sterujący z wyświetlaczem pokazujący na przemian temperaturę zadaną oraz temperaturę rzeczywistą zupy

860502

### KOCIOŁEK DO ZUPY - 8 L

- Idealny do bufetu
- Izolacja termiczna zmniejsza zużycie energii oraz utrzymuje niską temperaturę obudowy zewnętrznej
- Dwie powyższe cechy pozwalają zredukować zużycie energii nawet o 30%
- Zdejmowana pokrywa wykonana z twardego, przezroczystego poliwęglanu
- Aluminiowy pojemnik na wodę zapewniający wydajny przepływ ciepła
- Wkład na zupę wykonany ze stali nierdzewnej 18/8
- Obudowa wykonana z polipropylenu
- Pierścień umożliwia bezpieczne wyjęcie pojemnika na zupę
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem - z alarmem informującym o zbyt niskim poziomie wody

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena (PLN)
860502	8	230	450	ø370x(H)300	349,-



860083



860304

### KOCIOŁEK DO ZUPY KITCHEN LINE - 8 L

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

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena (PLN)
860083	8	230	435	ø340x(H)360	189,-

### KOCIOŁEK DO ZUPY PROFI LINE - 8 L

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

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena (PLN)
860304	8	230	435	ø340x(H)360	499,-



204825

### PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY KITCHEN LINE GN 1/1

- Model "Tellano"

- Wanna wodna wykonana z wysokiej jakości polipropylenu odpornego na wysoką temperaturę
- Płynna regulacja temperatury do 85°C
- Wyłącznik, lampka kontrolna
- W zestawie pojemnik GN 1/1 o wysokości 65mm



kod	poj. (l)	V	W	mm	cena (PLN)
204825	9	230	900	573x348x(H)284	429,-



204900

### PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY PROFI LINE GN 1/1

- Model "Pollina"

- Płynna regulacja temperatury do 85°C
- Uchwyt na pokrywę
- Wyłącznik, lampka kontrolna
- W zestawie pojemnik GN 1/1 o wysokości 65 mm
- Odpowiedni do pojemników GN 1/1 o wysokości do 100 mm



kod	poj. (l)	V	W	mm	cena (PLN)
204900	9	230	800	615x355x(H)280	569,-



204832

### PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY KITCHEN LINE - OKRĄGŁY

- Model "Tesino"

- Wanna wodna wykonana z wysokiej jakości polipropylenu odpornego na wysoką temperaturę
- Pokrywa wykonana ze szkła
- Płynna regulacja temperatury do 85°C
- Wyłącznik, lampka kontrolna
- W zestawie pojemnik ze stali nierdzewnej
- ø360x(H)65 mm o pojemności 6,8 l



kod	poj. (l)	V	W	mm	cena (PLN)
204832	6,8	230	500	ø405x(H)248	399,-



239902

### PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY PROFI LINE - OKRĄGŁY

- Model "Savoi"

- Pokrywa wykonana ze szkła
- W zestawie pojemnik ze stali nierdzewnej ø400x(H)65 mm
- Płynna regulacja temperatury do 85°C
- Wyłącznik, lampka kontrolna



kod	poj. (l)	V	W	mm	cena (PLN)
239902	6,8	230	1000	ø400x(H)250	689,-

## PODGRZEWACZE NA PASTĘ

- Wysokiej jakości profesjonalne podgrzewacze do dań
- Idealne do bufetów oraz cateringu

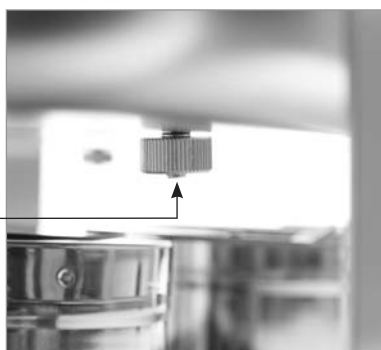


470206



### PODGRZEWACZ NA PASTĘ ROLLTOP GN 1/1

- Model Rental-Top
- Solidna podstawa z polerowaną pokrywą Rolltop ze stali nierdzewnej 18/0
- W zestawie 2 pojemniki na pastę oraz pojemnik GN 1/1 o wysokości 65 mm ze stali nierdzewnej
- Przygotowane przewodnice do zainstalowania grzałki 809709
- Odpowiedni do pojemników GN o wysokości do 100 mm



kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
470206	9	590x340x(H)400	409,-



471005



### PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/1

- Model Fiora
- Piętrowalna podstawa ze wspornikiem na pokrywę i polerowana pokrywa
- W zestawie 2 pojemniki na pastę oraz pojemnik GN 1/1 o wysokości 65 mm wykonany ze stali nierdzewnej
- Odpowiedni do pojemników GN o wysokości do 100 mm



kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
471005	9	585x385x(H)315	199,-





475904

18/0

STAINLESS STEEL

**PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/1**

- Model Economic
- Podnoszona polerowana pokrywa i podstawa ze wspornikiem na pokrywę
- W zestawie 2 pojemniki na pastę oraz pojemnik GN 1/1 o wysokości 65 mm ze stali nierdzewnej
- Odpowiedni do pojemników GN o wysokości do 65 mm

kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
475904	9	600x358x(H)295	169,-



18/0

STAINLESS STEEL

**PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/2**

- Model Economic
- Podnoszona polerowana pokrywa i rama
- W zestawie 1 pojemnik na pastę oraz pojemnik GN 1/2 o wysokości 65 mm ze stali nierdzewnej
- Odpowiedni do pojemników GN o wysokości do 65 mm

kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
475201	4,5	385x295x(H)310	169,-



475201



472507

**PODGRZEWACZ DO ZUPY NA PASTĘ**

- Model Economic
- W zestawie 1 pojemnik na pastę oraz pojemnik do zup ze stali nierdzewnej
- Pokrywa z wycięciem na chochłę



kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
472507	8	ø370x(H)325	199,-



470619

**PODGRZEWACZ NA PASTĘ - OKRĄGLY**

- Szklana pokrywa z otworem do uwalniania pary
- W zestawie 1 pojemnik na pastę oraz pojemnik ze stali nierdzewnej



kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
470619	3,5	ø390x(H)270	159,-



470060

**PODGRZEWACZ INDUKCYJNY TOP LINE - PROSTOKĄTNY GN 2/3**

- Elegancki podgrzewacz bufetowy z wysokopolerowanej stali nierdzewnej 18/10
- Bez stelaża, do postawienia na kuchenkę indukcyjną maks. do ø260 mm
- Wkład ze stali nierdzewnej: GN 2/3 (354x325x(H)60 mm)
- Pokrywa unoszona ku górze z mechanizmem spawalniącym zamykanie
- Pokrywa wyposażona w przeszklone okienko 260x260 mm i odpowietrznik
- Regulowany element stabilizujący, zabezpieczający przed przechyleniem przy otwieraniu pokrywy



kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
470060	5,5	405x420x(H)190	899,-





470305

### PODGRZEWACZ NA PASTĘ ROLLTOP GN 1/1

- Elegancki podgrzewacz bufetowy
- Opatentowany mechanizm otwierania - bardzo cichy
- Pokrywa typu Rolltop otwierana do 180°
- Możliwość zainstalowania grzałki 809709
- W zestawie 2 pojemniki na pastę i pojemnik GN 1/1 o wysokości 65 mm
- Stal nierdzewna wysokopolerowana
- Stelaż ze stali o grubości 2,3 mm, pokrywa 1,2 mm

kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
470305	9	660x490x(H)460	539,-

### PODGRZEWACZ NA PASTĘ ROLLTOP - OKRĄGŁY

- Elegancki podgrzewacz bufetowy
- Opatentowany mechanizm otwierania - bardzo cichy
- Pokrywa typu Rolltop otwierana do 180°
- W zestawie 1 pojemnik na pastę
- Pojemnik na żywność: ø390/345x(H)60 mm
- Stal nierdzewna wysokopolerowana
- Stelaż ze stali o grubości 2,3 mm, pokrywa 1,2 mm

kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
470312	5,6	510x540x(H)480	399,-



470312

### PODGRZEWACZ DO ZUPY NA PASTĘ - OKRĄGŁY, INDUKCYJNY

- Elegancki podgrzewacz bufetowy
- Opatentowany mechanizm otwierania - bardzo cichy
- Pokrywa unoszona ku górze z mechanizmem spawalniącym zamykanie
- Pokrywa wyposażona w okienko ø260 mm i odpowietrznik
- Możliwość podgrzania wody na kuchence indukcyjnej: dno ø260 mm
- W zestawie 1 pojemnik na pastę
- Pojemnik na zupę: wew. ø265x(H)200 mm
- Stal nierdzewna wysokopolerowana
- Stelaż ze stali o grubości 2,8 mm, pokrywa i obudowa 1,2 mm

kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
470329	11	405x480x(H)460	1499,-



470329



470343

### PODGRZEWACZ NA PASTĘ ROLLTOP OKRĄGŁY NIEKAPIĄCY

- Ekskluzywny podgrzewacz bufetowy
- Patent Dripless: specjalnie wyprofilowana rynienka w unoszonej pokrywie zapobiegająca kapaniu skroplin na stół. Skropliny odprowadzane do pojemnika z wodą
- Opatentowany mechanizm otwierania - bardzo cichy
- Pokrywa typu Rolltop otwierana do 180°
- W zestawie 1 pojemnik na pastę oraz pojemnik na żywność ø390/345x(H)60 mm
- Stal nierdzewna wysokopolerowana
- Stelaż ze stali 2,2 mm, pokrywa 1,2 mm

kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
470343	5,6	510x540x(H)480	699,-



470350

### WKŁAD PORCELANOWY - OKRĄGŁY

- Do podgrzewaczy 470312, 470343



kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
470350	5,6	ø390/345x(H)60	199,-



470367

### WKŁAD STALOWY - OKRĄGŁY

- Do podgrzewaczy 470312, 470343



kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
470367	5,6	ø390/345x(H)60	99,-

### GRZAŁKI DO PODGRZEWACZY



809709



Z wyłącznikiem bezpieczeństwa

### GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- Odpowiednia do podgrzewaczy GN 1/1
- Z wyłącznikiem bezpieczeństwa

kod	mm	V	W	grzałka	cena [PLN]
809709	200x320	230	400	grzałka	259,-
809716				pojemnik na wodę + śruby	139,-



809600

### GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- Idealne rozwiązanie do podgrzewaczy, które nie są przygotowane do montażu grzałek elektrycznych
- Do stosowania jako alternatywa dla standardowych podgrzewaczy na pastę
- Można stosować wyłącznie do podgrzewaczy o płaskim dnie
- Do podgrzewaczy HENDI o kodach 475201, 470206 i 471005

kod	V	W	mm	cena [PLN]
809600	230	500	ø130x(H)100	179,-



### ADAPTER NA 2 POJEMNIKI DO ZUPY

– Pasuje do różnych typów podgrzewaczy GN 1/1



kod	mm	poj. (l)	cena (PLN)
470930	530x325	adapter	109,-
470909	ø220x(H)190	wkład do adaptera	89,-

## PODGRZEWACZE STOŁOWE

### PODGRZEWACZ STOŁOWY NA 2 ŚWIECZKI

- Obudowa oraz uchwyty wykonane ze stali nierdzewnej
- Płyta grzewcza z anodowanego aluminium
- Odporny na zarysowania
- W zestawie 2 pojemniki na świece



kod	mm	cena (PLN)
463000	330x180x(H)65	149,-



463000

### PODGRZEWACZ STOŁOWY NA 3 ŚWIECZKI

- Obudowa oraz uchwyty wykonane ze stali nierdzewnej
- Płyta grzewcza wykonana z anodowanego aluminium
- Odporny na zarysowania
- W zestawie 3 pojemniki na świece



kod	mm	cena (PLN)
463109	450x180x(H)65	179,-



463109

### POJEMNIK NA ŚWIECZKI



kod	mm	cena (PLN)
464809	ø46	4,-



464809



## PASTY DO PODGRZEWACZY

- Pasty do podgrzewaczy wytwarzane są z naturalnego (bio) alkoholu etylowego

## PASTA DO PODGRZEWACZY

- Puszka 200g, do podgrzewaczy  
- Czas spalania ok. 3 godziny  
- Sprzedawana wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

kod	opak. zbiorcze [szt.]	cena [PLN] szt./opak.
194546	48	2,89,-/138,72,-
194539	24	2,91,-/69,84,-
194357	6	3,19,-/19,14,-
194356	3	3,21,-/9,63,-



190401



195505

195109

## PASTA DO PODGRZEWACZY

- Wiadro 4 kg, etanol

kod	cena [PLN]
190401	46,-

## PASTA DO PODGRZEWACZY

- Kanister 5 l, etanol

kod	cena [PLN]
195505	46,-

## PASTA DO PODGRZEWACZY

- Butelka 1 l, etanol

kod	cena [PLN]
195109	10,-

470527



## POJEMNIK NA PASTĘ - ZESTAW 2 SZT.

kod	mm	cena [PLN]
470527	ø90x(H)60	29,-

195604



## POMPKA DO PASTY

- Pasuje m.in. do pasty do podgrzewaczy w kanistrach 195505

kod	długość 280 mm	cena [PLN]
195604		49,-

## PALIWO DO PODGRZEWACZY Z KNOTEM

- Zawiera glikol dwuetylenu
- Paliwo spala się w 100%
- Nie emituje toksyn oraz zapachów, nie osmala naczyń
- Specjalny knot zapewnia odpowiednią temperaturę i płomień palenia
- Nienagrzewająca się puszka, nie wymaga pojemnika, ułatwia przenoszenie

- Jednakowo wysoka temperatura i wysokość płomienia w trakcie całego procesu spalania
- Specjalna zakrętka umożliwia wielokrotne użycie tej samej puszki, magazynowanie oraz bezpieczne przenoszenie



**4 godziny**

193693  
193822



**6 godzin**

193686  
193815



**8 godzin**

193679  
193808

**SPECJALNA ZAKRĘTKA umożliwia:**

- wielokrotne użycie tej samej puszki
- magazynowanie
- przenoszenie



Specjalny knot zapewnia odpowiednią temperaturę i płomień palenia



Nienagrzewająca się puszka, nie wymaga pojemnika, ułatwia przenoszenie



Wielokrotne użycie tej samej puszki

## PALIWO DO PODGRZEWACZY Z KNOTEM - PUSZKA

- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

kod	czas spalania	g	opak. zbiorcze (szt.)	cena (PLN) szt./opak.
193693	± 4 godziny	145	24	3,99,-/95,76,-
193822	± 4 godziny	145	6	4,09,-/24,54,-
193686	± 6 godzin	200	24	4,19,-/100,56,-
193815	± 6 godzin	200	6	4,29,-/25,74,-
193679	± 8 godzin	250	24	4,79,-/114,96,-
193808	± 8 godzin	250	6	4,89,-/29,34,-



do cen należy doliczyć VAT 23%



720103

720608

720400

721308

720509

**CHOCHLA DO SOSÓW**

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
720400	0,03	290	39,-

**WIDELEC DO MIĘS**

kod	mm	cena (PLN)
720103	325	31,-

**WIDELEC DO SAŁATEK**

kod	mm	cena (PLN)
720608	305	31,-

**CHOCHLA**

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
720509	0,12	ø90x315	44,-
721308	0,06	ø70x285	39,-



721209

721100

720905

721001

720806

721407

**NÓŻ DO CIAST Z ZĄBKOWANYM OSTRZEM**

kod	mm	cena (PLN)
721100	290	37,-

**SZPATUŁA**

kod	mm	cena (PLN)
721001	325	39,-

**ŁYŻKA DO SPAGHETTI**

kod	mm	cena (PLN)
721209	325	39,-

**ŁYŻKA CEDZAKOWA**

kod	mm	cena (PLN)
720905	ø110x365	39,-

**ŁYŻKA DO SERWOWANIA**

kod	mm	cena (PLN)
720806	325	34,-
721407	300	34,-



PRZYBORY DO SERWOWANIA KITCHEN LINE

- Uchwyt z polipropylenu



CHOCHLA DO ZUP

kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
529003	0,09	ø90x335	29,-
529010	0,11	ø80x300	27,-

ŁYŻKA DO POTRAW

kod	mm	cena [PLN]
529300	350	25,-

ŁYŻKA CEDZAKOWA

kod	mm	cena [PLN]
529201	345	25,-

ŁYŻKA CEDZAKOWA OKRĄGLA

kod	mm	cena [PLN]
529041	370	27,-



SZPATUŁA DO CIASTA

kod	mm	cena [PLN]
529027	310	27,-

WIDELEC

kod	mm	cena [PLN]
529102	345	25,-

SZPATUŁA

kod	mm	cena [PLN]
529409	355	25,-

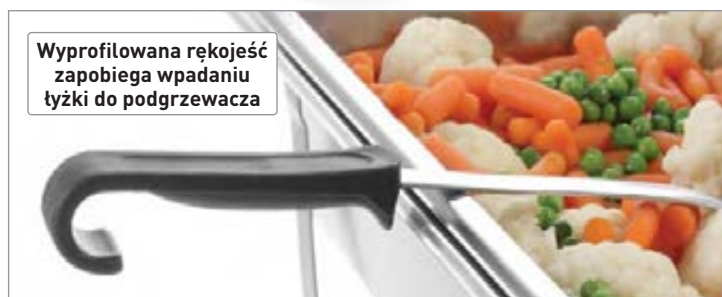
ŁYŻKA DO SPAGHETTI

kod	mm	cena [PLN]
529034	370	27,-



PODSTAWKA POD PRZYBORY BUFETOWE

kod	mm	cena [PLN]
722107	110x264	34,-



Wyprofilowana rękojeść zapobiega wpadaniu łyżki do podgrzewacza

do cen należy doliczyć VAT 23%

## ŁYŻKI DO SAŁATEK I CHOCHLE Z TWORZYWA



### SZTUĆCE DO SAŁATEK

kod	nazwa	kolor	mm	cena [PLN]
563908	Łyżka do sałatek	biały	305	18,-
564004	Widelec do sałatek	biały	305	18,-

### CHOCHLA

kod	kolor	poj. [l]	mm	cena [PLN]
563502	biały	0,07	235	17,-
563557	czarny	0,07	235	17,-
563700	biały	0,14	300	18,-
563755	czarny	0,14	300	18,-

## ŁYŻKI DO SAŁATEK Z TWORZYWA



### ŁYŻKA DO SAŁATEK

kod	kolor	poj. [l]	mm	cena [PLN]
564103	biały	0,03	235	6,-
564158	czarny	0,03	235	6,-
564202	przezroczysty	0,03	235	6,-

### ŁYŻKA DO SAŁATEK

kod	kolor	poj. [l]	mm	cena [PLN]
564400	biały	0,06	335	10,-
564455	czarny	0,06	335	10,-

### CHOCHLA DO SOSÓW - Pojemność 40 ml

kod	kolor	mm	cena [PLN]
563632	biały	180	7,-
563649	czarny	180	7,-

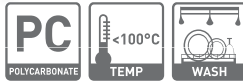


## SZCZYPCE

657607



657621



### SZCZYPCE UNIWERSALNE

kod	kolor	dlugość (mm)	cena (PLN)
657607	czarny	230	10,-
657621	przezroczysty	230	10,-

**NEW!**



523162



### SZCZYPCE CUKIERNICZE

kod	dlugość (mm)	cena (PLN)
523162	270	24,-

171608



171622



### SZCZYPCE CUKIERNICZE

- Dekoracyjne kleszcze

kod	dlugość (mm)	cena (PLN)
171608	220	18,-
171622	280	19,-



523018



### SZCZYPCE CUKIERNICZE

kod	dlugość (mm)	cena (PLN)
523018	215	16,-



523315



### SZCZYPCE DO SAŁAT

kod	dlugość (mm)	cena (PLN)
523315	212	16,-



523216



### SZCZYPCE DO SPAGHETTI

kod	dlugość (mm)	cena (PLN)
523216	200	13,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



424186

**TACA CHŁODZĄCA - GN 1/1**

- 1 element chłodzący, schładzanie do temperatury poniżej 0°C
- W zestawie taca GN 1/1 ze stali nierdzewnej
- Przezroczysta pokrywa typu Rolltop wykonana z poliwęglanu
- Podstawa wykonana z tworzywa ABS

kod		mm	cena (PLN)
424186	zawiera element chłodzący	555x357x(H)175	409,-
424193	element chłodzący do tacy chłodzącej 424186	430x275	89,-



424193

**TACA CHŁODZĄCA Z POKRYWĄ - PROSTOKĄTNA**

- 5-częściowy zestaw
- Przezroczysta pokrywa z tworzywa ABS, podstawa wykonana z polistyrenu
- W zestawie taca ze stali nierdzewnej
- 2 elementy chłodzące

kod		mm	cena (PLN)
424155		430x290x(H)150	119,-



424155



871805



871812



### WITRYNKA CHŁODZĄCA - POJEDYNCZA

- Wykonana z tworzywa ABS
- Przejroczysta pokrywa Rolltop z tworzywa SAN
- W zestawie taca wykonana ze stali nierdzewnej i 2 elementy chłodzące

kod	mm	cena [PLN]
871805	440x320x(H)205	249,-

### WITRYNKA CHŁODZĄCA - PODWÓJNA

- Wykonana z tworzywa ABS
- Przejroczysta pokrywa Rolltop z tworzywa SAN
- W zestawie 2 tace wykonane ze stali nierdzewnej i 4 elementy chłodzące

kod	mm	cena [PLN]
871812	440x320x(H)440	489,-



871706

### WITRYNKA POJEDYNCZA

- Idealna do drożdżówek i pączków
- Wykonana z tworzywa ABS
- Przejroczysta pokrywa typu Rolltop z tworzywa SAN



kod	mm	cena [PLN]
871706	465x310x(H)190	169,-



871713

### WITRYNKA PODWÓJNA

- Idealna do drożdżówek i pączków
- Wykonana z tworzywa ABS
- Przejroczysta pokrywa Rolltop z tworzywa SAN



kod	mm	cena [PLN]
871713	465x310x(H)410	299,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



427507

**NEW!**

**POKRYWA ROLLTOP GN 1/1**

– Wykonana z poliwęglanu, przezroczysta



kod		mm	cena (PLN)
427507	GN 1/1	540x330x(H)180	135,-



866009

**POKRYWA ROLLTOP GN 1/1**



kod		mm	cena (PLN)
866009	GN 1/1	545x335x(H)95	189,-



427538

**POKRYWA ROLLTOP GN 2/3**

– Wykonana z poliwęglanu, przezroczysta



kod		mm	cena (PLN)
427538	GN 2/3	365x335x(H)175	129,-



427415

**POKRYWA UCHYLNA GN 1/1**



kod		mm	cena (PLN)
427415	GN 1/1	530x325x(H)76	89,-



424001

### TACA Z POKRYWĄ - OKRĄGŁA

- 2-częściowy zestaw:

- taca wykonana ze stali nierdzewnej
- pokrywa Rolltop z chromowanym uchwytem (możliwość dokupienia osobno, kod: 427514)



kod		mm	cena [PLN]
424001	zestaw: taca z pokrywą	ø380x(H)240	199,-
427514	pokrywa	ø380x(H)240	129,-



980101

### TACA Z POKRYWĄ - OKRĄGŁA

- Pokrywa wykonana z tworzywa SAN
- Taca z rączkami wykonana ze stali nierdzewnej



kod		mm	cena [PLN]
980101		ø300x(H)110	39,-



### PATERA OBROTOWA DO CIASTA

- Podstawa ze stali nierdzewnej
- Pokrywa wykonana z polistyrenu sprzedawana oddzielnie



kod		mm	cena [PLN]
523827	patera	ø300x(H)90	209,-
523834	pokrywa	ø300x(H)110	18,-



523834

523827

### SZPATUŁA DO CIAST

- Uchwyt z polipropylenu



kod		mm	cena [PLN]
523902		260x60	19,-



523902

### ŁOPATKA/NÓŻ DO TORTU

- Uchwyt z czarnego polipropylenu
- Dzięki zaostrzonym brzegom może służyć jako nóż



kod		mm	cena [PLN]
523957		280x75	32,-



523957

do cen należy doliczyć VAT 23%



**PATERA 3-STOPNIOWA - SKŁADANA**  
- Z 3 tacami



kod	mm	cena (PLN)
429914	ø 268-220-166x(H)320	189,-



429914



425473

425466



**STOJAK NA TALERZE**  
- Na 3 talerze



kod		mm	cena (PLN)
425466	na 3 talerze x ø 170 mm	185x120x(H)260	79,-
425473	na 3 talerze x ø 275 mm	290x200x(H)440	109,-





480502

### PATERA DO OWOCÓW MORZA

- Z 2 tacami



kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
480519		ø300-400x(H)200	129,-
480502	podstawa	ø250-200x(H)190	34,-



480519

### MISKA DO SAŁATEK Z TWORZYWA

- Kolor błękitny, przezroczyste tworzywo



kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
566909	4	ø325x(H)100	29,-



566909

do cen należy doliczyć VAT 23%

## DYSPENSERY



425299

### DYSPENSER DO SOKÓW

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



kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
425299	8	260x360x(H)560	349,-



425190

### DYSPENSER DO SOKÓW

- Posiada specjalną rurę umieszczoną w środku zbiornika przeznaczoną na лёd schładzający napój
- Zbiornik na sok wykonany z poliwęglanu
- Niekapiący kranik



kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
425190	5	280x220x(H)510	379,-



425343

### DYSPENSER DO MLEKA

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Posiada specjalną rurę umieszczoną w środku dozownika przeznaczoną na лёd
- Wyjmowany pojemnik z niekapiącym kranikiem
- Stabilna podstawa ze zdejmowaną tacką ociekową



kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
425343	10,5	260x360x(H)536	949,-



557402

### DYSPENSER DO MUSLI

- Idealny do bufetów i kuchni
- Przeznaczony do dozowania produktów sypkich
- Podstawa wykonana ze stali nierdzewnej
- Pojemnik na musli wykonany z tworzywa
- Szczelna pokrywa pozwala zachować długo świeżość produktów
- Higieniczne, kontrolowane dozowanie zapobiega rozsypywaniu się płatków
- Wolnostojący lub do zawieszenia na ścianie



kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
557402	4	184x240x(H)600	299,-





425138

**DZBANEK DO NAPOJÓW**

- Model prosty, z pokrywą
- Wykonany z odpornego na zarysowania przezroczystego plastiku



kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
425138	2	ø120x(H)250	59,-

**NEW!**

567906

**DZBANEK DO NAPOJÓW**

- Nietłukący



kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
567906	1,8	ø125x(H)210	25,-

**NEW!**

425121



425107



425763

**DZBANEK Z WKŁADEM NA LÓD**

- Wykonany z odpornego na zarysowania przezroczystego tworzywa (styrenu - metakrylanu metylu)
- Z pokrywą
- Posiada specjalny wkład na kostki lodu



kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
425107	2,2	ø150x(H)260	59,-
425121	3	ø170x(H)285	89,-

**KARAFKA**

- Zamykana, z dozownikiem



kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
425763	1	ø92x(H)245	29,-

## FONTANNA DO CZEKOLADOWEGO FONDUE



274101

### FONTANNA DO CZEKOLADOWEGO FONDUE

- Wykonana w ze stali nierdzewnej
- Z funkcją podgrzewania
- Odpowiednia dla 700 g czekolady
- Osobny włącznik do silnika oraz do elementu grzewczego

kod	V	W	mm	cena [PLN]
274101	230	275	ø210x(H)390	299,-



428245

### EKSPOZYTOR BUFETOWY

- 3-poziomowy, na produkty w opakowaniach jednostkowych
- Podstawa z polerowanej stali nierdzewnej, 3 pojemniki na produkty o pojemności 1 l



kod	mm	cena [PLN]
428245	190x240x(H)410	279,-



## KOSZYKI



561102

### KOSZYK DO PIECZYWA PROSTOKĄTNY GN 1/1

- Wzmocniony

kod	mm	cena (PLN)
561102	530x320x(H)90	62,-



561201

### KOSZYKI DO PIECZYWA PROSTOKĄTNE GN 1/2

- Zestaw 2 szt. z chromowanym stelażem

kod	mm	cena (PLN)
561201	360x280x(H)90/315	109,-



561003

### KOSZYK DO PIECZYWA - OWALNY

- Wzmocniony

kod	mm	cena (PLN)
561003	380x270x(H)90	45,-



426968

### KOSZYK DO PIECZYWA Z POKRYWĄ ROLLTOP

- GN 2/3

- Kosz wykonany ze wzmocnionego polipropylenu (polirattanu)  
- Pokrywa Rolltop wykonana z poliwęglanu



kod	mm	cena (PLN)
426968	365x335x(H)245	199,-



426951

### KOSZYK DO PIECZYWA Z POKRYWĄ ROLLTOP

- Okrągły

- Wykonany ze wzmocnionego polirattanu

- Wewnętrzna obręcz wzmacniająca kosz wykonana ze stali nierdzewnej

- Pokrywa Rolltop wykonana z poliwęglanu



kod	mm	cena (PLN)
426951	ø400x(H)300	179,-



561102



561003



426951



426968



561201

do cen należy doliczyć VAT 23%



505007

**DESKA DO KROJENIA CHLEBA**

– Wykonana z drewna bukowego

kod	mm	cena [PLN]
505007	340x200x(H)14	25,-



505205

**DESKA DO KROJENIA**

– Wykonana z drewna bukowego

– Z wycięciem

kod	mm	cena [PLN]
505205	390x230x(H)16	31,-



505106

**DESKA DO KROJENIA Z UCHWYTEM**

– Wykonana z drewna bukowego

kod	mm	cena [PLN]
505106	390x160x(H)13	21,-

Strona gładka z wycięciem



505403

Strona ryflowana

**DESKA DWUSTRONNA**

– Wykonana z drewna bukowego

– 1 strona gładka z wycięciem

– 2 strona ryflowana - do krojenia chleba

kod	mm	cena [PLN]
505403	530x325x(H)18	79,-



505502

**DESKA DO KROJENIA CHLEBA**

– Wyjmowana drewniana kratka

kod	mm	cena [PLN]
505502	475x322	129,-



Wyjmowana kratka ułatwia czyszczenie z okruszków

## NACZYNIA JEDNORAZOWE DO PRZEKĄSEK

- Wykonane z polistyrenu

**NEW!**



**WIDELCZYK DO PRZEKĄSEK  
FINGERFOOD - JEDNORAZOWY  
ZESTAW 100 SZT.**

kod	mm	cena (PLN)
560211	85	41,-

**ŁYŻECZKA DO PRZEKĄSEK  
FINGERFOOD - JEDNORAZOWA  
ZESTAW 100 SZT.**

kod	mm	kolor	cena (PLN)
560228	85	biały	41,-

**TALERZYK DO PRZEKĄSEK  
FINGERFOOD - JEDNORAZOWY  
ZESTAW 100 SZT.**

kod	ml	mm	cena (PLN)
560242	20	90x90x(H)15	70,-



**TALERZYK DO PRZEKĄSEK  
FINGERFOOD - JEDNORAZOWY  
ZESTAW 100 SZT.**

kod	ml	mm	cena (PLN)
560259	30	85x85(H)30	70,-

**MISECZKA DO PRZEKĄSEK  
FINGERFOOD - JEDNORAZOWA  
ZESTAW 100 SZT.**

kod	ml	mm	cena (PLN)
560266	50	75x75x(H)30	70,-

**MISECZKA SKOŚNA DO PRZEKĄSEK  
FINGERFOOD - JEDNORAZOWA  
ZESTAW 100 SZT.**

kod	ml	mm	cena (PLN)
560273	11	105x50x(H)30	70,-



**MISECZKA TRÓJKĄTNA  
DO PRZEKĄSEK FINGERFOOD  
- JEDNORAZOWA ZESTAW 100 SZT.**

kod	ml	mm	cena (PLN)
560280	15	65x65x(H)15	70,-

**MISECZKA TRÓJKĄTNA  
DO PRZEKĄSEK FINGERFOOD  
- JEDNORAZOWA ZESTAW 100 SZT.**

kod	ml	mm	cena (PLN)
560297	20	110x65x(H)20	70,-

**NACZYNIE DO PRZEKĄSEK  
FINGERFOOD W KSZTAŁCIE FALI  
- JEDNORAZOWE ZESTAW 100 SZT.**

kod	ml	mm	cena (PLN)
560303	50	64x46x(H)53	61,-
560310	120	80x60x(H)70	81,-



**KUBEK Z PODSTAWKIEM  
DO PRZEKĄSEK FINGERFOOD  
- JEDNORAZOWY, ZESTAW 100 SZT.**

kod	ml	mm	cena (PLN)
560327	135	ø70x(H)67	100,-

**PUCHAREK DO PRZEKĄSEK  
FINGERFOOD - JEDNORAZOWY  
ZESTAW 100 SZT.**

kod	ml	mm	cena (PLN)
560334	165	ø90x(H)75	106,-



**NACZYNIE SKOŚNE DO PRZEKĄSEK  
FINGERFOOD - JEDNORAZOWE  
ZESTAW 100 SZT.**

kod	ml	mm	cena (PLN)
560341	85	63x69x(H)57	63,-
560358	140	73x81x(H)67	76,-

**KUBEK DO PRZEKĄSEK FINGERFOOD  
- JEDNORAZOWY ZESTAW 100 SZT.**

kod	ml	mm	cena (PLN)
560365	90	ø50x(H)65	71,-
560372	120	ø55x(H)70	82,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



## TACE GN, PÓLMISKI I TALERZE Z MELAMINY

- Higieniczne, odporne na uderzenia
- Bardzo lekkie



Koszyki do pieczywa  
na str. 161

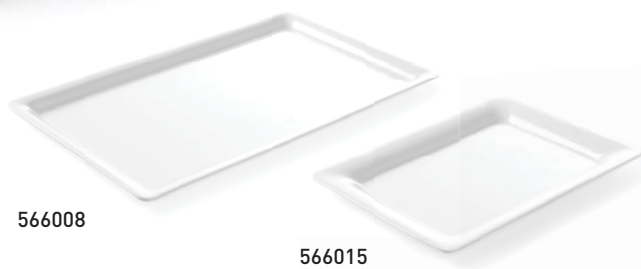
Stojak drewniany z miskami  
z melaminy na str. 168







Stojaki bufetowe antypoślizgowe na str. 168



**TACA GN Z MELAMINY**

kod		mm	cena (PLN)
566008	GN 1/1	530x325x(H)20	74,-
566015	GN 1/2	325x265x(H)20	39,-
566060	GN 1/2	325x265x(H)65	64,-
566022	GN 1/3	325x177x(H)20	39,-
566077	GN 1/3	325x177x(H)65	54,-
566046	GN 1/4	265x152x(H)20	24,-
566053	GN 2/4	530x163x(H)20	59,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

## STOJAKI BUFETOWE Z POJEMNIKAMI Z MELAMINY

- Doskonałe rozwiązanie, aby zaoszczędzić miejsce lub elegancko wyeksponować przystawki w bufecie lub kuchni
- Rama ze stali chromowanej, łatwa w montażu
- Pojemniki z melaminy: higieniczne i lekkie - w zestawie
- Do pojemników GN z melaminy pasują pokrywki GN HENDI z poliwęglanu



561850  
561911



561898  
561928



561942  
561935

### STOJAK BUFETOWY Z POJEMNIKAMI GN 1/3 Z MELAMINY

kod	mm	wys. (mm)	cena (PLN)
561911	stojak + 3xGN1/3		399,-
561850	pojemnik GN 1/3	100	79,-

### STOJAK BUFETOWY Z POJEMNIKAMI GN 1/6 Z MELAMINY

kod	mm	wys. (mm)	cena (PLN)
561928	stojak + 3xGN1/6		319,-
561898	pojemnik GN 1/6	100	59,-

### STOJAK BUFETOWY Z POJEMNIKAMI 1L Z MELAMINY

kod	mm	wys. (mm)	cena (PLN)
561935	stojak + 3x1L		249,-
561942	pojemnik ø120	110	29,-





561607

### TACA GN 1/1

kod	mm	cena (PLN)
561607	530x325x(H)20	89,-



### PÓLMISEK PROSTOKĄTNY

kod	mm	cena (PLN)
561508	360x205x(H)38	64,-
561515	495x270x(H)56	119,-
561522	560x320x(H)52	139,-



561591

### TALERZ DO MAKARONU OKRĄGŁY

kod	mm	cena (PLN)
561591	ø380x(H)90	74,-



### TALERZ KWADRATOWY

kod	mm	cena (PLN)
561539	305x305x(H)40	74,-
561546	355x355x(H)40	109,-
561553	405x405x(H)50	139,-

### PÓLMISEK OWALNY

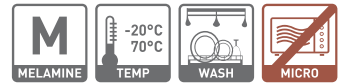
kod	mm	cena (PLN)
561645	610x230x(H)42	79,-
561652	713x285x(H)40	139,-



561645

561652





561584

561560

### MISKA KWADRATOWA

kod	mm	cena [PLN]
561560	130x130x(H)65	19,-
561577	190x190x(H)100	44,-
561584	270x270x(H)105	84,-

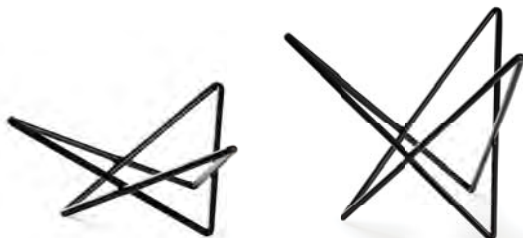


561294

### STOJAK DREWNIANY Z MISKAMI Z MELAMINY

- Podstawa z drewna bambusowego z 3 miskami z melaminy

kod	mm	cena [PLN]
561294	400x130x(H)60	139,-



561966

561973

### STOJAK BUFETOWY ANTYPOŚLIZGOWY

- Ze stali, pokryty tworzywem PVC  
- Na półmiski i miski do prezentacji

kod	mm	cena [PLN]
561966	260x230x(H)100	34,-
561973	265x230x(H)200	54,-



561980

561997

### STOJAK BUFETOWY ANTYPOŚLIZGOWY

- Ze stali, pokryty tworzywem PVC  
- Na półmiski i miski do prezentacji

kod	kształt	mm	cena [PLN]
561980	okrągły	ø200x(H)100	34,-
561997	okrągły	ø200x(H)200	68,-

**PÓŁMISEK BUFETOWY Z MELAMINY**

- Higieniczny, odporny na uderzenia
- Bardzo lekki

kod	wielkość	mm	wys. (mm)	cena (PLN)
561669	GN 1/1	530x325	40	149,-
561676	GN 1/2	325x265	40	79,-



561669

**MISKA W KSZTAŁCIE FALI Z MELAMINY**

- Higieniczna, odporna na uderzenia
- Bardzo lekka

kod	kolor	mm	cena (PLN)
561454	biały	250x120x(H)75	19,-
561485	biały	530x270x(H)107	109,-



561485



561461

**MISKA W KSZTAŁCIE FALI Z MELAMINY**

- Higieniczna, odporna na uderzenia
- Bardzo lekka

kod	kolor	mm	cena (PLN)
561461	biały	315x310x(H)123	64,-
561478	czarny	315x310x(H)123	64,-



561478

**MISKA SKOŚNA Z MELAMINY**

- Higieniczna, odporna na uderzenia
- Bardzo lekka

kod	mm	cena (PLN)
561423	212x208x(H)104	49,-
561430	300x291x(H)137	89,-
561447	360x349x(H)163	119,-



561423



## POJEMNIKI GN I TACE Z PORCELANY

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



783009

### POJEMNIK GN 1/1

kod		mm	cena (PLN)
783009	GN 1/1	530x325x(H)65	239,-



783016

### POJEMNIK GN 1/2

kod		mm	cena (PLN)
783016	GN 1/2	325x265x(H)65	99,-



783023

### POJEMNIK GN 1/3

kod		mm	cena (PLN)
783023	GN 1/3	325x176x(H)65	59,-



**TACA PROSTOKĄTNA**

kod	mm	cena (PLN)
783054	570x390x(H)40	199,-



783054

**PÓLMISEK JAPÓŃSKI**

kod	mm	cena (PLN)
783504	460x250x(H)50	119,-



783504

**DZBANEK DO SOSÓW**

kod	ml	cena (PLN)
785003	1800	49,-
785010	1000	34,-



785003

785010



do cen należy doliczyć VAT 23%

## TACE I PÓLMISKI ZE STALI NIERDZEWNEJ



809181

### TACA DO SERWOWANIA PIĘTROWALNA GN 1/1 - PROSTOKĄTNA

- Z uchwytami
- Odległość pomiędzy spiętowanymi tacami 40 mm



kod	mm	cena [PLN]
809181	530x325x(H)70	139,-



809198

### TACA DO SERWOWANIA PIĘTROWALNA - OKRĄGLA

- Z uchwytami
- Odległość pomiędzy spiętowanymi tacami 40 mm



kod	mm	cena [PLN]
809198	ø400x(H)60	139,-



Pokrywy do tac  
na stronie 154



436103

### TACA BANKIETOWA GN 1/1

- Polerowana z matowym rantem



kod	mm	cena [PLN]
436103	530x325x(H)17	79,-



807705

### TACA Z GŁADKIM RANTEM GN 1/1



kod	mm	rozmiar	cena [PLN]
807705	530x325x(H)10	GN 1/1	109,-



410103



410202

### TACA Z RĄCZKAMI PROSTOKĄTNA

- Z dekoracyjnym rantem



kod	mm	cena [PLN]
410103	520x310	89,-
410202	600x360	129,-



412107



412206

### TACA PROSTOKĄTNA

- Z dekoracyjnym rantem



kod	mm	cena [PLN]
807804	530x325	99,-
412206	500x360	89,-
412107	420x310	64,-



## TACA BANKIETOWA

- Wysoka jakość
- Idealna do obsługi imprez cateringowych
- Ozdobny wzór



kod	mm	cena (PLN)
480205	ø300	34,-
480304	ø350	31,-
480403	ø400	39,-



## TACA DO SERWOWANIA



kod		mm	cena (PLN)
496206	owalna	455x340	19,-
496305	okrągła	ø350	19,-
496404	prostokątna GN 1/1	530x325	28,-
496107	prostokątna	410x310	19,-



496206



496404

496107



496305

## PÓŁMISEK OWALNY

- Idealny do obsługi imprez cateringowych
- Wysoka jakość wykonania



kod	mm	cena (PLN)
404935	450x180	24,-
404942	505x245	26,-
404959	540x220	28,-
404966	600x250	34,-
404973	650x260	42,-
404980	710x255	48,-
404997	750x300	74,-



## PÓŁMISEK DO MIĘS I WĘDLIN - OWALNY



kod	mm	cena (PLN)
404003	190x140	9,-
404102	240x170	11,50,-
404201	300x220	14,50,-
404300	350x240	17,-
404409	400x260	25,-
404508	450x290	31,-
404607	500x350	39,-



do cen należy doliczyć VAT 23%

## STOŁY CATERINGOWE

- Wielofunkcyjne meble składane przeznaczone do użytku na zewnątrz i wewnątrz pomieszczeń
- Idealne na targi, konferencje, imprezy plenerowe, cateringowe, wypoczynek na świeżym powietrzu, wynajem itp.
- Blaty z polietylenu HDPE



- Konstrukcja z malowanych proszkowo profili metalowych
- Łatwe magazynowanie i przenoszenie
- Łatwe w czyszczeniu i odporne na zabrudzenia

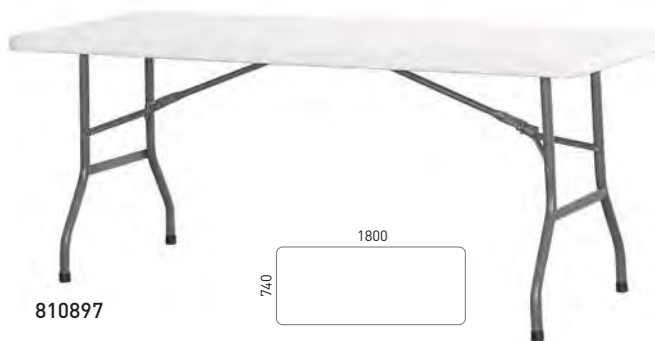


## STOŁY CATERINGOWE ZE SKŁADANYM BŁATEM

- Składany do formatu walizki, ułatwia transport i magazynowanie



kod	mm	max. obciążenie [kg]	cena [PLN]
810910	1830x750x(H)740	150	269,-
810927	1520x700x(H)740	150	259,-



## STÓŁ CATERINGOWY

kod	mm	max. obciążenie [kg]	cena [PLN]
810897	1800x740x(H)740	150	279,-

## STÓŁ CATERINGOWY

kod	mm	max. obciążenie [kg]	cena [PLN]
810934	1220x610x(H)740	130	195,-



900601



900602



900618

## OBRUS PROSTOKĄTNY SYMPOSIUM

- Tkanina: Jersey 160 g/m<sup>2</sup>
- 90% poliester 10% elastan
- Obrus nie wymaga prasowania
- Doskonała trwałość kolorów



kod	mm	kolor	cena [PLN]
900601	1830x760x(H)730	biały	109,-
900602	1830x760x(H)730	kremowy	109,-
900618	1830x760x(H)730	czarny	109,-
900631	1500x760x(H)730	biały	99,-
900632	1500x760x(H)730	kremowy	99,-
900648	1500x760x(H)730	czarny	99,-
900661	1200x760x(H)730	biały	89,-
900662	1200x760x(H)730	kremowy	89,-
900678	1200x760x(H)730	czarny	89,-

**STÓŁ CATERINGOWY OKRĄGŁY**

kod	mm	max. obciążenie (kg)	cena (PLN)
810941	ø1800x(H)740	250	699,-



810941

**OBRUS OKRĄGŁY SYMPOSIUM**

- Tkanina: Jersey 160 g/m<sup>2</sup>
- 90% poliester 10% elastan
- Obrus nie wymaga prasowania
- Doskonała trwałość kolorów

**OEKO-TEX®**  
CONFIDENCE IN TEXTILES

kod	mm	kolor	cena (PLN)
900861	ø1800x760	biały	169,-
900862	ø1800x760	kremowy	169,-
900878	ø1800x760	czarny	169,-



900861



900862



900878





810958

### STOLIK KOKTAJLOWY OKRĄGŁY

kod	mm	max. obciążenie (kg)	cena (PLN)
810958	ø800x(H)1100	80	199,-



023481



023491



023495

### OBRUS OKRĄGŁY SYMPOSIUM

- Tkanina: Jersey 160 g/m<sup>2</sup>
- 90% poliester 10% elastan
- Obrus nie wymaga prasowania
- Doskonała trwałość kolorów

OEKO-TEX®  
CONFIDENCE IN TEXTILES

kod	mm	kolor	cena (PLN)
023481	ø800-850x(H)1050-1150	biały	69,-
023491	ø800-850x(H)1050-1150	kremowy	69,-
023495	ø800-850x(H)1050-1150	czarny	69,-



810965



810989



517950

OEKO-TEX®  
CONFIDENCE IN TEXTILES

### KRZESŁO CATERINGOWE - BIAŁE

kod	mm	max. obciążenie (kg)	cena (PLN)
810965	540x440x(H)840	180	93,-

### KRZESŁO CATERINGOWE - CZARNE

kod	mm	max. obciążenie (kg)	cena (PLN)
810989	540x440x(H)840	180	99,-

### POKROWIEC NA KRZESŁO EXCELLENT

- Tkanina: Poly-Jersey 135 g/m<sup>2</sup>
- 100% poliester
- Łatwy w prasowaniu

kod	mm	kolor	cena (PLN)
517950	850x400x(H)380	biały	39,-

### ZAPALACZ GAZOWY

- Możliwość wielokrotnego napełnienia
- Dostarczany jako pusty



kod	ilość szt. w opak.	mm	cena (PLN)
198124	2	230	39,-

### ŚWIECZNIK 5-RAMIENNY - STOŁOWY

- Do samodzielnego montażu
- Świece nie wchodzą w skład zestawu



kod	wys. (mm)	cena (PLN)
466070	380	139,-
466087	540	219,-
466117	790	369,-
466124	1060	529,-
466131	1180	649,-



466131



466124



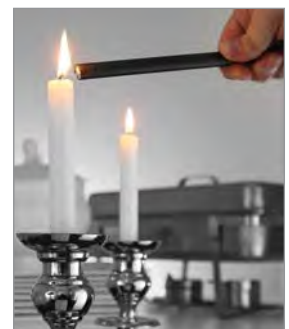
466117



466087



466070



## POJEMNIK NA SZTUĆCE GN 1/1

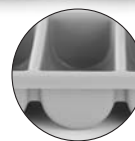
- 4-częściowy



kod	kolor	mm	cena (PLN)
552315	czarny	530x325x(H)100	28,-
552308	szary	530x325x(H)100	28,-



552315



552308

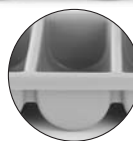
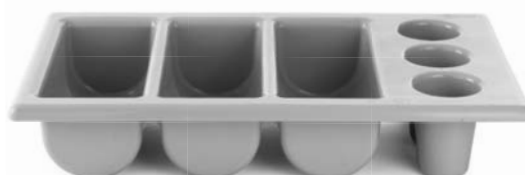
## POJEMNIK NA SZTUĆCE GN 1/1

- 6-częściowy

- Z miejscem na łyżeczki do kawy, łyżeczki do herbaty oraz widelczyki do ciasta



kod	kolor	mm	cena (PLN)
552353	szary	530x325x(H)105	28,-
552360	czarny	530x325x(H)105	36,-



552353



552360

## POJEMNIK NA SZTUĆCE

- Wykonany z polietylenu

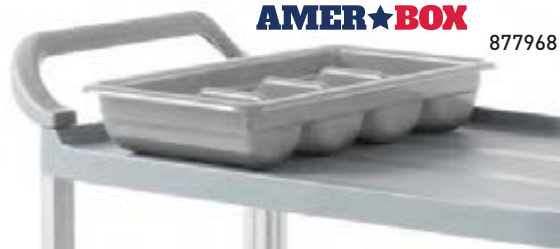
- 4-częściowy



kod	kolor	mm	cena (PLN)
877968	szary	520x290x(H)95	19,-

**AMER★BOX**

877968



552254



552261



## POJEMNIK NA SZTUĆCE GN 1/1

Z PODSTAWĄ

- Zestaw: pojemnik na sztućce i podstawa GN 1/1



kod	kolor	mm	cena (PLN)
552254	4-częściowy	szary	99,-
552261	6-częściowy	szary	99,-

## POJEMNIK NA SZTUĆCE

- Na 4 wkłady

- Pojemnik nie zawiera wkładów



kod	mm	cena (PLN)
552407	255x295x(H)215	169,-

552407



## WKŁAD NA SZTUĆCE Z POLIPROPYLENU



kod	mm	cena (PLN)
871201	ø97x(H)137	8,-

## WKŁAD NA SZTUĆCE - STALOWY



kod	mm	cena (PLN)
552490	ø97x(H)137	19,-

871201

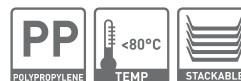


552490



do cen należy doliczyć VAT 23%

## TACE Z POLIPROPYLENU



878828



878927



878729

### TACA Z POLIPROPYLENU - FAST FOOD ŚREDNIA

kod	kolor	mm	cena (PLN)
878903	szary	305x415	14,-
878910	czerwony	305x415	14,-
878927	niebieski	305x415	14,-
878934	zielony	305x415	14,-
878941	brązowy	305x415	14,-
878958	czarny	305x415	14,-

### TACA Z POLIPROPYLENU - FAST FOOD DUŻA

kod	kolor	mm	cena (PLN)
878804	szary	350x450	17,-
878811	czerwony	350x450	17,-
878828	niebieski	350x450	17,-
878835	zielony	350x450	17,-
878842	brązowy	350x450	17,-
878859	czarny	350x450	17,-



### TACA Z POLIPROPYLENU - FAST FOOD MAŁA

**NEW!**

kod	kolor	mm	cena (PLN)
878705	szary	265x345	13,-
878712	czerwony	265x345	13,-
878729	niebieski	265x345	13,-
878736	zielony	265x345	13,-
878743	brązowy	265x345	13,-
878750	czarny	265x345	13,-

Dystans między tacami dla lepszej cyrkulacji powietrza



## TACE DO SERWOWANIA Z POLIPROPYLENU

- Wytrzymałe na duże obciążenia
- Antypoślizgowa powierzchnia na mokro i sucho
- Odporne na wstrząsy i złamania



878101



878408

## TACA DO SERWOWANIA - PROSTOKĄTNA

- Czarna

kod	mm	cena [PLN]
878118	255x355	22,-
878101	GN 1/1 530x325	33,-

## TACA DO SERWOWANIA - OKRĄGŁA Z WYSOKIM RANTEM

- Czarna

kod	mm	cena [PLN]
878606	ø320	28,-
878408	ø360	32,-



878149

## TACA DO SERWOWANIA - OKRĄGŁA

- Czarna

kod	mm	cena [PLN]
878125	ø280	19,-
878132	ø360	21,-
878149	ø410	24,-



480106

## TACA KELNERSKA - OKRĄGŁA



kod	mm	cena [PLN]
480106	ø315x(H)45	41,-



405000

## TACA DO SERWOWANIA KAWY - OWALNA

- Satynowana



kod	mm	cena [PLN]
405000	200x140	8,-
405208	265x195	13,-
405307	285x220	16,-



421291

## TACA DO SERWOWANIA KAWY - OZDOBNA

- Chromoniklowana



kod	mm	cena [PLN]
421291	310x230	14,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

## TACA POLIESTROWA



876619

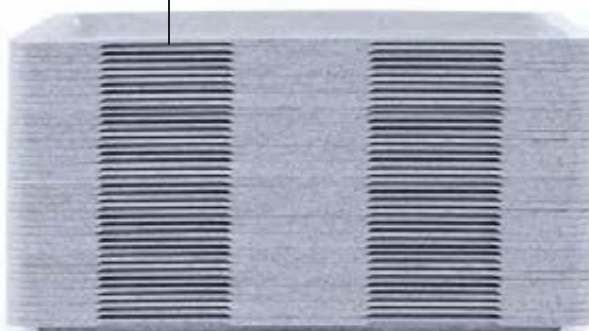
## TACA POLIESTROWA

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



kod		mm	cena (PLN)
876619	GN 1/1	530x325	40,-
876602	GN 1/2	265x325	31,-

Dystans między tacami dla lepszej cyrkulacji powietrza



GN 1/2



GN 1/1

## TACE ANTYPOŚLIZGOWE DREWNIANE

- Tace drewniane, laminowane z antypoślizgową powierzchnią
- Odporność na wstrząsy i złamania
- Kolor mahoń



507865

## TACA ANTYPOŚLIZGOWA DREWNIANA

- Okrągła, z niskim rantem

kod	mm	cena (PLN)
507865	ø380	41,-



507216

## TACA ANTYPOŚLIZGOWA DREWNIANA

- Prostokątna

kod		mm	cena (PLN)
507216	GN 1/1	325x530	57,-
507117	Euronorm	370x530	62,-
507018		430x610	75,-
507469		330x430	49,-



507933



507568

## TACA ANTYPOŚLIZGOWA DREWNIANA

- Owalna

kod	mm	cena (PLN)
507568	200x265	23,-
507964	230x160	21,-
507933	290x210	29,-



507711

## TACA ANTYPOŚLIZGOWA DREWNIANA

- Okrągła, z wysokim rantem

kod	mm	cena (PLN)
507711	ø320x(H)35	48,-
507766	ø360x(H)30	54,-
507773	ø420x(H)30	82,-



## TACE DO SERWOWANIA - POLIESTROWE

- Poliester wzmocniony włóknem szklanym
- Wytrzymałe na duże obciążenie
- Antypoślizgowa powierzchnia na mokro i sucho
- Odporne na wstrząsy i złamania
- Nie stawiać gorących naczyń (potraw i napojów)



508626

## TACA DO SERWOWANIA - PROSTOKĄTNA

- Czarna

kod		mm	cena (PLN)
508657		200x280	27,-
508626	GN 1/1	325x530	48,-
508619	Euronorm	370x530	55,-



508817

## TACA DO SERWOWANIA - OKRĄGLA

- Czarna

kod	mm	cena (PLN)
508824	ø280	24,-
508817	ø350	27,-
508800	ø400	40,-
508794	ø460	58,-



508718

## TACA DO SERWOWANIA - OWALNA

- Czarna

kod	mm	cena (PLN)
508718	160x230	14,-
508725	200x265	19,-
508732	210x290	21,-

810507



## STOJAK DO TAC - SKŁADANY

- Wykonany z wysokiej jakości materiałów, stabilna, mocna konstrukcja
- Wyposażony w czarne pasy, łatwy w montażu

kod	mm	cena (PLN)
810507	520x410x(H)800	219,-

## TACE Z MELAMINY



**NEW!**

## TACA DO SERWOWANIA Z NADRUKIEM DREWNA

- Wykończona laminatem z melaminy
- Doskonała odporność na środki do czyszczenia, plamy i zarysowania
- Dostępna w 3 różnych eleganckich wzorach

kod	kolor	mm	cena (PLN)
508909	jasny dąb	240x350	29,-
508916	dąb	240x350	29,-
508923	ciemny dąb	240x350	29,-
508930	jasny dąb	370x530	54,-
508947	dąb	370x530	54,-
508954	ciemny dąb	370x530	54,-



**NEW!**

508831

## TACA DO SERWOWANIA - OWALNA XL

- Czarna

kod	mm	cena (PLN)
508831	735x600	135,-



508947

508930

508954

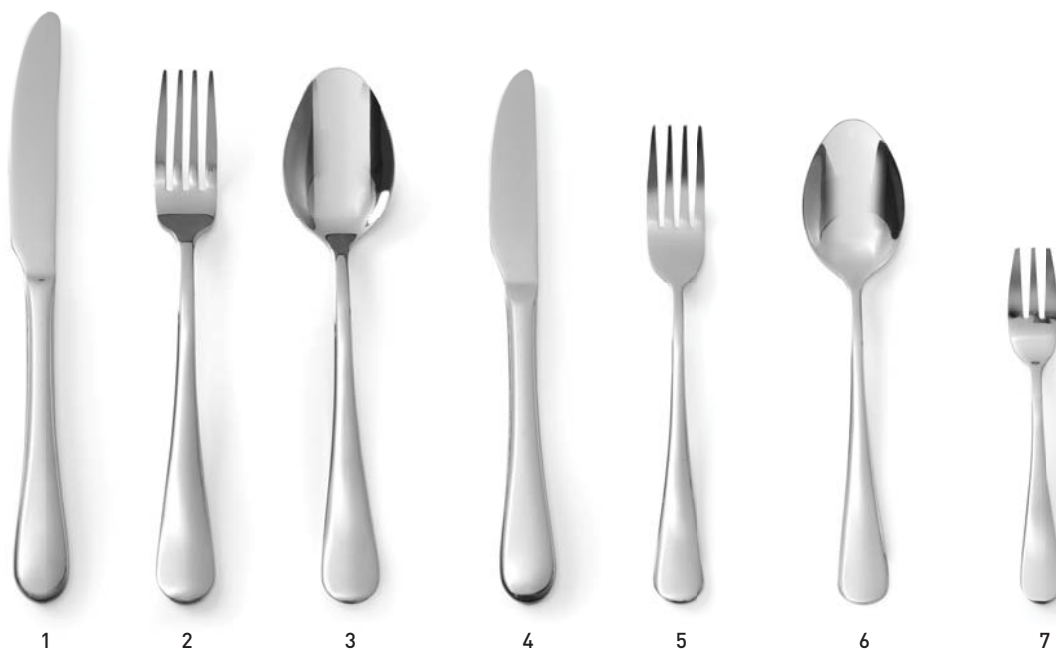
# PROFI LINE



## PROFI LINE

- Polerowane maszynowo
- Lustrzane wykończenie
- Sprzedawane wyłącznie w zestawie

**NEW!** **S.S.**  
STAINLESS STEEL



1 2 3 4 5 6 7



8 9 10 11 12 13

kod	nazwa	ilość	długość (mm)	cena (PLN) szt./opak.
764404	1 Nóż stołowy	6 szt.	225	6,-/36,-
764411	2 Widelec stołowy	6 szt.	205	3,50,-/21,-
764428	3 Łyżka stołowa	6 szt.	205	3,50,-/21,-
764435	4 Nóż deserowy	6 szt.	205	5,60,-/33,60,-
764442	5 Widelec deserowy	6 szt.	186	3,20,-/19,20,-
764459	6 Łyżka deserowa	6 szt.	186	3,20,-/19,20,-
764466	7 Wideliczek do ciasta	12 szt.	136	2,20,-/26,40,-

kod	nazwa	ilość	długość (mm)	cena (PLN) szt./opak.
764473	8 Łyżeczka do espresso	12 szt.	111	2,20,-/26,40,-
764480	9 Łyżeczka do herbaty/kawy	12 szt.	138	2,30,-/27,60,-
764497	10 Łyżeczka do lodów	12 szt.	135	2,40,-/28,80,-
764503	11 Łyżeczka do latte macchiato	6 szt.	198	3,20,-/19,20,-
764510	12 Nóż do masła	12 szt.	158	2,50,-/30,-
764527	13 Nóż do steków	6 szt.	215	7,-/42,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

# KITCHEN LINE



## SZTUĆCE KITCHEN LINE

- Polerowane maszynowo
- Lustrzane wykończenie
- Sprzedawane wyłącznie w zestawie

**NEW!** **S.S.**  
STAINLESS STEEL



1

2

3



4

5

6

7

kod	nazwa	ilość	długość (mm)	cena (PLN) szt./opak.
764206	1 Nóż stołowy	6 szt.	215	3,-/18,-
764213	2 Widelec stołowy	6 szt.	197	2,20,-/13,20,-
764220	3 Łyżka stołowa	6 szt.	197	2,30,-/13,80,-
764237	4 Widelnicy do ciasta	12 szt.	150	2,-/24,-

kod	nazwa	ilość	długość (mm)	cena (PLN) szt./opak.
764244	5 łyżeczka do herbaty/kawy	12 szt.	131	2,-/24,-
764251	6 łyżeczka do espresso	12 szt.	146	1,65,-/19,80,-
764268	7 łyżeczka do latte macchiato	6 szt.	198	2,50,-/15,-



Jeśli Twój personel cały czas  
ręcznie poleruje sztucce

## CZAS NA ZMIANY

Możesz zaoszczędzić nawet **10 000 zł** rocznie!

**Dzięki maszynom do polerowania  
sztućców zyskujesz:**

- wyższe dochody
- oszczędność czasu
- oszczędność pieniędzy
- wzrost liczby zadowolonych klientów
- dodatkowy czas na obsługę gości

**Dodatkowe korzyści:**

- wysoki poziom higieny - lampa UV
- nieskazitelny potysk
- brak zacieków wodnych
- ograniczenie kosztów pralni
- przeniesienie procesu polerowania na zaplecze
- bieżący dostęp do pełnej zastawy
- redukcja kosztów pracy

## Darmowe testy maszyn!

**Skontaktuj się z nami!**

[www.gastropolerki.pl](http://www.gastropolerki.pl), [kontakt@gastropolerki.pl](mailto:kontakt@gastropolerki.pl)

Gastro Rental Sp. z o.o. Sp. k.

ul. Magazynowa 5, 62-023 Gądki, tel. 61 225 49 15, -16; tel. kom. 884 733 804 oraz 530 076 371



18/0  
STAINLESS STEEL

1

2

3

4

5

6

7

### BUDGET LINE

- Polerowane mechanicznie

- Sprzedawane wyłącznie w zestawie

kod	nazwa	ilość	długość (mm)	cena (PLN) szt./opak.
764039	1 Łyżka stołowa	12 szt.	198	1,-/12,-
764022	2 Widelec stołowy	12 szt.	198	0,92,-/11,-
764015	3 Nóż stołowy	12 szt.	214	1,59,-/19,-
764084	4 Łyżeczka do herbaty/kawy	24 szt.	138	0,67,-/16,-
764091	5 Łyżeczka do espresso	24 szt.	115	0,75,-/18,-
764077	6 Widelczyk do ciasta	24 szt.	148	0,63,-/15,-
764138	7 Łyżeczka do latte macchiato	12 szt.	214	1,50,-/18,-



1

2

3

### SZTUĆCE DO STEKÓW

- Wykonane ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa ABS



kod	nazwa	ilość	długość (mm)	cena (PLN)
781432	1 Widelec do steków	6 szt.	200	24,-
781449	2 Nóż do steków	6 szt.	215	25,-
781456	3 Nóż do steków XL	6 szt.	250	46,-



do cen należy doliczyć VAT 23%



403709

### WIDELCE I SZCZYPCE DO HOMARÓW

- W zestawie: 1 chromowane szczypce oraz 4 widelce ze stali nierdzewnej



kod	długość (mm)	cena (PLN)
403709	205	94,-



403716

### WIDELEC DO HOMARÓW



kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	cena (PLN)
403716	6	205	49,-



781913

### NÓŻ DO OSTRYG



kod	długość (mm)	cena (PLN)
781913	180	24,-



402221

### WIDELCZYK DO ŚLIMAKÓW



kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	cena (PLN)
402221	6	130	18,-



402023

### TALERZ DO ŚLIMAKÓW

- Na 6 ślimaków



kod	ilość szt. w opak.	ø x wys. mm	cena (PLN)
402023	3	150x20	54,-



402528

### SZCZYPCE DO ŚLIMAKÓW

- Otwieranie poprzez ściśnięcie uchwytów



kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	cena (PLN)
402528	2	170	32,-





**LINIA CABERNET**

Linia Cabernet to szeroka gama kieliszków na każdą okazję. Klasyczne kształty i cienki brzeg każdego kieliszka wzmacniają aromatyczność i walory smakowe każdego wina.

Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych.



	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO SZAMPANA	KIELISZEK DO SZAMPANA
kod	<b>46888</b>	<b>46961</b>	<b>46973</b>	<b>46978</b>	<b>D0796</b>	<b>48024</b>
ml	580	470	350	250	240	160
mm	ø95x(H)230	ø90x(H)220	ø81x(H)202	ø72x(H)180	ø70x(H)235	ø70x(H)225
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6	6
cena [PLN] szt./opak.	<b>13,-/78,-</b>	<b>12,-/72,-</b>	<b>12,-/72,-</b>	<b>12,-/72,-</b>	<b>13,-/78,-</b>	<b>12,-/72,-</b>

Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych.



Cienki brzeg kieliszka 1,2 mm podnosi walory degustacyjne wina

	KIELISZEK KOKTAJLOWY	KIELISZEK KOKTAJLOWY	KIELISZEK UNIWERSALNY
kod	<b>N6831</b>	<b>58001</b>	<b>G3573</b>
ml	300	210	400
mm	ø120x(H)188	ø116x(H)172	ø81x(H)167
ilość szt. w opak.	6	6	6
cena [PLN] szt./opak.	<b>15,-/90,-</b>	<b>22,-/132,-</b>	<b>15,-/90,-</b>

Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych.



Delikatnie zaokrąglona komora czaszy pozbawiona efektu powiększania

Delikatna nóżka

Płaska stopka pozbawiona zagłębień, w których może gromadzić się woda



	POKAL DO WODY	POKAL DO WODY
kod	<b>G3570</b>	<b>L3618</b>
ml	470	350
mm	ø81x(H)188	ø74x(H)172
ilość szt. w opak.	6	6
cena [PLN] szt./opak.	<b>15,-/90,-</b>	<b>15,-/90,-</b>



 **GASTRO**   
 **POLERKI** 

Jeśli Twój personel cały czas  
ręcznie poleruje kieliszki

**CZAS NA ZMIANY**

Możesz zaoszczędzić nawet **10 000 zł** rocznie!

**Dzięki maszynom do polerowania  
kieliszków zyskujesz:**

- wyższe dochody
- oszczędność czasu
- oszczędność pieniędzy
- wzrost liczby zadowolonych klientów
- dodatkowy czas na obsługę gości

**Dodatkowe korzyści:**

- wysoki poziom higieny
- nieskazitelny połysk szkła
- brak zacieków wodnych
- ograniczenie kosztów pralni
- zmniejszenie ilości stłuczonego szkła
- redukcję kosztów pracy
- bieżący dostęp do pełnej zastawy

**Darmowe testy maszyn!**

**Skontaktuj się z nami!**

[www.gastropolerki.pl](http://www.gastropolerki.pl), [kontakt@gastropolerki.pl](mailto:kontakt@gastropolerki.pl)

Gastro Rental Sp. z o.o. Sp. k.

ul. Magazynowa 5, 62-023 Gądki, tel. 61 225 49 15, -16; tel. kom. 884 733 804 oraz 530 076 371



- Numer 1 na rynku
- Solidność i elegancja
- Odporność na wyszczerbienie
- Hartowanie (wybrane modele) - 5 razy większa odporność na wstrząsy mechaniczne, odporność termiczna, bezpieczeństwo użytkowania, oszczędność

## LINIA ELEGANCE

- Wykonane z wysokiej jakości szkła sodowego
- Odporne na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych



	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO SZAMPANA
kod	50143	37405	37413	37298
ml	310	245	190	170
mm	ø81x(H)180	ø74x(H)166	ø69x(H)153	ø58x(H)175
ilość szt. w opak.	6	12	12	12
cena [PLN] szt./opak.	7,20,-/43,20,-	6,70,-/80,40,-	6,20,-/74,40,-	6,70,-/80,40,-

## LINIA SAVOIE

- Wykonane z wysokiej jakości szkła sodowego
- Odporne na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych



	KIELISZEK DO WÓDKI	KIELISZEK DO MARGARITY
kod	37264	79923
ml	65	270
mm	ø48x(H)113	ø109x(H)160
ilość szt. w opak.	12	6
cena [PLN] szt./opak.	5,60,-/67,20,-	14,-/84,-

	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO SZAMPANA
kod	50463	27778	27810
ml	350	240	170
mm	ø84x(H)183	ø75x(H)152	ø61x(H)170
ilość szt. w opak.	6	12	12
cena [PLN] szt./opak.	6,80,-/40,80,-	4,50,-/54,-	4,40,-/52,80,-

## LINIA VINA

- Wykonane z wysokiej jakości szkła sodowego
- Odporne na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

# ARCOROC



	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO SZAMPANA
kod	<b>L1348</b>	<b>L1349</b>	<b>L1967</b>	<b>L1351</b>
ml	480	360	260	190
mm	ø88x(H)219	ø80x(H)202	ø72x(H)180	ø55x(H)225
ilość szt. w opak.	6	6	6	6
cena (PLN) szt./opak.	7,-/42,-	7,-/42,-	6,50,-/39,-	6,50,-/39,-



	SZKLANKA
kod	<b>L1346</b>
ml	360
mm	ø76x(H)121
ilość szt. w opak.	6
cena (PLN) szt./opak.	4,20,-/25,20,-



	SZKLANKA
kod	<b>L1347</b>
ml	340
mm	ø89x(H)93
ilość szt. w opak.	6
cena (PLN) szt./opak.	4,20,-/25,20,-



## LINIA VINA JULIETTE

- Wykonana z wysokiej jakości szkła sodowego
- Odporna na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
- Sprzedawana wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

# ARCOROC



## NEW!



	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO SZAMPANA
kod	<b>N5993</b>	<b>N4907</b>	<b>N5163</b>	<b>N5082</b>
ml	500	400	300	230
mm	ø92x(H)217	ø87x(H)206	ø79x(H)188	ø72x(H)218
ilość szt. w opak.	6	6	6	6
cena [PLN] szt./opak.	7,50,-/45,-	7,-/42,-	6,50,-/39,-	6,50,-/39,-



	SZKLANKA
kod	<b>N5994</b>
ml	400
mm	ø88x(H)110
ilość szt. w opak.	6
cena [PLN] szt./opak.	4,-/24,-



	SZKLANKA
kod	<b>N5995</b>
ml	350
mm	ø94x(H)83
ilość szt. w opak.	6
cena [PLN] szt./opak.	4,-/24,-

## LINIA PRINCESA

- Linia szkła hartowanego o trzykrotnie większej odporności na stłuczenia
- Odporne na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

# ARCOROC

 **EXTRA RESISTANT**  
FULLY TEMPERED GLASS



	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA
kod	<b>J4155</b>	<b>J4157</b>	<b>J4159</b>
ml	420	310	230
mm	ø89x(H)212	ø81x(H)197	ø74x(H)174
ilość szt. w opak.	6	6	6
cena (PLN) szt./opak.	<b>8,30,-/49,80,-</b>	<b>7,90,-/47,40,-</b>	<b>7,40,-/44,40,-</b>



	KIELISZEK DO SZAMPANA
kod	<b>J4166</b>
ml	150
mm	ø61x(H)196
ilość szt. w opak.	6
cena (PLN) szt./opak.	<b>6,90,-/41,40,-</b>



	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA
kod	<b>J4079</b>	<b>42440</b>	<b>J4170</b>	<b>J4171</b>	<b>J4168</b>	<b>J4169</b>
ml	340	280	230	170	310	230
mm	ø66x(H)148	ø66x(H)127	ø65x(H)110	ø64x(H)85	ø79x(H)94	ø70x(H)85
ilość szt. w opak.	6	48	6	6	6	6
cena (PLN) szt./opak.	<b>3,40,-/20,40,-</b>	<b>3,40,-/163,20,-</b>	<b>3,10,-/18,60,-</b>	<b>3,10,-/18,60,-</b>	<b>3,60,-/21,60,-</b>	<b>3,10,-/18,60,-</b>

## KARAFKI

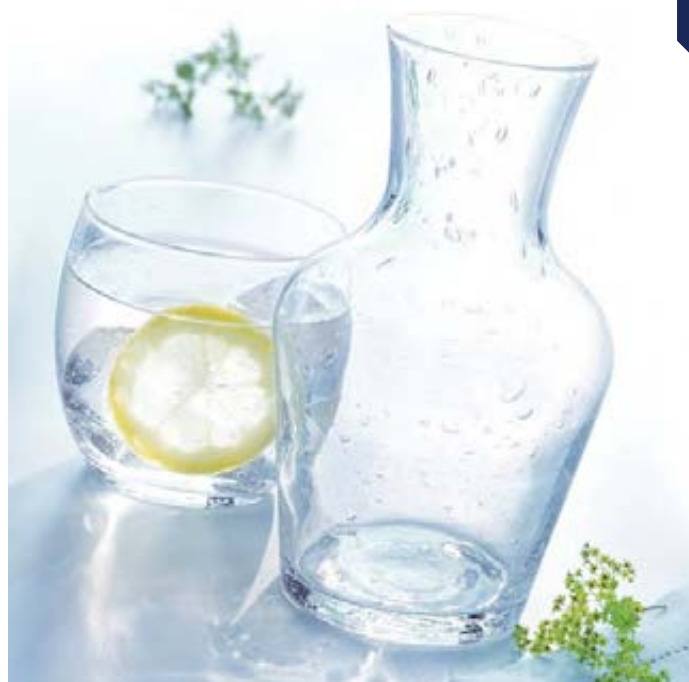
**NEW!**



	KARAFKA ELEGANCE	KARAFKA VIN	KARAFKA VIN	KARAFKA VIN
kod	42173	C0199	C0197	C0198
ml	1000	1000	500	250
mm	ø112x(H)230	ø119x(H)203	ø96x(H)164	ø78x(H)132
ilość szt. w opak.	6	6	12	12
cena (PLN) szt./opak.	9,40,-/56,40,-	10,-/60,-	7,-/84,-	6,-/72,-



	KUBEK BOCK
kod	E7104
ml	250
mm	ø68x(H)89
ilość szt. w opak.	6
cena (PLN) szt./opak.	4,20,-/25,20,-



## DZBANKI

- Wykonane z wysokiej jakości szkła sodowego
- Odporne na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
- Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych



	DZBANEK ARC	DZBANEK ARC	DZBANEK ARC	DZBANEK ARC
kod	E7258	E7255	E7254	53061
ml	500	1000	1300	1600
mm	(H)146	(H)202	(H)217	(H)242
ilość szt. w opak.	12	6	6	6
cena (PLN) szt./opak.	7,80,-/93,60,-	10,40,-/62,40,-	12,95,-/77,70,-	16,10,-/96,60,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

## SZKLANKI I KIELISZKI

- Wykonane z wysokiej jakości hartowanego szkła
- Odporne na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
- Sztaplowanie wybranych produktów pozwala na oszczędność miejsca
- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

# ARCOROC



### LINIA ISLANDE



	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	<b>J4226</b>	<b>J3311</b>	<b>J4227</b>	<b>15012</b>
ml	360	330	310	310
mm	ø64x(H)170	ø63x(H)157	ø60x(H)166	ø60x(H)164
ilość szt. w opak.	6	6	6	24
cena (PLN) szt./opak.	3,25,-/19,50,-	3,20,-/19,20,-	3,20,-/19,20,-	3,10,-/74,40,-



	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	<b>40342</b>	<b>J3316</b>	<b>40359</b>	<b>J3314</b>
ml	290	220	220	170
mm	ø63x(H)145	ø53x(H)152	ø58x(H)131	ø52x(H)125
ilość szt. w opak.	6	6	6	6
cena (PLN) szt./opak.	3,20,-/19,20,-	2,90,-/17,40,-	2,90,-/17,40,-	2,90,-/17,40,-



	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA
kod	<b>59947</b>	<b>J4239</b>	<b>J4241</b>	<b>40367</b>	<b>J4238</b>
ml	380	300	200	160	100
mm	ø89x(H)96	ø79x(H)93	ø70x(H)84	ø55x(H)100	ø51x(H)87
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6
cena (PLN) szt./opak.	5,-/30,-	3,20,-/19,20,-	2,90,-/17,40,-	2,90,-/17,40,-	2,90,-/17,40,-



## LINIA NORVEGE



**EXTRA  
RESISTANT**  
FULLY TEMPERED GLASS



	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA
kod	<b>61698</b>	<b>60440</b>	<b>61697</b>	<b>60024</b>	<b>60026</b>
ml	320	270	250	200	160
mm	ø74x(H)125	ø72x(H)114	ø77x(H)94	ø72x(H)88	ø65x(H)82
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6
cena [PLN] szt./opak.	4,40,-/26,40,-	4,10,-/24,60,-	3,50,-/21,-	2,90,-/17,40,-	2,90,-/17,40,-

## LINIA GRANITY



**EXTRA  
RESISTANT**  
FULLY TEMPERED GLASS



	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	<b>J2598</b>	<b>J2601</b>	<b>J2603</b>	<b>J2607</b>	<b>J2605</b>	<b>J2608</b>
ml	650	460	420	350	310	200
mm	ø96x(H)178	ø87x(H)160	ø89x(H)130	ø85x(H)122	ø75x(H)140	ø64x(H)127
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6	6
cena [PLN] szt./opak.	10,-/60,-	8,-/48,-	6,-/36,-	5,50,-/33,-	5,50,-/33,-	4,50,-/27,-



	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA
kod	<b>J2614</b>	<b>J2611</b>	<b>J2610</b>
ml	270	200	160
mm	ø85x(H)98	ø80x(H)81	ø73x(H)73
ilość szt. w opak.	6	6	6
cena [PLN] szt./opak.	4,50,-/27,-	4,50,-/27,-	4,-/24,-

## KIELISZKI DO WÓDKI



	KIELISZEK DO WÓDKI ISLANDE	KIELISZEK DO WÓDKI ISLANDE	KIELISZEK DO WÓDKI HOT SHOT	KIELISZEK DO WÓDKI HOT SHOT
kod	<b>40375</b>	<b>72388</b>	<b>G2639</b>	<b>21554</b>
ml	60	55	70	34
mm	ø38x(H)105	ø45x(H)101	ø55x(H)85	ø45x(H)70
ilość szt. w opak.	12	12	12	6
cena [PLN] szt./opak.	2,20,-/26,40,-	4,-/48,-	3,35,-/40,20,-	3,10,-/18,60,-



do cen należy doliczyć VAT 23%

- Szklanki wykonane ze szkła Kwarx, charakteryzują się wyjątkową transparentnością
- Linia szkła hartowanego o trzykrotnie większej odporności na stłuczenia
- Wyjątkowo odporne na stłuczenia i wstrząsy mechaniczne
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

**EXTRA  
RESISTANT**  
FULLY TEMPERED GLASS

**ARCOROC**

**NEW!**

STACKABLE

Pure  
Strong  
kwarx  
ADVANCED MATERIAL  
Bright

### LINIA NEW YORK



	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	<b>L7339</b>	<b>L7335</b>
ml	250	350
mm	ø81x(H)84	ø74x(H)144
ilość szt. w opak.	6	6
cena [PLN] szt./opak.	5,-/30,-	7,-/42,-



	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	<b>L7334</b>	<b>L7340</b>
ml	380	470
mm	ø89x(H)100	ø87x(H)144
ilość szt. w opak.	6	6
cena [PLN] szt./opak.	6,-/36,-	7,50,-/45,-



### LINIA BE BOP



	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	<b>L8687</b>	<b>L8688</b>
ml	300	350
mm	ø84x(H)82	ø69x(H)148
ilość szt. w opak.	6	6
cena [PLN] szt./opak.	5,-/30,-	5,-/30,-



## LINIA POP CORN

# NEW!



	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	<b>N4231</b>	<b>N4232</b>
ml	270	350
mm	(H)98	(H)121
ilość szt. w opak.	6	6
cena [PLN] szt./opak.	<b>6,-/36,-</b>	<b>7,-/42,-</b>



	SZKLANKA PARROT	SZKLANKA SKULL
kod	<b>N6647</b>	<b>N6644</b>
ml	900	900
mm	176x(H)190	164x(H)160
ilość szt. w opak.	4	4
cena [PLN] szt./opak.	<b>39,-/156,-</b>	<b>39,-/156,-</b>



## LINIA CAN



	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	<b>N6545</b>	<b>N6544</b>
ml	470	470
mm	ø76x(H)134	ø70x(H)165
ilość szt. w opak.	6	6
cena [PLN] szt./opak.	<b>5,-/30,-</b>	<b>5,-/30,-</b>

## LINIA BROADWAY

- Szklanki wykonane ze szkła Kwarx, charakteryzują się wyjątkową transparentnością
- Linia szkła certyfikowanego o wysokiej przejrzystości: 100% czystości 0% zabarwienia
- Wyjątkowo odporne na stłuczenia i wstrząsy mechaniczne
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

**HIGH**  
TRANSPARENCY  
PURITY CERTIFIED GLASS



	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA NISKA
kod	<b>L7255</b>	<b>L7256</b>	<b>L7254</b>
ml	380	280	300
mm	ø75x(H)145	ø67,5x(H)134	ø85x(H)91
ilość szt. w opak.	6	6	6
cena [PLN] szt./opak.	<b>13,-/78,-</b>	<b>12,-/72,-</b>	<b>12,-/72,-</b>

do cen należy doliczyć VAT 23%



	PUCHAREK CHIQUITO	KIELISZEK DO MARTINI COCTAIL
kod	<b>J4764</b>	<b>50056</b>
ml	230	150
mm	(H)59	(H)165
ilość szt. w opak.	6	6
cena (PLN) szt./opak.	<b>3,-/18,-</b>	<b>11,-/66,-</b>

	KIELISZEK KOKTAJLOWY HAWAI	KIELISZEK KOKTAJLOWY HURRICANE	KIELISZEK KOKTAJLOWY HURRICANE
kod	<b>E0530</b>	<b>10770</b>	<b>54584</b>
ml	440	250	440
mm	(H)220	(H)195	(H)208
ilość szt. w opak.	6	6	6
cena (PLN) szt./opak.	<b>16,-/96,-</b>	<b>15,-/90,-</b>	<b>16,-/96,-</b>



	PUCHAREK JAZZED	PUCHAREK JAZZED
kod	<b>H4368</b>	<b>E5613</b>
ml	250	410
mm	(H)133	(H)198
ilość szt. w opak.	6	6
cena (PLN) szt./opak.	<b>16,-/96,-</b>	<b>24,-/144,-</b>



	SZKLANKA LATINO	SZKLANKA IRISH COFFEE	SZKLANKA KYOTO
kod	<b>G3871</b>	<b>37684</b>	<b>60548</b>
ml	290	240	310
mm	(H)150	(H)139	(H)179
ilość szt. w opak.	6	6	6
cena (PLN) szt./opak.	<b>12,-/72,-</b>	<b>13,-/78,-</b>	<b>11,-/66,-</b>





	APETIZER SHETLAD	APETIZER BARIL	APETIZER ESKALE	PUCHAREK SEYCHELLES
kod	<b>C8222</b>	<b>N6550</b>	<b>N6551</b>	<b>34741</b>
ml	90	160	90	200
mm	60x(H)78	ø58x(H)80	ø62x(H)65	(H)80
ilość szt. w opak.	12	12	12	6
cena (PLN) szt./opak.	<b>4,-/48,-</b>	<b>3,-/36,-</b>	<b>4,-/48,-</b>	<b>6,-/36,-</b>



	PUCHAREK VERSATILE	PUCHAREK VERSATILE
kod	<b>H4668</b>	<b>H3951</b>
ml	40	120
mm	(H)62	(H)90
ilość szt. w opak.	12	6
cena (PLN) szt./opak.	<b>4,-/48,-</b>	<b>5,-/30,-</b>



	PUCHAREK PALMIER	PUCHAREK PALMIER	PUCHAREK PEPITE	PUCHAREK QUADRO	PUCHAREK QUADRO
kod	<b>58010</b>	<b>58012</b>	<b>53496</b>	<b>12615</b>	<b>N6653</b>
ml	210	370	200	360	500
mm	(H)100	(H)201	(H)60	(H)191	ø81x(H)191
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6
cena (PLN) szt./opak.	<b>14,-/84,-</b>	<b>23,-/138,-</b>	<b>7,-/42,-</b>	<b>17,-/102,-</b>	<b>22,-/132,-</b>

## ZASTAWA STOŁOWA ZENIX INTENSITY

Piękna kremowa zastawa stołowa o unikalnym kształcie i formie, wyprodukowana przy użyciu nowego mineralnego materiału o wyjątkowych właściwościach. Zenix® to połączenie wyrafinowanej elegancji z zaawansowaną technologią.

- 3 razy bardziej odporna na wstrząsy i wyszczerbienia w porównaniu do tradycyjnej porcelany
- Wysoka odporność za zarysowania
- Ochrona powierzchni do 2000 cykli mycia w zmywarkach gastronomicznych
- Idealnie gładka powierzchnia

**NEW!**





### TALERZ PŁYTKI

kod	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
G4395	ø310x(H)19	6	26,-/156,-
G4398	ø275x(H)23	6	15,-/90,-
G4392	ø255x(H)19	6	14,-/84,-
H7496	ø240x(H)20	6	13,-/78,-
G4391	ø205x(H)18	6	12,-/72,-
G4394	ø160x(H)17	6	9,-/54,-



### TALERZ NA STEK

kod	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
G9144	300x260x(H)30	6	21,-/126,-



### TALERZ DO MAKARONU

kod	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
G4399	ø285x(H)45(H)30	6	21,-/126,-



### TALERZ GŁĘBOKI

kod	ml	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
L6769	120	ø260x(H)37	6	14,-/84,-



### TALERZ DO RISOTTO

kod	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
G9822	ø290x(H)58	6	21,-/126,-



### TALERZ DO PIZZY

kod	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
H3079	ø320x(H)17	6	16,-/96,-



### TALERZ GŁĘBOKI

kod	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
G4396	ø220x(H)37	6	13,-/78,-



### PÓLMISEK

kod	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
L8469	342x241x(H)20	6	21,-/126,-



### MISKA

kod	ml	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
L7027	1300	ø285x(H)68	6	16,-/96,-



### PÓLMISEK OWALNY

kod	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
G4975	350x260x(H)26	4	28,-/112,-



### MISA SEASON'S BAR

kod	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
H4445	ø245x(H)118	6	36,-/216,-
H4444	ø225x(H)107	6	32,-/192,-
H3427	ø200x(H)99	6	22,-/88,-
H3428	ø170x(H)83	6	17,-/102,-





**FILIŻANKA (BEZ SPODKA)**

kod	ml	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
H9982	190	∅78x(H)58	12	10,-/120,-



**SPODEK**

kod	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
H9984	∅140x(H)18	6	6,-/36,-



**FILIŻANKA SZTAPLOWANA**

kod	ml	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
J6992	90	∅56x(H)60	6	8,-/96,-



**SPODEK**

kod	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
J7429	115x(H)15	6	5,-/30,-



**FILIŻANKA SZTAPLOWANA**

kod	ml	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
L2427	220	∅77x(H)74	12	10,-/120,-



**SPODEK**

kod	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
L2437	∅160x(H)20	6	7,-/42,-



**KUBEK SZTAPLOWANY**

kod	ml	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
J6993	290	∅79x(H)90	6	10,-/60,-



**BULIONÓWKA**

kod	ml	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
J1005	310	∅102x(H)58	6	13,-/78,-



**MISKA**

kod	ml	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
H4481	500	∅160x(H)46	6	13,-/78,-



**TALERZ PŁYTKI BRUSH**

kod	kolor	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
48926	niebieski	ø235x(H)26	6	20,-/120,-
49041	zielony	ø235x(H)26	6	20,-/120,-
49117	żółty	ø235x(H)26	6	20,-/120,-
49120	pomarańczowy	ø235x(H)26	6	20,-/120,-



**TALERZ DESEROWY BRUSH**

kod	kolor	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
49150	niebieski	ø195x(H)22	6	18,-/108,-
49142	zielony	ø195x(H)22	6	18,-/108,-
49139	żółty	ø195x(H)22	6	18,-/108,-
49138	pomarańczowy	ø195x(H)22	6	18,-/108,-



**TALERZ GŁĘBOKI BRUSH**

kod	kolor	ml	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
54759	niebieski	690	ø225x(H)35	6	20,-/120,-
54754	zielony	690	ø225x(H)35	6	20,-/120,-
54757	żółty	690	ø225x(H)35	6	20,-/120,-
54753	pomarańczowy	690	ø225x(H)35	6	20,-/120,-



**SALATERKA BRUSH**

kod	kolor	ml	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
C3777	niebieski	315	ø120x(H)47	6	13,-/78,-
C3775	zielony	315	ø120x(H)47	6	13,-/78,-
C3776	żółty	315	ø120x(H)47	6	13,-/78,-
C3778	pomarańczowy	315	ø120x(H)47	6	13,-/78,-



**KUBEK BRUSH**

kod	kolor	ml	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
54736	niebieski	250	ø72x(H)89	6	14,-/84,-
54734	zielony	250	ø72x(H)89	6	14,-/84,-
54735	żółty	250	ø72x(H)89	6	14,-/84,-
54719	pomarańczowy	250	ø72x(H)89	6	14,-/84,-



	SALATERKA EMPILABLE	SALATERKA EMPILABLE	SALATERKA EMPILABLE	SALATERKA EMPILABLE	SALATERKA EMPILABLE
kod	10011	10018	10040	10019	10000
ml	35	75	150	240	385
mm	ø58x(H)105	ø73x(H)32	ø88x(H)39	ø103x(H)45	ø118x(H)54
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6
cena [PLN] szt./opak.	2,-/12,-	2,20,-/13,20,-	2,40,-/14,40,-	2,50,-/15,-	3,10,-/18,60,-

	SALATERKA EMPILABLE	SALATERKA EMPILABLE	SALATERKA EMPILABLE	SALATERKA EMPILABLE	SALATERKA EMPILABLE
kod	10003	10027	10022	10021	10029
ml	620	1100	1800	2900	6000
mm	ø138x(H)52	ø170x(H)78	ø200x(H)92	ø230x(H)105	ø290x(H)133
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6
cena [PLN] szt./opak.	4,80,-/28,80,-	5,40,-/32,40,-	9,90,-/59,40,-	12,70,-/76,20,-	24,50,-/147,-



## ZASTAWA STOŁOWA TRIANON

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



# ARCOROC



**Opal**  
SHARING MATTERS



### TALERZ PŁYTKI TRIANON

kod	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
D6886	ø155x(H)13	6	4,10,-/24,60,-
D6887	ø195x(H)16	6	4,80,-/28,80,-
D6890	ø245x(H)24	6	5,30,-/31,80,-
D6888	ø273x(H)25	6	7,30,-/43,80,-
D6871	ø310x(H)25	4	17,70,-/70,80,-



### TALERZ GŁĘBOKI TRIANON

kod	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
D6889	ø225x(H)35	6	5,30,-/31,80,-



### PÓŁMISEK OWALNY TRIANON

kod	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
D6891	290x214x(H)22	4	17,70,-/70,80,-
D6877	350x240x(H)26	4	20,80,-/83,20,-



### RAWIERKA TRIANON

kod	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
D6885	220x140x(H)28	6	10,40,-/62,40,-



### BULIONÓWKA TRIANON

kod	ml	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
D6879	300	ø98x(H)59	6	9,40,-/56,40,-



### SALATERKA TRIANON

kod	ml	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
D6884	340	ø120x(H)56	6	4,80,-/28,80,-
D6882	1800	ø180x(H)78	6	10,40,-/62,40,-
D6881	2400	ø240x(H)98	6	14,-/84,-



### SALATERKA TRIANON

kod	ml	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
D6883	565	ø160x(H)52	8	5,30,-/42,40,-



### SALATERKA TRIANON

kod	ml	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
D6878	460	ø132x(H)71	6	7,30,-/43,80,-



### CUKIERNICA TRIANON

kod	ml	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
6498	365	ø111x(H)66	12	20,90,-/250,80,-



### KUBEK TRIANON

kod	ml	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
D6880	290	ø82x(H)90	6	4,70,-/28,20,-



### FILIŻANKA I SPODEK TRIANON

kod	ml	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
D6922	280	ø94x(H)72	6	7,50,-/45,-
D6926	spodek	ø160x(H)17	6	5,20,-/31,20,-
D6921	220	ø87x(H)67	6	5,90,-/35,40,-
D6925	spodek	ø145x(H)16	6	4,50,-/27,-

## ZASTAWA STOŁOWA DELICE

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



# ARCOROC



**Opal**  
SHARING MATTERS



### TALERZ PŁYTKI DELICE

kod	mm	kolor	opak.	cena [PLN] szt./opak.
C9872	269x269	biały	6	18,20,-/109,20,-
C9871	269x269	czarny	6	18,20,-/109,20,-

### TALERZ GŁĘBOKI DELICE

kod	mm	kolor	opak.	cena [PLN] szt./opak.
C9852	200x200x(H)55	biały	6	18,20,-/109,20,-
C9850	200x200x(H)55	czarny	6	18,20,-/109,20,-

### TALERZ DESEROWY DELICE

kod	mm	kolor	opak.	cena [PLN] szt./opak.
C9866	190x190x(H)23	biały	6	16,10,-/96,60,-
C9867	190x190x(H)23	czarny	6	16,10,-/96,60,-



### PÓŁMISEK DELICE

kod	mm	kolor	opak.	cena [PLN] szt./opak.
E7836	350x260x(H)23	biały	6	32,30,-/193,80,-
E7837	350x260x(H)23	czarny	6	32,50,-/195,-



### SALATERKA DELICE

kod	mm	kolor	opak.	cena [PLN] szt./opak.
C9860	ø238x(H)80	biały	6	31,10,-/186,60,-
C9857	ø238x(H)80	czarny	6	31,20,-/187,20,-



## ZASTAWA STOŁOWA CADIX

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



# ARCOROC



Opal  
SHARING MATTERS



### TALERZ PŁYTKI CADIX

kod	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
H4129	ø196x(H)17	6	3,90,-/23,40,-
H4132	ø250x(H)24	6	4,20,-/25,20,-
D7380	ø275x(H)25	6	5,20,-/31,20,-

### TALERZ GŁĘBOKI CADIX

kod	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
H4130	ø226x(H)34	6	4,15,-/24,90,-
J6691	ø238x(H)39	6	4,10,-/24,60,-

### SALATERKA CADIX

kod	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
37789	ø120x(H)53	6	3,90,-/23,40,-
D7499	ø160x(H)61	8	4,20,-/33,60,-
D7368	ø240x(H)99	6	12,50,-/75,-



### FILIŻANKA I SPODEK CADIX

kod	ml	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
37784	220	spodek ø140	6	9,40,-/56,40,-

## ZASTAWA STOŁOWA EVERYDAY / EVOLUTION

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



# ARCOROC



Opal  
SHARING MATTERS



### TALERZ PŁYTKI EVERYDAY

kod	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
G0565	ø195x(H)15	6	3,90,-/23,40,-
G0564	ø245x(H)21	6	4,10,-/24,60,-
H9859	ø265x(H)21	6	5,30,-/31,80,-

### TALERZ GŁĘBOKI EVERYDAY

kod	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
G0563	ø225x(H)30	6	4,10,-/24,60,-

### TALERZ PŁYTKI EVOLUTION

kod	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
E6983	ø195x(H)17	6	3,90,-/23,40,-
E6981	ø240x(H)22	6	4,10,-/24,60,-
E6961	ø270x(H)22	6	5,30,-/31,80,-



### SALATERKA EVERYDAY

kod	ml	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
H4122	250	ø120x(H)53	6	3,90,-/23,40,-

### SALATERKA EVOLUTION

kod	ml	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
63379	450	ø165x(H)45	8	4,10,-/32,80,-

### KUBEK EVOLUTION

kod	ml	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
63391	300	ø79x(H)93	6	4,70,-/28,20,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



**TALERZ DO STEKÓW BIAŁY  
FRIEND'S TIME**

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena (PLN) szt./opak.
J4651	300x260x(H)30	6	13,-/78,-



**TALERZ DO MAKARONU SWEET LINE**

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena (PLN) szt./opak.
L2805	ø280	6	19,-/114,-



**TALERZ NA PIZZĘ FRIEND'S TIME**

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena (PLN) szt./opak.
C8016	ø321x(H)24	6	12,-/72,-



**TALERZ DO STEKÓW CZARNY  
FRIEND'S TIME**

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena (PLN) szt./opak.
N2177	300x260x(H)30	6	13,-/78,-



**TALERZ DO MAKARONU CZARNY  
FRIEND'S TIME**

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena (PLN) szt./opak.
N2173	ø285x(H)45	6	18,-/108,-



**TALERZ DO PIZZY CZARNY  
FRIEND'S TIME**

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena (PLN) szt./opak.
N2176	ø321x(H)24	6	18,-/108,-



**TALERZ BARBECUE CZARNY  
FRIEND'S TIME**

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena (PLN) szt./opak.
M0065	328x250x(H)31	6	15,-/90,-



**TALERZ DO MAKARONU CZARNY  
FRIEND'S TIME**

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena (PLN) szt./opak.
M0064	ø285x(H)45	6	13,-/78,-



**TALERZ DO PIZZY CZARNY  
FRIEND'S TIME**

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena (PLN) szt./opak.
M0066	ø321x(H)24	6	13,-/78,-





## PORCELANA OPTIMA – KOLOR BIAŁY

- Wysokogatunkowa, biała porcelana hotelowa
- Wzmocnione brzegi, solidna jakość szkliwa
- Najwyższa odporność na zadrapania, obtłuczenia i szok termiczny
- 10 lat ciągłości zapasów
- Sprzedawana wyłącznie w opakowaniach zbiorczych



### TALERZ PŁYTKI

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN] szt./opak.
770849	ø160	12	5,50,-/66,-
770856	ø210	12	6,-/72,-
770870	ø240	12	7,-/84,-
770887	ø270	12	9,50,-/114,-
770894	ø300	6	17,-/102,-



### TALERZ DO MAKARONU

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN] szt./opak.
770948	ø260	6	16,-/96,-



### TALERZ GŁĘBOKI

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN] szt./opak.
770863	ø220	12	8,-/96,-



### BULIONÓWKA

kod	mm	ml	ilość szt. w opak.	cena [PLN] szt./opak.
770924	bulionówka	380	12	15,-/180,-
770931	spodek ø170		12	5,-/60,-



### FILIŻANKA I SPODEK

kod	mm	ml	ilość szt. w opak.	cena [PLN] szt./opak.
770900	filiżanka	90	12	4,-/48,-
770917	spodek ø90		12	2,50,-/30,-
770962	filiżanka	230	12	6,50,-/78,-
770979	spodek ø115		12	4,-/48,-



do cen należy doliczyć VAT 23%

## PÓMISKI I MISKI DO PREZENTACJI

- Najbardziej wytrzymały typ porcelany na rynku
- Wysoka odporność na oddziaływania fizyczne i niewielka waga
- Biała błyszcząca porcelana



785614

### PÓLMISEK NA OLIWKI - TRÓJKĄT

kod	mm	cena (PLN)
785614	176x161x(H)27	18,-



785621

### PÓLMISEK NA OLIWKI - W Kształcie FALI

kod	mm	cena (PLN)
785621	182x140x(H)27	18,-



785638

### PÓLMISEK NA OLIWKI - OKRĄGLY

kod	mm	cena (PLN)
785638	173x170x(H)23	21,-

785744



785737

### PÓLMISEK NA OLIWKI - PODŁUŻNY

kod	mm	cena (PLN)
785737	415x56x(H)36	22,-
785744	304x37x(H)29	16,-





## MISKA SKOŚNA

kod	mm	cena (PLN)
785645	170x163x(H)134	39,-
785652	138x138x(H)118	26,-



785645

## MISKA

kod	mm	cena (PLN)
785669	280x190x(H)120	62,-
785676	235x160x(H)98	42,-
785683	180x125x(H)80	28,-
785690	140x102x(H)65	19,-



785669

## PÓLMISEK NA BAGIETKĘ

kod	mm	cena (PLN)
785751	383x100x(H)35	28,-
785768	478x113x(H)50	48,-



785751



785768

## NACZYNIĘ Z POKRYWKĄ - OKRĄGŁE

kod	mm	cena (PLN)
785607	140x122x(H)75	22,-



785607

## NACZYNIĘ Z POKRYWKĄ - OWALNE

kod	mm	cena (PLN)
785799	183x110x(H)78	42,-



785799



do cen należy doliczyć VAT 23%

## LIONHEAD

- Najbardziej wytrzymały typ porcelany na rynku
- Wysoka odporność na oddziaływania fizyczne i niewielka waga
- Biała błyszcząca porcelana



### MISKA NA ZUPĘ

kod	ml	mm	cena (PLN)
784778	125	ø90x(H)60	7,-
784761	250	ø120x(H)78	12,-
784754	500	ø138x(H)95	18,-
784747	1000	ø175x(H)120	34,-
784730	2000	ø215x(H)155	64,-

784730



784778



784754



783658

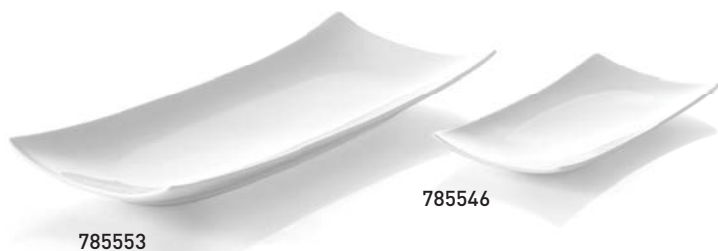
783641

783634

### PÓLMISEK TORRO

- Prostokątny

kod	mm	cena (PLN)
783634	250x175x(H)23	27,-
783641	310x210x(H)25	36,-
783658	360x240x(H)30	54,-



785553

785546

### TACA BARK

- Prostokątna

kod	mm	cena (PLN)
785546	218x105x(H)23	21,-
785553	352x146x(H)40	46,-



785584

785577

785560

### MISKA VANILLA

kod	mm	cena (PLN)
785560	225x111x(H)62	32,-
785577	290x136x(H)80	46,-
785584	332x165x(H)94	79,-



785805



785812

### TALERZ DO MAKARONU

kod	mm	cena (PLN)
785805	ø280x(H)60	46,-
785812	ø220(H)42	24,-



## NACZYNIA DLA DZIECI



786499



786239

### TALERZ DZIECIĘCY "MIŚ"

- Średnica talerza bez uszu: 190 mm

kod	mm	cena (PLN)
786499	ø265	36,-

### MISECZKA DO DESERÓW "KLAUN"

kod	mm	cena (PLN)
786239	226x145x(H)37	34,-

### DZBANEK DO MLEKA



kod	ilość szt. w opak.	poj. (l)	cena (PLN)
786451	2 szt.	0,08	28,-

786451



### SOSJERKA



kod	mm	cena (PLN)
786437	180x55x(H)130	22,-



786437

### ZESTAW DO PRZYPRAW

- 2-częściowy: sól, pieprz



kod	mm	cena (PLN)
786413	ø42x(H)80	26,-

786413



### ZESTAW DO PRZYPRAW

- 3-częściowy: sól, pieprz, wykałaczki



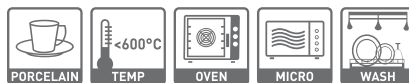
kod	mm	cena (PLN)
786420	125x54x(H)90	36,-

786420



## NACZYNIA DO ZAPIEKANIA PORCELANOWE

- Najbardziej wytrzymały typ porcelany na rynku
- Biała blyszcząca porcelana
- Wysoka odporność na oddziaływania fizyczne i niewielka waga



### PÓLMISEK OWALNY

kod	mm	cena [PLN]
784006	165x105x(H)30	12,-
784013	215x140x(H)35	21,-
784020	270x180x(H)40	36,-



### PÓLMISEK PROSTOKĄTNY

kod	mm	cena [PLN]
784105	100x140x(H)45	12,-
784112	120x190x(H)50	21,-
784129	185x260x(H)55	46,-



786321

### NACZYNIĘ DO ZAPIEKANIA RUSTICA - OWALNE

kod	mm	cena [PLN]
786321	220x130x(H)40	23,-
786338	245x145x(H)55	32,-
786345	340x205x(H)70	74,-



786352

### NACZYNIĘ DO ZAPIEKANIA RUSTICA - KWADRATOWE

kod	mm	cena [PLN]
786352	165x165x(H)70	25,-



786369

### NACZYNIĘ DO ZAPIEKANIA RUSTICA - PROSTOKĄTNE

kod	mm	cena [PLN]
786369	280x185x(H)65	44,-
786376	330x225x(H)70	69,-
786383	375x260x(H)75	99,-



786307

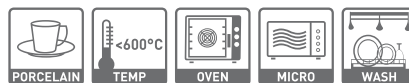
### NACZYNIĘ DO ZAPIEKANIA RUSTICA - OKRĄGŁE

kod	mm	cena [PLN]
786307	ø100x(H)50	9,-
786314	ø250x(H)70	58,-



## NACZYNIA DO ZAPIEKANIA Z PORCELANY

- Najbardziej wytrzymały typ porcelany
- Odporna na wstrząs termiczny, wytrzymuje ekstremalne zmiany temperatury
- Wysoka odporność na uderzenia i niewielka waga
- Kolor kremowy



### PÓLMISEK DO ZAPIEKANIA OKRĄGŁY Z UCHWYTAMI

kod	mm	cena (PLN)
785898	220x180x(H)50	24,-
785904	185x152x(H)40	18,-



### PÓLMISEK DO ZAPIEKANIA OWALNY - PŁYTKI

kod	mm	cena (PLN)
785706	304x197x(H)60	64,-
785713	253x164x(H)54	48,-
785720	203x133x(H)50	29,-



### NACZYNIĘ DO ZAPIEKANIA OWALNE - GŁĘBOKIE

kod	mm	cena (PLN)
785829	375x260x(H)56	79,-
785836	324x225x(H)56	59,-
785843	276x190x(H)54	45,-



### NACZYNIĘ DO ZAPIEKANIA PROSTOKĄTNE - GŁĘBOKIE

kod	mm	cena (PLN)
785850	288x226x(H)70	69,-
785867	245x187x(H)62	46,-
785874	200x150x(H)52	29,-
785881	147x115x(H)50	18,-



## TAPASMINI

- Najbardziej wytrzymały typ porcelany na rynku
- Wysoka odporność na oddziaływania fizyczne i niewielka waga
- Biała błyszcząca porcelana



784303

### MISECZKA CASCARA

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
784303	6	ø100	31,-



784327

### MISECZKA CUADRADO

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
784327	6	80x80x(H)35	39,-



784365

### MISECZKA REDONDO

- Okrągła

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
784365	6	ø75x(H)30	28,-



784433

### MISECZKA LIONHEAD

kod	ilość szt. w opak.	ml	mm	cena [PLN]
784433	6	50	ø55x(H)45	32,-



784341

### MISECZKA PESCADO

- W kształcie ryby

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
784341	6	90x105x(H)25	35,-



784334

### MISECZKA CONCHA

- W kształcie łódki

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
784334	6	90x50x(H)20	30,-



784426

### MISECZKA PLATO

- Okrągła

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
784426	6	ø100x(H)25	30,-



784419

### MISECZKA TAPAS CUADRADO

- Kwadratowa

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
784419	6	59x59x(H)37	24,-



784396

### MISECZKA TRIANGOŁO

- Trójkątna

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
784396	6	100x100x(H)25	34,-



784389

### MISECZKA CACEROLE

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
784389	6	ø60x(H)25	25,-



784372

### MISECZKA HUEVO

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
784372	6	ø65x(H)15	26,-



785324

### ŁYŻECZKA DO DIPÓW CUCHARA

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
785324	6	133x43x(H)26	33,-

## PŁYTY ŁUPKOWE DO FINGERFOOD

- Do serwowania przekąsek i dań
- Idealne do bufetów i restauracji typu „Gourmet”
- Z kamienia, wyposażone w antypoślizgowe nóżki

### ZESTAW ŁUPKOWY DO PREZENTACJI

- W zestawie:
  - Obrotowa płyta łupkowa - 1 szt.
  - Noże do sera - 3 szt.
  - Tabliczki - 3 szt.
  - Stojaki na tabliczki - 3 szt.
  - Kreda - 3 szt.



424605

kod	mm	cena (PLN)
424605	ø350x(H)25	129,-

### PŁYTA ŁUPKOWA - OKRĄGŁA

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena (PLN)
424612	2	ø200x(H)5	19,-
424629	2	ø250x(H)5	29,-
424636	2	ø300x(H)5	38,-



424612

### PŁYTA ŁUPKOWA - KWADRATOWA

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena (PLN)
424643	2	200x200x(H)5	19,-
424650	2	250x250x(H)5	29,-
424667	2	300x300x(H)5	39,-



424643

**NEW!**

### PŁYTA ŁUPKOWA - PROSTOKĄTNA GN

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena (PLN)
424742	2	325x265x(H)5 - GN 1/2	39,-
424759	2	325x176x(H)5 - GN 1/3	26,-
424766	2	265x162x(H)5 - GN 1/4	18,-



424674

### PŁYTA ŁUPKOWA - PROSTOKĄTNA

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena (PLN)
424674	2	150x100x(H)5	9,-
424681	2	200x100x(H)5	9,-
424698	2	300x100x(H)5	13,-



424704

### PŁYTA ŁUPKOWA Z RĄCZKAMI

kod	mm	cena (PLN)
424704	300x450x(H)40	49,-

### PŁYTA ŁUPKOWA - W KSZTAŁCIE FALI

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena (PLN)
424711	2	200x100x(H)5	14,-
424728	2	300x150x(H)5	24,-



424711

## PŁYTY ŁUPKOWE KOOK AND SERVE

- Wszystkie produkty wykonane z naturalnego kamienia i poddane ręcznej obróbce przez mistrzów kamieniarstwa
- Zaimpregnowane certyfikowanym preparatem przeznaczonym do kontaktu z żywnością
- Idealne do serwowania zimnych i gorących dań
- Zaleca się ograniczenie mycia w zmywarkach ze względu na ochronę koloru i powierzchni naczyń
- Należy impregnować olejem roślinnym

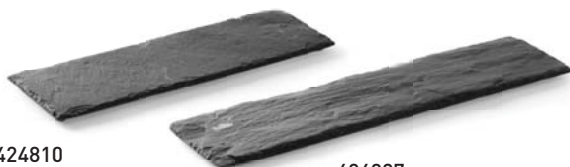
### Linia Natural

- zaprojektowana przez samą naturę, która przez miliony lat kształtowała kolor i powierzchnię kamienia
- Natural charakteryzuje się oryginalnymi, nieoszlifowanymi krawędziami. Jest to kolekcja najpełniej oddająca piękno surowej struktury kamienia. Świetnie komponuje się z organicznymi, nisko przetworzonymi daniami, takimi jak sushi, tapas czy lekkie desery



424773

424780



424810

424827



424865

424872



424957

424964

### PŁYTA ŁUPKOWA - PODSTAWKA

kod	mm	cena (PLN)
424773	100x100	13,-
424780	150x100	16,-

### PŁYTA ŁUPKOWA - LISTWA

kod	mm	cena (PLN)
424803	250x100	23,-
424810	300x100	27,-
424827	400x100	31,-
424834	500x100	41,-
424841	600x120	46,-

### PŁYTA ŁUPKOWA - TALERZ

kod	mm	typ	cena (PLN)
424865	200x200	kwadrat	29,-
424896	250x250	kwadrat	41,-
424919	300x300	kwadrat	54,-
424797	200x100	prostokąt	18,-
424858	200x150	prostokąt	27,-
424872	250x150	prostokąt	29,-
424889	250x200	prostokąt	36,-
424902	300x200	prostokąt	41,-
424926	350x150	prostokąt	41,-
424933	400x200	prostokąt	55,-
424940	400x250	prostokąt	63,-

### PŁYTA ŁUPKOWA - TACA

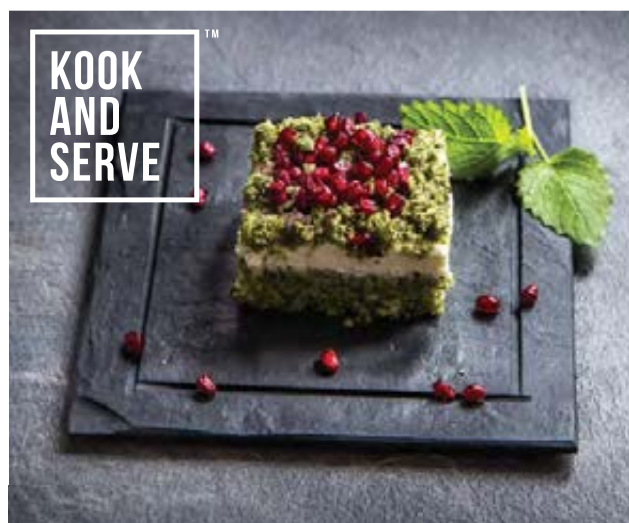
kod	mm	typ	cena (PLN)
424957	400x300	prostokąt	73,-
424971	500x250	prostokąt	100,-
424988	600x300	prostokąt	109,-
424995	600x450	prostokąt	227,-
424964	400x400	kwadrat	146,-



# NEW!

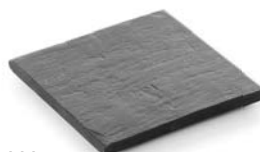
## Linia Modern

- Najbardziej minimalistyczna i nowoczesna ze wszystkich linii produktów. Kamień łupkowy przybiera w niej ostrą, kwadratową formę
- Jego powierzchnia jest delikatnie wyszlifowana, a regularne rowkowanie gwarantuje zatrzymanie sosów na talerzu
- Chropowate krawędzie ustępują tutaj miejsca frezowanym.
- Ultranowoczesna forma i proste bryły kolekcji Modern czynią ją idealnym wyborem dla osób ceniących odważne rozwiązania stylistyczne



## PŁYTA ŁUPKOWA - PODSTAWKA

kod	mm	cena (PLN)
423646	100x100	21,-
423653	150x100	25,-



423646

## PŁYTA ŁUPKOWA - LISTWA

kod	mm	cena (PLN)
423660	200x100	30,-
423677	250x100	35,-
423684	300x100	40,-
423691	400x100	46,-
423707	500x120	56,-
423714	600x120	66,-



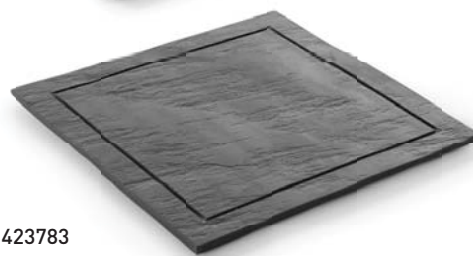
423677

## PŁYTA ŁUPKOWA - TALERZ

kod	mm	typ	cena (PLN)
423721	200x150	prostokąt	46,-
423745	250x150	prostokąt	51,-
423752	250x200	prostokąt	56,-
423776	300x200	prostokąt	56,-
423790	350x150	prostokąt	56,-
423806	400x200	prostokąt	66,-
423813	400x250	prostokąt	71,-
423738	200x200	kwadrat	51,-
423769	250x250	kwadrat	56,-
423783	300x300	kwadrat	66,-



423721



423783

## PŁYTA ŁUPKOWA - TACA

kod	mm	typ	cena (PLN)
423820	400x300	prostokąt	101,-
423844	500x250	prostokąt	132,-
423851	600x300	prostokąt	152,-
423868	600x450	prostokąt	223,-
423837	400x400	kwadrat	112,-
423875	ø250	okrągła	46,-
423882	ø300	okrągła	56,-
423899	ø400	okrągła	92,-



423820



423882



785645

### MISKA SKOŚNA

kod	mm	cena (PLN)
785645	170x163x(H)134	39,-
785652	138x138x(H)118	26,-



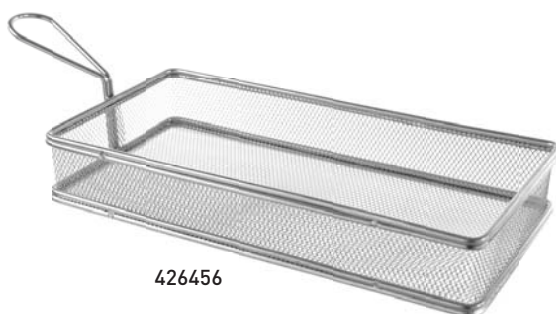
426425



426432



426449



426456



### KOSZYK MINIATUROWY DO SMAŻONYCH PRZEKĄSEK

kod	mm	cena (PLN)
426425	100x80x(H)65	21,-
426432	105x90x(H)65	24,-
426449	ø90x(H)90	21,-
426456	275x130x(H)45	36,-





630907



630914



630921

**STOJAK DO SERWOWANIA FRYTEK**

- Konstrukcja w kolorze czarnym z uchwytem na miseczkę do sosów
- Pasuje miseczka do sosów 80 ml (561713)
- należy zamawiać oddzielnie

**STOJAK DO SERWOWANIA FRYTEK NA 3 TOREBKI**

- Konstrukcja w kolorze czarnym, na 3 torebki

**STOJAK DO SERWOWANIA FRYTEK**

kod	mm	cena (PLN)	kod	mm	cena (PLN)	kod	mm	cena (PLN)
630907	ø95x110x(H)175	28,-	630914	210x110x(H)172	24,-	630921	270x270x(H)280	52,-



678138

678107

**PAPIER PERGAMINOWY**

- Opakowanie 500 arkuszy

**NEW!**

kod	kolor	mm	cena (PLN)
678107	nadruk gazety	250x350	119,-
678114	gładki	250x350	89,-
678121	nadruk gazety	200x250	79,-
678138	gładki	250x200	59,-



## NACZYNIA EMALIOWANE

- Wielki powrót naczyń emaliowanych
- Stal pokryta białą emalią z delikatnym niebieskim brzegiem
- Wysokiej jakości emalia
- Odporna na ścieranie

# NEW!



621202



621226



621257

## NACZYNIĘ PROSTOKĄTNE

- Dania i desery mogą być przygotowywane bezpośrednio w naczyniu

kod	mm	cena [PLN]
621202	175x130	14,-
621219	215x160	18,-

## TALERZ PŁYTKI

kod	mm	cena [PLN]
621226	ø200	15,-
621233	ø240	16,-

## TALERZ GŁĘBOKI

kod	mm	cena [PLN]
621240	ø180	14,-
621257	ø200	15,-
621264	ø220	17,-
621271	ø240	19,-



621288



621295



621318

## MISKA

kod	mm	cena [PLN]
621288	ø160	15,-

## KUBEK Z UCHWYTEM

kod	ml	mm	cena [PLN]
621295	360	ø90x(H)80	12,-
621301	520	ø100x(H)90	16,-

## KUBEK Z UCHWYTEM

kod	ml	mm	cena [PLN]
621318	120	ø70x(H)50	10,-



621332

## KUBEK

kod	ml	mm	cena [PLN]
621325	300	ø90x(H)90	14,-
621332	400	ø90x(H)120	16,-





625804



625705

### GARNEK DO ZUP I SOSÓW Z POKRYWKĄ

- Wykończony emalią
- Rant ze stali nierdzewnej
- Niska pokrywka

kod	kolor	poj. (l)	mm	cena (PLN)
625804	niebieski	0,4	ø120x(H)95	34,-
625705	czarny	0,6	ø135x(H)103	36,-



622704



622728



622742



### PATELNIĄ DO SERWOWANIA

- Z dwoma uchwytami
- Wykonana z emaliowanej stali

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

622841



622858



622827



622834



622810



### MISKA DO PAELLI EMALIOWANA

- Model głęboki
- Wykonana z emaliowanej stali

kod	mm	cena (PLN)	
622810	ø145x(H)40	27,-	<b>NEW!</b>
622827	ø170x(H)40	29,-	<b>NEW!</b>
622834	ø185x(H)43	33,-	<b>NEW!</b>
622841	ø205x(H)57	36,-	<b>NEW!</b>
622858	ø245x(H)70	34,-	

ARTYKUŁY  
STOŁOWE



do cen należy doliczyć VAT 23%



426326

#### WIADERKO MINIATUROWE DO PRZEKĄSEK

kod	mm	cena (PLN)
426326	ø97x(H)98	17,-
426333	ø115x(H)110	19,-
426340	ø135x(H)130	24,-



426388

#### CEDZAK MINIATUROWY DO PRZEKĄSEK

kod	mm	cena (PLN)
426388	ø100x(H)54	13,-
426395	ø130x(H)64	15,-



426463

#### KANKA MINIATUROWA DO PRZEKĄSEK

kod	mm	cena (PLN)
426463	45x50	12,-
426470	70x100	20,-



426487

#### BRYTFANNA MINIATUROWA DO PRZEKĄSEK

kod	mm	cena (PLN)
426487	185x95x(H)45	22,-



426357

#### WIADERKO Z UCHWYTEM MINIATUROWE DO PRZEKĄSEK

kod	mm	cena (PLN)
426357	ø70x(H)77	16,-
426364	ø87x(H)93	16,-
426371	ø125x(H)127	19,-



# NEW!



607015

607022

607039

### RONDEL MINIATUROWY Z DZIUBKIEM

- Wykonany z 3-warstwowego materiału o grubości 2,5 mm (miedź/aluminium/stal nierdzewna)
- Uchwyt mocowany przy pomocy nitów

kod	mm	cena (PLN)
607015	ø50x(H)30	54,-
607022	ø75x(H)40	75,-
607039	ø85x(H)50	75,-



607046

### PATELNIĄ MINIATUROWĄ

- Wykonana z 3-warstwowego materiału o grubości 2,5 mm (miedź/aluminium/stal nierdzewna)
- Uchwyt mocowany przy pomocy nitów

kod	mm	cena (PLN)
607046	ø120x(H)30	120,-



ARTYKUŁY  
STOŁOWE



do cen należy doliczyć VAT 23%

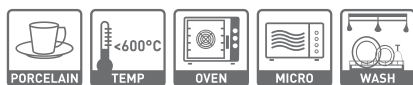


783153

783160

783177

### MISECZKA DO ZAPIEKANIA/KOKILA



- Z dekoracyjnymi rowkami

kod	mm	cena (PLN)
783153	ø70x(H)35	6,-
783160	ø90x(H)48	8,-
783627	ø100x(H)25	6,-
783177	ø120x(H)55	10,- <b>NEW!</b>

## NEW!



565605

565612

565636

565629



### MISECZKA RAMEKIN

kod	kolor	ilość szt. w opak.	ml	mm	cena (PLN)
565605	czarny	12	45	60x60x(H)35	33,-
565612	kremowy	12	45	60x60x(H)35	33,-
565629	przezroczysty	12	45	60x60x(H)35	33,-
565636	terakota	12	45	60x60x(H)35	33,-

## NEW!



564561

564608



### MISECZKA NA MASŁO I SOS

kod	kolor	ilość szt. w opak.	mm	cena (PLN)
564608	terakota	3	80x80x(H)30	18,-
564561	czarny	3	80x80x(H)30	18,-



561706

561713

561720

### MISECZKA RAMEKIN



- Z dekoracyjnymi rowkami

kod	kolor	poj. (ml)	mm	cena (PLN)
561706	biały	50	ø70x(H)35	5,-
561713	biały	80	ø80x(H)40	6,-
561720	biały	100	ø85x(H)45	7,-



565643

565650

565667

## NEW!

### MISECZKA RAMEKIN



kod	kolor	ilość szt. w opak.	mm	cena (PLN)
565643	kremowy	4	58x58x(H)27	12,-
565650	kremowy	4	70x70x(H)37	18,-
565667	kremowy	4	78x78x(H)40	24,-
565674	kremowy	4	85x85x(H)45	24,-



564578

564585

564592

## NEW!

### MISKA SKOŚNA VELOCITY



kod	mm	cena (PLN)
564578	70x70x(H)60	6,-
564585	97x97x(H)80	12,-
564592	110x110x(H)100	15,-





## LITTLE CHEF MINI

- Miski do prezentacji z melaminy w kształcie naczyń kuchennych



564509

### RONDELEK CZARNY LITTLE CHEF MINI OKRĄGŁY

kod	mm	cena (PLN)
564509	162x121x(H)30	12,-



564516

### BRYTFANNA CZARNA LITTLE CHEF MINI PROSTOKĄTNA

kod	mm	cena (PLN)
564516	320x162x(H)20	38,-



564523

### RONDELEK CZARNY LITTLE CHEF MINI OKRĄGŁY

kod	mm	cena (PLN)
564523	150x115x(H)37	12,-
564530	189x147x(H)37	18,-



564554

### RONDELEK CZARNY LITTLE CHEF MINI OWALNY

kod	mm	cena (PLN)
564547	155x80x(H)37	9,-
564554	263x140x(H)37	24,-



## KOSZYKI

- Wykonane z polirattanu
- Odporne na uderzenia



### KOSZYK - OWALNY

kod	mm	cena [PLN]
426500	225x130x(H)55	7,-

### KOSZYK - PROSTOKĄTNY

kod	mm	cena [PLN]
426807	225x150x(H)65	11,-

### KOSZYK - OKRĄGŁY

kod	mm	cena [PLN]
426609	ø200x(H)65	9,-

### KOSZYK - OWALNY

kod	mm	cena [PLN]
426708	225x110x(H)60	8,-

### KOSZYK - OWALNY DŁUGI

kod	mm	cena [PLN]
426906	375x140x(H)70	11,-



### KOSZYK - OKRĄGŁY

kod	mm	cena [PLN]
425701	ø150x(H)40	6,-
425800	ø200x(H)50	9,-



### KOSZYK - OWALNY

kod	mm	cena [PLN]
425503	200x140	9,-
425602	230x180	11,-



### KOSZYK DO OWOCÓW - Z chromowanego drutu



kod	mm	cena [PLN]
426418	ø 215x(H)205	32,-

**TORBA PAPIEROWA NA PIECZYWO** **NEW!**

- Wykonana ze zmywalnego papieru pakowego typu kraft, do kontaktu z żywnością

kod	kolor	mm	cena (PLN)
429211	czarny	170x170x(H)150	36,-
429228	beżowy	170x170x(H)150	36,-



429211



429228



429068



429051



429006



429037



429112



429150



429129

**WOREK DO PIECZYWA - OKRĄGŁY**

- Wykonane z wytrzymałej bawełny  
- Dostępne w połączeniach kolorystycznych: szary/beżowy i szary/ciemnoniebieski

kod	kolor	mm	cena (PLN)
429006	beżowy	ø150x(H)150	18,-
429013	ciemnoniebieski	ø150x(H)150	18,-
429020	beżowy	ø200x(H)200	24,-
429037	ciemnoniebieski	ø200x(H)200	24,-
429044	beżowy	ø250x(H)160	28,-
429051	ciemnoniebieski	ø250x(H)160	28,-
429068	beżowy	ø400x(H)300	52,-
429075	ciemnoniebieski	ø400x(H)300	52,-

**WOREK DO PIECZYWA - KWADRATOWY**

- Wykonane z wytrzymałej bawełny  
- Dostępne w połączeniach kolorystycznych: szary/beżowy i szary/ciemnoniebieski

kod	kolor	mm	cena (PLN)
429105	beżowy	150x150x(H)150	28,-
429112	ciemnoniebieski	150x150x(H)150	28,-
429129	beżowy	200x200x(H)200	35,-
429136	ciemnoniebieski	200x200x(H)200	35,-
429143	beżowy	250x250x(H)160	37,-
429150	ciemnoniebieski	250x250x(H)160	37,-



434208



**WAZA NA ZUPĘ**

– Pokrywka z wycięciem na chochłę

kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
434208	2,7	ø270x(H)120	99,-



430002

**BULIONÓWKA**

– Z uchwytami

kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
430002	0,35	ø120x(H)50	12,-

401101



401200



401002



432105



432136



432129



**MISECZKA NA WARZYWA/SURÓWKĘ**

– Z uchwytami

kod	mm	cena [PLN]
401002	ø120x(H)30	9,-
401101	ø140x(H)35	11,-
401200	ø160x(H)40	12,-
401309	ø180x(H)45	15,-
401408	ø200x(H)50	21,-
401606	ø220x(H)50	25,-

**SOSJERKA**

– Na stopce

kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
432143	0,085	120x(H)50	10,-
432006	0,14	135x(H)70	13,-
432105	0,23	160x(H)90	17,-
432129	0,28	200x(H)105	19,-
432136	0,46	240x(H)120	25,-

## TERMOSY

- Podwójne ścianki wykonane ze stali nierdzewnej
- Jednolita struktura próżni
- Pokrywa, przycisk, dzióbek i uchwyt z metalu chromowanego
- Doskonałe właściwości izolacyjne



### TERMOS DO KAWY I HERBATY

kod	poj. (l)	øx wys. mm	cena (PLN)
445808	0,35	108x150	169,-
445815	0,6	120x168	179,-
445822	1	136x188	189,-
445839	1,5	136x258	199,-



### TERMOS DO KAWY

- Podwójne ścianki wykonane ze stali nierdzewnej
- Pokrywka z przyciskiem wykonana z polipropylenu
- Przycisk w kolorze czarnym

kod	poj. (l)	øx wys. mm	cena (PLN)
446508	1	145x205	58,-
446607	1,5	145x230	62,-
446706	2	145x260	68,-



### TERMOS DO HERBATY

- Podwójne ścianki wykonane ze stali nierdzewnej
- Pokrywka z przyciskiem wykonana z polipropylenu
- Przycisk w kolorze żółtym

kod	poj. (l)	øx wys. mm	cena (PLN)
446522	1	145x205	58,-
446621	1,5	145x230	62,-
446720	2	145x260	68,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



### TERMOS Z POMPKA

- Podwójne ścianki, pokrywa z polipropylenu
- Przycisk ze stopu cynku- bardzo wytrzymały
- Pokrywa otwiera się do 125 stopni, co ułatwia czyszczenie
- Uchwyt do przenoszenia
- Tackę ociekową należy zamawiać osobno



445877

Dźwignia pompki wykonana z metalu



445891



Możliwość łączenia termosów w zestawy



449608



449707



### TERMOS ZE SZKLANYM WKŁADEM

kod	kolor	poj. (l)	øx wys. mm	cena (PLN)
449608	czarny	1	140x268	42,-
449707	biały	1	140x268	42,-



448908



445884

**TERMOS Z POMPĄ**

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Z pompką - do łatwego nalewania napojów



kod	poj. (l)	øx wys. mm	cena (PLN)
448908	2,2	150x340	94,-

**TERMOS DO CIEPŁYCH NAPJOJÓW**

- Podwójne ścianki ze stali nierdzewnej utrzymują gorące oraz ciepłe napoje w stałej temperaturze
- Izolacja próżniowa
- Do kubków i filiżanek o max. wysokości 11 cm
- Wskaźnik poziomu napoju
- Łatwy w czyszczeniu



kod	poj. (l)	øx wys. mm	cena (PLN)
445884	3	168x456	249,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



451502

451519

451526

451533

### DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA I PRZYGOTOWYWANIA CAPPUCCINO



kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
451502	0,35	ø76x(H)93	26,-
451519	0,6	ø90x(H)112	30,-
451526	0,9	ø102x(H)125	38,-
451533	1,5	ø112x(H)161	58,-



458228

458211

458204

458006

### DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA

- Z uchwytem



kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
458228	0,3	ø80x(H)80	39,- <b>NEW!</b>
458211	0,5	ø85x(H)110	49,- <b>NEW!</b>
458204	0,7	ø95x(H)115	62,-
458006	0,9	ø115x(H)115	68,-



450109

450208

450307

450406

450505

### DZBANEK DO ŚMIETANKI

- Model prosty



kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
450109	0,02	ø35x(H)35	7,-
450208	0,04	ø40x(H)40	11,-
450307	0,07	ø50x(H)55	9,-
450406	0,12	ø60x(H)60	12,-
450505	0,25	ø75x(H)75	19,-



451007

451106

### DZBANEK DO MLEKA

- Model prosty



kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
451007	0,35	ø85x(H)110	29,-
451106	0,75	ø100x(H)120	39,-



453001

453209

453407

### DZBANEK DO KAWY/ HERBATY Z POKRYWKĄ

- Pokrywka otwierana na przycisk  
- Model prosty

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
453001	0,3	ø74x(H)95	28,-
453100	0,5	ø74x(H)123	29,-
453209	1	ø97x(H)142	39,-
453308	1,5	ø120x(H)158	59,-
453407	2	ø126x(H)185	74,-





452424

**DYSPENSER DO MIODU  
Z PRZYCISKIEM**

- Wykonany ze szkła  
- Dozownik z chromowanego tworzywa sztucznego

kod	mm	cena [PLN]
452424	ø80x(H)115	17,-



465370

**DYSPENSER DO PARMEZANU/  
CUKIERNICA**

- Ze szklanym pojemnikiem oraz łyżeczką wykonaną ze stali nierdzewnej

18/0  
STAINLESS STEEL

kod	mm	cena [PLN]
465370	ø130x(H)90	27,-



452103

**CUKIERNICA**

- Z pokrywką otwieraną na przycisk



kod	ml	mm	cena [PLN]
452103	300	ø85x(H)80	24,-



452202

**CUKIERNICA**

- Bez pokrywki



kod	ml	mm	cena [PLN]
452202	300	ø85x(H)65	19,-



523629

523636

**SZCZYPCE DO CUKRU**



kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
523629	2	160	18,-
523636	2	113	14,-



452325

452714

**SALATERKA NA CUKIER LUB BIŁĄ  
ŚMIETANĘ**



kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
452714	6	ø65	19,-
452325	4	ø100	24,-



400104

**MISECZKA DO DESERU  
„BANANA SPLIT”**



kod	mm	cena [PLN]
400104	210x110	14,-



400203

**TACA DO SERWOWANIA  
- PROSTOKĄTNA**



kod	mm	cena [PLN]
400203	205x155	16,-



452400

**CUKIERNICA**

- Wykonana ze szkła  
- Pokrywa ze stali nierdzewnej 18/0

kod	ml	mm	cena [PLN]
452400	200	ø80x(H)140	12,-



452486

**CUKIERNICA**

- Wykonana ze szkła  
- Pokrywa ze stali nierdzewnej 18/0

kod	ml	mm	cena [PLN]
452486	178	ø75x(H)135	10,-



452431

**CUKIERNICA**

- Wykonana ze szkła  
- Pokrywa ze stali nierdzewnej 18/0

kod	ilość szt. w opak.	ml	mm	cena [PLN]
452431	6	355	ø75x(H)180	46,-



452448

**CUKIERNICA**

- Wykonana ze szkła  
- Pokrywa ze stali nierdzewnej 18/0

kod	ilość szt. w opak.	ml	mm	cena [PLN]
452448	6	355	ø75x(H)137	46,-



452455

**CUKIERNICA**

- Wykonana ze szkła  
- Pokrywa ze stali nierdzewnej 18/0

kod	ilość szt. w opak.	ml	mm	cena [PLN]
452455	6	355	ø75x(H)147	46,-



452462

**DYSPENSER DO PARMEZANU**

- Wykonany ze szkła  
- Pokrywa ze stali nierdzewnej 18/0

kod	ilość szt. w opak.	ml	mm	cena [PLN]
452462	6	355	ø75x(H)137	46,-



452479

**DYSPENSER DO CUKRU PUDRU**

- Wykonany ze szkła  
- Pokrywa ze stali nierdzewnej 18/0

kod	ilość szt. w opak.	ml	mm	cena [PLN]
452479	6	355	ø75x(H)137	46,-





465387



461167

461266



468821

**ZESTAW DO PRZYPRAW - SOLNICZKA I PIEPRZNICZKA**

- Zestaw 2 szt.

kod	mm	cena (PLN)
465387	ø40x(H)70	7,-

**PIEPRZNICZKA I SOLNICZKA**

- Szklana z pokrywką ze stali nierdzewnej

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena (PLN)
461167	6	ø40x(H)70	35,-
461266	6	ø40x(H)70	35,-

**POJEMNIK NA WYKAŁACZKI**

- Wykonany ze szkła

- Z pokrywką ze stali nierdzewnej

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena (PLN)
468821	6	ø40x(H)70	39,-



631300

631102



631201



786413



786420

**DYSPENSER KUCHENNY**

kod	mm	cena (PLN)
631201	do pieprzu lub soli ø55x(H)75	25,-
631102	do parmezanu ø55x(H)75	25,-
631300	do cukru pudru ø55x(H)75	25,-

**ZESTAW DO PRZYPRAW**

- 2-częściowy: sól, pieprz

kod	mm	cena (PLN)
786413	ø42x(H)80	26,-

**ZESTAW DO PRZYPRAW**

- 3 częściowy: sól, pieprz, wykałaczki

kod	mm	cena (PLN)
786420	125x54x(H)90	36,-



461129



461112



461136

**DYSPENSER, MODEL KWADRATOWY**

- Wykonany ze szkła

- Pokrywką ze stali nierdzewnej 18/0

kod	ilość szt. w opak.	ml	mm	cena (PLN)
461129	12	59	40x40x(H)100	44,-

**DYSPENSER, MODEL WYSOKI**

- Wykonany ze szkła

- Pokrywką ze stali nierdzewnej 18/0

kod	ilość szt. w opak.	ml	mm	cena (PLN)
461112	12	30	ø45x(H)110	38,-

**BUTELKA DO OLIWY I OCTU**

- Wykonana ze szkła

- Pokrywką ze stali nierdzewnej

kod	ilość szt. w opak.	ml	mm	cena (PLN)
461136	12	178	55x55x(H)147	44,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



465301

**ZESTAW DO PRZYPRAW**

- 2-częściowy - sól, pieprz
- Satynowany

kod	mm	cena [PLN]
465301	85x55x(H)115	14,-



465349

**ZESTAW DO PRZYPRAW**

- 2-częściowy - ocet, oliwa
- Satynowany

kod	ml	mm	cena [PLN]
465349	150	120x75x(H)185	26,-



465332

**ZESTAW DO PRZYPRAW**

- 3-częściowy - sól, pieprz, musztarda
- Z łyżeczką do musztardy ze stali nierdzewnej
- Satynowany

kod	mm	cena [PLN]
465332	100x95x(H)115	24,-



465318

**ZESTAW DO PRZYPRAW**

- 3-częściowy - sól, pieprz, serwetnik
- Satynowany

kod	mm	cena [PLN]
465318	85x75x(H)115	18,-



465325

**ZESTAW DO PRZYPRAW**

- 3-częściowy - sól, pieprz, wykałaczki
- Satynowany

kod	mm	cena [PLN]
465325	90x90x(H)115	18,-



465356

**ZESTAW DO PRZYPRAW**

- 4-częściowy - sól, pieprz, oliwa, ocet
- Satynowany

kod	mm	cena [PLN]
465356	130x110x(H)185	36,-



465363

**ZESTAW DO PRZYPRAW**

- 5-częściowy - sól, pieprz, oliwa, ocet, wykałaczki
- Satynowany

kod	mm	cena [PLN]
465363	130x110x(H)185	38,-



460009

**ZESTAW DO PRZYPRAW**

- 2-częściowy - sól i pieprz

kod	mm	cena [PLN]
460009	100x50x(H)140	38,-



460108

**ZESTAW DO PRZYPRAW**

- 3-częściowy - sól, pieprz i przyprawa do zup
- Dostarczany bez butelki Maggi

kod	mm	cena [PLN]
460108	140x50x(H)140	48,-



461129

**DYSPENSER, MODEL KWADRATOWY**

- Wykonany ze szkła
- Pokrywka ze stali nierdzewnej 18/0



461112

**DYSPENSER, MODEL WYSOKI**

- Wykonany ze szkła
- Pokrywka ze stali nierdzewnej 18/0



461136

**BUTELKA DO OLIWI I OCTU**

- Wykonana ze szkła
- Pokrywka ze stali nierdzewnej

kod	ilość szt. w opak.	ml	mm	cena [PLN]	kod	ilość szt. w opak.	ml	mm	cena [PLN]	kod	ilość szt. w opak.	ml	mm	cena [PLN]
461129	12	59	40x40x(H)100	44,-	461112	12	30	ø45x(H)110	38,-	461136	12	178	55x55x(H)147	44,-

**ZESTAW DO PRZYPRAW**

- Chromowany uchwyt
- 4 częściowy - 2 butelki na ocet/oliwę i 2 kwadratowe dyspensery z pokrywką ze stali nierdzewnej 18/0

kod	mm	cena [PLN]
460214	160x135x(H)175	39,-



460214



460245

460252

**ZESTAW DO OLIWI I OCTU**

- Chromowany uchwyt
- 2 butelki na ocet/oliwę z nalewakiem ze stali nierdzewnej

kod	ml	mm	cena [PLN]
460245	2x 237	115x60x(H)325	39,-
460252	2x 470	130x70x(H)370	48,-



460221

**ZESTAW DO PRZYPRAW**

- Chromowany uchwyt
- Szklana solniczka i pieprzniczka z pokrywką ze stali nierdzewnej 18/0
- Dwa dyspensery do zimnych sosów z polietylenu

kod	ml	mm	cena [PLN]
460221	2x 200	148x140x(H)250	42,-
460238	2x 350	148x140x(H)250	46,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

## MŁYNKI DO PIEPRZU I SOLI

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



### MŁYNEK DREWNIANY DO PIEPRZU

kod	kolor	mm	cena [PLN]
469019	brązowy	180	89,-
469026	brązowy	210	99,-
469040	brązowy	300	139,-
469064	brązowy	500	299,-
469071	brązowy	800	599,-

### MŁYNEK DREWNIANY DO SOLI

kod	kolor	mm	cena [PLN]
469095	brązowy	180	89,-
469101	brązowy	210	99,-
469125	brązowy	300	139,-



**10**  
lat gwarancji

**Ceramiczny  
mechanizm mielący  
do soli**



wieczysta  
gwarancja

**Mechanizm mielący  
ze stali nierdzewnej  
do pieprzu**



#### MŁYNEK DO PIEPRZU Z TWORZYWA

kod	kolor	mm	cena (PLN)
469316	przezroczysty	140	109,-
469323	przezroczysty	180	109,-
469330	przezroczysty	210	119,-

#### MŁYNEK DO SOLI Z TWORZYWA

kod	kolor	mm	cena (PLN)
469347	przezroczysty	140	99,-
469354	przezroczysty	180	109,-
469361	przezroczysty	210	129,-



#### MŁYNEK DREWNIANY DO PIEPRZU

kod	kolor	mm	cena (PLN)
469286	biały połysk	180	119,-
469262	czarny połysk	180	119,-
469132	czarny połysk	300	239,-
469149	czarny połysk	400	309,-

#### MŁYNEK DREWNIANY DO SOLI

kod	kolor	mm	cena (PLN)
469293	biały połysk	180	119,-
469279	czarny połysk	180	119,-



#### MŁYNEK DREWNIANY DO PIEPRZU

kod	kolor	mm	cena (PLN)
469156	naturalny	180	89,-
469163	naturalny	210	109,-
469187	naturalny	300	139,-
469194	naturalny	400	219,-

#### MŁYNEK DREWNIANY DO SOLI

kod	kolor	mm	cena (PLN)
469217	naturalny	180	89,-
469224	naturalny	210	109,-
469248	naturalny	300	149,-



469422



469477



469415  
469446



469460  
469491



Unikalny mechanizm mielący z 4-stopniową regulacją grubości mielenia - od gruboziarnistego do drobnego



Mechanizm mielący bez regulacji



469408  
469439



469453  
469484

**MŁYNEK DO PIEPRZU**

- Trwały mechanizm mielący, precyzyjne umieszczenie tarczy zębatej zmniejsza jej ścieranie
- Unikalny mechanizm mielący z 4-stopniową regulacją grubości mielenia - od gruboziarnistego do drobnego, regulacja umieszczona w podstawie młynka
- Łatwo zdejmowana pokrywka do uzupełnienia młynka, stopień dokręcenia górnej nakrętki nie wpływa na grubość mielenia
- Dostępne w dwóch kolorach: drewna bukowego (jasny) lub drewna orzechowego (ciemny)

kod		mm	cena (PLN)
469408	drewno jasne	(H)100	42,-
469453	drewno ciemne	(H)100	42,-
469415	drewno jasne	(H)215	58,-
469460	drewno ciemne	(H)215	58,-
469422	drewno jasne	(H)310	84,-
469477	drewno ciemne	(H)310	84,-

**MŁYNEK DO SOLI**

- Trwały mechanizm mielący, precyzyjne umieszczenie tarczy zębatej zmniejsza jej ścieranie
- Mechanizm mielący bez regulacji, zapewnia jednorodny stopień zmielenia
- Łatwo zdejmowana pokrywka do uzupełnienia młynka, stopień dokręcenia górnej nakrętki nie wpływa na grubość mielenia
- Dostępne w dwóch kolorach: drewna bukowego (jasny) lub drewna orzechowego (ciemny)

kod		mm	cena (PLN)
469439	drewno jasne	(H)100	42,-
469484	drewno ciemne	(H)100	42,-
469446	drewno jasne	(H)215	58,-
469491	drewno ciemne	(H)215	58,-



469385



469392



**MŁYNEK DO PIEPRZU I SOLI - PRZEZROCZYSTY**

- Wykonany ze szkła akrylowego (tworzywo PMMA)
- Trwały mechanizm mielący, precyzyjne umieszczenie tarczy zębatej zmniejsza jej ścieranie
- Młynek do pieprzu wyposażony w unikalny mechanizm mielący z 4-stopniową regulacją grubości mielenia - od gruboziarnistego do drobnego, regulacja umieszczona w podstawie młynka
- Młynek do soli bez regulacji, zapewnia jednorodny stopień zmielenia
- Łatwo zdejmowana pokrywka do uzupełnienia młynka

kod		mm	cena (PLN)
469385	młynek do pieprzu	(H)105	28,-
469392	młynek do soli	(H)105	28,-





456514

### EKSPOZYTOR NA HERBATĘ

- Pudełko wykonane z drewna
- Pokrywka z akrylowym okienkiem
- 12 przegródek



kod	mm	cena [PLN]
456514	300x280x(H)90	134,-



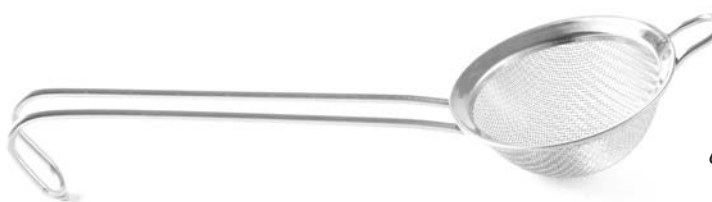
570807

### SITKO DO HERBATY I ZIÓŁ - ZAMYKANE

- Z drucianym uchwytem



kod	mm	cena [PLN]
570807	ø40x150	12,-



638101

### SITKO DO HERBATY I ZIÓŁ

- Z drucianym uchwytem



kod	mm	cena [PLN]
638101	ø70x225	15,-



592038



### WYCISKACZ DO CYTRYN



kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
592038	6	80x70	35,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



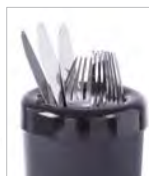
440704



421550



421567



idealny jako  
pojemnik  
na sztućce

**ŚMIETNICZKA STOŁOWA**

– Pojemnik wykonany ze stali nierdzewnej  
– Wahadłowa pokrywa wykonana z czarnego tworzywa ABS

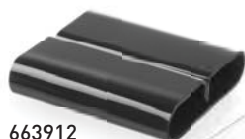
kod	mm	cena [PLN]
440704	ø120x(H)165	42,-

**ŚMIETNICZKA STOŁOWA**

kod	mm	cena [PLN]
421550	ø120x(H)180	28,-

**ŚMIETNICZKA STOŁOWA/POJEMNIK NA SZTUĆCE**

kod	kolor	mm	cena [PLN]
421567	biały	ø130x(H)160	37,-
421574	czarny	ø130x(H)160	37,-



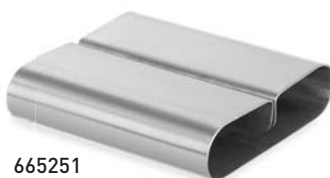
663912



663769



663776



665251



595206

**PODSTAWKA POD KARTĘ MENU**

kod	kolor	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
663769	przezroczysty	6	80x72x(H)20	46,-
663776	biały	6	80x72x(H)20	46,-
663912	czarny	6	80x72x(H)20	46,-

**PODSTAWKA POD KARTĘ MENU**

– Nie zawiera karty

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
665251	6	80x77x(H)18	84,-

**TACKA NA RACHUNEK**

– Z klipsem

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
595206	3	152x110	45,-



665503



665510

**STOJAK NA KARTĘ MENU**

kod	mm	cena [PLN]
665503	100	24,-
665510	200	28,-

595305

**STOJAK NA KARTĘ MENU**

– Z klipsem

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
595305	2	ø40x(H)104	48,-





441008

**MASELNICZKA Z POKRYWKĄ**

- Pasuje do kostki masła 250 g



kod	mm	cena [PLN]
441008	125x(H)55	49,-



441107

**PUCHAREK DO LODÓW**

- Na stopce



kod	mm	cena [PLN]
441107	ø90x(H)50	10,-



595008

**DZWONEK RECEPCYJNY**

- Podstawa metalowa w kolorze czarnym



kod	ox wys. mm	cena [PLN]
595008	85x60	19,-



444023

**KLIPSY DO OBRUSÓW**



kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
444023	4	50x(H)40	13,-



428511

**SERWETNIK**

- Satynowany



kod	mm	cena [PLN]
428511	170x30x(H)70	21,-



428528

**SERWETNIK**

- Z chromowanego drutu



kod	mm	cena [PLN]
428528	190x190x(H)65	29,-



441466

**JAJECZNIK Z RANTEM**

- Model płaski



kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
441466	6	ø85x(H)15	39,-



441367

**JAJECZNIK - KIELISZEK**

- Na stopce



kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
441367	6	ø50x(H)45	19,-



441503

**ŁYŻECZKA DO JAJKA**

- Wykonana z białego tworzywa ABS



kod	ilość szt. w opak.	cena [PLN]
441503	6	11,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



440605



569757



440407

**POPIELNICA Z POKRYWKĄ**

- Wykonana z czarnej melaminy

**POPIELNICA Z POKRYWKĄ**

kod	mm	cena [PLN]
440605	ø140x(H)40	16,-

kod	mm	cena [PLN]
569757	ø146	28,-

kod	packed per	mm	cena [PLN]
440407		ø90x(H)28	12,-
440490	3	ø90x(H)28	26,-



440803



440872



440001

**POPIELNICA PROFI LINE****POPIELNICA KITCHEN LINE****POPIELNICA Z RYNNĄ NA POPIÓŁ**

kod	mm	cena [PLN]
440803	ø75x(H)28	21,-
440858	ø95x(H)28	24,-
440902	ø120x(H)28	32,-

kod	mm	cena [PLN]
440872	ø80x(H)30	11,-
440865	ø100x(H)30	14,-
440889	ø120x(H)30	15,-

kod	mm	cena [PLN]
440001	ø140x(H)30	8,-
440100	ø160x(H)30	9,-



440506



440209

**POPIELNICA Z OBROTOWYM PRZCISKIEM**

kod	mm	cena [PLN]
440209	ø90x(H)45	21,-

**POJEMNIK NA POPIÓŁ**- Z podnoszoną pokrywką  
- Do bezpiecznego opróżniania popielniczek

kod	mm	cena [PLN]
440506	210x140x(H)90	140,-



## TABLICZKI INFORMACYJNE NA DRZWI

### TABLICZKA INFORMACYJNA NA DRZWI

- Samoprzylepna



kod	typ	mm	cena (PLN)
663608	mężczyźni	ø75	10,-
663615	kobiety	ø75	10,-
663622	WC	ø75	10,-
663639	zakaz palenia	ø75	10,-
663646	dla niepełno-sprawnych	ø75	10,-
663653	zakaz uzywania telefonow komórkowych	ø75	10,-



663608



663615



663622



663639



663646



663653

### TABLICZKA INFORMACYJNA NA DRZWI

- Samoprzylepna



kod	typ	mm	cena (PLN)
663783	dla palących	ø75	10,-
663790	zakaz palenia	ø75	10,-
663820	dla palących-duża	ø160	32,-
663806	zakaz palenia-duża	ø160	32,-



663820



663806

### TABLICZKA INFORMACYJNA „ZAKAZ PALENIA”

- Dwustronna



kod	mm	cena (PLN)
663660	52x(H)40	9,-



663660

### TABLICZKA INFORMACYJNA „REZERWACJA”

- Czarno-biała

- Dwustronna



kod	napis	mm	cena (PLN)
663523	„rezerwacja”	130x35x(H)40	7,-
663530	„стол заказан”	130x35x(H)40	7,-
663462	„reserved”	130x35x(H)40	7,-



663523

### TABLICZKA INFORMACYJNA „REZERWACJA”



kod	napis	ilość szt. w opak.	mm	cena (PLN)
663714	„rezerwacja”	4	52x(H)40	24,-



663714

### TABLICZKA INFORMACYJNA Z NUMEREM

- Zestaw z mieszanyimi numerami

- 12 numerów w zestawie



kod	mm	cena (PLN)	
663844	Numer 1-12	52x(H)40	54,-
663851	Numer 13-24	52x(H)40	54,-
663868	Numer 25-36	52x(H)40	54,-
663875	Numer 37-48	52x(H)40	58,-
663882	Numer 49-60	52x(H)40	58,-
663899	Numer 61-72	52x(H)40	62,-



663844

do cen należy doliczyć VAT 23%



664025



664032



664049



664018

664001

**TABLICA ŚCIENNA**

- Czarna, z drewnianą ramą

kod	mm	cena (PLN)
664025	300x400	42,-
664032	400x600	64,-
664049	600x800	129,-

**TABLICA WOLNOSTOJĄCA**

- Czarna, z drewnianą ramą

kod	mm	cena (PLN)
664001	500x850	289,-
664018	700x1200	589,-



664100



664117

**TABLICA WOLNOSTOJĄCA**

- Czarna, ze stalową ramą

kod	mm	cena (PLN)
664100	700x1100	429,-

**TABLICA WOLNOSTOJĄCA**

- Czarna, ze stalową ramą

kod	mm	cena (PLN)
664117	500x850	369,-



664094

664087

**TABLICZKA STOŁOWA**

- Czarna, na drewnianej sztaludze

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena (PLN)
664087	2	148x97	44,-
664094	2	210x150	54,-



664063

664056

**TABLICZKA STOŁOWA**

- Czarna, z drewnianą podstawą

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena (PLN)
664056	2	150x230	29,-
664063	2	210x320	44,-

**TABLICA NA SZTALUDZE**

- Czarna, na drewnianej sztaludze

664070

kod	mm	cena (PLN)
664070	220x360	44,-

**MARKERY DO TABLICY - WĄSKA KOŃCÓWKA**

- 8 markerów z okrągłą końcówką, grubość linii pisania 3 mm

kod	w zestawie	cena (PLN)
664278	1 biały, 1 czerwony, 1 niebieski, 1 zielony, 1 żółty, 1 fioletowy, 1 pomarańczowy i 1 różowy marker	39,-



664223

664230

664247

664254

**MARKERY DO TABLICY - SZEROKA KOŃCÓWKA**

- Z szeroką płaską końcówką, grubość linii pisania 15 mm

kod	w zestawie	cena (PLN)
664223	3 białe markery	46,-
664230	1 różowy, 1 zielony i 1 niebieski marker	46,-
664247	1 biały, 1 czerwony i 1 żółty marker	39,-
664254	1 biały, 1 fioletowy i 1 pomarańczowy marker	39,-



664261

664209

664216

**MARKERY DO TABLICY - WĄSKA KOŃCÓWKA**

- Końcówka stożkowa ukośna, grubość linii pisania 2 do 6 mm

kod	w zestawie	cena (PLN)
664216	1 różowy, 1 zielony, 1 niebieski i 2 białe markery	46,-
664209	5 białych markerów	46,-
664261	1 biały, 1 pomarańczowy, 1 żółty, 1 czerwony, 1 fioletowy marker	39,-



## OTWIERACZE DO BUTELEK I KORKOCIĄGI



596746



### OTWIERACZ BARMAŃSKI

kod	mm	cena [PLN]
596746	40x2x179	7,-



597200

### OTWIERACZ

- Model zakrzywiony
- 3-funkcyjny



kod	mm	cena [PLN]
597200	110	8,50,-



597507

### KORKOCIĄG

- Model z dźwignią
- Chromowany
- Z otwieraczem do butelek



kod	mm	cena [PLN]
597507	170	19,-



643914

### OTWIERACZ DO BUTELEK Z POJEMNIKIEM NA KAPSLE

- Otwieracz do butelek do montażu na ścianie
- Łatwo zdejmowany pojemnik ułatwia opróżnianie
- Śruby i kotki w zestawie

kod	mm	cena [PLN]
643914	135x70x(H)295	48,-

**NEW!**



Obcinarka do folii



597323

### OTWIERACZ BARMAŃSKI PROFI LINE

- Wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa ABS
- 3-funkcyjny
- Opatentowana dźwignia i spirala do długich korków oraz obcinarka do folii

kod	mm	cena [PLN]
597323	37x130x14	29,-



596807

### OTWIERACZ

- Wykonany ze stali chromowanej, uchwyt z tworzywa ABS
- 4-funkcyjny
- Z otwieraczem do butelek



kod	mm	cena [PLN]
596807	140	7,-



Zobacz film



Z dodatkowym wyciągiem do długich korków

### OTWIERACZ BARMAŃSKI

- Wykonany ze stali nierdzewnej, metalowy uchwyt
- 3-funkcyjny
- Z dodatkowym wyciągiem do długich korków



kod	mm	cena [PLN]
597316	120	20,-



**DOZOWNIKI I NALEWAKI**

**NEW!**



599365

**NALEWAK CHROMOWANY  
- ZESTAW 3 SZT.**

- Wykonany z tworzywa
- Końcówka chromowana

kod	ilość szt. w opak.	cena [PLN]
599365	3	34,-



599310

**NALEWAK CZARNY - ZESTAW 4 SZT.**

- Wykonany z tworzywa

kod	ilość szt. w opak.	cena [PLN]
599310	4	19,-



593363

**NALEWAK DŁUGI MIEDZIANY  
- ZESTAW 12 SZT.**

- Wykonany ze stali nierdzewnej pokrytej miedzią
- Z korkiem z tworzywa

kod	ilość szt. w opak.	cena [PLN]
593363	12	144,-



590140

**NALEWAK STALOWY DŁUGI  
- Z korkiem z tworzywa**

**S.S.**  
STAINLESS STEEL

kod	cena [PLN]
590140	7,-



590034



590133



595589



**NALEWAK - ZESTAW 6 SZT.**

- Z korkiem

**S.S.**  
STAINLESS STEEL

kod	model	ilość szt. w opak.	cena [PLN]
590034	krótki	6	54,-
590133	długi	6	52,-

**KOREK DO BUTELKI SZAMPANA**

- Do przechowywania otwartych butelek

**Cr**  
CHROME PLATED

**SIL**  
SILICONE

kod	cena [PLN]
595589	15,-



595572

**DZIURKACZ DO KAPSLI I NAKRĘTEK**

- Do łatwego wycinania otworów o średnicy 5 mm w kapslach i puszkach
- Stomka umieszczona w otworze zabezpiecza napój przed owadami
- Minimalizuje wyciek przewróconych napojów

kod	cena [PLN]
595572	49,-



do cen należy doliczyć VAT 23%



Mocowanie do ściany



Mocowanie do półki

### STOJAK DO BUTELEK

- Wysokość butelki od 240 do 350 mm.

**ABS**  
PLASTIC

kod	rodzaj montowania	cena (PLN)
598702	mocowany do półki	31,-
598801	mocowany do ściany	32,-



598009

598207

598405

### DOZOWNIK NIEKAPIĄCY

- Wykonany z tworzywa

kod	ml	cena (PLN)
598009	25	24,-
598207	35	24,-
598405	50	24,-



599006

599105

599204

### DOZOWNIK Z KULKĄ

- Wykonany z tworzywa

**ABS**  
PLASTIC

kod	ml	cena (PLN)
599006	25	11,-
599105	35	11,-
599204	50	11,-



## DYSTRYBUTOR DO PIWA - STOŁOWY

- Wykonany ze szkła akrylowego
- Wysokiej jakości niekapiący kran



kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
598955	3	ø100x(H)815	249,-
598962	5	ø100x(H)1150	269,-



Zobacz film



598955

598962



Tace z wysokim rantem na str. 180

do cen należy doliczyć VAT 23%



552681

### ZMYWAK DO SZKLANEK

- Obudowa wykonana z aluminium
- Szczotka z nylonu
- Dno wyposażone w 4 nogi-przysawki



kod	mm	cena [PLN]
552681	ø150x(H)190	59,-



696040

### SZCZOTKI DO SZKLANEK

- Wykonane z polipropylenu
- 3 szczotki z nylonu
- Dno wyposażone w 4 nogi-przysawki



kod	mm	cena [PLN]
696040	190x100x(H)180/250/180	49,-



696002

### SZCZOTKI DO SZKLANEK

- 3 szczotki z nylonowym włosiem
- Dno wyposażone w 4 przysawki



kod	mm	cena [PLN]
696002	190x100x(H)180	39,-

**NEW!**



Idealna do usuwania szminki z brzegu szklanki

696033

### SZCZOTKI DO SZKLANEK Z GĄBKĄ

- Z polipropylenu, 2 szczotki z nylonowym włosiem i 1 gąbka
- Dno wyposażone w 4 przysawki



kod	mm	cena [PLN]
696033	100x187x(H)195	48,-

597965

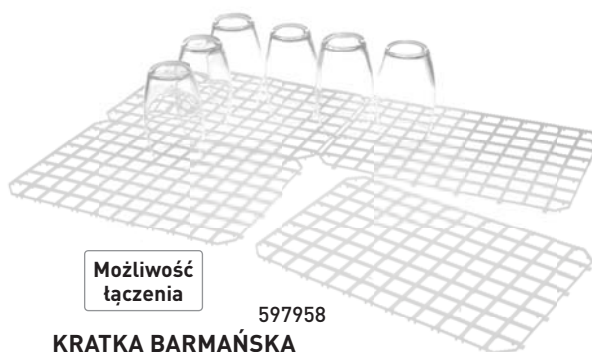


597972

### MATA BARMAŃSKA GUMOWA

**NEW!**

kod	mm	cena [PLN]
597965	605x85x(H)15	29,-
597972	495x160x(H)10	49,-
597989	300x150x(H)10	28,-



Możliwość łączenia

597958

### KRATKA BARMAŃSKA

- Wykonana z białego polipropylenu
- Idealna do osuszania szklanek i kieliszków
- Możliwość łączenia
- Spełnia normy higieny HACCP



kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
597958	5	313x209	34,-



596760

### POMOCNIK BARMAŃSKI

- 6-częściowy, na serwetki, stonki, mieszadła itp.
- Pojemnik na serwetki 130x130mm



kod	mm	cena [PLN]
596760	240x145x(H)105	29,-



596777

### KRUSTOWNICA

- Do ozdabiania krawędzi kieliszków
- 3 pojemniki na: sok z limonki, sól, cukier
- Gąbka w pojemniku do soku zapobiega rozlaniu



kod	mm	cena [PLN]
596777	200x160x(H)75	36,-

**NEW!**



552131



### POJEMNIK BARMAŃSKI NA DODATKI DO DRINKÓW

- Wykonany z tworzywa ABS w kolorze czarnym
- Przejroczysta pokrywa wykonana z poliwęglanu
- W zestawie 5 pojemników-wkładów z polipropylenu

kod	mm	cena [PLN]
552131	495x160x(H)100	84,-



552100



### POJEMNIK BARMAŃSKI NA DODATKI DO DRINKÓW

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Przejroczysta pokrywa wykonana z polipropylenu
- W zestawie 5 białych pojemników-wkładów

kod	mm	cena [PLN]
552100	375x140x(H)90	86,-



665015

### BRELOK KELNERSKI "ROLLMATIC" - ZESTAW 2 SZT.

- Z klipszem
- Łańcuszek o długości 50 cm
- Kółko o średnicy 30 mm

kod	blister	cena [PLN]
665015	blister	38,-



do cen należy doliczyć VAT 23%

# NEW!

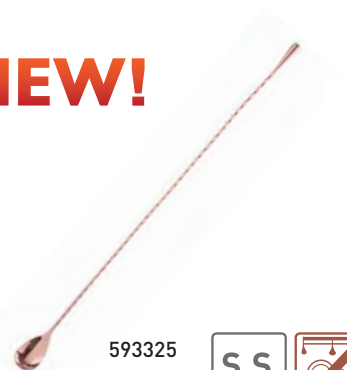


593097

## ŁYŻKA BARMAŃSKA



kod	mm	cena [PLN]
593097	27x27x266	29,-



593325

## ŁYŻKA BARMAŃSKA MIEDZIANA

- Wykonana ze stali nierdzewnej pokrytej miedzią



kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
593325	0,05	27x20x450	54,-



596739

## MOŹDIERZ

- Ze stali nierdzewnej, końcówka z polipropylenu  
- Do ucierania i ugniatania składników do drinków np. malin, limonki, mięty itp.



kod	mm	cena [PLN]
596739	34x34x207	29,-

# NEW!



596753

## SITO BARMAŃSKIE



kod	mm	cena [PLN]
596753	82x28x165	28,-



593370

## SITKO BARMAŃSKIE TYPU JULEP - MIEDZIANE

- Wykonane ze stali nierdzewnej pokrytej miedzią



kod	mm	cena [PLN]
593370	75x25x160	28,-

# NEW!



593356

## KUBEK DO KOKTAJLI MIEDZIANY

- Do serwowania koktajli oraz drinków  
- Wykonany ze stali nierdzewnej pokrytej miedzią



kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
593356	0,5	130x89x89	88,-

# NEW!



521410

## SZUFELKA BARMAŃSKA ALUMINIOWA



kod	mm	poj. [l]	cena [PLN]
521410	78x48x215	0,17	16,-



523520

## SZCZYPCE DO LODU

- Zestaw 2 szt.



kod	mm	cena [PLN]
523520	180	14,-



593349

## SERWETNIK MIEDZIANY

- Wykonany ze stali nierdzewnej pokrytej miedzią



kod	mm	cena [PLN]
593349	130x130x(H)100	98,-



593042



593066

**SHAKER BOSTOŃSKI**

kod	poj. [l]	cena [PLN]
593042	kubek stalowy 0,8	19,-
593066	szklanica 0,45	15,-



593004

**SHAKER DO KOKTAJLI**  
- 3-częściowy

kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
593004	0,75	ø80x(H)240	49,-



593035

**SHAKER DO KOKTAJLI**

kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
593035	0,75	ø90x(H)255	36,-

**NEW!**

593301

**SHAKER FRANCUSKI MIEDZIANY**

- 2-częściowy

- Wykonany ze stali nierdzewnej pokrytej miedzią

kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
593301	0,6	ø91x(H)227	124,-

**NEW!**

593318

**SHAKER DO KOKTAJLI TIN TIN MIEDZIANY**

- 2-częściowy

- Wykonany ze stali nierdzewnej pokrytej miedzią

- 2 kubki 600/800 ml: ø90x(H)140 mm / ø92x(H)174 mm

kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
593318	0,8/0,6	ø92	144,-



BAR



35 ml

596715

25 ml

**MIARA BARMAŃSKA**

- Dwustronna o pojemności: 25 ml i 35 ml

kod	mm	cena [PLN]
596715	ø40x(H)75	16,-



50 ml

596722

25 ml

**MIARA BARMAŃSKA**

- Dwustronna o pojemności: 25 ml i 50 ml

kod	mm	cena [PLN]
596722	ø40x(H)85	12,-



593332

**NEW!****MIARA BARMAŃSKA MIEDZIANA**

- Wykonana ze stali nierdzewnej pokrytej miedzią

- Dwustronna o pojemności 25 ml i 50 ml

- Dodatkowo wytłoczona pojemność 35 ml

kod	mm	cena [PLN]
593332	ø45x(H)112	64,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



### SODA SPLASH DO PRZYGOTOWYWANIA WODY SODOWEJ I NAPOJÓW GAZOWANYCH

- Do przygotowania różnego rodzaju napojów gazowanych: koktajli, syropów, wody, wina, itp. przy użyciu dwutlenku węgla
- Przygotowanie gazowanych napojów jest proste i szybkie, wystarczy umieścić wszystkie składniki w butelce, wbić nabój i wstrząsnąć
- Wysoko polerowana butelka 0,75l wykonana ze stali nierdzewnej oraz głowica wyposażona w przycisk zwalniania ciśnienia i zawór spustowy nadciśnienia
- W zestawie: lejek, nakrętka oraz uchwyt do napełnienia
- Nadaje się wyłącznie do zimnych napojów, nie stosować gęstych płynów
- Do użytku wyłącznie z nabojami CO<sub>2</sub>

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
588567	0,75	ø80x(H)370	229,-

**Przygotowanie gazowanych napojów jest proste i szybkie, wystarczy umieścić wszystkie składniki w butelce, wbić nabój i wstrząsnąć**

588567



**NEW!**

### SYFON DO WODY SODOWEJ

- Butelka wykonana ze stali nierdzewnej
- Do błyskawicznego przygotowywania wody sodowej
- Do użytku wyłącznie z nabojami CO<sub>2</sub>



kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
588574	1	ø100x(H)320	249,-

### NABOJE DO WODY SODOWEJ CO<sub>2</sub>

- Dozowanie 1 nabój 8 gram CO<sub>2</sub> na 1 liter

kod	ilość szt. w opak.	cena (PLN)
588406	10	17,-

588574



588406



Należy najpierw włączyć urządzenie a następnie wsypać lód



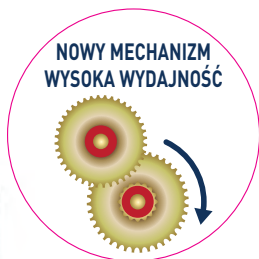
271520

### KRUSZARKA DO LODU

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



kod	V	W	mm	cena [PLN]
271520	230	80	170x260x(H)460	299,-



271513

### KRUSZARKA DO LODU ELEKTRYCZNA

- Profesjonalna kruszarka do lodu idealna do przygotowywania granity, mojito, mrożonej kawy i innych mrożonych napojów
- Obudowa z lakierowanego odlewu aluminium
- Zamknięcie wyposażone w mikrowyłącznik
- Kielich i zespół ostrzy ze stali nierdzewnej
- Możliwość wyboru rozmiaru kruszonego lodu
- Pojemność kielicha 3 l
- Prędkość: 800 obr/min.
- Wydajność: ok. 120 kg/h
- Waga: 5 kg



kod	V	W	mm	cena [PLN]
271513	230	150	210x380x(H)490	2499,-



695708

### KRUSZARKA DO LODU

- Chromowany stop cynku
- Nóż ze stali nierdzewnej
- Łopatką na lód w zestawie
- Wyjmowany pojemnik



Zobacz film

kod	mm	cena [PLN]
695708	160x140x(H)270	129,-



679005

Z podstawką usztywniającą



### FORMA DO KOSTEK LODU

- Profesjonalna
- Wykonana z miękkiej gumy
- Pojemność 32 kostki

kod	mm	cena [PLN]
679005	335x180	49,-

## WIADRA I MISY DO SZAMPANA

Używać  
bez kostek  
lodu



593806



593202



593103

### TERMOS DO WINA

- Podwójne ścianki ze stali nierdzewnej
- Używać bez kostek lodu



### WIADRO DO SZAMPANA

- Z uchwytami
- Pasuje do stojaka 593905



### WIADRO DO SZAMPANA

- Z uchwytami
- Pasuje do stojaka 593905



kod	mm	cena (PLN)	kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)	kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
593806	∅120x(H)180	48,-	593202	3,3	∅220x(H)190	32,-	593103	3,5	∅210x(H)210	43,-



Doskonałe  
właściwości  
izolacyjne



593813



593158

### TERMOS DO WINA - TERMOIZOLACYJNY

- Wykonany z polipropylenu EPP, lekkie doskonałych właściwościach izolacyjnych
- Temperatura wina wzrasta o około 1,5°C na godzinę, utrzymuje niską temperaturę schłodzonego wina dłużej niż zwykłe termosy ze stali nierdzewnej

kod	mm	cena (PLN)
593813	∅142x(H)210	49,-

### WIADERKO NA WINO/DO SZAMPANA

- Przezroczyste
- Pasuje do stojaka 593905



kod	mm	cena (PLN)
593158	220x185x226	44,-



593905

### STOJAK DO WIADRA DO SZAMPANA

- Obwód ∅185 mm
- Mocowany do stołu
- Odpowiedni do wiadra 593103, 593202, 593158
- Cena nie obejmuje wiadra



kod	mm	cena (PLN)
593905	∅195x(H)510	48,-

### STOJAK DO WIADRA DO SZAMPANA

- Wygodny do magazynowania
- Składany - 5 części
- Średnica podstawy pod wiadro 180 mm



kod	mm	cena (PLN)
593608	∅185x(H)740	299,-

593608





471500



**MISA DO SZAMPANA/PONCZU**

kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
471500	13,5	ø370x(H)230	239,-



471524



**MISA DO SZAMPANA/PONCZU ECONOMIC**

kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
471524	9,5	ø350x(H)230	99,-



594704



**POJEMNIK DO LODU - PODWÓJNE ŚCIANKI**

kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
594704	5	ø200x(H)230	249,-



593165



**MISA DO SZAMPANA**

- Przeroczysta
- Owalna

kod	mm	cena [PLN]
593165	470x290x230	69,-

**TERMOS DO WINA**

- Nowoczesny, atrakcyjny design
- Innowacyjna technologia pozwalająca podtrzymać idealną temperaturę wina nawet do dwóch godzin
- Umieszczona na obudowie skala w centymetrach, informująca ile należy wsypać kostek lodu, aby zachować odpowiednią temperaturę chłodzenia w określonym czasie
- Dwie oddzielne komory dla lodu oraz wina, w efekcie butelka nie jest mokra od kostek
- Efekt „komory chłodniczej” - aluminiowa płytka oddzielająca obie komory sprawia, że chłód generowany przez kostki lodu absorbowany i utrzymywany jest przez tą płytkę i dalej nachylona oraz wyprofilowana aluminiowa płytka pozwala utrzymać butelkę wina w odpowiedniej pozycji, ułatwiającej wyjmowanie oraz jej ponowne wkładanie do termosu
- Transparentna obudowa oprócz zalet wizualnych ułatwia także łatwą i szybką kontrolę ilości kostek lodu oraz poziomu wina w butelce bez konieczności jej wyjmowania
- Wykonany z poliwęglanu

kod	mm	cena [PLN]
593189	200x(H)270	229,-

**Idealna kontrola temperatury dla różnych win w zależności od ilości wsypanego lodu**

**Zawsze sucha butelka**

**Stworzona przez sommelier'a**

**Przegroda z łatwo przewodzącej temperaturę aluminium**



593189

**NEW!**



S.S.  
STAINLESS STEEL

ABS  
PLASTIC



271551



3 różne  
wielkości  
kostek

#### KOSTKARKA KITCHEN LINE 15

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

kod	V	W	mm	cena [PLN]
271551	230	160	380x435x(H)431	1349,-



271568



3 różne  
wielkości  
kostek

#### KOSTKARKA KITCHEN LINE 12

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

kod	V	W	mm	cena [PLN]
271568	230	120	297x367x(H)378	899,-

PP  
POLYPROPYLENE

#### KOSTKARKA DO LODU

- Obudowa wykonana ze stali kwasoodpornej
- Drzwi i komora zapasu z tworzywa
- Sterowanie elektroniczne
- Chłodzenie powietrzem, środek chłodzący: R134A
- Wydajność: do 35 kg/24 h (ok. 1940 kostek)
- Ilość kostek na cykl: 45 szt. (długość cyklu ok. 13-16 min)
- Pojemnik zapasu: 15 kg (ok. 830 kostek)
- Kostki pełne, przezroczyste o wymiarach 20x20x(H)20 mm
- Wytwarzanie kostek metodą podawania wody na zmrażaną kratownicę
- Wymagane podłączenie do prądu, wody i kanalizacji
- Urządzenie pracuje do temp. otoczenia +38°C
- Łopatka na lód w zestawie
- Waga 28,3 kg



kod	V	W	mm	cena [PLN]
271575	230	300	448x400x(H)798	2599,-

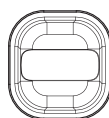
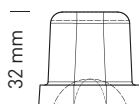


271575

## KOSTKARKI DO LODU



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



| 35 mm |

272015  
271933



## KOSTKARKI CHŁODZONE POWIETRZEM

kod	mm	wydajność (kg/24 godz.)	ilość kostek na cykl (szt.)	pojemnik zapasu (kg/ilość kostek)	V	W	kg	cena (PLN)
271971	340x480x(H)605	do 21 kg [1050 kostek*]	18	6,5/325	230	440	28	3349,-
271988	400x480x(H)600	do 23 kg [1150 kostek*]	18	7/350	230	460	34	4399,-
272008	400x540x(H)690	do 36 kg [1800 kostek*]	28	11,5/575	230	470	36	4899,-
272015	500x540x(H)690	do 41 kg [2050 kostek*]	28	15/750	230	560	39	5499,-
272022	500x580x(H)800	do 54 kg [2700 kostek*]	36	21/900	230	680	48	5999,-
272039	700x580x(H)995	do 72 kg [3600 kostek*]	56	42/2100	230	880	57	7349,-
272046	700x580x(H)995	do 89 kg [4450 kostek*]	56	42/2100	230	980	61	8399,-

## KOSTKARKI CHŁODZONE WODĄ

kod	mm	wydajność (kg/24 godz.)	ilość kostek na cykl (szt.)	pojemnik zapasu (kg/ilość kostek)	V	W	kg	cena (PLN)
271902	340x480x(H)605	do 21 kg [1050 kostek*]	18	6,5/325	230	360	28	3349,-
271919	400x480x(H)600	do 21,5 kg [1075 kostek*]	18	7/350	230	410	34	4399,-
271926	400x540x(H)690	do 35 kg [1750 kostek*]	28	11,5/575	230	420	36	4899,-
271933	500x540x(H)690	do 40 kg [2000 kostek*]	28	15/750	230	540	39	5499,-
271940	500x580x(H)800	do 54 kg [2700 kostek*]	36	21/900	230	630	48	5999,-
271957	700x580x(H)995	do 72 kg [3600 kostek*]	56	42/2100	230	560	57	7349,-
271964	700x580x(H)995	do 90 kg [4500 kostek*]	56	42/2100	230	820	61	8399,-

\* przy temp. wody +10°C i temp. otoczenia +10°C

## ŁUSKARKI DO LODU



- Obudowa wykonana ze stali kwasoodpornej
- Sterowanie elektroniczne
- Wymagane podłączenie do wody i odpływu
- Urządzenie pracuje do temp. otoczenia +43°C

## ŁUSKARKI CHŁODZONE WODĄ

kod	mm	wydajność 24h	pojemnik zapasu	W	V	kg	cena (PLN)
271803	500x696x(H)696	do 80 kg	15 kg	600	230	64	9999,-
271827	500x696x(H)796	do 120 kg	25 kg	600	230	69	11999,-

## ŁUSKARKI CHŁODZONE POWIETRZEM

kod	mm	wydajność 24h	pojemnik zapasu	W	V	kg	cena (PLN)
271810	500x696x(H)696	do 80 kg	15 kg	600	230	64	9999,-
271834	500x696x(H)796	do 120 kg	25 kg	600	230	69	11999,-

271803  
271810





224038

Idealny do przygotowania kawy Fredo espresso i Fredo cappuccino



2 mieszadła ze stali nierdzewnej

4 mieszadła z poliwęglanu



**NEW!**

**PC** POLYCARBONATE  
**S.S.** STAINLESS STEEL

**SHAKER DO KOKTAJLI MLECZNYCH - 1 L**

- Wyposażony w 1 kubek wykonany ze stali nierdzewnej, 1 kubek wykonany z poliwęglanu, 2 mieszadła ze stali nierdzewnej oraz 4 mieszadła z poliwęglanu
- Stelaż ze stali nierdzewnej
- Mikser załącza się automatycznie po podwieszeniu kubka
- Mocny silnik obraca ramię mieszadła wykonane ze stali węglowej z prędkością 15000 obr./min
- Pojemność kubka: 1000 ml

kod	V	W	mm	cena [PLN]
224038	230	180	170x170x(H)520	549,-
942758	Kubek ze stali nierdzewnej			75,-
942765	Kubek z poliwęglanu			36,-



274224

**NEW!**

**PC** POLYCARBONATE

**GRANITOR 2x 12 L**

- Dwa 12-litrowe zbiorniki z kranem do szybkiego dozowania, podświetlenie w pokrywie
- Elektroniczna kontrola temperatury w trybie zimnych napojów i napojów typu slush
- Wydajny kompresor, zakres temperatury w trybie slush od -4°C do -2°C
- Prosty demontaż zbiorników ułatwiający czyszczenie.
- Tryb dzienny i nocny
- Czynnik chłodzący: R404A
- Tacka ociekowa w zestawie

kod	poj. [l]	V	W	mm	cena [PLN]
274224	2x12	230	920	470x510x(H)810	8800,-

## WYCISKARKA DO SOKÓW WOLNOOBROTOWA



- Idealna do przygotowania: świeżych soków, musów, przecierów oraz koktajli owocowych
- Odpowiednia do owoców i warzyw miękkich (jagody, maliny, truskawki), twardych (buraki, rzepa, imbir) oraz do ziół, traw, kietków (pokrzywa, trawa pszeniczna, mniszek)
- W porównaniu do tradycyjnych wyciskarek odzyskuje znacznie więcej soku a pozostała pulpa z owoców i warzyw jest prawie całkowicie sucha, co świadczy o niezwyklej wydajności urządzenia
- Wyciskanie soku przypomina proces wyłaczania mechanicznego na zimno
- Ilość obrotów: 45 obr./min
- Funkcja rewesu do odblokowania ślimaka wyciskającego
- Mocny, indukcyjny silnik na prąd stały gwarantujący dużą moc i wytrzymałość urządzenia
- Bardzo cicha praca: 65 dB
- Zabezpieczenie magnetyczne przed włączeniem urządzenia przy źle zamontowanej głowicy
- Maksymalny czas pracy ciągłej: do 20 min
- Duży otwór wsadowy  $\varnothing 83$  mm np. na całe jabłka, gruszki, rzepę, z mechanizmem zabezpieczającym przed włożeniem dłoni

- Mały otwór wsadowy  $\varnothing 42$  mm z popychaczem na długie warzywa (np. marchewka, pietruszka, por)
- Spust do soku z praktycznym i szczelnym zamknięciem
- Wewnętrzne sito ze stali AISI 304
- Wałek ślimakowy, stelaż sita oraz elementy sita wykonane z TRITANU - nie zawiera bisfenolu A
- Obudowa z praktycznym uchwytem, wykonana z satynowanego aluminium oraz tworzywa ABS
- Łatwa w obsłudze i czyszczeniu
- Waga: 7,2 kg
- Dwa pojemniki z poliwęglanu na pulpę i sok, o pojemności 850 ml każdy
- Szczoteczka z włosiem nylonowym do czyszczenia

## WYCISKARKA DO SOKÓW WOLNOOBROTOWA

kod	V	W	mm	cena (PLN)
221044	230	250	260x175x(H)545	899,-

**Duży otwór wsadowy  $\varnothing 83$  mm np. na całe jabłka, gruszki, rzepę, z mechanizmem zabezpieczającym przed włożeniem dłoni**

**Mały otwór wsadowy  $\varnothing 42$  mm z popychaczem na długie warzywa (np. marchewka, pietruszka, por)**



221044

AL S.S.  
ALUMINIUM STAINLESS STEEL

**NEW!**

### WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW

- Pokrywa dociskowa zapewnia łatwą i bezpieczną obsługę
- Wyjmowany pojemnik na sok i nakładka stożkowa z sitkiem wykonane ze stali nierdzewnej
- Ostona antyrozpryskowa
- Prędkość: 980 obr./ min

kod	V	W	mm	cena [PLN]
221099	230	230	280x200x(H)470	1299,-



221099

Nakładka stożkowa z sitkiem wykonana ze stali nierdzewnej



Pokrywa dociskowa zapewnia łatwą i bezpieczną obsługę



Miska na sok ze stali nierdzewnej







### WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW

- Solidna obudowa wykonana z materiału odpornego na rdzę
- Pojemnik na sok ze stali nierdzewnej
- W zestawie 3 nakładki stożkowe do wyciskania małych i dużych owoców cytrusowych oraz sitko wykonane z tworzywa ABS
- Prędkość 1500 obr./min
- Manualne sterowanie za pomocą przycisku on/off
- Ostona antyrozpryskowa z poliwęglanu
- UWAGA: Wszystkie elementy, oprócz obudowy, można myć w zmywarkach!

kod	V	W	mm	cena [PLN]
221204	230	180	308x218x(H)463	599,-



221204



W zestawie 3 nakładki stożkowe do wyciskania małych i dużych owoców cytrusowych

Ostona antyrozpryskowa



Sitko wykonane z ABS



Pojemnik na sok ze stali nierdzewnej





221037



Pokrywa dociskowa

Nakładka stożkowa i sitko wykonane ze stali nierdzewnej



### WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Podstawa aluminiowa lakierowana na szaro
- Sitko z nakładką stożkową, pokrywa dociskowa oraz pojemnik na sok wykonane ze stali nierdzewnej
- Ociekacz z tworzywa
- Łatwe czyszczenie dzięki wyjmowanym elementom
- Prędkość: 900 obr./min
- Waga: 7 kg

kod	V	W	mm	cena [PLN]
221037	230	350	180x290x(H)400	2399,-



695906



### WYCISKARKA DO CYTRUSÓW

- Model dźwigni, wykonana z wysokiej jakości stopu cynku i stali chromowanej
- Uchwyt zwiększający stabilność
- Dzięki sprężynie samodzielnie powraca do pozycji początkowej
- Część wyciskająca (prasa i pojemnik) wykonana ze stali nierdzewnej



kod	mm	cena [PLN]
695906	225x180x(H)510	259,-

# NEW!

AL  
ALUMINIUM



592069

592052

592045

## WYCISKARKA DO CYTRUSÓW

- Stop aluminium malowany proszkowo

kod		mm	cena [PLN]
592069	pomarańczowy (do pomarańczy)	232x91x60	36,-
592052	żółty (do cytryn)	223x75x45	36,-
592045	zielony (do limonek)	203x60x40	26,-



557600

557617

557624

557631

557648



## DYSPENSER BARMAŃSKI - 2 CZĘŚCIOWY

- Wymienna końcówka i pokrywka

- Do dozowania, mieszania i magazynowania napojów

- Odkręcana górna część

kod	kolor	poj. [l]	mm	cena [PLN]
557600	czerwony	0,8	ø90x(H)300	15,-
557617	niebieski	0,8	ø90x(H)300	15,-
557624	zielony	0,8	ø90x(H)300	15,-
557631	brązowy	0,8	ø90x(H)300	15,-
557648	żółty	0,8	ø90x(H)300	15,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI**  
FOOD SERVICE EQUIPMENT

271

**NEW!****PC**  
POLYCARBONATE**ABS**  
PLASTIC**S.S.**  
STAINLESS STEEL

230688

**BLENDER Z OBUDOWĄ WYCISZAJĄCĄ**

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

kod	V	W	mm	cena [PLN]
230688	230	1680	252x258x(H)547	1799,-
943489	Dzbanek do		200x170x(H)360	339,-
			blendera	



1 - Włacznik zasilania (WŁĄCZ/WYŁĄCZ)

2 - Pokrętko prędkości (od niskiej do wysokiej)

3 - Przycisk pracy pulsacyjnej

**Nietłukący się dzbanek z poliwęglanu****Ostrza ze stali nierdzewnej z powłoką tytanową****Solidny metalowy trzpień**

**NEW!****PC**  
POLYCARBONATE**ABS**  
PLASTIC**S.S.**  
STAINLESS STEEL

## BLENDER Z OBUDOWĄ WYCISZAJĄCĄ – STEROWANIE CYFROWE

- Przeznaczony do: blendowania owoców i warzyw, przygotowania koktajli, smoothies oraz deserów a także do kruszenia lodu
- Wymienne ostrza ze stali nierdzewnej z powłoką tytanową
- 3 poziomy mocy, 3 ustawienia czasu oraz funkcja trybu pulsacyjnego regulowane za pomocą cyfrowego panelu sterowania
- Obudowa wyciszająca wykonana z poliwęglanu, urządzenie działa tylko wtedy, gdy pokrywa jest całkowicie zamknięta
- W zestawie 2,5-litrowy, odporny na uderzenia dzbanek z poliwęglanu, z wytrzymałą pokrywką wykonaną z tworzywa PBT oraz małą miarką z poliwęglanu
- Wymowowany dzbanek odporny na działanie temperatur od -40°C do +90°C
- Wysokoobrotowy silnik ze zmienną prędkością
  - od 8350 do 24800 obr./min (bez obciążenia)
  - i funkcją pracy pulsacyjnej
- Wyposażony w zabezpieczenie przed przegrzaniem oraz wyłącznik nadprądowy

kod	V	W	mm	cena [PLN]
230695	230	1680	252x258x(H)547	1999,-
943489	Dzbanek do		200x170x(H)360	339,-
	blendera			



230695



1 2 3 4 5

- 1 - Włącznik zasilania (WŁĄCZANIE/STAN CZUWANIA)
- 2 - Wybór prędkości: [niska/średnia/wysoka]
- 3 - Wyświetlacz cyfrowy
- 4 - Timer: (30 s/45 s/90 s)
- 5 - Przycisk pracy pulsacyjnej

Obudowa wyciszająca

Antypoślizgowa podstawa

Trwałe metalowe gniazdo zębate



do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI**  
FOOD SERVICE EQUIPMENT

273



230718



### BLENDER O WYSOKIEJ MOCY

- Idealny do rozdrabniania owoców i warzyw, przygotowywania koktajli, smoothies oraz deserów, a także kruszenia lodu
- W komplecie: nietłukący się dzbanek o pojemności 2,5 l, dociskacz i twarda pokrywka
- Zdejmowany dzbanek z poliwęglanu, odporny na działanie temperatur od -40°C do 90°C
- Wymienny nóż ze stali nierdzewnej, korpus i pokrywka z tworzywa ABS
- Silnik z regulacją prędkości i funkcją pracy pulsacyjnej
  - prędkość obrotowa od 8350 obr./min do 24800 obr./min (bez obciążenia)
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem i nadprądowe

kod	V	W	mm	cena [PLN]
230718	230	1680	270x250x(H)550	989,-



Solidny metalowy trzpień



Trwałe metalowe gniazdo zębate



Stalowy nóż



933688



942642



### DZBANEK DO BLENDERA

- Wymienny dzbanek do blendera 230718/230695/230688, wykonany z kopoliestru Tritan niezawierającego BPA
- Pokrywka w zestawie

kod	mm	cena [PLN]
933688	200x170x(H)360	429,-

### NEW!

### DZBANEK DO BLENDERA



- Wymienny dzbanek do blendera 230718, wykonany z poliwęglanu
- Pokrywka i noże w zestawie

kod	mm	cena [PLN]
942642	200x170x(H)360	399,-

# Hamilton Beach

COMMERCIAL

## MIKSER RĘCZNY HAMILTON BEACH HEAVY DUTY

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



Wbudowany wieszak



HMI200-CE



Osłona ostrza ogranicza rozchlapywanie i ułatwia przepływ mieszanki bez powstawania zatorów



Nasadkę tnącą łatwo można zdjąć i umyć w zmywarce



Cztery ostrza z pięcioma krawędziami tnącymi szybko rozdrabniają składniki dla uzyskania profesjonalnych rezultatów

## DaVinci

GOURMET



## NEW!

### CZEKOLADA DO PICIA W PROSZKU

- Nowa innowacyjna receptura
- Połączenie wysokiej jakości ziaren ciemnego kakao z Afryki Zachodniej z belgijską czekoladą w proszku pozwala na przygotowanie gęstej, aksamitnej czekolady do picia o niepowtarzalnym smaku i aromacie
- Zawiera min. 30% kakao w proszku
- Opakowanie puszkka 1 kg
- Miarka 30 g w zestawie

kod	kg	cena (PLN)
998472	1	49,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



HENDI

# Hamilton Beach

COMMERCIAL



System SureGrip™  
gwarantuje stabilność  
blendera



Ostrza ze stali nierdzewnej  
szybko kruszą lód  
i inne składniki



Wymowana miarka  
pozwala dodawać składniki  
w trakcie blendowania



HBB908-CE

## BLENDER BARMAŃSKI HAMILTON BEACH 1,25 L, 400 W

- Pozwala zblendować do 0,5 l drinków w zaledwie 25 sekund
- Wydajność: do 15 drinków/h
- 4 wytrzymałe ostrza ze stali nierdzewnej
- Idealny do drinków mrożonych na bazie małych kostek lub skruszonego lodu
- Dwie prędkości: High/Low - 17300/19000 obr./min
- System SureGrip™ gwarantujący stabilność blendera
- Gumowe sprzęgło
- Dzbaneł 1,25 l wykonany z poliwęglanu, odporny na uderzenia, z miarką i czytelną podziałką ułatwiającą napetnianie i dozowanie
- Wymowana miarka - pozwala dodawać składniki w trakcie blendowania
- Waga: 3,28 kg

kod	mm	V	W	cena [PLN]
HBB908-CE	165x203x(H)387	230	400	599,-
6126-HBB908-CE	dzbaneł 1,25 l z poliwęglanu			249,-



System Wave-Action®  
nieprzerwane popycha  
mieszankę w dół w stronę  
ostrzy dla efektu smoothie



Cztery ostrza tnące  
i mieszające ze stali  
nierdzewnej szybko kruszą  
lód i inne składniki



HBB250-CE

## BLENDER BARMAŃSKI HAMILTON BEACH RIO 1,25 L, 450 W

- Pozwala zblendować do 0,5 l drinków w zaledwie 20 sekund
- Wydajność: do 25 drinków/h
- Idealny do drinków mrożonych na bazie małych kostek lub skruszonego lodu
- 4 wytrzymałe ostrza ze stali nierdzewnej
- Opatentowany System Wave-Action®
  - nieprzerwane przesuwanie się produktów przez ostrza dla efektu smoothie
- Dwie prędkości: High/Low - 14000/17000 obr./min oraz praca pulsacyjna umożliwiającą przygotowanie różnorodnych drinków
- Gumowe sprzęgło
- System SureGrip™ gwarantujący stabilność blendera
- Odporny na uderzenia dzbaneł 1,25 l wykonany z poliwęglanu, z czytelną podziałką, piętrowalny
- Wymowana miarka - pozwala dodawać składniki w trakcie blendowania
- Waga: 4,4 kg

kod	mm	V	W	cena [PLN]
HBB250-CE	165x203x(H)406	230	450	899,-
6126-250-CE	dzbaneł 1,25 l z poliwęglanu			449,-



# Hamilton Beach COMMERCIAL

## BLENDER BARMAŃSKI HAMILTON BEACH TANGO 1,4 L, 600 W

- Pozwala zblendować do 0,5 l drinków w zaledwie 15 sekund
- Wydajność: do 50 drinków/h
- 4 ostrza tnące i mieszające ze stali nierdzewnej szybko radzą sobie z małymi kostkami lodu i innymi składnikami
- Idealny do drinków mrożonych na bazie małych kostek lub skruszonego lodu
- Opatentowany System Wave-Action®
  - nieprzerwane przesuwanie się produktów przez ostrza dla lepszego efektu smoothie
- Timer
- Dwie prędkości: High/Low - 20000/23500 obr./min oraz praca pulsacyjna umożliwiającą przygotowanie różnorodnych drinków
- System SureGrip™ gwarantujący stabilność blendera
- Metalowe sprzęgło
- Odporny na uderzenia dzbanek 1,4 l wykonany z poliwęglanu, z czytelną podziałką, piętrowalny
- Wymijowana miarka – pozwala dodawać składniki w trakcie blendowania
- Waga: 5,3 kg

kod	mm	V	W	cena (PLN)
HBH450-CE	165x229x(H)432	230	600	2049,-
6126-450-CE	dzbanek 1,4 l z poliwęglanu			499,-



HBH450-CE



System Wave-Action® nieprzerwane przesuwanie się produktów przez ostrza dla lepszego efektu smoothie



Timer z autowycięciem



Cztery ostrza tnące i mieszające ze stali nierdzewnej szybko kruszą lód i inne składniki

## WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW HAMILTON BEACH

- Niezawodna, szybka w działaniu, oferująca świeży i zdrowy sok z owoców cytrusowych takich jak pomarańcze, grejfruty i cytryny
- 3 głowice stożkowe z ABS wzmocnione wkładką ze stali nierdzewnej do wyciskania owoców cytrusowych o różnej wielkości
- Wylewka umieszczona na wysokości 21,6 cm od blatu umożliwiająca wyciskanie soku bezpośrednio do wysokich szklanek i pojemników
- Wytrzymała obudowa z metalu, mocne sito i głowice stożkowe gwarantujące trwałość urządzenia
- Wyjątkowy silnik zapewniający cichą pracę urządzenia
- Wodoodporny włącznik
- Niski środek ciężkości gwarantuje stabilność wyciskarki
- Misa ze stali nierdzewnej
- Korpus z kwasoodpornego odlew aluminium
- Sito z tworzywa ABS do kontaktu z żywnością
- Waga: 13,6 kg

kod	mm	V	W	cena (PLN)
96700	260x254x(H)470	230	250	2539,-



96700



3 wzmocnione głowice stożkowe ze stali nierdzewnej: 1 do cytryn i limonek, 1 do pomarańczy i 1 do grejfrutów

## SYROPY

– Idealny produkt wzmacniający walory smakowe kawy, herbaty, lemoniady, shake'ów, deserów oraz innych napojów

**DaVinci**  
GOURMET

1 litr

PRODUKTY  
SPOŻYWCZE  
VAT 8%



BANAN		BRZOSKWINIA		POMARAŃCZA		TRUSKAWKA		MALINA		CYTRYNA I LIMONKA		WANILIA		CYNAMON		MIĘTA	
kod	cena (PLN)	kod	cena (PLN)	kod	cena (PLN)	kod	cena (PLN)	kod	cena (PLN)	kod	cena (PLN)	kod	cena (PLN)	kod	cena (PLN)	kod	cena (PLN)
998762	35,-	998755	35,-	998748	38,-	998700	38,-	998717	38,-	998793	42,-	998618	38,-	998632	38,-	998687	33,-



MIGDAŁ		ORZECH KOKOSOWY		ORZECH LASKOWY		KARMEŁ		TOFFI		CZEKOLADA		BIAŁA CZEKOLADA		CUKIER TRZCINOWY	
kod	cena (PLN)	kod	cena (PLN)	kod	cena (PLN)	kod	cena (PLN)	kod	cena (PLN)	kod	cena (PLN)	kod	cena (PLN)	kod	cena (PLN)
998724	38,-	998656	35,-	998625	38,-	998601	35,-	998526	42,-	998649	35,-	998731	38,-	998533	42,-



PIERNIK		TIRAMISU		AMARETTO		IRISH CREAM		ZIELONE JABŁKO		GRENADINA		MARAKUJA		ANANAS	
kod	cena (PLN)	kod	cena (PLN)	kod	cena (PLN)	kod	cena (PLN)	kod	cena (PLN)	kod	cena (PLN)	kod	cena (PLN)	kod	cena (PLN)
998519	42,-	998694	38,-	998663	38,-	998670	38,-	998779	42,-	998786	37,-	998809	42,-	998816	42,-



998502



998489

### STOJAK NA BUTELKI

kod	cena (PLN)
998502	99,-

do ceny należy doliczyć VAT 23%

### POMPKA DO SYROPU

kod	poj. (ml)	cena (PLN)
998489	8	19,-

do ceny należy doliczyć VAT 23%



## SMOOTHIE

– Niezwykle smaczne owocowe bazy do lemoniady i innych napojów z wykorzystaniem mleka lub kostek lodu

**DaVinci**  
GOURMET

1 litr

											
MANGO	TRUSKAWKA	TRUSKAWKA Z BANANEM	BRZOSKWINIA	OWOCE EGZOTYCZNE	OWOCE LEŚNE						
kod	cena (PLN)	kod	cena (PLN)	kod	cena (PLN)	kod	cena (PLN)	kod	cena (PLN)	kod	cena (PLN)
998861	35,-	998878	35,-	998885	35,-	998892	35,-	998557	36,-	998540	36,-

## SOSY

– Przygotowane na bazie naturalnych składników stanowią idealne wykończenie deseru oraz dowolnej potrawy z nutą słodczy

**DaVinci**  
GOURMET

## FRAPPÉ

– Wspaniała baza do koktajli dla smakoszy ceniących kawowe i waniliowe smaki na bazie mleka

### POMPKA DO SOSÓW

kod	poj. (ml)	cena (PLN)
998496	30	21,-

998496



2,5 kg

1 kg



CZEKOLADA	BIAŁA CZEKOLADA	KARAMEL	TRUSKAWKA				
kod	cena (PLN)	kod	cena (PLN)	kod	cena (PLN)	kod	cena (PLN)
998823	77,-	998830	74,-	998847	74,-	998854	65,-



WANILIA	
kod	cena (PLN)
998571	46,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI**  
FOOD SERVICE EQUIPMENT

279

## EKSPRESY DO KAWY AUTOMATYCZNE PROFI LINE

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



Zobacz film

Możliwość korzystania z kawy już zmielonej



Wbudowany młynek z regulacją stopnia mielenia kawy



### EKSPRES DO KAWY AUTOMATYCZNY PROFI LINE

kod	kolor	W	V	mm	cena (PLN)
208854	biały	1400	230	302x450x(H)590	4999,-
208892	czarny	1400	230	302x450x(H)590	4999,-
208953	srebrny	1400	230	302x450x(H)590	4999,- <b>NEW!</b>

208892



Espresso

Lungo

Cappuccino

Latte

Gorące mleko,  
gorące spienione  
mleko

Gorąca  
woda

Pojemnik na fusy:  
50 porcji



reddot design award

Menu w języku polskim

Wbudowany pojemnik na kawę ziarnistą: 750 g



208854

208953

Ruchoma wylewka do filiżanek h=80-140 mm

Pojemnik na mleko 600 ml w zestawie



231296 231319

Chemia do czyszczenia ekspresów na stronie 516

KAWA I HERBATA

## EKSPRESY DO KAWY AUTOMATYCZNE ONE TOUCH

- Możliwość zaprogramowania różnych napojów: espresso, lungo, cappuccino, latte, gorące mleko, gorące spienione mleko, gorąca woda
- Przygotowanie kawy cappuccino i latte przy pomocy jednego przycisku
- Dotykowy panel sterowania, cyfrowy wyświetlacz funkcji, komend, błędów
- Wbudowany młynek z regulacją stopnia mielenia kawy
- Wbudowany pojemnik na kawę ziarnistą: 250 g
- Możliwość korzystania z kawy już zmielonej
- Wbudowany pojemnik na świeżą wodę: 1,8 l
- Taca ociekowa
- Ruchoma wylewka do filiżanek h= 80-140 mm
- Regulowana moc kawy: 7-14 g/porcja
- Regulowana wolumetrycznie pojemność napojów: 25-240 ml

# NEW!

- Regulowana wolumetrycznie pojemność gorącej wody: 25-450 ml
- Czasowa regulacja porcji pary: 3-120 sekund
- Pojemnik na fusy: 15 porcji
- Licznik poszczególnych rodzajów napojów i łączny
- Automacyjny program myjący
- Pojemnik na mleko 600 ml w zestawie

### EKSPRES DO KAWY AUTOMATYCZNY ONE TOUCH

kod	kolor	W	V	mm	cena (PLN)
208960	biały	1400	230	302x450x(H)370	2999,-
208977	czarny	1400	230	302x450x(H)370	2999,-
208984	srebrny	1400	230	302x450x(H)370	2999,-



208960



208977



208984

Pojemnik na mleko 600 ml w zestawie



Espresso

Lungo

Cappuccino

Latte

Gorące mleko, gorące spienione mleko

Gorąca woda

## EKSPRES DO KAWY AUTOMATYCZNY PROFI LINE XXL - 6 L

**NEW!**

- Możliwość zaprogramowania różnych napojów: espresso, lungo, cappuccino, latte, gorące mleko, gorące spienione mleko, gorąca woda
- Zintegrowany powiększony zbiornik na wodę i fusy
- Dotykowy panel sterowania, cyfrowy wyświetlacz funkcji, komend, błędów
- Wbudowany młynek z regulacją stopnia mielenia kawy
- Możliwość korzystania z kawy już zmielonej
- Pojemnik na świeżą wodę: 6 l
- Możliwość podłączenia do zewnętrznego pojemnika o większej pojemności
- Ruchoma wylewka do filiżanek h=100-160 mm

- Regulowana moc kawy: 7-14 g/porcja
- Regulowana wolumetrycznie pojemność napojów: 15-240 ml
- Regulowana wolumetrycznie pojemność gorącej wody: 25-450 ml
- Czasowa regulacja porcji pary: 3-120 sekund
- Licznik poszczególnych rodzajów napojów i łączny
- Automatyczny program myjący
- Pompa wibracyjna: 19 bar
- Przewód elektryczny: 1,8 m

kod	W	V	mm	cena [PLN]
208991	1400	230	391x506x(H)581	5499,-

Zbiornik na wodę XXL 6 l



Możliwość podłączenia butli z wodą



Pojemnik na kawę XXL 1 kg



208991

KAWA  
I HERBATA

## ŁODÓWKA NA MLEKO

- Kompaktowe, oszczędne i wydajne urządzenie do schładzania i przechowywania mleka
- Idealna do użytku prywatnego i biurowego
- Chłodzi do 12-15 °C poniżej temperatury otoczenia
- Uniwersalny otwór o średnicy 7 mm dla przewodu łączącego mleko w lodówce z urządzeniem do jego spieniania w ekspresie do kawy
- Wbudowany termostat zapobiegający zamrożeniu mleka
- Pojemność brutto: 6 l
- Wymiary komory: 163x140x(H)283 mm
- Wnętrze izolowane poliuretanem
- UWAGA: do lodówki należy wkładać uprzednio schłodzone mleko

**NEW!**



943434

943441

kod	kolor	mm	V	W	cena [PLN]
943434	czarny	213x275x(H)343	230	50	499,-
943441	srebrny	213x275x(H)343	230	50	499,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

## EKSPRESY DO KAWY KOLBOWE HENDI TOP LINE BY WEGA

- Profesjonalne ekspresy ciśnieniowe wykonane z wysokogatunkowej stali nierdzewnej lakierowanej
- Sterowanie elektroniczne
- Programowanie do 4 kaw na grupę w systemie wolumetrycznym (objętościowym)
- Ergonomiczna, pozioma klawiatura wyboru rodzaju kawy
- Dysza pary izolowana gumową nasadką zapobiegającą poparzeniu palców
- Wbudowana pompa rotacyjjna

- Automagiczne uzupełnianie wody w bojlerze sygnalizowane lampką
- Podgrzewacz filiżanek wykorzystujący temperaturę z bojlera
- Główny włącznik energii z możliwością odłączenia samych grzałek
- Regulowane nóżki dla łatwego wypoziomowania ekspresu



208915



208922

### EKSPRES DO KAWY HENDI TOP LINE BY WEGA, 1-GRUPOWY ELEKTRONICZNY, BIAŁY

- 1 dysza do wrzątku, 1 dysza do pary wodnej
- Waga: 48 kg

kod	mm	poj. (l)	V	kW	cena (PLN)
208915	530x555x(H)515	5	230/400	2,9	8299,-

### EKSPRES DO KAWY HENDI TOP LINE BY WEGA, 1-GRUPOWY ELEKTRONICZNY, CZARNY

- 1 dysza do wrzątku, 1 dysza do pary wodnej
- Waga: 48 kg

kod	mm	poj. (l)	V	kW	cena (PLN)
208922	530x555x(H)515	5	230/400	2,9	8299,-



208939



208946

### EKSPRES DO KAWY HENDI TOP LINE BY WEGA, 2-GRUPOWY ELEKTRONICZNY, BIAŁY

- 1 dysza do wrzątku uruchamiana przyciskiem
- 2 dysze do pary wodnej
- Manometr ciśnienia wody w bojlerze
- Manometr ciśnienia pompy podczas parzenia
- Waga: 62 kg

kod	mm	poj. (l)	V	kW	cena (PLN)
208939	740x555x(H)515	10,5	230/400	3,7	10499,-

### EKSPRES DO KAWY HENDI TOP LINE BY WEGA, 2-GRUPOWY ELEKTRONICZNY, CZARNY

- 1 dysza do wrzątku uruchamiana przyciskiem
- 2 dysze do pary wodnej
- Manometr ciśnienia wody w bojlerze
- Manometr ciśnienia pompy podczas parzenia
- Waga: 62 kg

kod	mm	poj. (l)	V	kW	cena (PLN)
208946	740x555x(H)515	10,5	230/400	3,7	10499,-



## MŁYNKI DO KAWY



### MŁYNEK DO MIELENIA KAWY - AUTOMATYCZNY

- Profesjonalny młynek do kawy wykonany z wysokogatunkowych materiałów
- Obudowa z lakierowanego odlewu aluminium
- Pojemnik na kawę zmieloną: 250 g
- Regulacja porcji: 4-9 g
- Żarna ze stali nierdzewnej ø63 mm
- Ilość obrotów żaren: 1400 obr./min
- Wydajność na 24 h - 3 kg (500 kaw)
- Pojemnik na kawę ziarnistą: 1,2 kg



kod	waga (kg)	V	W	mm	cena (PLN)
208878	10,5	230	420	160x290x(H)510	1999,-



Ubijak do kawy



Pojemnik na kawę ziarnistą: 1,2 kg

208878

### MŁYNEK DO MIELENIA KAWY - ELEKTRONICZNY

- Mielenie każdej porcji, której gramaturę i ilość (pojedyncza, podwójna, potrójna) można modyfikować niezależnie, odbywa się bezpośrednio przed zaparzeniem kawy
- Dzięki temu kawa nie traci nic z aromatu (brak pojemnika na kawę zmieloną)
- Obudowa z lakierowanego odlewu aluminium
- Żarna ze stali nierdzewnej ø63 mm
- Ilość obrotów żaren: 1400 obr./min
- Wydajność na 24 h - 3 kg (500 kaw)
- Pojemnik na kawę ziarnistą: 1,2 kg



kod	waga (kg)	V	W	mm	cena (PLN)
208885	10	230	420	160x280x(H)510	2999,-



Elektroniczna kontrola porcji i ilości zmielonej kawy. Duży podświetlany wyświetlacz ułatwia pracę w zaciemnionych pomieszczeniach



Pojemnik na kawę ziarnistą: 1,2 kg

208885

### KAWA ZIARNISTA LA CREMA 1 KG

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

kod	kg	cena (PLN)
998991	1	49,-

## NEW!

### KAWA ZIARNISTA LA CREMA BARISTA 1 KG

- Staranna kompozycja najszlachetniejszych ziaren kawy Arabica (100%) oraz powolny proces palenia sprawiają, iż charakteryzuje się ona delikatnym smakiem i mocnym aromatem
- Przeznaczona do profesjonalnej gastronomii

kod	kg	cena (PLN)
998992	1	59,-



998991



998992



998960

998977



998953

### CUKIER BIAŁY W PALUSZKACH LA CREMA

- Opakowanie 1000 szt.

kod	g	cena (PLN)
998960	5	80,-

do ceny należy doliczyć VAT 8%

### CUKIER TRZCINOWY W PALUSZKACH LA CREMA

- Opakowanie 1000 szt.

kod	g	cena (PLN)
998977	5	105,-

do ceny należy doliczyć VAT 8%

### CIASTKO KARMELOWE LA CREMA

- Opakowanie 300 szt.

kod	cena (PLN)
998953	60,-



### FILIŻANKA I SPODEK DO ESPRESSO

- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

kod	mm	ml	opak. zbiorcze (szt.)	cena (PLN) szt./opak.
797952	filiżanka	80	6	7,-/42,-
797969	spodek	ø110	6	7,-/42,-



### FILIŻANKA I SPODEK

- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

kod	mm	ml	opak. zbiorcze (szt.)	cena (PLN) szt./opak.
797938	filiżanka	185	6	12,-/72,-
797945	spodek	ø150	6	10,-/60,-



G3871

### SZKLANKA DO LATTE LATINO

- Sprzedawana wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

kod	ml	mm	opak. zbiorcze (szt.)	cena (PLN) szt./opak.
G3871	290	(H)150	6	12,-/72,-



do cen należy doliczyć VAT 23%

**NEW!**

208731

**TAMPER**

- Do ubijania kawy w większości ekspresów kolbowych
- Ubijak ze stali nierdzewnej AISI 304
- Uchwyt drewniany malowany
- Waga: 380 g



kod	mm	cena (PLN)
208731	ø58x(H)95	89,-



271247

**TERMOMETR DO MLEKA**

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

kod	zakres	mm	cena (PLN)
271247	-10/110°C	ø44x140	16,-



208724

**SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA GRUPY W EKSPRESIE DO KAWY – ZESTAW 2 SZT.**

- Do łatwego czyszczenia sitka i uszczelki grupy
- Twarda szczotka wykonana z nylonu
- Z tyżką do odmierzania środka czyszczącego
- Kotłierz chroni uchwyt przed zalaniem



kod	mm	cena (PLN)
208724	225	32,-



428245

**EKSPOZYTOR BUFETOWY**

- 3-poziomowy, na produkty w opakowaniach jednostkowych
- Podstawa z polerowanej stali nierdzewnej, 3 pojemniki na produkty o pojemności 1 l



kod	mm	cena (PLN)
428245	190x240x(H)410	279,-

KAWA  
I HERBATA

**NEW!**



208533

**ZAPARZACZ PRZELEWOWY DO KAWY**

- Czas przygotowania 1 dzbanka (1,8l) wynosi około 6 minut
- Specjalnie zaprojektowana obudowa wykonana z powlekanej stali nierdzewnej
- Szklany dzbanek 1,8 l z pokrywką i uchwytem z polipropylenu
- 2 niezależnie sterowane płyty grzewcze (górną i dolną)
- Lampka kontrolna sygnalizuje zakończenie procesu parzenia
- Do filtrów 110/250

kod	W	V	mm	cena [PLN]
208533	2020	230	204x380x(H)425	699,-



445907



**DZBANEK DO KAWY**

- Wykonany ze szkła hartowanego
- Uchwyt i pokrywa z polipropylenu

kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
445907	1,8	ø160x(H)185	42,-



208656

**FILTR PAPIEROWY DO ZAPARZACZY PRZELEWOWYCH Ø 250 MM**

- Pasuje do większości zaparzaczy dostępnych na rynku, np. HENDI, Bravor, Animo
- Średnica filtra po rozłożeniu 250 mm
- Średnica dna filtra 110 mm

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
208656	1000	ø250x(H)70	99,-



274149

274125



Podgrzewanie typu bain-marie (pośrednie) zabezpieczające przed przypaleniem czekolady



#### PODGRZEWACZ DO CZEKOLADY

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

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena (PLN)
274125	5	230	1006	410x280x(H)465	1799,-
274149	10	230	1006	410x280x(H)580	2099,- <b>NEW!</b>

**NEW!**



209998

#### CZAJNIK ELEKTRYCZNY BEZPRZEWODOWY 4,2 L

- Obudowa oraz grzałka wykonane ze stali nierdzewnej
- Uchwyt, pokrywa oraz podstawa z polipropylenu
- Grzałka umieszczona pod dnem zabezpieczona przed zakamienieniem, co skutecznie wydłuża żywotność grzałki jak i całego czajnika
- Lampka kontrolna informująca o włączeniu grzałki
- Wewnętrzny wskaźnik maksymalnego poziomu wody
- Automatyczne wyłączenie po zagotowaniu wody
- Podwójna ochrona przed włączeniem na sucho
- Waga 1,4 kg
- Przeznaczony wyłącznie do gotowania wody, gotowanie innych płynów może uszkodzić czajnik

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena (PLN)
209998	4,2	230	2000	340x234x(H)290	145,-



209981

**NEW!**

#### CZAJNIK ELEKTRYCZNY BEZPRZEWODOWY 1,8 L

- Obudowa oraz grzałka wykonane ze stali nierdzewnej
- Uchwyt, pokrywa oraz podstawa z polipropylenu
- Możliwość obrotu czajnika na podstawie o 360°
- Grzałka umieszczona pod dnem zabezpieczona przed zakamienieniem, co skutecznie wydłuża żywotność grzałki jak i całego czajnika
- Lampka kontrolna informująca o włączeniu grzałki
- Zewnętrzny wskaźnik poziomu wody w czajniku
- Wewnętrzny wskaźnik maksymalnego poziomu wody
- Automatyczne wyłączenie po zagotowaniu wody
- Podwójna ochrona przed włączeniem na sucho
- Waga: 0,95 kg
- Przeznaczony wyłącznie do gotowania wody, gotowanie innych płynów może uszkodzić czajnik

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena (PLN)
209981	1,8	230	1800	221x163x(H)249	78,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

## ZAPARZACZE DO KAWY O PODWÓJNYCH ŚCIANKACH

- Izolowane, podwójne ścianki ze stali nierdzewnej zmniejszają stratę ciepła, tym samym wpływając na zmniejszenie energii elektrycznej
- Obudowa oraz filtr do kawy wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wewnętrzny filtr na grubo mieloną kawę, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304
- Zalecane stosowanie filtrów papierowych o średnicy – patrz dane w tabeli poniżej
- Nienagrzewające się uchwyty oraz rączka pokrywy z polipropylenu
- Pokrywka z bezpiecznym systemem zamykania typu „Twist-Lock”
- Niekapiący kran z polipropylenu
- Maksymalna wysokość podstawianego pod kran naczynia: 110 mm (bez tacki ociekowej)
- Czytelny wskaźnik poziomu wody, wyrażony w ilości filiżanek
- Temperatura zaparzania kawy: do 90°C
- Temperatura podtrzymania: 70 ±5°C
- Włącznik/wyłącznik zasilania z silikonową ostoną
- Lampki kontrolne funkcji grzania i podtrzymania temperatury
- Automatyczne przełączanie funkcji grzania i podtrzymania temperatury
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem z automatycznym resetem
- Grzałka umieszczona pod dnem, zabezpieczona przed zakamienieniem
- Tacka ociekowa w zestawie

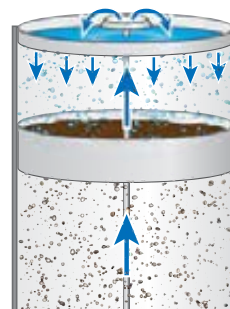
**NEW!**



**S.S.**  
STAINLESS STEEL



**INNOWACYJNY SYSTEM ZAPARZANIA:**  
woda powoli sphywa po liniach kroplujących, dzięki temu kawa ma lepszy smak i aromat



211342



211359



211366

kod	poj. (l)	V	W	mm	czas zagotowania wody (min)	śr. filtra (mm)	cena (PLN)
211342	6	230	950	310x330x(H)395	21 ±5	ø204	479,-
211359	12	230	1650	360x380x(H)462	31 ±5	ø254	629,-
211366	16	230	1650	360x380x(H)532	37 ±5	ø254	669,-

Podwójne ścianki zmniejszające zużycie energii do 20 %



Wymowany filtr ze stali nierdzewnej do grubo mielonej kawy



Wymowana tacka ociekowa



## ZAPARZACZE DO KAWY O POJEDYNCZYCH ŚCIANKACH

**NEW!** 18/10 **PP**  
STAINLESS STEEL POLYPROPYLENE

- Obudowa oraz filtr do kawy wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wewnętrzny filtr na grubo mielona kawę, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304
- Zalecane stosowanie filtrów papierowych o średnicy – patrz dane w tabeli poniżej
- Nienagrzewające się uchwyty oraz rączka pokrywy z polipropylenu
- Pokrywka z bezpiecznym systemem zamykania typu „Twist-Lock”
- Niekapiący kran z polipropylenu
- Maksymalna wysokość podstawianego pod kran naczynia: 110 mm
- Czytelny wskaźnik poziomu kawy, wyrażony w liczbie filiżanek
- Temperatura zaparzania kawy: do 90°C
- Temperatura podtrzymania: 70 ±5°C
- Włącznik/wyłącznik zasilania z silikonową osłoną
- Lampki kontrolne funkcji grzania i podtrzymania temperatury
- Automagiczne przełączanie funkcji grzania i podtrzymania temperatury
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem z automatycznym resetem
- Grzałka umieszczona pod dnem, zabezpieczona przed zakamienieniem

Tacka ociekowa  
jako opcja



211298



211311



211328



211335

kod	poj. (l)	V	W	mm	czas zagotowania wody (min)	śr. filtra (mm)	cena (PLN)
211311	8	230	950	310x330x(H)442	31 ±5	ø188	369,-
211328	12	230	1650	360x380x(H)462	30 ±5	ø246	509,-
211335	16	230	1650	360x380x(H)532	40 ±5	ø246	529,-
211298				tacka ociekowa			29,-

Ergonomiczne nienagrzewające się  
uchwyty oraz rączka pokrywy  
z polipropylenu  
System zamykania Twist-Lock



Niekapiący kran  
i wskaźnik poziomu napoju



Wymowany filtr ze stali nierdzewnej  
do grubo mielonej kawy



## WARNIKI DO NAPOJÓW O PODWÓJNYCH ŚCIANKACH

- Izolowane, podwójne ścianki ze stali nierdzewnej AISI 304 zmniejszają stratę ciepła, tym samym wpływając na zmniejszenie energii elektrycznej
- Nienagrzewające się uchwyty oraz rączka pokrywy z polipropylenu
- Pokrywka z bezpiecznym systemem zamykania typu „Twist-Lock”
- Niekapiący kran z polipropylenu
- Tacka ociekowa w zestawie
- Maksymalna wysokość podstawianego pod kran naczynia: 130 mm
- Czytelny wskaźnik poziomu wody, wyrażony w litrach
- Włącznik/wyłącznik zasilania z silikonową ostoną oraz obrotowe pokrętko do ustawiania żądanej temperatury
- Temperatura sterowana za pomocą termostatu w zakresie: 30 - 100°C
- Automagiczne przetaczanie funkcji grzania i podtrzymywania żądanej temperatury
- Lampki kontrolne funkcji grzania i podtrzymywania temperatury
- Grzałka umieszczona pod dnem, zabezpieczona przed zakamienieniem
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem z ręcznym resetem
- Tacka ociekowa w zestawie
- Urządzenia nie są przeznaczone do przygotowywania czekolady

**NEW!**



211168



211175

Tacka ociekowa w zestawie

kod	poj. (l)	V	W	mm	czas zagotowania wody (min)	cena (PLN)
211168	10	230	1300	310x330x(H)455	37 ±5	409,-
211175	20	230	2250	400x420x(H)475	37 ±5	569,-

Podwójne ścianki zmniejszające zużycie energii do 20 %



Zabudowana grzałka zwiększa żywotność urządzenia



Ergonomiczne nienagrzewające się uchwyty oraz rączka pokrywy z polipropylenu System zamykania Twist-Lock





## WARNIKI DO NAPOJÓW O POJEDYNCZYCH ŚCIANKACH

**NEW!** 18/10 **PP**  
STAINLESS STEEL POLYPROPYLENE

- Wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- Nienagrzewające się uchwyty oraz rączka pokrywy z polipropylenu
- Pokrywa z bezpiecznym systemem zamykania typu „Twist-Lock”
- Niekapiący kran z polipropylenu
- Maksymalna wysokość podstawianego pod kran naczyń: 130 mm
- Czytelny wskaźnik poziomu wody, wyrażony w litrach
- Włącznik/wyłącznik zasilania z silikonową ostoną oraz obrotowe pokrętko do ustawiania żądanej temperatury
- Temperatura sterowana za pomocą termostatu w zakresie: od 30 °C do 100°C
- Automatyczne przetaczanie funkcji grzania i podtrzymywania żądanej temperatury
- Lampki kontrolne funkcji grzania i podtrzymywania temperatury
- Grzałka umieszczona pod dnem zabezpieczona przed zakamienieniem
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem z ręcznym resetem
- Urządzenia nie są przeznaczone do przygotowywania czekolady



211137

211144

211151

kod	poj. [l]	V	W	mm	czas zagotowania wody [min]	cena [PLN]
211137	10	230	1300	310x330x(H)455	40 ±5	319,-
211144	20	230	2250	400x420x(H)475	42 ±5	419,-
211151	30	230	2600	400x420x(H)610	65 ±2	539,-
211298			tacka ociekowa			29,-



211298

Tacka ociekowa jako opcja



240601

## WARNIK DO GRZANEGO WINA

- Emaliowany zbiornik
- Izolowane uchwyty
- Niekapiący kranik
- Termostat z regulacją temp. do 90°C
- Idealny do przygotowywania grzanego wina lub gorącej wody
- Nie jest przeznaczony do podgrzewania gorącej czekolady

**S.S.**  
STAINLESS STEEL

kod	poj. [l]	V	W	mm	cena [PLN]
240601	27	230	1800	460x480x(H)349	429,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

## SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE PROFI LINE 670 L I 1260 L



- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie wymuszone, z agregatem górnym
- Filtr przeciwpyłkowy
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Komora w standardzie GN 2/1, oświetlenie komory
- Samozamykające się, nieprzystawne drzwi wyposażone w zamek
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia +43°C
- Klasa klimatyczna: 4
- Grubość izolacji 60 mm



232118  
232132

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



232125  
232149

### SZAFKA CHŁODNICZA PROFI LINE

#### - 1-DRZWIOWA 670 L

- Czynnik chłodzący: R134A (300 g)
- Wymiary komory: 610x635x(H)1540 mm
- W zestawie 3 półki GN 2/1
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 3,5 kW
- Waga: 120 kg

kod	zakres	V	W	mm	cena (PLN)
232118	-2/+8°C	230	338	730x845x(H)2130	4890,-

### SZAFKA CHŁODNICZA PROFI LINE

#### - 2-DRZWIOWA 1260 L

- Czynnik chłodzący: R134A (400 g)
- Wymiary komory: 1194x635x(H)1540 mm
- W zestawie 6 półek GN 2/1
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 3,6 kW
- Waga: 175 kg

kod	zakres	V	W	mm	cena (PLN)
232125	-2/+8°C	230	390	1314x845x(H)2130	6890,-

### SZAFKA MROŹNICZA PROFI LINE 1-DRZWIOWA 670 L

- Czynnik chłodzący: R404A (300 g)
- Wymiary komory: 610x635x(H)1540 mm
- W zestawie 3 półki GN 2/1
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 10 kW
- Waga: 120 kg

kod	zakres	V	W	mm	cena (PLN)
232132	-22/-17°C	230	520	730x845x(H)2130	5890,-

### SZAFKA MROŹNICZA PROFI LINE 2-DRZWIOWA 1260 L

- Czynnik chłodzący: R404A (500 g)
- Wymiary komory: 1194x635x(H)1540 mm
- W zestawie 6 półek GN 2/1
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 15 kW
- Waga: 185 kg

kod	zakres	V	W	mm	cena (PLN)
232149	-22/-17°C	230	830	1314x845x(H)2130	8499,-

4 kółka, w tym 2 z hamulcami



Dynamiczne wymuszone chłodzenie



Samozamykające się drzwi z zamkiem



## SZAFY CHŁODNICZE I MROŻNICZE PROFI LINE 410 L I 900 L



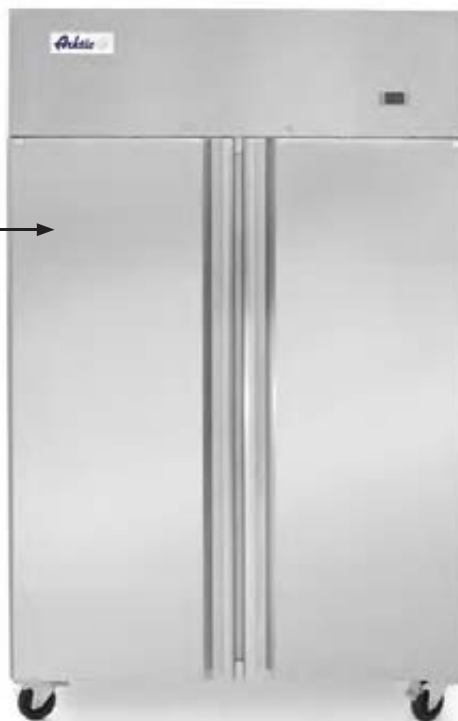
- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie wymuszone
- Grubość izolacji 50 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Automagiczne odparowanie skroplin
- Klasa klimatyczna: 4

- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia +38°C
- Samozamykające się, nieprzystawne drzwi wyposażone w zamek
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami



233108  
233115

Komora i obudowa  
ze stali nierdzewnej



233122  
233139

### SZAFKA CHŁODNICZA - 1-DRZWIOWA 410 L

- Kompresor: EMT65HLT o mocy 1/4 KM
- Czynnik chłodzący: R134A (300 g)
- W zestawie 3 półki 485x525 mm o maks. nośności ok. 40 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Wymiary komory: 500x540x(H)1380 mm
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 3 kW
- Waga: 90 kg

kod	zakres	V	W	mm	cena (PLN)
233108	-2/+8°C	230	245	600x745x(H)1950	3999,-

### SZAFKA CHŁODNICZA - 2-DRZWIOWA 900 L

- Kompresor: EG AS100HLR o mocy 1/3 KM
- Czynnik chłodzący: R134A (330 g)
- W zestawie 6 półek 525x530 mm o maks. nośności ok. 40 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Wymiary komory: 1100x540x(H)1380 mm
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 3,6 kW
- Waga: 135 kg

kod	zakres	V	W	mm	cena (PLN)
233122	-2/+8°C	230	400	1200x745x(H)1950	5490,-

### SZAFKA MROŻNICZA - 1-DRZWIOWA 440 L

- Kompresor: NE2124Z o mocy 1/2 KM
- Czynnik chłodzący: R134A (390 g)
- W zestawie 3 półki 485x525 mm o maks. nośności ok. 40 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Wymiary komory: 500x540x(H)1380 mm
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 10 kW
- Waga: 90 kg

kod	zakres	V	W	mm	cena (PLN)
233115	-17/-22°C	230	450	600x745x(H)1950	4799,-

### SZAFKA MROŻNICZA - 2-DRZWIOWA 900 L

- Kompresor: NEK2150GK o mocy 3/4 KM
- Czynnik chłodzący: R404A (550 g)
- W zestawie 6 półek 525x530 mm o maks. nośności ok. 40 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Wymiary komory: 1100x540x(H)1380 mm
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 15 kW
- Waga: 135 kg

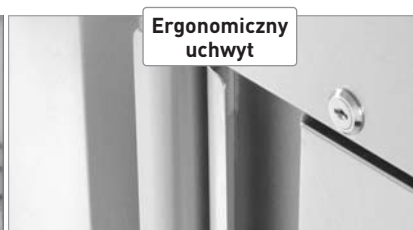
kod	zakres	V	W	mm	cena (PLN)
233139	-17/-22°C	230	750	1200x745x(H)1950	6299,-



Elektroniczny  
kontroler temperatury



Komora ze stali  
nierdzewnej



Ergonomiczny  
uchwyt

## SZAFY CHŁODNICZO-MROŹNICZE PROFI LINE 420+420 L, 890 L + 420 L



- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie wymuszone
- Grubość izolacji 50 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregaty chłodnicze EMBRACO
- Automatykne odparowanie skroplin

- Klasa klimatyczna: 4
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia +38°C
- Samozamykające się, nieprzystawne drzwi wyposażone w zamek
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami



233146

233153

### SZAFKA CHŁODNICZO-MROŹNICZA

#### - 2-DRZWIOWA 420+420 L

- Kompresory: chłodniczy EMT65HLR o mocy 1/4 KM mroźniczy NE2134Z o mocy 1/2 KM
- Czynnik chłodzący: chłodniczy R134A (300 g) mroźniczy R134A (390 g)
- W zestawie po 3 półki na komorę 510x525 mm o maks. nośności ok. 40 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Wymiary komory: chłodnicza - 525x540x(H)1380 mm mroźnicza - 525x540x(H)1380 mm
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 12 kW
- Waga: 155 kg

### SZAFKA CHŁODNICZO-MROŹNICZA

#### - 3-DRZWIOWA 890+420 L

- Kompresory: chłodniczy i mroźniczy 2x NE2134Z o mocy 1/2 KM każdy
- Czynnik chłodzący: chłodniczy R134A (330 g) mroźniczy R134A (390 g)
- W zestawie po 3 półki na drzwi: 525x530 mm (komora chłodnicza) + 510x525 mm (komora mroźnicza) o maks. nośności ok. 40 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Wymiary komory: chłodnicza -1100x540x(H)1380 mm, mroźnicza - 525x540x(H)1380 mm
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 12 kW
- Waga: 180 kg

kod	zakres	V	W	mm	cena (PLN)
233146	-2/+8°C, -17/-22°C	230	700	1200x745x(H)1950	7299,-

kod	zakres	V	W	mm	cena (PLN)
233153	-2/+8°C, -17/-22°C	230	750	1800x745x(H)1950	8999,-

**Elektroniczny kontroler temperatury**



**Dynamiczne wymuszone chłodzenie**



**Samozamykające się drzwi z zamkiem**



## NADSTAWY CHŁODNICZE

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Witryna ze szkła hartowanego
- Chłodzenie statyczne – chłodzone dno wewnętrznej wanny
- Grubość izolacji 40 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Zakres temp.: +2°C do +8°C
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Kompresor: EMT45HLR o mocy 1/5 KM



- Automagiczne rozmrażanie
- Czynnik chłodzący: R134A
- Klasa klimatyczna: 4
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia +32°C i wilgotności względnej do 60%
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 3 kW
- 4 nóżki z tworzywa



232965

4x GN 1/3



232903

5x GN 1/4



232972

6x GN 1/3



232910

7x GN 1/4



232989

7x GN 1/3



232927

8x GN 1/4



232996

9x GN 1/3

### NADSTAWA CHŁODNICZA GN 1/4

- Nadstawka na pojemniki GN 1/4 - (H)150 mm (dostarczana bez pojemników GN)

kod		V	W	mm	cena [PLN]
232903	5 x GN 1/4	230	170	1200x335x(H)430	1820,-
232910	7 x GN 1/4	230	170	1500x335x(H)430	2149,-
232927	8 x GN 1/4	230	170	1800x335x(H)430	2390,-

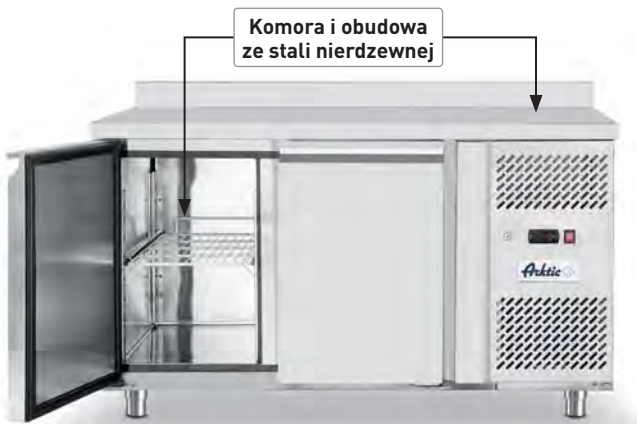
### NADSTAWA CHŁODNICZA GN 1/3

- Nadstawka na pojemniki GN 1/3 - (H)150 mm (dostarczana bez pojemników GN)

kod		V	W	mm	cena [PLN]
232965	4x GN 1/3	230	170	1200x395x(H)430	1990,-
232972	6x GN 1/3	230	170	1400x395x(H)430	2190,-
232989	7x GN 1/3	230	170	1600x395x(H)430	2290,-
232996	9x GN 1/3	230	170	2000x395x(H)430	2499,-

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie wymuszone, filtr przeciwpyłkowy
- Grubość izolacji 60 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Automatyczne odparowanie skroplin

- Klasa klimatyczna: 4
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia +43°C
- Samozamykające się drzwi
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nieodkręcane nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji
- Rant 40 mm



232040

**STÓŁ CHŁODNICZY PROFI LINE 2-DRZWIOWY Z AGREGATEM BOCZNYM, LINIA 700**

- Kompresor: EMT65HLR o mocy 1/4 KM
- W zestawie po 1 półce na drzwi 330x545 mm o maks. nośności ok. 40 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Czynnik chłodzący: R134A (330 g)
- Wymiary komory: 822x570x(H)580 mm
- Pojemność komory: 300 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 2 kW
- Waga 95 kg

kod	zakres	V	W	mm	cena (PLN)
232040	-2/+8°C	230	250	1360x700x(H)850	4499,-



232057

**STÓŁ CHŁODNICZY PROFI LINE 3-DRZWIOWY Z AGREGATEM BOCZNYM, LINIA 700**

- Kompresor: EGAS100HLR o mocy 1/3 KM
- W zestawie po 1 półce na drzwi 330x545 mm o maks. nośności ok. 40 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Czynnik chłodzący: R134A (330 g)
- Wymiary komory: 1257x570(H)580 mm
- Pojemność komory: 450 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 2 kW
- Waga 120 kg

kod	zakres	V	W	mm	cena (PLN)
232057	-2/+8°C	230	300	1795x700x(H)850	5190,-



232064

**STÓŁ MROŹNICZY PROFI LINE 2-DRZWIOWY Z AGREGATEM BOCZNYM, LINIA 700**

- Kompresor: EGU130HLR o mocy 1/2 KM
- W zestawie po 1 półce na drzwi 330x545 mm o maks. nośności ok. 40 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Czynnik chłodzący: R134A (350 g)
- Wymiary komory: 822x570(H)580 mm
- Pojemność komory: 300 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 5 kW
- Waga 95 kg

kod	zakres	V	W	mm	cena (PLN)
232064	-18/-22°C	230	300	1360x700x(H)850	5590,-



232699

**STÓŁ MROŹNICZY PROFI LINE 3-DRZWIOWY Z AGREGATEM BOCZNYM, LINIA 700**

- Kompresor: NEK2140Z o mocy 2/3 KM
- W zestawie po 1 półce na drzwi 330x545 mm o maks. nośności ok. 40 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Czynnik chłodzący: R134A (440 g)
- Wymiary komory: 1257x570x(H)580 mm
- Pojemność komory: 450 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 6 kW
- Waga: 120 kg

kod	zakres	V	W	mm	cena (PLN)
232699	-18/-22°C	230	400	1795x700x(H)850	6190,-

**SZUFLADA Z PROWADNICAMI DO STÓŁÓW CHŁODNICZYCH I MROŹNICZYCH Z AGREGATEM BOCZNYM**

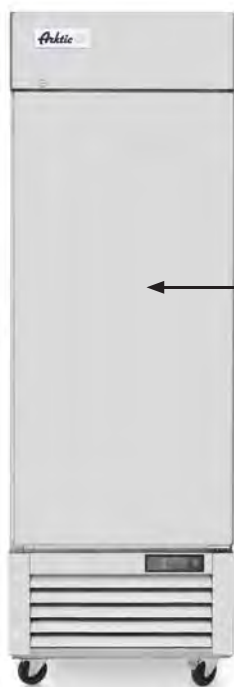
kod		cena (PLN)
232071	zestaw 2 szt.	1399,-

## SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE KITCHEN LINE 580 L I 1300 L



- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem, z agregatem dolnym
- Filtr przeciwpyłkowy
- Komora w standardzie GN 2/1
- Grubość izolacji: 60 mm (materiał: C5H10)

- Samozamykające się, nieprzystawne drzwi wyposażone w zamek
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 kółka w tym 2 z hamulcami
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Klasa klimatyczna: 4
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia +43°C



232729  
232514

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



232736  
232521

### SZAFKA CHŁODNICZA KITCHEN LINE - 1-DRZWIOWA 580 L

- Czynnik chłodzący: R134A (220 g)
- Wymiary komory: 565x640x(H)1525 mm
- W zestawie 3 półki GN 2/1
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 2,5 kW
- Waga: 110 kg

kod	zakres	V	W	mm	cena (PLN)
232729	-5/+5°C	230	260	685x800x(H)2100	3990,-

### SZAFKA CHŁODNICZA KITCHEN LINE - 2-DRZWIOWA 1300 L

- Czynnik chłodzący: R134A (280 g)
- Wymiary komory: 1262x640x(H)1525 mm
- W zestawie 6 półek GN 2/1
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 3 kW
- Waga: 180 kg

kod	zakres	V	W	mm	cena (PLN)
232736	-5/+5°C	230	420	1382x800x(H)2110	5590,-

### SZAFKA MROŹNICZA KITCHEN LINE - 1-DRZWIOWA 580 L

- Czynnik chłodzący: R404A (300 g)
- Wymiary komory: 565x640x(H)1525 mm
- W zestawie 3 półki GN 2/1
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 4 kW
- Waga: 110 kg

kod	zakres	V	W	mm	cena (PLN)
232514	-18/-12°C	230	330	685x800x(H)2100	4590,-

### SZAFKA MROŹNICZA KITCHEN LINE - 2-DRZWIOWA 1300 L

- Czynnik chłodzący: R404A (400 g)
- Wymiary komory: 1262x640x(H)1525 mm
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- W zestawie 6 półek GN 2/1
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 8 kW
- Waga: 180 kg

kod	zakres	V	W	mm	cena (PLN)
232521	-18/-12°C	230	600	1382x800x(H)2110	6790,-

Elektroniczny kontroler temperatury



Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem



Samozamykające się drzwi z zamkiem



## SZAFKA CHŁODNICZA KITCHEN LINE, PRZESZKLONA

### - 1 DRZWIOWA 610 L

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie wymuszone, z agregatem dolnym
- Grubość izolacji 60 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Automagiczne odparowanie skroplin
- Klasa klimatyczna: 5
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia +43°C i wilgotności względnej 60%
- Oświetlenie komory typu LED w drzwiach
- Samozamykające się drzwi wyposażone w zamek
- 4 kółka w tym 2 z hamulcami
- Kompresor: FFI10HAK o mocy 1/3 KM
- Czynnik chłodzący: R134A (300 g)
- W zestawie 4 półki 553x635mm o maks. nośności ok. 40 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Wymiary komory: 565x640x(H)1525 mm
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 3,5 kW
- Waga: 115 kg

kod	zakres	V	W	mm	cena [PLN]
233160	+2/+8°C	230	338	685x800x(H)2120	5299,-



233160



Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

## STOŁY CHŁODNICZE, PRZESZKLONE

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (tylna ze stali galwanizowanej)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO

- Automagiczne odparowanie skroplin
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia +43°C
- Rant 40 mm



233429



233436

### STÓŁ CHŁODNICZY 2-DRZWIOWY PRZESZKLONY Z AGREGATEM BOCZNYM

- Chłodzenie wymuszone
- Grubość izolacji 60 mm (materiał: C5H10)
- Kompresor: EMT65HLR o mocy 1/4 KM
- Czynnik chłodzący: R134A (330 g), klasa klimatyczna: 5
- Samozamykające się drzwi
- 4 nieodkręcane nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji
- W zestawie po 1 półce na drzwi 330x545 mm o maks. nośności 40 kg (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Wymiary komory: 822x570x(H)580 mm
- Pojemność komory: 300 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 4 kW
- Waga: 106 kg

kod	zakres	V	W	mm	cena [PLN]
233429	-2/+8°C	230	250	1360x700x(H)850	4999,-

### STÓŁ CHŁODNICZY 3-DRZWIOWY PRZESZKLONY Z AGREGATEM BOCZNYM

- Chłodzenie wymuszone
- Grubość izolacji 60 mm (materiał: C5H10)
- Kompresor: FFI10HAK o mocy 1/3 KM
- Czynnik chłodzący: R134A (330 g)
- Klasa klimatyczna: 5
- 4 nieodkręcane nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji
- W zestawie po 1 półce na drzwi 330x545 mm o maks. nośności 40 kg (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Wymiary komory: 1257x570x(H)580 mm
- Pojemność komory: 450 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 4 kW
- Waga: 134 kg

kod	zakres	V	W	mm	cena [PLN]
233436	-2/+8°C	230	300	1800x700x(H)850	5999,-

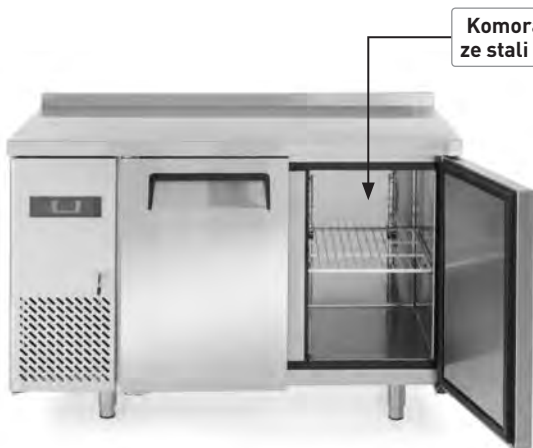


## STOŁY CHŁODNICZE I MROŹNICZE KITCHEN LINE - LINIA 600



- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie wymuszone
- Grubość izolacji 50 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Automagiczne odparowanie skroplin
- Czynnik chłodzący: R134A (200 g), klasa klimatyczna: 4

- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia +38°C
- Samozamykające się drzwi
- Wygodny uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nieodkręcane nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji
- Rant 40 mm



233344  
233351



233382  
233399

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

### STÓŁ CHŁODNICZY KITCHEN LINE 2-DRZWIOWY Z AGREGATEM BOCZNYM, LINIA 600

- Kompresor: EMT65HLR o mocy 1/4 KM
- W zestawie po 1 półce na drzwi 390x428 mm o maks. nośności ok. 15 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Wymiary komory: 800x480x(H)580 mm
- Pojemność komory: 200 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 2 kW
- Waga: 71 kg

kod	zakres	V	W	mm	cena [PLN]
233344	-2/+8°C	230	300	1200x600x(H)850	4290,-

### STÓŁ CHŁODNICZY KITCHEN LINE 3-DRZWIOWY Z AGREGATEM BOCZNYM, LINIA 600

- Kompresor: FFI10HAK o mocy 1/3 KM
- W zestawie po 1 półce na drzwi (2x 430x428 mm + 1x 490x428 mm) o maks. nośności ok. 15 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Wymiary komory: 1400x480x(H)580 mm
- Pojemność komory: 360 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 2 kW
- Waga 81 kg

kod	zakres	V	W	mm	cena [PLN]
233382	-2/+8°C	230	400	1800x600x(H)850	4990,-

### STÓŁ MROŹNICZY KITCHEN LINE 2-DRZWIOWY Z AGREGATEM BOCZNYM, LINIA 600

- Kompresor: NE2134Z-263CA o mocy 1/2 KM
- W zestawie po 1 półce na drzwi 390x428 mm o maks. nośności ok. 15 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Wymiary komory: 800x480x(H)580 mm
- Pojemność komory: 200 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 5 kW
- Waga: 71 kg

kod	zakres	V	W	mm	cena [PLN]
233351	-12/-22°C	230	400	1200x600x(H)850	4399,-

### STÓŁ MROŹNICZY KITCHEN LINE 3-DRZWIOWY Z AGREGATEM BOCZNYM, LINIA 600

- Kompresor: NEK2140GZ-269GA o mocy 1/2 KM
- W zestawie po 1 półce na drzwi (2x 430x428 mm + 1x 490x428 mm) o maks. nośności ok. 15 kg każda (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Wymiary komory: 1400x480x(H)580 mm
- Pojemność komory: 360 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 6 kW
- Waga 81 kg

kod	zakres	V	W	mm	cena [PLN]
233399	-12/-22°C	230	500	1800x600x(H)850	5290,-

Półki stalowe, plastyfikowane, w formie rusztu



Chłodzenie wymuszone



Uchwyty wpuszczone w drzwi



## STÓŁY CHŁODNICZE



- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem
- Grubość izolacji 35 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Kompresor: EMT65HLR o mocy 1/4 KM

- Automatyczne odparowanie skroplin
- Klasa klimatyczna: 4
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia +43°C
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 4,5 kW
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi i wysuwania szuflad
- 4 nóżki z tworzywa

### STÓŁ CHŁODNICZY 2-DRZWIOWY Z BLATEM ROBOCZYM

- W zestawie po 1 półce na drzwi 335x570 mm o maks. nośności 15 kg (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Wymiary komory: 830x595x(H)500 mm
- Pojemność komory: 380 l
- Czynnik chłodzący: R134A (200 g)
- Waga: 72 kg

kod	zakres	V	W	mm	cena [PLN]
232019	+2/+8°C	230	250	900x700x(H)880	2790,-



232019

### STÓŁ CHŁODNICZY Z 4 SZUFLADAMI

- 4 szuflady o wymiarach wew.: 300x545x(H)140 mm
- Wymiary komory: 830x595x(H)500 mm
- Możliwość umieszczenia pojemników GN 1/1 oraz butelek o max. wysokości 150 mm
- Czynnik chłodzący: R134A (200 g)
- Pojemność komory: 380 l
- Waga 72 kg

kod	zakres	V	W	mm	cena [PLN]
232767	+2/+8°C	230	250	900x700x(H)880	5090,-

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



232767

### STÓŁ CHŁODNICZY 3-DRZWIOWY

- W zestawie po 1 półce na drzwi 335x570 mm na drzwi o maks. nośności 15 kg (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Wymiary komory: 1295x595x(H)500 mm
- Pojemność komory: 570 l
- Czynnik chłodzący: R134A (260 g)
- Waga: 90 kg

kod	zakres	V	W	mm	cena [PLN]
232026	+2/+8°C	230	270	1365x700x(H)880	3790,-



232026

## STOŁY CHŁODNICZE SAŁATKOWE Z POKRYWĄ UCHYLNĄ

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem, filtr przeciwpyłkowy
- Grubość izolacji 35 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Kompresor: EMT65HLR o mocy 1/4 KM
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Klasa klimatyczna: 4

**Arktic**  
REFRIGERATION SINCE 1932

**S.S.**  
STAINLESS STEEL

**PE**  
POLYETHYLENE

**COOLING**

- Bezproblemowa praca urządzenia o temp. otoczenia +43°C
- Część blatu wykonana z polietylenu przeznaczona do krojenia
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 4,5 kW
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nóżki z tworzywa

## STÓŁ CHŁODNICZY Z POKRYWĄ UCHYLNĄ

- W zestawie po 1 półce na drzwi 335x570 mm o maks. nośności 15 kg (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Górny otwór na 2x GN 1/1 + 3x GN 1/6 - H 150 mm (dostarczany bez pojemników GN)
- Czynnik chłodzący: R134A (200 g)
- Wymiary komory: 830x595(H)500 mm
- Pojemność komory: 380 l
- Waga: 72 kg

kod	zakres	V	W	mm	cena (PLN)
232804	+2/+8°C	230	250	900x698x(H)850	2890,-

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



232804

## STÓŁ CHŁODNICZY 3-DRZWIOWY Z POKRYWĄ UCHYLNĄ

- W zestawie po 1 półce na drzwi 335x570 mm o maks. nośności 15 kg (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Górny otwór na 4x GN 1/1 - (H)150 mm (dostarczany bez pojemników GN)
- Czynnik chłodzący: R134A (260 g)
- Wymiary komory: 1295x595x(H)500 mm
- Pojemność komory: 570 l
- Waga: 90 kg

kod	zakres	V	W	mm	cena (PLN)
232811	+2/+8°C	230	300	1365x700x(H)888	3990,-

232811



## STÓŁ CHŁODNICZY 2-DRZWIOWY PRZESZKLONY Z POKRYWĄ UCHYLNĄ

- Chłodzenie wspomagane wentylatorem
- Grubość izolacji 35 mm (materiał: C5H10)
- Kompresor: EMT65HLR o mocy 1/4 KM
- Czynnik chłodzący: R134A (200 g), klasa klimatyczna: 4
- Część blatu wykonana z polietylenu przeznaczona do krojenia 890x350x(H)20 mm
- Górny otwór na 2x GN 1/1 + 3x GN 1/6 - (H)150 mm (dostarczany bez pojemników GN)
- W zestawie po 1 półce na drzwi 335x570 mm o maks. nośności 15 kg (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Wymiary komory: 830x595x(H)500 mm
- Pojemność komory: 380 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 4,5 kW
- Waga: 72 kg

kod	zakres	V	W	mm	cena (PLN)
232743	+2/+8°C	230	250	900x700x(H)888	2999,-

232743



do cen należy doliczyć VAT 23%

## STÓŁY CHŁODNICZE SAŁATKOWE Z NADSTAWĄ



- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem
- Grubość izolacji 35 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Kompresor: EMT65HLR o mocy 1/4 KM

- W zestawie po 1 półce na drzwi 335x570 mm o maks. nośności 15 kg (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 4,5 kW
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia +43°C
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi



232781

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



232798

### STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY 2-DRZWIOWY Z NADSTAWĄ SZKLANĄ

- Czynnik chłodzący: R134A (200 g), klasa klimatyczna: 4
- Górny otwór na 2x GN 1/1 + 3x GN 1/6 - (H)150 mm (dostarczany bez pojemników GN)
- Błat z tworzywa o wymiarach: 900x135x(H)20 mm
- Wymiary komory: 830x595x(H)500 mm
- Pojemność komory: 380 l
- Waga: 72 kg

kod	zakres	V	W	mm	cena (PLN)
232781	+2/+8°C	230	250	900x700x(H)1300	3790,-

### STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY 3-DRZWIOWY Z NADSTAWĄ SZKLANĄ

- Czynnik chłodzący: R134A (260 g), klasa klimatyczna: 4
- Górny otwór na 4x GN 1/1 - (H)150 mm (dostarczany bez pojemników GN)
- Błat z tworzywa o wymiarach: 1365x135x(H)20 mm
- Wymiary komory: 1295x595x(H)500 mm
- Pojemność komory: 570 l
- Waga: 90 kg

kod	zakres	V	W	mm	cena (PLN)
232798	+2/+8°C	230	300	1365x700x(H)1300	4890,-



232880

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



232897

### STÓŁ CHŁODNICZY 2-DRZWIOWY Z NADSTAWĄ

- Czynnik chłodzący: R134A (200 g), klasa klimatyczna: 4
- Nadstawa na 5x GN 1/6 - (H)150 mm (dostarczany bez pojemników GN)
- Wymiary nadstawy: 900x265x(H)195 mm
- Wymiary komory: 830x595x(H)500 mm
- Pojemność komory: 380 l
- Waga: 68 kg

kod	zakres	V	W	mm	cena (PLN)
232880	+2/+8°C	230	250	900x700x(H)1040	3250,-

### STÓŁ CHŁODNICZY 3-DRZWIOWY Z NADSTAWĄ

- Czynnik chłodzący: R134A (260 g), klasa klimatyczna: 4
- Nadstawa na 8x GN 1/6 - (H)150 mm (dostarczany bez pojemników GN)
- Wymiary nadstawy: 1365x250x(H)195 mm
- Wymiary komory: 1295x595x(H)500 mm
- Pojemność komory: 570 l
- Waga: 91 kg

kod	zakres	V	W	mm	cena (PLN)
232897	+2/+8°C	230	300	1365x700x(H)1040	4690,-

## STOŁY CHŁODNICZE Z NADSTAWĄ I BLATEM GRANITOWYM

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem
- Grubość izolacji 35 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Kompresor: EMT65HLR o mocy 1/4 KM

**Arktic**  
REFRIGERATION SINCE 1992

**S.S.**  
STAINLESS STEEL

**COOLING**

- Automagiczne odparowanie skroplin
- Klasa klimatyczna: 4
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia +43°C
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nóżki z tworzywa



232859

Komora  
i obudowa  
ze stali  
nierdzewnej



### STÓŁ CHŁODNICZY 2-DRZWIOWY Z NADSTAWĄ I BLATEM GRANITOWYM

- Czynnik chłodzący: R134A [200 g]
- W zestawie po 1 półce na drzwi 335x570, o maks. nośności 15 kg (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Otwór w blacie na 5 x GN 1/6 - 150 mm
- Wymiary komory: 830x595(H)500 mm
- Pojemność komory: 380 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 4,5 kW
- Waga 92 kg

kod	zakres	V	W	mm	cena [PLN]
232859	+2/+8°C	230	250	900x700x(H)1100	3050,-



232873

### STÓŁ CHŁODNICZY 3-DRZWIOWY Z NADSTAWĄ I BLATEM GRANITOWYM

- Czynnik chłodzący: R134A [260 g]
- W zestawie po 1 półce na drzwi 335x570 mm, o maks. nośności 15 kg (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Otwór w blacie na 8 x GN 1/6 - (H)150 mm (dostarczany bez pojemników GN)
- Wymiary komory: 1295x595x(H)500 mm
- Pojemność komory: 570 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 4,5 kW
- Waga: 170 kg

kod	zakres	V	W	mm	cena [PLN]
232873	+2/+8°C	230	300	1360x700x(H)1120	4890,-

## STÓŁY CHŁODNICZE Z NADSTAWĄ I BLATEM GRANITOWYM

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Kompresor: EMT65HLR o mocy 1/4 KM
- Automatem odparowanie skroplin

- Klasa klimatyczna: 4
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia +43°C
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nóżki



Nadstawy chłodnicze na stronie 297



232996

### STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY 2-DRZWIOWY Z 7 SZUFLADAMI, Z BLATEM GRANITOWYM

- Chłodzenie wymuszone
- Grubość izolacji 60 mm (materiał: C5H10)
- Czynnik chłodzący: R134A (350 g)
- Klasa klimatyczna: 4
- Komora na pojemniki 600x400, po 7 par przewodnic na drzwi
- 7 niechłodzonych szuflad o wym. wew. 400x620x(H)65 mm
- Wymiary komory: 980x670x(H)570 mm
- Pojemność komory: 485 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 2 kW
- Waga: 350 kg
- Możliwość ustawienia na stole nadstawy chłodniczej 9x GN 1/3 - (H)150 mm - 232996

kod	zakres	V	W	mm	cena [PLN]
232842	-2/+8°C	230	260	2020x800x(H)1110	7990,-



232842

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



### STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY 3-DRZWIOWY Z NADSTAWĄ I BLATEM GRANITOWYM

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie statyczne z wentylatorem wspomagającym (nadstawka chłodnicza z chłodzeniem statycznym)
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Czynnik chłodzący: R134A (260 g)
- Klasa klimatyczna: 4
- Komory chłodnicze w standardzie GN 1/1
- Pojemność: 570 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 4,5 kW
- Nadstawka chłodnicza na 6 x GN 1/4 o wymiarze 1400x335x(H)225 mm
- Samozamykające się drzwi

kod	zakres	V	W	mm	cena [PLN]
232033	+2/+8°C	230	300+170	1400x700x(H)1445	6790,-



232033

## WITRYNY CHŁODNICZE



- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Podwójna, bezpieczna szyba frontowa
- Pojedyncza, bezpieczna szyba po bokach
- Chłodzenie wymuszone
- Grubość izolacji 20 mm (materiał: EPS)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO

- Kompresor: EMT2121U o mocy 1/3 KM
- Automagiczne odparowanie skroplin
- Czynnik chłodzący: R290
- Klasa klimatyczna: 3
- Bezproblemowa praca urządzenia do temp. otoczenia +25°C
- Oświetlenie typu LED u góry komory



233207



233214

### WITRYNA CHŁODNICZA 110

- W zestawie półki 1x 630x230 mm + 1x630x280 mm + dno użytkowe 630x260 mm
- Półki o maks. nośności ok. 5 kg każda (przy równomiernym obciążeniu)
- Wymiary komory: 640x410x(H)400 mm
- Pojemność komory: 110 l
- Czynnik chłodzący: R290 (42 g)
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 3,8 kW
- Waga: 63 kg

kod	zakres	V	W	mm	cena [PLN]
233207	2/+8°C	230	220	700x557x(H)670	2799,-

### WITRYNA CHŁODNICZA 130

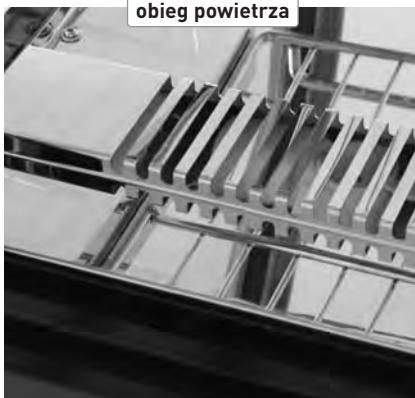
- W zestawie półki 1x 830x230 mm + 1x830x280 mm + dno użytkowe 830x260 mm
- Półki o maks. nośności ok. 6,5 kg każda (przy równomiernym obciążeniu)
- Wymiary komory: 830x410x(H)400 mm
- Pojemność komory: 130 l
- Czynnik chłodzący: R290 (45 g)
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 4,5 kW
- Waga: 70 kg

kod	zakres	V	W	mm	cena [PLN]
233214	2/+8°C	230	260	900x557x(H)670	3299,-

Tyłne drzwi suwane



Dynamiczny obieg powietrza



Elektroniczny kontroler temperatury



## WITRYNY CHŁODNICZE

- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem
- Zakres temperatur: 0/+12°C
- Czynnik chłodniczy: R600A
- Klasa klimatyczna: N

**Arktic**   
REFRIGERATION SINCE 1952

**NEW!**



233702



233719



### WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA

- Podwójna, gięta bezpieczna szyba frontowa
- Tylne, dwuczęściowe drzwi suwane
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Oświetlenie LED na górze komory
- 2 chromowane i przestawne półki

kod	V	W	mm	cena [PLN]
233702	120 litrów	230	160 686x568x(H)686	2899,-



### WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA

- Podwójna, gięta bezpieczna szyba frontowa
- Tylne, dwuczęściowe drzwi suwane
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Oświetlenie LED na górze komory
- 2 chromowane i przestawne półki

kod	V	W	mm	cena [PLN]
233719	160 litrów	230	160 850x568x(H)686	3499,-



Wylot powietrza

Cyfrowy wyświetlacz



Oświetlenie LED



Przestawne półki

Tylne drzwi suwane



# NEW!

## Arktic

REFRIGERATION SINCE 1952

Przedni podświetlony panel na grafikę



233757

### WITRYNA CHŁODNICZA DO SUSHI

- Podwójna, gięta i bezpieczna szyba frontowa
- Dostęp do komory poprzez tylne, dwuczęściowe drzwi suwane, lub przednią giętą szybę
- Pojemność: 5x GN 1/3
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej malowanej na biało
- Oświetlenie typu LED na górze komory
- Parownik na górze komory
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Chłodzenie statyczne, z automatycznym rozmrażaniem
- Zakres temperatur: 0/+12°C
- Czynnik chłodniczy: R600A
- Klasa klimatyczna: 3
- Dostarczana bez pojemników GN

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena (PLN)
233757	63	230	160	1307x450x(H)330	2999,-



S.S.  
STAINLESS STEEL

### WITRYNA MROŹNICZA, NASTAWNA

- Potrójnie przeszklona pokrywa z łatwym otwieraniem
- Pojemność: 8x GN 1/6 lub 4x GN 1/3
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Chłodzenie statyczne, bezpośrednie, z automatycznym rozmrażaniem
- Nóżki z regulowaną wysokością
- Zakres temperatur: -18 do -25°C
- Czynnik chłodzący: R600A
- Klasa klimatyczna: 4
- Dostarczana bez pojemników GN

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena (PLN)
233689	77	230	162	805x666x(H)305	3899,-



233689



S.S.  
STAINLESS STEEL

### WITRYNA CHŁODNICZA, NASTAWNA

- Przeszklona, wypukła i łatwo unoszona pokrywa
- Pojemność: 8x GN 1/6 lub 4x GN 1/3
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Chłodzenie statyczne, bezpośrednie, z automatycznym rozmrażaniem
- Nóżki z regulowaną wysokością
- Zakres temperatur: 0/+12°C
- Czynnik chłodzący: R600A
- Klasa klimatyczna: 4
- Dostarczana bez pojemników GN

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena (PLN)
233672	67	230	105	767x612x(H)328	2999,-



233672

do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI**  
FOOD SERVICE EQUIPMENT

309

## WITRYNY CHŁODNICZE

- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem
- Zakres temperatur: 0/+12 °C
- Czynnik chłodniczy: R600A
- Klasa klimatyczna: N
- Podwójnie przeszklona z łatwo otwieranymi drzwiami skrzydłowymi

**Arctic**  **NEW!**  
REFRIGERATION SINCE 1952

- Kanał powietrzny na zewnątrz szkła w celu usunięcia i zapobiegania kondensacji pary wodnej
- Obudowa z malowanej stali nierdzewnej
- Oświetlenie wewnętrzne w suficie
- Przystawne stalowe półki, powlekane PVC



233610



233627



233634

### WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA, 58 LITRÓW

- 2-półkowa

kod	kolor	V	W	mm	cena (PLN)
233610	biały	230	170	452x406x(H)816	1799,-
233627	czarny	230	170	452x406x(H)816	1799,-

### WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA, 68 LITRÓW

- 3-półkowa

kod	kolor	V	W	mm	cena (PLN)
233634	biały	230	170	452x406x(H)891	1899,-



Kanał powietrzny na zewnątrz szkła w celu usunięcia i zapobiegania kondensacji pary wodnej



Podwójnie przeszklone, łatwo otwierane drzwi skrzydłowe



Cyfrowy wyświetlacz



Regulowane nóżki



Oświetlenie wewnętrzne w suficie



Oświetlenie LED

# NEW!

**Arctic** ❄️  
REFRIGERATION SINCE 1952



233641



233658



233665

### WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA, 78 LITRÓW - 3-półkowa

kod	kolor	V	W	mm	cena (PLN)
233641	biały	230	170	452x406x(H)966	1529,-
233658	czarny	230	170	452x406x(H)966	1629,-

### WITRYNA CHŁODNICZA, 98 LITRÓW - 4-półkowa

kod	kolor	V	W	mm	cena (PLN)
233665	biały	230	190	452x406x(H)1116	1899,-

### WITRYNA CHŁODNICZA, 280 LITRÓW

- Podwójnie przeszklona z łatwo otwieranymi giętymi drzwiami skrzydłowymi
- Kanat powietrzny na zewnątrz szkła w celu usunięcia i zapobiegania kondensacji pary wodnej
- Obudowa z malowanej stali nierdzewnej
- Oświetlenie wewnętrzne na górze komory
- 5 przestawnych stalowych półek, powlekanych PVC na biało

kod	V	W	mm	cena (PLN)
233696	230	290	556x526x(H)1913	4499,-



233696



4 koła, w tym  
2 z hamulcami



Podwójnie przeszklone łatwo otwierane  
gięte drzwi skrzydłowe

CHŁODNICZTWO

do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI**  
FOOD SERVICE EQUIPMENT

311

## SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE BUDGET LINE Z OBUDOWĄ ZE STALI MALOWANEJ



- Obudowa zewnętrzna ze stali malowanej proszkowo w kolorze białym
- Chłodzenie statyczne (tylko w modelach 232613 i 232651 wspomagane wentylatorem)
- Tylna zewnętrzna ściana oraz dół z ocynkowanej blachy
- Wnętrze z tworzywa ABS
- Wnętrze z tworzywa ABS
- Praca bezproblemowa do temp. otoczenia +33°C i wilgotności względnej powietrza 60%
- Czynnik chłodzący: R 134a
- Możliwość zmiany otwierania drzwi
- Zamek w drzwiach



232569  
232576

232613  
232620

232651

### SZAFKA CHŁODNICZA BUDGET LINE Z OBUDOWĄ ZE STALI MALOWANEJ

- Zakres temperatury: +2/+8°C

kod	poj. [l]	mm	mm wew.	półki [mm]	izolacja [mm]	V	W	kg	cena [PLN]
232569	130	600x585x(H)855	510x485x(H)620	2x 500x415, 1x 500x211	40	230	150	44	1690,-
232613	350	600x585x(H)1850	480x450x(H)1580	3x 500x415, 1x 500x211	45	230	185	69	2670,-
232651	570	775x650x(H)1885	630x530x(H)1650	3x 650x480, 1x 650x290	60	230	185	90	3490,-

### SZAFKA MROŹNICZA BUDGET LINE Z OBUDOWĄ ZE STALI MALOWANEJ

- Zakres temperatury: -18°C/-22°C

kod	poj. [l]	mm	mm wew.	półki [mm]	izolacja [mm]	V	W	kg	cena [PLN]
232576	120	600x585x(H)855	510x485x(H)620	2x 500x415	60	230	150	45	1890,-
232620	340	600x585x(H)1850	480x450x(H)1580	stałe półki 6x 480x400 co 210	60	230	210	74	3190,-
232668	555	775x650x(H)1885	630x530x(H)1650	stałe półki 6x 650x500 co 210	60	230	350	94	4090,-

## SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE BUDGET LINE Z OBUDOWĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ



- Obudowa zewnętrzna ze stali nierdzewnej
- Chłodzenie statyczne (tylko w modelach 232637 i 232675 wspomagane wentylatorem)
- Tylna zewnętrzna ściana oraz dół z ocynkowanej blachy
- Wnętrze z tworzywa ABS

- Praca bezproblemowa do temp. otoczenia +33°C i wilgotności względnej powietrza 60%
- Czynnik chłodzący: R 134a
- Możliwość zmiany otwierania drzwi
- Zamek w drzwiach



232583  
232590

232637  
232644

232675

## SZAFKA CHŁODNICZA BUDGET LINE Z OBUDOWĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ

- Zakres temperatury: +2/+8°C

kod	poj. (l)	mm	mm wew.	półki (mm)	izolacja (mm)	V	W	kg	cena (PLN)
232583	130	600x585x(H)855	510x485x(H)620	2x 500x415, 1x 500x211	40	230	150	44	2050,-
232637	350	600x585x(H)1850	480x450x(H)1580	3x 500x415, 1x 500x211	45	230	185	69	3080,-
232675	570	775x650x(H)1885	630x530x(H)1650	3x 650x480, 1x 650x290	60	230	185	90	3790,-

## SZAFKA MROŹNICZA BUDGET LINE Z OBUDOWĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ

- Zakres temperatury: -18°C/-22°C

kod	poj. (l)	mm	mm wew.	półki (mm)	izolacja (mm)	V	W	kg	cena (PLN)
232590	120	600x585x(H)855	510x485x(H)620	2x 500x415	60	230	150	45	2390,-
232644	340	600x585x(H)1850	480x450x(H)1580	stałe półki 6x 480x400 co 210	60	230	210	74	3590,-
232682	555	775x650x(H)1885	630x530x(H)1650	stałe półki 6x 650x500 co 210	60	230	350	94	4320,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

## SZYBKOSCHŁADZARKI SZOKOWE



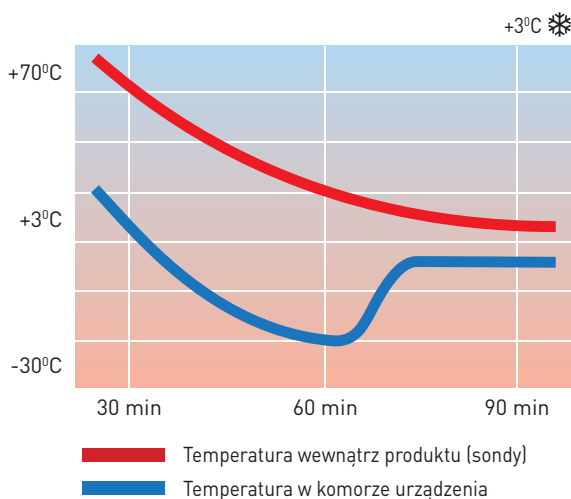
- Urządzenia służące do szybkiego schładzania lub zamrażania przygotowanych potraw
- Obudowa zewnętrzna oraz komora wewnętrzna wykonane z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Komora wewnętrzna z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Komora z prowadnicami na GN 1/1 i blachy piekarnicze 600x400 mm
- Izolacja o grubości 60 mm z poliuretanu, wtryskiwana pod wysokim ciśnieniem, co gwarantuje wysoki współczynnik izolacji termicznej
- Górna pokrywa zdejmowana

- Automatycznie domykające się drzwi z uszczelką magnetyczną
- Elektroniczny panel sterowania i kontroli danych
- Sonda w zestawie
- System schładzania/zamrażania wymuszony wentylatorem
- Bezproblemowa praca w temp. otoczenia do +43°C i wilgotności względnej powietrza do 65%
- Czynnik chłodzący: R404A/R507
- Możliwość schładzania od +70°C do +3°C (90 min), od +70°C do -18°C (240 min) lub w określonym czasie bez podania końcowej temperatury
- Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej

### Szybkie schładzanie od +90°C do +3°C

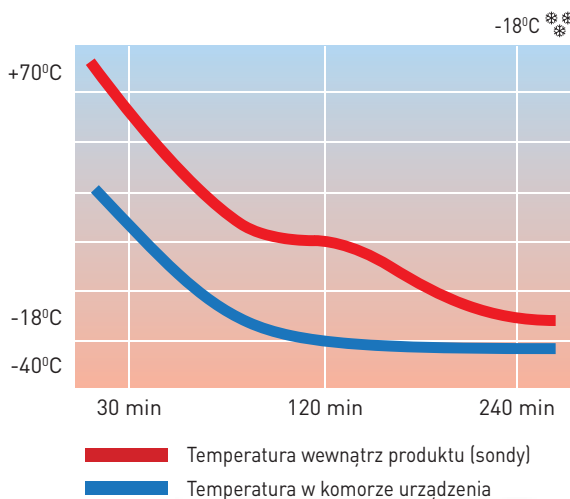
Proces ten pozwala obniżyć temperaturę przygotowanej żywności do bezpiecznej wartości +3°C w odpowiednio krótkim czasie, zgodnie z normami HACCP.

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



### Szybkie zamrażanie od +90°C do -18°C

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



232163

### SCHŁADZARKA SZOKOWA 3x GN 1/1

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

kod	V	W	mm	cena (PLN)
232163	230	1150	750x740x(H)720/750	7790,-



232170

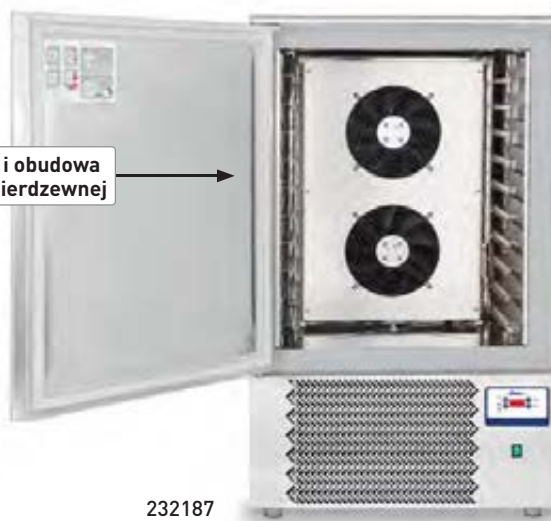
### SCHŁADZARKA SZOKOWA 5x GN 1/1

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

kod	V	W	mm	cena (PLN)
232170	230	1420	750x740x(H)850/880	8799,-



Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



232194

232187

### SCHŁADZARKA SZOKOWA 7x GN 1/1

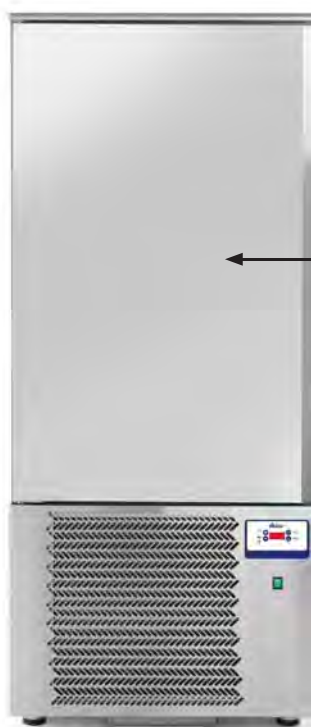
- Pojemność komory: 7x GN 1/1 lub 7 x blach 600x400 mm
- Wymiary wew. komory: 610x410x(H)760 mm
- 7 par przewodnic z odstępem co 105 mm
- Wydajność przy schładzaniu do +3°C: 25 kg
- Wydajność przy zamrażaniu do -18°C: 20 kg
- Waga 90 kg

### SCHŁADZARKA SZOKOWA 10x GN 1/1

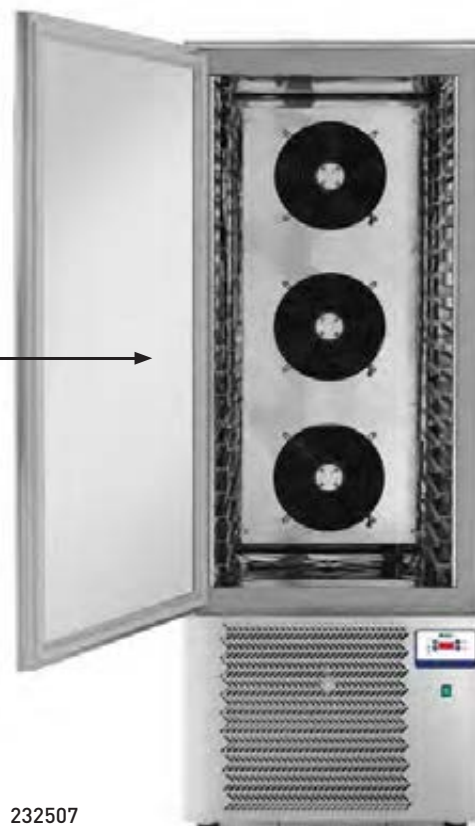
- Pojemność komory: 10x GN 1/1 lub 10 x blach 600x400 mm
- Wymiary wew. komory: 610x410x(H)760 mm
- 10 par przewodnic z odstępem co 70 mm
- Wydajność przy schładzaniu do +3°C: 25 kg
- Wydajność przy zamrażaniu do -18°C: 20 kg
- Waga 90 kg

kod	V	W	mm	cena [PLN]
232194	230	1490	750x740x(H)1260/1290	9999,-

kod	V	W	mm	cena [PLN]
232187	230	1490	750x740x(H)1260/1290	11299,-



Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



232491

232507

### SCHŁADZARKA SZOKOWA 15x GN 1/1

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

### SCHŁADZARKA SZOKOWA 20x GN 1/1

- Pojemność komory: 20x GN 1/1 lub 20x blach 600x400 mm
- Wymiary wew. komory: 610x410x(H)1360 mm
- 20 par przewodnic z odstępem co 65 mm
- Wydajność przy schładzaniu do +3°C: 50 kg
- Wydajność przy zamrażaniu do -18°C: 40 kg
- Waga 150 kg

kod	V	W	mm	cena [PLN]
232491	400	1820	750x740x(H)1850	32000,-

kod	V	W	mm	cena [PLN]
232507	400	2040	750x740x(H)2080	38000,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

## WYPOSAŻENIE LAD CHŁODNICZYCH



TACA CUKIERNICZA EKSPOZYCYJNA



kod	mm	cena [PLN]
808511	600x400x(H)20	42,-
808504	400x300x(H)20	32,-
808467	300x200x(H)20	21,- <b>NEW!</b>



TACA CUKIERNICZA EKSPOZYCYJNA



kod	mm	cena [PLN]
808573	600x400x(H)20	69,-
808566	400x300x(H)20	49,-
808559	300x200x(H)20	31,- <b>NEW!</b>



808542

**NEW!**

TACA CUKIERNICZA EKSPOZYCYJNA - CZARNA

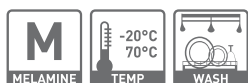
kod	mm	cena [PLN]
808542	600x400x(H)20	69,-
808535	400x300x(H)20	47,-
808528	300x200x(H)20	38,-



568200

POJEMNIK NA MIĘSO

- Wykonany z czarnej melaminy



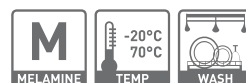
kod	mm	cena [PLN]
568101	290x160x(H)35	44,-
568200	350x250x(H)40	84,-
568309	420x280x(H)60	109,-



568507

POJEMNIK NA MIĘSO

- Wykonany z czarnej melaminy



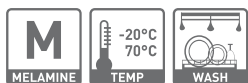
kod	mm	cena [PLN]
568408	290x160x(H)60	54,-
568507	300x190x(H)80	79,-



568804

POJEMNIK NA MIĘSO

- Wykonany z czarnej melaminy



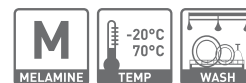
kod	mm	cena [PLN]
568804	280x210x(H)60	99,-



569108

TACA EKSPOZYCYJNA

- Wykonana z czarnej melaminy



kod	mm	cena [PLN]
569009	270x210x(H)17	44,-
569016	300x150x(H)17	44,-
569108	300x190x(H)17	44,-
569207	350x240x(H)17	64,-





407202

**TACA EKSPozyCYJNA**  
- Z nóżkami



kod	mm	cena [PLN]
407202	240x170	36,-



407400

**TACA EKSPozyCYJNA**



kod	mm	cena [PLN]
407400	345x245	84,-



408308

**TACA EKSPozyCYJNA**



kod	mm	cena [PLN]
408308	310x230	42,-



508305

**POJEMNIK NA MIĘSO**



kod	mm	cena [PLN]
508107	260x200x(H)48	74,-
508206	310x240x(H)48	89,-
508305	360x275x(H)52	119,-
508404	410x315x(H)55	139,-

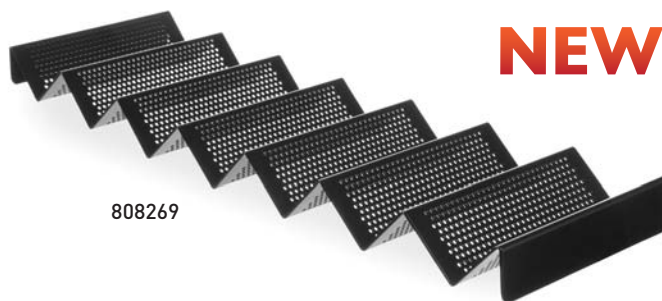


429419

**EKSPozyTOR DO KANAPEK**  
- Na 7 kanapek



kod	mm	cena [PLN]
429419	475x105x(H)60	44,-



808269

**EKSPozyTOR DO KANAPEK - PERFOROWANY**  
- Na 7 kanapek

**NEW!**

kod	mm	cena [PLN]
808269	580x170x(H)40	84,-

## SZATKOWNICA ELEKTRYCZNA DO WARZYW PROFI LINE

- Doskonała do krojenia dużych ilości warzyw
- Zawiera 5 tarcz dających różne efekty krojenia: plastry 2 i 4 mm oraz wiórki 3, 5 i 7 mm
- Duży otwór z rączką do wkładania dużych kawałków warzyw
- Mały otwór do wkładania mniejszych warzyw
- Obudowa wykonana z aluminium
- 2 zabezpieczenia: zatrzask śruby zamykający pokrywę oraz czujnik elektromagnetyczny (otwarcie pokrywy wyłącza urządzenie)
- Prędkość: 295 obr./min
- Waga 24 kg

**AKCJA  
ZYSK**

**AL**  
DIE-CAST

kod	V	W	mm	cena [PLN]
231807	230	550	540x240x(H)450	1849,-



Zobacz film

**Duży otwór z rączką  
do wkładania dużych  
kawałków warzyw**



**Mały otwór do wkładania  
mniejszych warzyw**

**Zawiera 5 tarcz dających różne  
efekty krojenia: plastry 2 i 4 mm  
oraz wiórki 3, 5 i 7 mm**



231807



280096

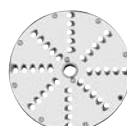


**S.S.**  
STAINLESS STEEL

### TARCZA DO PŁASTRÓW

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza z aluminium, noże ze stali nierdzewnej

kod	grubość (mm)	typ	cena [PLN]
280096	1	DF-1	219,-
280102	2	DF-2	219,-
280126	4	DF-4	219,-
280201	6	DF-6	219,-
280218	8	DF-8	219,-
280225	10	DF-10	219,-



280317



**S.S.**  
STAINLESS STEEL

### TARCZA DO WIÓRKÓW

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza ze stali nierdzewnej

kod	grubość (mm)	typ	cena [PLN]
280294	2	DT-2	189,-
280300	3	DT-3	189,-
280416	4,5	DT-5	189,-
280317	7	DT-7	189,-



280607

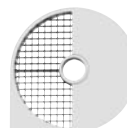


**S.S.**  
STAINLESS STEEL

### TARCZA DO FRYTEK

- Pasuje do szatkownicy 231807
- Tarcza z aluminium, noże ze stali nierdzewnej
- Należy używać jednocześnie z tarczą do plastrów

kod	grubość (mm)	typ	cena [PLN]
280607	8	DQ-8	269,-
280614	10	DQ-10	239,-



280386



**S.S.**  
STAINLESS STEEL

### TARCZA DO KOSTEK

- Pasuje do szatkownicy 231807
- Tarcza z aluminium, noże ze stali nierdzewnej
- Należy używać jednocześnie z tarczą do plastrów 280218 do tarczy 280379 i 280225 do tarczy 280386

kod	grubość (mm)	typ	cena [PLN]
280379	8x8	PS-8	299,-
280386	10x10	PS-10	299,-

## SZATKOWNICA ELEKTRYCZNA Z DUŻYM OTWOREM WLOTOWYM

- Przeznaczona do krojenia dużych ilości warzyw
- Duży otwór wsadowy na całe główki kapusty do  $\varnothing$  165 mm
- Mały otwór wsadowy na długie warzywa np. marchew, ogórki  $\varnothing$  55 mm
- Obudowa komory krojącej z odlewów aluminium, dolna część obudowy ze stali nierdzewnej
- Wygodny uchwyt dociskowy
- Wentylowany mocny silnik o mocy 750 W = 1 KM
- Niskonapięciowe przyciski sterujące STOP, START (24 V)
- 2 zabezpieczenia: wyłączenie obrotów podczas uniesienia docisku oraz po uniesieniu górnej pokrywy komory
- Automatyczne załączenie obrotów po opuszczeniu docisku
- Łatwa i szybka wymiana tarcz krojących
- W zestawie 5 tarcz:
  - plasterki 2 mm (tarcza z 3 ostrzami)
  - plasterki 4 mm (tarcza z 2 ostrzami)
  - wiórki 3 mm
  - wiórki 5 mm
  - wiórki 7 mm
- Dysk ewakuacyjny
- 4 gumowe antypoślizgowe nóżki
- Prędkość: 300 obr./min
- Waga: 25 kg

**AKCJA  
ZYSK**

**Al** ALUMINIUM **ABS** PLASTIC **S.S.** STAINLESS STEEL



Zobacz film



kod	V	W	mm	cena (PLN)
231852	230	750	500x250x(H)470	2379,-



231852



Zawiera 5 tarcz dających różne efekty krojenia: plastry 2 i 4 mm oraz wiórki 3, 5 i 7 mm



280621

**S.S.**  
STAINLESS STEEL

### TRCZA V DO TARCIA ZIEMNIAKÓW

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza ze stali nierdzewnej

kod	cena (PLN)
280621	189,-



280423

**S.S.**  
STAINLESS STEEL

### TRCZA DO SŁUPKÓW

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza z aluminium, noże ze stali nierdzewnej

kod	grubość (mm)	typ	cena (PLN)
280423	3x3	DQ-3	299,-



234754

**S.S.**  
STAINLESS STEEL



234730

**S.S.**  
STAINLESS STEEL

### TRCZA DO FRYTEK

- Pasuje do szatkownicy 231852

kod	grubość (mm)	cena (PLN)
234754	8x8	319,-
234761	10x10	289,-

### TRCZA DO KOSTEK

- Pasuje do szatkownicy 231852

kod	grubość (mm)	cena (PLN)
234730	8x8	349,-
234747	10x10	349,-



280690

### STOJAK NA TARCZE

- Pojemność na 18 tarcz
- Cena nie obejmuje tarcz

kod	mm	cena (PLN)
280690	400x250x(H)90	79,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI**  
FOOD SERVICE EQUIPMENT

319

## SZATKOWNICE ELEKTRYCZNE TOP LINE

**NEW!**

- Dzięki szerokiej gamie dysków nadaje się do krojenia zarówno warzyw jak i serów
- Doskonałe rozwiązanie dla restauracji wydających do 1500 porcji dziennie
- Obudowa wykonana z aluminium (pokrywa) i stali nierdzewnej
- Zdemontowana w całości pokrywa zapewniająca szybki i łatwy dostęp do czyszczenia
- Wentylowany silnik o wysokiej mocy
- Napęd przenoszony przy pomocy paska
- 2 zabezpieczenia zatrzymujące pracę przy pokrywce oraz ręczce
- Antypoślizgowe nóżki



234006

### SZATKOWNICA ELEKTRYCZNA TOP LINE 300

- Wydajność od 100 do 300 kg/h
- Waga 18,5 kg
- Prędkość ostrzy: 300 obr./min

kod	mm	V	W	cena (PLN)
234006	240x570x(H)470	230	380	3299,-



234433



234303



234334



234266



234297

### TARCZE DO SZATKOWNIC TOP LINE 300

kod	tarcza do	używać z tarczą do plastrów	mm	cena (PLN)
234426	kostek	234112	8x8	449,-
234433	kostek	234129	10x10	449,-
234440	kostek	234129	12x12	449,-
234457	kostek	234136	16x16	449,-
234464	kostek	234136	20x20	449,-
234303	frytek prostych	234105	6	379,-
234310	frytek prostych	234112	8	379,-
234327	frytek prostych	234129	10	379,-
234334	frytek karbowanych	234167	6	489,-
234341	frytek karbowanych	234174	8	489,-
234358	frytek karbowanych	234181	10	489,-

### TARCZE DO SZATKOWNIC TOP LINE 300, 600 I 800

kod	tarcza do	mm	cena (PLN)
234259	wiórków	2	279,-
234266	wiórków	3	279,-
234273	wiórków	4	279,-
234280	wiórków	5	279,-
234297	tarcia		279,-

**NEW!**

234013

**SZATKOWNICA ELEKTRYCZNA TOP LINE 600**

- Wydajność od 100 do 300 kg/h
- Waga 19 kg
- Prędkość ostrzy: 360 obr./min

kod	mm	V	W	cena (PLN)
234013	265x530x(H)420	230	380	4569,-



234020

**SZATKOWNICA ELEKTRYCZNA TOP LINE 800**

- Wydajność od 150 do 350 kg/h
- Waga 21 kg
- Prędkość ostrzy: 360 obr./min

kod	mm	V	W	cena (PLN)
234020	265x530x(H)490	230	550	4869,-



234105

234143

234204

**TARCZE DO SZATKOWNIC TOP LINE 300, 600 I 800**

kod	tarcza do	mm	cena (PLN)
234037	plastrów	1	299,-
234044	plastrów	2	299,-
234051	plastrów	5	299,-
234068	plastrów	1	259,-
234075	plastrów	2	259,-
234082	plastrów	3	259,-
234099	plastrów	4	259,-
234105	plastrów	6	259,-
234112	plastrów	8	259,-
234129	plastrów	10	259,-
234136	plastrów	14	259,-
234143	plastrów karbowanych	3	299,-
234150	plastrów karbowanych	4	299,-
234167	plastrów karbowanych	6	299,-
234174	plastrów karbowanych	8	299,-
234181	plastrów karbowanych	10	299,-
234198	plastrów karbowanych	14	299,-
234204	stupków	2,5x2,5	359,-
234211	stupków	4x4	359,-
234228	stupków	6x6	359,-
234235	stupków	8x8	359,-
234242	stupków	10x10	359,-



234488

234402

234365

**TARCZE DO SZATKOWNIC TOP LINE 600 I 800**

kod	tarcza do	używać z tarczą do plastrów	mm	cena (PLN)
234471	kostek	234112	8x8	829,-
234488	kostek	234129	10x10	829,-
234495	kostek	234129	12x12	829,-
234501	kostek	234136	16x16	829,-
234518	kostek	234136	20x20	829,-
234365	frytek prostych	234105	6	379,-
234372	frytek prostych	234112	8	379,-
234389	frytek prostych	234129	10	379,-
234396	frytek karbowanych	234167	6	489,-
234402	frytek karbowanych	234174	8	489,-
234419	frytek karbowanych	234181	10	489,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

## WILKI DO MIĘSA TOP LINE



- Wysokiej jakości, profesjonalne urządzenia przeznaczone do mielenia wszystkich rodzajów mięsa bez kości i skóry
- Obudowa wykonana w całości z wysokiej jakości polerowanej stali nierdzewnej
- Demontowalna gardziel ze stali chirurgicznej 304 18/10
- Prosty demontaż gardzieli i wszystkich wewnętrznych części ułatwiający czyszczenie urządzenia
- Silnik z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Prędkość obrotowa 165 obr./min
- Maszyna wyposażona w rewers w przypadku zatkania gardzieli
- Przycisk resetujący do ochrony urządzenia przed przeciążeniem

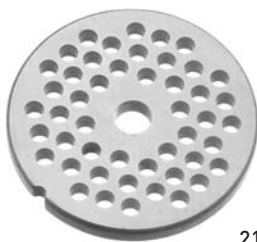
- Taca załadownicza wykonana ze stali nierdzewnej
- Współczynnik szczelności IPX1
- Wygodny uchwyt na górze korpusu do przenoszenia
- Antypoślizgowe nóżki
- W zestawie:
  - 2 sitka ze stali nierdzewnej z otworami  $\varnothing 5$  mm i  $\varnothing 8$  mm w modelu 210765 oraz  $\varnothing 6$  mm i  $\varnothing 8$  mm w modelach 210772 i 210789
  - Nóż i ślimak wykonane ze stali nierdzewnej
  - Lejek do kiełbas z polipropylenu
  - Kotek dociskowy wykonany z polietylenu
- Nie są przeznaczone do pracy ciągłej (po 45 min pracy wyłączyć do ostygnięcia)



### WILK DO MIĘSA TOP LINE 8

- Mocny silnik o mocy chwilowej nawet do 550 W
- Wydajność chwilowa: do 80 kg/h
- Średnica sitka  $\varnothing 62$  mm
- Waga: 20,5 kg

kod	V	W	mm	cena [PLN]
210765	230	300	250x370x(H)490	1049,-



210413

### SITKO DO WILKA

kod	odpowiednie do	mm	cena [PLN]
210413	210765	$\varnothing 5$	69,-
210420	210765	$\varnothing 8$	69,-



210406

### NÓŻ DO WILKA

kod	odpowiednie do	cena [PLN]
210406	210765	59,-



210390

### WAŁEK ŚLIMAKOWY

kod	odpowiedni do	cena [PLN]
210390	210765	289,-



210772

Prosty demontaż gardzieli i wszystkich wewnętrznych części ułatwiający czyszczenie urządzenia



**WILK DO MIĘSA TOP LINE 12**

- Mocny silnik o mocy chwilowej nawet do 735 W
- Wydajność chwilowa: do 150 kg/h
- Średnica sitka ø69,8 mm
- Waga: 24,5 kg



kod	V	W	mm	cena (PLN)
210772	230	550	264x420x(H)548	1319,-

**WILK DO MIĘSA TOP LINE 22**

- Mocny silnik o mocy chwilowej nawet do 1100 W
- Wydajność chwilowa: do 250 kg/h
- Średnica sitka ø82 mm
- Waga: 31 kg



kod	V	W	mm	cena (PLN)
210789	230	900	305x490x(H)607	1699,-



210451



210444



210437

**SITKO DO WILKA**

kod	odpowiednie do	mm	cena (PLN)
210451	210772	ø6	79,-
210468	210772	ø8	79,-
210499	210789	ø6	89,-
210505	210789	ø8	89,-

**NÓŻ DO WILKA**

kod	odpowiednie do	cena (PLN)
210444	210772	69,-
210482	210789	59,-

**WAŁEK ŚLIMAKOWY**

kod	odpowiednie do	cena (PLN)
210437	210772	299,-
210475	210789	329,-



**WILK DO MIĘSA PROFI LINE 12**

- Przeznaczony do małych restauracji, pensjonatów, pizzerii
- Walek ślimakowy wykonany ze specjalnego stopu aluminium
- Korpus, lej załadowniczy i pojemnik na mięso wykonane ze stali nierdzewnej
- Kotek dociskowy wykonany z polietylenu
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpeli olejowej (bardzo cicho)
- Sitko  $\varnothing 70$  mm z otworami  $\varnothing 6$  mm wykonane ze stali nierdzewnej
- Waga 19 kg
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej
- Wydajność chwilowa: 200 kg/h
- Antypoślizgowe nóżki

kod	V	W	mm	cena [PLN]
282199	230	750	370x220x(H)440	1399,-



282199



282267

**SITKO DO WILKA**  
-  $\varnothing 70$  mm



282359

**NÓŻ DO WILKA**



282304

**WALEK ŚLIMAKOWY**  
- Wykonany z anodowanego aluminium

kod	odpowiednie do	mm	cena [PLN]
282229	282199	$\varnothing 8$	89,-
282236	282199	$\varnothing 6$	89,-
282243	282199	$\varnothing 4,5$	89,-
282250	282199	$\varnothing 3$	89,-
282267	282199	$\varnothing 2$	99,-

kod	odpowiednie do	cena [PLN]
282359	282199	49,-

kod	odpowiednie do	cena [PLN]
282304	282199	299,-





Taca załadownicza wykonana ze stali nierdzewnej

Korpus wykonany ze stali nierdzewnej

Lej załadowniczy wykonany ze stali nierdzewnej

Wątek ślimakowy wykonany ze specjalnego stopu aluminium

### WILK DO MIĘSA PROFI LINE 22

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

kod	V	W	mm	cena (PLN)
282007	230	1100	430x250x(H)510	2199,-



282007



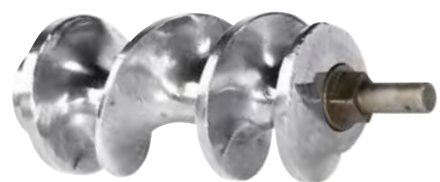
282052

**SITKO DO WILKA**  
- ø 82 mm



282076

**NÓŻ DO WILKA**



282069

**WAŁEK ŚLIMAKOWY**

- Wykonany z anodowanego aluminium

kod	odpowiednie do	mm	cena (PLN)
282014	282007	ø8	189,-
282021	282007	ø6	179,-
282038	282007	ø4,5	179,-
282045	282007	ø3	189,-
282052	282007	ø2	199,-

kod	odpowiedni do	cena (PLN)
282076	282007	85,-

kod	odpowiedni do	cena (PLN)
282069	282007	449,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



Zobacz film

### WILK DO MIĘSA KITCHEN LINE 12

- Wysokiej jakości, profesjonalne urządzenie przeznaczone do mielenia wszystkich rodzajów mięsa bez kości i skóry
- Prosty demontaż ułatwia czyszczenie urządzenia
- Silnik posiada zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Prędkość obrotowa 170 obr./min.
- Lej załadcowczy i głowica wykonane z polerowanego stopu aluminium
- Gardziel wykonana z odlewu żeliwa (10mm)
- Lejek do kiełbas z polipropylenu
- Taca załadcowcza wykonana ze stali nierdzewnej
- 2 sitka  $\varnothing 70$  mm z otworami  $\varnothing 6$  i  $8$  mm wykonane ze stali nierdzewnej
- Nóż i ślimak wykonane ze stali nierdzewnej
- Kółko dociskowe wykonane z polietylenu
- Przycisk resetujący chroni przed przeciążeniem
- Antypoślizgowe nóżki
- Wydajność chwilowa: 100 kg/h
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej

kod	V	W	mm	cena (PLN)
210802	230	550	432x261x(H)484	1439,-



210802



931233



931240



931257

### SITKO DO WILKA

-  $\varnothing 70$  mm

kod	odpowiedni do	mm	cena (PLN)
931233	210802	$\varnothing 8$	109,-
931226	210802	$\varnothing 6$	109,-
931219	210802	$\varnothing 4,5$	109,-

### NÓŻ DO WILKA

kod	odpowiedni do	cena (PLN)
931240	210802	74,-

### WAŁEK ŚLIMAKOWY

kod	odpowiedni do	cena (PLN)
931257	210802	219,-



Zobacz film

Taca załadownicza wykonana ze stali nierdzewnej

Lej załadowniczy i głowica wykonane z polerowanego stopu aluminium



Przycisk reset

210819

- WILK DO MIĘSA KITCHEN LINE 22**
- Wysokiej jakości, profesjonalne urządzenie przeznaczone do mielenia wszystkich rodzajów mięsa bez kości i skóry
  - Prosty demontaż ułatwia czyszczenie urządzenia
  - Silnik posiada zabezpieczenie przed przegrzaniem
  - Prędkość obrotowa 170 obr./min
  - Lej załadowniczy i głowica wykonane z polerowanego stopu aluminium
  - Gardziel wykonana z odlewu żeliwa (10mm)
  - Lejek do kiełbas z polipropylenu
  - Taca załadownicza wykonana ze stali nierdzewnej
  - 2 sitka  $\varnothing 82$  mm z otworami  $\varnothing 6$  i  $8$  mm wykonane ze stali nierdzewnej
  - Nóż i ślimak wykonane ze stali nierdzewnej
  - Kołek dociskowy wykonany z polietylenu
  - Przycisk resetujący chroni przed przeciążeniem
  - Antypoślizgowe nóżki
  - Wydajność chwilowa: 200-220 kg/h
  - Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej

kod	V	W	mm	cena [PLN]
210819	230	750	427x261x(H)486	1589,-



OBRÓBKA MECHANICZNA



**SITKO DO WILKA**

-  $\varnothing 82$  mm

**NÓŻ DO WILKA**

**WAŁEK ŚLIMAKOWY**

kod	odpowiedni do	mm	cena [PLN]
933343	210819	$\varnothing 8$	119,-
933336	210819	$\varnothing 6$	119,-
933329	210819	$\varnothing 4,5$	119,-

kod	odpowiedni do	cena [PLN]
933350	210819	79,-

kod	odpowiedni do	cena [PLN]
933367	210819	249,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

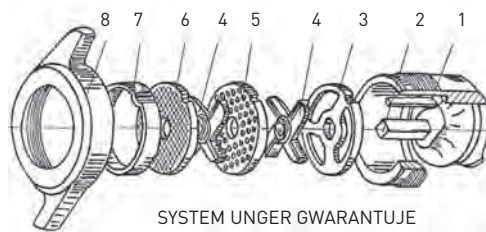




### WILK DO MIĘSA PROFI LINE 350

- Urządzenie do mielenia mięsa i ryb na farsz oraz powtórnego mielenia masy na kotlety
- Funkcja nadziewania kietbas przy użyciu lejka
- Korpus wykonany ze stali nierdzewnej
- Część robocza wykonana ze specjalnego stopu aluminium
- Wentylowany trójfazowy silnik pozwala na pracę ciągłą
- Z rewersem
- Prędkość obrotowa: 185 obr./min
- W zestawie 2 sitka  $\varnothing 82$  mm z otworami  $\varnothing 5$  i  $\varnothing 9$  mm
- Posiada znak bezpieczeństwa B i CE
- Wydajność: 350 kg/h
- Waga: 42 kg

kod	mm	V	W	cena (PLN)
228182	560x520x(H)420	400	1900	4690,-



1. Klin
2. Ślimak
3. Szarpak - nóż nadcinający
4. 2 x Nóż dwustronny
5. Sitko z otworami  $\varnothing 9$  mm
6. Sitko z otworami  $\varnothing 5$  mm
7. Pierścień oporowy
8. Nakrętka dociskowa

SYSTEM UNGER GWARANTUJE  
PERFEKCYJNE MIELENIE



Rewers



Lejek do  
kietbas



Pierścień oporowy

228182



### MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA

- Przeznaczona do małej gastronomii
- Obudowa wykonana z aluminium
- Odlewana metalowa taca załadownicza z tacką na zmielone mięso z tworzywa
- Kołek dociskowy wykonany z tworzywa
- Aluminiowy ślimak, nóż wykonany ze stali nierdzewnej, sitka ze stali proszkowej
- W zestawie 2 sitka  $\varnothing 65,8$  mm z otworami  $\varnothing 4$  mm,  $\varnothing 7$  mm oraz szarpak
- 3 końcówki z tworzywa do wyrobu kietbas:  $\varnothing 12$ , 15 i 20 mm
- Końcówka do wyrobu tataru
- Włącznik/przetącnik zmiany kierunku obrotów
- Nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Waga: 5,2 kg

kod	V	W	mm	cena (PLN)
210864	230	400	275x190x(H)347	499,-



taca załadownicza  
z pokrywą z tworzywa



Zobacz film



Zmiana  
kierunku  
obrotów

210864

### WILK DO MIĘSA PROFI LINE 1/2 UNGER 12

- Przeznaczony do użytku profesjonalnego, doskonale sprawdza się w sklepach rzeźniczych, supermarketach, dużych stołówkach, restauracjach i innych punktach gastronomicznych
- Do mielenia każdego rodzaju mięsa bez kości
- Elegancka obudowa silnika wykonana z polerowanego odlewów aluminium
- Gardziel wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wyciszona przekładnia zębata pracująca w kąpeli olejowej (bardzo cicho)
- Demontowalna gardziel ze stali nierdzewnej
- Wentylowany silnik asynchroniczny, z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Liczna obrotów ślimaka: 140 obr./h
- Kółko dociskowe wykonane z polietylenu
- W zestawie sitko z otworami  $\phi 6,5$  mm oraz szarpak
- Taca z lejem załadowniczym ze stali nierdzewnej
- Otwór załadowniczy:  $\phi 52$  mm
- Średnica wyjścia gardzieli  $\phi 70$  mm
- Waga: 23 kg

kod	mm	V	W	cena (PLN)
282274	460x240x(H)510	400	1100	3999,-

Zespół tnąco-mielący typu 1/2 UNGER = wewnątrz gardzieli ze stali nierdzewnej + ślimak + szarpak + nożyk + sitko



Łatwy i szybki montaż gardzieli do korpusu silnika





210543

### KUTER PROFI LINE

- Urządzenie do homogenizacji, ugniatania, kruszenia, mieszania, rozdrabniania
- Korpus ze stali nierdzewnej
- Pokrywa pojemnika z przezroczystego poliwęglanu z gumową uszczelką oraz dozownikiem płynów
- Motor o wysokiej mocy z systemem antyprzeciążeniowym
- Ostrza ze stali nierdzewnej
- Płaski panel sterowania z przyciskami start, stop i przyciskiem pulsacyjnym
- Prędkość pracy ostrzy 1400 obr./min

kod	poj. lll	V	W	mm	cena (PLN)
210529	2	230	460	210x260x(H)400	3889,-
210536	3,3	230	1140	260x229x(H)400	4859,-
210543	5,5	230	1140	260x290x(H)560	5219,-

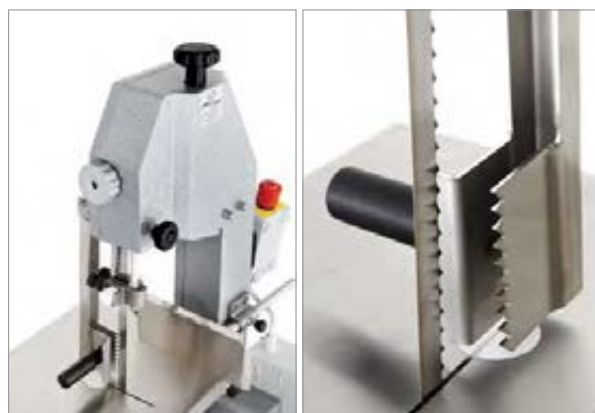


282502

### PIŁA DO KOŚCI

- Korpus z lakierowanego aluminium
- Elementy mające kontakt z mięsem ze stali nierdzewnej
- Przycisk zatrzymania awaryjnego
- Hamulec silnika
- Mikrowyłącznik zamknięcia obudowy
- Regulacja grubości i wysokości cięcia
- Długość noża: 1550 mm
- Wymiary cięcia 170x(H)150 mm
- Stół roboczy 330x300 mm
- Opcja za dopłatą: stojak ze stali lakierowanej 550x570x(H)650 mm

kod	waga (kg)	V	W	mm	cena (PLN)
282502	37	230	750	530x400x(H)850	5999,-



**NEW!**

282649



282656

**PRASA DO HAMBURGERÓW RĘCZNA**

- Umożliwia szybkie formowanie hamburgerów o jednakowej średnicy 100 lub 130 mm (w zależności od modelu)
- Zintegrowany w górnym elemencie dociskowym pojemnik na folie do przekładania kolejnych hamburgerów
- Przycisk na bocznej ścianie obudowy do opuszczania dna formy na kolejną porcję mięsa
- Praktyczna dźwignia do wyjmowania uformowanego hamburgera z formy
- Elementy mające kontakt z mięsem ze stali nierdzewnej
- Dolna obudowa z anodowanego aluminium

kod	forma na hamburgera	waga (kg)	mm	cena (PLN)
282649	ø100 mm	5,7	240x210x(H)280	399,-
282656	ø130 mm	6,5	255x270x(H)250	429,-

**FOLIA DO PRASY DO HAMBURGERÓW**

kod	mm	ilość w opak. (szt.)	cena (PLN)
282120	ø130	1000	159,-
282694	ø100	1000	159,-



513026

**NEW!****PRASA DO HAMBURGERÓW RĘCZNA**

- Średnica hamburgera 120 mm
- Wykonana ze stopu aluminium z powłoką nieprzywierającą
- Uchwyt z polipropylenu

kod	mm	cena (PLN)
513026	ø120	42,-



513033

**NEW!****PRASA DO TORTILLI RĘCZNA**

- Maksymalna średnica tortilli 250 mm
- Wykonana ze stopu aluminium malowanego proszkowo na kolor czerwony

kod	mm	cena (PLN)
513033	255x202x(H)95	92,-



do cen należy doliczyć VAT 23%



Zobacz film



W zestawie 4 lejki ze stali nierdzewnej w różnych rozmiarach o średnicy: 16/22/32/38 mm

### NADZIEWARKA DO KIEŁBAS PROFI LINE

- Idealna do przyrządzania własnych wyrobów wędliniarskich
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Szczególnie polecane do małych sklepów z własnymi wyrobami, małych restauracji i barów a także gospodarstw agroturystycznych
- Wyposażona w układ dwóch prędkości:
  - bieg szybki do unoszenia tłoka
  - bieg wolny (o małym obciążeniu) do napętniania ostonek farszem
- Części mające kontakt z żywnością łatwo demontowalne w celu napętnienia i czyszczenia
- W zestawie 4 lejki o średnicach: 16/22/32/38 mm, wszystkie o długości 180 mm
- Układ przekładni biegów odporny na obciążenie mechaniczne dzięki materiałom ze stali hartowanej

kod	poj. (l)	mm	wymiary cylindra (mm)	cena (PLN)
282571	3	300x340x(H)570	ø140x(H)200	439,- <b>NEW!</b>
282588	5	300x340x(H)690	ø140x(H)320	519,- <b>NEW!</b>
282090	7	300x340x(H)830	ø140x(H)460	559,-
282151	10	370x320x(H)670	ø219x(H)270	799,-

### NADZIEWARKA DO KIEŁBAS PROFI LINE POZIOMA

- Idealna do przyrządzania własnych wyrobów wędliniarskich
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Szczególnie polecane do małych sklepów z własnymi wyrobami, małych restauracji i barów a także gospodarstw agroturystycznych
- Wyposażona w układ dwóch prędkości:
  - bieg szybki do unoszenia tłoka
  - bieg wolny (o małym obciążeniu) do napętniania ostonek farszem
- Części mające kontakt z żywnością łatwo demontowalne w celu napętnienia i czyszczenia
- W zestawie 4 lejki o średnicach: 16/22/32/38 mm, wszystkie o długości 180 mm
- Układ przekładni biegów odporny na obciążenie mechaniczne dzięki materiałom ze stali hartowanej

kod	poj. (l)	mm	wymiary cylindra (mm)	cena (PLN)
282595	3	470x230x(H)240	ø140x(H)200	439,-
282601	5	590x230x(H)240	ø140x(H)320	509,-
282618	7	830x230x(H)240	ø140x(H)460	569,-

**NEW!**



W zestawie 4 lejki ze stali nierdzewnej w różnych rozmiarach o średnicy: 16/22/32/38 mm





**NEW!**



282625



**SILNIK ELEKTRYCZNY DO NADZIEWAREK PIONOWYCH PROFI LINE**

- Ułatwia pracę przy wyrobie produktów wędliniarskich
- Wyposażony w kontrolę prędkości
- Sterowany pedałem nożnym
- Przetącnik pracy tłoka w górę i dół
- Do samodzielnego montażu na nadziewarce
- Waga: 5 kg

kod	mm	do nadziewarek pionowych z cylindrem [mm]	V	cena [PLN]
282625	220x180x(H)180	ø140	230	1069,-
282632	220x180x(H)180	ø219	230	1289,-



282663

**PRZYSTAWKA DO FORMOWANIA HAMBURGERÓW**

- Do formowania hamburgerów o wadze około 150 g (wym. ø100x(H)19 mm), z mięsa tłoczonego za pomocą wilka lub nadziewarki
- Wykonana z tworzywa ABS i akrylu o dużej wytrzymałości
- Wydajność do 20 hamburgerów na minutę
- Pozwala na utrzymanie rąk w czystości
- Pasuje do:
  - nadziewarek pionowych do kiełbas: 282571, 282588, 282090, 282151
  - wilków do mięsa TOP LINE: 210765, 210772

kod	średnica formy [mm]	mm	waga [kg]	cena [PLN]
282663	ø100	255x270x260	1,5	249,-

**MIESZARKA RĘCZNA DO FARSZU NA KIEŁBASE**

- Urządzenie dla małych zakładów przemysłu wędliniarskiego, do kuchni, barów a także dla agroturystyki. Miesza zmielone mięso z innymi dodatkami jak np. przyprawy w celu uzyskania farszu do kiełbas, serdelków i innych wyrobów wędliniarskich
- Napęd ręczny za pomocą korbki
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Bardzo prosta w obsłudze i czyszczeniu

kod	mm	pój. [l]	waga [kg]	cena [PLN]
282670	320x230x(H)300	16	5,5	499,-
282687	420x250x(H)360	27	7,5	599,-



do cen należy doliczyć VAT 23%

## KOTLECIARKA ELEKTRYCZNA

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

kod	V	W	mm	cena [PLN]
975305	230	350	465x220x(H)430	2099,-



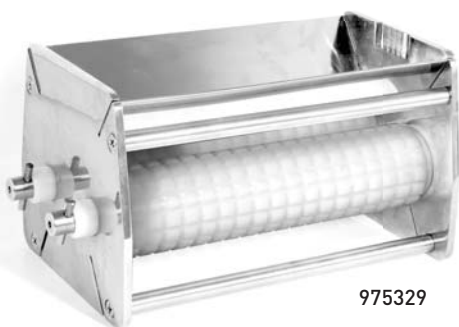
W zestawie przystawka do zmiękczenia mięsa wołowego i wieprzowego



Zobacz film



975305



975329



975312



### PRZYSTAWKA DO MIĘSA DROBIOWEGO

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- 2 wałki ugniatające z polipropylenu
- Długość wałka 180 mm

kod	mm	cena [PLN]
975329	235x130x(H)120	649,-

### PRZYSTAWKA DO MIĘSA NA SHOARME

- Obudowa i noże ze stali nierdzewnej
- 2 zespoły noży tnących na paski o szerokości 4 mm
- Długość wałka 165 mm

kod	mm	cena [PLN]
975312	235x130x(H)120	1699,-

## KRAJALNICA PROFI LINE RED EDITION

- Wykonana z anodowanego aluminium
- Silnik chłodzony powietrzem zabezpieczony metalową pokrywą
- Mechanizm blokujący i ostona bezpieczeństwa
- Odkręcana prowadnica ułatwiająca czyszczenie z resztek pozostałych po krojeniu

- Łatwy demontaż ułatwia czyszczenie
- Bezpieczna ostona na nóż, wbudowana ostrzałka
- Wysokiej jakości nóż ustawiony skośnie
- Nie nadaje się do krojenia sera



**NEW!**



970294

### KRAJALNICA PROFI LINE RED EDITION

- Średnica noża: 220 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia do 12 mm
- Orientacyjna maksymalna średnica krojonego produktu: 150 mm
- Obudowa w kolorze czerwonym

kod	V	W	mm	cena [PLN]
970294	230	280	410x400x(H)350	1499,-



Płynna regulacja grubości krojenia



Mechanizm blokujący



Akrylowa ostona bezpieczeństwa



Wbudowana ostrzałka



Wytrzymały dociskacz

do cen należy doliczyć VAT 23%

## KRAJALNICE PROFI LINE

- Wykonane z anodowanego aluminium
- Silnik chłodzony powietrzem zabezpieczony metalową pokrywą
- Mechanizm blokujący i osłona bezpieczeństwa
- Odkręcana prowadnica ułatwiająca czyszczenie z resztek pozostałych po krojeniu
- Łatwy demontaż ułatwia czyszczenie
- Bezpieczna osłona na nóż, wbudowana ostrzałka
- Wysokiej jakości nóż ustawiony skośnie
- Nie nadają się do krojenia sera



Zobacz film



210031



210048

### KRAJALNICA PROFI LINE 195

- Średnica noża: 195 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 12 mm
- Orientacyjna maksymalna średnica krojonego produktu: 120 mm

kod	V	W	mm	cena [PLN]
210031	230	200	385x410x(H)340	1399,-

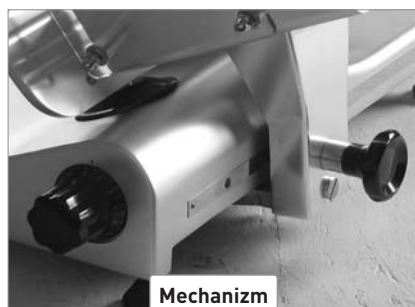
### KRAJALNICA PROFI LINE 220

- Średnica noża: 220 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 12 mm
- Orientacyjna maksymalna średnica krojonego produktu: 150 mm

kod	V	W	mm	cena [PLN]
210048	230	280	410x400x(H)350	1449,-



Akrylowa osłona bezpieczeństwa



Mechanizm blokujący



Wbudowana ostrzałka



Bezpieczna osłona na nóż



Wyłącznik zgodny z certyfikatem CE



Silnik chłodzony powietrzem z metalową pokrywą



210000



210017

### KRAJALNICA PROFI LINE 250

- Średnica noża: 250 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 12 mm
- Orientacyjna maksymalna średnica krojonego produktu: 180 mm

kod	V	W	mm	cena (PLN)
210000	230	320	380x490x(H)380	1799,-

### KRAJALNICA PROFI LINE 300

- Średnica noża: 300 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 do 15 mm
- Orientacyjna maksymalna średnica krojonego produktu: 200 mm

kod	V	W	mm	cena (PLN)
210017	230	420	500x620x(H)435	2999,-

### NÓŻ TEFLONOWY NIEPRZYWIERAJĄCY DO KRAJALNIC PROFI LINE

- Do krojenia sera

kod	odpowiedni do	mm	cena (PLN)
975800	210031	ø195	369,-
975732	210048	ø220	399,-
975749	210000	ø250	469,-
975756	210017	ø300	599,-



**EXTRA DUŻA  
MOC IDEALNA  
DO CARPACCIO**



975732

## KRAJALNICE KITCHEN LINE

- Obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- Transparentna osłona bezpieczeństwa podczas pracy
- Odkręcana prowadnica ułatwiająca czyszczenie z resztek pozostałych po krojeniu
- Łatwy demontaż osłony noża ułatwia czyszczenie



- Bezpieczna osłona na nóż, wbudowana ostrzałka
- Wysokiej jakości nóż ustawiony skośnie
- Zabezpieczenie przed obrotem noża podczas zdejmowania obudowy
- 4 antypoślizgowe nóżki z tworzywa



210215

### KRAJALNICA KITCHEN LINE 250

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

kod	mm	V	W	cena [PLN]
210215	494x402x(H)398	230	150	1449,-



210246

### KRAJALNICA KITCHEN LINE 300

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

kod	mm	V	W	cena [PLN]
210246	615x494x(H)477	230	250	2399,-



Teflonowa powierzchnia ułatwia krojenie żółtych serów

210222

### KRAJALNICA KITCHEN LINE 250 Z POWŁOKĄ TEFLONOWĄ

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

kod	mm	V	W	cena [PLN]
210222	494x402x(H)398	230	150	1599,-



Akrylowa osłona bezpieczeństwa



Wbudowana ostrzałka



Silnik chłodzony powietrzem z pokrywą z tworzywa



Wyłącznik zgodny z certyfikatem CE

Cyfrowy timer



S.S.  
STAINLESS STEEL

Przezroczysta pokrywa



226810



226834

Separator

### OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW PROFI LINE 10KG

- Wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Przezroczysta pokrywa
- Cyfrowy timer
- Separator ustawiony bezpośrednio pod urządzeniem
- Tarcza trąca
- Ściany wyłożone demontowalną okładziną ścierną
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Skonstruowana zgodnie z wymogami CE
- Dodatkowy element ścierny na ścianki
- Wydajność 100 kg/h
- Waga: 40 kg

kod	wsad (kg)	V	W	mm	cena (PLN)
226810	10 kg	400	550	530x660x(H)850	6699,-

### OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW PROFI LINE 5KG

- Wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Przezroczysta pokrywa
- Cyfrowy timer
- Separator ustawiony bezpośrednio pod urządzeniem
- Tarcza trąca
- Ściany wyłożone demontowalną okładziną ścierną
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Skonstruowana zgodnie z wymogami CE
- Wydajność 75 kg/h
- Waga: 35 kg

kod	wsad (kg)	V	W	mm	cena (PLN)
226834	5 kg	230	370	530x520x(H)700	5599,-



226841

Przezroczysty wizjer



Masywny, wymienny dysk i ściany bębna o właściwościach ściernych

S.S.  
STAINLESS STEEL

### OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW HENDI 7

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

kod	wsad (kg)	V	W	mm	cena (PLN)
226841	7 kg	400	510	460x500x(H)800	4499,-
226858	separator do obieraczki HENDI 7				349,-



222829

**MIKSER PLANETARNY 7 L**

- Wysokiej jakości stalowy korpus, formowana wtryskowo górna pokrywa oraz ostona zabezpieczająca dzieżę wykonana z tworzywa sztucznego
- Wytrzymały napęd ślimakowy i przekładnie zębate
- Wyłączniki bezpieczeństwa oraz ochrona przed przeciążeniem zapewniają bezpieczną pracę
- W zestawie dzieża ze stali nierdzewnej, różga, mieszadło i hak do ciasta
- Łatwy w użyciu cyfrowy panel sterowania
- Maksymalny wsad mąki: 1,8 kg
- Z unoszoną głowicą
- Zabezpieczenie przed włączeniem miksera z podniesioną ostoną dzieży
- 3 prędkości: 128/252/545 obr./min

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena (PLN)
222829	7	230	650	240x420x(H)425	2399,-



222836

**MIKSER PLANETARNY 10 L**

- Wysokiej jakości stalowy korpus lakierowany na biało, chromowana ostona zabezpieczająca dzieżę
- Wytrzymały napęd ślimakowy i przekładnie zębate
- Wyłączniki bezpieczeństwa oraz ochrona przed przeciążeniem zapewniają bezpieczną pracę
- W zestawie dzieża ze stali nierdzewnej, różga, mieszadło i hak do ciasta
- Łatwy w użyciu mechaniczny panel sterowania
- Maksymalny wsad mąki: 2,5 kg
- Z dźwignią do opuszczania i podnoszenia dzieży
- Zabezpieczenie przed włączeniem miksera bez zamontowanej dzieży lub z niepoprawnie zamontowaną dzieżą
- 3 prędkości: 148/244/480 obr./min

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena (PLN)
222836	10	230	600	450x470x(H)600	2899,-



222843

**MIKSER PLANETARNY 20 L**

- Wysokiej jakości stalowy korpus lakierowany na biało, chromowana ostona zabezpieczająca dzieżę
- Wytrzymały napęd ślimakowy i przekładnie zębate
- Wyłączniki bezpieczeństwa oraz ochrona przed przeciążeniem zapewniają bezpieczną pracę
- W zestawie dzieża ze stali nierdzewnej, różga, mieszadło i hak do ciasta
- Łatwy w użyciu mechaniczny panel sterowania
- Maksymalny wsad mąki: 5 kg
- Z dźwignią do opuszczania i podnoszenia dzieży
- Zabezpieczenie przed włączeniem miksera bez zamontowanej dzieży lub z niepoprawnie zamontowaną dzieżą
- 3 prędkości: 197/317/462 obr./min

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena (PLN)
222843	20	230	1100	490x540x(H)780	3599,-





226261

**MIKSER PLANETARNY 7**

- Obudowa ze stali lakierowanej
- Dzieża ze stali nierdzewnej 6,65 l
- Silnik: 3/4 kM = 658 W
- 5 prędkości: od 100 do 500 obr. /min
- Timer: do 30 min
- Panel sterowania: cyfrowy
- 3 końcówki: hak, mieszadło płaskie, różga
- Waga: 18 kg



kod	poj. (l)	V	W	mm	cena (PLN)
226261	6,65	230	650	336x460x(H)518	3799,-



226278

**MIKSER PLANETARNY 10**

- Obudowa ze stali lakierowanej
- Dzieża ze stali nierdzewnej 9,5 l
- Silnik: 3/4 kM = 650 W
- 15 prędkości: od 100 do 500 obr. /min
- Timer: do 30 min
- Panel sterowania: cyfrowy
- 3 końcówki: hak, mieszadło płaskie, różga
- Waga: 20 kg



kod	poj. (l)	V	W	mm	cena (PLN)
226278	9,5	230	650	336x483x(H)558	5299,-



226285

**MIKSER PLANETARNY 12**

- Obudowa ze stali lakierowanej
- Dzieża ze stali nierdzewnej 11,4 l
- Silnik: 1/2 KM = 375 W
- 3 prędkości: 121, 218, 489 obr. /min
- Timer: do 30 min
- Panel sterowania: cyfrowy
- 3 końcówki: hak, mieszadło płaskie, różga
- Waga: 35 kg



kod	poj. (l)	V	W	mm	cena (PLN)
226285	11,4	230	375	398x499x(H)630	5699,-



226292

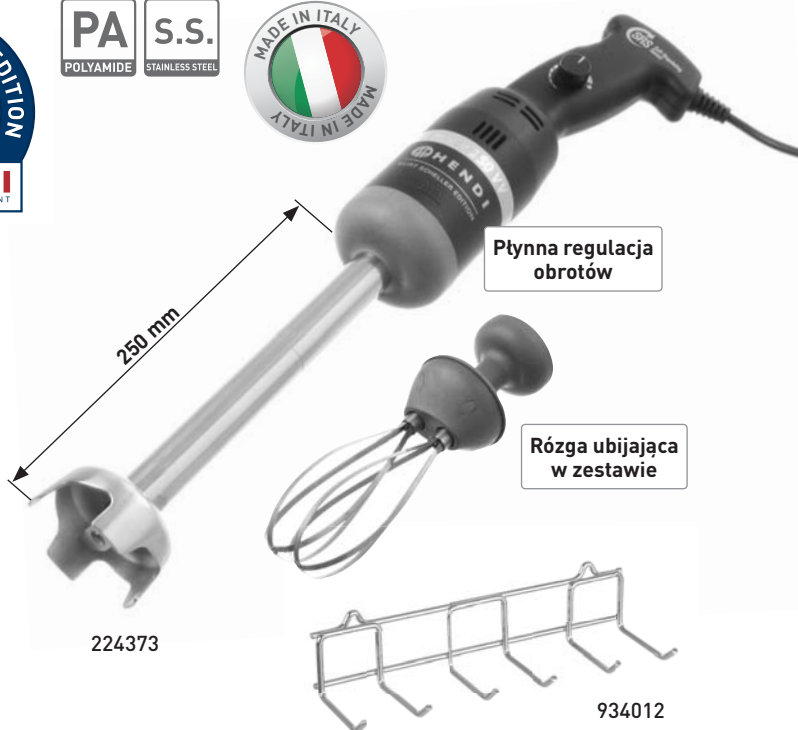
**MIKSER PLANETARNY 20**

- Obudowa ze stali lakierowanej
- Dzieża ze stali nierdzewnej 19 l o wymiarach ø320x(H)300 mm
- Silnik: 1/2 KM = 375 W
- 3 prędkości: 142, 264, 482 obr. /min
- Panel sterowania: ręczny, timer: do 15 min
- 3 końcówki: hak, mieszadło płaskie, różga
- Waga: 100 kg



kod	poj. (l)	V	W	mm	cena (PLN)
226292	19	230	375	460x520x(H)880	7999,-

## MIKSERY RĘCZNE



224373

934012

### MIKSER RĘCZNY HENDI 250V - ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

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

kod	V	W	mm	cena [PLN]
224373	230	250	ø75x555	1349,-
934012	wieszak do miksera ręcznego			109,-

### MIKSER RĘCZNY Z RÓZGĄ HENDI 400 - ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

- Urządzenie do uzyskania różnych produktów spożywczych w zależności zastosowanej końcówki
- MIXER: do przygotowania zup jarzynowych, przecierów, sosów, farszów, majonezu, przecieru pomidorowego, pesto itp.
- RÓZGA: do bitej śmietany, kremów, omletów, sufletów
- Obydwa narzędzia ze stali nierdzewnej
- Prędkość miksera: 2500-11000 obr./min.
- Długość ramienia: 400 mm
- Maksymalne zanurzenie miksera: 290 mm
- Prędkość różgi: 250-1500 obr./min.
- Długość różgi: 350 mm
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 60 litrów

kod	V	W	mm	cena [PLN]
224014	230	400	170x120x(H)740	1699,-



Z ramieniem miksującym i ubijającym oraz wieszakiem mocowanym do ściany



224014

## MIKSERY RĘCZNE KITCHEN LINE

– Wersja do profesjonalnego użytku w lodziarniach, restauracjach, kuchniach hotelowych do przygotowania m.in. mieszanek lodowych, zup jarzynowych, przecierów, sosów, farszów, majonezu, przecieru pomidorowego, pesto, itp.



– Silnik wentylowany  
– Obudowa z ergonomicznym uchwytem z wytrzymałego tworzywa

### NAPĘD MIKSERA RĘCZNEGO HENDI KITCHEN LINE 350 ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

– Prędkość: 4 000 - 16 000 obr./min  
– Waga (tylko napęd): 1,76 kg

kod	waga [kg]	V	W	mm	cena [PLN]
222171	2,5	230	350	ø91x359	439,-

### NAPĘD MIKSERA RĘCZNEGO HENDI KITCHEN LINE 500 ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

– Prędkość: 4 000 - 16 000 obr./min  
– Waga (tylko napęd): 1,98 kg

kod	waga [kg]	V	W	mm	cena [PLN]
222188	3,1	230	500	ø91x359	499,-

### RAMIĘ MIKSUJĄCE DO NAPĘDU MIKSERA HENDI KITCHEN LINE 350 I 500

– Ramię oraz ostrze wykonane ze stali nierdzewnej  
– Odpowiednie do napędu Kitchen Line 222171, 222188

kod	waga [kg]	mm	cena [PLN]
222225	0,5	250	329,-
222232	1,3	300	369,-
222249	1,5	400	399,-
222256	1,7	500	469,-

### RAMIĘ UBIJAJĄCE DO NAPĘDU MIKSERA HENDI KITCHEN LINE 350 I 500

– Składa się z dwóch różg ze stali nierdzewnej  
– Łatwe i bezpieczne mocowanie do bloku napędowego

kod	waga [kg]	mm	cena [PLN]
222263	0,5	250	399,-

### MIKSER RĘCZNY HENDI KITCHEN LINE 160 – ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

– Ramię oraz ostrze wykonane ze stali nierdzewnej:  
dł. 160 mm, ø 25 mm  
– Prędkość: 4 000 - 20 000 obr./min  
– Waga: 1,61 kg

kod	V	W	mm	cena [PLN]
222140	230	220	ø75x464	549,-

### RAMIĘ UBIJAJĄCE DO MIKSERA RĘCZNEGO HENDI KITCHEN LINE 160

– Składa się z dwóch różg ze stali nierdzewnej  
– Łatwe i bezpieczne mocowanie do bloku napędowego

kod	waga [kg]	mm	cena [PLN]
222164	0,4	185	399,-



## MIKSERY RĘCZNE HENDI PROFI LINE

- Wersja profesjonalna
- Obudowa wykonana z nylonu

- Ramię oraz ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- Łatwe w utrzymaniu czystości

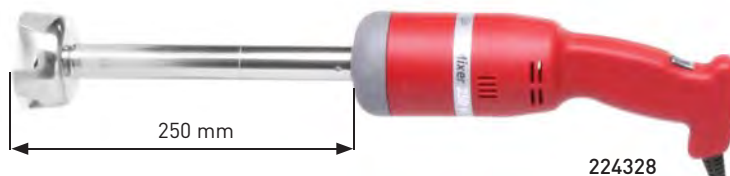


### MIKSER RĘCZNY PROFI LINE 250

#### - ZE STAŁĄ PRĘDKOŚCIĄ

- Długość ramienia: 250 mm
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 20 l
- Waga 1,45 kg
- Prędkość: 15 000 obr./min

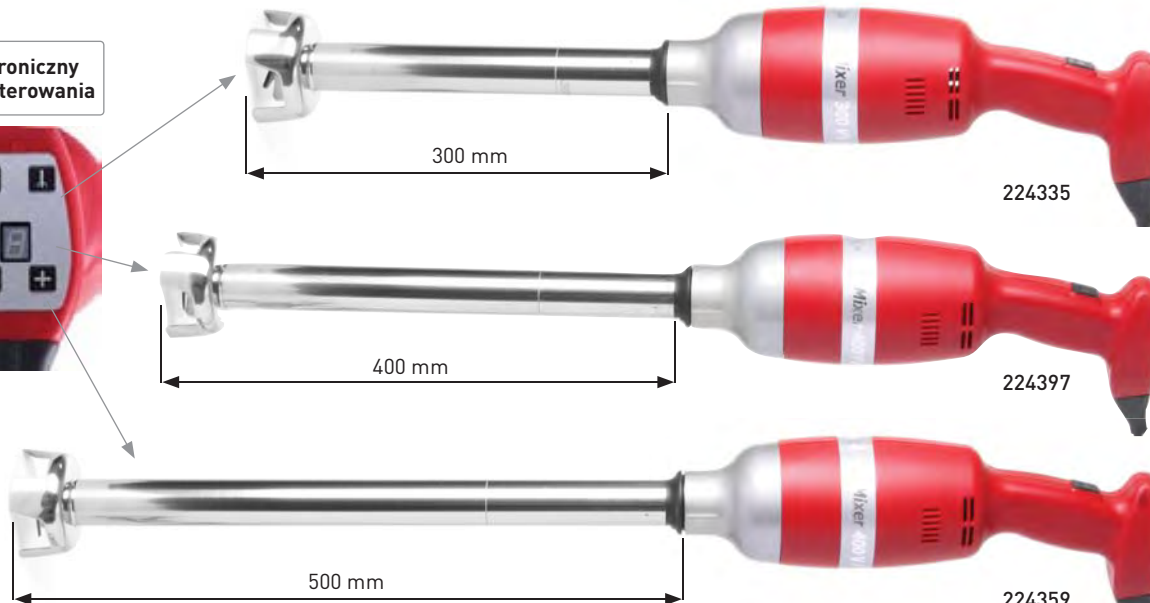
kod	V	W	mm	cena (PLN)
224328	230	250	ø75x285	899,-



224328

### MIKSERY RĘCZNE HENDI ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

Elektroniczny panel sterowania



224335

224397

224359

### MIKSER RĘCZNY PROFI LINE 300 - ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

- Elektroniczny panel sterowania (9 prędkości)
- Długość ramienia: 300 mm
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 50 litrów
- Waga 3,45 kg
- Prędkość: 2 000 - 9 000 obr./min
- Prędkość maks.: 13 000 obr./min

kod	V	W	mm	cena (PLN)
224335	230	300	ø100x350	1449,-

### MIKSER RĘCZNY PROFI LINE 400 - ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

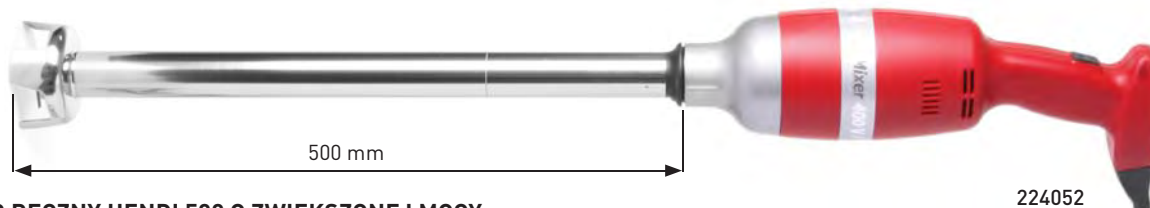
- Elektroniczny panel sterowania (9 prędkości)
- Długość ramienia: 400 mm
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 80 litrów
- Waga: 4,1 kg
- Prędkość: 2 000 - 9 000 obr./min
- Prędkość maks.: 15 000 obr./min

kod	V	W	mm	cena (PLN)
224397	230	400	ø100x350	1649,-

### MIKSER RĘCZNY PROFI LINE 500 - ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

- Elektroniczny panel sterowania (9 prędkości)
- Długość ramienia: 500 mm
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 100 litrów
- Waga 4,1 kg
- Prędkość: 2 000 - 9 000 obr./min
- Prędkość maks.: 15 000 obr./min

kod	V	W	mm	cena (PLN)
224359	230	400	ø100x350	1699,-



224052

### MIKSER RĘCZNY HENDI 500 O ZWIĘKSZONEJ MOCY - ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

- Elektroniczny panel sterowania (9 prędkości)
- Długość ramienia: 500 mm
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 120 litrów
- Waga 4,25 kg
- Prędkość: 2 000 - 9 000 obr./min
- Prędkość maks.: 15 000 obr./min

kod	V	W	mm	cena (PLN)
224052	230	500	ø100x350	1999,-



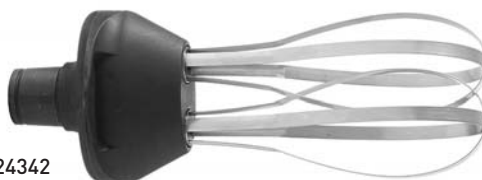
**NEW!**

## RAMIĘ UBIJAJĄCE DO MIKSERA RĘCZNEGO PROFI LINE 300, 400 I 500

- Składa się z dwóch różg
- Łatwe i bezpieczne mocowanie do bloku napędowego



kod	mm	cena (PLN)
224342	ø120x330	599,-



224342

## WIESZAK DO MIKSERÓW RĘCZNYCH

kod	mm	cena (PLN)
934029	365x130x(H)70	159,-



934029

**NEW!**



Regulacja obrotów  
- 6 prędkości

Ostrze krzyżowe  
powlekane tytanem



Idealny do naczyń  
o pojemności  
od 1 do 4 litrów

Wydajny  
silnik

222157

200 mm

## MIKSER RĘCZNY

- Obudowa wykonana z tworzywa ABS, ramię ze stali nierdzewnej
- Ostrze krzyżowe ze stali nierdzewnej z tytanem
- Wydajny silnik o mocy 250 W, elektroniczny panel sterowania z wyświetlaczem LCD - 6 prędkości
- Maksymalna prędkość 20 000 obr./min
- Odpowiedni do naczyń o pojemności od 1 do 4 litrów

kod	V	W	mm	cena (PLN)
222157	230	250	71x71x(H)444	349,-



Pokrywa do pojemnika z miarką 100 ml

Czytelny wyświetlacz cyfrowy funkcji i parametrów



226384



Łatwo demontowalny zespół 4 noży



AKCESORIA

Szpatuła i topatka do mieszania

Trójwarstwowe ścianki

TRIPLE WALL

Pojemnik 2 l ze stali nierdzewnej

### PROFESJONALNY ROBOT KUCHENNY INDUKCYJNY MYCOOK 1,8

- Mikser z podgrzewanym indukcyjnie pojemnikiem
- Sterowanie elektroniczne
- Cyfrowy wyświetlacz funkcji i parametrów
- Oznaczenie poprawnego połączenia i blokady pojemnika z napędem
- Timer: od 0 do 1 min. co 1 s, od 1 do 10 min. co 30 s, od 10 do 90 min. co 1 min.
- Moc indukcji: 1000 W
- Zakres temperatury: +40°C do +120°C
- Moc miksera: 800 W
- Prędkość miksera: 8700 obr./min
- System autodiagnostyczny
- Obudowa silnika z tworzywa
- Waga: 7,8 kg
- Wyposażenie:
  - Pojemnik 2 l ze stali nierdzewnej z oznaczeniem pojemności (1, 1,5, 2l)
  - Łatwo demontowalny zespół 4 noży
  - Szpatuła i topatka do mieszania

Technologia indukcyjna



Moc indukcji: 1000 W

kod	V	W	mm	cena [PLN]
226384	230	1800	350x270x(H)290	3590,-

Profesjonalny silnik o mocy 800 W



800W

**MULTIFUNKCYJNOŚĆ**  
MIELENIE, ŚCIERANIE, SIEKANIE, ROZGNIATANIE, MIESZANIE, UBIJANIE, WYRABIANIE CIASTA, DUSZENIE, GOTOWANIE

**PAKOWARKA PRÓŻNIOWA PROFI LINE 260  
- KOMOROWA**

- Listwa zgrzewająca o długości 260 mm i szerokości 5 mm
- Regulowany czas wytwarzania próżni oraz zgrzewania, automatyczne lub ręczne sterowanie
- Możliwość pakowania próżniowego płynów i produktów spożywczych o dużej zawartości wody
- Cyfrowy wyświetlacz i analogowy manometr
- Wydajna pompa olejowa, zapewnia wysokie ciśnienie (1009 mbar) i szybkie uzyskanie próżni
- Obudowa oraz komora wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Dno z dużym wgłębieniem oraz wypukła, przezroczysta pokrywa pozwala na pakowanie dużych porcji
- Wydajność pompy: 8 m<sup>3</sup>/h
- Wymiary komory: 280x393x(H)110 mm



kod	V	W	mm	cena (PLN)
201428	230	1000	330x480x(H)356	2699,-

201428

**PAKOWARKA PRÓŻNIOWA PROFI LINE 300  
- KOMOROWA**

- Listwa zgrzewająca o długości 300 mm i szerokości 5 mm
- Regulowany czas wytwarzania próżni oraz zgrzewania, automatyczne lub ręczne sterowanie
- Możliwość pakowania próżniowego płynów i produktów spożywczych o dużej zawartości wody
- Funkcja marynowania
- Cyfrowy wyświetlacz i analogowy manometr
- Wydajna pompa olejowa, zapewnia wysokie ciśnienie (1009 mbar) i szybkie uzyskanie próżni
- Obudowa oraz komora wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Dno z dużym wgłębieniem oraz wypukła, przezroczysta pokrywa pozwala na pakowanie dużych porcji
- Wydajność pompy: 8 m<sup>3</sup>/h
- Wymiary komory: 300x350x(H)110 mm



kod	V	W	mm	cena (PLN)
201435	230	950	359x425x(H)356	3099,-

201435

**PAKOWARKA PRÓŻNIOWA PROFI LINE 410  
- KOMOROWA**

- Listwa zgrzewająca o długości 410 mm i szerokości 3 mm
- Regulowany czas wytwarzania próżni, zgrzewania, napętniania oraz chłodzenia, automatyczne lub ręczne sterowanie
- Możliwość pakowania próżniowego płynów i produktów spożywczych o dużej zawartości wody
- Cyfrowy wyświetlacz i analogowy manometr
- Wydajna pompa olejowa, zapewnia wysokie ciśnienie (1009 mbar) i szybkie uzyskanie próżni
- Obudowa oraz komora wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Dno z dużym wgłębieniem oraz wypukła przezroczysta pokrywa pozwala na pakowanie dużych porcji
- Zacisk wewnątrz komory do przytrzymywania worka podczas pracy urządzenia
- Wydajność pompy: 20 m<sup>3</sup>/h
- Wymiary komory: 425x567x(H)100 mm



kod	V	W	mm	cena (PLN)
201442	230	1000	505x567x(H)465	5499,-

201442

Wypukła  
pokrywa



975251

### PAKOWARKA PRÓŻNIOWA PROFI LINE - KOMOROWA PROFI LINE

- Przeznaczona do pakowania produktów spożywczych i technicznych
- Konstrukcja i komora wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 304
- Dno z dużym wgłębieniem (tylko w modelu 975251) oraz wypukła pokrywa umożliwiające pakowanie dużych porcji
- Transparentna pokrywa umożliwiająca kontrolę procesu pakowania, wykonana z materiału o wysokiej gęstości wydłużającej jej żywotność
- Uszczelka w kształcie litery „V” gwarantująca wysoki współczynnik szczelności
- Wyświetlacz cyfrowy
- Łatwa obsługa, automatyczna praca
- Regulowany czas zgrzewania, wskaźnik ciśnienia
- Wydajność pompy 10 m<sup>3</sup>/h w modelach 975251 i 975268 oraz 20 m<sup>3</sup>/h w modelu 975275



Dno z dużym wgłębieniem  
tylko w modelu 975251

kod	listwa zgrzewająca (mm)	mm	V	W	cena (PLN)
975251	260	330x480x(H)360	230	370	2799,-
975268	300	370x480x(H)435	230	370	3179,-
975275	350	425x560x(H)460	230	750	3529,-



### WORKI DO PAKOWAREK KOMOROWYCH

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

kod	ilość w opakowaniu [szt.]	mm	cena (PLN)
970607	100	140x200	14,-
970386	100	160x230	15,-
970614	100	200x300	24,-
970393	100	250x350	33,-
970621	100	300x400	45,-



Wypukła pokrywa



975398



975442

### PAKOWARKA PRÓŻNIOWA KITCHEN LINE - KOMOROWA

- Konstrukcja i komora wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Transparentna pokrywa z tworzywa ABS umożliwiająca kontrolę procesu pakowania
- Do użytku profesjonalnego
- Regulowany czas cyklu próżniowego i zgrzewania
- Cyfrowy wyświetlacz poziomu próżni
- Wydajność pompy: 77 l/min
- Wymiary komory: 350x300x(H)110 mm
- Listwa zgrzewająca 295 mm
- Szerokość listwy zgrzewającej: 3,5 mm
- Waga: 24,4 kg

kod	V	W	mm	cena (PLN)
975398	230	630	429x359x(H)345	3799,-

### PAKOWARKA PRÓŻNIOWA PROFI LINE - KOMOROWA

- Przeznaczona do pakowania produktów spożywczych i technicznych
- Konstrukcja i komora wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Wyświetlacz cyfrowy
- Bardzo łatwa obsługa
- Automatyczna praca
- Możliwość regulowania próżni nawet do 99%
- Regulowany czas zgrzewania
- Wydajność pompy 6 m<sup>3</sup>/h
- Komora o wymiarach: 260x300x(H)110 mm
- Listwa zgrzewająca 250 mm
- Waga: 25 kg

kod	V	W	mm	cena (PLN)
975442	230	350	320x500x(H)270	4499,-



### WORKI DO GOTOWANIA SOUS-VIDE I DO PAKOWAREK KOMOROWYCH

- Przeznaczone m.in. do przyrządzania potraw metodą Sous Vide
- Z wielowarstwowej folii PET/PPP - grubość 55 mikronów

kod	ilość w opakowaniu (szt.)	mm	cena (PLN)
970676	100	140x200	19,-
970652	100	160x230	25,-
970683	100	200x300	39,-
970669	100	250x350	56,-
970690	100	300x400	78,-



970362

### PAKOWARKA PRÓŻNIOWA PROFI LINE - LISTWOWA



- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Profesjonalna pompa oraz manometr próżniowy
- Obsługa ręczna lub automatyczna
- Cyfrowy wyświetlacz
- Regulowany czas zgrzewania
- Listwa zgrzewająca pokryta teflonem
- Pompa próżniowa tłokowa: 20 l/min, 970447: 40 l/min
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi

kod	listwa zgrzewająca (mm)	mm	V	W	cena (PLN)
970362	350	370x280x(H)170	230	250	1799,-
970430	400	420x280x(H)170	230	270	2299,-
970447	500	520x280x(H)170	230	350	3499,-



975336

### PAKOWARKA PRÓŻNIOWA KITCHEN LINE - LISTWOWA



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

kod	listwa zgrzewająca (mm)	mm	V	W	cena (PLN)
975336	350	370x260x(H)130	230	250	1499,-



971017



971062

### WORKI MOLETOWANE DO PAKOWAREK LISTWOWYCH

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

kod	ilość w opakowaniu (szt.)	mm	cena (PLN)
971017	100	150x250	34,-
971048	100	150x400	56,-
971024	100	200x300	58,-
971055	100	250x350	82,-
971031	100	300x400	118,-
971062	zestaw 2 rolek	200x6000	38,-
971079	zestaw 2 rolek	300x6000	58,-



975374

Możliwość montażu przystawki na worki w rolce w rolce 970638



970638

### PAKOWARKA PRÓŻNIOWA KITCHEN LINE - LISTWOWA



- Cyfrowy wyświetlacz cyklu próżniowego i zgrzewania
- Możliwość wyboru wytwarzania próżni w sposób ciągły lub pulsacyjny
- Dodatkowe przyciski szybkiego startu wytwarzania próżni oraz zgrzewania umieszczone na uchwycie
- Automatyczne wyłączenie po 10 minutach bezczynności
  - oszczędność energii elektrycznej
- Szerokość listwy zgrzewającej 5 mm zapewnia wyjątkową szczelność
- Duża moc listwy zgrzewającej pozwala na skrócenie czasu do 2-3 s
- Regulacja czasu zgrzewania worków
- Podwójna pompa o dużej wydajności: 16 l/min
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Solidny uchwyt
- Możliwość montażu przystawki 970638 do worków w rolce
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi o maksymalnej szerokości 406 mm
- Waga: 6,9 kg

kod	listwa zgrzewająca (mm)	mm	V	W	cena (PLN)
975374	406	490x260x(H)145	230	650	1399,-



970638



### PRZYSTAWKA NA WORKI W ROLCE DO PAKOWARKI LISTWOWEJ KITCHEN LINE 975374

- Uchwyt na worki w rolce
- Możliwy montaż do pakowarki Kitchen Line 975374 lub do każdej innej pakowarki jako oddzielnie stojąca przystawka
- Z ruchomym nożykiem precyzyjnie odcinającym żadaną długość worka
- Wymiary wewnętrzne: 412x101x(H)101 mm
- Dla rolek o maksymalnych wymiarach  $\varnothing 100 \times 400$  mm
- Podstawa wykonana z ABS
- Transparentna pokrywa z poliwęglanu dla łatwej kontroli stanu rolki

kod	mm	cena (PLN)
970638	487x122x(H)107	89,-



975350

### PAKOWARKA PRÓŻNIOWA BUDGET LINE - LISTWOWA

- Do wyboru dwa czasy zgrzewania worków
- Możliwość korzystania z worków w rolce
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi o maksymalnej szerokości 310 mm
- Szerokość listwy zgrzewającej 2 mm
- Szybki proces zgrzewania zapobiega zaciągnięciu ptynów
- Wydajność pompy: 11 l/min.
- Listwa zgrzewająca na unoszonej pokrywie zmniejsza ryzyko poparzenia w czasie pracy i ułatwia czyszczenie urządzenia
- Wysoki komfort pracy dzięki niskiej emisji dźwięku
- Waga: 1,74 kg

kod	listwa zgrzewająca (mm)	mm	V	W	cena (PLN)
975350	310	390x160x(H)92	230	110	299,-



970461

### PAKOWARKA PRÓŻNIOWA FRESH BUDGET LINE - LISTWOWA

- Obudowa wykonana z tworzywa ABS
- Długość listwy zgrzewającej: 300 mm
- Wydajność pompy: 10 l/min
- Waga: 2,3 kg
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi

kod	listwa zgrzewająca (mm)	mm	V	W	cena (PLN)
970461	300	380x180x(H)80	230	130	599,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

## WORKI DO PAKOWAREK PRÓŻNIOWYCH



### WORKI DO PAKOWAREK KOMOROWYCH

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

kod	ilość w opakowaniu [szt.]	mm	cena [PLN]
970607	100	140x200	14,-
970386	100	160x230	15,-
970614	100	200x300	24,-
970393	100	250x350	33,-
970621	100	300x400	45,-

### WORKI DO GOTOWANIA SOUS VIDE DO PAKOWAREK KOMOROWYCH

– Przeznaczone m.in. do przyrządzania potraw metodą Sous Vide  
– Z wielowarstwowej folii PET/PPP - grubość 55 mikronów

kod	ilość w opakowaniu [szt.]	mm	cena [PLN]
970676	100	140x200	19,-
970652	100	160x230	25,-
970683	100	200x300	39,-
970669	100	250x350	56,-
970690	100	300x400	78,-



971062



### WORKI MOLETOWANE DO PAKOWAREK LISTWOWYCH

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

kod		mm	cena [PLN]
971062	zestaw 2 rolek	200x6000	38,-
971079	zestaw 2 rolek	300x6000	58,-

### WORKI MOLETOWANE DO PAKOWAREK LISTWOWYCH

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

kod	ilość w opakowaniu [szt.]	mm	cena [PLN]
971017	100	150x250	34,-
971048	100	150x400	56,-
971024	100	200x300	58,-
971055	100	250x350	82,-
971031	100	300x400	118,-



Kurt Scheller  
poleca produkty  
**KENWOOD**

# KENWOOD

CREATE MORE

**NEW!**

**S.S.**  
STAINLESS STEEL



979990

## ROBOT PLANETARNY Z FUNKCJĄ GOTOWANIA INDUKCYJNEGO

- Do wyrabiania ciasta na pyszne wypieki oraz ubijania piany
- Tryb gotowania - możliwość podgrzewania dań i delikatnych sosów
- 2 gniazda obrotów: szybkie i wolne
- Misa o pojemności 6,7 L z stali nierdzewnej z uchwytami z wbudowaną płytą indukcyjną
- Cyfrowy, intuicyjny wyświetlacz
- 8-godzinny timer naliczający/zliczający czas do zakończenia pracy urządzenia
- Ustawianie mieszania z różnym interwałami dla konkretnej potrawy
- Regulacja temp. od 20°C do 180°C
- 5 przystawek w zestawie:
  - hak do ciasta
  - mieszadło płaskie K
  - różga
  - mieszadło do mieszania w wysokiej temperaturze
  - mieszadło elastyczne
- Podświetlane pokrętko sterowania
- Waga: 12,9 kg



kod	V	W	mm	cena [PLN]
979990	230	1500	345x400x(H)370	5449,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI**  
FOOD SERVICE EQUIPMENT

353



Kurt Scheller  
poleca produkty  
**KENWOOD**

# KENWOOD

CREATE MORE



979969



979952



## ROBOT PLANETARNY 6,7L KVL6320S CHEF ELITE XL

- Do wyrabiania ciasta na pyszne wypieki oraz ubijania piany
- Srebrna obudowa wykonana z odlewu aluminium, podświetlane pokrętko
- Szczotkowana miska (6,7 l) z błyszczącym rantem
- Gniazdo wolnych obrotów typu TWIST
- Gniazdo szybkich obrotów
- Płynna regulacja prędkości i praca pulsacyjna
- Funkcja delikatnego mieszania
- Przycisk otwierania ramienia umieszczony z tyłu
- **W zestawie:**
  - 3 mieszadła ze stali nierdzewnej SYSTEM PRO: mieszadło K, różga i spiralny hak
  - Szklany blender Thermo Resist KAH358NS 1,6l
  - Pojedyncza ostona przeciw chlapaniu z dużym podajnikiem
- Waga: 9,4 kg

kod	V	W	mm	cena [PLN]
979969	230	1400	410x295x(H)350	2399,-

## ROBOT PLANETARNY 6,7L KVL8320S CHEF TITANIUM XL

- Srebrna obudowa
- Podświetlane pokrętko
- Przycisk start/stop
- Polerowana metalowa miska (6,7 l) z rączkami i podziatką wewnątrz
- Podświetlenie wnętrza misy
- Gniazdo wolnych obrotów typu TWIST
- Gniazdo szybkich obrotów
- Płynna regulacja prędkości i praca pulsacyjna
- Funkcja delikatnego mieszania
- Przycisk otwierania ramienia umieszczony z tyłu
- **W zestawie:**
  - 5 mieszadeł ze stali nierdzewnej SYSTEM PRO: mieszadło K, różga, spiralny hak, mieszadło flexi, mieszadło do przekładania
  - Szklany blender Thermo Resist KAH358NS 1,6l
  - Dwie ostony przeciw chlapaniu z dużym podajnikiem
- Waga: 10,4 kg

kod	V	W	mm	cena [PLN]
979952	230	1700	380x285x(H)356	3499,-

## PRZYSTAWKI DO ROBOTÓW PLANETARNYCH KENWOOD



### PRZYSTAWKA - MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA

- Średnica tarcz 60 mm
- **W zestawie:**
  - 3 sitka (3 mm, 4,5 mm i 8 mm)
  - 2 nakładki do kietbas
  - 1 nasadka do kebbe

kod	mm	cena [PLN]
976197	250x160x(H)250	389,-



### PRZYSTAWKA SZATKUJĄCA "ROTO"

- **W zestawie:**
  - 5 bębnow - 2 do cięcia w plasterki (2 i 4 mm), 2 do ścierania (na drobno i grubo), 1 do ścierania, np. ziemniaków na placki

kod	mm	cena [PLN]
976203	120x213x(H)137	449,-



### PRZYSTAWKA - DO PRZECIERANIA MIĘKKICH OWOCÓW

- **W zestawie:**
  - Stalowy korpus z podajnikiem
  - Tłok i ślimak z tworzywa
  - Sito ze stali
  - Szczoteczka do czyszczenia

kod	mm	cena [PLN]
976210	137x236x(H)250	399,-



### PRZYSTAWKA DO KROJENIA W KOSTKĘ

- Idealnie kroji w kostkę o wymiarach 10x10 mm
- Świetnie nadaje się do krojenia warzyw, twardych owoców, sera i wędlin

kod	mm	cena [PLN]
976227	185x212x(H)267	499,-



### PRZYSTAWKA - SZATKOWNICA DO TARCIA, KROJENIA I SZATKOWANIA

- **W zestawie:**
  - 7 rodzajów tarcz: 2 do cięcia na plasterki (2 i 4 mm), 2 do ścierania (na grubo i drobno), 1 do ścierania, np. ziemniaków, 1 do krojenia w słupki julienne, 1 do krojenia na frytki

kod	mm	cena [PLN]
975978	175x205x(H)220	549,-



### PRZYSTAWKA - MALAKSER

- **W zestawie:**
  - 6 rodzajów tarcz: 2 do cięcia na plasterki (2 i 4 mm), 2 do ścierania (na grubo i drobno), 1 do ścierania, np. ziemniaków i 1 do krojenia w słupki julienne
  - Stalowe ostrze
  - Wykonana z tritanu tworzywa odpornego na uszkodzenia mechaniczne i matwienie

kod	mm	cena [PLN]
975985	250x246x(H)178	499,-



### PRZYSTAWKA - SOKOWIRÓWKA NA CAŁE JABŁKA

- **W zestawie:**
  - Sokowirówka
  - Tłok, pojemnik na sok i szczoteczka do czyszczenia

kod	mm	cena [PLN]
975992	200x310x(H)270	499,-



### PRZYSTAWKA - WYCISKARKA DO RÓŻNYCH RODZAJÓW CYTRUSÓW

- Pojemność 600 ml
- Separator miąższu

kod	mm	cena [PLN]
976005	190x220x(H)165	169,-



### PRZYSTAWKA - BLENDER ZE SZKŁA THERMO RESIST 1,6 L

- Wyjmowane 3-strefowe ostrza
- Szkło odporne na zmiany temperatur do 160°C

kod	mm	cena [PLN]
976234	140x195x(H)275	349,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



### PRZYSTAWKA - MASZYNYKA DO WYROBU LODÓW

- W zestawie:

- Misa, łopatką i pokrywa z tworzywa

kod	mm	cena [PLN]
976029	300x260x(H)240	349,-



### PRZYSTAWKA - PRZECIERAK DO WYROBU PUREE, SOSÓW, DŻEMÓW ITP.

- W zestawie:

- 2 sита (małe i duże oczka)
- Mieszadło i stalowa misa

kod	mm	cena [PLN]
976258	245x245x(H)130	349,-



### PRZYSTAWKA - MŁYNEK / ROZDRABNIACZ DO MAŁYCH PORCJI JEDZENIA

- Wyjmowane ostrza

- W zestawie: 4 stoiki z hartowanego szkła z pokrywkami

kod	mm	cena [PLN]
976043	100x100x(H)150	199,-



### PRZYSTAWKA - DO WYROBU MAKARONU

W zestawie:

- Stalowy korpus z podajnikiem, popychacz, tarcza z brązu do rigati i narzędzie do czyszczenia

kod	mm	cena [PLN]
976272	150x240x(H)230	699,-



### TARCE DO PRZYSTAWKI 976272 DO WYROBU MAKARONU

- Wykonane z brązu, średnica 40 mm

kod	do makaronu	cena [PLN]
976067	casarecce	149,-
976074	pappardelle	149,-
976081	linguine	149,-



### PRZYSTAWKA - WAŁKOWARKA DO CIASTA

- Możliwość wyboru 9 grubości wałkowania
- Szerokość rozwałkowanego ciasta: 140 mm

kod	mm	cena [PLN]
976289	130x50x(H)110	399,-

### PRZYSTAWKA - DO WYROBU MAKARONU

- Wymiary: 110x130x(H)50 mm

kod	do wyrobu	cena [PLN]
976302	tagliatelle (7mm)	399,-
976319	tagliolini (4mm)	399,-
976326	trenette (1,5mm)	399,-
976333	spaghetti (1,5mm)	392,-







**Kurt Scheller**  
poleca produkty  
**KENWOOD**

# KENWOOD

CREATE MORE

## ROBOT WIELOFUNKCYJNY FPM800

- Do cięcia, szatkowania, ścierania, zagniatania ciasta, ubijania, mieszania, wyciskania soków, kruszenia lodu
- Płynna regulacja obrotów
- Praca pulsacyjna
- Obudowa stalowa, satynowana
- Gumowe, antypoślizgowe nóżki ø65 mm

## PRZYSTAWKI

### MALAKSER

- Pojemność 3l
- Skala: od 500 do 2000 ml
- Gradacja skali: co 500 ml
- Nóż ząbkowany
- Z przezroczystego poliwęglanu
- Wsad owalny: 74x51 mm
- Dodatkowo otwór wsadowy: ø43 mm
- Wymiary: ø210x(H)260 mm

### MINI MALAKSER

- Pojemność: 1,75 l
- Nóż ząbkowany
- Z przezroczystego poliwęglanu
- Wsad owalny: 74x51 mm
- Dodatkowo otwór wsadowy: ø43 mm

### BLENDER

- Pojemność: 1,5 l
- Szko „THERMO RESIST”
- Nożyk 4 ramienny
- Skala: od 200 do 1600 ml
- Gradacja skali: 200 ml
- Oznaczenie skali poziomu gorących potraw (1200 ml)
- Wymiary: ø140x(H)270 mm

### TARCZE DO SZATKOWANIA

#### Z WYKORZYSTANIEM POJEMNIKA MALAKSERA

- Tarcza na słupki „Julienne”: 2,5x3 mm
- Tarcza dwustronna: do wiórków 4 mm i do plastrów 2 mm
- Tarcza dwustronna: do wiórków 8 mm i do plastrów 4 mm
- Tarcza do tarcia ziemniaków na placki
- Zamykany pojemnik na tarcze

### WYCISKARKA DO SOKÓW Z WYKORZYSTANIEM POJEMNIKA

#### MALAKSERA

#### KOŃCÓWKI DO MIESZANIA, UBIJANIA I DELIKATNEGO

#### PRZEKŁADANIA Z WYKORZYSTANIEM POJEMNIKA

#### MALAKSERA



975626



## ROBOT WIELOFUNKCYJNY FPM800

kod	V	W	mm	cena [PLN]
975626	230	1000	230x230x(H)160	1899,-



Kurt Scheller  
poleca produkty  
**KENWOOD**

# KENWOOD

CREATE MORE



975671

## MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA MG 700

- Przeznaczona do małej gastronomii
- Wydajność chwilowa: 180 kg/h
- Obudowa z satynowanego aluminium
- Kółko dociskowe wykonane z twardego tworzywa
- 3 sitka w zestawie  $\varnothing$  69 mm z otworami  $\varnothing$  3 mm,  $\varnothing$  4,5 mm,  $\varnothing$  8 mm
- 2 końcówki do wyrobu kietbas:  $\varnothing$  12 i 21 mm
- Końcówka do wyrobu kebbe
- Ilość obrotów ślimaka:
  - poz. 1 - 150 obr/min
  - poz. 2 - 210 obr/min
  - rewers - 100 obr/min
- Nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Waga: 7,3 kg

kod	V	W	mm	cena [PLN]
975671	230	850	385x200x(H)380	1099,-



976159

## MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA MG 510

- Przeznaczona do małej gastronomii
- Wydajność chwilowa: 120 kg/h
- Korpus, śruba podająca, nóż oraz sitka wykonane z metalu
- Metalowa obudowa i podajnik
- Dodatkowy bieg wsteczny
- Kółko dociskowe wykonane z twardego tworzywa
- 3 sitka w zestawie z otworami  $\varnothing$  3 mm,  $\varnothing$  4,5 mm,  $\varnothing$  8 mm
- 2 nakładki do kietbas i 1 nasadka do kebbe
- Pokrywa podajnika do wykorzystania jako tacka na zmielone mięso
- Kluczyk ułatwiający montaż i demontaż
- Nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Waga: 5,3 kg

kod	V	W	mm	cena [PLN]
976159	230	450	265x210x(H)345	699,-



**Kurt Scheller**  
poleca produkty  
**KENWOOD**

# KENWOOD

CREATE MORE

## WYCISKARKA DO OWOCÓW WOLNOOBROTOWA JMP800

- Umożliwia wyciskanie soków z różnego rodzaju owoców (również bananów), warzyw i ziół a także z orzechów, z migdałów
- **W zestawie:**
  - 1,5 l pojemnik na pulpę
  - 1,5 l pojemnik na sok
  - Filtr oddzielający miąższ
  - Szczoteczka do czyszczenia
- Prędkość: 48 obr./min.
- Szerokość tuby: XL na całe owoce
- Blokada kapania - wbudowany korek
- System czyszczenia podczas pracy - obrotowy koszyk czyszczący
- Bieg wsteczny
- Funkcja czyszczenia poprzez nalanie wody do tuby
- Rodzaj silnika: indukcyjny - niezawodność i cicha praca

kod	V	W	mm	cena (PLN)
976173	230	240	200x155x(H)440	1799,-



976173

## BLENDER SB 327

- Urządzenie idealne do blendowania, kruszenia lodu oraz smoothies itp.
- Kranik umożliwia podanie napoju prosto ze szklanego pojemnika bez zdejmowania napędu
- Szklany dzbanek o pojemności 2 litrów z kranikiem dostosowany do mycia w zmywarce
- Aluminiowa obudowa silnika
- 2 prędkości: dla produktów miękkich i twardych
- Opatentowane ostrza zapewniające długie użytkowanie
- Antypoślizgowe nóżki
- Waga: 5,3 kg

kod	V	W	mm	cena (PLN)
975640	230	750	220x240x(H)480	569,-



975640

OBROBKA  
MECHANICZNA



Kurt Scheller  
poleca produkty  
**KENWOOD**

# KENWOOD

CREATE MORE

**NEW!**

## BLENDER KIELICHOWY BLM802 - 1400 W

- Pojemność: 1,6 l
- Kielich wykonany ze szkła Thermo Resist umożliwiające blendowanie gorących i zimnych składników
- Płynna regulacja prędkości pracy i praca pulsacyjna
- 6 automatycznych programów (napoje, zupy krem, kruszenie lodu, siekanie na drobno, siekanie na grubo, samoczyszczenie)
- 4-strefowe ostrza wykonane ze stali nierdzewnej:
  - 2 strefy separacyjne zapobiegają blokowaniu się składników pod ostrzami
  - ostrza dolne podbijają składniki do góry
  - ząbkowane ostrza rozdrabniają najtwardsze składniki
- Prosty system zakładania na bazę - typu DROP ON
- Zaprojektowany również dla leworęcznych użytkowników
- Mieszak w zestawie
- Waga: 6,76 kg



230671

Ząbkowane ostrza

Separatory

Dolne ostrza



kod	V	W	mm	cena (PLN)
230671	230	1400	160x220x(H)430	1039,-

## BLENDER RĘCZNY HDM800SI - 1000 W

- Metalowa obudowa
- 5 prędkości pracy oraz tryb TURBO
- Technologia TRIBLADE
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- 33% większa stopa eliminująca chlapanie i skracająca czas pracy
- **W zestawie:**
  - MASHER z trzema ostrzami - ø85x(H)220 mm
  - Różga - ø55x(H)205 mm
  - Pojemnik z miarką o poj. 1 l - ø195x(H)185 mm



976166

kod	V	W	mm	cena (PLN)
976166	230	1000	ø55x(H)215	459,-

## BLENDER RĘCZNY HDP308WH TRIBLADE SYSTEM

- Urządzenie do blendowania, ucierania i ubijania
- 5 prędkości pracy oraz tryb Turbo
- Akrylowy pojemnik o poj. 0,75 l z miarką
- Stalowa stopka
- **NARZĘDZIA:**
  - BLENDER - został wyposażony w 3 ostrza miksujące o długości 20 mm, które zostały ukształtowane w taki sposób, aby każde tworzyło oddzielną powierzchnię cięcia dla lepszych rezultatów.
  - Dodatkowo 6 wypustek na brzegach podstawy redukuje efekt wyrzucania płynu w wyniku działania siły odśrodkowej. Płyn uderzając w wypustki zmienia kierunek i z powrotem trafia na ostrza polepszając efekt miksowania
  - Długość ramienia blendera: 228 mm, maksymalne zanurzenie: 183 mm
  - RÓZGA: do bitej śmietany, kremów, omletów, sufletów, itp. długość: 140 mm, średnica: 55 mm
  - MASHER ze stali nierdzewnej do przecierania gotowanych warzyw - ø103x(H)147 mm
- Waga 2,1 kg



975763

kod	V	W	mm	cena (PLN)
975763	230	800	73x73x(H)420	379,-



**Kurt Scheller**  
poleca produkty  
**KENWOOD**

# KENWOOD

CREATE MORE

## CZAJNIK BEZPRZEWODOWY SJM290 - 1,7 L

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Stal satynowana
- Wymowany filtr ze stalowa siatka
- Pojemność: 1,7 l
- Skala poziomu z obu stron
- Podświetlany włącznik pracy
- Obrotowa podstawa z tworzywa



975824



## EKSPRES DO KAWY EC 860 DE'LONGHI

- Idealny do biur i do domu
- Obudowa ze stali nierdzewnej z chromowanymi elementami wykończenia
- System THERMOBLOK - szybkie nagrzewanie, idealna temp. parzenia
- System oszczędzający energię: Stand by
- Przyciski różnych rodzajów kaw:
  - espresso (1 lub 2 filiżanki)
  - cappuccino
  - latte macchiato
- Automatyczny system spieniania mleka
- Nie wymaga podłączenia do wody
- Funkcja „Moja kawa”: możliwość zapamiętania spersonalizowanych ustawień kawy
- Wymowany zbiornik na wodę: 1 l
- Ciśnienie: 15 barów
- Podgrzewacz filiżanek aktywowany przyciskiem
- Na kawę mieloną i w saszetkach E.S.E.
- Tacka ociekowa ze wskaźnikiem poziomu napętnienia
- Maksymalna wysokość filiżanek: 100 mm
- Waga: 6,8 kg



975848

kod	V	W	mm	cena (PLN)
975824	230	2200	155x180x(H)250	199,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



361

# Panasonic

Dotykowy panel sterowania w pokrywie, zawierający zapisane, gotowe receptury pieczenia



235232

## WYPIEKACZ DO CHLEBA PANASONIC

- Idealny do wypieku pieczywa białego, maślanego, na zakwasie z rodzynekami, orzechami, ziarnami i innymi dodatkami
- Dotykowy panel sterowania w pokrywie, z 17 zapisanymi recepturami pieczenia
- Możliwość pieczenia tradycyjnego wiejskiego chleba na zakwasie
- Automatem zagniatanie ciasta z dwoma wymiennymi nożami, osobno dla chleba żytniego oraz pszennego
- Funkcja wyboru wielkości bochenka – 3 wielkości
- Funkcja wyboru stopnia wypieczenia, zrumienienia bochenka
- Timer maksymalnie do 13 godzin
- Dyspenser drożdży, automatycznie dodający odmierzoną ich ilość, podczas pracy urządzenia dla idealnego efektu.
- Dyspenser do rodzynek, orzechów dla automatycznego równomiernego ich wymieszania w bochenku
- Czujnik temperatury otoczenia
- Czujnik temperatury wewnątrz komory pieczenia
- Forma do chleba z nieprzywierającą powłoką
- **W zestawie:**
  - Instrukcja obsługi z przepisami pieczenia różnego pieczywa
  - 2 pojemniki o pojemności maksymalnej 550 ml każdy, z pokrywką i z miarką wykonane z polipropylenu
  - Dwustronna łyżeczka do odmierzania cukru, soli i drożdży o pojemności 15 oraz 5 ml, z dodatkowym wewnętrznym oznaczeniem ilości mniejszych
  - Łyżeczka do startera zakwasu o pojemności około 0,1 g
- Waga: 7,6 kg

kod	V	W	mm	cena (PLN)
235232	230	550	256x389x(H)382	1090,-

Dyspenser do rodzynek, orzechów, ziaren, bakalii itp. dla automatycznego i równomiernego ich wymieszania w bochenku



Dyspenser drożdży, automatycznie dodający odmierzoną ich ilość, podczas pracy urządzenia

Forma do chleba z nieprzywierającą powłoką



2 pojemniki z pokrywką 550 ml

2 noże do wyrabiania chleba pszennego i żytniego

Łyżeczka dwustronna 15/5 ml do odmierzania cukru, soli i drożdży oraz łyżeczka do startera zakwasu 0,1 g

# Panasonic

## WYCISKARKA WOLNOOBROTOWA DO OWOCÓW PANASONIC

- Cicha i łatwa w obsłudze wolnoobrotowa wyciskarka do owoców i warzyw
- Umożliwia wyciskanie soków z różnego rodzaju owoców (również bananów), warzyw i ziół
- Otwór wlotowy: 45x30 mm
- Śruba obracająca z prędkością 45 obr./min zgniata produkty, nie niszcząc wartości odżywczych
- Tak pozyskany sok dłużej zachowuje smak, aromat i nie rozwarstwa się
- Dzięki dolnej części wykonanej ze stali nierdzewnej, zarówno miękkie, jak i twarde produkty są wyciskane do ostatniej kropli
- W standardzie przystawka do produktów mrożonych dla uzyskania zdrowych mrożonych deserów i sorbetów
- Możliwość przygotowania dżemów, zup itd.
- Bieg wsteczny do odblokowania
- Zabezpieczenie przed włączeniem przy niewłaściwym zamontowaniu miski
- Blokada kapania
- **W zestawie:**
  - Pojemnik na sok 1 l
  - Pojemnik na miąższ 1 l
  - Szczoteczka do czyszczenia
- Waga: 4 kg

kod	V	W	mm	cena (PLN)
221068	230	150	185x176x(H)432	990,-



221068



**Przystawka do produktów mrożonych dla uzyskania zdrowych mrożonych deserów i sorbetów**



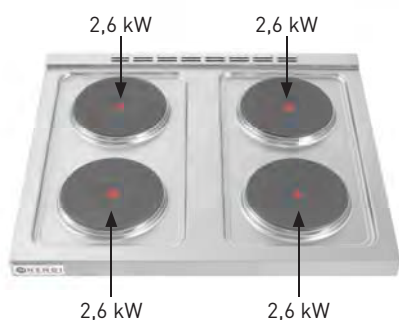
**Pojemnik na sok 1 l oraz miąższ 1 l**



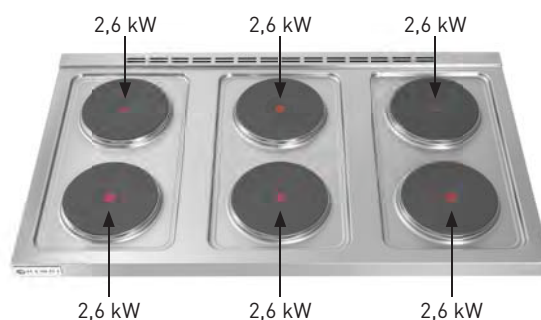
**Śruba obracająca się z prędkością 45 obr./min zgniata produkty, nie niszcząc wartości odżywczych**



225936



226247



**KUCHNIA ELEKTRYCZNA 4-PŁYTOWA KITCHEN LINE Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 1/1**

- Błat roboczy ze stali nierdzewnej AISI 304
- Obudowa boczna ze stali nierdzewnej AISI 430
- Płyty grzewcze żeliwne: 4x ø220 mm po 2,6 kW
- Stalowe, regulowane nóżki
- Waga: 78 kg

**PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1:**

- Konwekcyjny, elektryczny, 3 kW
- Pojemność: 4x GN 1/1
- Odległość między prowadnicami: 75 mm
- Prowadnice chromowane
- Wentylator bez rewersu
- Komora ze stali nierdzewnej: 635x370x(H)350 mm
- 1 ruszt GN 1/1 w zestawie

kod	V	kW	mm	cena [PLN]
225936	400	13,4	800x700x(H)900	5890,-

**KUCHNIA ELEKTRYCZNA 6-PŁYTOWA KITCHEN LINE Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 1/1**

- Błat roboczy ze stali nierdzewnej AISI 304
- Obudowa boczna ze stali nierdzewnej AISI 430
- Płyty grzewcze żeliwne: 6x ø220 mm po 2,6 kW
- Szafka z 3 stron zamknięta o wymiarach wew. 410x570(H)470 mm
- Stalowe, regulowane nóżki 100-165 mm
- Waga: 104 kg

**PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1:**

- Konwekcyjny, elektryczny, 3 kW
- Pojemność: 4x GN 1/1
- Odległość między prowadnicami: 75 mm
- Prowadnice chromowane, demontowalne w celu dokładnego umycia
- Wentylator bez rewersu
- Komora ze stali nierdzewnej: 635x370x(H)350 mm
- 1 ruszt GN 1/1 w zestawie

kod	V	kW	mm	cena [PLN]
226247	400	18,6	1200x700x(H)900	7090,-

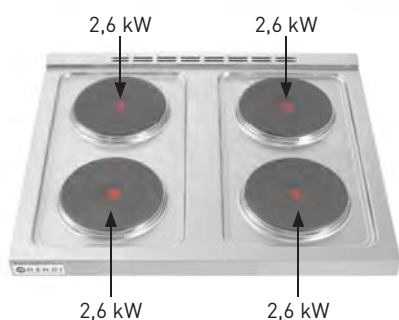


Komora ze stali nierdzewnej

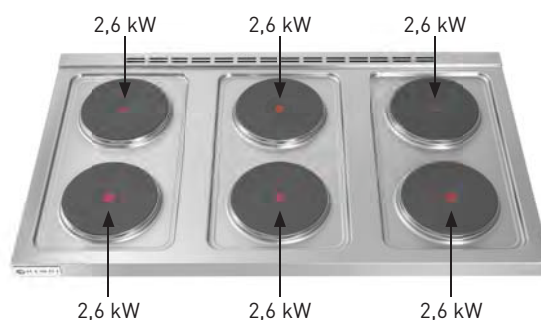




226223



226230



### KUCHNIA ELEKTRYCZNA 4-PŁYTOWA KITCHEN LINE NA PODSTAWIE OTWARTEJ

- Błat roboczy ze stali nierdzewnej AISI 304
- Obudowa boczna ze stali nierdzewnej AISI 430
- Szafka z 3 stron zamknięta o wymiarach wew. 798x570x(H)470 mm
- Płyty grzewcze żeliwne: 4x ø220 mm po 2,6 kW
- Stalowe, regulowane nóżki 100-165 mm
- Waga: 65 kg

kod	V	kW	mm	cena [PLN]
226223	400	10,4	800x700x(H)900	3590,-

### KUCHNIA ELEKTRYCZNA 6-PŁYTOWA KITCHEN LINE NA PODSTAWIE OTWARTEJ

- Błat roboczy ze stali nierdzewnej AISI 304
- Obudowa boczna ze stali nierdzewnej AISI 430
- Szafka z 3 stron zamknięta o wymiarach wew. 1198x570x(H)470 mm
- Płyty grzewcze żeliwne: 6x ø220 mm po 2,6 kW
- Stalowe, regulowane nóżki 100-165 mm
- Waga: 90 kg

kod	V	kW	mm	cena [PLN]
226230	400	15,6	1200x700x(H)900	4990,-

Płyty grzewcze  
żeliwne



Błat roboczy  
ze stali nierdzewnej



975152

975466

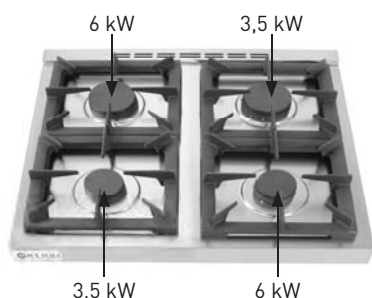
### PROFESJONALNY, UNIWERSALNY PREPARAT DO USUWANIA ZABRUDZEŃ KUCHENNYCH

kod	poj. [l]	cena [PLN]
975152	butelka 0,5	12,-
975466	butelka 1	16,-



GN 1/1

225882



**KUCHNIA GAZOWA 4-PALNIKOWA KITCHEN LINE Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 1/1**

- Palniki: 2x 3,5 kW + 2x 6 kW
- Dla garnków: ø120-300 mm
- Dysze na LPG dodawane do zestawu
- Żeliwne ruszty 335x300 mm, osobne na każdy palnik
- Termopara
- Błat kuchni: AISI 304, obudowa: AISI 430
- Nóżki stalowe z regulacją
- Waga: 82 kg

**PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1:**

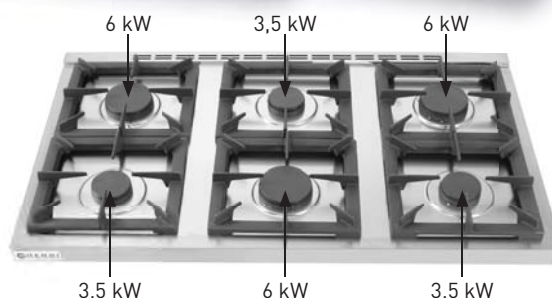
- Elektryczny 3 kW/230 V
- Komora ze stali nierdzewnej: 640x370x(H)350 mm
- 4 pary przewodnic na GN 1/1
- Odstęp między przewodnicami: 75 mm
- W zestawie 1 ruszt GN1/1
- Termostat

kod	V	kW	moc kW [Hs]	mm	cena (PLN)
225882	230	3	19	800x700x(H)900	6590,-



GN 1/1

225899



**KUCHNIA GAZOWA 6-PALNIKOWA KITCHEN LINE Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 1/1**

- Palniki: 3x 3,5 kW + 3x 6 kW
- Dla garnków: ø120-300 mm
- Dysze na LPG dodawane do zestawu
- Żeliwne ruszty 335x300 mm, osobne na każdy palnik
- Termopara
- Błat kuchni: AISI 304, obudowa: AISI 430
- Nóżki stalowe z regulacją
- Waga: 105 kg

**PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1:**

- Elektryczny 3 kW/230 V
- Komora ze stali nierdzewnej: 640x370x(H)350 mm
- 4 pary przewodnic na GN 1/1
- Odstęp między przewodnicami: 75 mm
- W zestawie 1 ruszt GN1/1
- Termostat

kod	V	kW	moc kW [Hs]	mm	cena (PLN)
225899	230	3	28,5	1200x700x(H)900	7790,-



226094

**KUCHNIA GAZOWA 6-PALNIKOWA KITCHEN LINE NA PODSTAWIE OTWARTEJ**

- Palniki: 3x 3,5 kW + 3x 6 kW
- Dla garnków: ø120-300 mm
- Dysze na LPG dodawane do zestawu
- Żeliwne ruszty 335x300 mm, osobne na każdy palnik
- Szafka z 3 stron zamknięta o wymiarach wew. 1198x570x(H)470 mm
- Termopara
- Błat kuchni: AISI 304, obudowa: AISI 430
- Nóżki stalowe z regulacją 100-165 mm
- Waga: 95 kg

kod	moc kW [Hs]	mm	cena (PLN)
226094	28,5	1200x700x(H)900	6599,-



227381

**KUCHNIA GAZOWA 4-PALNIKOWA KITCHEN LINE, STOŁOWA**

- Palniki: 2x 6 kW + 2x 3,5 kW
- Dla garnków: ø120-300 mm
- Termopara
- Błat kuchni AISI 304
- Obudowa boczna oraz tylna: AISI 430
- Ruszty żeliwne o wymiarach 335x300 mm, osobne na każdy palnik
- Palniki wykonane z żeliwa
- Na gaz GZ50
- W zestawie dodatkowe dysze na gaz LPG
- Brak iskrowników i pilota – płomień zapalany zapałką
- Nóżki stalowe z antypoślizgową powierzchnią, z regulacją w zakresie od 55-65 mm
- Waga: 35 kg

kod	moc kW [Hs]	mm	cena [PLN]
227381	19	800x700x(H)310	3799,-



227398

**KUCHNIA GAZOWA 6-PALNIKOWA KITCHEN LINE, STOŁOWA**

- Palniki: 3x 6 kW + 3x 3,5 kW
- Dla garnków: ø120-300 mm
- Termopara
- Błat kuchni AISI 304
- Obudowa boczna oraz tylna: AISI 430
- Ruszty żeliwne o wymiarach 335x300 mm, osobne na każdy palnik
- Palniki wykonane z żeliwa
- Na gaz GZ50
- W zestawie dodatkowe dysze na gaz LPG
- Brak iskrowników i pilota – płomień zapalany zapałką
- Nóżki stalowe z antypoślizgową powierzchnią, z regulacją w zakresie od 55-65 mm
- Waga: 45 kg

kod	moc kW [Hs]	mm	cena [PLN]
227398	28,5	1200x700x(H)310	5299,-

**NEW!**

**URZĄDZENIE DO GOTOWANIA MAKARONU**

- Dla średniej wielkości lokali gastronomicznych dla przygotowania pysznych makaronów, pierogów a nawet do gotowanych w wodzie warzyw
- Pojemność zbiornika: 10 l
- Bezpośrednie podłączenie do sieci wodnej
- Pokrętło zaworu dopuszczającego świeżą wodę na przednim panelu sterowania
- Regulacja temperatury przy pomocy pokrętła wraz z termostatem
- Lampka kontrolna sygnalizująca osiągnięcie zadanej temperatury
- Demontowalna wylewka na zużyłą wodę
- Mechaniczne zabezpieczenie przed przypadkowym otwarciem zaworu spustowego
- Uchwyt na kosze w celu odczyszczenia zawartości
- Błat roboczy wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304
- Pozostała część obudowy bez blatu ze stali nierdzewnej AISI 430
- Zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 316
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem wraz z bezpiecznikiem na przednim panelu sterowania
- Antypoślizgowe nóżki
- Waga: 19 kg
- Urządzenie dostarczane bez koszy oraz bez pokrywki

kod	mm	V	W	cena [PLN]
238899	330x600x(H)380	230	3500	3690,-



238899



**KOSZ DO URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU**

kod	mm	typ	cena [PLN]
943465	100x292x(H)158	pojedynczy - 2 szt. na komorę	340,-
943458	210x292x(H)158	podwójny - 1 szt. na komorę	390,-

**POKRYWKA DO URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU**

kod	cena [PLN]
943472	190,-



225707

### KUCHNIA GAZOWA 5-PALNIKOWA KITCHEN LINE Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIEM ELEKTRYCZNYM I Z GRILLEM

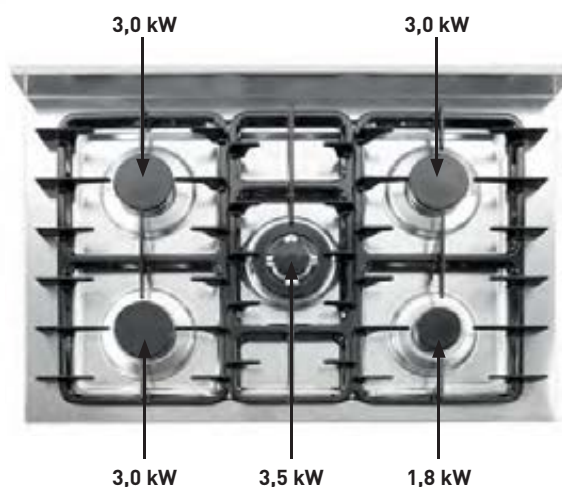
- Na gaz ziemny GZ 50
- W zestawie dysze na gaz z butli propan-butan
- 3 palniki x 3 kW
- 1 palnik x 1,8 kW
- 1 palnik wok x 3,5 kW
- Zapalnik piezoelektryczny, zawór termopary
- 3-częściowy żeliwny ruszt
- Regulowana wysokość nóżek
- Waga: 74 kg
- PIEKARNIK KONWEKCYJNY GN 1/1
- Elektryczny 2,7 kW, 2 wentylatory bez rewersu
- Termostat od 100°C do 275°C, timer
- Dodatkowy górny element grzewczy x 2,5 kW umożliwiający grillowanie
- Oświetlona komora ze stali nierdzewnej
- W zestawie 2 ruszty GN 1/1



kod	V	kW	mm	cena [PLN]
225707	230	14,3	900x655x(H)850/900	5999,-



225806



### KUCHNIA GAZOWA 5-PALNIKOWA KITCHEN LINE NA PODSTAWIE OTWARTEJ

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



kod	V	kW	mm	cena [PLN]
225806	230	14,3	900x600x(H)850	4099,-



839997

### NAKLADKA NA RUSZT KUCHENNY

- Do umieszczania małych garnków na dużych rusztach kuchennych



kod	mm	cena [PLN]
839997	255x255x(H)25	24,-

## TABORETY



147108

### TABORET GAZOWY PROFI LINE

- Na gaz z butli propan-butan
- Zestaw adaptacyjny do zasilania gazem ziemnym GZ 50
- Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej do dużych obciążeń
- Zawór termopary i elektroniczny zapłon
- Emaliowany ruszt
- Maksymalne obciążenie do 100 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru
- Przewód gazowy i reduktor ciśnienia w zestawie
- Możliwość dokupienia stojaka (147306) obręczy (147207) oraz patelni Wok (626504)

kod	kW	mm	cena (PLN)
147108	6,7	425x425x(H)400	2199,-

### PATELNIĄ WOK

- Z uchwytami, wykonana ze stali walcowanej, grubość 1,5 mm
- Pasuje do podstawy 149546, która umożliwia użycie patelni wok na grillach gazowych oraz do 147207 obręczy do taboretu gazowego 147108



kod	mm	cena (PLN)
626504	ø700x(H)235	399,-

### OBRĘCZ DO TABORETU GAZOWEGO

- Niezbędna do użycia patelni wok 626504 na taborecie gazowym 147108



kod	mm	cena (PLN)
147207	ø 360x(H)80	249,-

### STOJAK DO TABORETÓW

- Do taboretu 147108



kod	mm	cena (PLN)
147306	425x425x(H)400	599,-



556603

Rękawice na stronie 415



### RĘKAWICE PIEKARSKIE

- Certyfikowane rękawice ochronne. Oznakowanie CE zgodne z Dyrektywą PPE Środki Ochrony Osobistej 89/686/EWG.

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena (PLN)
556603	2	345	36,-



147801

### TABORET GAZOWY KITCHEN LINE

- Na gaz z butli propan-butan
- Zestaw adaptacyjny do zasilania gazem ziemnym GZ 50
- Obudowa wykonana ze stali chromowej
- Zawór termopary i elektroniczny zapłon
- Emaliowany ruszt
- Maksymalne obciążenie do 100 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru
- Przewód gazowy i reduktor ciśnienia w zestawie

kod	kW	mm	cena (PLN)
147801	6,0	425x425x(H)400	1299,-

626504



147207



147306

do cen należy doliczyć VAT 23%

## KUCHENKI INDUKCYJNE DISPLAY LINE

- Elegancki wygląd idealny do gotowania w obecności klienta
- Płaska obudowa ze stali nierdzewnej
- Powierzchnia ze szkła ceramicznego ze zintegrowanym wyświetlaczem cyfrowym

**NEW!** S.S.  
STAINLESS STEEL



kuchenka indukcyjna



239278

kuchenka indukcyjna



239285

kuchenka indukcyjna



239292

plyta indukcyjna



209523

Solidna obudowa ze stali nierdzewnej



Wysokiej jakości wentylator



Dotykowy panel sterowania





239278

#### KUCHENKA INDUKCYJNA 2000 W DISPLAY LINE

- Panel dotykowy, regulacja mocy i temperatury – 10 poziomów
- Zakres temperatur: od +35 do +240°C
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna od 120 do 230 mm
- Z funkcją timera od 0 do 180 minut
- Wyposażona w elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem

kod	V	W	mm	cena [PLN]
239278	230	2000	293x373x(H)56	399,-



239292

#### KUCHENKA INDUKCYJNA 3500 W DISPLAY LINE

- Panel dotykowy, regulacja mocy i temperatury – 10 poziomów
- Zakres temperatur: od +35 do +240°C
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna od 140 do 280 mm
- Z funkcją timera od 0 do 180 minut
- Wyposażona w elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem oraz filtr powietrza

kod	V	W	mm	cena [PLN]
239292	230	3500	337x417x(H)85	899,-



239285

#### KUCHENKA INDUKCYJNA PODWÓJNA DISPLAY LINE

- Panel dotykowy, regulacja mocy i temperatury – 10 poziomów
- Moc pola grzewczego po lewej stronie: 1800 W lub 2000 W, gdy funkcja booster jest aktywna
- Moc pola grzewczego po prawej stronie: 1500 W lub 1700 W, gdy funkcja booster jest aktywna
- Zakres temperatur: od +60 do +240°C
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna od 120 do 230 mm
- Z funkcją timera od 0 do 180 minut
- Wyposażona w elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem

kod	V	W	mm	cena [PLN]
239285	230	3500	608x370x(H)61	799,-



209523

#### PŁYTA GRZEWICZA INDUKCYJNA DISPLAY LINE

- Unikalna płyta grzewcza indukcyjna z prostokątną cewką indukcyjną, umożliwia jednoczesne ustawienie kilku naczyń w celu utrzymania ciepła potraw przed serwowaniem
- 11 poziomów mocy regulowanych przy pomocy bocznego pokrętki
- Zakres temperatur: od +40°C do +100 °C
- Wyposażona w elektroniczną ochronę przed przegrzaniem

kod	V	W	mm	cena [PLN]
209523	230	1000	455x333x(H)62	549,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



**Duża powierzchnia indukcyjna - do garnków o max. średnicy do 32 cm**



239698

**KUCHENKA INDUKCYJNA MODEL 3500 D XL**

- Ustawianie mocy, temperatury i czasu na panelu dotykowym
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Ochrona przed przegrzaniem, posiada podwójne wentylatory
- Łatwy w czyszczeniu filtr przeciwtłuszczowy
- Automatyczne włączanie i dostosowanie powierzchni grzewczej do podstawy garnka lub patelni
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy od 140 do 320 mm
- Regulowana wysokość nóżek



**Filtr przeciwtłuszczowy zabezpiecza silnik przed zabrudzeniem - wydłuża żywotność urządzenia**



**4 wentylatory - ochrona przed przegrzaniem**

kod	V	W	mm	cena [PLN]
239698	230	3500	390x500x(H)120	1199,-



239711

**KUCHENKA INDUKCYJNA MODEL 3500 D**

- Ustawianie mocy, temperatury i czasu na panelu dotykowym
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Ochrona przed przegrzaniem, posiada podwójne wentylatory
- Łatwy w czyszczeniu filtr przeciwtłuszczowy
- Automatyczne włączanie i dostosowanie powierzchni grzewczej do podstawy garnka lub patelni
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych od 140 do 280 mm średnicy
- Regulowana wysokość nóżek

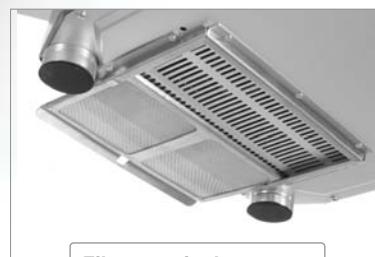


kod	V	W	mm	cena [PLN]
239711	230	3500	340x440x(H)120	899,-





239681



**Filtr przeciwtłuszczowy**  
zabezpiecza silnik przed  
zabrudzeniem – wydłuża  
żywość urządzenia



239766

#### WOK INDUKCYJNY MODEL 3500

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

kod		V	W	mm	cena [PLN]
239766	kuchenka	230	3500	340x450x(H)120	1199,-
239681	kuchenka+wok	230	3500	340x450x(H)120 + ø360	1399,-



239773

#### PATELNIĄ INDUKCYJNĄ WOK

- Wykonana z 3 warstw stali nierdzewnej z miękką rączką
- Pokrywa wykonana ze stali nierdzewnej
- Odpowiednia do woka indukcyjnego 239766

kod		mm	cena [PLN]
239773	pasuje do 239766	ø360x(H)180	349,-

**NEW!**



239322

#### KUCHENKA INDUKCYJNA MODEL 5000 D XL

- Ustawianie mocy, temperatury i czasu na panelu dotykowym
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Ochrona przed przegrzaniem, posiada podwójne wentylatory
- Łatwy w czyszczeniu filtr przeciw tłuszczowy
- Automatyczne włączanie i dostosowanie powierzchni grzewczej do podstawy garnka lub patelni
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy od 140 do 320 mm
- Regulowana wysokość nóżek



kod	V	W	mm	cena (PLN)
239322	380	5000	398x515x(H)168	1999,-

#### KUCHENKA INDUKCYJNA PODWÓJNA MODEL 7000

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, dwa pola grzewcze
- Pole przednie o maksymalnej mocy 5000 W, w czasie pracy przedniego pola z maksymalną mocą 5000 W tylne pole może osiągać maksymalnie moc 2000 W
- Pole tylne o maksymalnej mocy 3500 W, tylko wtedy, gdy pole przednie nie przekracza mocy 3500 W
- Wyposażona w elektroniczną ochronę przed przegrzaniem
- Z regulowanymi metalowymi nóżkami i wyjmowanym filtrem powietrza



kod	V	W	mm	cena (PLN)
239346	380	2x3500	405x698x(H)145	4499,-



239346



### KUCHENKA INDUKCYJNA MODEL 3500 M

- Płynna regulacja mocy
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy od  $\varnothing$ 120 mm do  $\varnothing$ 260 mm

kod	V	W	mm	cena [PLN]
239780	230	3500	327x425x(H)100	789,-



239780

## NEW!

### KUCHENKA INDUKCYJNA MODEL 3000 M

- Płynna regulacja mocy
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy od  $\varnothing$ 120 mm do  $\varnothing$ 260 mm

kod	V	W	mm	cena [PLN]
239315	230	3000	327x420x(H)100	799,-



239315

### KUCHENKA INDUKCYJNA MODEL 2000

- Bardzo cienka obudowa (32 mm) ze stalową ramą
- Powierzchnia ze szkła ceramicznego
- Panel dotykowy
- Odpowiednia do garnków o średnicy do 26 cm

kod	V	W	mm	cena [PLN]
239230	230	2000	296x370x(H)46	379,-



239230



### KUCHENKA INDUKCYJNA MODEL 1800

- Obudowa z tworzywa ABS
- Cyfrowa regulacja mocy, temperatury i czasu
- Szybka reakcja na zmiany temperatury: wysoka-niska
- Odpowiednia do garnków indukcyjnych od 120 do 260 mm średnicy oraz patelni indukcyjnych o średnicy od 120 do 200 mm

kod	V	W	mm	cena [PLN]
239209	230	1800	315x345x(H)70	299,-



239209

### PŁYTA GRZEWcza GN 1/1

- Obudowa wykonana z aluminium
- Izolowana podstawa, rozgrzewa się automatycznie do 95°C



209509

kod	V	W	mm	cena [PLN]
209509	230	190	530x325x(H)30	749,-

### LAMPA DO PODGRZEWANIA POTRAW

- Do utrzymywania w ciepłe potraw przed serwowaniem
- Łatwo regulowana wysokość
- Bezodpryskowe żarówki w zestawie.



273906

kod	V	W	mm	cena [PLN]
273906	230	500	453x360x(H)590/790	449,-
919200			Żarówka na podczerwień	89,-



### WITRYNA GRZEWcza, NASTAWNA

- Wyposażona z tylne drzwi skrzydłowe oraz zaokrągloną szybę z przodu
- Przedni górny podświetlony panel na grafikę
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Oświetlenie na górze komory
- 3 chromowane i przestawne półki
- Pokrętko regulacji temperatury i termometr analogowy
- Zakres temperatur: 30/90°C



233740

kod	V	W	mm	cena [PLN]	
233740	97 litrów	230	800	460x448x(H)785	2299,-

**NEW!**

233726



233733

**WITRYNA GRZEWCZA, NASTAWNA**

- Podwójna, gięta i bezpieczna szyba frontowa
- Tylne, dwuczęściowe drzwi suwane
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Oświetlenie LED na górze komory
- 3 chromowane i przestawne półki
- Pokrętko regulacji temperatury i termometr analogowy
- Zakres temperatur: 30/90°C

kod	poj. [l]	V	W	mm	cena [PLN]
233726	120	230	1100	678x568x(H)686	2159,-
233733	160	230	1500	857x568x(H)686	2799,-

Oświetlenie  
LEDTylne drzwi  
suwane

273982

S.S.  
STAINLESS STEEL**WITRYNA GRZEWCZA - POJEDYNCZA**

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Elementy grzewcze emitujące podczerwień
- Wykonana ze szkła hartowanego, przednia szyba zaokrąglona
- Duża szyba z tyłu urządzenia, łatwy dostęp do jego wnętrza
- Łatwa w czyszczeniu
- Wyjmowana taca na okruchy
- Regulacja temperatury do 85°C
- W zestawie ruszt GN 1/1 z małymi otworami, odpowiedni do ekspozycji małych produktów

kod	typ	V	W	mm	cena [PLN]
273982	pojedyncza	230	400	554x376x(H)311	1499,-



273999

S.S.  
STAINLESS STEEL**WITRYNA GRZEWCZA - PODWÓJNA**

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Elementy grzewcze emitujące podczerwień
- Wykonana ze szkła hartowanego, przednia szyba zaokrąglona
- Duża szyba z tyłu urządzenia, łatwy dostęp do jego wnętrza
- Łatwa w czyszczeniu
- Wyjmowana taca na okruchy
- Regulacja temperatury do 85°C
- W zestawie 2 ruszty GN 1/1 z małymi otworami, odpowiedni do ekspozycji małych produktów

kod	typ	V	W	mm	cena [PLN]
273999	podwójna	230	400	554x376x(H)432	1999,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



zobacz film



229002

### SUSZARKA DO ŻYWNOŚCI KITCHEN LINE

- Do suszenia owoców, warzyw, ziół, mięsa, ryb, itp.
- Ciepłe powietrze rozprowadzane przy pomocy automatycznie sterowanego wentylatora zapewnia równomierny efekt suszenia
- W zestawie ruszty ze stali nierdzewnej 330x305 mm o maksymalnej nośności 500 gramów każdy
- Ruszty równomiernie rozmieszczone, łatwe do wyjęcia i czyszczenia
- Przezroczyste drzwi umożliwiają obserwację procesu suszenia
- W zestawie przezroczysta podkładka zabezpieczająca przed spadaniem mniejszych produktów w trakcie suszenia lub położona na dnie do zbierania resztek z procesu suszenia
- Regulacja temperatury od +35°C do +70°C



229019

kod	V	W	mm	cena (PLN)
229002	230	500	450x345x(H)315	549,-
229019	230	700	450x345x(H)415	599,-

Prosty panel sterowania



Drzwi otwierane do góry



Przezroczysta podkładka zabezpieczająca przed spadaniem mniejszych produktów w trakcie suszenia



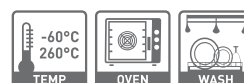
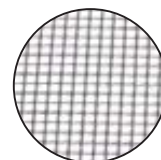
### SIATKA NIEPRZYWIERAJĄCA PTFE

- Do stosowania na grillach, płytach grillowych i w suszarkach do żywności

kod	grubość (mm)	ilość szt. w opak.	mm	cena (PLN)
678008	1	5	400x300	49,-
678015	1	5	530x325	59,-
678022	1	5	600x400	79,-



678015





229026

### SUSZARKA DO ŻYWNÓŚCI PROFI LINE

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Do suszenia owoców, warzyw, ziół, mięsa, ryb, itp.
- Cyfrowy panel sterowania
- Timer z możliwością regulacji do 24 godzin, w odstępach co 30 minut
- Regulacja temperatury od +35°C do +75°C, z gradacją co 5 stopni
- Ciepłe powietrze rozprowadzane przy pomocy cichego wentylatora zapewnia równomierny efekt suszenia, bez konieczności obracania tac
- W zestawie 10 rusztów ze stali nierdzewnej o wymiarach 395x395 mm
- Ruszty równomiernie rozmieszczone, łatwe do wyjęcia i czyszczenia
- Transparentne drzwi umożliwiają obserwację procesu suszenia

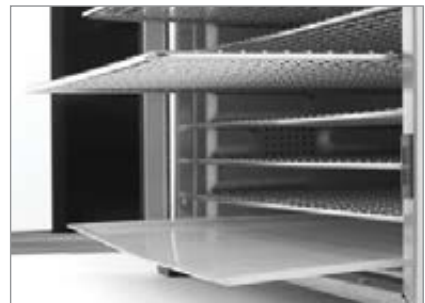


OBRÓBKA  
TERMICZNA

kod	V	W	mm	cena (PLN)
229026	230	1000	417x535x(H)430	1599,-

Cyfrowy panel sterowania

W zestawie podkładka na pozostałości po suszeniu



do cen należy doliczyć VAT 23%

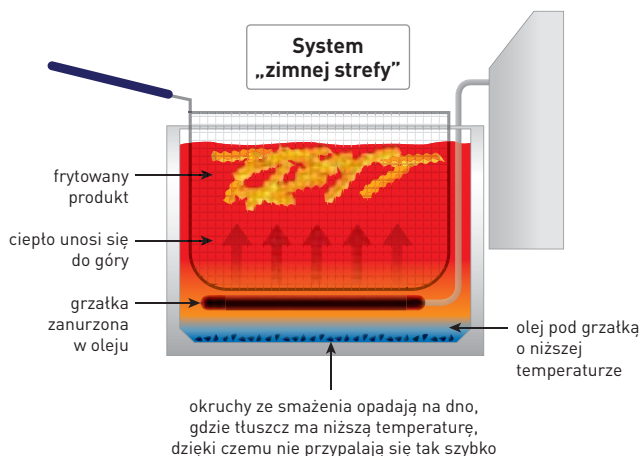
## FRYTOWNICE MASTERCOOK

18/0

STAINLESS STEEL

- Wykonane ze stali nierdzewnej 18/0
- Demontowalny element sterujący posiada dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia go wyłącza frytownicę
- Pojemnik na tłuszcz w kształcie litery V dla zwiększenia „zimnej strefy”
- Możliwość wyjęcia pojemnika na tłuszcz ułatwia czyszczenie
- Termostat z lampką kontrolną chroni urządzenie przed przegrzaniem
- Termostat można ponownie uruchomić za pomocą znajdującego się na dole przycisku resetującego
- Płynna regulacja temperatury do 195°C
- Specjalny uchwyt do zawieszania kosza po wyjęciu z tłuszczu, w celu odsączenia jego zawartości
- System „zimnej strefy” – oddziela pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek zwiększając wydajność tłuszczu, zapobiega przypalaniu się frytury
- W zestawie koszyk do smażenia oraz pokrywa

★  
**8 LITRÓW**  
POJEMNOŚĆ  
UŻYTKOWA  
★



Uchwyt do zawieszania kosza



Pojemnik na tłuszcz w kształcie litery V dla zwiększenia „zimnej strefy”







207208

**FRYTOWNICA MASTERCOOK - 8 L**

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena (PLN)
207208	8	230	3500	300x455x(H)345	949,-



207307

**FRYTOWNICA MASTERCOOK - 2x 8 L**

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena (PLN)
207307	2x8	230	2x3500	605x455x(H)345	1799,-



209202

**FRYTOWNICA MASTERPRO Z KRANEM SPUSTOWYM - 8 L**

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena (PLN)
209202	8	230	3500	300x515x(H)345	1099,-



209301

**FRYTOWNICA MASTERPRO Z KRANEM SPUSTOWYM - 2x 8 L**

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena (PLN)
209301	2x8	230	2x3500	605x515x(H)345	1999,-



205808



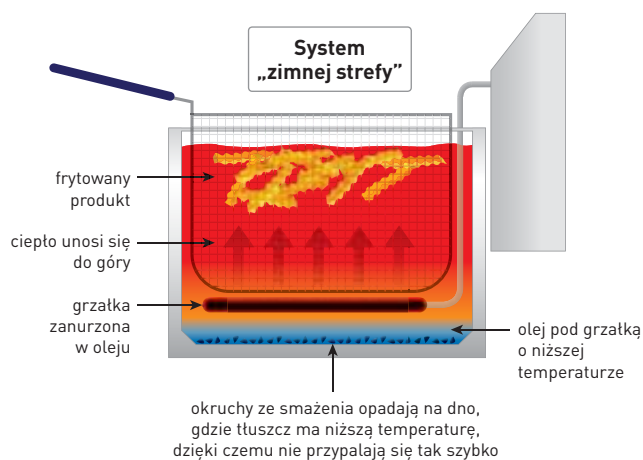
205815



205822

### FRYTOWNICA BLUE LINE

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Pojemnik na olej wykonany ze stali nierdzewnej
- Demontowany element sterujący posiada dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia go, wyłącza frytownicę
- Wyjmowany pojemnik na olej ułatwiający jego czyszczenie
- Lampka kontrolna informująca o pracy urządzenia
- Regulacja temperatury do 190°C
- Termostat chroniący urządzenie przed przegrzaniem
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem z funkcją resetowania
- Koszyk z długim izolowanym uchwytem
- System „zimnej strefy” oddziela pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałki, zwiększając wydajność tłuszczu
- W zestawie koszyk oraz pokrwywa



kod	poj. (l)	V	W	mm	cena (PLN)
205808	4	230	3000	217x380x(H)300	429,-
205846	2x4	230	2x3000	470x420x(H)330	819,-
205815	6	230	3300	265x430x(H)290	529,-
205853	2x6	230	2x3300	550x430x(H)290	990,-
205822	8	230	3500	265x430x(H)345	589,-
205839	2x8	230	2x3500	550x430x(H)345	1099,-





205839



205853

System „zimnej strefy” oddziela pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek, zwiększając wydajność tłuszczu



Wyjmowany pojemnik na olej ułatwiający jego czyszczenie



Koszyk z długim izolowanym uchwytem



do cen należy doliczyć VAT 23%



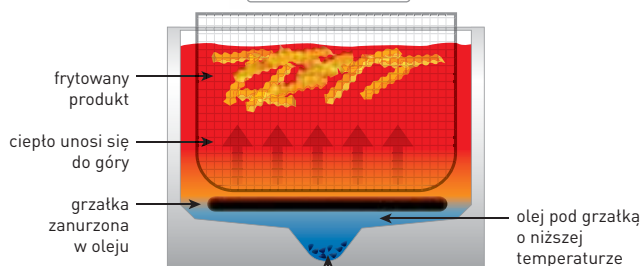
215005

### FRYTOWNICA INDUKCYJNA PROFI LINE - 8 L

- Precyzyjna kontrola temperatury, dzięki technologii indukcji utrzymywana jest dokładna zadana temperatura oleju
- Funkcja timera
- Wydajna wymiana ciepła
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, ułatwia mycie urządzenia
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Panel sterujący z wyświetlaczem pokazuje na przemian temperaturę zadaną oraz temperaturę rzeczywistą oleju
- System „zimnej strefy” w zbiorniku zwiększa wydajność tłuszczu
- Tryb „Boost” zwiększonego grzania na żądanie

kod	poj. [l]	V	W	mm	cena [PLN]
215005	8	230	3500	570x328x(H)505	2299,-

#### System „zimnej strefy”



okruszki ze smażenia opadają na dno, gdzie tłuszcz ma niższą temperaturę, dzięki czemu nie przypalają się tak szybko

#### Dotykowy panel



#### Duża „zimna strefa”



#### Obudowa ze stali nierdzewnej, ułatwia mycie urządzenia



### FRYTOWNICA INDUKCYJNA KITCHEN LINE

- Precyzyjna kontrola temperatury, dzięki technologii indukcji utrzymywana jest dokładna zadana temperatura oleju
- Funkcja timera
- Wydajna wymiana ciepła
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, ułatwia mycie urządzenia
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Panel sterujący z wyświetlaczem pokazuje zadaną temperaturę oleju
- W zestawie koszyk do smażenia, pokrywa oraz filtr oleju

kod	poj. [l]	V	W	mm	cena (PLN)
215012	8	230	3500	290x485x(H)406	1399,-



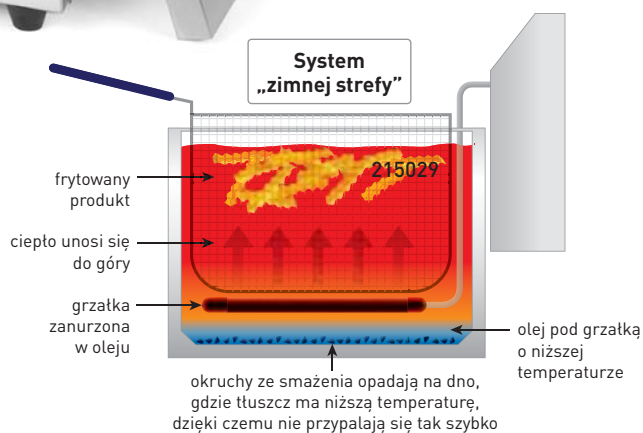
215012



### FRYTOWNICA INDUKCYJNA KITCHEN LINE - 2x 8 L

- Precyzyjna kontrola temperatury, dzięki technologii indukcji utrzymywana jest dokładna zadana temperatura oleju
- Funkcja timera
- Wydajna wymiana ciepła
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, ułatwia mycie urządzenia
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Panel sterujący z wyświetlaczem pokazuje zadaną temperaturę oleju
- W zestawie koszyk do smażenia, pokrywa oraz filtr oleju

kod	poj. [l]	V	W	mm	cena (PLN)
215029	8+8	230	3500+3500	580x485x(H)406	2799,-



**Kran spustowy ułatwia opróżnienie frytownicy**

**Filtr zabezpieczający silnik indukcyjny**

**Wygodna krawędź do zawieszania koszyka**



# HOP!

*Cook & Crispy*

BEZOLEJOWA FRYTOWNICA  
PRZEZNACZONA DO MROŻONYCH  
PRODUKTÓW PO WSTĘPNEJ  
OBRÓBCE



STACJE BENZYNOWE  
BARY  
STREET FOOD  
HOTELE  
RESTAURACJE  
SKLEPY TYPU CONVENIENCE  
STADIONY  
KINA

## OPATENTOWANY SYSTEM KONDENSACJI – SMAŻENIE BEZ ZAPACHÓW

- Mały, kompaktowy piecyk przeznaczony do pieczenia różnego rodzaju gotowych produktów mrożonych
- Idealny na stację benzynową, stadion, do baru, restauracji, hotelu, kina czy przyczep gastronomicznych
- Dzięki opatentowanemu systemowi cyrkulacji powietrza skraca się czas pieczenia o 50% w porównaniu ze standardowymi piecami
- Wysoka wydajność – do 7,5 kg frytek na godzinę
- Nie wymaga stosowania frytury, ani żadnego innego tłuszczu co pozwala na:
  - przygotowanie bardziej zdrowych posiłków
  - redukcję wysokich kosztów związanych z zakupem frytury i jej utylizacji
- Możliwość zaprogramowania 99 programów, po 4 kroki każdy
- Port USB do wgrzywania i szczytywania ustawionych programów na kolejne maszyny
- Do wyboru aż 5 rodzajów obrotu kosza:
  - 1 – brak obrotów
  - 2 – obroty ciągłe (bez przerw)
  - 3 – obrót 18 s, przerwa 54 s
  - 4 – obrót 36 s, przerwa 36 s
  - 5 – obrót 54 s, przerwa 18 s

- Sterowanie elektroniczne z dwoma wyświetlaczami cyfrowymi temperatury i czasu pracy
- Program nagrzewania wstępnej komory
- Oświetlenie halogenowe
- Przeszkłone drzwi
- W standardzie dwa kosze wewnętrzne (223055) na żywność, wykonane ze stali nierdzewnej
- Dwa demontowalne uchwyty na kosz wewnętrzny
- Nie wymaga specjalnej wentylacji ani okapu ze względu na opatentowany system kondensacji
- Automatyczna praca - nie ma potrzeby stałego monitorowania personelu i usuwania odpadów olejowych
- Łatwe czyszczenie - wszystkie wewnętrzne elementy można łatwo wyjąć i umieścić w zmywarce
- Wymagane podłączenie do wody i kanalizacji

### PIEC DO SMAŻENIA FRYTEK I NUGETSÓW

kod	V	W	mm	cena [PLN]
223048	230	3500	700x660x(H)402	14499,-
223055	kosz wewnętrzny			1999,-



- Ogromna oszczędność kosztów
- nie wymaga zakupu i utylizacji frytury
- Można stosować tam gdzie nie można użyć standardowej frytownicy
- Bez tłuszczu
- Bez zapachu
- Standaryzacja jakości
- Szybkie przygotowanie potrawy
- Nie wymaga stałego nadzoru personelu



REGULACJA OBROTÓW KOSZA  
– 5 RODZAJÓW OBROTÓW DLA  
RÓŻNYCH TYPÓW GOTOWANIA

PORT USB DO WGRYWANIA  
I SZCZYTYWANIA USTAWIONYCH  
PROGRAMÓW NA KOLEJNE  
MASZYNY



## URZĄDZENIE SOUS-VIDE

- Sposób przygotowywania posiłków, w którym jedzenie jest próżniowo pakowane w worki i gotowane w odpowiedniej temperaturze
- Idealne do restauracji typu à la carte
- Odpowiednie do przygotowywania jedzenia poza godzinami największego ruchu
- Pozwala zachować stałą jakość serwowanych potraw



- Bardzo precyzyjny termostat z możliwością regulacji temperatury od +45°C do +90°C z dokładnością co do 0,1°C
- Obudowa wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Możliwość szczelnego zamknięcia dzięki pokrywce z uszczelką silikonową



zobacz film



225264

225448

## URZĄDZENIE SOUS-VIDE GN 2/3

- W zestawie separator, 4 przekładki ze stali nierdzewnej

kod	poj. [l]	V	W	mm	cena [PLN]
225264	13	230	400	363x335x(H)290	1299,-

## URZĄDZENIE SOUS-VIDE GN 1/1

- Z uchwytami i kranem spustowym

- W zestawie separator, 6 przekładek ze stali nierdzewnej

kod	poj. [l]	V	W	mm	cena [PLN]
225448	20	230	600	600x330x(H)300	1699,-



Wi-Fi

**NEW!**

224076

## IVIDE CYRKULATOR ZANURZENIOWY DO GOTOWANIA SOUS-VIDE

- Wodoodporna obudowa o współczynniku szczelności IPX7
- System bezpieczeństwa automatycznie wyłącza urządzenie po wyjęciu go z naczynia kuchennego z wodą
- Możliwość sterowania urządzeniem za pomocą modułu Wi-Fi z wykorzystaniem aplikacji mobilnej dla urządzeń z systemem operacyjnym iOS oraz Android
- Aplikacja wyposażona w ponad 600 przepisów umożliwiająca użytkownikowi obliczenie idealnego czasu i temperatury dla wybranej potrawy
- Temperatura regulowana w zakresie od 25°C do 90°C z dokładnością do 0,1°C
- Urządzenie przeznaczone maksymalnie do 20 litrów wody.
- Wydajność cyrkulacji: maks. 8 l/min
- Łatwy w obsłudze ekran zawierający informacje o temperaturze i czasie pracy

kod	V	W	mm	cena [PLN]
224076	230	800	98x158x(H)350	699,-





## PIEC DO GOTOWANIA W NISKICH TEMPERATURACH

- Do wolnego przygotowywania lub odgrzewania żywności za pomocą bardzo dokładnie ustawianego i kontrolowanego procesu
- Z sondą temperatury, osobna regulacja ustawień sondy
- Uchwyty na bokach
- Łatwe do czyszczenia uszczelki drzwi
- Komora pieca ogrzewana z 4 stron, równomierne rozprowadzanie ciepła w komorze
- Oszczędność energii dzięki dodatkowej izolacji
- Tłoczona komora pieca z zaokrąglonymi krawędziami, łatwa w czyszczeniu

- Regulacja temperatury co 1 stopień - temperatura komory 0 do 120°C, Temperatura z użyciem sondy i podtrzymanie temperatury 0 do 100°C
- Drzwi lewo- lub prawostronne, zawiasy fabrycznie zamontowane po prawej stronie, łatwe przetożenie zawiasów na drugą stronę
- Cyfrowe sterowanie, odczyt czasu, ustawienie temperatury oraz odczyt aktualnej temperatury sondy/komory
- Prowadnica ze stali nierdzewnej, pasuje do pojemników GN 1/1, rusztów oraz blach o wymiarach 600x400mm, 3 poziomy pieczenia



225479



zobacz film

### PIEC DO GOTOWANIA W NISKICH TEMPERATURACH



kod	V	W	mm	cena [PLN]
225479	230	1200	495x690x(H)415	6499,-



### WORKI DO GOTOWANIA SOUS-VIDE DO PAKOWAREK KOMOROWYCH

kod	ilość w opakowaniu (szt.)	mm	cena [PLN]
970676	100	140x200	19,-
970652	100	160x230	25,-
970683	100	200x300	39,-
970669	100	250x350	56,-
970690	100	300x400	78,-

### WORKI MOLETOWANE DO GOTOWANIA SOUS-VIDE DO PAKOWAREK LISTWOWYCH

kod	ilość w opakowaniu (szt.)	mm	cena [PLN]
971017	100	150x250	34,-
971048	100	150x400	56,-
971024	100	200x300	58,-
971055	100	250x350	82,-
971031	100	300x400	118,-



**PolyScience®**  
Innovative Culinary Technology

**NEW!**

### SMOKING GUN PRO

- Wymowana komora spalania
- Regulowana prędkość wiatraka
- Zintegrowany stelaż
- Zestaw zawiera pistolet wędzarniczy, wężyk dyszy, wiórki drzewa jabłoni oraz orzecha białego
- Waga: 450 g
- Na baterie 4x AA - nie są dołączone

kod	mm	cena (PLN)
SG2PSPRO	171,5x82,6x(H)146,1	459,-

199930



**NEW!**

### PISTOLET WĘDZARNICZY

- Korpus aluminiowy pełniący funkcję radiatora - schładza dym przed jego wydalaniem
- Zrębki zapachowe nie wymagają wcześniejszego namoczenia przed paleniem
- Do palenia można zastosować również herbatę lub przyprawy
- Zdejmowana komora spalania z wbudowanym filtrem
- Elastyczny gumowy wąż (o długości 25 cm) ułatwiający wydalanie dymu do zamykanych strunowo woreczków i pojemników
- Kompaktowy i lekki - łatwy w użyciu jedną ręką
- Możliwość stosowania do miękkich owoców i warzyw - pistolet nie wpływa na zmianę ich tekstury
- Zasilany 4 bateriami AA, baterie nie dołączone
- Zestaw nie obejmuje zrębków zapachowych ani ziół do palenia



kod	mm	cena (PLN)
199930	155x37x37	99,-

**NEW!**

199800



### ZRĘBKI ZAPACHOWE

- Worek - 1000 ml

kod	typ	cena (PLN)
199800	z drewna dębowego	33,-
199817	z drewna olchowego	33,-
199824	z drewna o aromacie amerykańskiej whisky	33,-
199831	z drewna orzesznika	33,-
199848	z drewna jabłoni	33,-
199855	z drewna wiśniowego	33,-
199862	z drewna bukowego	33,-
199879	z drewna o aromacie winorośli	33,-
199886	z drewna jesionu	33,-
199893	z drewna jadtoszynu	33,-



227633

## SMAŻALNIK DO PĄCZKÓW

- Profesjonalne urządzenie do smażenia pączków
- Prosta konstrukcja
- Ociekacz z boku (zakładany na prawą lub lewą stronę)
- Elektroniczna regulacja temperatury (wyświetlanie oraz ustawianie żądanej temperatury na elektronicznym wyświetlaczu)
- Maksymalna temperatura grzania 250 °C
- Izolacja termiczna
- W zestawie:
  - Element grzewczy 3x 2,8 kW - 1 szt.
  - Wanna z pokrywą stanowiącą ociekacz (wymiar wewnętrzny 830x600 mm) - 1 szt.
  - Konstrukcja nośna - 1 szt.
  - Kosz perforowany 565x770 - 2 szt. + jeden docisk w komplecie
- Wymiar smażalnika w wersji po rozłożeniu: 1820x680x(H)890 mm

kod	mm	V	W	cena [PLN]
227633	1035x680x(H)890	400	3x 2800	6999,-



227640

## NADZIEWARKA DO PĄCZKÓW AUTOMATYCZNA

- Idealne urządzenie do nadziewania m.in. pączków czy rogali
- Budowa nadziewarki zapewnia bezpieczną, ergonomiczną i efektywną jakościowo pracę
- Przeznaczona dla małych i średnich zakładów cukierniczych
- Nadziewanie pączka trwa ok. 0,35 s
- Nadziewarka, lejek oraz obudowa pompy wykonane ze stali nierdzewnej
- Nadziewanie produktów odbywa się w pozycji poziomej
- Funkcja cofania nadmiaru nadzienia i zatrzymywania go w dyszach dozujących
- W zestawie lejek cylindryczny o pojemności 14 l, pokrywka oraz igła prosta podwójna z 2 wyjściami o średnicy 8 mm

kod	mm	V	W	cena [PLN]
227640	495x200x(H)650	230	120	10999,-



227718

## NADZIEWARKA RĘCZNA PODWÓJNA DO PĄCZKÓW

- Obudowa nadziewarki wykonana ze stali nierdzewnej
- Możliwość regulacji ilości podawanego nadzienia (do 10 g)
- Wsparta na pojemniku o pojemności 7 litrów

kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
227718	7	ø255/340x(H)205/400	1299,-



227664



227671



227695



227701



227657



227688



227725

## IGŁA DO NADZIEWARKI AUTOMATYCZNEJ

kod	mm	cena [PLN]
227664	prosta potrójna, 3 wyjścia ø6	249,-
227671	do nadziewania rurek, 127 mm ø12	249,-
227688	do nadziewania pączków, zagięta 90° ø6	199,-
227657	do nadziewania rogali, 4 wyjścia ø6	419,-
227695	do nadziewania pączków, prosta ø8	129,-
227701	do dozowania, zagięta 45° ø20	199,-
227725	prosta podwójna, 2 wyjścia ø8	199,-

## GRILLE GAZOWE Z LAWĄ WULKANICZNĄ STOŁOWE

- Idealne do grillowania mięs, ryb, owoców morza, warzyw i owoców
- Grillowanie potraw odbywa się za pośrednictwem kamieni wulkanicznych umieszczonych na specjalnej siatce pomiędzy palnikami gazowymi a rusztem
- Dzięki takiej obróbce termicznej potrawy uzyskują charakterystyczny smak barbecue
- Obudowa w całości wykonana ze stali nierdzewnej
- Obudowa izolowana termicznie

- Opatentowany 4-pozycyjny mechanizm manualnego pochylania rusztu
- Zapalnik piezoelektryczny nie wymagający podłączenia do prądu
- Na gaz z butli propan-butan
- W zestawie dysze na gaz ziemny
- Przyłącze gazowe: 1/2" G

S.S.  
STAINLESS STEEL



4-pozycyjny mechanizm pochylania rusztu



143032



143049

### GRILL Z LAWĄ WULKANICZNĄ, GAZOWY B50

- 2 dwustronne ruszty z żeliwa 2x 160x540 mm o całkowitej powierzchni: 320x540mm - jedna strona idealna do przygotowania mięs, druga do ryb
- Jedna strefa grzewcza
- Jedna szuflada na resztki pozostałe po grillowaniu
- Zużycie gazu G30/G31: 0,67 kg/h
- Moc kaloryczna: 7310 kcal/h

kod	moc kW [Hs]	mm	waga [kg]	cena [PLN]	
143032	3 palniki	8,5	490x800x(H)380	42	5499,-

### GRILL Z LAWĄ WULKANICZNĄ, GAZOWY B80

- 4 dwustronne ruszty z żeliwa 4x 160x540 mm o całkowitej powierzchni: 640x540mm - jedna strona idealna do przygotowania mięs, druga do ryb
- Dwie strefy grzewcze
- Dwie szuflady na resztki pozostałe po grillowaniu
- Zużycie gazu G30/G31: 1,34 kg/h
- Moc kaloryczna: 14620 kcal/h

kod	moc kW [Hs]	mm	waga [kg]	cena [PLN]	
143049	6 palników	17	810x800x(H)380	73	7999,-



143056

### GRILL Z LAWĄ WULKANICZNĄ, GAZOWY B115

- 6 dwustronnych rusztów z żeliwa 6x 160x540 mm o całkowitej powierzchni: 960x540mm - jedna strona idealna do przygotowania mięs, druga do ryb
- Dwie strefy grzewcze
- Trzy szuflady na resztki pozostałe po grillowaniu
- Zużycie gazu G30/G31: 1,81 kg/h
- Moc kaloryczna: 19780 kcal/h

kod	moc kW [Hs]	mm	waga [kg]	cena [PLN]	
143056	8 palników	23	1140x800x(H)380	103	10499,-

## PŁYTY GRILLOWE

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Chromowana powierzchnia (9 mm) ułatwia czyszczenie
- Płyta grillująca z rantem, wyjmowana szuflada na tłuszcz
- Stopniowa regulacja temperatury do 300°C
- Ochrona przed przegrzaniem
- Nadaje się do pracy ciągłej
- Włącznik/wyłącznik zasilania z lampką
- Antypoślizgowe nóżki



Zobacz film

18/0

STAINLESS STEEL



203125

### PŁYTA GRILLOWA BLUE LINE - GŁADKA

- Powierzchnia grillująca 330x270 mm, gładka

kod	V	W	mm	cena [PLN]
203125	230	2000	450x300x(H)225	1099,-



203156

### PŁYTA GRILLOWA BLUE LINE - 1/2 GŁADKA, 1/2 RYFLOWANA

- Powierzchnia grillująca 518x328 mm, lewa płyta 259 mm gładka, prawa płyta 259 mm ryflowana

kod	-	V	W	mm	cena [PLN]
203156	1/2 gładka, 1/2 ryflowana	230	2400	550x380x(H)240	1499,-



203170

### PŁYTA GRILLOWA BLUE LINE - RYFLOWANA

- Powierzchnia grillująca 518x328 mm, ryflowana

kod	V	W	mm	cena [PLN]
203170	230	2400	550x380x(H)240	1649,-



203149

### PŁYTA GRILLOWA BLUE LINE - GŁADKA

- Powierzchnia grillująca 518x328 mm, gładka

kod	-	V	W	mm	cena [PLN]
203149	gładka	230	2400	550x380x(H)240	1399,-



203163

### PŁYTA GRILLOWA BLUE LINE - 2/3 GŁADKA, 1/3 RYFLOWANA

- Dwie niezależnie sterowane strefy grzewcze, 2 lampki kontrolne  
- Powierzchnia grillująca 688x410 mm, gładka 462 mm i ryflowana 226 mm

kod	-	V	W	mm	cena [PLN]
203163	2/3 gładka, 1/3 ryflowana	230	3500	720x530x(H)250	1999,-

### SKROBKĄ DO PŁYT GRILLOWYCH

kod	mm	cena [PLN]
855201	100x315	59,-

### ZAPASOWE OSTRZA DO 855201

- Zestaw 5 szt.

kod	cena [PLN]
855218	19,-

855201



855218

do cen należy doliczyć VAT 23%

## GRILLE KONTAKTOWE

- Powierzchnia grzewcza wykonana z żeliwa z powłoką ceramiczną
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- W zestawie szczotka do czyszczenia
- Tacka na tłuszcz i resztki pozostałe po grillowaniu

- Tylne krawędź ochronna
- Termostat z płynną regulacją temperatury do 300°C, lampka kontrolna
- Uchwyt podnoszony na wysokość 530 mm



263501



263600

### GRILL KONTAKTOWY POJEDYNCZY

- Powierzchnia grillująca 220 x 230 mm

kod	-	V	W	mm	cena (PLN)
263501	górze i dół ryflowane	230	1800	290x370x(H)210	809,-

### GRILL KONTAKTOWY POJEDYNCZY

- Powierzchnia grillująca 220 x 230 mm

kod	-	V	W	mm	cena (PLN)
263600	górze ryflowane, dół gładki	230	1800	290x370x(H)210	849,-



263655



263662

### GRILL KONTAKTOWY "PANINI"

- Powierzchnia grillująca 340 x 230 mm

kod	-	V	W	mm	cena (PLN)
263655	górze i dół ryflowane	230	2200	430x370x(H)210	999,-

### GRILL KONTAKTOWY "PANINI"

- Powierzchnia grillująca 340 x 230 mm

kod	-	V	W	mm	cena (PLN)
263662	górze ryflowane, dół gładki	230	2200	430x370x(H)210	999,-



263709

### GRILL KONTAKTOWY PODWÓJNY

- 2 termostaty regulowane niezależnie
- Powierzchnia grillująca 475 x 230 mm

kod	-	V	W	mm	cena [PLN]
263709	górną i dół ryflowane	230	3600	570x370x(H)210	1449,-



263808

### GRILL KONTAKTOWY PODWÓJNY

- 2 termostaty regulowane niezależnie
- Powierzchnia grillująca 475 x 230 mm

kod	-	V	W	mm	cena [PLN]
263808	górną ryflowaną, dół gładki	230	3600	570x370x(H)210	1449,-



263907

### GRILL KONTAKTOWY PODWÓJNY

- 2 termostaty regulowane niezależnie
- Powierzchnia grillująca 475x230 mm

kod	-	V	W	mm	cena [PLN]
263907	górną ryflowaną, dół 1/2 ryflowaną, 1/2 gładką	230	3600	570x370x(H)210	1499,-



147610



### KUCHENKA GAZOWA PRZENOŚNA

- Bezpieczna w użyciu dzięki chłodzeniu powietrzem, bezpiecznik termiczny zapobiega wyciekowi gazu gdy płomień zgaśnie
- Działa na wkład z gazem, który jest łatwy w instalacji i wymianie (wkład należy zamawiać oddzielnie)
- Maksymalne zużycie gazu 160 g/h
- Specjalnie wyprofilowany kotłowiec wokół palnika chroni płomień przed wiatrem, dzięki czemu kuchenki można używać wewnątrz i na zewnątrz pomieszczeń
- Kompaktowe wymiary i mała waga, walizka do przenoszenia w zestawie
- Wymiary walizki: 390x310x(H)130 mm
- Odpowiednia do naczyń o średnicy do 26 cm i maksymalnej pojemności 3 litry

kod	kW	mm	cena [PLN]
147610	2,2	373x290x(H)123	159,-



199039

### WKŁAD Z GAZEM

- Przeznaczony wyłącznie do przenośnej kuchenki gazowej (147610) i palnika do crème-brûlée (198216)
- Nie stosować do napełniania zapalarek gazowych itp.
- Zestaw 4 sztuk

kod	g	opakowanie [szt.]	cena [PLN]
199039	227	4	34,-



155202

18/10

STAINLESS STEEL



### GRILL WODNY

- Wykonany w całości ze stali nierdzewnej
- Model stołowy
- Ruszt bezpośrednio umieszczony na elementach grilla
- W krótkim czasie osiąga zadaną temperaturę
- Tłuszcz i skropliny spływają do specjalnego zbiornika, zbiornik łatwy w czyszczeniu
- Dzięki grillowaniu na parze jedzenie jest soczyste i kruche
- Posiada funkcję samoczyszczenia
- W zestawie szczotka druciana

kod	V	W	mm	cena [PLN]	
155202	GN 2/3	230	2400	466x335x(H)166	2999,-



## PŁYTY GRILLOWE TEPAN-YAKI

- Odłączany kabel zasilający z termostatem
- Solidne nienagrzewające się uchwyty do bezpiecznego transportu
- Łatwa w czyszczeniu
- Powierzchnia pokryta powłoką nieprzywierającą
- Maksymalna temperatura: 220-250 °C



238608



238301

### PŁYTA GRILLOWA TEPAN-YAKI

- Wymiary powierzchni grillującej: 439x228mm

kod	V	W	mm	cena [PLN]
238608	230	1800	439x230x(H)110	139,-

### PŁYTA GRILLOWA TEPAN-YAKI GIGANT

- Wymiary powierzchni grillującej: 893x217mm

kod	V	W	mm	cena [PLN]
238301	230	1800	900x230x(H)110	329,-



239605



239506

### MULTIPATELNIJA ELEKTRYCZNA

- Wykonana z aluminium z powłoką nieprzywierającą.
- Odłączany termostat z zasilaniem.
- Idealna smażenia, pieczenia i utrzymywania w ciepłe potraw.
- Pokrywa z przezroczystą szybą i dwa izolowane uchwyty.



kod	rozmiar patelni [mm]	V	W	mm	cena [PLN]
239506	400x(H)50	230	1400	ø500x(H)190	159,-
239605	550x(H)60	230	1600	ø620x(H)190	329,-

## OPIEKACZ Z MOŻLIWOŚCIĄ MONTAŻU NA ŚCIANIE

- Współczynnik szczelności: IPX4 - pełna ochrona przed zawilgoceniem instalacji elektrycznej
- Łatwy montaż na ścianie nie wymagający żadnych dodatkowych uchwytów, pozwala zaoszczędzić miejsce w kuchni
- Idealny do grillowania lub podgrzewania potraw oraz zapiekanek
- Płynna regulacja temperatury od 50°C do 300°C
- Grzałka umieszczona na górze
- Termostat, timer do 30 min. i lampka kontrolna
- Regulacja wysokości rusztu - 4 pozycje, ruszt z izolowanymi rączkami
- Tacka na okruchy w zestawie
- Wymiary wewnętrzne: 460x265x(H)165 mm
- Długość przewodu: 1,3 m



Łatwy montaż na ścianie bez dodatkowych uchwytów

264119

kod	V	W	mm	cena (PLN)
264119	230	2000	610x310x(H)280	1099,-

## SALAMANDER 580

- Typ 580
- Idealny do grillowania, do zapiekanek i do podgrzewania potraw
- Regulacja temperatury od 50°C do 250°C
- Grzałka umieszczona na górze
- Termostat, timer do 15 minut, lampka kontrolna
- Regulacja wysokości rusztu - 4 pozycje
- Ruszt z rączkami oraz tacka na okruchy w zestawie
- Wymiary wewnętrzne: 400x300x(H)200 mm



264201

kod	wew.	V	W	mm	cena (PLN)
264201	400x300x(H)200	230	2200	580x390x(H)390	1379,-

## OPIEKACZ 800

- Typ 800
- Idealny do grillowania, do zapiekanek i do podgrzewania potraw
- Regulacja temperatury od 50°C do 250°C
- Grzałka umieszczona na górze
- Termostat, timer do 15 minut, lampka kontrolna
- Regulacja wysokości rusztu - 4 pozycje
- Ruszt z rączkami oraz tacka na okruchy w zestawie
- Wymiary wewnętrzne: 630x420x(H)310 mm



264300

kod	wew. (mm)	V	W	mm	cena (PLN)
264300	630x420x(H)310	230	3600	800x450x(H)470	1889,-

Regulacja wysokości rusztu - 4 pozycje

Łatwy montaż na ścianie bez dodatkowych uchwytów

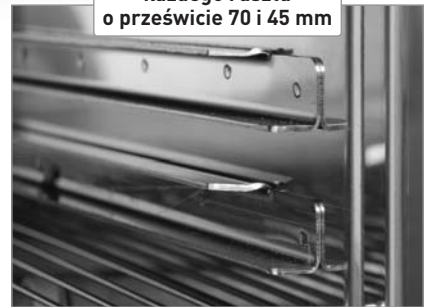




9 grzałek kwarcowych dla  
szybszego podgrzewania,  
rozgrzewa się w 10 sekund

Niezależnie  
sterowane grzałki  
na 3 poziomach

2 prowadnice dla  
każdego rusztu  
o prześwicie 70 i 45 mm



**OPIEKACZ KWARCOWY MAXI GN 1/1**

- Opiekacz z 9 grzałkami kwarcowymi dla szybszego podgrzewania, grillowania oraz gratynowania potraw
- Stalowa osłona grzałek zabezpieczająca przed ich zniszczeniem
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Dwa chromowane ruszty o wym. 530x340 mm z odłączanymi dwoma uchwyty
- Po dwa poziomy położenia pionowego dla każdego rusztu o prześwicie 70 i 45 mm
- Tacka ze stali nierdzewnej na okruchy
- Grzałki kwarcowe po 3 szt. na trzech niezależnie załączanych poziomach
- Włącznik czasowy grzałek do 15 min. lub praca non-stop
- Kabel zasilający 1,3 m bez wtyczki



Wymowana  
tacka na okruchy

kod	V	W	mm	cena (PLN)
264331	400	4500	685x396x(H)452	2299,-

**PIECYK DO PIZZY I ZAPIEKANEK**

- Taca odpowiednia do pizzy o średnicy do 30 cm
- Timer do 15 minut, włącznik
- Dwa elementy grzewcze (górny i dolny), taca na okruchy
- Odpowiedni do pizzy mrożonej



kod	V	W	mm	cena (PLN)
220306	230	1300	480x420x(H)195	699,-



220306



264607

### SALAMANDER 450

- Typ 450 - obudowa ze stali nierdzewnej
- Idealny do grillowania, podgrzewania różnych potraw i zapiekanek
- Termostat z płynną regulacją temperatury do 300°C, lampka kontrolna
- Możliwość różnorodnego dopasowania wysokości za pomocą niezawodnego systemu do podnoszenia
- Wsuwany pojemnik na tłuszcz 440x320 mm

kod	V	W	mm	cena (PLN)
264607	230	2800	480x520x(H)530	2499,-



Wsuwany pojemnik na tłuszcz



Płynna regulacja górnej części

### SALAMANDER 600

- Typ 600 - obudowa ze stali nierdzewnej
- Idealny do grillowania, podgrzewania różnych potraw i zapiekanek
- Termostat z płynną regulacją temperatury do 300°C, lampka kontrolna
- Dwie niezależne strefy grzewcze
- Możliwość różnorodnego dopasowania wysokości za pomocą niezawodnego systemu do podnoszenia
- Wsuwany pojemnik na tłuszcz 590x350 mm

kod	V	W	mm	cena (PLN)
264706	230	3600	600x520x(H)530	2579,-



264706



Wsuwany pojemnik na tłuszcz



Płynna regulacja górnej części

## PODGRZEWACZE ROLKOWE DO PARÓWEK



- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Szybkie nagrzewanie oraz odzyskiwanie ciepła
- Rolki pokryte powłoką nieprzywierającą
- Wyjmowana, łatwa do czyszczenia tacka ociekowa na tłuszcz i resztki
- Długość rolki 42 cm
- Max. temperatura rolek zależy od takich czynników jak: temperatura otoczenia, ilości parówek oraz ruchu powietrza
- Rolki bez nałożonych parówek, w temperaturze pokojowej, mogą osiągać temperaturę do 150°C



268506

### PODGRZEWACZ ROLKOWY DO PARÓWEK - 7 ROLEK

- 1 pole grzewcze

kod	V	W	mm	cena (PLN)
268506	230	740	520x325x(H)175	1199,-



268605

### PODGRZEWACZ ROLKOWY DO PARÓWEK - 9 ROLEK

- 1 pole grzewcze

kod	V	W	mm	cena (PLN)
268605	230	940	520x400x(H)175	1499,-



268704

### PODGRZEWACZ ROLKOWY DO PARÓWEK - 11 ROLEK

- 2 pola grzewcze

kod	V	W	mm	cena (PLN)
268704	230	1180	520x477x(H)175	1799,-



268735

### PODGRZEWACZ ROLKOWY DO PARÓWEK - 14 ROLEK

- 2 pola grzewcze

kod	V	W	mm	cena (PLN)
268735	230	1480	520x591x(H)175	1999,-

**Ekspozytory  
do dyspenserów  
do sosów  
na stronie 106**



do cen należy doliczyć VAT 23%



240403



**URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU**

- Pojemność na 30 porcji (miarka 180 ml) surowego ryżu
- Do gotowania ryżu i utrzymywania go jednocześnie w ciepłe
- W zestawie miarka, tyżka do ryżu i nieprzywierająca podkładka zabezpieczająca przed przypaleniem
- Przy włączonej funkcji "podtrzymywanie ciepła" ogrzewane są oprócz spodu, również ścianki pojemnika

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena (PLN)
240403	5,4	230	1950	455x455x(H)380	649,-



240410

**URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU Z FUNKCJĄ GOTOWANIA NA PARZE - 1,8 L**

- Do gotowania ryżu i utrzymywania go w ciepłe
- Pojemnik mieści od 10 miarek suchego ryżu
- W zestawie plastikowy pojemnik do gotowania na parze, miarka do ryżu i tyżka
- Łatwy do czyszczenia, wyjmowany pojemnik z aluminium



kod	poj. (l)	V	W	mm	cena (PLN)
240410	1,8	230	700	ø280x(H)285	199,-



240502

**PODGRZEWACZ DO PARÓWEK 10 LITRÓW**

- Termostat z regulacją temperatury do 85°C
- Uchwyty transportowe
- Pokrywa z izolowanym, nienagrzewającym się uchwytem

kod	V	W	mm	cena (PLN)
240502	230	1000	330x280(H)250	499,-



265000

**PODGRZEWACZ DO PARÓWEK**

- Urządzenie do podgrzewania parówek do Hot-dogów
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, pojemnik na parówki z anodowanego aluminium i szkła
- Z regulacją mocy

kod	V	W	mm	cena (PLN)
265000	230	500	240x300x(H)385	1199,-



212004

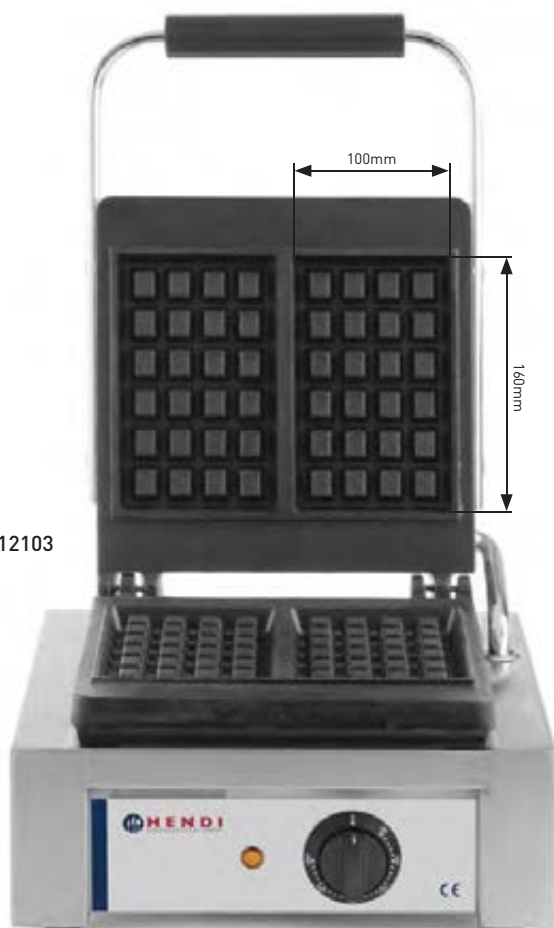
### NALEŚNIKARKA POJEDYNCZA

- Przeznaczona do smażenia naleśników
- Płyta grzewcza  $\varnothing 400$  mm wykonana z żeliwa z powłoką nieprzywierającą
- Równomierne rozprzowanie ciepła na powierzchni płyty
- Szuflada do przechowywania przyborów 400x320x(H)30 mm
- Drewniana szpatuła w zestawie
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Termostat z płynną regulacją temperatury od  $+50^{\circ}\text{C}$  do  $+250^{\circ}\text{C}$
- Z zabezpieczeniem przed przegrzaniem i termostatem EGO

kod	V	W	mm	cena (PLN)
212004	230	3000	450x470x(H)240	1099,-



Szuflada do przechowywania przyborów, szpatuła w zestawie



212103

### GOFROWNICA

- Umożliwia przygotowanie jednocześnie 2 gofrów (wym. 160x100x30 mm)
- Dwie płyty żeliwne z powierzchnią nieprzywierającą
- Płynna regulacja temperatury
- Izolowany uchwyt
- Wyjmowana rynienka do zbierania nadmiaru ciasta
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem

kod	V	W	mm	waga (kg)	cena (PLN)
212103	230	1500	480x320x(H)226	28	999,-







261309

**TOSTER PRZELOTOWY**

- Dwa oddzielne elementy grzewcze
- Odpowiedni do ciągłego piekania chleba krojonego
- Taca wydawcza przednia
- Taca wydawcza tylna
- Regulacja prędkości opiekania

kod	V	W	mm	cena (PLN)
261309	230	2240	418x368x(H)387	2099,-

**TOSTER KANAPKOWY**

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- W zestawie klamry na tosty wyposażone w uchwyty z tworzywa
- Oddzielne sterowanie dla lewej i prawej kieszeni
- Timer o zakresie od 0-8 min., wyposażony w alarm
- Wyjmowana taca na okruszki

kod	V	W	mm	cena (PLN)
261163	230	1200	300x200x(H)223	799,-



261163

do cen należy doliczyć VAT 23%



**NEW!**

281710

**KUCHENKA MIKROFALOWA Z FUNKCJĄ GRILLA**

- Sterowanie manualne za pomocą dwóch pokręteł, pokrętła regulacji czasu oraz pokrętła regulacji mocy i wyboru opcji
- Moc wejściowa 1050 W, moc wyjściowa mikrofalowa 700 W lub moc grilla 1000 W
- Timer do 35 minut
- Panel przedni wykonany ze stali nierdzewnej, drzwiczki z przezroczystą szybą
- Malowana komora z obrotowym talerzem ø255 mm
- Odpowiednia do naczyń o wymiarze ø280x(H)160 mm
- Wymiary komory: 304x306x(H)206 mm
- Pojemność: 20 litrów



kod	poj. (l)	V	W	mm	cena (PLN)
281710	20	230	1050	440x346x(H)259	499,-



**NEW!**

281444

**KUCHENKA MIKROFALOWA Z MOŻLIWOŚCIĄ PROGRAMOWANIA 1000 W**

- Łatwy w obsłudze panel sterowania wyposażony w 10 przycisków z możliwością programowania
- Możliwość programowania do 3 etapów gotowania, pamięć do 100 programów
- Komora wykonana ze stali nierdzewnej z wewnętrznym oświetleniem
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Odpowiednia do talerzy do ø320 mm
- Moc wejściowa 1550 W, moc wyjściowa 1000 W
- Równomierne rozprzowanie energii przy użyciu rotującej anteny na dole komory kuchenki
- Drzwiczki z przezroczystą szybą bez blokady, łatwe otwieranie
- Wymiary komory: 327x346x(H)200 mm
- Pojemność: 25 litrów



kod	poj. (l)	V	W	mm	cena (PLN)
281444	25	230	1550	511x432x(H)311	1299,-



281413



### KUCHENKA MIKROFALOWA Z MOŻLIWOŚCIĄ PROGRAMOWANIA 1000W

- Łatwy w obsłudze panel sterowania wyposażony w 10 przycisków z możliwością programowania
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Komora kuchenki wykonana ze stali nierdzewnej z dnem ceramicznym
- Moc wejściowa 1500 W, moc wyjściowa 1000 W
- Drzwiczki z przezroczystą szybą bez blokady, łatwe otwieranie
- Wymiary komory: 370x385x(H)230 mm
- Pojemność: 34 litry

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena (PLN)
281413	34	230	1500	553x488x(H)343	1999,-



281352

### KUCHENKA MIKROFALOWA 1000W

- Sterowanie manualne za pomocą jednego pokrętki, z możliwością regulacji czasu pracy w zakresie od 15 sekund do 6 minut
- Pojedynczy magnetron z rotującą anteną na dole komory kuchenki
- Komora wykonana ze stali nierdzewnej z dnem ceramicznym
- Drzwiczki z przezroczystą szybą bez blokady, łatwe otwieranie
- Moc wejściowa 1550 W, moc wyjściowa 1000 W
- Wymiary komory: 327x346x(H)200 mm
- Pojemność: 25 litry

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena (PLN)
281352	25	230	1550	511x432x(H)311	1399,-





281369



**KUCHENKA MIKROFALOWA Z MOŻLIWOŚCIĄ PROGRAMOWANIA 1800W**

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

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena (PLN)
281369	34	230	3000	574x528x(H)368	3999,-



281376

Port USB służący do łatwego wgrzywania programów



**KUCHENKA MIKROFALOWA Z MOŻLIWOŚCIĄ PROGRAMOWANIA, Z PORTEM USB 1800W**

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

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena (PLN)
281376	18	230	3000	420x563x(H)340	4499,-





238905



238912

**BEMAR KITCHEN LINE - GN 1/1**

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



kod	V	W	mm	cena [PLN]
238905	230	1200	340x540x(H)250	399,-

**BEMAR Z KRANEM SPUSTOWYM KITCHEN LINE - GN 1/1**

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



kod	V	W	mm	cena [PLN]
238912	230	1200	340x540x(H)250	499,-



201107



201206

**BEMAR THERMOSYSTEM 1**

- Emaliowany pojemnik na wodę ø185 mm
- Wyposażony w pojemnik na żupę z pokrywką ze stali nierdzewnej ø200 mm
- Regulator temperatury z lampką kontrolną



kod	poj. [l]	V	W	mm	cena [PLN]
201107	4,2	230	200	265x265x(H)245	899,-

**BEMAR THERMOSYSTEM 2**

- 2 emaliowane pojemniki na wodę ø185 mm
- Wyposażony w 2 pojemniki na żupę z pokrywkami ze stali nierdzewnej ø200 mm
- 2 regulatory temperatury z lampkami kontrolnymi



kod	poj. [l]	V	W	mm	cena [PLN]
201206	2x4,2	230	400	505x265x(H)245	1599,-

# NEW!

S.S.  
STAINLESS STEEL



227060

Dwa wentylatory wysokiej wydajności



### PIEC KONWEKCYJNY H90

- Obudowa ze stali nierdzewnej, podwójne przeszklone drzwi
- Drzwi z nienagrzewającą się szybą można łatwo zdjąć do czyszczenia
- Komora częściowo emaliowana, oświetlenie komory
- Ogrzewanie za pomocą dwóch grzałek, 2 wentylatory
- Zakres temperatur: od 50°C do 300°C
- Timer od 0 do 120 minut
- Na 4 blachy 438x315 mm, odległość między prowadnicami 70 mm
- 4 blachy w zestawie

kod	V	W	mm	cena (PLN)
227060	230	2670	595x595x(H)570	1199,-
801970		ruszt	433x338	69,-
223468		podstawa pod piec	595x425x(H)700	1099,-

4 aluminiowe blachy



Podwójne szklane drzwi,  
wentylowane grawitacyjnie



Wewnętrzne oświetlenie



# NEW!

S.S.  
STAINLESS STEEL



227077

Bezpośrednie nawilżanie

## PIEC KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM H90S

- Obudowa ze stali nierdzewnej, podwójne przeszklone drzwi
- Komora częściowo emaliowana, oświetlenie komory
- Ogrzewanie za pomocą dwóch grzałek, 2 wentylatory
- Zakres temperatur: od 50°C do 300°C
- Nawilżanie bezpośrednie, manualne, za pomocą przycisku
- Timer od 0 do 120 minut
- Na 4 blachy 438x315 mm, odległość między prowadnicami 70 mm
- 4 blachy w zestawie



kod	V	W	mm	cena (PLN)
227077	230	2670	595x595x(H)570	1499,-
801970		ruszt	433x338	69,-
223468		podstawa pod piec	595x425x(H)700	1099,-

Wymowane podwójne drzwi



Nienagrzewająca się szyba drzwi



Chwytnik do wyjmowania blach



do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI**  
FOOD SERVICE EQUIPMENT

411



225950

#### PIEC KONWEKCYJNY

- Dobrze izolowane ścianki
- Wbudowany timer z alarmem
- Termostat z płynną regulacją temperatury do 250°C
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Zawiera 2 ruszty i 1 emaliowaną blachę w zestawie
- Pojemność: 42 litry, waga: 22,8 kg
- Wymiary blachy: 450x305x(H)20 mm
- Odległość między prowadnicami: 60 mm
- Wymiary wewnętrzne: 470x395x(H)240 mm

kod	V	W	mm	cena [PLN]
225950	230	2500	580x560x(H)420	2399,-
923351		ruszt	450x330	79,-



225172

#### PIEC KONWEKCYJNY

- Obudowa i komora ze stali nierdzewnej
- Podwójne szklane drzwi, wentylowane grawitacyjnie
- Na 4 blachy 429x345x(H)9 mm, 4 blachy w zestawie
- Odległość między prowadnicami: 74 mm
- Jeden wentylator bez rewersu
- Zakres temperatur: od 50 do 260°C
- Timer z sygnałem dźwiękowym
- Waga: 34 kg

kod	V	W	mm	cena [PLN]
225172	230	2800	590x695x(H)590	2299,-
801970		ruszt	433x338	69,-
224670		podstawa pod piec	540x460x(H)700	899,-



225929

#### PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY MULTIFUNKCYJNY 4x GN 2/3

- Sterowanie manualne
- Konwekcja oraz nawilżanie
- Odległość między prowadnicami 70 mm
- 1 ruszt GN 2/3 w zestawie
- Rodzaje grzałek:
  - Konwekcyjna 3 kW; grilla: 1,8 kW
  - Grzałki w komorze: dolna 1,6 kW; górna 0,7 kW
- Regulowane nóżki: od 55 do 75 mm

kod	V	W	mm	cena [PLN]
225929	230	3000	620x555x(H)585	4890,-
224823		podstawa pod piec	580x390x(H)750	1099,-



## PIECE KONWEKCYJNE Z NAWILŻANIEM

- Idealne rozwiązanie dla małych piekarni, sklepów oraz wszelkiego typu lokali chcących poszerzyć swoją ofertę o świeże i smaczne pieczywo
- Niewielkie rozmiary oraz ekonomiczne zużycie energii elektrycznej sprawiają, że można zamontować je praktycznie wszędzie

- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Drzwi przeszkłone, wentylowane grawitacyjnie
- System chłodzenia elementów sterujących
- Współczynnik szczelności IPX 3
- Kabel zasilający z wtyczką w zestawie
- 4 blachy aluminiowe 429x345x(H)9 mm



### PIEC KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM

**4x 429x345 MM** – elektryczny, sterowanie manualne

Pojemność komory	4 blachy 429x345x(H)9 mm
Odległość między prowadnicami	74 mm
Wymiary zewnętrzne	590x695x(H)590 mm
<b>Ilość wentylatorów bez rewersu</b>	<b>1</b>
Termostat elektromechaniczny	+50°C do +260°C
Nawilżanie	bezpośrednie, manualne, za pomocą przycisku do pojemnika za deflektorem
Moc/napięcie	2,8 kW/230 V
Waga	34,2 kg
Kod	225028
Cena (PLN)	3499,-

#### PODSTAWA POD PIEC 225028

Wymiary	540x460x(H)700 mm
Kod	224670
Cena (PLN)	899,-



225028

### PIEC KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM

**4x 429x345 MM** – elektryczny, programowalny, sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	4 blachy 429x345x(H)9 mm
Odległość między prowadnicami	74 mm
Wymiary zewnętrzne	590x695x(H)590 mm
<b>Ilość wentylatorów z rewersem</b>	<b>1</b>
Programowalny	99 programów - po 4 kroki każdy
Funkcja nagrzewania wstępnego	TAK do 180°C
Termostat elektroniczny	+50°C do +260°C
Nawilżanie	bezpośrednie, 10-stopniowe sterowane elektronicznie
Moc/napięcie	2,9 kW/230 V
Waga	38 kg
Kod	225035
Cena (PLN)	4499,-

#### PODSTAWA POD PIEC 225035

Wymiary	540x460x(H)700 mm
Kod	224670
Cena (PLN)	899,-



225035

### PIEC KONWEKCYJNY MULTIFUNKCYJNY

**4x 429x345 MM** – elektryczny, sterowanie manualne

Pojemność komory	4 blachy 429x345x(H)9 mm
Odległość między prowadnicami	74 mm
Wymiary zewnętrzne	590x695x(H)590 mm
<b>Ilość wentylatorów bez rewersu</b>	<b>1</b>
Termostat elektromechaniczny	+50°C do +260°C
Nawilżanie	brak
Model multifunkcyjny	8 opcji pieczenia
Moc/napięcie	2,6 kW/230 V
Waga	36,4 kg
Kod	225165
Cena (PLN)	2699,-

#### PODSTAWA POD PIEC 225165

Wymiary	540x460x(H)700 mm
Kod	224670
Cena (PLN)	899,-



225165

do cen należy doliczyć VAT 23%

## PIEC PIEKARNICZE KONWEKCYJNE Z NAWILŻANIEM

- Idealne rozwiązanie dla piekarni, sklepów oraz wszelkiego typu lokali chcących poszerzyć swoją ofertę o świeże i smaczne pieczywo
- Niewielkie rozmiary oraz ekonomiczne zużycie energii elektrycznej sprawiają, że można zamontować je praktycznie wszędzie



225516



225523



225059

- Zamontowany system nawilżania sprawia, że piec nadaje się nawet do najbardziej wyrafinowanych wypieków
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Drzwi przeszkłone, wentylowane grawitacyjnie
- System chłodzenia elementów sterujących
- Współczynnik szczelności IPX 3



### PIEC PIEKARNICZY, KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM 4x 600x400 MM – elektryczny, sterowanie manualne, jednofazowy

- Kabel zasilający z wtyczką

Pojemność komory	4 blachy 600x400x(H)20 mm
Odległość między prowadnicami	83 mm
Wymiary zewnętrzne	790x750x(H)635 mm
<b>Ilość wentylatorów bez rewersu</b>	<b>2</b>
Termostat elektromechaniczny	+50°C do +300°C
Nawilżanie	pośrednie, manualne, za pomocą przycisku
Moc/napięcie	3,4 kW/230 V
Waga	50,4 kg
Kod	225516
Cena [PLN]	4999,-

#### PODSTAWA POD PIEC 225516

Wymiary	760x520x(H)700 mm
Kod	224434
Cena [PLN]	990,-

### PIEC PIEKARNICZY, KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM 4x 600x400 MM – elektryczny, sterowanie manualne, trójfazowy

Pojemność komory	4 blachy 600x400x(H)20 mm
Odległość między prowadnicami	83 mm
Wymiary zewnętrzne	790x750x(H)635 mm
<b>Ilość wentylatorów z rewersem</b>	<b>2</b>
Termostat elektromechaniczny	+50°C do +300°C
Nawilżanie	bezpośrednie, 5-stopniowe, za pomocą przetężnika
Moc/napięcie	6,4 kW/400 V
Waga	58 kg
Kod	225523
Cena [PLN]	6499,-

#### PODSTAWA POD PIEC 225523

Wymiary	760x520x(H)700 mm
Kod	224434
Cena [PLN]	990,-

### PIEC PIEKARNICZY, KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM 4x 600x400 MM – elektryczny, sterowanie elektroniczne, programowalny, trójfazowy

Pojemność komory	4 blachy 600x400x(H)20 mm
Odległość między prowadnicami	83 mm
Wymiary zewnętrzne	790x750x(H)635 mm
<b>Ilość wentylatorów z rewersem</b>	<b>2</b>
Termostat elektroniczny	+50°C do +270°C
Nawilżanie	bezpośrednie, 10-stopniowe, sterowane elektronicznie
Moc/napięcie	6,4 kW/400 V
Waga	58 kg
Kod	225059
Cena [PLN]	6549,-

#### PODSTAWA POD PIEC 225059

Wymiary	760x520x(H)700 mm
Kod	224434
Cena [PLN]	990,-

## KOMORY ROZROSTU

- Urządzenia do rozrostu surowego ciasta będące także podstawą pod piec
- Modułowy kształt urządzeń pozwala na zestawienie w szeregu większej ilości urządzeń wraz z piecami
- Pozwalają na oszczędność miejsca oraz prezentację świeżo wypiekanych pieczywa
- Ze stali nierdzewnej AISI 430
- Prowadnice na blachy cukiernicze 600x400 mm
- Przeszkłone drzwi skrzydłowe
- Temperatura sterowana termostatem, 2 grzałki każda po 1,2 kW
- Nawilżanie (tylko w modelu 225981) - wymagane podłączenie do wody



225967

### KOMORA ROZROSTU 8x 600x400 – sterowanie manualne

- Pasuje do pieców 225516, 225523, 225059

Pojemność komory	8 blach x 600x400 mm
Odległość między prowadnicami	70 mm
Wymiary zewnętrzne	795x655x(H)835 mm
Termostat elektromechaniczny	+30°C do +60°C
Nawilżanie	nie
Napięcie	230 V
Moc	2,4 kW
Waga	43,6 kg
Kod	<b>225967</b>
Cena (PLN)	<b>5299,-</b>



225981

### KOMORA ROZROSTU 12x 600x400 – sterowanie manualne

- Nawilżanie pośrednie, ręczne za pomocą przycisku

Pojemność komory	12 blach x 600x400 mm
Odległość między prowadnicami	75 mm
Wymiary zewnętrzne	935x910x(H)800 mm
Nawilżanie	pośrednie, ręczne za pomocą przycisku
Termostat elektromechaniczny	+30°C do +60°C
Napięcie	230 V
Moc	2,4 kW
Waga	57,71 kg
Kod	<b>225981</b>
Cena (PLN)	<b>6899,-</b>

## RĘKAWICE

- Certyfikowane rękawice ochronne. Oznakowanie CE zgodne z Dyrektywą PPE Środki Ochrony Osobistej 89/686/EWG.



556603



### RĘKAWICE PIEKARSKIE

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena (PLN)
556603	2	345	<b>36,-</b>



556610



### RĘKAWICE OCHRONNE - Z BAWĘŁNY OGNIODOPORNEJ

- Bardzo długie dla lepszej ochrony ręki

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena (PLN)
556610	2	430	<b>44,-</b>



556627



### RĘKAWICE OCHRONNE - Z WŁÓKNA SZKLANEGO

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena (PLN)
556627	2	430	<b>74,-</b>

# NANO



## Nanocząsteczki srebra:

- niszczą komórki drobnoustrojów
- mają właściwości przeciwbakteryjne
- są przeciwwirusowe i grzybobójcze
- są naturalnym, nietoksycznym antybiotykiem

Kuchnia jest miejscem przychylnym rozwojowi wszelkich grzybów i bakterii. Jest tu wilgotno i ciepło, co powoduje bardzo szybki ich rozwój i namnażanie. Aby temu zapobiec, zarówno **uchwyty drzwi pieców, jak i pokrętła** na panelu sterowania, pokryte zostały specjalną **warstwą zawierającą jony srebra**. Dzięki temu piece **NANO** są bezpieczniejsze zarówno dla osób pracujących w kuchni jak i końcowych konsumentów.

**Piece NANO to innowacyjne piece z antybakteryjnymi uchwytami oraz pokrętłami, które pozwalają zadbać o bezpieczeństwo sanitarno-epidemiologiczne w kuchni.**



Konwekcja (termoobieg)  
- idealna, równomierna temperatura  
w całej komorze



Mocne wentylatory - każdy 250 W  
Autorewers - 2 prędkości  
Nawilżanie 10-stopniowe



Podwójne chłodzone drzwi  
Perfekcyjna higiena - otwierana szyba  
- łatwe mycie  
Odptyw wody na dnie komory



Piecy konwekcyjno-parowe  
HENDI NANO – elektryczne,  
sterowanie manualne  
*str. 418-419*



Piecy konwekcyjno-parowe  
HENDI NANO – elektryczne,  
sterowanie elektroniczne  
*str. 420-421*



Piecy konwekcyjno-parowe  
HENDI NANO COMPACT  
– elektryczne, sterowanie  
manualne  
*str. 422*



Piecy konwekcyjno-parowe  
HENDI NANO COMPACT  
– elektryczne, sterowanie  
elektronicznie, z sondą  
i systemem myjącym  
*str. 423*



Piecy piekarnicze  
konwekcyjne z nawilżaniem  
HENDI NANO  
– 4x 600x400 mm  
*str. 428*



Piecy konwekcyjne  
HENDI NANO  
– 4x 450x340 mm  
*str. 426-427*



Profesjonalna uszczelka  
Łatwy demontaż w celu umycia lub wymiany  
Demontowalne prowadnice



Wzmocnione zawiasy  
- doskonałe domykanie



Bezpośredni natrysk, bardzo wydajne nawilżanie  
- perfekcyjne gotowanie na parze

**PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE HENDI NANO  
- ELEKTRYCZNE, STEROWANIE MANUALNE**

**NEW!**



**NANO**

- Idealne do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, barach, stołówkach do pieczenia ciast, pieczywa, mięs, ryb, drobiu
- Dzięki funkcji zaparowania możliwe przygotowanie delikatnych i zdrowych potraw z ryb, warzyw
- Bezpośrednie wytwarzanie pary
- Konwekcja (termoobieg) czyli wymuszony obieg gorącego powietrza, w celu zapewnienia równomiernej temperatury w całej komorze gotowania.
- Wentylator zaciąga powietrze z komory a następnie przepuszcza je przez grzałki nagrzewając je.
- Nagrzane powietrze powraca z obu stron na potrawy znajdujące się w pojemnikach GN, umieszczonych na prowadnicach.
- Wydajne silniki wentylatorów o mocy 250 W każdy, z autowersem i o dwóch prędkościach 1400/2800 obr./min
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na grzałki. 10 stopniowa elektroniczna regulacja zaparowania
- Elektrycznie regulowany zawór odpowietrzający, dla zapewnienia optymalnego przepływu powietrza w komorze gotowania
- Mechaniczny Timer: 0-120 min
- Lampki kontrolne termostatu i funkcji zaparowania
- Wentylator (lub wentylatory) o zmiennym kierunku obrotów
- Halogenowe oświetlenie komory

- Drzwi z podwójnym przeszkleniem, chłodzeniem grawitacyjnym i mechanizmem otwierania wewnętrznej szyby w celu łatwego umycia
- Łatwo demontowalne prowadnice na GN-y
- Uszczelka drzwi montowana w obudowie pieca, łatwa w demontażu w celu czyszczenia lub wymiany
- Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Odptyw w dnie komory pieca
- Przyłącze wody: 3/4", max 30°C, 150-200 kPa (2 bar), wyłącznie uzdatniona, zmiękczona

**PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY HENDI NANO 5x GN 2/3  
- elektryczny, sterowanie manualne**

Pojemność komory	5x GN 2/3
Odległość między prowadnicami	67 mm
Wymiary zewnętrzne	700x714x(H)628 mm
<b>Ilość wentylatorów z autowersem</b>	<b>1</b>
Termostat	do +285°C
Timer	0 do 120 min
Moc/napięcie	5,4 kW/400 V
Waga	64 kg
Kod	<b>223307</b>
Cena (PLN)	<b>6399,-</b>

**PODSTAWA POD PIEC 223307**

Wymiary	700x580x(H)700 mm
Kod	<b>223666</b>
Cena (PLN)	<b>1199,-</b>

**PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY HENDI NANO 5x GN 1/1  
- elektryczny, sterowanie manualne**

Pojemność komory	5x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	67 mm
Wymiary zewnętrzne	920x834x(H)699 mm
<b>Ilość wentylatorów z autowersem</b>	<b>2</b>
Termostat	do +285°C
Timer	0 do 120 min
Moc/napięcie	10,8 kW/400 V
Waga	103 kg
Kod	<b>223284</b>
Cena (PLN)	<b>10499,-</b>

**PODSTAWA POD PIEC 223284**

Wymiary	930x640x(H)700 mm
Kod	<b>223659</b>
Cena (PLN)	<b>1299,-</b>

**APARAT WĘDZARNICZY ELEKTRYCZNY Z WŁASNYM STEROWANIEM**

- Pozwala na jednoczesne gotowanie oraz wędzenie potraw w komorze pieca konwekcyjno-parowego. Oszczędza czas przygotowania posiłku a także przestrzeń i koszty zakupu dodatkowego urządzenia do wędzenia
- W ciągu kilku minut można dać potrawom naturalny aromat dymu
- Wykonany ze stali nierdzewnej, łatwy do utrzymania w czystości
- Aparat składa się z 2 części:
  - Skrzynki wędzarniczej z grzałką 240 W
  - Skrzynki sterowniczej (wym. 123x156x(H)85 mm) do ustawienia poza komorę pieca



223307



223284

**Zrębki zapachowe na str. 390**



199947

kod	mm	V	kg	cena (PLN)
<b>199947</b>	242x307x(H)107	230	4	<b>2899,-</b>

## PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY HENDI NANO

### 7x GN 1/1

– elektryczny, sterowanie manualne

Pojemność komory	7x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	67 mm
Wymiary zewnętrzne	920x834x(H)859 mm
<b>Ilość wentylatorów z autorewersem</b>	<b>2</b>
Termostat	do +285°C
Timer	0 do 120 min
Moc/napięcie	10,8 kW/400 V
Waga	117 kg
Kod	223260
Cena [PLN]	10999,-

#### PODSTAWA POD PIEC 223260

Wymiary	930x640x(H)700 mm
Kod	223659
Cena [PLN]	1299,-



223260

## PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY HENDI NANO

### 12x GN 1/1

– elektryczny, sterowanie manualne

Pojemność komory	12x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	67 mm
Wymiary zewnętrzne	920x834x(H)1195 mm
<b>Ilość wentylatorów z autorewersem</b>	<b>3</b>
Termostat	do +285°C
Timer	0 do 120 min
Moc/napięcie	16,1 kW/400 V
Waga	149 kg
Kod	223246
Cena [PLN]	16499,-

#### PODSTAWA POD PIEC 223246

Wymiary	930x640x(H)500 mm
Kod	223642
Cena [PLN]	1299,-



223246

## PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY HENDI NANO

### 20x GN 1/1

– elektryczny, sterowanie manualne

Pojemność komory	wózek na 20x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	67 mm
Wymiary zewnętrzne	1050x940x(H)1900 mm
<b>Ilość wentylatorów z autorewersem</b>	<b>4</b>
Termostat	do +285°C
Timer	0 do 120 min
Moc/napięcie	28,5 kW/400 V
Waga	250 kg
Kod	223222
Cena [PLN]	39999,-



223222

do cen należy doliczyć VAT 23%

**PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE HENDI NANO**  
**- ELEKTRYCZNE, STEROWANIE ELEKTRONICZNE**

**NEW!**



**NANO**



- Idealne do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, barach, stołówkach do pieczenia ciast, pieczywa, mięs, ryb, drobiu
- Dzięki funkcji zaparowania możliwe przygotowanie delikatnych i zdrowych potraw z ryb, warzyw
- Konwekcja (termoobieg) czyli wymuszony obieg gorącego powietrza, w celu zapewnienia równomiernej temperatury w całej komorze gotowania.  
Wentylator zaciąga powietrze z komory a następnie przepuszcza je przez grzałki nagrzewając je.  
Nagrzane powietrze powraca z obu stron na potrawy znajdujące się w pojemnikach GN, umieszczonych na prowadnicach
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na grzałki.  
10 stopniowa elektroniczna regulacja zaparowania
- Możliwość programowania (99 programów - po 3 kroki każdy plus jako pierwszy PRE-HEATING do wyboru)
- Sonda zewnętrzna w zestawie
- Funkcja gotowania Delta T
- Automagiczne nagrzanie komory przed cyklem gotowania „PRE-HEATING”
- Bezpośrednie wytwarzanie pary
- 10 stopniowa elektroniczna regulacja zaparowania co 10%
- Regulacja usuwania zaparowania z komory
- Elektrycznie regulowany zawór odpowietrzający, dla zapewnienia optymalnego przepływu powietrza w komorze gotowania
- Elektroniczny Timer: 0 - 999 min

- Lampki kontrolne poszczególnych funkcji oraz cyfrowe wyświetlacze czasu, temperatury, programu gotowania
- Wydajne silniki wentylatorów o mocy 250 W każdy, z autorewersem i o dwóch prędkościach 1400/2800 obr./min
- Silnik wentylatora o podwójnym łożysku
- Sześciostopniowy wentylator gwarantujący idealne rozprowadzenie gorącego powietrza w komorze i zapobiegający wewnętrznym turbulencjom
- Halogenowe oświetlenie komory
- Drzwi z podwójnym przeszkleniem, chłodzeniem grawitacyjnym i mechanizmem otwierania wewnętrznej szyby w celu łatwego umycia.
- Łatwo demontowalne prowadnice na GN-y
- Uszczelka drzwi montowana w obudowie pieca, łatwa w demontażu w celu czyszczenia lub wymiany
- Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Odptyw w dnie komory pieca
- Przyłącze wody: 3/4", max 30°C, 150-200 kPa (2 bar), wyłącznie uzdatniona, zmiękczona
- Automagiczny system myjący (opcja tylko dla modeli 223277, 223253 i 223239. W modelu 223215 montowany jako opcja tylko fabrycznie. W modelu 223291 niedostępny.)



223291

**PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY HENDI NANO**  
**5x GN 2/3**

- elektryczny, sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	5x GN 2/3
Odległość między prowadnicami	67 mm
Wymiary zewnętrzne	700x714x(H)628 mm
<b>Ilość wentylatorów z autorewersem</b>	<b>1</b>
Termostat	do +260°C
Elektroniczny timer	0 do 999 min
Moc/napięcie	5,4 kW/400 V
Waga	64 kg
Kod	223291
Cena [PLN]	7999,-

**PODSTAWA POD PIEC 223291**

Wymiary	700x580x(H)700 mm
Kod	223666
Cena [PLN]	1199,-



223277

**PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY HENDI NANO**  
**5x GN 1/1**

- elektryczny, sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	5x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	67 mm
Wymiary zewnętrzne	920x834x(H)699 mm
<b>Ilość wentylatorów z autorewersem</b>	<b>2</b>
Termostat	do +260°C
Elektroniczny timer	0 do 999 min
Moc/napięcie	10,8 kW/400 V
Waga	103 kg
Kod	223277
Cena [PLN]	12499,-

**PODSTAWA POD PIEC 223277**

Wymiary	930x640x(H)700 mm
Kod	223659
Cena [PLN]	1299,-



## PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY HENDI NANO

### 7x GN 1/1

– elektryczny, sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	7x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	67 mm
Wymiary zewnętrzne	920x834x(H)859 mm
<b>Ilość wentylatorów z autorewersem</b>	<b>2</b>
Termostat	do +260°C
Elektroniczny timer	0 do 999 min
Moc/napięcie	10,8 kW/400 V
Waga	117 kg
Kod	223253
Cena (PLN)	13799,-

#### PODSTAWA POD PIEC 223253

Wymiary	930x640x(H)700 mm
Kod	223659
Cena (PLN)	1299,-



223253

## PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY HENDI NANO

### 12x GN 1/1

– elektryczny, sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	12x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	67 mm
Wymiary zewnętrzne	920x834x(H)1195 mm
<b>Ilość wentylatorów z autorewersem</b>	<b>3</b>
Termostat	do +260°C
Elektroniczny timer	0 do 999 min
Moc/napięcie	16,1 kW/400 V
Waga	151 kg
Kod	223239
Cena (PLN)	19999,-

#### PODSTAWA POD PIEC 223239

Wymiary	930x640x(H)500 mm
Kod	223642
Cena (PLN)	1299,-



223239

## PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY HENDI NANO

### 20x GN 1/1

– elektryczny, sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	wózek na 20x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	67 mm
Wymiary zewnętrzne	1050x940x(H)1900 mm
<b>Ilość wentylatorów z autorewersem</b>	<b>4</b>
Termostat	do +285°C
Elektroniczny timer	0 do 999 min
Moc/napięcie	28 kW/400 V
Waga	250 kg
Kod	223215
Cena (PLN)	41999,-

## SYSTEM MYJĄCY DO PIECÓW HENDI NANO

– Do pieców 223277, 223253, 223239 i 223215

kod	cena (PLN)
223147	2499,-



223215

do cen należy doliczyć VAT 23%

## PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE HENDI NANO COMPACT – ELEKTRYCZNE, STEROWANIE MANUALNE

- Idealne rozwiązanie do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, barach, stołówkach - do pieczenia ciast, pieczywa, mięs, ryb, drobiu
- Dzięki funkcji zaparowania możliwe przygotowanie delikatnych i zdrowych potraw z ryb i warzyw
- Niewielkie rozmiary oraz niskie zużycie energii elektrycznej sprawiają, że można zamontować je praktycznie wszędzie
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie, tym samym bezpieczne dla operatora
- Halogenowe oświetlenie komory ułatwiające łatwą kontrolę procesów gotowania



223208

53 cm



223185

53 cm



223161

53 cm



# NANO

## NEW!

### PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY HENDI NANO COMPACT 6x GN 2/3

– elektryczny, sterowanie manualne

Pojemność komory	6x GN 2/3
Odległość między prowadnicami	40 mm
Wymiary zewnętrzne	530x740x(H)730 mm
<b>Ilość wentylatorów z autorewersem</b>	<b>1</b>
Termostat	od +30°C do +260°C
Timer mechaniczny	0 do 120 min
Nawilżanie	pośrednie, sterowane elektronicznie
Moc/napięcie	5,3 kW/400 V
Waga	80 kg
Kod	223208
Cena (PLN)	12499,-

#### PODSTAWA POD PIEC 223208

Wymiary	460x445x(H)680 mm
Kod	223499
Cena (PLN)	1199,-

### PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY HENDI NANO COMPACT 6x GN 1/1

– elektryczny, sterowanie manualne

Pojemność komory	6x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	40 mm
Wymiary zewnętrzne	530x842x(H)730 mm
<b>Ilość wentylatorów z autorewersem</b>	<b>1</b>
Termostat	od +30°C do +260°C
Timer mechaniczny	0 do 120 min
Nawilżanie	pośrednie, sterowane elektronicznie
Moc/napięcie	7 kW/400 V
Waga	93 kg
Kod	223185
Cena (PLN)	13499,-

#### PODSTAWA POD PIEC 223185

Wymiary	460x620x(H)680 mm
Kod	223505
Cena (PLN)	1199,-

### PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY HENDI NANO COMPACT 10x GN 1/1

– elektryczny, sterowanie manualne

Pojemność komory	10x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	40 mm
Wymiary zewnętrzne	530x842x(H)910 mm
<b>Ilość wentylatorów z autorewersem</b>	<b>2</b>
Termostat	od +30°C do +260°C
Timer mechaniczny	0 do 120 min
Nawilżanie	pośrednie, sterowane elektronicznie
Moc/napięcie	14 kW/400 V
Waga	115 kg
Kod	223161
Cena (PLN)	17999,-

#### PODSTAWA POD PIEC 223161

Wymiary	460x620x(H)500 mm
Kod	223512
Cena (PLN)	1199,-

**PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE HENDI NANO COMPACT – ELEKTRYCZNE, STEROWANIE ELEKTRONICZNIE, Z SONDĄ I SYSTEMEM MYJĄCYM**

**NEW! NANO**



- Idealne rozwiązanie do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, barach, stołówkach - do pieczenia ciast, pieczywa, mięs, ryb, drobiu
- Dzięki funkcji zaparowania możliwe przygotowanie delikatnych i zdrowych potraw z ryb i warzyw

- Niewielkie rozmiary oraz niskie zużycie energii elektrycznej sprawiają, że można zamontować je praktycznie wszędzie
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie, tym samym bezpieczne dla operatora
- Halogenowe oświetlenie komory ułatwiającej łatwą kontrolę procesów gotowania
- Możliwość programowania: 99 programów - po 4 kroki każdy
- Funkcja „delta T” umożliwiająca i gwarantująca niezwykle delikatne efekty gotowania szczególnie mięs
- Funkcja nagrzewania wstępnego
- Dwie prędkości wentylatora
- Sonda do pomiaru oraz określania temperatury wewnątrz gotowanej potrawy
- Automatyyczny system myjący ułatwia utrzymanie pieca w doskonałej czystości

**PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY HENDI NANO COMPACT 6x GN 2/3**

- elektryczny, sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	6x GN 2/3
Odległość między prowadnicami	40 mm
Wymiary zewnętrzne	530x740x(H)730 mm
<b>Ilość wentylatorów z autorewersem</b>	<b>1</b>
Ilość prędkości wentylatora	2
Termostat	od +30°C do +260°C
Nawilżanie	pośrednie, sterowane elektronicznie
Programowalny	99 programów - po 4 kroki każdy
Moc/napięcie	5,3 kW/400 V
Waga	80 kg
Kod	223192
Cena (PLN)	14999,-

**PODSTAWA POD PIEC 223192**

Wymiary	460x445x(H)680 mm
Kod	223499
Cena (PLN)	1199,-

**PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY HENDI NANO COMPACT 6x GN 1/1**

- elektryczny, sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	6x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	40 mm
Wymiary zewnętrzne	530x842x(H)730 mm
<b>Ilość wentylatorów z autorewersem</b>	<b>1</b>
Ilość prędkości wentylatora	2
Termostat	od +30°C do +260°C
Nawilżanie	pośrednie, sterowane elektronicznie
Programowalny	99 programów - po 4 kroki każdy
Moc/napięcie	7 kW/400 V
Waga	93 kg
Kod	223178
Cena (PLN)	15499,-

**PODSTAWA POD PIEC 223178**

Wymiary	460x620x(H)680 mm
Kod	223505
Cena (PLN)	1199,-

**PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY HENDI NANO COMPACT 10x GN 1/1**

- elektryczny, sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	10x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	40 mm
Wymiary zewnętrzne	530x842x(H)910 mm
<b>Ilość wentylatorów z autorewersem</b>	<b>2</b>
Ilość prędkości wentylatora	2
Termostat	od +30°C do +260°C
Nawilżanie	pośrednie, sterowane elektronicznie
Programowalny	99 programów - po 4 kroki każdy
Moc/napięcie	14 kW/400 V
Waga	115 kg
Kod	223154
Cena (PLN)	21999,-

**PODSTAWA POD PIEC 223154**

Wymiary	460x620x(H)500 mm
Kod	223512
Cena (PLN)	1199,-



223192



223178



223154

do cen należy doliczyć VAT 23%



PIECE K-P

## SZYBKOSCHŁADZARKI SZOKOWE HENDI NANO

# NEW!



# NANO

- Urządzenie służące do szybkiego schładzania lub zmrężania przygotowanych potraw zgodnie z zasadami HACCP
- Obudowa zewnętrzna oraz komora wewnętrzna wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304
- Parownik zabezpieczony powłoką katalizacyjną
  - pomalowany wodoroodporną farbą przedmiot przy wykorzystaniu prądu elektrycznego zwiększa swoje właściwości antykorozyjne
- Komora wewnętrzna z zaokrąglonymi narożnikami oraz łatwe dojście do wentylatorów i parownika zapewniają utrzymanie najwyższej higieny
- Wysokiej klasy agregat chłodniczy spełnia wszelkie wymagania w zakresie standardów efektywności energetycznej
- Szeroka gama konfiguracji urządzenia – pierwsza na rynku schładzarka szokowa przystosowana na blachy 600x400 mm, 660x460 mm, pojemniki GN 1/1 oraz kuwety na lody o wymiarach 360x165x(H)120 mm (do 4 kuwet na półkę)
- Wtryskiwana warstwa izolacyjna z rozprężonego poliuretanu o grubości nie mniejszej niż 70 mm (nie dotyczy modelu 233511) zmniejsza czas trwania cyklu oraz ogranicza pobór prądu

- Automatycznie domykające się drzwi (nie dotyczy modelu 233511) z łatwo demontowalną uszczelką magnetyczną z zaokrąglonymi profilami
- Możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi (nie dotyczy modelu 233511)
- Zoptymalizowany system przepływu powietrza w komorze ogranicza do minimum potrzebę odszraniania parownika, przez co urządzenie może pracować nawet do 8 godzin bez przerwy
- Elektroniczny panel sterowania i kontroli danych
- Sonda jednopunktowa w zestawie
- Możliwość schładzania od +90°C do +3°C (90 min) lub zamrażania od +90°C do -18°C (240 min.) lub w określonym czasie bez podania końcowej temperatury
- Funkcja wstępnego chłodzenia – pozwala na optymalizację czasu pracy



233542

### SCHŁADZARKA SZOKOWA 15x GN 1/1

- Pojemność komory: 15x GN 1/1 lub 15x 600x400 mm lub 15x 660x460 mm
- W zestawie prowadnice o szerokiej gamie konfiguracji wykonane z stali nierdzewnej
- Wydajność przy schładzaniu do +3°C: 60 kg
- Wydajność przy zamrażaniu do -18°C: 40 kg
- Czynnik chłodniczy: R404A
- W zestawie 1 ruszt 600x400 mm
- Waga: 225 kg

kod	mm	V	W	cena [PLN]
233542	870x895x(H)1960	400	4100	26999,-

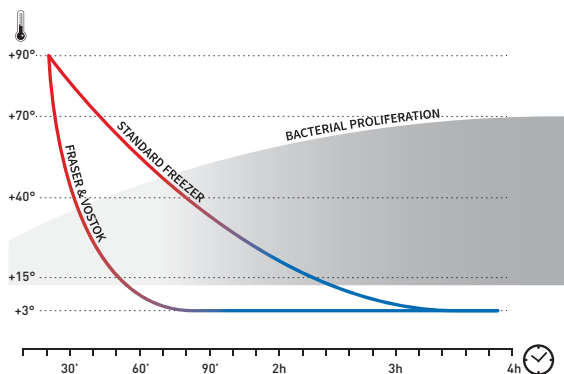


233535

### SCHŁADZARKA SZOKOWA 10x GN 1/1

- Pojemność komory: 10x GN 1/1 lub 10x 600x400 mm lub 10x 660x460 mm
- W zestawie prowadnice o szerokiej gamie konfiguracji wykonane z stali nierdzewnej
- Wydajność przy schładzaniu do +3°C: 40 kg
- Wydajność przy zamrażaniu do -18°C: 25 kg
- Czynnik chłodniczy: R404A
- W zestawie 1 ruszt 600x400 mm
- Waga: 190 kg

kod	mm	V	W	cena [PLN]
233535	870x895x(H)1605	400	2900	21999,-

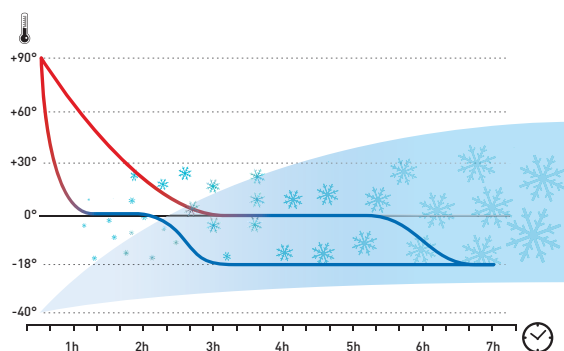


### Delikatne chłodzenie

Idealny do produktów o delikatnej strukturze, takich jak warzywa liściaste, kremy, musy oraz bita śmietana. Temperatura jest obniżana z +90°C do +3°C w mniej niż 90 minut, dzięki czemu produkt może być przechowywany przez kilka dni.

### Mocne chłodzenie

Proces zoptymalizowany i dostosowany do produktów takich jak zupy, mięsa, większych kawałków potraw oraz potraw o twardej strukturze.



### Delikatne mrożenie

Przeznaczony do mięs, ryb, owoców i warzyw sezonowych, zakwasów i półproduktów. Produkt jest najpierw schładzany z temperatury +90°C, a następnie mrożony do temperatury -18°C w rdzeniu w czasie poniżej 240 minut, zachowując nienaruszony smak, kolor i właściwości strukturalne nawet przez kilka miesięcy.

### Mocne mrożenie

W tym procesie wykorzystywana jest pełna moc agregatu do lodów, płynów, dużych kawałków potraw oraz wszelkiego rodzaju produkty, które wymagają krótkiego czasu mrożenia.



233528

### SCHŁADZARKA SZOKOWA 5x GN 1/1

- Pojemność komory: 5x GN 1/1 lub 5x 600x400 mm lub 5x 660x460 mm
- W zestawie prowadnice o szerokiej gamie konfiguracji wykonane z stali nierdzewnej
- Wydajność przy schładzaniu do +3°C: 20 kg
- Wydajność przy zamrażaniu do -18°C: 13 kg
- Czynnik chłodniczy: R404A
- W zestawie 1 ruszt 600x400 mm
- Waga: 110 kg

kod	mm	V	W	cena [PLN]
233528	840x795x(H)900	230	1300	11999,-



233511

### SCHŁADZARKA SZOKOWA 3x GN 2/3

- Pojemność komory: 3x GN 2/3
- W zestawie prowadnice na tace GN 2/3 wykonane ze stali nierdzewnej
- Wydajność przy schładzaniu do +3°C: 7 kg
- Wydajność przy zamrażaniu do -18°C: 5 kg
- Czynnik chłodniczy: R404A
- Izolacja o grubości 50 mm
- W zestawie 1 ruszt GN 2/3
- Waga: 50 kg

kod	mm	V	W	cena [PLN]
233511	643x600x(H)450	230	460	7999,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

## PIECE KONWEKCYJNE HENDI NANO – 4x 450x340 MM

- Idealne rozwiązanie dla piekarni, sklepów oraz wszelkiego typu lokali chcących poszerzyć swoją ofertę o świeże i smaczne pieczywo
- Niewielkie rozmiary oraz ekonomiczne zużycie energii elektrycznej sprawiają, że można zamontować je praktycznie wszędzie
- Elektroniczny panel sterowania (tylko w modelu 223345)
- Zamontowany system nawilżania sprawia, że piec przeznaczony jest nawet do najbardziej wyrafinowanych wypieków (nie dotyczy modelu 223376)
- Wentylator z autorewersem (tylko w modelu 223345)
- Konwekcja (termoobieg) czyli wymuszony obieg gorącego powietrza, w celu zapewnienia równomiernej temperatury w całej komorze pieczenia. Nagrzane powietrze powraca z obu stron na potrawy znajdujące się w pojemnikach GN lub blachach 450x340 mm, umieszczonych na prowadnicach



# NANO

## NEW!

- Wentylator zaciąga powietrze z komory a następnie przepuszcza je przez grzałki nagrzewając je
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na grzałki (dotyczy wyłącznie modelu 223345)
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie
- Uszczelka drzwi montowana w obudowie pieca, łatwa w demontażu w celu czyszczenia lub wymiany
- Halogenowe oświetlenie komory
- Zasilanie jednofazowe
- Na wyposażeniu 4 blachy aluminiowe 450x340 mm

### PANEL STEROWANIA



223369

### PIEC MULTIFUNKCYJNY HENDI NANO 4x 450x340 MM – elektryczny, sterowanie manualne

Pojemność komory	4 blachy 450x340 mm
Odległość między prowadnicami	75 mm
Wymiary zewnętrzne	560x595x(H)580 mm
<b>Ilość wentylatorów bez autorewersu</b>	<b>1</b>
Termostat mechaniczny	do +285°C
Timer mechaniczny	0 do 120 min
Nawilżanie	pośrednie, manualne za pomocą przycisku (natrysk wody na grzałki)
Model multifunkcyjny	4 opcje pieczenia - rozmrażanie, konwekcja, grill, grill z konwekcją
Moc/napięcie	3,1 kW/230 V
Waga	36 kg
Kod	223369
Cena (PLN)	2999,-

### PODSTAWA POD PIEC 223369

Wymiary	560x510x(H)700 mm
Kod	223031
Cena (PLN)	899,-

## PIEC KONWEKCYJNY HENDI NANO – 4x 450x340 MM

– elektryczny, sterowanie manualne

Pojemność komory	4 blachy 450x340 mm
Odległość między prowadnicami	75 mm
Wymiary zewnętrzne	560x595x(H)530 mm
<b>Ilość wentylatorów bez autorewersu</b>	<b>1</b>
Termostat mechaniczny	do +285°C
Timer mechaniczny	0 do 120 min
Moc/napięcie	2,85 kW/230 V
Waga	36 kg
Kod	223376
Cena (PLN)	2199,-

### PODSTAWA POD PIEC 223376

Wymiary	560x510x(H)700 mm
Kod	223031
Cena (PLN)	899,-



223376

## PIEC KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM HENDI NANO – 4x 450x340 MM

– elektryczny, sterowanie manualne

Pojemność komory	4 blachy 450x340 mm
Odległość między prowadnicami	75 mm
Wymiary zewnętrzne	560x595x(H)530 mm
<b>Ilość wentylatorów bez autorewersu</b>	<b>1</b>
Termostat mechaniczny	do +285°C
Timer mechaniczny	0 do 120 min
Nawilżanie	pośrednie, sterowane manualne za pomocą przycisku (natrysk wody na tacę za deflektorem - osłoną wentylatora)
Moc/napięcie	3,2 kW/230 V
Waga	38 kg
Kod	223352
Cena (PLN)	3399,-

### PODSTAWA POD PIEC 223352

Wymiary	560x510x(H)700 mm
Kod	223031
Cena (PLN)	899,-



223352

## PIEC KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM HENDI NANO – 4x 450x340 MM

– elektryczny, sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	4 blachy 450x340 mm
Odległość między prowadnicami	75 mm
Wymiary zewnętrzne	560x595x(H)530 mm
<b>Ilość wentylatorów z autorewersem</b>	<b>1</b>
Termostat	do +260°C
Timer elektroniczny	0 do 120 min
Nawilżanie	pośrednie, sterowane cyfrowo
Programowalny	99 programów - po 4 kroki każdy
Automatyczne nagrzanie komory "PRE-HEATING"	TAK
Moc/napięcie	3,2 kW/230 V
Waga	38 kg
Kod	223345
Cena (PLN)	4399,-

### PODSTAWA POD PIEC 223345

Wymiary	560x510x(H)700 mm
Kod	223031
Cena (PLN)	899,-



223345

do cen należy doliczyć VAT 23%

**PIECE PIEKARNICZE KONWEKCYJNE  
Z NAWILŻANIEM HENDI NANO – 4x 600x400 MM**

**NEW!**



**NANO**



- Idealne rozwiązanie dla piekarni, sklepów oraz wszelkiego typu lokali chcących poszerzyć swoją ofertę o świeże i smaczne pieczywo
- Niewielkie rozmiary oraz ekonomiczne zużycie energii elektrycznej sprawiają, że można zamontować je praktycznie wszędzie
- Zamontowany system nawilżania sprawia, że piec przeznaczony jest nawet do najbardziej wyrafinowanych wypieków
- Wentylator (lub wentylatory) z autorewersem (tylko modele 223321 i 223314).
- Konwekcja (termoobiegi) czyli wymuszony obieg gorącego powietrza, w celu zapewnienia równomiernej temperatury w całej komorze pieczenia
- Nagrzane powietrze powraca z obu stron na potrawy znajdujące się w pojemnikach GN lub blachach 600x400 mm, umieszczonych na prowadnicach
- Wentylator zaciąga powietrze z komory a następnie przepuszcza je przez grzałki nagrzewając je
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na grzałki (w modelu 223338 natrysk wody na tackę)
- Elektroniczny panel sterowania (tylko w modelu 223314)

- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie
- Uszczelka drzwi montowana w obudowie pieca, łatwa w demontażu w celu czyszczenia lub wymiany
- Halogenowe oświetlenie komory

**PIEC PIEKARNICZY KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM  
HENDI NANO – 4x 600x400 MM**

- elektryczny, sterowanie manualne, jednofazowy

Pojemność komory	4x 600x400 mm lub 4x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	75 mm
Wymiary zewnętrzne	750x647x(H)552 mm
<b>Ilość wentylatorów bez autorewersu</b>	<b>2</b>
Termostat mechaniczny	od +30°C do +285°C
Timer mechaniczny	0 do 120 min
Nawilżanie	pośrednie, sterowane manualne za pomocą przycisku natrysk wody na tackę za deflektorem - ostoną wentylatora
Moc/napięcie	3,4 kW/230 V
Waga	45 kg
Kod	<b>223338</b>
Cena (PLN)	<b>4899,-</b>



223338



223321



223314

**PIEC PIEKARNICZY KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM  
HENDI NANO – 4x 600x400 MM**

- elektryczny, sterowanie manualne

Pojemność komory	4x 600x400 mm lub 4x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	75 mm
Wymiary zewnętrzne	750x691x(H)552 mm
<b>Ilość wentylatorów z autorewersem</b>	<b>2</b>
Termostat mechaniczny	od +30°C do +285°C
Timer mechaniczny	0 do 120 min
Nawilżanie	pośrednie, sterowane manualne za pomocą przycisku (natrysk wody na grzałki)
Moc/napięcie	6,3 kW/400 V
Waga	48 kg
Kod	<b>223321</b>
Cena (PLN)	<b>5999,-</b>

**PIEC PIEKARNICZY KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM  
HENDI NANO – 4x 600x400 MM**

- elektryczny, sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	4x 600x400 mm lub 4x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	75 mm
Wymiary zewnętrzne	750x691x(H)552 mm
<b>Ilość wentylatorów z autorewersem</b>	<b>2</b>
Programowalny	99 programów - po 4 kroki każdy programów
Termostat elektroniczny	od +30°C do +260°C
Timer elektroniczny	0 do 120 min
Nawilżanie	pośrednie, sterowane cyfrowo
Automatyczne nagrzanie komory "PRE-HEATING"	TAK
Moc/napięcie	6,3 kW/400 V
Waga	58 kg
Kod	<b>223314</b>
Cena (PLN)	<b>6499,-</b>

**PODSTAWA POD PIEC 223338, 223321 I 223314**

Wymiary	750x560x(H)700 mm
Kod	<b>223673</b>
Cena (PLN)	<b>1299,-</b>



## KOMORY ROZROSTU DLA PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH HENDI NANO

# NEW!



# NANO

- Urządzenie do rozrostu surowego ciasta będące także podstawą pod piec
- Modułowy kształt urządzenia pozwala na zestawienie w szeregu większej ilości urządzeń wraz z piecami
- Pozwala na oszczędność miejsca oraz prezentację świeżo wypiekanego pieczywa
- Obudowa ze stali nierdzewnej, przeszklone drzwi skrzydłowe
- Nawilżanie dzięki pojemnikowi na wodę



223390

223406

223413

223420

### KOMORA ROZROSTU 12x 600x400

- Pasuje do pieców konwekcyjno-parowych HENDI NANO: 223239 i 223246
- Pojemność komory 12 blach 600x400 mm lub 12x GN 1/1
- Odległość między prowadnicami 75 mm
- Rodzaj grzania - statyczny
- Termostat mechaniczny do +60°C
- Nawilżanie - tacka na wodę na dnie komory

kod	kW	mm	V	cena [PLN]
223390	2	920x900x(H)700	230	5499,-

### KOMORA ROZROSTU 8x 600x400

- Pasuje do pieców konwekcyjno-parowych HENDI NANO: 223253, 223260, 223277, 223284
- Pojemność komory 8 blach 600x400 mm lub 8x GN 1/1
- Odległość między prowadnicami 75 mm
- Rodzaj grzania - statyczny
- Termostat mechaniczny do +60°C
- Nawilżanie - tacka na wodę na dnie komory

kod	kW	mm	V	cena [PLN]
223406	2	920x830x(H)860	230	5299,-

### KOMORA ROZROSTU 8x 600x400

- Pasuje do pieców piekarniczych HENDI NANO: 223314, 224321, 224338
- Pojemność komory 8 blach 600x400 mm lub 8x GN 1/1
- Odległość między prowadnicami 75 mm
- Rodzaj grzania - statyczny
- Termostat mechaniczny do +60°C
- Nawilżanie - tacka na wodę na dnie komory

kod	kW	mm	V	cena [PLN]
223413	2	800x690x(H)860	230	3999,-

### KOMORA ROZROSTU 8x 450x340

- Pasuje do pieców konwekcyjnych HENDI NANO: 223345, 224352, 224369, 223376
- Pojemność komory 8 blach 460/450x340 mm
- Odległość między prowadnicami 75 mm
- Rodzaj grzania - statyczny
- Termostat mechaniczny do +60°C
- Nawilżanie - tacka na wodę na dnie komory

kod	kW	mm	V	cena [PLN]
223420	2	600x690x(H)860	230	3499,-

## OKAPY Z WENTYLATOREM DO PIECÓW HENDI NANO

- Obudowa w całości wykonana ze stali nierdzewnej
- Wyposażony w wentylator z dwoma prędkościami pracy
- Włącznik na przednim panelu okapu
- Automatyczne zwiększenie prędkości przy otwarciu drzwi pieca
- Dwa nierdzewne filtry labiryntowe, z możliwością mycia w zmywarkach
- Konieczność podłączenia do odpływu



# NANO

# NEW!



223437



223451

### OKAP Z WENTYLATOREM DO PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH HENDI NANO

- Do pieców HENDI NANO: 223215, 223222

kod	kW	mm	V	cena [PLN]
223437	0,3	1050x1030x(H)300	230	8499,-

### OKAP Z WENTYLATOREM DO PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH HENDI NANO

- Do pieców HENDI NANO: 223239, 223246, 223253, 223260, 223277 i 223284

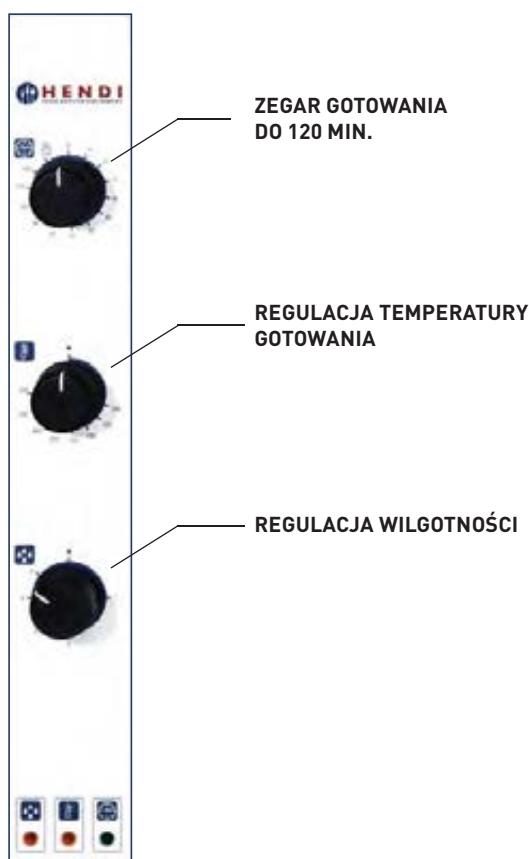
kod	kW	mm	V	cena [PLN]
223451	0,3	920x960x(H)300	230	5499,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

## PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE HENDI – STEROWANIE MANUALNE



- Idealne do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, barach, stołówkach - do pieczenia ciast, pieczywa, mięs, ryb, drobiu
- Dzięki funkcji zaparowania możliwe przygotowanie delikatnych i zdrowych potraw z ryb i warzyw
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na wentylator
- Pięciostopniowa regulacja zaparowania komory
- Czytelny i łatwy w obsłudze panel
- Lampki kontrolne poszczególnych funkcji
- Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304
- Komora z oświetleniem halogenowym
- Drzwi z podwójną szybą, wyposażone w uszczelkę
- Demontowane prowadnice w komorze na GN 2/3, GN 1/1 lub GN 2/1 w zależności od modelu pieca
- Podłączenie wody: 3/4", wyjście do kanalizacji: ø30 mm



225530

### PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 5x GN 2/3, ELEKTRYCZNY – sterowanie manualne

- Kabel zasilający z wtyczką w zestawie

Pojemność komory	5x GN 2/3
Odległość między prowadnicami	80 mm
Wymiary zewnętrzne	610x730x(H)660 mm
<b>Ilość wentylatorów z rewersem</b>	<b>1</b>
Timer	0 do 120 min.
Termostat elektromechaniczny	+50°C do +275°C
Moc/napięcie	3,2 kW/230 V
Waga	45 kg
Kod	225530
Cena [PLN]	6399,-

#### PODSTAWA POD PIEC 225530

Wymiary	590x480x(H)700 mm
Kod	224458
Cena [PLN]	1019,-

### PIEC KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM 4x GN 1/1, ELEKTRYCZNY – sterowanie manualne

Pojemność komory	4x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	73 mm
Wymiary zewnętrzne	790x750x(H)635 mm
<b>Ilość wentylatorów z rewersem</b>	<b>2</b>
Timer	0 do 120 min.
Termostat elektromechaniczny	+50°C do +300°C
Nawilżanie	Bezpośrednie, 5-stopniowe, sterowane pokrętkiem
Moc elektryczna/napięcie	6,4 kW/400 V
Waga	58 kg
Kod	<b>225677</b>
Cena (PLN)	<b>6399,-</b>

#### PODSTAWA POD PIEC 225677

Wymiary	790x520x(H)700 mm
Kod	<b>224441</b>
Cena (PLN)	<b>1029,-</b>



225677

### PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 7x GN 1/1, ELEKTRYCZNY – sterowanie manualne

Pojemność komory	7x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	68 mm
Wymiary zewnętrzne	935x930x(H)825 mm
<b>Ilość wentylatorów z rewersem</b>	<b>2</b>
Timer	0 do 120 min.
Termostat elektromechaniczny	+100°C do +275°C
Moc/napięcie	8,4 kW/400 V
Waga	105 kg
Kod	<b>225554</b>
Cena (PLN)	<b>10999,-</b>

#### PODSTAWA POD PIEC 225554

Wymiary	820x570x(H)700 mm
Kod	<b>224472</b>
Cena (PLN)	<b>1299,-</b>



225554

### PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 11x GN 1/1, ELEKTRYCZNY – sterowanie manualne

Pojemność komory	11x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	68 mm
Wymiary zewnętrzne	935x930x(H)1150 mm
<b>Ilość wentylatorów z rewersem</b>	<b>3</b>
Timer	0 do 120 min.
Termostat elektromechaniczny	+100°C do +275°C
Moc/napięcie	16 kW/400 V
Waga	129 kg
Kod	<b>225578</b>
Cena (PLN)	<b>16799,-</b>

#### PODSTAWA POD PIEC 225578

Wymiary	820x570x(H)700 mm
Kod	<b>224472</b>
Cena (PLN)	<b>1299,-</b>



225578



224748

### PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 20x GN 1/1, ELEKTRYCZNY – sterowanie manualne

Pojemność komory	wózek na 20x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	66 mm
Wymiary zewnętrzne	984x1031x(H)1920 mm
<b>Ilość wentylatorów z rewersem</b>	<b>5</b>
Timer	0 do 120 min.
Termostat elektromechaniczny	+100°C do +260°C
Moc/napięcie	30 kW/400 V
Waga	244,4 kg
Kod	<b>224748</b>
Cena (PLN)	<b>39999,-</b>

### PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE HENDI GN 2/1 – STEROWANIE MANUALNE



224755

### PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 6x GN 2/1, ELEKTRYCZNY – sterowanie manualne

Pojemność komory	6x GN 2/1
Odległość między prowadnicami	80 mm
Wymiary zewnętrzne	995x995x(H)900 mm
<b>Ilość wentylatorów z rewersem</b>	<b>2</b>
Timer	0 do 120 min.
Termostat elektromechaniczny	+100°C do +260°C
Moc/napięcie	18,3 kW/400 V
Waga	112 kg
Kod	<b>224755</b>
Cena (PLN)	<b>22999,-</b>

#### PODSTAWA POD PIEC 224755

Wymiary	885x640x(H)700 mm
Kod	<b>224465</b>
Cena (PLN)	<b>1069,-</b>



224779

### PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 10x GN 2/1, ELEKTRYCZNY – sterowanie manualne

Pojemność komory	10x GN 2/1
Odległość między prowadnicami	80 mm
Wymiary zewnętrzne	995x995x(H)1210 mm
<b>Ilość wentylatorów z rewersem</b>	<b>3</b>
Timer	0 do 120 min.
Termostat elektromechaniczny	+100°C do +260°C
Moc/napięcie	27,6 kW/400 V
Waga	147,6 kg
Kod	<b>224779</b>
Cena (PLN)	<b>28999,-</b>

#### PODSTAWA POD PIEC 224779

Wymiary	885x640x(H)700 mm
Kod	<b>224465</b>
Cena (PLN)	<b>1069,-</b>

## PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE HENDI, GAZOWE - STEROWANIE MANUALNE



- Idealne do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, barach, stołówkach - do pieczenia ciast, pieczywa, mięs, ryb, drobiu
- Dzięki funkcji zaparowania możliwe przygotowanie delikatnych i zdrowych potraw z ryb i warzyw
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na wentylator
- Pięciostopniowa regulacja zaparowania komory
- Czytelny i łatwy w obsłudze panel
- Lampki kontrolne poszczególnych funkcji
- Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304
- Komora z oświetleniem halogenowym
- Drzwi z podwójną szybą, wyposażone w uszczelkę

- Demontowalne prowadnice w komorze na GN 1/1
- Na gaz ziemny i propan-butan - załączony zestaw dysz
- Podłączenie do gazu: 3/4", podłączenie wody: 3/4"
- Wyjście do kanalizacji: ø30 mm
- Wentylatory z rewersem ø197 mm, maks. obroty 2800 obr./min
- Wymagane przyłącze elektryczne 230 V do zasilania wentylatora oraz sterowania
- Kabel zasilający z wtyczką



### PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 5x GN 1/1, GAZOWY

- sterowanie manualne

Pojemność komory	5x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	68 mm
Wymiary zewnętrzne	935x978x(H)991 mm
<b>Ilość wentylatorów z rewersem</b>	<b>1</b>
Timer	0 do 120 min.
Termostat elektromechaniczny	+100°C do +260°C
Moc elektryczna/napięcie	0,3 kW/230 V
Moc gazowa	9kW
Waga	99,2 kg
Kod	<b>224687</b>
Cena (PLN)	<b>16999,-</b>

#### PODSTAWA POD PIEC 224687

Wymiary	820x570x(H)700 mm
Kod	<b>224472</b>
Cena (PLN)	<b>1299,-</b>



224687

### PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 7x GN 1/1, GAZOWY

- sterowanie manualne

Pojemność komory	7x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	68 mm
Wymiary zewnętrzne	935x978x(H)1068 mm
<b>Ilość wentylatorów z rewersem</b>	<b>2</b>
Timer	0 do 120 min.
Termostat elektromechaniczny	+100°C do +260°C
Moc elektryczna/napięcie	0,5 kW/230 V
Moc gazowa	13kW
Waga	117,4 kg
Kod	<b>224694</b>
Cena (PLN)	<b>19999,-</b>

#### PODSTAWA POD PIEC 224694

Wymiary	820x570x(H)700 mm
Kod	<b>224472</b>
Cena (PLN)	<b>1299,-</b>



224694

### PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 11x GN 1/1, GAZOWY

- sterowanie manualne

Pojemność komory	11x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	68 mm
Wymiary zewnętrzne	935x978x(H)1389 mm
<b>Ilość wentylatorów z rewersem</b>	<b>2</b>
Timer	0 do 120 min.
Termostat elektromechaniczny	+100°C do +260°C
Moc elektryczna/napięcie	0,7 kW/230 V
Moc gazowa	18kW
Waga	150,6 kg
Kod	<b>224717</b>
Cena (PLN)	<b>23999,-</b>

#### PODSTAWA POD PIEC 224717

Wymiary	820x570x(H)700 mm
Kod	<b>224472</b>
Cena (PLN)	<b>1299,-</b>



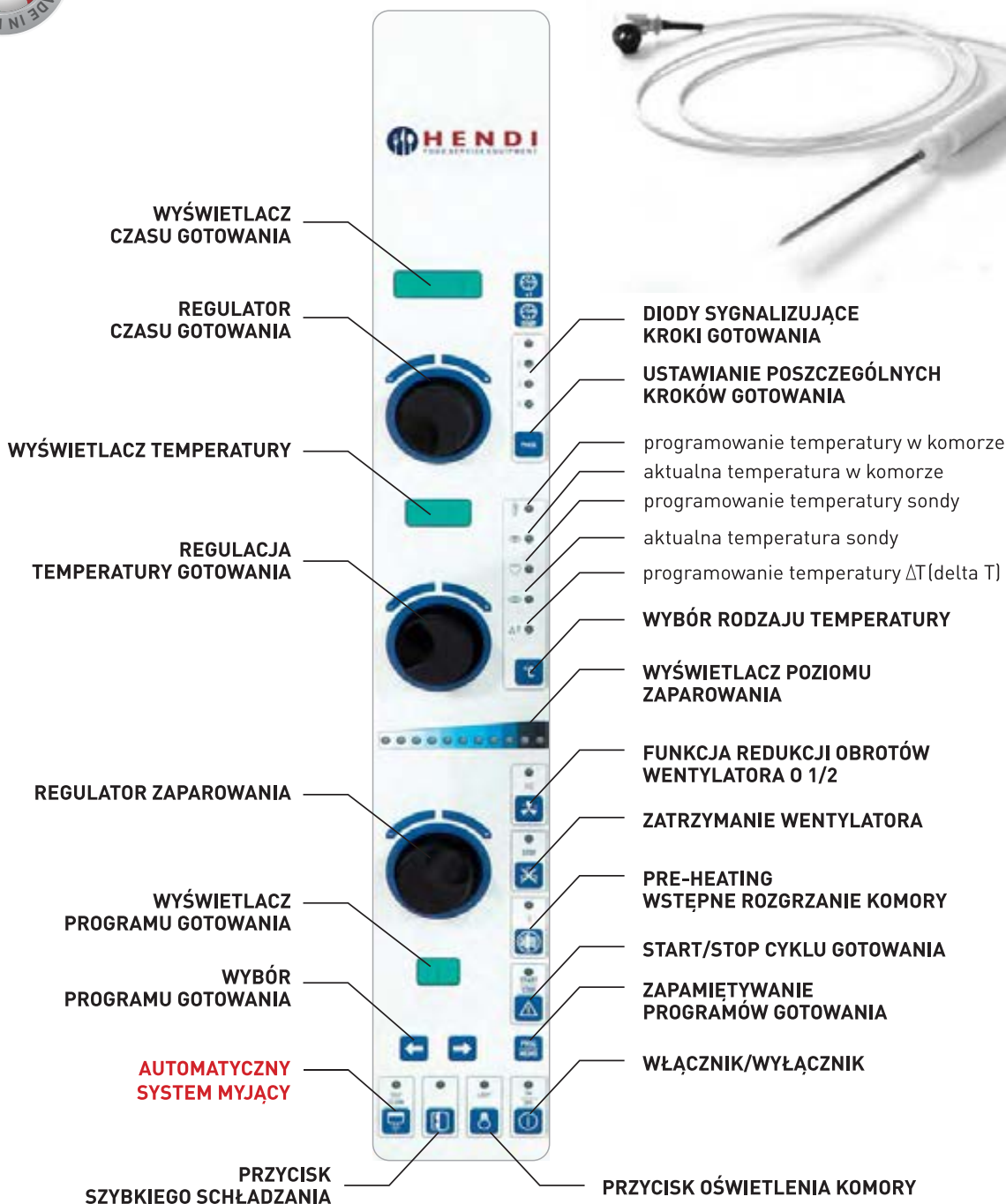
224717

do cen należy doliczyć VAT 23%

## PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE HENDI - STEROWANIE ELEKTRONICZNE



- Idealne do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, barach, stołówkach - do pieczenia ciast, pieczywa, mięs, ryb, drobiu
- Dzięki funkcji zaparowania możliwe przygotowanie delikatnych i zdrowych potraw z ryb i warzyw
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na wentylator
- Procentowe ustawianie stopnia zaparowania w zakresie 20-100%
- Możliwość programowania (99 programów - po 4 kroki każdy)
- Sonda w zestawie (nie dotyczy modelu 225042)
- Gotowanie w trybie DELTA -T (działa tylko z sondą - nie dotyczy modelu 225042)
- **Automatyczny system myjący - kod 224656 (nie dotyczy modelu 225042 i 225547) - należy zamawiać oddzielnie**
- Czytelny i łatwy w obsłudze panel
- Lampki kontrolne poszczególnych funkcji
- Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 304
- Komora z oświetleniem halogenowym
- Drzwi z podwójną szybą, wyposażone w uszczelkę
- Demontowane przewody w komorze na GN 1/1 lub GN 2/1 w zależności od modelu pieca
- Podłączenie wody: 3/4"
- Wyjście do kanalizacji: ø30 mm



**PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 5x GN 2/3,  
ELEKTRYCZNY** – sterowanie elektroniczne  
– Kabel zasilający z wtyczką w zestawie

Pojemność komory	5x GN 2/3
Odległość między prowadnicami	68 mm
Wymiary zewnętrzne	610x730x(H)660 mm
<b>Ilość wentylatorów z rewersem</b>	<b>1</b>
Termostat	+50°C do +270°C
Moc/napięcie	3,2 kW/230 V
Waga	43 kg
Kod	<b>225547</b>
Cena (PLN)	<b>7999,-</b>

**PODSTAWA POD PIEC 225547**

Wymiary	590x480x(H)700 mm
Kod	<b>224458</b>
Cena (PLN)	<b>1019,-</b>

**PIEC KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM 4x GN 1/1,  
ELEKTRYCZNY** – sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	4x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	73 mm
Wymiary zewnętrzne	790x750x(H)635 mm
<b>Ilość wentylatorów z rewersem</b>	<b>2</b>
Programowalny	99 programów – po 4 kroki każdy
Funkcja nagrzewania wstępnego	TAK do 180°C
Termostat elektroniczny	+50°C do +270°C
Nawilżanie	Bezpośrednie, 10-stopniowe, sterowane elektronicznie
Moc/napięcie	6,4 kW/400 V
Waga	58 kg
Kod	<b>225042</b>
Cena (PLN)	<b>7999,-</b>

**PODSTAWA POD PIEC 225042**

Wymiary	790x520x(H)700 mm
Kod	<b>224441</b>
Cena (PLN)	<b>1029,-</b>

**PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 7x GN 1/1,  
ELEKTRYCZNY** – sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	7x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	68 mm
Wymiary zewnętrzne	935x930x(H)825 mm
<b>Ilość wentylatorów z rewersem</b>	<b>2</b>
Termostat	+50°C do +270°C
Moc/napięcie	8,4 kW/400 V
Waga	98 kg
Kod	<b>225561</b>
Cena (PLN)	<b>13999,-</b>

**PODSTAWA POD PIEC 225561**

Wymiary	820x570x(H)700 mm
Kod	<b>224472</b>
Cena (PLN)	<b>1299,-</b>

**PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 11x GN 1/1,  
ELEKTRYCZNY** – sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	11x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	68 mm
Wymiary zewnętrzne	935x930x(H)1150 mm
<b>Ilość wentylatorów z rewersem</b>	<b>3</b>
Termostat	+50°C do +270°C
Moc/napięcie	16 kW/400 V
Waga	129 kg
Kod	<b>225585</b>
Cena (PLN)	<b>19999,-</b>

**PODSTAWA POD PIEC 225585**

Wymiary	820x570x(H)700 mm
Kod	<b>224472</b>
Cena (PLN)	<b>1299,-</b>



225547



225042



225561

Automatyczny  
System Myjący  
224656  
jako opcja



225585

Automatyczny  
System Myjący  
224656  
jako opcja



224762

**PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 6x GN 2/1, ELEKTRYCZNY** – sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	6x GN 2/1
Odległość między prowadnicami	80 mm
Wymiary zewnętrzne	995x995x(H)900 mm
<b>Ilość wentylatorów z rewersem</b>	<b>2</b>
Ilość obrotów	2800/1400
Termostat elektroniczny	+50°C do +260°C
Moc / napięcie	18,3 kW/400 V
Waga	112 kg
Kod	<b>224762</b>
Cena (PLN)	<b>25999,-</b>

**Automatyczny System Myjący 224656 jako opcja**

**PODSTAWA POD PIEC 224762**

Wymiary	885x640x(H)700 mm
Kod	<b>224465</b>
Cena (PLN)	<b>1069,-</b>



224786

**PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY 10x GN 2/1, ELEKTRYCZNY** – sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	10x GN 2/1
Odległość między prowadnicami	80 mm
Wymiary zewnętrzne	995x995x(H)1210
<b>Ilość wentylatorów z rewersem</b>	<b>3</b>
Ilość obrotów	2800/1400
Termostat elektroniczny	+50°C do +260°C
Moc / napięcie	27,6 kW/400 V
Waga	147,6 kg
Kod	<b>224786</b>
Cena (PLN)	<b>31999,-</b>

**Automatyczny System Myjący 224656 jako opcja**

**PODSTAWA POD PIEC 224786**

Wymiary	885x640x(H)700 mm
Kod	<b>224465</b>
Cena (PLN)	<b>1069,-</b>



224656

**AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY**

– Odpowiedni do pieców HENDI 225561, 225585, 224762, 224786, 225073 i 225066

kod	cena (PLN)
<b>224656</b>	<b>1999,-</b>



## PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE KOMPAKTOWE HENDI TOUCH CONTROL, ELEKTRYCZNE - STEROWANIE ELEKTRONICZNE



- Idealne rozwiązanie dla małego lokalu gastronomicznego, w którym liczy się każdy centymetr powierzchni
- Możliwość gotowania automatycznego, ręcznego i półstatycznego
- Dotykowy panel sterowania, prosty w obsłudze i intuicyjny
- Komendy w 10 językach, w tym polski
- Programowalny (40 programów od producenta plus 200 miejsc na przepisy indywidualne)
- Automatyczny system myjący i sonda w zestawie
- Funkcja gotowania Delta T
- Funkcja szybkiego schładzania komory aż do +45°C
- Wentylator z rewersem
- Możliwość opóźnionego STARTU do 23 godz. 59 minut
- Bezpośrednie, 10-cio stopniowe wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na grzałkę
- Port USB do wgrywania przepisów i zapisywania parametrów gotowania dla zachowania HACCP
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej AISI 304
- Oświetlenie - 2 lampy halogenowe w komorze
- Drzwi przeszkłone, wentylowane grawitacyjnie
- Mikrowyłącznik drzwi



- Możliwość zamiany strony otwierania drzwi (tylko na zamówienie)
- Wyjmowana rynienka ociekowa na skropliny
- Odpływ na skropliny w dnie komory pieczenia
- Program diagnostyczny - pokazujący błędy i awarie
- System chłodzenia elementów sterujących
- Podwójne przyłącze do wody: normalnej i zmiękczonej
- Współczynnik szczelności IPX 5
- Nóżki nier regulowane ø60 mm



Sonda w zestawie



Automatyczny system myjący w zestawie



50 cm

224793



### PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY KOMPAKTOWY TOUCH CONTROL 6x GN 1/1, ELEKTRYCZNY

- sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	6x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	68 mm
Wymiary zewnętrzne	500x892x(H)679 mm
<b>Ilość wentylatorów z rewersem</b>	<b>1</b>
Termostat elektromechaniczny	+30°C do +260°C
Ilość programów	240 - po 9 kroków każdy
Ilość obrotów	2800/1400/1100 obr./min.
Funkcja nagrzewania wstępnego	TAK do 180°C
Nawilżanie	Bezpośrednie, 10-stopniowe, sterowane panelem dotykowym
Moc/napięcie	7,8 kW/400 V
Waga	65,4 kg
Kod	<b>224793</b>
Cena (PLN)	<b>16999,-</b>

#### PODSTAWA POD PIEC 224793

Wymiary	400x590x(H)850 mm
Kod	<b>224243</b>
Cena (PLN)	<b>1099,-</b>



50 cm

224809



### PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY KOMPAKTOWY TOUCH CONTROL 10x GN 1/1, ELEKTRYCZNY

- sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	10x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	68 mm
Wymiary zewnętrzne	500x892x(H)950 mm
<b>Ilość wentylatorów z rewersem</b>	<b>2</b>
Termostat elektromechaniczny	+30°C do +260°C
Ilość programów	240 - po 9 kroków każdy
Ilość obrotów	2800/1400/1100 obr./min.
Funkcja nagrzewania wstępnego	TAK do 180°C
Nawilżanie	Bezpośrednie, 10-stopniowe, sterowane panelem dotykowym
Moc/napięcie	15,4 kW/400 V
Waga	89 kg
Kod	<b>224809</b>
Cena (PLN)	<b>21999,-</b>

#### PODSTAWA POD PIEC 224809

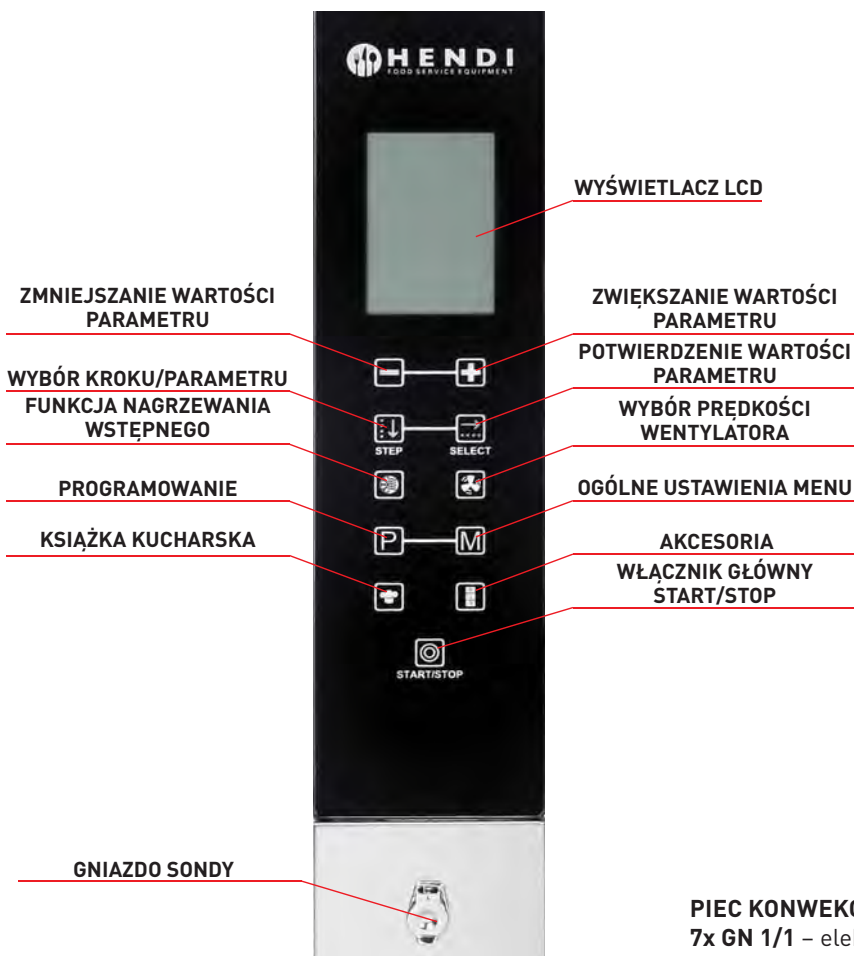
Wymiary	400x590x(H)750 mm
Kod	<b>224250</b>
Cena (PLN)	<b>1099,-</b>

do cen należy doliczyć VAT 23%

## PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE HENDI TOUCH CONTROL

- Idealne rozwiązanie dla każdego lokalu gastronomicznego różnych wielkości - restauracje, stołówki, delikatesy, sklepy sieciowe, catering
- Nowy, dotykowy panel sterowania, prosty w obsłudze i intuicyjny
- Komendy na panelu w 10 językach, w tym polski
- Interaktywne menu
- Programowalny (40 programów od producenta plus 200 miejsc na przepisy indywidualne)
- 4 programy mycia automatycznego
- **Automatyczny system myjący (kod 224656 lub 224731 w zależności od modelu pieca) - należy zamawiać oddzielnie**
- Sonda mierząca temperaturę wnętrza potrawy
- Funkcja gotowania Delta T (działa tylko z sondą)

- Modułowy element grzewczy
- Wentylatory z rewersem
- Możliwość opóźnionego STARTU do 23 godz. 59 minut
- Port USB do wgrzywania przepisów i zapisywania parametrów gotowania dla zachowania HACCP
- Jezdny wózek z prowadnicami na GN w standardzie (tylko model 225080)
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej AISI 304
- Drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie
- System chłodzenia elementów sterujących
- Podwójne przyłącze do wody: normalnej i zmiękczonej



### PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY TOUCH CONTROL 7x GN 1/1 – elektryczny, sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	7x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	68 mm
Wymiary zewnętrzne	935x930x(H)825 mm
<b>Ilość wentylatorów z rewersem</b>	<b>2</b>
Ilość obrotów	2800/1400/1100 obr./min.
Programowalny	240 programów - po 9 kroków każdy
Funkcja nagrzewania wstępnego	TAK do 180°C
Termostat elektroniczny	+30°C do +260°C
Nawilżanie	Bezpośrednie, 10-stopniowe, sterowane panelem dotykowym
Moc/napięcie	10,5 kW/400 V
Waga	98 kg
Kod	<b>225066</b>
Cena (PLN)	<b>15999,-</b>

**Automatyczny System Myjący 224656 jako opcja (patrz str. 436)**

#### PODSTAWA POD PIEC 225066

Wymiary	820x570x(H)700 mm
Kod	<b>224472</b>
Cena (PLN)	<b>1299,-</b>

225066

438

## PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY TOUCH CONTROL 11x GN 1/1 – elektryczny, sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	11x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	68 mm
Wymiary zewnętrzne	935x930x(H)1150 mm
<b>Ilość wentylatorów z rewersem</b>	<b>3</b>
Ilość obrotów	2800 obr./min.
Programowalny	240 programów – po 9 kroków każdy
Funkcja nagrzewania wstępnego	TAK do 180°C
Termostat elektroniczny	+30°C do +260°C
Nawilżanie	Bezpośrednie, 10-stopniowe, sterowane panelem dotykowym
Moc/napięcie	16 kW/400 V
Waga	136,4 kg
Kod	<b>225073</b>
Cena (PLN)	<b>21999,-</b>

**Automatyczny System Myjący 224656 jako opcja (patrz str. 436)**

### PODSTAWA POD PIEC 225073

Wymiary	820x570x(H)700 mm
Kod	<b>224472</b>
Cena (PLN)	<b>1299,-</b>



225073

## PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY TOUCH CONTROL 20x GN 1/1 – elektryczny, sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	wózek 20x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	68 mm
Wymiary zewnętrzne	935x930x(H)1920 mm
<b>Ilość wentylatorów z rewersem</b>	<b>5</b>
Ilość obrotów	2800 obr./min.
Programowalny	240 programów – po 9 kroków każdy
Funkcja nagrzewania wstępnego	TAK do 180°C
Termostat elektroniczny	+30°C do +260°C
Nawilżanie	Bezpośrednie, 10-stopniowe, sterowane panelem dotykowym
Moc/napięcie	30 kW/400 V
Waga	244,4 kg
Kod	<b>225080</b>
Cena (PLN)	<b>41999,-</b>

### AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY DO PIECA 225080

kod	cena (PLN)
<b>224731</b>	<b>3999,-</b>



225080

## PIECE COMBI HENDI BY LAINOX TOP LINE – STEROWANIE ELEKTRONICZNE



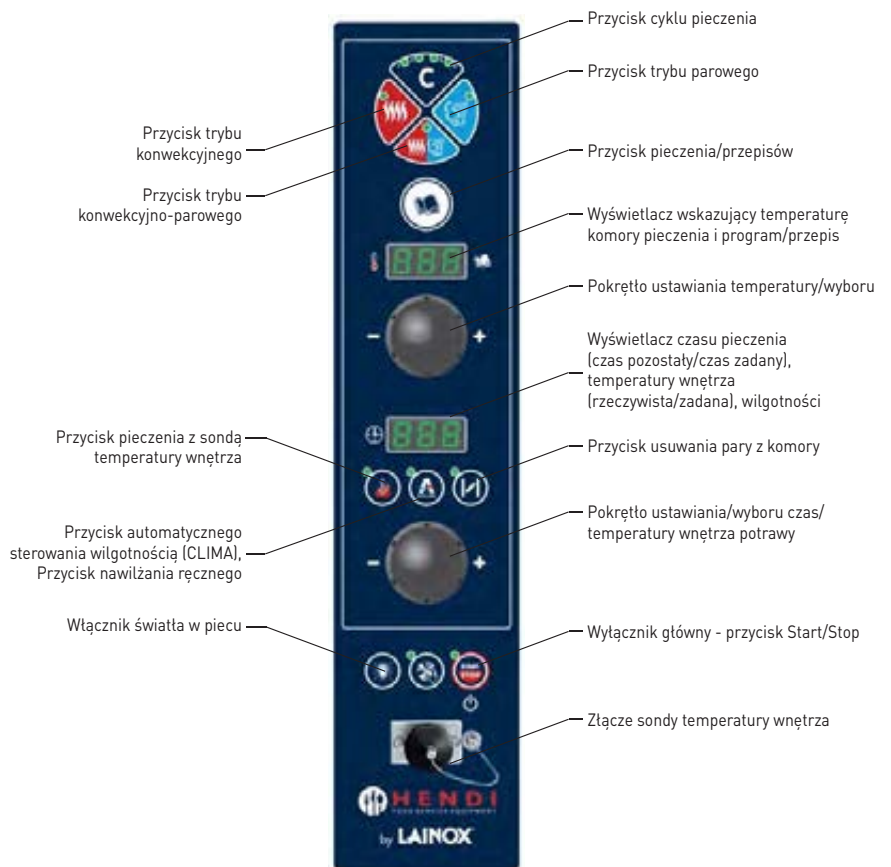
- Bardzo precyzyjne piece dla wszelkiego rodzaju kuchni, w których liczy się wysoka jakość serwowanych dań
- Możliwość zaprogramowania 99 programów, po 4 kroki każdy
- Drzwi z podwójnym przeszkleniem i chłodzeniem grawitacyjnym
- Obudowa oraz komora w całości wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Alfnumeryczne wyświetlacze temperatury, czasu gotowania, programu, błędów
- Możliwość ręcznego ustawiania parametrów
- Automatyczna kontrola zaparowania AUTOCLIMA
- Funkcja osuszania komory
- Sonda  $\varnothing 3$  mm, 4 punktowa
- Rodzaje gotowania:
  - kombinacja gorącego powietrze z parą wodną z funkcją
  - AUTOCLIMA: od  $+30^{\circ}\text{C}$  do  $+300^{\circ}\text{C}$
  - gorące powietrze z funkcją AUTOCLIMA: od  $+30^{\circ}\text{C}$  do  $+300^{\circ}\text{C}$
  - gorąca para: od  $+30^{\circ}\text{C}$  do  $+130^{\circ}\text{C}$
  - szybkie schładzanie komory przy otwartych drzwiach
- Bezpośrednie wytwarzanie pary
- Wentylator z autorewersem
- Odstęp między prowadnicami: 70 mm
- Oświetlenie komory



by LAINOX



Automatyczny System Myjący



- Przycisk cyklu pieczenia
- Przycisk trybu parowego
- Przycisk pieczenia/przepisów
- Wyświetlacz wskazujący temperaturę komory pieczenia i program/przepis
- Pokrętko ustawiania temperatury/wyboru
- Wyświetlacz czasu pieczenia (czas pozostały/czas zadany), temperatury wnętrza (rzeczywista/zadana), wilgotności
- Przycisk usuwania pary z komory
- Pokrętko ustawiania/wyboru czas/temperatury wnętrza potrawy
- Przycisk pieczenia z sondą temperatury wnętrza
- Przycisk automatycznego sterowania wilgotnością (CLIMA), Przycisk nawilżania ręcznego
- Włacznik światła w piecu
- Wyłącznik główny - przycisk Start/Stop
- Złącze sondy temperatury wnętrza
- Przycisk trybu konwekcyjnego
- Przycisk trybu konwekcyjno-parowego

### Sonda temperatury wnętrza



**Gotowanie na parze** pozwala zachować pełne wartości odżywcze żywności, ich naturalny kolor, umożliwia stosowanie mniejszej ilości przypraw, wody, co przekłada się na obniżenie kosztów potraw.



**Gotowanie konwekcyjne** pozwala skrócić czas gotowania, zastosowane temperatury są niższe w porównaniu z tradycyjnymi piecami, można także gotować różne produkty bez mieszania się smaków i zredukować przy tym koszty.



**Gotowanie za pomocą gorącego powietrza i pary** pozwala na szybkie przygotowanie potraw i zapewnienie wysokiej jakości. Zmniejszenie ilości stosowanych przypraw i ograniczenie utraty wagi przekłada się na wymierne oszczędności.



**Autoclima** funkcja automatycznie ustawi idealny klimat w komorze pieca. Temperatura i wilgotność dostosowywane są w zależności od przygotowywanej żywności. Zastosowanie tej funkcji zapewnia czystsze i miękkie potrawy.



Grillowanie mięs i ryb



Smażenie



Pieczenie pieczywa i ciast



Regeneracja



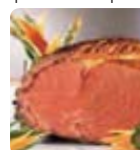
Gotowanie na parze



Gotowanie konwekcyjne



Gotowanie powietrze + para



Grillowanie warzyw



### PIEC COMBI HENDI BY LAINOX TOP LINE 5x GN 1/1 Z SYSTEMEM MYJĄCYM – sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	5x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	70 mm
Wymiary zewnętrzne	830x640x(H)595 mm
<b>Ilość wentylatorów z rewersem</b>	<b>1</b>
Termostat	+30°C do +300°C
Moc/napięcie	7,25 kW/400 V
Waga	52 kg
Kod	<b>224908</b>
Cena (PLN)	<b>16999,-</b>

#### PODSTAWA POD PIEC 224908

Wymiary	700x510x(H)700 mm
Kod	<b>224496</b>
Cena (PLN)	<b>990,-</b>



224908

### PIEC COMBI HENDI BY LAINOX TOP LINE 7x GN 1/1 Z SYSTEMEM MYJĄCYM – sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	7x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	70 mm
Wymiary zewnętrzne	830x640x(H)760 mm
<b>Ilość wentylatorów z rewersem</b>	<b>2</b>
Termostat	+30°C do +300°C
Moc/napięcie	12,5 kW/400 V
Waga	75 kg
Kod	<b>224915</b>
Cena (PLN)	<b>20999,-</b>

#### PODSTAWA POD PIEC 224915

Wymiary	700x510x(H)700 mm
Kod	<b>224496</b>
Cena (PLN)	<b>990,-</b>



224915

### PIEC COMBI HENDI BY LAINOX TOP LINE 10x GN 1/1 Z SYSTEMEM MYJĄCYM – sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	10x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	70 mm
Wymiary zewnętrzne	830x640x(H)970 mm
<b>Ilość wentylatorów z rewersem</b>	<b>2</b>
Termostat	+30°C do +300°C
Moc/napięcie	14,5 kW/400 V
Waga	86 kg
Kod	<b>224922</b>
Cena (PLN)	<b>23999,-</b>

#### PODSTAWA POD PIEC 224922

Wymiary	700x510x(H)700 mm
Kod	<b>224496</b>
Cena (PLN)	<b>990,-</b>



224922

## BLACHY WYPIEKOWE 600x400



808207

### BLACHA WYPIEKOWA - 3 RANTY

- Blacha gładka



kod	mm	cena [PLN]
808207	600x400	52,-



808214

### BLACHA WYPIEKOWA PERFOROWANA

- 3 ranty



kod	mm	cena [PLN]
808214	600x400	52,-



808221

### BLACHA WYPIEKOWA PERFOROWANA - 3 RANTY

- Z powłoką nieprzywierającą z Teflonu



kod	mm	cena [PLN]
808221	600x400	119,-



808245

### BLACHA DO BAGIETEK

- Perforowana  
- Wykonana z aluminium, z powłoką nieprzywierającą z Teflonu  
- Na 5 bagietek



kod	mm	cena [PLN]
808245	600x400	199,-



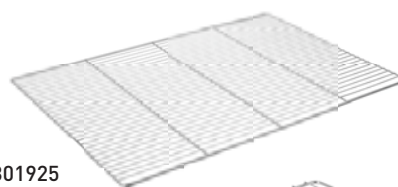
808238

### BLACHA DO BAGIETEK

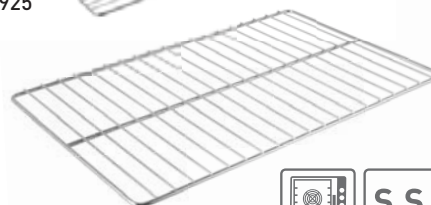
- Perforowana  
- Na 5 bagietek



kod	mm	cena [PLN]
808238	600x400	124,-



801925



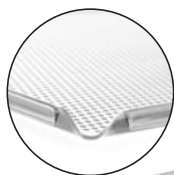
801963  
801994



### RUSZT

kod	mm	cena [PLN]
801994	600x400	129,-
801925	poprzeczny 600x400	79,-
801963	chromowany 600x400	79,-

## BLACHY WYPIEKOWE I RUSZTY GN 1/1



808306

### BLACHA WYPIEKOWA GN 1/1 - 4 RANTY



kod	mm	cena [PLN]
808306	530x325x(H)10	49,-



808405

### BLACHA WYPIEKOWA PERFOROWANA GN 1/1 - 4 RANTY

- Z powłoką nieprzywierającą z Teflonu



kod	mm	cena [PLN]
808405	530x325x(H)10	79,-



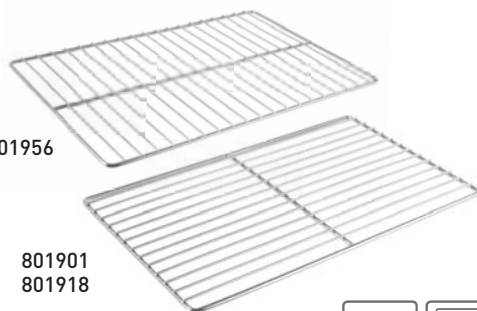
808429

### BLACHA WYPIEKOWA GN 1/1 - 4 RANTY

- Z powłoką nieprzywierającą z Teflonu  
- Gładka



kod	mm	cena [PLN]
808429	325x530x(H)10	79,-



801956

801901  
801918

### RUSZT STALOWY - GN 1/1



kod		mm	cena [PLN]
801901		530x325	94,-
801918	ze stali nierdzewnej 18/10	530x325	95,-
801956	chromowany - poprzeczny	530x325	64,-

## BLACHY WYPIEKOWE I RUSZTY GN 2/3



808313

### BLACHA WYPIEKOWA GN 2/3 - 4 RANTY



kod	mm	cena [PLN]
808313	354x325x(H)10	42,-



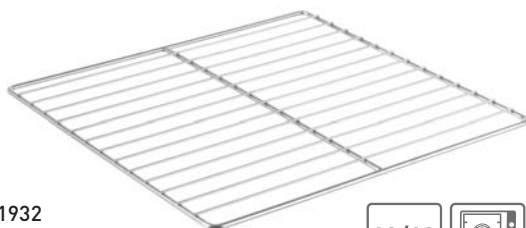
808412

### BLACHA WYPIEKOWA PERFOROWANA GN 2/3 - 4 RANTY

- Z powłoką nieprzywierającą z Teflonu



kod	mm	cena [PLN]
808412	354x325x(H)10	74,-

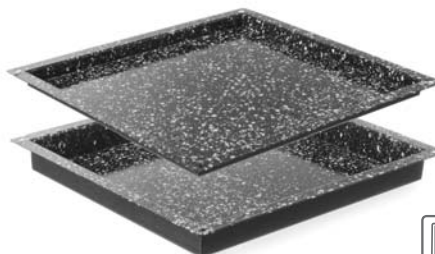


801932

### RUSZT STALOWY GN 2/3



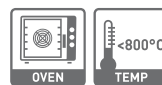
kod	mm	cena [PLN]
801932	354x325	78,-



890356

890349

### POJEMNIK GN 2/3 "KONWEKTOMAT"



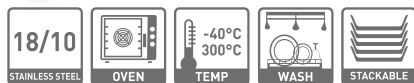
kod	mm	cena [PLN]
890349	345x325x(H)40	139,-
890356	345x325x(H)20	119,-

## TACE I RUSZTY GN 1/1



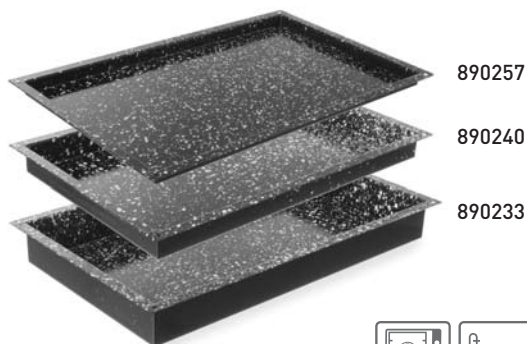
809259

809242



### TACA PROFI LINE

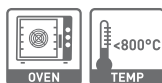
kod	mm	cena (PLN)
809242	GN 1/1 - 530x325x(H)40	89,-
809259	GN 1/1 - 530x325x(H)20	79,-



890257

890240

890233



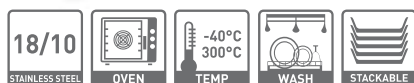
### POJEMNIK GN 1/1 "KONWEKTOMAT"

kod	mm	cena (PLN)
890233	530x325x(H)60	159,-
890240	530x325x(H)40	149,-
890257	530x325x(H)20	129,-

## TACE I RUSZTY GN 2/1



809150



### TACA PROFI LINE GN 2/1

kod	mm	cena (PLN)
809150	GN 2/1 - 650x530x(H)20	189,-



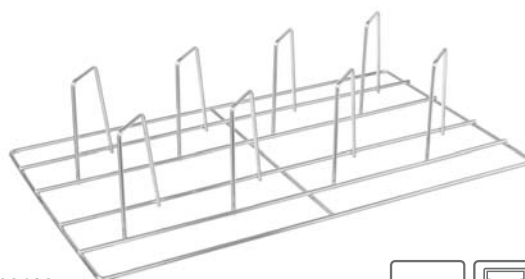
802274

Średnica perforacji 3 mm



### TACA PROFI LINE GN 2/1 - PERFOROWANA

kod	mm	cena (PLN)
802274	GN 2/1 - 650x530x(H)40	219,-
802267	GN 2/1 - 650x530x(H)60	209,-
802250	GN 2/1 - 650x530x(H)100	299,-



808498



### RUSZT DO PIECZENIA KURCZAKÓW

- Umożliwia równomierne pieczenie 8 kurczaków

kod	mm	cena (PLN)
808498	GN 1/1 530x325x(H)150,8	129,-



805558

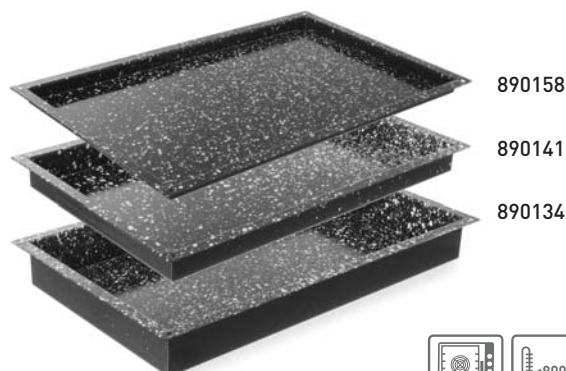
805541

805534



### POJEMNIK ALUMINIOWY GN 1/1 Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ

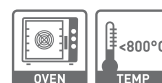
kod	mm	cena (PLN)
805534	530x325x(H)65	142,-
805541	530x325x(H)40	120,-
805558	530x325x(H)20	112,-



890158

890141

890134

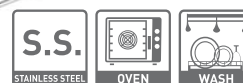


### POJEMNIK GN 2/1 „KONWEKTOMAT“

kod	mm	cena (PLN)
890134	GN 2/1 - 650x530x(H)60	239,-
890141	GN 2/1 - 650x530x(H)40	229,-
890158	GN 2/1 - 650x530x(H)20	199,-



801895



### RUSZT STALOWY

kod	typ	mm	cena (PLN)
801949	chromowany	GN 2/1 - 650x530	109,-
801895	ze stali nierdzewnej	GN 2/1 - 650x530	179,-



**NEW!**

808580

808597

808603

**POJEMNIK GN 1/1 Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ**

– Powłoka nieprzywierająca wewnątrz i na zewnątrz pojemnika

kod	mm	cena [PLN]
808580	530x325x(H)20	259,-
808597	530x325x(H)40	289,-
808603	530x325x(H)60	299,-



808627

808634

**POJEMNIK ALUMINIOWY GN 1/1**

kod	mm	cena [PLN]
808627	530x325x(H)40	84,-
808634	530x325x(H)65	89,-



808672

**POJEMNIK ALUMINIOWY GN 1/1 PERFOROWANY**

kod	mm	cena [PLN]
808672	530x325x(H)20	84,-



808689

**POJEMNIK GN 1/1 DO SMAŻENIA**

kod	mm	cena [PLN]
808689	530x325x(H)40	289,-



808733

**TACA GN 1/1 DO GRILLOWANIA**– Aluminiowa, pokryta powłoką nieprzywierającą  
– Dwustronna: gładka i ryflowana

kod	mm	cena [PLN]
808733	530x325x(H)10	729,-



808726

**RUSZT GN 1/1 DO GRILLOWANIA**

– Aluminiowy, pokryty powłoką nieprzywierającą



kod	mm	cena [PLN]
808726	530x325x(H)20	429,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

**NEW!**

808757

**TACA ALUMINIOWA GN 1/1 Z FORMAMI,  
Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ**  
– 6 form o średnicy 125 mm



kod	mm	cena [PLN]
808757	530x325	329,-



808740

**TACA ALUMINIOWA GN 1/1 Z FORMAMI**  
– 6 form o średnicy 125 mm



kod	mm	cena [PLN]
808740	530x325	189,-



808696



**POJEMNIK GN 1/1 Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ**

kod	mm	cena [PLN]
808696	530x325x(H)20	179,-
808702	530x325x(H)40	189,-
808719	530x325x(H)65	219,-

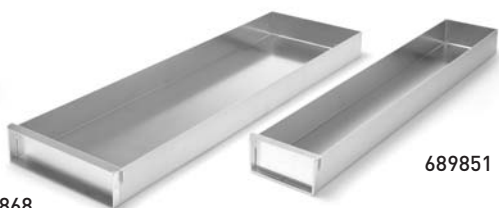


808764



**BLACHA ALUMINIOWA Z POWŁOKĄ  
NIEPRZYWIERAJĄCĄ**

kod	mm	cena [PLN]
808764	350x280x(H)30	129,-
808771	400x300x(H)30	189,-
808788	450x350x(H)30	189,-
808795	500x350x(H)30	199,-
808801	600x400x(H)30	249,-



689868

689851

**BLACHA ALUMINIOWA CUKIERNICZA - ZAMYKANA**

kod	mm	cena [PLN]
689851	580x100x(H)50	29,-
689868	580x200x(H)50	39,-



689875

**RAMA DO BLACHY ALUMINIOWEJ CUKIERNICZEJ  
ZAMYKANEJ**

kod	mm	cena [PLN]
689875	odpowiednia do 689851 580x100x(H)50	57,-
689882	odpowiednia do 689868 580x200x(H)50	57,-





975534



### FORMA DO RAVIOLI - KLASYCZNA

- Forma na klasyczne ravioli
- Forma z odlewu aluminium
- Podstawa ze stali lakierowanej
- Na gumowych nóżkach
- 36 form 30x30x(H)8mm
- Watek drewniany w zestawie

kod	mm	cena (PLN)
975534	320x137x(H)18	79,-



975541



### FORMA DO RAVIOLI - CHEF

- Forma na okrągłe ravioli
- Forma z odlewu aluminium
- Podstawa ze stali lakierowanej
- Na gumowych nóżkach
- 12 form 52x52x(H)12 mm
- Średnica formy 39 mm
- Watek drewniany w zestawie

kod	mm	cena (PLN)
975541	335x114x(H)22	79,-

### URZĄDZENIE DO TARCIA TWARDYCH SERÓW I BUŁKI TARTEJ

- Idealne do użytku w restauracjach, hotelach i pizzeriach do tarcia parmezanu oraz innych twardych serów
- Funkcjonalne i praktyczne, stabilna konstrukcja
- Mimo małych wymiarów posiada dużą wydajność
- Silnik posiada ochronę przed przeciążeniem
- Wyposażona w pojemnik na starty ser o pojemności 1,3 l
- Prędkość: 1400 obr./min
- Wymiary otworu załadunkowego: 115x65 mm
- Wymiary miski na starty produkt: Ø160x(H)75 mm
- Średnica wałka Ø110x60 mm
- Wyłącznik zgodny z normami CE
- Waga 8 kg

kod	V	W	mm	cena (PLN)
226827	30 kg/h	230	380 280x250x(H)310	1399,-



Bęben trący wykonany ze stali nierdzewnej

226827



273944

### WITRYNA GRZEWCZA

- Do apetycznej i zwracającej uwagę konsumentów prezentacji pizzy i innych wypieków
- Regulacja temperatury: od +30°C do +90°C
- 3 obrotowe półki (ruszty) Ø400 mm
- Komora oświetlona, przeszklona z 4 stron
- Konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- Ściany wykonane z hartowanego szkła
- Mikrowyłącznik obrotów przy otwarciu drzwi

kod	waga (kg)	V	W	mm	cena (PLN)
273944	23	230	450	490x510(H)605	2999,-



233740

**NEW!**

### WITRYNA GRZEWCZA, NASTAWNA

- Wyposażona z tylne drzwi skrzydłowe oraz zaokrągloną szybę z przodu
- Przedni górny podświetlony panel na grafikę
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Oświetlenie na górze komory
- 3 chromowane i przestawne półki
- Pokrętko regulacji temperatury i termometr analogowy
- Zakres temperatur: 30/90°C

kod	V	W	mm	cena (PLN)
233740	97 litrów	230	800 460x448x(H)785	2299,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



226407



Zobacz film

**MASZYŃKA DO MAKARONU KITCHEN LINE**

- Idealna do przygotowywania świeżego makaronu, szerokość ciasta 140 mm
- Posiada korbkę i uchwyt mocowania do stołu
- Pokrętło regulacji grubości ciasta od 0,2 do 2,2 mm
- Podwójny nóż - możliwość uzyskania 2 rodzajów makaronu: tagliatelle 2 mm i fettuccine 6,5 mm

kod	mm	cena [PLN]
226407	180x130x(H)205	199,-



226414

**MASZYŃKA DO MAKARONU ELEKTRYCZNA KITCHEN LINE**

- Idealna do przygotowywania świeżego makaronu, szerokość ciasta 140 mm
- Pokrętło regulacji grubości ciasta od 0,2 do 2,2 mm
- Podwójny nóż - możliwość uzyskania 2 rodzajów makaronu: tagliatelle 2 mm i fettuccine 6,5 mm
- Posiada korbkę i uchwyt mocowania do stołu

kod	V	W	mm	cena [PLN]
226414	230	80	200x185x(H)160	699,-



Przeniesienie napędu na przystawkę



975497

**MASZYŃKA DO MAKARONU ELEKTRYCZNA PROFI LINE**

- Idealna do przygotowywania świeżego makaronu o szerokości ciasta do 210 mm
- Pokrętło z numerowanym wskaźnikiem 10 grubości
- Zakres grubości od 0 do 5 mm
- Posiada napęd elektryczny
- Przekładnia z hartowanej stali
- Samosmarujące się łożyska
- Waga 1,4 kg

kod	V	W	mm	cena [PLN]
975497	230	190	350x220x(H)250	6499,-



975480

**MASZYŃKA DO MAKARONU PROFI LINE**

- Idealna do przygotowania świeżego makaronu, szerokość ciasta 210 mm
- Pokrętło z numerowanym wskaźnikiem 10 grubości
- Zakres grubości od 0 do 5 mm
- Posiada korbkę i uchwyt mocowania do stołu
- Przekładnia z hartowanej stali
- Samosmarujące się łożyska

kod	mm	cena [PLN]
975480	325x220x(H)275	2799,-



975527

**PRZYSTAWKA DO MASZYŃKI DO MAKARONU - SPAGHETTI**

- Do maszynek 975497 i 975480
- Średnica makaronu: 2 mm

kod	mm	cena [PLN]
975527	275x80x(H)80	599,-



975510

**PRZYSTAWKA DO MASZYŃKI DO MAKARONU - TAGIATELLE**

- Do maszynek 975497 i 975480
- Szerokość wstążki: 2 mm
- Grubość zależna od ustawienia wałka

kod	mm	cena [PLN]
975510	275x80x(H)80	599,-



975503

**PRZYSTAWKA DO MASZYŃKI DO MAKARONU - FETTUCCINE**

- Do maszynek 975497 i 975480
- Szerokość wstążki: 6,5 mm
- Grubość zależna od ustawienia wałka

kod	mm	cena [PLN]
975503	275x80x(H)80	599,-

# NEW!



224847



### MASZYŃKA DO MAKARONU ELEKTRYCZNA

- Idealna do przygotowywania świeżego makaronu (maksymalna szerokość ciasta 170 mm)
- Wyłącznik bezpieczeństwa w pokrywie
- Pokrętko regulacji grubości ciasta w 7 krokach od 0,2 do 2,5 mm
- Trzy wálki/ostrza: do wálkowania ciasta, makaronu tagliatelle (6,25 mm) i fettuccine (2 mm)

kod	V	W	mm	cena (PLN)
224847	230	70	258x218x(H)232	599,-



224830



### MASZYŃKA DO MAKARONU

- Idealna do przygotowywania świeżego makaronu (maksymalna szerokość ciasta 140 mm)
- Pokrętko regulacji grubości ciasta w 7 krokach od 0,2 do 2,5 mm
- Trzy wálki/ostrza ze stopu aluminium: do wálkowania ciasta, makaronu tagliatelle i fettuccine
- Posiada korbkę i uchwyt mocowania do stołu

kod	mm	cena (PLN)
224830	440x382x(H)340	119,-



do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI**  
FOOD SERVICE EQUIPMENT

449

PIZZA  
I  
KEBAB

## PIECE DO PIZZY BASIC

- Front wykonany w całości ze stali nierdzewnej lub częściowo ze szkła (modele Vetro)
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Izolacja z wełny mineralnej
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szmatem
- Grzałki w każdej komorze (górze i dole)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Zakres temperatury: 50°C do 320°C
- Wymiary wewnętrzne: 410x360x(H)90 mm
- Sterowanie elektromechaniczne



\* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi



226865



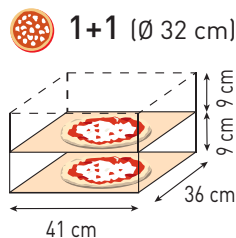
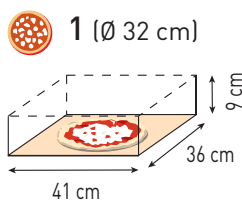
226872

### PIEC DO PIZZY BASIC 1/40

kod	V	W	mm	cena [PLN]
226865	230	1600	567x427,5x(H)281*	1999,-

### PIEC DO PIZZY 2/40

kod	V	W	mm	cena [PLN]
226872	230	2400	567x427,5x(H)428*	2599,-



226667



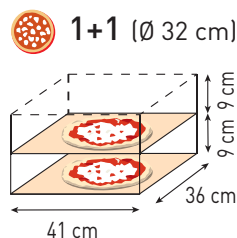
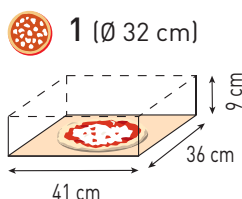
226674

### PIEC DO PIZZY BASIC 1/40 VETRO

kod	V	W	mm	cena [PLN]
226667	230	1600	567x427,5x(H)281*	2299,-

### PIEC DO PIZZY BASIC 2/40 VETRO

kod	V	W	mm	cena [PLN]
226674	230	2400	567x427,5x(H)428*	2999,-



## PIECE DO PIZZY BASIC

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie elektromechaniczne
- Dno komory wyłożone szmatem
- Grzałki w każdej komorze (góra i dół)



- W piecach dwukomorowych 3 grzałki – środkowa wspólna dla dolnej i górnej komory
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Zakres temperatury: 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 620x500x(H)120 mm
- Sterowanie mechaniczne

\* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi



220726



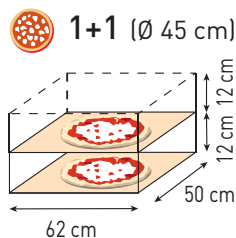
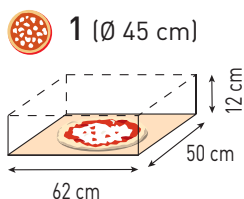
220733

### PIEC DO PIZZY BASIC 1/50

kod	V	W	mm	cena [PLN]
220726	400	5000	915x621x(H)357*	2699,-
224816	podstawa do pieca		915x621x(H)900	999,-

### PIEC DO PIZZY BASIC 2/50

kod	V	W	mm	cena [PLN]
220733	400	7500	915x621x(H)527*	3999,-
224816	podstawa do pieca		915x621x(H)900	999,-



## PIECE DO PIZZY BASIC

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Izolacja z wełny mineralnej
- Oświetlenie komory (z wyłączeniem modelu 226889)
- Dno komory wyłożone szmatem



- Grzałki w każdej komorze (góra i dół)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Zakres temperatury: 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 620x500x(H)120 mm
- Sterowanie elektromechaniczne



226889



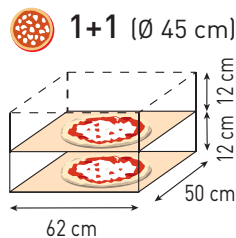
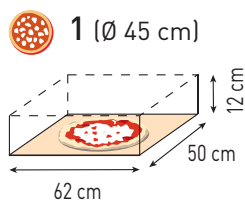
226896

### PIEC DO PIZZY BASIC 1/50 VETRO

kod	V	W	mm	cena [PLN]
226889	230/400	5000	915x621x(H)357*	2999,-
224816	podstawa do pieca		915x621x(H)900	999,-

### PIEC DO PIZZY BASIC 2/50 VETRO

kod	V	W	mm	cena [PLN]
226896	230/400	7500	915x621x(H)527*	4499,-
224816	podstawa do pieca		915x621x(H)900	999,-



do cen należy doliczyć VAT 23%

## PIECE DO PIZZY BASIC SLIM LINE

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie mechaniczne
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szmatem
- Grzałki w każdej komorze (góra i dół)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Termometr oddzielnie dla każdej komory



\* Wymiary bryty pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi

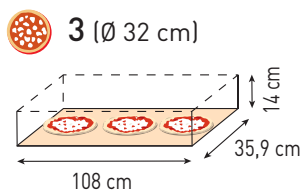


226926

### PIEC DO PIZZY BASIC SLIM LINE 3

- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 1080x359x(H)140 mm
- Waga: 60 kg

kod	V	W	mm	cena [PLN]
226926	400	3000	1305x489x(H)413*	3999,-
227138	podstawa do pieca		1305x489x(H)960*	879,-

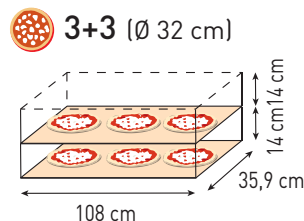


226933

### PIEC DO PIZZY BASIC SLIM LINE 33

- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 2x1080x359x(H)140 mm
- Waga: 120 kg

kod	V	W	mm	cena [PLN]
226933	400	6000	1305x489x(H)745*	6999,-
227145	podstawa do pieca		1305x489x(H)860*	879,-



## PIECE DO PIZZY BASIC XXL

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie mechaniczne
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szmatem
- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C

- Grzałki w każdej komorze (góra i dół)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Termometr oddzielnie dla każdej komory

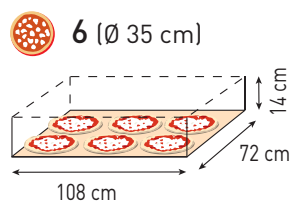


226988

### PIEC DO PIZZY BASIC XXL 6

- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 1080x720x(H)140 mm
- Waga: 110 kg

kod	V	W	mm	cena [PLN]
226988	400	9000	1360x844x(H)413*	5699,-
227190	podstawa do pieca		1360x844x(H)960*	879,-

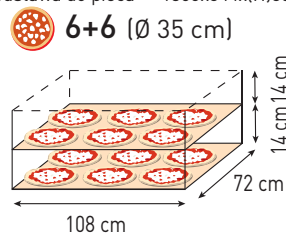


226995

### PIEC DO PIZZY BASIC XXL 66

- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 2x1080x720x(H)140 mm
- Waga: 194 kg

kod	V	W	mm	cena [PLN]
226995	400	18000	1360x844x(H)745*	9799,-
227206	podstawa do pieca		1360x844x(H)860*	879,-





## PIECE DO PIZZY XL PLUS

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie elektromechaniczne
- Po 3 pancerne grzałki w każdej komorze (góra i dół)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Termometr oddzielnie dla każdej komory



- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szamotem
- Wyjmowane drzwi z okienkiem
- Góra pieca zakończona charakterystycznym daszkiem

\* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi



226766

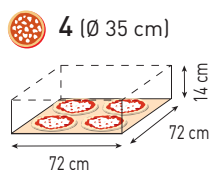


226759

## PIEC DO PIZZY XL PLUS 4

- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 720x720x(H)140 mm
- Waga: 94 kg

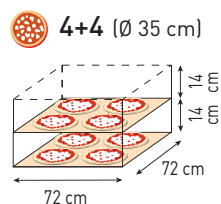
kod	V	W	mm	cena [PLN]
226766	400	6000	1000x844x(H)413*	4599,-
227152	podstawa do pieca		1000x844x(H)960*	819,-



## PIEC DO PIZZY XL PLUS 44

- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 2x 720x720x(H)140 mm
- Waga: 149 kg

kod	V	W	mm	cena [PLN]
226759	400	12000	1000x844x(H)745*	7499,-
227169	podstawa do pieca		1000x844x(H)860*	819,-

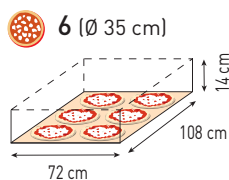


226735

## PIEC DO PIZZY XL PLUS 6

- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 720x1080x(H)140 mm
- Waga: 122 kg

kod	V	W	mm	cena [PLN]
226735	400	9000	1000x1204x(H)413*	5399,-
227176	podstawa do pieca		1000x1204x(H)960*	879,-

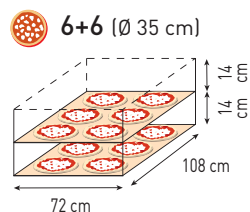


226742

## PIEC DO PIZZY XL PLUS 66

- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 2x 720x1080x(H)140 mm
- Waga: 199 kg

kod	V	W	mm	cena [PLN]
226742	400	18000	1000x1204x(H)745*	8799,-
227183	podstawa do pieca		1000x1204x(H)860*	879,-



do cen należy doliczyć VAT 23%

## PIECE DO PIZZY BASIC

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie mechaniczne
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szamotem
- Grzałki w każdej komorze (góra i dół)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Termometr oddzielnie dla każdej komory



\* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi

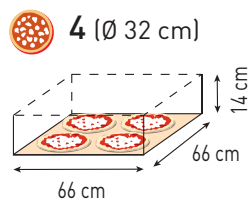


226681

### PIEC DO PIZZY BASIC 4

- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 660x660x(H)140 mm
- Waga: 76 kg

kod	V	W	mm	cena (PLN)
226681	1 komora	400	4700 975x814x(H)413*	3499,-
226797	podstawa do pieca		975x814x(H)960	879,-

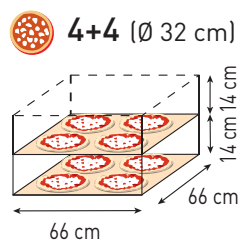


226698

### PIEC DO PIZZY BASIC 44

- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 2x 660x660x(H)140 mm
- Waga: 126 kg

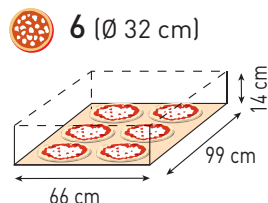
kod	V	W	mm	cena (PLN)
226698	2 komory	400	9400 975x814x(H)745*	5499,-
227107	podstawa do pieca		975x814x(H)860	879,-



### PIEC DO PIZZY BASIC 6

- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 660x990x(H)140 mm
- Waga: 103,6 kg

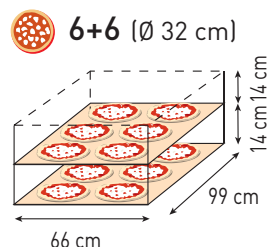
kod	V	W	mm	cena (PLN)
226902	1 komora	400	7200 975x1104x(H)413*	3999,-
227114	podstawa		975x1104x(H)960	799,-



### PIEC DO PIZZY BASIC 66

- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 2x 660x990x(H)140 mm
- Waga: 178,3 kg

kod	V	W	mm	cena (PLN)
226919	2 komory	400	14400 975x1104x(H)745*	6999,-
227121	podstawa		975x1104x(H)860	799,-



## PIEC DO PIZZY BASIC XL

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie mechaniczne
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szamotem
- Grzałki w każdej komorze (góra i dół)



\* Wymiary bryty pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi

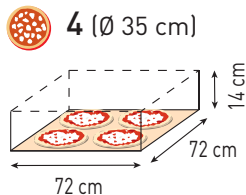


226940

### PIEC DO PIZZY BASIC XL 4

- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 720x720x(H)140 mm
- Waga: 94 kg

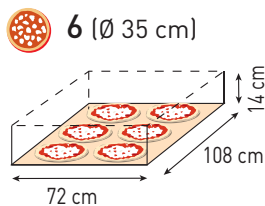
kod	-	V	W	mm	cena [PLN]
226940	1 komora	400	6000	1000x844x(H)413*	3999,-
227152	podstawa			1000x844x(H)960	819,-



### PIEC DO PIZZY BASIC XL 6

- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 720x1080x(H)140 mm
- Waga: 122 kg

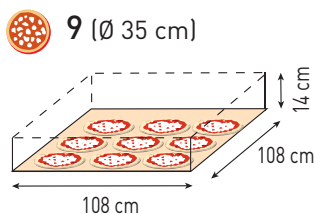
kod	-	V	W	mm	cena [PLN]
226964	1 komora	400	9000	1000x1204x(H)413*	4999,-
227176	podstawa			1000x1204x(H)960	879,-



### PIEC DO PIZZY BASIC XL 9

- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 1080x1080x(H)140 mm
- Waga: 150 kg

kod	-	V	W	mm	cena [PLN]
227046	1 komora	400	13200	1360x1204x(H)413*	6999,-
227213	podstawa			1360x1204x(H)960	999,-



- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Termometr oddzielnie dla każdej komory

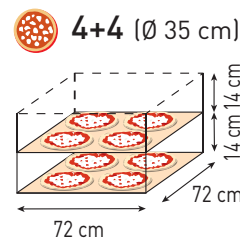


226957

### PIEC DO PIZZY BASIC XL 44

- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 2x 720x720x(H)140 mm
- Waga: 149 kg

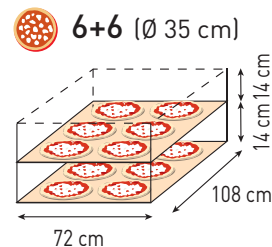
kod	-	V	W	mm	cena [PLN]
226957	2 komory	400	12000	1000x844x(H)745*	6599,-
227169	podstawa			1000x844x(H)860	819,-



### PIEC DO PIZZY BASIC XL 66

- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 2x 720x1080x(H)140 mm
- Waga: 199 kg

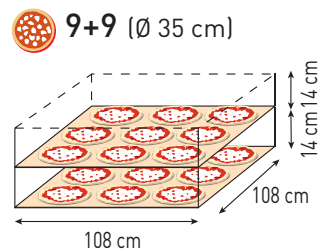
kod	-	V	W	mm	cena [PLN]
226971	2 komory	400	18000	1000x1204x(H)745*	7799,-
227183	podstawa			1000x1204x(H)860	879,-



### PIEC DO PIZZY BASIC XL 99

- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 2x 1080x1080x(H)140 mm
- Waga: 279 kg

kod	-	V	W	mm	cena [PLN]
227053	2 komory	400	26400	1360x1204x(H)745*	12999,-
227220	podstawa			1360x1204x(H)860	999,-



do cen należy doliczyć VAT 23%

## PIECE DO PIZZY TRAYS GLASS NA BLACHY CUKIERNICZE I PIEKARNICZE 600x400 MM

- Duża elastyczność dzięki wyjątkowo wielkiej komorze sprawia, że znajdują zastosowanie nie tylko w typowych pizzeriach ale także w cukierniach i piekarniach, gdzie można piec różnorodne ciasto bezpośrednio na blachach 600x400 mm
- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Drzwi z dużym przeszkleniem ułatwiającym obserwację procesu pieczenia
- Po dwa uchwyty na każde drzwi
- Izolacja z wełny mineralnej
- Oświetlenie niezależne dla każdej komory
- Grzałki o mocy 1,15 kW lub 1,7 kW, w zestawach po 3 na dół i górę dla każdej komory
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów dla każdej komory
- Sterowanie elektromechaniczne



\* Wymiary bryty pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi

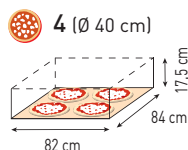


227251

### PIEC DO PIZZY TRAYS 4 GLASS

- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 820x840x(H)175 mm
- Waga: 103,5 kg

kod	V	W	mm	cena [PLN]
227251	400	6900	1100x964x(H)413*	5299,-
224564	podstawa do pieca		1100x964x(H)960*	1199,-

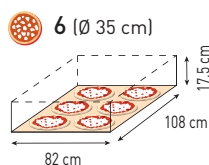


227275

### PIEC DO PIZZY TRAYS 6 GLASS

- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 820x1080x(H)175 mm
- Waga: 135 kg

kod	V	W	mm	cena [PLN]
227275	400	10200	1100x1204x(H)413*	6499,-
224571	podstawa do pieca		1100x1204x(H)960*	1199,-

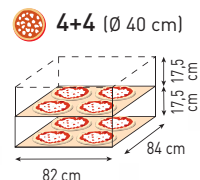


227268

### PIEC DO PIZZY TRAYS 4+4 GLASS

- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 2x 820x840x(H)175 mm
- Waga: 164 kg

kod	V	W	mm	cena [PLN]
227268	400	13800	1100x964x(H)745*	8999,-
224564	podstawa do pieca		1100x964x(H)960*	1199,-

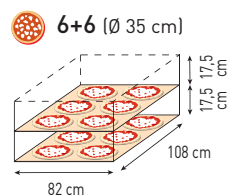


227282

### PIEC DO PIZZY TRAYS 6+6 GLASS

- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 2x 820x1080x(H)175 mm
- Waga: 220 kg

kod	V	W	mm	cena [PLN]
227282	400	20400	1100x1204x(H)745*	10499,-
224571	podstawa do pieca		1100x1204x(H)960*	1199,-



## PIECE DO PIZZY TRAYS GLASS L NA BLACHY CUKIERNICZE I PIEKARNICZE 600x400 MM

- Duża elastyczność dzięki wyjątkowo wielkiej komorze sprawia, że znajdują zastosowanie nie tylko w typowych pizzeriach ale także w cukierniach i piekarniach, gdzie można piec różnorodne ciasto bezpośrednio na blachach 600x400 mm
- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Drzwi z dużym przeszkleniem ułatwiającym obserwację procesu pieczenia

- Po dwa uchwyty na każde drzwi
- Izolacja z wełny mineralnej
- Oświetlenie niezależne dla każdej komory
- Grzałki o mocy 1,15 kW, 1,7 kW, lub 2,55 kW każda, w zestawach po 3 na dół i górę dla każdej komory (moce w zależności od modelu pieca)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów dla każdej komory
- Sterowanie elektromechaniczne

\* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi



227343

### PIEC DO PIZZY TRAYS 6L GLASS

- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 1230x840x(H)175 mm
- Waga: 127 kg

kod	V	W	mm	cena (PLN)
227343	400	10200	1500x964x(H)413*	7299,-
224588	podstawa do pieca		1500x964x(H)960*	1299,-

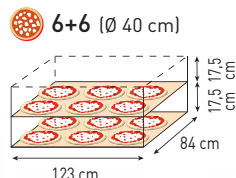
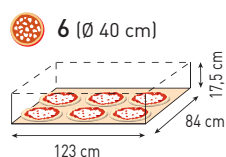


227350

### PIEC DO PIZZY TRAYS 66L GLASS

- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 2x 1230x840x(H)175 mm
- Waga: 225 kg

kod	V	W	mm	cena (PLN)
227350	400	20400	1500x964x(H)745*	12999,-
224588	podstawa do pieca		1500x964x(H)960*	1299,-

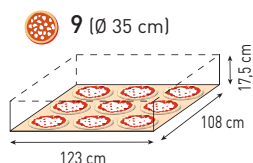


227299

### PIEC DO PIZZY TRAYS 9 GLASS

- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 1230x1080x(H)175 mm
- Waga: 174 kg

kod	V	W	mm	cena (PLN)
227299	400	15300	1500x1204x(H)413*	7999,-
224595	podstawa do pieca		1500x1204x(H)960*	1299,-

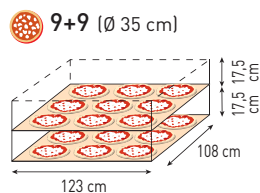


227305

### PIEC DO PIZZY TRAYS 99 GLASS

- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 2x 1230x1080x(H)175 mm
- Waga: 323,5 kg

kod	V	W	mm	cena (PLN)
227305	400	30600	1500x1204x(H)745*	13999,-
224595	podstawa do pieca		1500x1204x(H)960*	1299,-



do cen należy doliczyć VAT 23%

## ELEKTROMECHANICZNE PIECE DO PIZZY HENDI BY MORETTI FORNI

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Reszta obudowy ze stali malowanej
- Sterowanie elektromechaniczne
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Oddzielne grzałki na górze i dole każdej komory
- Temperatura maksymalna: +450°C
- Termometr dla każdej komory
- Drzwi z szybą z hartowanego szkła kryształowego
- Płyta dzielona na 2 części
- Dno wyłożone płytą szamotową
- Oświetlenie komory



# NEW!

**MORETTI FORNI**

\* Wymiary bryty pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi

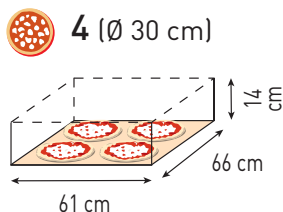


220603

### PIEC DO PIZZY HENDI BY MORETTI FORNI 4

- Wymiary wewnętrzne: 610x660x(H)140 mm
- Waga: 80 kg

kod	V	W	mm	cena (PLN)
220603	1 komora	400	850x840x(H)360	5199,-
224540	podstawa do pieca		850x840x(H)900	1249,-

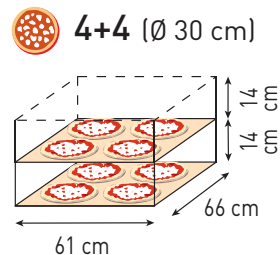


220610

### PIEC DO PIZZY HENDI BY MORETTI FORNI 44

- Wymiary wewnętrzne: 2x 610x660x(H)140 mm
- Waga: 133 kg

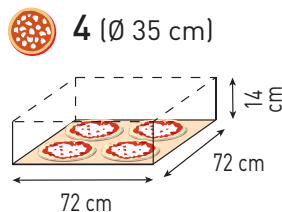
kod	V	W	mm	cena (PLN)
220610	2 komory	400	850x840x(H)660	8399,-
224540	podstawa do pieca		850x840x(H)900	1249,-



### PIEC DO PIZZY HENDI BY MORETTI FORNI 4XL

- Wymiary wewnętrzne: 720x720x(H)140 mm
- Waga: 103,6 kg

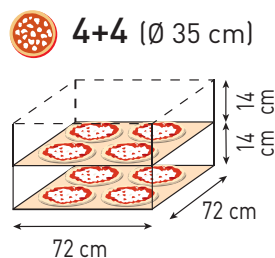
kod	V	W	mm	cena (PLN)
220634	1 komora	400	990x950x(H)360	6699,-
224557	podstawa		990x950x(H)900	1369,-



### PIEC DO PIZZY HENDI BY MORETTI FORNI 44XL

- Wymiary wewnętrzne: 2x 720x720x(H)140 mm
- Waga: 178,3 kg

kod	V	W	mm	cena (PLN)
220627	2 komory	400	990x950x(H)660	10999,-
224557	podstawa		990x950x(H)900	1369,-



## ELEKTROMECHANICZNE PIECE DO PIZZY HENDI BY MORETTI FORNI

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Reszta obudowy ze stali malowanej
- Sterowanie elektromechaniczne
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Oddzielne grzałki na górze i dole każdej komory
- Temperatura maksymalna: +450°C
- Termometr dla każdej komory
- Drzwi z szybą z hartowanego szkła kryształowego

\* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi

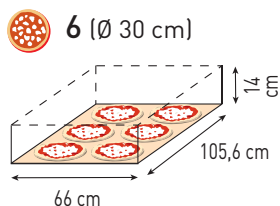


220641

### PIEC DO PIZZY HENDI BY MORETTI FORNI 6

- Wymiary wewnętrzne: 660x1056x(H)140 mm
- Waga: 118 kg

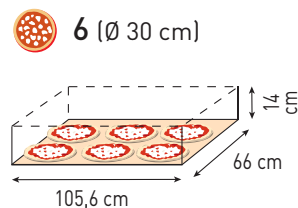
kod	-	V	W	mm	cena [PLN]
220641	1 komora	400	7700	924x1425x(H)463*	8099,-
224267	podstawa			924x1290x(H)900	1549,-



### PIEC DO PIZZY HENDI BY MORETTI FORNI 6T

- Wymiary wewnętrzne: 1056x660x(H)140 mm
- Waga: 123 kg

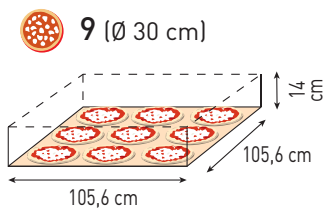
kod	-	V	W	mm	cena [PLN]
220672	1 komora	400	8200	1320x1025x(H)463*	8599,-
224281	podstawa			1320x890x(H)900	1549,-



### PIEC DO PIZZY HENDI BY MORETTI FORNI 9

- Wymiary wewnętrzne: 1056x1056x(H)140 mm
- Waga: 164 kg

kod	-	V	W	mm	cena [PLN]
220689	1 komora	400	11600	1320x1425x(H)463*	10499,-
224274	podstawa			1320x1290x(H)900	1609,-



# NEW!



- Płyta dzielona na 2 części
- Dno wyłożone płytą szamotową
- Oświetlenie komory

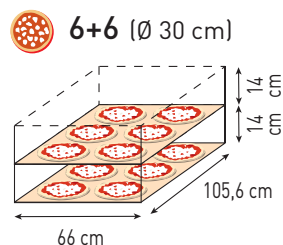


220658

### PIEC DO PIZZY HENDI BY MORETTI FORNI 66

- Wymiary wewnętrzne: 2x 660x1056x(H)140 mm
- Waga: 149 kg

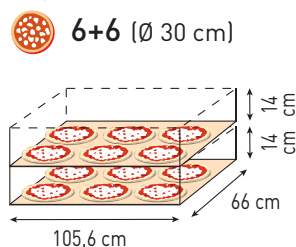
kod	-	V	W	mm	cena [PLN]
220658	2 komory	400	15400	924x1420x(H)760*	12399,-
224267	podstawa			924x1290x(H)900	1549,-



### PIEC DO PIZZY HENDI BY MORETTI FORNI 66T

- Wymiary wewnętrzne: 2x 1056x660x(H)140 mm
- Waga: 200 kg

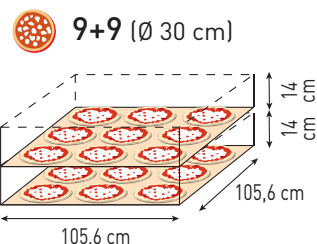
kod	-	V	W	mm	cena [PLN]
220665	2 komory	400	16300	1320x1025x(H)760*	13899,-
224281	podstawa			1320x890x(H)900	1549,-



### PIEC DO PIZZY HENDI BY MORETTI FORNI 99

- Wymiary wewnętrzne: 2x 1056x1056x(H)140 mm
- Waga: 282 kg

kod	-	V	W	mm	cena [PLN]
220696	2 komory	400	23100	1320x1425x(H)760*	17299,-
224274	podstawa			1320x1290x(H)900	1609,-



## WAŁKOWNICE ELEKTRYCZNE DO CIASTA TOUCH AND GO

- Idealne do rozwałkowania zimnego ciasta do pizzy, makaronu i pierogów
- Nie nagrzewają ciasta podczas pracy
- Wykonane ze stali nierdzewnej
- **Opatentowany model TOUCH and GO – wałkownica włącza się automatycznie po włożeniu porcji ciasta**
- Ustawianie czasu pracy: 10-35 s
- Elektroniczny licznik wałkowanych porcji ciasta
- Dwie pary regulowanych wałków do ustawienia grubości ciasta 0-4 mm i nadania mu okrągłego kształtu
- Osobne osłony wałków dla łatwej i bezpiecznej pracy
- Oszczędność czasu pracy personelu



Zobacz film



### WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNA DO PIZZY HENDI TOUCH AND GO 400 Z DWOMA PARAMI WAŁKÓW

- Średnica ciasta:  $\varnothing$ 26 do 40 cm
- Waga: 37 kg

kod	waga (kg)	V	W	mm	cena (PLN)
226605	0,21-0,70	230	370	540x410x(H)720	4699,-

### WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNA DO PIZZY HENDI TOUCH AND GO 300 Z DWOMA PARAMI WAŁKÓW

- Średnica ciasta:  $\varnothing$ 14 do 30 cm
- Waga: 25 kg

kod	waga (kg)	V	W	mm	cena (PLN)
226506	0,08-0,21	230	250	440x380x(H)615	4499,-



## WAŁKOWNICE ELEKTRYCZNE DO CIASTA

- Idealne do rozwałkowywania zimnego ciasta do pizzy, makaronu i pierogów
- Nie nagrzewają ciasta podczas pracy
- Znacznie skracają czas pracy personelu
- Wykonane ze stali nierdzewnej

- Dwie pary regulowanych wałków do ustawienia grubości ciasta 0-4 mm i nadania mu okrągłego kształtu (dla modelu 226612 i 226599 – jedna para wałków)
- Osobne ostony wałków dla łatwej i bezpiecznej pracy

HDPE  
POLYETHYLENE



226629

### WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNA DO PIZZY HENDI 300 Z DWOMA PARAMI WAŁKÓW

- Średnica ciasta: 14 do 30 cm
- Waga: 25 kg

kod	waga [kg]	V	W	mm	cena [PLN]
226629	0,08-0,21	230	250	440x365x(H)640	3749,-



226636

### WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNA DO PIZZY HENDI 400 Z DWOMA PARAMI WAŁKÓW

- Średnica ciasta: 26 do 40 cm
- Waga: 37 kg

kod	waga [kg]	V	W	mm	cena [PLN]
226636	0,21-0,70	230	370	550x365x(H)750	4599,-



226643

### WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNA DO CIASTA HENDI 500 Z DWOMA PARAMI WAŁKÓW

- Elektryczny pedał nożny w zestawie
- Szerokość ciasta: 26 do 45 cm
- Waga: 41 kg

kod	waga [kg]	V	W	mm	cena [PLN]
226643	0,22-1,00	230	370	635x410x(H)680	4999,-

Elektryczny pedał nożny



226599

### WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNA DO CIASTA HENDI 500

- Ostona wałków dla łatwej i bezpiecznej pracy
- Regulacja grubości ciasta i szerokości od 26 - 45 cm
- Waga: 27 kg

kod	waga [kg]	V	W	mm	cena [PLN]
226612	0,21-0,70	230	370	645x360x(H)430	3699,-

### WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNA DO CIASTA HENDI 300

- Szerokość ciasta: 14 do 30 cm
- Waga: 18 kg

kod	waga [kg]	V	W	mm	cena [PLN]
226599	0,08-0,21	230	250	480x335x(H)430	2799,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

## MIESIARKI SPIRALNE

- Idealne dla pizzerii, cukierni, piekarni
- Obudowa z wysokiej jakości stali lakierowanej na biało
- Dzieża, pokrywa bezpieczeństwa, spirala ze stali nierdzewnej 18/10
- Mikrowyłącznik pokrywy bezpieczeństwa
- Cicha praca przekładni olejowej
- Wbudowany timer
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami



226209

Kółka - w tym  
2 z hamulcami

Timer i bezpieczny  
wyłącznik dwustopniowy



226346

Wymowana  
dzieża

### MIESIARKA SPIRALNA ZE STAŁĄ DZIEŻĄ

- Stała głowica i dzieża

kod	mm	poj. (l)	wsad ciasta (kg)	wydajność (kg/h)	wym. dzieży (mm)	kg	V	W	kM	cena (PLN)
226315	260x500x(H)500	10	8	35	ø260x(H)200	42	230	370	0,5	3499,-
226209	385x670x(H)725	22	17	56	ø360x(H)210	65	400	750	1,0	4099,-
226308	424x735x(H)805	32	25	88	ø400x(H)260	86,6	400	1100	1,5	5099,-
226322	424x735x(H)805	41	35	112	ø450x(H)260	95,4	400	1100	1,5	6999,-
226476	480x805x(H)825	48	42	128	ø450x(H)300	97,4	400	1500	2	7999,-

### MIESIARKA SPIRALNA Z WYJMOWANĄ DZIEŻĄ

- Unoszona głowica i wymiowana dzieża

kod	mm	poj. (l)	wsad ciasta (kg)	wydajność (kg/h)	wym. dzieży (mm)	kg	V	W	kM	cena (PLN)
226339	385x670x(H)675	10	8	35	ø260x(H)200	60	230	370	0,5	5199,-
226346	385x670x(H)725	22	17	56	ø360x(H)210	73	400	750	1,0	5599,-
226353	424x735x(H)805	32	25	88	ø400x(H)260	94,6	400	1100	1,5	6799,-
226360	480x805x(H)825	41	35	112	ø450x(H)260	105,4	400	1100	1,5	8999,-
226483	480x805x(H)825	48	42	128	ø450x(H)300	122	400	1500	2	9999,-



880906

### POJEMNIK NA CIASTO DO PIZZY



kod	poj. (l)	mm wew.	mm	cena (PLN)
880906	14	565x365x(H)70	600x400x(H)75	48,-
880913	18	565x365x(H)90	600x400x(H)95	59,-
880920	24	565x365x(H)120	600x400x(H)130	54,- <b>NEW!</b>

## MIESIARKI SPIRALNE ZE STAŁĄ DZIEŻĄ, Z 2 PRĘDKOŚCIAMI

**NEW!**

S.S. 18/10  
STAINLESS STEEL STAINLESS STEEL

- Idealne dla pizzerii, cukierni, piekarni a nawet domu
- Obudowa z wysokiej jakości stali lakierowanej na biało
- Dzieża, pokrywa bezpieczeństwa, spirala ze stali nierdzewnej 18/10
- Przycisk zmiany prędkości (2 biegi)
- Mikrowyłącznik pokrywy bezpieczeństwa
- Cicha praca przekładni olejowej
- Wbudowany timer
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami



222867

Kółka - w tym  
2 z hamulcami



Timer i bezpieczny  
wyłącznik dwustopniowy

222911

Wymowana  
dzieża

## MIESIARKI SPIRALNE ZE STAŁĄ DZIEŻĄ, Z 2 PRĘDKOŚCIAMI

- Stała głowica i dzieża

kod	mm	poj. [l]	wsad ciasta [kg]	wydajność [kg/h]	wym. dzieży [mm]	W	kM	V	kg	cena [PLN]
222850	385x670x(H)725	16	12	48	320	750	1	400	59	4999,-
222867	385x670x(H)725	22	17	56	360	750/1100*	1,0/1,5*	400	62	5099,-
222874	424x735x(H)810	32	25	88	400	1100/1300*	1,5/1,75*	400	82	5999,-
222881	480x805x(H)870	41	35	112	450	1100/1700*	1,5/2,3*	400	92	6999,-
222898	480x805x(H)870	48	42	128	450	1500	2	400	98	7999,-

## MIESIARKI SPIRALNE Z WYJMOWANĄ DZIEŻĄ, Z 2 PRĘDKOŚCIAMI

- Unoszona głowica i wymiowana dzieża

kod	mm	poj. [l]	wsad ciasta [kg]	wydajność [kg/h]	wym. dzieży [mm]	W	kM	V	kg	cena [PLN]
222904	385x670x(H)725	16	12	48	320	750	1	400	71,5	6899,-
222911	385x670x(H)725	22	17	56	360	750/1100*	1,0/1,5*	400	81	6999,-
222928	424x735x(H)810	32	25	88	400	1100/1300*	1,5/1,75*	400	95	7799,-
222935	480x805x(H)870	41	35	112	450	1100/1700*	1,5/2,3*	400	114	8999,-
222942	480x805x(H)870	48	42	128	450	1500	2	400	108	9999,-

\* w zależności od wybranej prędkości



880968

**NEW!**

## POKRYWKA DO POJEMNIKÓW NA CIASTO DO PIZZY

kod	mm	cena [PLN]
880968	600x400	34,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

**HENDI**  
FOOD SERVICE EQUIPMENT

463

## TORBY TERMOIZOLACYJNE DO PIZZY

- Opakowania termoizolacyjne pozwalają zaoszczędzić czas i pieniądze, jak i poprawić jakość usług
- Produkt dociera do klienta gorący i zachowuje walory smakowe
- Dostępne w dwóch wielkościach

Przezroczysta kieszeń na rachunek

Antypoślizgowy uchwyt z tworzywa

Extra izolacja

Wymowany stelaż usztywniający



709825



709818

## TORBA DO PIZZY - KARTON 350x350 MM

- Szczelne, regulowane zamknięcie na rzepy
- Mocny i łatwy do czyszczenia materiał
- Na wierzchu przezroczyste kieszenie na rachunki

kod	pojemność	wymiary (mm)	cena (PLN)
709825	4 kartony	350x350	99,-

## TORBA DO PIZZY - KARTON 450x450 MM

- Szczelne, regulowane zamknięcie na rzepy
- Mocny i łatwy do czyszczenia materiał
- Na wierzchu przezroczyste kieszenie na rachunki

kod	pojemność	wymiary (mm)	cena (PLN)
709818	4 kartony	450x450	119,-

## TORBA LUNCHBOX

- Szczelne zamknięcie na zamek
- Z przegródką dzielącą wnętrze torby na pół mocowaną na rzepy



709849

kod	pojemność	wymiary (mm)	cena (PLN)
709849	6 lunchboxów	450x290x(H)300	129,-



709900



## PODKŁADKI DYSTANSOWE DO TRANSPORTU PIZZY

- Wysokość podkładek: 35 mm

kod	ilość szt. w opak.	cena (PLN)
709900	500	37,-



## ŁOPATY DO PIZZY



Lilly Codroipo  
najbardziej znany  
na świecie,  
włoski producent  
profesjonalnych  
akcesoriów  
do pizzy

**NEW!**

### ŁOPATA DO PIZZY ALUMINIOWA SOLE MIO - PERFOROWANA

- Super lekka i wytrzymała z anodowanego aluminium w kolorze złotym
- Otwory do usuwania nadmiaru mąki
- Zaostrzony brzeg i mikroperforacja powierzchni dla łatwego podważania i nabierania pizzy

kod	mm	cena (PLN)
617830	330x1700	559,-
617847	500x1700	739,-

### ŁOPATA DO PIZZY ORCHIDEA - ALUMINIOWA

- Lekka i wytrzymała z anodowanego aluminium
- Zaostrzony brzeg i mikroperforacja powierzchni dla łatwego podważania i nabierania pizzy

kod	mm	cena (PLN)
617854	330x1700	509,-
617878	500x1700	669,-

### ŁOPATA DO PIZZY ALUMINIOWA ITALIA 3D - PERFOROWANA

- Super lekka i wytrzymała z anodowanego aluminium w kolorze czarnym
- Otwory do usuwania nadmiaru mąki
- Zaostrzony brzeg i ryflowana powierzchnia dla łatwego podważania i nabierania pizzy

kod	mm	cena (PLN)
617809	330x1700	559,-
617823	500x1700	749,-

### ŁOPATA DO OBRACANIA PIZZY Z RUCHOMYM UCHWYTEM

- Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyty z tworzywa

kod	typ	mm	cena (PLN)
617779		ø200(H)1700	339,-
617786	perforowana	ø220(H)1700	389,-

### ŁOPATA DO PIZZY VENEZIA

- Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	mm	cena (PLN)
617793	ø260(H)1350	209,-

### ZESTAW AKCESORIÓW DO PIECA DO PIZZY VENEZIA - 3 ELEMENTY

- Do średniej wielkości pieców.
- W zestawie 3 akcesoria o długości 1350 mm: łopata aluminiowa, łopata do obracania pizzy, szczotka do pieca do pizzy z mosiężnym włosiem - zaokrąglona

kod	cena (PLN)
617748	609,-

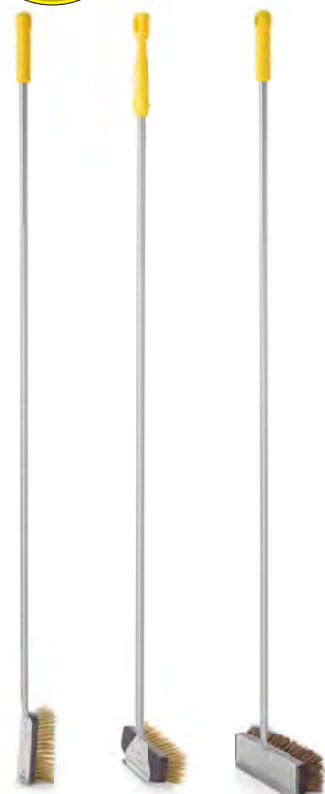


617779

617786

617793

zestaw  
617748

**NEW!**

525647

525685

525661



617762

**SZCZOTKA DO PIECA DO PIZZY Z MOSIĘŻNYM WŁOSIEM - PIONOWA**

- Miękkie włosie, stalowy skrobak

kod		mm	cena (PLN)
525647		170x55x(H)1700	339,-
525654	szczotka zapasowa	170x55	89,-

**SZCZOTKA DO PIECA DO PIZZY Z MOSIĘŻNYM WŁOSIEM VENEZIA - ZAOKRĄGLONA**

- Miękkie włosie, stalowy skrobak

kod		mm	cena (PLN)
525685		170x55x(H)1700	199,-
525692	szczotka zapasowa	170x55	69,-

**SZCZOTKA DO PIECA DO PIZZY Z NATURALNYM WŁOSIEM**

- Twarde włosie, stalowy skrobak

kod		mm	cena (PLN)
525661		220x70x(H)1700	289,-
525678	szczotka zapasowa	220x70	79,-

**WIESZAK NA ŁOPATY I SZCZOTKI DO PIZZY - 3 MIEJSCA**

- Wolnostojący

- Stelaż ze stali nierdzewnej, drewniane uchwyty i podstawka w zestawie

kod		mm	cena (PLN)
617762		420x240x(H)1600	1099,-



617755

**WIESZAK DREWNIANY NA ŁOPATY I SZCZOTKI DO PIZZY - 4 MIEJSCA**

- Do montażu na ścianie

kod	mm	cena (PLN)
617755	400x220x(H)140	339,-



617663

**ŁOPATA DO WYJMOWANIA PIZZY Z PIECÓW PRZELOTOWYCH**

- Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	mm	cena (PLN)
617663	ø500x670x(H)70	259,-



855522

**CHOCHLA DO SOSU DO PIZZY - PŁASKA**

- Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	g	mm	cena (PLN)
855522	90	330	109,-



855539

**ŁYŻKA DO SOSU DO PIZZY**

- Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	g	mm	cena (PLN)
855539	85	380	99,-



462911

**OLIWIARKA FRIULANA**

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
462911	0,75	90x210x(H)220	319,-



**NEW!**



855546

**NÓZ DO CIASTA DO PIZZY - GIĘTKI**  
– Wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	mm	cena [PLN]
855546	120	59,-



855553

**NÓZ DO CIASTA DO PIZZY**  
– Wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	mm	cena [PLN]
855553	120	69,-
855560	160	79,-



855584

**SZPACHELKA DO CIASTA DO PIZZY**  
– Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	mm	cena [PLN]
855584	90x120	59,-



617021

**RADEŁKO DO PIZZY**

kod	mm	cena [PLN]
617021	ø90x120	229,-



617038

**RADEŁKO DO PIZZY ZAKRZYWIONE**

kod	mm	cena [PLN]
617038	ø100x120	229,-



515051

**WAŁEK DO NAKŁUWANIA CIASTA**  
– Ostrza ze stali nierdzewnej, watek z polipropylenu, rama z aluminium

kod	mm	cena [PLN]
515051	80x110x250	239,-



855591

**SZPATUŁA DO PIZZY**

– Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	mm	cena [PLN]
855591	90x120	79,-



855614

**SZPATUŁA DO PIZZY**

– Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	mm	cena [PLN]
855614	100x150	99,-



855577

**SZPATUŁA DO PIZZY**

– Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	mm	cena [PLN]
855577	90x200	119,-



523919

**ŁOPATKA DO PIZZY**

kod	mm	cena [PLN]
523919	120x250	149,-



617717

**CHWYTAK DO BLACH**

– Wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	mm	cena [PLN]
617717	250	149,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



PIZZA  
I  
KEBAB

467



617069



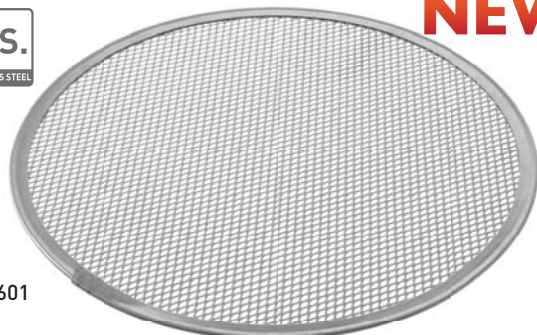
808276

**NEW!**

617922



617533



617601

**NEW!****BLACHA DO PIZZY**

- Wykonana z niebieskiej stali
- Idealna do równego wypieku pizzy
- Grubość blachy: 0,75 mm

kod	mm	cena (PLN)
617069	ø200x(H)25	10,-
617076	ø220x(H)25	11,-
617083	ø240x(H)25	12,-
617090	ø260x(H)25	13,-
617106	ø280x(H)25	14,-
617205	ø300x(H)25	16,-
617304	ø320x(H)25	17,-
617403	ø360x(H)25	21,-
617410	ø400x(H)25	30,-
617427	ø450x(H)38	36,-
617434	ø500x(H)38	47,-
617489	ø600x(H)25	78,-

**BLACHA DO PIZZY PROSTOKĄTNA**

- Wykonana z niebieskiej stali
- Idealna do równomiernego wypieku pizzy

kod	mm	cena (PLN)
808276	600x400x(H)25	47,-

**BLACHA DO PIZZY**

- Wykonana ze stali węglowej z powłoką aluminiową
- Idealna do równego wypieku pizzy
- Grubość blachy: 0,75 mm

kod	mm	cena (PLN)
617885	ø200x(H)25	11,-
617892	ø220x(H)25	12,-
617908	ø240x(H)25	13,-
617915	ø260x(H)25	14,-
617922	ø280x(H)25	15,-
617939	ø300x(H)25	16,-
617946	ø320x(H)25	18,-
617953	ø360x(H)25	22,-
617960	ø400x(H)25	26,-
617977	ø450x(H)38	38,-
617984	ø500x(H)38	42,-
617991	ø600x(H)25	68,-

**SIATKA DO PIZZY ALUMINIOWA**

- Solidna konstrukcja
- Idealna do równego wypieku pizzy

kod	mm	cena (PLN)
617502	ø230	10,50,-
617526	ø280	13,-
617533	ø300	15,-
617540	ø330	17,-
617557	ø360	21,-
617564	ø400	23,-
617571	ø450	25,-
617588	ø500	32,-
617595	ø600	49,-

**SIATKA DO PIZZY ZE STALI NIERDZEWNEJ**

- Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej
- Do równego wypieku pizzy

kod	mm	cena (PLN)
617601	ø300	79,-
617618	ø330	89,-
617625	ø360	99,-
617632	ø400	109,-
617649	ø450	139,-
617656	ø500	149,-





505540



Wzmocnione modele  
ø500 i ø600 mm

### DESKA POD PIZZĘ

- Wykonana z surowego drewna bukowego
- Zagłębienia ułatwiają krojenie pizzy na 6 równych części



kod	mm	cena (PLN)
505540	ø300	39,-
505557	ø350	46,-
505564	ø400	49,-
505571	ø450	59,-
505588	ø500	79,-
505595	ø600	96,-



### DESKA DO SERWOWANIA PIZZY Z UCHWYTEM

- Specjalny, opatentowany laminat drewniany
- Odporność termiczna do 350°C
- Ciemnienie w trakcie użytkowania jest procesem naturalnym

kod	mm	cena (PLN)
506318	ø280x405	121,-
506325	ø305x430	129,-
506332	ø330x455	148,-
506349	ø355x480	159,-
506356	ø406x533	206,-
506363	ø457x585	248,-
506370	ø508x634	294,-
506387	ø660x785	595,-



506318



cen należy doliczyć VAT 23%



## ŁOPATA DO PIZZY

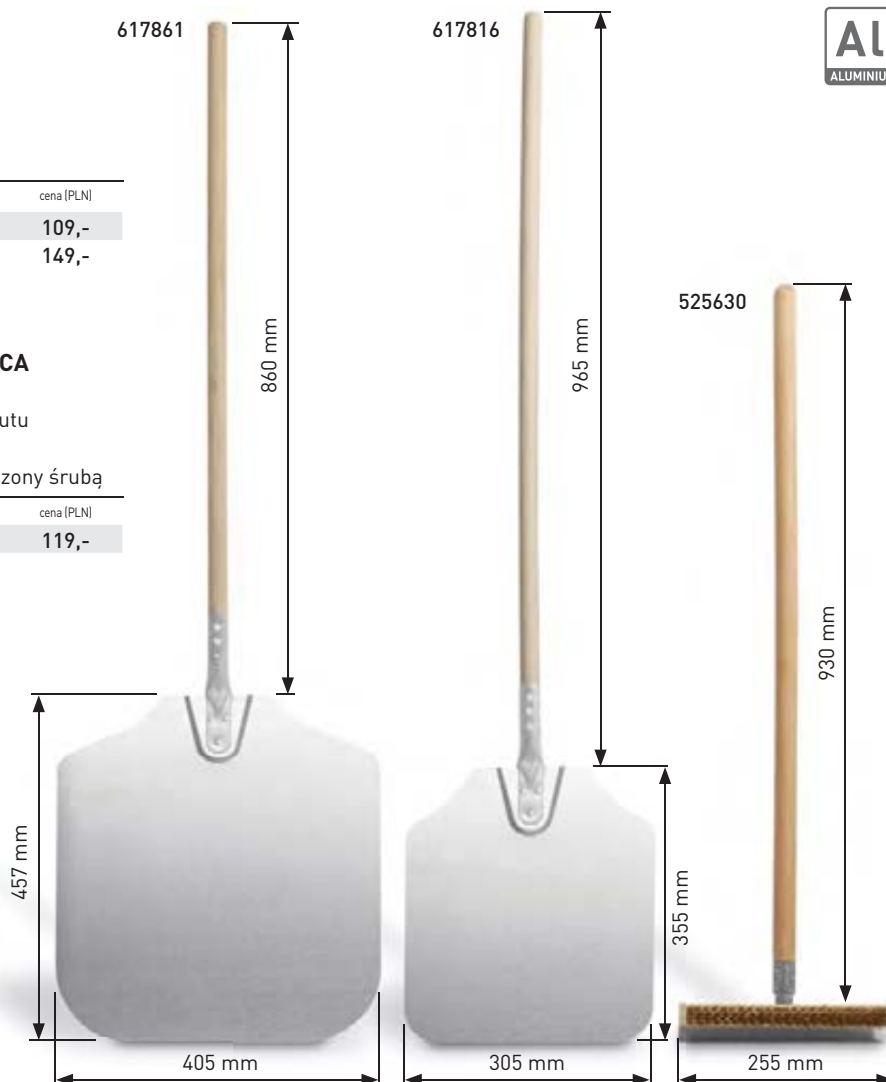
– Drewniany uchwyt

kod	mm	cena (PLN)
617816	305x355x(L)965	109,-
617861	405x457x(L)860	149,-

## SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECA DO PIZZY

- Szczotka wykonana z mosiężnego drutu
- Stalowy skrobak
- Odkręcany drewniany uchwyt zakończony śrubą

kod	mm	cena (PLN)
525630	255x(L)930	119,-



617007

## RADEŁKO DO PIZZY

- Ostrze wykonane ze stali chromowej
- Rączka z polipropylenu



kod	mm	cena (PLN)
617007	ø100x240	20,-



617700

## CHWYTAK DO BLACH

- Wykonany z niklowanej stali
- Pasuje do wszystkich typów blach

kod	mm	cena (PLN)
617700	190 mm	23,-



523902

523957



## SZPATUŁA DO CIAST

– Uchwyt z polipropylenu

kod	mm	cena (PLN)
523902	260x60	19,-

## ŁOPATKA/NÓŻ DO TORTU

- Uchwyt z czarnego polipropylenu
- Dzięki zaostrozonym brzegom może służyć jako nóż

kod	mm	cena (PLN)
523957	280x75	32,-

## ROŻNA GAZOWE DO KURCZAKÓW

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Drzwi skrzydłowe z hartowanego szkła
- Prawe drzwi otwierane wraz z częścią prawej obudowy dla ułatwienia wkładania rusztów
- Długość różna z uchwytem: 950 mm, długość użytkowa różna: 740 mm
- Przekrój różna: 12x12 mm
- Silniczek elektryczny obracający rożnami: 30 W/230 V
- Oświetlenie komory



226063

### ROŻEN GAZOWY NA 8-10 KURCZAKÓW

- 2 obrotowe rożna, każde na 4-5 kurczaków o maksymalnej średnicy korpusu 200 mm
- 2 niezależnie sterowane strefy grzewcze o ustawieniu 0/Max/Min
- Średnie zużycie gazu: 0,98 m<sup>3</sup>/h
- Waga: 65 kg

kod	objętość/wsad	moc kW [Hs]	mm	cena [PLN]
226063	8-10	9,4	1150x472x(H)605	5299,-



226070

### ROŻEN GAZOWY NA 12-15 KURCZAKÓW

- 3 obrotowe rożna, każde na 4-5 kurczaków o maksymalnej średnicy korpusu 200 mm
- 3 niezależnie sterowane strefy grzewcze o ustawieniu 0/Max/Min
- Średnie zużycie gazu: 1,46 m<sup>3</sup>/h
- Waga: 85 kg

kod	objętość/wsad	moc kW [Hs]	mm	cena [PLN]
226070	12-15	14,1	1150x472x(H)795	6069,-



### ROŻEN GAZOWY NA 16-20 KURCZAKÓW

- 4 obrotowe rożna, każde na 4-5 kurczaków o maksymalnej średnicy korpusu 200 mm
- 4 niezależnie sterowane strefy grzewcze o ustawieniu 0/Max/Min
- Średnie zużycie gazu: 1,96 m<sup>3</sup>/h
- Waga: 100 kg

kod	objętość/wsad	moc kW [Hs]	mm	cena [PLN]
226087	16-20	18,8	1150x472x(H)981	6829,-



226087

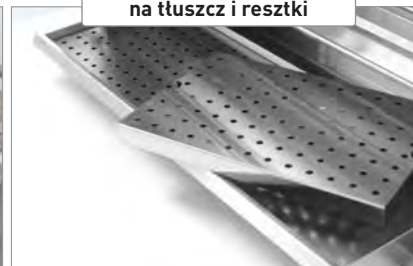
System otwierania drzwi ułatwiający wyjmowanie rusztów



Niezależnie sterowane strefy grzewcze



Wymowana taca ociekowa na tłuszcz i resztki



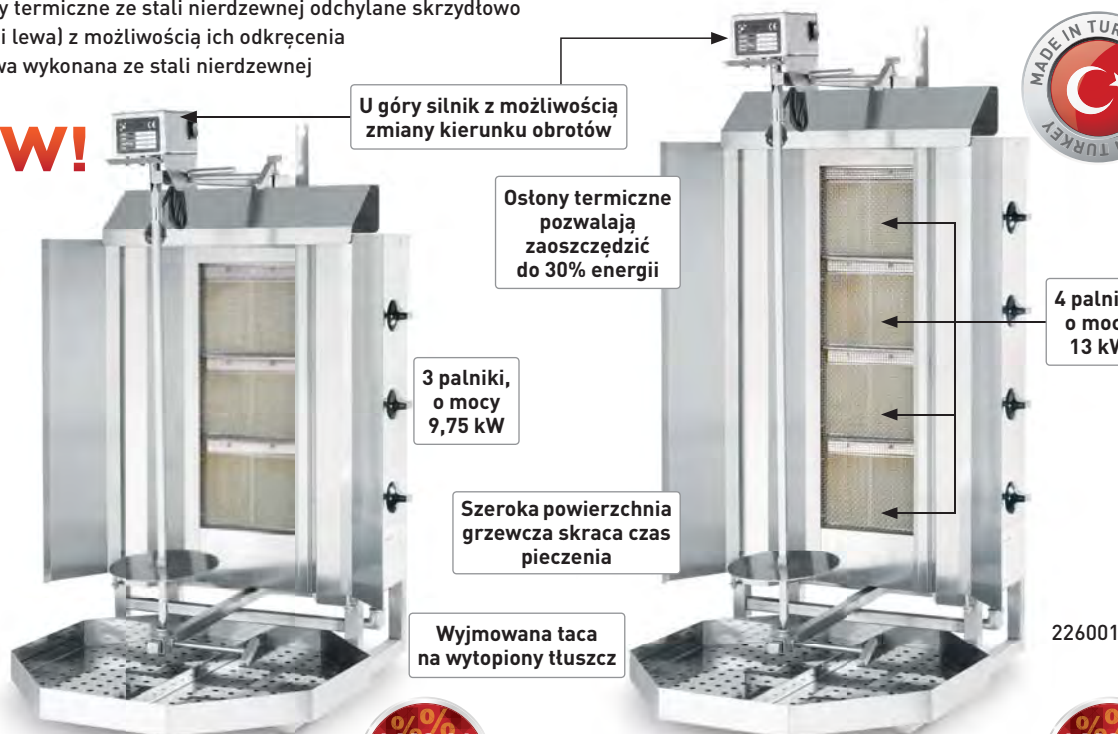
## KEBABY GAZOWE PROFI LINE

- Pracuje na gaz ziemny z możliwością zmiany na gaz butlowy
- Wyposażony w zawór bezpieczeństwa
- Regulacja odległości różna od elementów grzewczych
- 2 osłony termiczne ze stali nierdzewnej odchylane skrzydłowo (prawa i lewa) z możliwością ich odkręcenia
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej

- Osłona palnika wykonana ze stali nierdzewnej AISI-310
- Wymagane podłączenie do prądu



**NEW!**



U góry silnik z możliwością zmiany kierunku obrotów

Ostony termiczne pozwalają zaoszczędzić do 30% energii

3 palniki, o mocy 9,75 kW

Szeroka powierzchnia grzewcza skraca czas pieczenia

Wymowana taca na wytopiony tłuszcz

4 palniki, o mocy 13 kW

226001

143087



### KEBAB GAZOWY PROFI LINE

- 3 palniki o łącznej mocy 9,75 kW
- Długość różna: 725 mm, wsad mięsa do 40 kg, maksymalne wymiary beli mięsa  $\varnothing 400 \times (H) 510$  mm
- Wymiary wraz z tacą na tłuszcz i mięso: 550x700x(H)960 mm
- Waga: 25 kg

### KEBAB GAZOWY PROFI LINE

- 4 palniki o łącznej mocy 13 kW
- Długość różna: 890 mm, wsad mięsa do 60 kg, maksymalne wymiary beli mięsa  $\varnothing 400 \times (H) 670$  mm
- Wymiary wraz z tacą na tłuszcz i mięso: 550x700x(H)1150 mm
- Waga: 30 kg

kod	V	moc kW [Hs]	mm	cena [PLN]
143087	230	9,75	470x550x(H)960	2499,-

kod	V	moc kW [Hs]	mm	cena [PLN]
226001	230	13	470x550x(H)1150	2659,-



U góry silnik z możliwością zmiany kierunku obrotów

Szko ceramiczne

4 pola grzewcze o mocy 7,2 kW

226018



### KEBAB ELEKTRYCZNY PROFI LINE

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- 4 strefy grzewcze zatopione w szkło ROBAX ok. 1,8 kW każda, zatężane oddzielnie
- Każda strefa z przetężnikiem z 5 stopniami mocy grzania: 0-1-2-3-MAX
- U góry silnik z możliwością zmiany kierunku obrotów
- Regulacja odległości różna od elementów grzewczych
- 2 osłony termiczne ze stali nierdzewnej odchylane skrzydłowo: 155x(H)765 mm (prawa i lewa)
- Wymiary różna: 12x12x(H)890 mm, długość użytkowa: 650 mm
- Średnica talerza:  $\varnothing 180$  mm
- Wsad mięsa od 40 do 60 kg, maksymalne wymiary beli mięsa:  $\varnothing 300 \times (H) 650$  mm
- Wymowana taca na wytopiony tłuszcz
- Waga: 30 kg

kod	V	W	mm	cena [PLN]
226018	400	7200	550x700x(H)1120	3999,-

### NOŻ ELEKTRYCZNY DO KEBABA KITCHEN LINE

- Do krojenia dowolnego rodzaju pieczonego mięsa na kebab, shoarmę, gyros itp.
- 2 ostrza ze stali nierdzewnej o średnicy  $\varnothing$ 100 mm: gładkie i ząbkowane
- Prędkość: 2600 obr./min., wydajność: do 60 kg/h
- Łatwa regulacja grubości krojenia w zakresie od 0 do 8 mm
- Ostrona ostrza ze stali AISI 304, zapewnia bezpieczeństwo w trakcie krojenia
- Uchwyt i obudowa silnika z antypoślizgowego tworzywa
- Zintegrowany z obudową włącznik ON/OFF
- Zabezpieczenie przed przeciążeniem z przyciskiem resetującym
- Ostrzałka noża w zestawie
- Waga 1 kg

kod	V	W	mm	cena (PLN)
267240	230	80	194x113x(H)173	425,-



267240



### NOŻ ELEKTRYCZNY DO KEBABA KITCHEN LINE

#### - BEZPRZEWODOWY

- Do krojenia dowolnego rodzaju pieczonego mięsa na kebab, shoarmę, gyros itp.
- 2 ostrza ze stali nierdzewnej o średnicy  $\varnothing$ 100 mm: gładkie i ząbkowane
- Prędkość: 2600 obr./min, wydajność: do 60 kg/h
- Łatwa regulacja grubości krojenia w zakresie od 0 do 8 mm
- Ostrona ostrza ze stali AISI 304, zapewnia bezpieczeństwo w trakcie krojenia
- Uchwyt i obudowa silnika z antypoślizgowego tworzywa
- Zintegrowany z obudową włącznik ON/OFF
- Ładowarka z lampkami (czerwona, zielona) o stanie baterii
- W zestawie dwa akumulatorki o pojemności 2000 mAh każdy
- Zabezpieczenie przed przeciążeniem z przyciskiem resetującym
- Ostrzałka noża w zestawie
- Waga 1 kg

kod	V	W	mm	cena (PLN)
267257	230	80	199x114x(H)184	759,-



267257



### NOŻ ELEKTRYCZNY DO KEBABA PROFI LINE

- Przeznaczony do krojenia dowolnego rodzaju pieczonego mięsa z kebabu w warunkach profesjonalnych
- Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- W zestawie: ostrzałka, dodatkowe ostrze, zasilacz
- Łatwa regulacja grubości krojenia
- Ostrona ostrza zapewnia bezpieczeństwo w trakcie krojenia
- Średnica ostrza 80 mm
- Prędkość: 5000 obr./min
- Wydajność ok. 50 kg/h
- Waga 1 kg

kod	V	W	mm	cena (PLN)
267226	230	90	215x115x(H)106	2099,-



267226



## GRILLE GAZOWE GREEN FIRE

- Bardziej odporny na oddziaływania wiatru
- Łatwy w czyszczeniu dzięki:
- catkowicie zdejmowanym palnikom
- wyjmowanemu pojemnikowi na tłuszcz GN 2/1
- Ulepszone palniki gwarantują optymalny rozkład ciepła aż na 90 % powierzchni grillującej
- Niewidoczne łączenia elementów
- Bardzo czysty płomień, niska emisja CO<sub>2</sub>
- Zdejmowane nogi umożliwiają użycie grilli w wersji nastawnej



Górny ruszt do podgrzewania sosów  
lub świeżo ugrillowanego mięsa



149508

### GRILL GAZOWY GREEN FIRE PROFI LINE 2-PALNIKOWY

- Emaliowana patelnia żeliwna i ruszt GN 1/1
- Osłona przed wiatrem ze stali nierdzewnej
- Górny ruszt ze stali nierdzewnej do podgrzewania sosów lub świeżo grillowanego mięsa
- Przewód gazowy z reduktorem ciśnienia zamontowany do grilla. Przewód gazowy i regulator montowany do butli gazowej

kod	mm	moc gaz. (kW)	cena (PLN)
149508	740x612x(H)825	11,6	2699,-



149621

### GRILL GAZOWY GREEN FIRE PROFI LINE 2-PALNIKOWY

- 2 ruszty ze stali nierdzewnej GN1/1
- Osłona przed wiatrem ze stali nierdzewnej
- Górny ruszt ze stali nierdzewnej do podgrzewania sosów lub świeżo grillowanego mięsa
- Przewód gazowy z reduktorem ciśnienia zamontowany do grilla. Przewód gazowy i regulator montowany do butli gazowej

kod	mm	moc gaz. (kW)	cena (PLN)
149621	740x612x(H)825	11,6	2799,-



149591

### GRILL GREEN FIRE PROFI LINE 3-PALNIKOWY

- Emaliowana patelnia żeliwna i 2 ruszty GN 1/1 w zestawie
- Ostona przed wiatrem ze stali nierdzewnej
- Górny ruszt ze stali nierdzewnej do podgrzewania sosów czy świeżo grillowanego mięsa
- Przewód gazowy z reduktorem ciśnienia zmontowany do grilla. Przewód gazowy i regulator montowany do butli gazowej

kod	kW	mm	cena [PLN]
149591	17,4	1078x612x(H)825	3999,-



Demontowalne nogi

149607

### GRILL GAZOWY GREEN FIRE PROFI LINE 4-PALNIKOWY

- 2 emaliowane patelnie żeliwne i 2 ruszty GN 1/1 w zestawie
- Ostona przed wiatrem ze stali nierdzewnej
- Górny ruszt ze stali nierdzewnej do podgrzewania sosów lub świeżo grillowanego mięsa
- Przewód gazowy z reduktorem ciśnienia zamontowany do grilla. Przewód gazowy i regulator montowany do butli gazowej
- Zdemontowane nogi umożliwiają użycie grilla w wersji nastawnej

kod	mm	moc gaz. [kW]	cena [PLN]
149607	1400x612x(H)825	22	4999,-



149614

### GRILL GREEN FIRE PROFI LINE 4-PALNIKOWY

- 2 emaliowane patelnie żeliwne i 2 ruszty GN 1/1 w zestawie
- Ostona przed wiatrem ze stali nierdzewnej
- Górny ruszt ze stali nierdzewnej do podgrzewania sosów czy świeżo grillowanego mięsa
- Przewód gazowy z reduktorem ciśnienia zmontowany do grilla. Przewód gazowy i regulator montowany do butli gazowej

kod	mm	moc gaz. [kW]	cena [PLN]
149614	1400x612x(H)825	22	6299,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



Pokrywa z wbudowanym termometrem



149515

**POKRYWA ROLLTOP DO GRILLA GREEN FIRE 2-PALNIKOWEGO**

- Z wbudowanym termometrem

18/0

STAINLESS STEEL

kod	mm	cena [PLN]
149515	706x685x(H)239	1399,-



144930

**POKROWIEC GRILLA GREEN FIRE 2-PALNIKOWEGO 149508 I 149621**

- Wykonany z folii PEVA

kod	mm	cena [PLN]
144930	745x615x(H)355	79,-



149539

**PÓŁKA TYLNA DO GRILLI GREEN FIRE**

- Do grilli gazowych: 149508, 149621, 149607, 149614

- Tylna półka 149539 stanowi połowę długości grilla Green Fire z 4 palnikami, należy zamontować 2 półki na całej długości

18/0

STAINLESS STEEL

kod	mm	cena [PLN]
149539	650x298x(H)160	399,-



149522

149522

**PÓŁKA BOCZNA DO GRILLI GREEN FIRE**

- Do grilli gazowych: 149508, 149621, 149591, 149607, 149614

kod	mm	cena [PLN]
149522	480x298x(H)160	299,-

18/0

STAINLESS STEEL



626504

149546

**PATELNIĄ WOK**

- Z uchwytemi, wykonana ze stali walcowanej, grubość 1,5 mm

- Pasuje do podstawy 149546, która umożliwia użycie patelni na grillach gazowych oraz do 147207 obręczy do taboretu gazowego 147108



kod	mm	cena [PLN]
626504	ø700x(H)235	399,-

**PODSTAWA POD WOK**

- Odpowiednia do grilli gazowych Green Fire Profi Line

kod	cena [PLN]
149546	499,-





933404



### PATELNIĄ EMALIOWANĄ

– Odpowiednia do grilli gazowych Green Fire Profi Line

kod		cena (PLN)
932858	GN 2/1	299,-
933404	GN 1/1	199,-



932001



### PATELNIĄ ŻELIWNĄ GN 1/1

kod	mm	cena (PLN)
932001	325x530	199,-



933657



### RUSZT NA SZPILE DO SZASZŁYKÓW

– 6 szpile do szaszłyków w zestawie

– Odpowiedni do grilli gazowych Green Fire Profi Line

kod		mm	cena (PLN)
933657	GN 1/1	535x330	359,-



932018



### RUSZT ŻELIWNY GN1/1

– Odpowiedni do grilli gazowych Green Fire Profi Line

kod	mm	cena (PLN)
932018	325x530	199,-



939949

939956

### RUSZT ORAZ PŁYTKA OCHRONNA NA PALNIK

– Płytkę ochronną umieszczoną nad palnikiem, zapobiega ociekaniu tłuszczu bezpośrednio na palnik

– Ruszt chromowany GN 1/1

– Płytkę ochronną na palnik ze stali nierdzewnej

– Odpowiedni do grilli gazowych Green Fire Profi Line



kod		mm	cena (PLN)
939949	ruszt GN 1/1	325x530	60,-
939956	plytka ochronna na palnik GN 2/1	650x530	120,-



145777



### RUSZT NA KAMIEŃ LAWOWY

– Kamień lawowy w zestawie

– Odpowiedni do grilli gazowych Green Fire Profi Line

kod		mm	cena (PLN)
145777	GN 1/1	535x330x(H)68	799,-



152706

### KAMIEŃ LAWOWY

– Odpowiedni do wielu rodzajów grilli gazowych

– Drobne kamienie

kod	opakowanie	cena (PLN)
152706	pudełko - 3 kg	32,-



152805

### KAMIEŃ LAWOWY

– Odpowiedni do wielu rodzajów grilli gazowych

– Duże kamienie

kod	opakowanie	cena (PLN)
152805	pudełko - 5 kg	54,-
152904	worek - 9 kg	68,-

## GRILL MASTER



154601

### PATELNIĄ GAZOWĄ BAKE-MASTER MINI

- Wykonana ze stali nierdzewnej 18/0
- Z emaliowaną patelnią
- Wymiary wewnętrzne patelni 290x480 mm
- Iskrownik piezoelektryczny i termopara
- Przewód gazowy z reduktorem w zestawie
- Na gaz z butli
- Zużycie gazu 0,215 m<sup>3</sup>/h

kod	moc kW [Hs]	mm	cena [PLN]
154601	5,8	340x540x(H)300	589,-



154618

### PATELNIĄ GAZOWĄ BAKE-MASTER MAXI

- Wykonana ze stali nierdzewnej 18/0
- Z emaliowaną patelnią
- Wymiary wewnętrzne patelni 590x480 mm
- Iskrownik piezoelektryczny i termopara
- Przewód gazowy z reduktorem w zestawie
- Na gaz z butli
- Zużycie gazu 0,430 m<sup>3</sup>/h

kod	moc kW [Hs]	mm	cena [PLN]
154618	11,6	650x540x(H)300	899,-



154700

Patelnia  
emaliowana  
w zestawie

### GRILL GAZOWY GRILL-MASTER MINI

- Wolnostojący
- Wykonany ze stali nierdzewnej 18/0
- W zestawie chromowany ruszt i emaliowana patelnia
- Wymiary wewnętrzne patelni 290x480 mm
- Iskrownik piezoelektryczny i termopara
- Przewód gazowy z reduktorem w zestawie
- Na gaz z butli
- Zużycie gazu 0,215 m<sup>3</sup>/h

kod	moc kW [Hs]	mm	cena [PLN]
154700	5,8	340x540x(H)840	799,-



154717

### GRILL GAZOWY GRILL-MASTER MAXI

- Wolnostojący
- Wykonany ze stali nierdzewnej 18/0
- W zestawie chromowany ruszt i emaliowana patelnia
- Wymiary wewnętrzne patelni 590x480 mm
- Iskrownik piezoelektryczny i termopara
- Przewód gazowy z reduktorem w zestawie
- Na gaz z butli
- Zużycie gazu 0,430 m<sup>3</sup>/h

kod	mm	moc gaz. [kW]	cena [PLN]
154717	650x540x(H)840	11,6	1199,-
144923	pokrowiec z folii PEVA 720x560x(H)360		69,-



154878

### GRILL GAZOWY ROAST-MASTER HEAVY DUTY

- Ruszt ze stali chromowanej, solidna ostona palnika
- Konstrukcja i ostona palnika wykonane ze stali nierdzewnej 18/0
- Elektroniczny zapłon i termopara
- Przewód gazowy z reduktorem w zestawie
- Na gaz propan i butan
- Zużycie gazu 0,430 m<sup>3</sup>/h

kod	mm	moc gaz. [kW]	cena [PLN]
154878	650x540x(H)840	11,6	999,-
144923	pokrowiec z folii PEVA 720x560x(H)360		69,-

### GRILL GAZOWY GRILL-MASTER QUATTRO

- Konstrukcja oraz 2 pojemniki na tłuszcz wykonane ze stali nierdzewnej
- 4 palniki niezależnie sterowane
- W zestawie 2 niklowane ruszty oraz emaliowana patelnia pokrywająca połowę grilla (wym.wew. 590x480 mm)
- Wysokość bez podstawy 300 mm
- Wyposażony w zawór termopary i elektroniczny zapłon
- Przewód gazowy z reduktorem ciśnienia w zestawie
- Na gaz z butli, zużycie gazu 0,8 m<sup>3</sup>/h
- Demontowalna podstawa z półką na 4 kółkach do łatwego transportowania

kod	moc kW [Hs]	mm	cena [PLN]
154908	22	1270x525x(H)840	1899,-



154908



145531

### RUSZT NA KAMIEŃ LAWOWY

- Do grilla gazowego Master Maxi
- Kamień lawowy 3 kg w zestawie

kod	mm	cena [PLN]
145531	630x500	799,-



154656

### PATELNIEMALIOWANA

kod	mm	cena [PLN]
154656	650x540	209,-



556696

### FARTUCH DO GRILLOWANIA

- Płócienny 280 g/m<sup>2</sup>
- Powłoka trudnopalna

kod	mm	cena [PLN]
556696	810x660	49,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

## GRILLE GAZOWE FIESTA



146002



Zdemowany okrągły palnik ułatwia czyszczenie



146804

### GRILL GAZOWY FIESTA 600

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, patelnia ze stali walcowanej  $\varnothing 600$  mm
- Wyposażony w termoparę, elektroniczny zapłon oraz przewód gazowy z reduktorem ciśnienia
- Zdemowany okrągły palnik ułatwia czyszczenie
- W grillu można zmieścić butlę z gazem 5 lub 6 kg
- Na gaz z butli, zużycie gazu 334 g/h
- Nadaje się szczególnie do przygotowywania kebaba, gyrosa, paelli i innych potraw serwowanych podczas dużych imprez

kod	odpowiedni do	moc kW [Hs]	mm	cena [PLN]
146002	622407	4,8	600x600x(H)870	2599,-

### GRILL GAZOWY FIESTA 800

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, patelnia ze stali walcowanej  $\varnothing 800$  mm
- Wyposażony w termoparę, elektroniczny zapłon oraz przewód gazowy z reduktorem ciśnienia
- Zdemowany okrągły palnik ułatwia czyszczenie
- W grillu można zmieścić butlę z gazem 5 lub 11 kg
- Na gaz z butli, zużycie gazu 489 g/h
- Nadaje się szczególnie do przygotowywania kebaba, gyrosa, paelli i innych potraw serwowanych podczas dużych imprez

kod	odpowiedni do	moc kW [Hs]	mm	cena [PLN]
146804	622605	7,0	800x800x(H)900	3399,-



622407

### PATELNIĄ DO PAELLI - Z UCHWYTAMI

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

kod	odpowiedni do	mm	cena [PLN]
622407	146002	$\varnothing 600 \times (H) 40$	179,-
622605	146804	$\varnothing 800 \times (H) 50$	429,-

## GRILLE NA WĘGIEL DRZEWNY

- Wykonane ze stali nierdzewnej 18/0 ze zdejmowanymi nogami



150603



150801

### GRILL NA WĘGIEL DRZEWNY "PATIO"

- Model "Patio"
- Wyposażony w dwa ruszty 345x345 mm

kod	mm	cena [PLN]
150603	770x380x(H)760	699,-

### GRILL NA WĘGIEL DRZEWNY "RESTO"

- Model "Resto"
- Wyposażony w trzy ruszty 345 x 345 mm

kod	mm	cena [PLN]
150801	1145x380x(H)770	849,-

## AKCESORIA DO GRILLI

# NEW!



170045

18/0  
STAINLESS STEEL

### SZPILA DO SZASZŁYKÓW

kod	ilość szt. w opak.	dlugość (mm)	cena (PLN)
170045	24	210	27,-



855218

855201

### SKROBKĄ DO PŁYT GRILLOWYCH

kod	mm	cena (PLN)
855201	100x315	59,-
855218	Ostrza zapasowe - 5 szt.	19,-



170328

170120



### SZPILA DO SZASZŁYKÓW

kod	ilość szt. w opak.	dlugość (mm)	cena (PLN)
170120	6	250	12,-
170328	6	350	14,-



525517



### SZCZOTKA DO GRILLA

- Drewniana, 4 rzędy stalowych drutów

kod	-	mm	cena (PLN)
525517	2 szt. w blisterze	290	20,-



525418

# NEW!

### SZCZOTKA DO GRILLA

- Z polipropylenu, 8 rzędów stalowych drutów  
- Stalowy skrobak



kod	mm	cena (PLN)
525418	70x190x(H)80	12,-

## RĘKAWICE

- Certyfikowane rękawice ochronne. Oznakowanie CE zgodne z Dyrektywą PPE Środki Ochrony Osobistej 89/686/EWG



556603



### RĘKAWICE PIEKARSKIE

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena (PLN)
556603	2	345	36,-



556610



### RĘKAWICE OCHRONNE

- Bardzo długie dla lepszej ochrony ręki

kod	bawetniane z powłoką trudnopalną	ilość szt. w opak.	mm	cena (PLN)
556610		2	430	44,-



556627



### RĘKAWICE OCHRONNE - Z WŁÓKNA SZKLANEGO

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena (PLN)
556627	2	430	74,-

556634

# NEW!

### RĘKAWICE OCHRONNE ODPORNE NA CIEPŁO

- Odporność na temperaturę do 350°C  
- Wygodne w użyciu



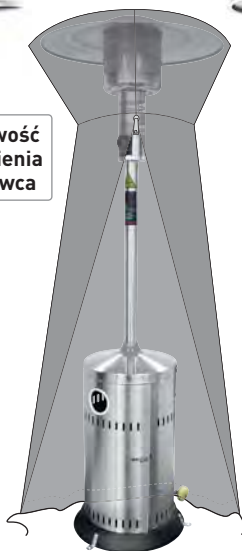
kod	ilość szt. w opak.	mm	cena (PLN)
556634	2	300	69,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



272602

Możliwość dokupienia pokrowca



144916



2 koła przy podstawie ułatwiają transport lampy



Wyposażona w elektroniczny zapłon, przewód gazowy z reduktorem



272701

Możliwość regulacji wysokości lampy 272701

**LAMPA GRZEWCZA NA GAZ**

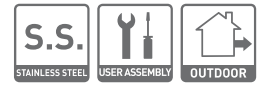
- Lampa do ogródków restauracyjnych
- Na gaz z butli, zużycie 1048 g/h
- 2 koła przy podstawie ułatwiają transport lampy
- Wyposażona w elektroniczny zapłon, przewód gazowy z reduktorem
- Posiada uchwyty do mocowania w podłożu

kod	moc gazowa [kW]	mm	cena [PLN]
272602	12,7	ø770x(H)2200	999,-
144916	pokrowiec	ø790x(H)2220	109,-

**LAMPA GRZEWCZA NA GAZ - SKŁADANA**

- Lampa do ogródków restauracyjnych
- Na gaz z butli, zużycie gazu 1048 g/h
- 2 koła przy podstawie ułatwiają transport lampy
- Wyposażona w elektroniczny zapłon, przewód gazowy z reduktorem
- Posiada uchwyty do mocowania w podłożu
- Wysokość po złożeniu: 1600mm

kod	moc gazowa [kW]	mm	cena [PLN]
272701	12,7	ø770x(H)1580-2200	999,-
144916	pokrowiec	ø790x(H)2220	109,-



Możliwość dokupienia pokrowca

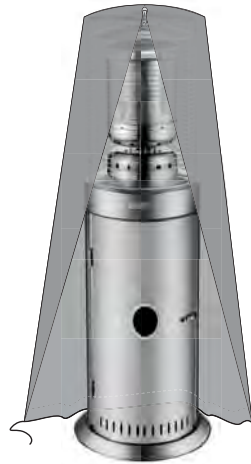


144909



272404

Możliwość dokupienia pokrowca



144954



272411

### LAMPA GRZEWCZA GAZOWA Z PŁOMIENIEM „PIRAMIDA”

- Ogrzewanie za pomocą płomienia w szklanej rurze, tworzy wyjątkowy nastrój
- Obudowa wykonana z aluminium z elementami bocznymi w kolorze czarnym, rura ze szkła kwarcowego
- W podstawie miejsce na butlę z gazem
- Wyposażona w elektroniczny zapłon, przewód gazowy i reduktor ciśnienia
- Przerwa dopływu gazu w przypadku wywrócenia
- Na gaz z butli

kod	moc gazowa [kW]	mm	cena [PLN]
272404	11,2	420x420x(H)2220	1899,-
144909	pokrowiec	480x480x(H)2220	109,-

### LAMPA GRZEWCZA

- Na gaz z butli propan lub butan, max. pojemność butli 15 litrów
- Kompaktowa konstrukcja, drzwi na zawiasach do łatwej wymiany butli
- Przerwa dopływu gazu w przypadku wywrócenia oraz ochrona płomienia dla optymalnego bezpieczeństwa
- Wyposażona w elektroniczny zapłon, przewód gazowy z reduktorem
- 2 koła przy podstawie ułatwiają transport lampy

kod	moc gazowa [kW]	mm	cena [PLN]
272411	13,5	ø556x(H)1430	1199,-
144954	pokrowiec	ø580x(H)1460	89,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

## WÓZKI DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW I BLACH



810668

810613

810651



### WÓZEK DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW - 7x GN 1/1

- Na 7 pojemników GN 1/1
- Z blatem roboczym: GN 1/1 - 530x325 mm
- Posiada obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- Wyposażony w 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami

### WÓZEK DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW - 15x GN 1/1

- Na 15 pojemników GN 1/1
- Odległość między poziomami 80 mm
- Posiada obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- Wyposażony w 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami

### WÓZEK DO TRANSPORTU BLACH 15x 600x400

- Na 15 blach 600x400 mm
- Odległość między poziomami 80 mm
- Posiada obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- Wyposażony w 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami

kod	mm	cena [PLN]	kod	mm	cena [PLN]	kod	mm	cena [PLN]
810668	380x550x(H)925	649,-	810613	615x450x(H)1695	789,-	810651	690x515x(H)1695	859,-





810576

Odbojnik  
- ochrona  
narożników

### WÓZEK DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW

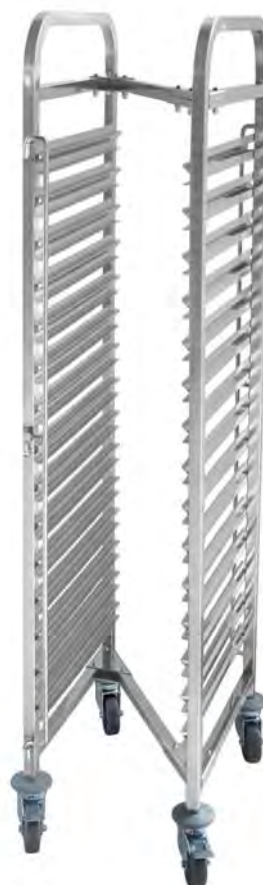
#### - PODWÓJNY 30x GN 1/1

- Na 30 pojemników GN 1/1 - odległość między poziomami 80 mm
- Posiada obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- Wyposażony w 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami

kod	mm	cena [PLN]
810576	740x550x(H)1730	1299,-



810569



810606

Wsunięcie wózków jeden w drugi ułatwia ich magazynowanie



### WÓZEK DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW, KOMPAKTOWY- 15x GN 1/1

- Wsunięcie wózków jeden w drugi ułatwia ich magazynowanie
- Na 15 pojemników GN 1/1 - odległość między poziomami 80 mm
- Posiada obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- Wyposażony w 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- Do samodzielnego montażu

kod	mm	cena [PLN]
810606	380x550x (H)1700	999,-

### WÓZEK DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW - PODWÓJNY 12x GN 1/1

- Na 12 pojemników GN 1/1 - odległość między poziomami 80 mm
- Posiada obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem pojemników
- Wyposażony w 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami

kod	mm	cena [PLN]
810569	740x550x(H)940	799,-



810002

810101

### WÓZEK 2-PÓŁKOWY

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Dwie półki wyłożone od spodu materiałem dźwiękochłonnym
- Maksymalne równomierne obciążenie półki - 75 kg
- Wyposażony w 4 skrętne kółka z odbojnikami, 2 z hamulcami
- Zaokrąglone krawędzie
- Odległość między półkami - 550 mm

kod	wymiar blatu (mm)	mm	cena [PLN]
810002	830x510	910x590x(H)950	355,-

### WÓZEK 3-PÓŁKOWY

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- 3 półki wyłożone od spodu materiałem dźwiękochłonnym
- Maksymalne równomierne obciążenie półki - 75 kg
- Wyposażony w 4 skrętne kółka z odbojnikami, 2 z hamulcami
- Zaokrąglone krawędzie
- Odległość między półkami 295 mm

kod	wymiar blatu (mm)	mm	cena [PLN]
810101	830x510	910x590x(H)950	425,-



810125

### WÓZEK 5-PÓŁKOWY

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Pięć półek wyłożonych od spodu materiałem dźwiękochłonnym
- Maksymalne równomierne obciążenie półki - 40 kg
- Wyposażony w 4 skrętne kółka z odbojnikami, 2 z hamulcami
- Zaokrąglone krawędzie
- Odległość między półkami - 267 mm

kod	mm	cena [PLN]
810125	910x590x(H)1560	699,-



810118

### WÓZEK 4-PÓŁKOWY

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Wyposażony w 4 skrętne kółka z odbojnikami, 2 z hamulcami
- Zaokrąglone krawędzie

kod	mm	cena [PLN]
810118	910x590x(H)1260	569,-

## REGAŁY MAGAZYNOWE



812204

## Instrukcja montażu



### REGAŁ MAGAZYNOWY 5-PÓŁKOWY

- Maksymalne równomierne obciążenie półki - 80 kg
- Regulowane nóżki
- Chromowany

kod	wymiar (mm)	cena (PLN)
812204	910x455x(H)1830	299,-



### WÓZEK 3-PÓŁKOWY Z POLIPROPYLENU

- Odpowiedni jako mobilne narzędzie pracy z możliwością składowania
- Płynnie porusza się po nierównych powierzchniach, w windach czy przejściach
- Najwyższa półka na ergonomicznej wysokości dla zapewnienia większego komfortu pracy
- Maksymalne równomierne obciążenie półki 50 kg
- Wyposażony w 4 skrętne kółka z odbojnikami, 2 z hamulcami
- Zaokrąglone krawędzie
- Odległość między półkami 340 mm

kod	wymiar blatu (mm)	wymiar (mm)	cena (PLN)
810200	615x400	800x410x(H)950	369,-



810200

do cen należy doliczyć VAT 23%

## REGAŁ MAGAZYNOWY ALUMINIOWY NA POJEMNIKI GN 1/1



- Możliwość umieszczenia pojemników GN 1/1 bezpośrednio na poprzeczkach regału zamiast półek
- Rama wykonana z anodowanego aluminium
- Półki z polipropylenu, które można myć w zmywarce
- Możliwość rozbudowy i tworzenia regatów narożnych
- Maksymalne równomierne obciążenie półki - 150 kg



### REGAŁ MAGAZYNOWY ALUMINIOWY NA POJEMNIKI GN 1/1

kod	mm	cena [PLN]
812266	1120x355x(H)1685	899,-
812372	hak do rozbudowy	15,-

812266

Możliwość rozbudowy i tworzenia regatów narożnych



Możliwość umieszczenia pojemników GN 1/1 bezpośrednio na poprzeczkach regału



Półki z polipropylenu, które można myć w zmywarce



## REGAŁY

- Rama wykonana z anodowanego aluminium
- Półki z polipropylenu, które można myć w zmywarce
- Możliwość rozbudowy i tworzenia regałów narożnych
- Maksymalne równomierne obciążenie półki - 150 kg



812280

**Hak do rozbudowy**



**Możliwość rozbudowy i tworzenia regałów narożnych**



**Półki z polipropylenu, które można myć w zmywarce**



812273

### REGAŁ MAGAZYNYWY ALUMINIOWY

kod	mm	cena [PLN]
812273	1280x405x(H)1685	899,-
812280	hak do rozbudowy	15,-

### WÓZEK PLATFORMOWY ZE SKŁADANYM UCHWYTEM

- Lekka konstrukcja, nośność do 150 kg
- Składany, łatwy transport i magazynowanie
- Wyposażony w 4 kółka, w tym 2 skrętne



kod	mm	cena [PLN]
810514	730x480x(H)825	399,-



**Składany, minimalizacja wymiarów transportowych**



810514

877814

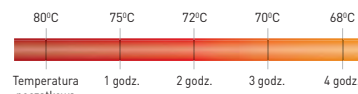


zawór  
odpowietrzający

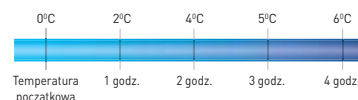


drzwi  
z uszczelką

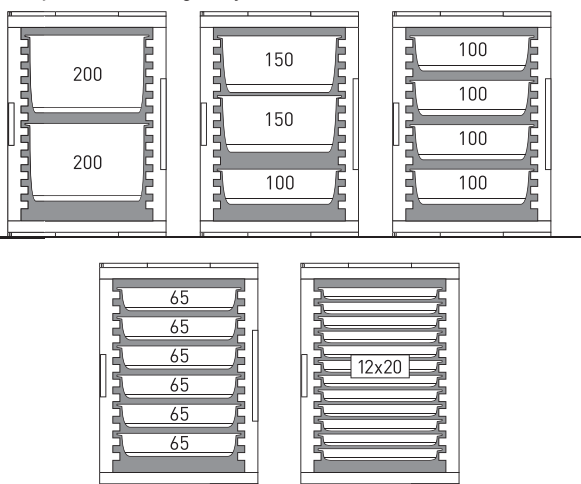
### Utrzymanie temperatury potrawy gorące



### potrawy zimne



### Przykładowe konfiguracje



877821



2 kółka  
z hamulcami



707821

**NEW!**

## POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY - CATERINGOWY 2x GN 1/1 200

- Podwójne ścianki izolujące z polietylenu LDPE
- Utrzymuje zarówno wysoką jak i niską temperaturę zawartości
- Wyposażony w dwa solidne uchwyty do przenoszenia pojemnika
- Prowadnice tłoczone w obudowie komory
- Wymiary wewnętrzne: 335x533x(H)590 mm
- Odpowiedni do pojemników GN 1/1:
  - GN - 20 mm wysokości: 12 szt.
  - GN - 65 mm wysokości: 6 szt.
  - GN - 100 mm wysokości: 4 szt.
  - GN - 150 mm wysokości: 2 szt. + 1 szt. 100 mm
  - GN - 200 mm wysokości: 2 szt.
- Produkt dostępny w kolorze czarnym i szarym (szary do wyczerpania zapasów)

kod	mm wew.	mm zew.	cena [PLN]
877814	335x533x(H)590	477x680x(H)620	1170,-

## WÓZEK DO POJEMNIKA TERMOIZOLACYJNEGO

kod	mm zew.	cena [PLN]
877821	530x710x(H)230	540,-

## ELEMENT CHŁODZĄCY GN 1/1

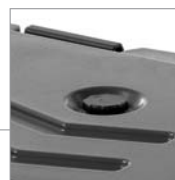
- Można schłodzić do -18°C
- Odpowiedni do: 707814, 707609, 707999, 877184, 707661

kod	mm	cena [PLN]
707821	530x325x(H)30	89,-





4 klamry zamykające



zawór odpowietrzający



## POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY - CATERINGOWY GN 1/1 – ŁADOWANY OD GÓRY

- Wykonany z polietylenu LDPE
- Podwójne ścianki wypełnione wysokiej jakości pianką poliuretanową zapewniają doskonałą izolację i długie utrzymanie temperatury potraw
- Szczelna pokrywa zamykana na 4 klamry wykonane z wytrzymałych włókien nylonowych
- Produkt dostępny w kolorze czarnym i szarym (szary do wyczerpania zapasów)

877845



877852

kod	mm wew.	mm zew.	cena [PLN]
877845	GN 1/1 - 150	630x440x(H)260	760,-
877852	GN 1/1 - 200	630x440x(H)305	770,-

### Przykładowe konfiguracje



1x GN 1/1



2x GN 1/2



2x GN 1/4  
1x GN 1/2



1x GN 2/3  
1x GN 1/3



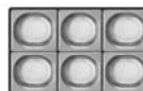
3x GN 1/3



4x GN 1/4



2x GN 1/6  
2x GN 1/3



6x GN 1/6

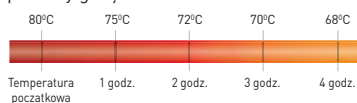


## TERMOS DO NAPOJÓW - Z KRANEM

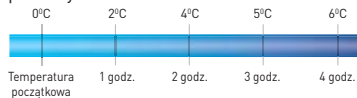
- Idealny do przechowywania, transportowania i serwowania napojów ciepłych i zimnych
- Mocna obudowa z polietylenu LDPE
- Mocna izolacja z pianki poliuretanowej
- 4 wytrzymałe klamry o szerokości 25 mm po obu stronach termosu umożliwiające łatwe i szybkie zamykanie i otwieranie
- Wygodne uchwyty transportowe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

### Utrzymanie temperatury

#### potrawy gorące



#### potrawy zimne



4 klamry zamykające



miejsce na etykietę



877869



877876

kod	poj. [l]	mm zew.	cena [PLN]
877869	9,4	230x420x(H)470	550,-
877876	18	230x420x(H)620	690,-



## MAX 110 L



877883



kratka ociekowa



2 kółka skrętne z hamulcem



kranik



szufelka do lodu

### POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO TRANSPORTU LODU - 110 L

- Idealny do transportu kostek lodu lub tusek lodowych nawet na duże odległości. Pozwala utrzymać zapas lodu w mobilnych barach przy basenach lub nad morzem czy jeziorem
- Mocna obudowa z polietylenu odporna na wstrząsy i uderzenia
- Gruba izolacja z pianki dla maksymalnego utrzymania temperatury lodu
- Wewnętrzne ściany odporne na zdrapania oraz plamy
- Przesuwna, szczelna pokrywa, umożliwiającą łatwe pobranie lodu
- Ergonomiczny uchwyt zintegrowany z obudową
- Dwa duże kółka  $\varnothing 200$  mm odporne na nierówności podłoża oraz dwa mniejsze  $\varnothing 100$  mm, skrętne z hamulcem
- W komorze wyprofilowany kanał odpływowy na roztopiony lód z kranikiem
- Dostarczany gotowy do użytku, nie wymaga montażu
- Kranik, szufelka i kratka ociekowa w zestawie (kranik 90 mm od podłogi)
- Produkt dostępny w kolorze czarnym i szarym (szary do wyczerpania zapasów)

kod	poj. (l)	mm zew.	cena (PLN)
877883	110	585x800x(H)745	4499,-



877906



pokrowiec w zestawie



do 50 talerzy w jednym stosie



2 przednie skrętne kółka z hamulcem

### WÓZEK DO TRANSPORTU TALERZY

- Podstawowy element wyposażenia każdej firmy cateringowej, umożliwiający organizowanie imprez w każdym miejscu i w każdych warunkach z możliwością serwowania dań na porcelanie. Gwarantuje bezpieczny transport zastawy stołowej
- Ruchome ramiona ograniczające wykonane z polietylenu umożliwiają załadunek naczyń o różnej wielkości
- Niezwykle trwała konstrukcja wykonana z polietylenu zabezpiecza naczynia przed wyszczerbieniem lub zbitciem
- Ilość stosów talerzy: 6
- Ilość talerzy w stosie: 50
- Kółka odporne na nierówności podłoża, nie zostawiają śladów nawet przy pełnym obciążeniu wózka
- Dwa kółka skrętne z hamulcem  $\varnothing 100$  mm, duże dwa kółka  $\varnothing 200$  mm
- Odporny na wstrząsy i uderzenia
- Nie ulega korozji
- W standardzie winylowy pokrowiec dla zachowania wysokich norm sanitarnych
- Średnica talerzy od  $\varnothing 115$  do  $\varnothing 330$  mm
- Produkt dostępny w kolorze czarnym i szarym (szary do wyczerpania zapasów)

kod	mm zew.	cena (PLN)
877906	930x720x(H)800	2999,-



#### Przykładowe konfiguracje



4 kolumny talerze  $\varnothing 225-330$  mm



6 kolumn talerze  $\varnothing 140-175$  mm



4 kolumny - talerze  $\varnothing 115$  mm  
2 kolumny - talerze  $\varnothing 140-175$  mm  
2 kolumny -  $\varnothing 175-225$  mm



5 kolumn - talerze  $\varnothing 115$  mm  
3 kolumny - talerze  $\varnothing 175-225$  mm



5 kolumn - talerze  $\varnothing 115$  mm  
2 kolumny - talerze  $\varnothing 225-330$  mm





### WÓZEK NA ARTYKUŁY SYPKIE

- Pomocny w każdej dużej kuchni do bezpiecznego przechowywania, transportu i szybkiego odmierzania ilości produktów sypkich takich jak: mąka, cukier, sól, kasze, ryż
- Duży pojemnik mieści aż 103 kg cukru lub 68 kg mąki
- Jednolita, mocna i trwała konstrukcja wykonana z polietylenu
- Zaokrąglone narożniki i gładkie ściany wewnętrzne idealne dla łatwego utrzymania czystości
- Prowadnice znajdujące się w górnej, wewnętrznej części wózka pozwalają na wygodne umieszczenie szufelki
- Przezroczysta pokrywa wykonana z polipropylenu pozwalająca na szybkie rozpoznanie zawartości i ilości produktu
- Cztery szerokie, gumowe kółka  $\varnothing 75$  mm, w tym dwa skrętne i z hamulcem dla łatwego transportu
- Ergonomiczna wysokość 71 cm idealna do postawienia pod blat stołu roboczego
- Waga: 14 kg

kod	poj. (l)	mm zew.	cena (PLN)
877920	98	394x749x(H)711	999,-

Do produktów:



mąka



cukier



sól



kasza



ryż

# AMER★BOX

## MAX 103 kg



877920



szufelka



przezroczysta  
pokrywa



2 kółka skrętne



### WÓZEK 3-PÓŁKOWY

- Przeznaczony do restauracji, barów, cateringu i wszędzie tam, gdzie szybko, sprawnie i w bezpieczny sposób należy zbierać naczynia stołowe
- Półki wykonane z polietylenu, rama z aluminium
- Łatwy w utrzymaniu czystości
- Światło między półkami 270/290 mm
- Dopuszczalne obciążenie - 103 kg

kod	wymiar blatu (mm)	mm	cena (PLN)
877937	750x500(H)20	1280x500x(H)960	549,-



światło między  
półkami 270/290 mm



4 kółka skrętne



877937



### POJEMNIK NA SZTUĆCE

- Wykonany z polietylenu
- 4-częściowy

kod	kolor	mm	cena (PLN)
877968	szary	520x290x(H)95	19,-



877968



707661

### POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY - CATERINGOWY

- Idealny dla cateringu do transportu i przechowywania gorącej lub zimnej żywności
- Ultralekki, zamykany z przodu oddzielną pokrywą
- Możliwość catkowitego zdjęcia pokrywy nawet przy spiętrowanych pojemnikach ułatwia załadunek
- Wysoka odporność na temperaturę
- 5 prowadnic na pojemniki/tace GN 1/1
- Odległość między prowadnicami: 65 mm
- Możliwość piętrowania dzięki przetłoczeniom w obudowie
- Zaokrąglone rogi dla bezpiecznego przenoszenia
- Mycie w zmywarkach do +80°C
- Ułatwia wprowadzenie HACCP w zakładach gastronomicznych
- Pasuje idealnie na europaletę - możliwość ustawienia czterech pojemników na warstwie

kod	poj. [l]	mm wew.	mm zew.	cena [PLN]
707661	66	535x310x(H)400	600x400x(H)490	499,-



707821

## NEW!



### ELEMENT CHŁODZĄCY GN 1/1

- Można schłodzić do -18°C
- Odpowiedni do: 707814, 707609, 707999, 877184, 707661

kod	mm	cena [PLN]
707821	530x325x(H)30	89,-



Możliwość ustawienia czterech pojemników na warstwie europalety



### POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY - CATERINGOWY

- Idealny dla cateringu do transportu i przechowywania gorącej lub zimnej żywności
- Ultralekki, zamykany z przodu oddzielną pokrywą
- Wysoka odporność na temperaturę
- 8 prowadnic na pojemniki/tace GN 1/1
- Odległość między prowadnicami: 61 mm
- Możliwość piętrowania dzięki przetłoczeniom w obudowie
- Zaokrąglone rogi dla bezpiecznego przenoszenia
- Mycie w zmywarkach do +80°C
- Ułatwia wprowadzenie HACCP w zakładach gastronomicznych

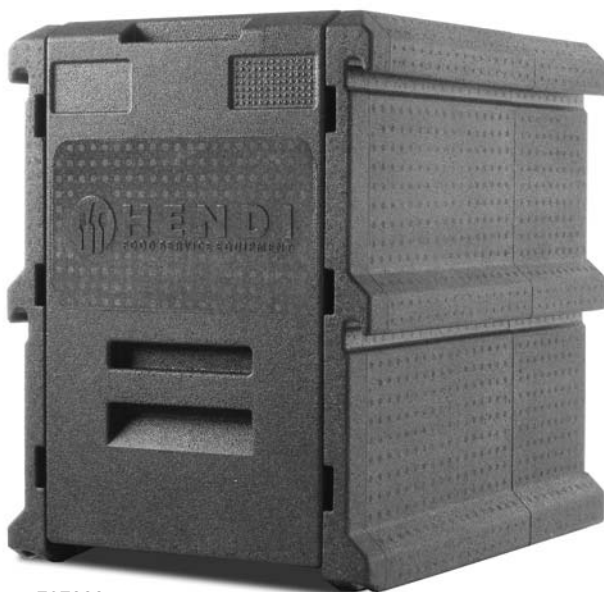
kod	poj. (l)	mm wew.	mm zew.	cena (PLN)
707999	100	550x335x(H)545	635x465x(H)660	749,-

**NEW!**

### ELEMENT CHŁODZĄCY GN 1/1

- Można schłodzić do -18°C
- Odpowiedni do: 707814, 707609, 707999, 877184, 707661

kod	mm	cena (PLN)
707821	530x325x(H)30	89,-



707999



707821

#### Przykładowe konfiguracje





707968

707951

### POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY KITCHEN LINE

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

kod	poj. (l)	mm wew.	mm zew.	cena (PLN)
707975	Pizza	21	350x350x(H)175 410x410x(H)240	149,-
707906	GN 1/1	40	538x338x(H)234 600x400x(H)285	99,-
707968	GN 1/1	46	538x338x(H)257 600x400x(H)320	149,-
707951		53	625x425x(H)200 685x485x(H)260	229,-
707944		80	625x425x(H)300 685x485x(H)360	269,-



707975



707814

**NEW!**



### ADAPTER DO ELEMENTU CHŁODZĄCEGO GN 1/1

- Umieszczenie adaptera z elementem chłodzącym na górze pojemnika termoizolacyjnego Kitchen Line GN 1/1, pozwala na dłuższe utrzymanie niskiej temperatury zawartości
- Dostarczany bez elementu chłodzącego
- Pasuje do pojemników termoizolacyjnych 707906 i 707968

kod	mm	cena (PLN)
707814	600x400x(H)85	109,-



707821

**NEW!**

### ELEMENT CHŁODZĄCY GN 1/1

- Można schłodzić do -18°C
- Odpowiedni do: 707814, 707609, 707999, 877184, 707661



kod	mm	cena (PLN)
707821	530x325x(H)30	89,-





707982



**Bardzo wytrzymała konstrukcja o właściwościach sprężystych**



**Ergonomiczne uchwyty transportowe**



**Wgłębienie ułatwiające otwieranie pojemnika**

### POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY PROFI LINE

- Wykonany z pianki polipropylenowej, charakteryzuje się wysokim poziomem izolacji termicznej
- Spełnia standardy HACCP
- Właściwości pojemnika czynią go idealnym do transportu ciepłych i zimnych produktów z zachowaniem wszelkich zasad higieny
- Perfekcyjnie utrzymuje zarówno ciepłą jak i zimną temperaturę zawartości
- Odporność termiczna od -20°C do +110°C
- Specjalna powłoka wewnętrzna zapewnia ochronę przed brudem i jest łatwa do czyszczenia
- Wygodne uchwyty ułatwiają przenoszenie, a pojemnik można łatwo ustawić jeden na drugim, z pokrywą lub bez niej



**Wyjątkowo gładka powierzchnia wewnętrzna**

kod	poj. [l]	mm wew.	mmzew.	cena [PLN]
707982	39	538x338x(H)217	674x400x(H)287	269,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

## TERMOSY DO TRANSPORTU ŻYWNOŚCI - STALOWE



6 zatrzasków  
- idealny do transportu  
potraw płynnych



710203



Jednakowa średnica  
termosów ułatwia  
piętrowanie i transport



Wentyl  
odpowietrzający



Ergonomiczne  
uchwyty transportowe

Podwójna pokrywa zabezpieczona  
uszczelką wyposażoną w 6 zatrzasków



Podstawa otoczona elastycznym  
tworzywem zabezpiecza przed  
uszkodzeniem termosu i podłogi



Przestrzeń między  
ściankami wypełniona  
specjalnym tworzywem  
izolującym, co zapewnia  
utrzymanie temperatury  
potrawy od 6 do 8 godzin



### TERMOS DO TRANSPORTU ŻYWNOŚCI

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

kod	poj. (l)	mm zew.	cena (PLN)
710104	10	ø330x(H)200	359,-
710111	15	ø330x(H)280	389,-
710203	20	ø330x(H)310	436,-
710210	25	ø330x(H)430	489,-
710302	35	ø330x(H)550	549,-
710319	50	ø480x(H)380	649,-

6 zatrzasków – idealny do transportu potraw płynnych

710326

710234

710227



710128

710135

Kran ze stali  
nierdzewnej

710333



Wentyl  
odpowietrzający



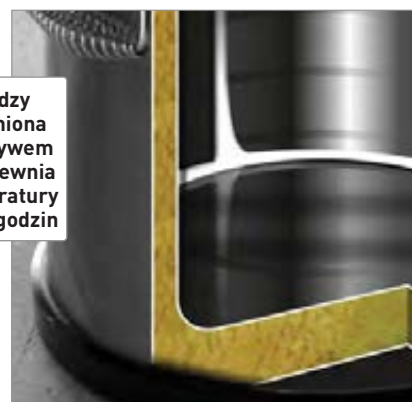
Podwójna pokrywa zabezpieczona  
uszczelką wyposażoną w 6 zatrzasków



Podstawa otoczona elastycznym  
tworzywem zabezpiecza przed  
uszkodzeniem termosu i podłogi

### TERMOS DO TRANSPORTU ŻYWNOŚCI Z KRANEM

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



Przestrzeń między  
ściankami wypełniona  
specjalnym tworzywem  
izolującym, co zapewnia  
utrzymanie temperatury  
potrawy od 6 do 8 godzin

kod	poj. [l]	mm zew.	cena [PLN]
710128	10	ø330x(H)220	399,-
710135	15	ø330x(H)280	449,-
710227	20	ø330x(H)360	499,-
710234	25	ø330x(H)430	549,-
710326	35	ø330x(H)570	599,-
710333	50	ø480x(H)380	749,-

# Meble skręcane HENDI ze stali nierdzewnej Bistro Line

## Łatwy, samodzielny i szybki montaż

### Kompaktowe opakowanie - niskie koszty transportu



KLUCZ IMBUSOWY  
DO SZYBKIEGO MONTAŻU



SOLIDNE MOCOWANIE NÓG  
ZA POMOCĄ DWÓCH ŚRUB



POZIOMOWANIE  
I REGULACJA WYSOKOŚCI STOŁU



## MEBLE ZE STALI NIERDZEWNEJ BISTRO LINE



### STÓŁ ROBOCZY CENTRALNY - SKRĘCANY

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

kod	mm	cena (PLN)
811276	1000x600x(H)850	599,-
811283	1200x600x(H)850	699,-
811290	1400x600x(H)850	799,-



811276

### STÓŁ ROBOCZY PRZYŚCIENNY - SKRĘCANY

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

kod	mm	cena (PLN)
811313	600x600x(H)850	499,- <b>NEW!</b>
811238	800x600x(H)850	529,-
811245	1000x600x(H)850	599,-
811252	1200x600x(H)850	699,-
811269	1400x600x(H)850	769,-



811245

### STÓŁ ROBOCZY CENTRALNY Z PÓLKĄ - SKRĘCANY

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

kod	mm	cena (PLN)
811511	1000x600x(H)850	699,-
811528	1200x600x(H)850	759,-
811535	1400x600x(H)850	799,-
811542	1600x600x(H)850	899,-
811559	1800x600x(H)850	999,-



811511

### STÓŁ ROBOCZY PRZYŚCIENNY Z PÓLKĄ - SKRĘCANY

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

kod	mm	cena (PLN)
811306	600x600x(H)850	569,- <b>NEW!</b>
811450	800x600x(H)850	629,-
811467	1000x600x(H)850	699,-
811474	1200x600x(H)850	779,-
811481	1400x600x(H)850	839,-
811498	1600x600x(H)850	899,-
811504	1800x600x(H)850	999,-



811450



### PROFESJONALNY, UNIWERSALNY PREPARAT DO USUWANIA ZABRUDZEŃ KUCHENNYCH

kod	butelka	poj. (l)	cena (PLN)
975152	butelka	0,5	12,-

### PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI

kod	butelka	poj. (l)	cena (PLN)
975169	butelka	0,5	32,-



975152

975169

do cen należy doliczyć VAT 23%



501



811641

### STÓŁ PRZYŚCIENNY, SZAFKA Z DRZWIAMI SUWANymi - SPAWANY

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Konstrukcja spawana
- Błat wzmocniony profilem stalowym
- Z rantem 40 mm - pozwala zachować higienę
- Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego
- Półka wyjmowana, nieprzystawna
- Drzwi suwane na zespołach jezdnych
- Pionowy uchwyt drzwi

kod	mm	cena [PLN]
811641	800x600x(H)850	1399,-
811658	1000x600x(H)850	1549,-
811665	1200x600x(H)850	1599,-
811672	1400x600x(H)850	1849,-
811689	1600x600x(H)850	1949,-



811818

### UMYWALKA NIEZABUDOWANA

- Komora ze stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI 304
- Do powieszenia na ścianie
- Wymiary wew. 350x250x(H)100 mm
- Otwór ø35 mm pod baterię umywalkową HENDI 970522
- Odpływ ø52 mm przystosowany do standardowych syfonów

kod	mm	cena [PLN]
811818	400x295x(H)145	319,-



811849

### STÓŁ Z JEDNYM ZLEWEM - SKRĘCANY

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

kod	mm	cena [PLN]
811849	600x600x(H)850	799,-



811856

### STÓŁ Z JEDNYM ZLEWEM Z PÓŁKĄ - SKRĘCANY

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

kod	mm	cena [PLN]
811856	1600x600x(H)850	939,-

### STÓŁ Z JEDNYM ZLEWEM - PRAWY - SKRĘCANY

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

kod	mm	cena (PLN)
811573	1000x600x(H)850	1049,-



811573



### STÓŁ Z JEDNYM ZLEWEM Z PÓŁKĄ - PRAWY - SKRĘCANY

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

kod	mm	cena (PLN)
811863	800x600x(H)850	1049,-
811870	1000x600x(H)850	999,-



811870



### STÓŁ Z DWOMA ZLEWAMI - SKRĘCANY

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

kod	mm	cena (PLN)
811580	1000x600x(H)850	1099,-



811580



### STÓŁ Z DWOMA ZLEWAMI Z PÓŁKĄ - SKRĘCANY

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

kod	mm	cena (PLN)
811887	1000x600x(H)850	1299,-



811887



### PROFESJONALNY, UNIWERSALNY PREPARAT DO USUWANIA ZABRUDZEŃ KUCHENNYCH

kod	butelka	poj. (l)	cena (PLN)
975152	butelka	0,5	12,-

### PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI

kod	butelka	poj. (l)	cena (PLN)
975169	butelka	0,5	32,-



975152

975169

do cen należy doliczyć VAT 23%



503



**Przetłoczenie**  
– spadek w kierunku syfonu tzw. „koperta”

811832

### STÓŁ Z BASENEM JEDNOKOMOROWYM - SPAWANY

- Basen spawany
- Przetłoczenie – spadek w kierunku syfonu tzw. „koperta”
- Komora basenu wykonana ze stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI 304
- Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego
- Z rantem 40 mm – pozwala zachować higienę
- Otwór  $\varnothing 30$  mm pod baterie HENDI 970515 i 970508
- Odpływ  $\varnothing 52$  mm przystosowany do standardowych syfonów

kod	mm	cena [PLN]
811825	800x600x(H)850	999,-
811832	885x445x(H)300	1099,-



811900

### STÓŁ WYŁADOWCZY DO ZMYWAREK - SKRĘCANY

- Błat ze stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI 304
- Błat z obniżeniem i prowadzeniem na kosze do zmywarek o szerokości 510 mm
- Posiada zaczepy do zmywarek kapturowych
- Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego
- Błat wzmocniony profilem stalowym

kod	mm	cena [PLN]
811900	1000x600x(H)850	1099,-



811917

### STÓŁ ZAŁADOWCZY DO ZMYWAREK ZE ZLEWEM - SKRĘCANY

- Komora i błat ze stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI 304
- Błat z obniżeniem i prowadzeniem na kosze do zmywarek o szerokości 510 mm
- Posiada zaczepy do zmywarek (przy zamówieniu podać model zmywarki)
- Możliwość wyboru prawej lub lewej wersji
- Zlew 400x400x(H)250 mm
- Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego
- Z rantem 40 mm – pozwala zachować higienę
- Błat wzmocniony profilem stalowym
- Odpływ  $\varnothing 52$  mm przystosowany do standardowych syfonów

kod	typ	mm	cena [PLN]
811917	lewy	1000x600x(H)850	1499,-
811924	prawy	1000x600x(H)850	1499,-



811719

### PÓŁKA WISZĄCA POJEDYNCZA - PRZESTAWNA

- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- Półka wisząca z rantem z tyłu
- Możliwość demontażu półki do czyszczenia

kod	mm	cena [PLN]
811719	800x300x(H)250	249,-
811788	1000x300x(H)250	249,-
811795	1200x300x(H)250	259,-
811801	1400x300x(H)250	279,-



811726

### PÓŁKA WISZĄCA PODWÓJNA - PRZESTAWNA

- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- Półka wisząca z rantem z tyłu - dwupoziomowa
- Możliwość demontażu półek do czyszczenia

kod	mm	cena [PLN]
811771	800x300x(H)600	459,-
811726	1000x300x(H)600	489,-
811733	1200x300x(H)600	519,-
811740	1400x300x(H)600	549,-

## SZAFKA WISZĄCA Z DRZWIAMI SUWANYMI

### - SPAWANA

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

kod	mm	cena (PLN)
811207	1000x300x(H)600	1149,-
811214	1200x400x(H)600	1249,-



811207

## SZAFKA PRZELOTOWA Z DRZWIAMI SUWANYMI

### - SKRĘCANA

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

kod	mm	cena (PLN)
811634	800x500x(H)1800	3099,-
811108	1000x600x(H)1800	3599,-



811634

## REGAŁ MAGAZYNOWY 4 PÓLKI PEŁNE - SKRĘCANY

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu 30x30 mm
- Maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m<sup>2</sup>
- 4 półki wzmocnione profilem stalowym

kod	mm	cena (PLN)
812501	600x400x(H)1800	699,-
812518	800x400x(H)1800	769,-
812525	1000x400x(H)1800	849,-
812532	1000x500x(H)1800	899,-
812549	1200x500x(H)1800	999,-
812556	1000x600x(H)1800	989,-
812563	1200x600x(H)1800	1099,-



812525

## REGAŁ MAGAZYNOWY 4 PÓLKI PERFOROWANE - SKRĘCANY

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu 30x30 mm
- Maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m<sup>2</sup>

kod	mm	cena (PLN)
812570	1000x500x(H)1800	999,-
812587	1200x500x(H)1800	1199,-



812587

## PROFESJONALNY, UNIWERSALNY PREPARAT DO USUWANIA ZABRUDZEŃ KUCHENNYCH

kod	butelka	poj. (l)	cena (PLN)
975152	butelka	0,5	12,-

## PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI

kod	butelka	poj. (l)	cena (PLN)
975169	butelka	0,5	32,-



975152

975169

do cen należy doliczyć VAT 23%



505

## ZMYWARKI HENDI - STEROWANIE MANUALNE

18/10

STAINLESS STEEL

- Niezawodna, cicha, prosta w obsłudze
- Obudowa jednowarstwowa wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Solidne dwuwarstwowe i izolowane drzwi

- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Pochyły „anty-kapiący” sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia



max H  
195 mm

230831

### ZMYWARKA DO FILIŻANEK 35x35

- Sterowanie manualne
- Przeznaczona do mycia kubków, filiżanek, szkła, sztućców, talerzyków
- Dozownik nabłyszczacza
- Maksymalna wysokość mytego szkła: 195 mm
- Ilość/długość cyklu mycia: 1/120 s
- Zużycie wody na 1 cykl mycia: 1,4 l
- Wydajność: do 30 koszy/h
- Wanna (pojemność/moc): 9,5 l/1,25 kW
- Bojler (pojemność / moc): 2,5 l/2,4 kW
- Temperatura wody myjącej/ptuczającej: +55°C/+85°C
- Pompa: 0,19 kW
- Wymagane ciśnienie wody w sieci: 200-400 kPa

#### WYPOSAŻENIE:

- 2 kosze na szkło 350x350x(H)110 mm
- 1 wkładka do kosza na talerzyki i podstawki 300x100x(H)90 mm
- 1 koszyk na sztućce ø120x(H)120 mm
- Waga: 28 kg

kod		kW	V	mm	cena (PLN)
230831		2,59	230	400x495x(H)585	3999,-
230732	z dozownikiem detergentu	2,59	230	400x495x(H)585	4288,-
230749	z pompą spustową	2,59	230	400x495x(H)585	4349,-
231531	z dozownikiem detergentu i pompą spustową	2,59	230	400x495x(H)585	4549,-
230817	pompa spustowa				999,-

\* Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C

Górne ramiona ptuczące  
Dolne ramiona myjące  
i ptuczące



W zestawie: 2 kosze na szkło,  
1 wkładka na talerzyki  
i podstawki, 1 koszyk na sztućce  
i wąż doprowadzający wodę



### PODSTAWA POD ZMYWARKĘ 230831

kod	pojemność	mm	cena (PLN)
230916	dwie pary prowadnic na kosze 350x350(H)110 mm	430x370x(H)500	599,-



231142

### DOZOWNIK PŁYNU MYJĄCEGO Z REGULACJĄ

- Elektroniczny dozownik płynu myjącego
- Możliwa regulacja cyklu przy pomocy timera
- Zestaw montażowy zawiera: przezroczysty wężyk o dł. 4 m, plastikowy filtr, metalowy obciążnik filtra, złączka wtrysku detergentu

kod	V	W	mm	cena (PLN)
231142	230	8	82x103x(H)92	329,-

Filtry  
do zmywarek  
na stronach 517-519



- Niezawodna, cicha, prosta w obsłudze
- Obudowa jednowarstwowa wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Solidne dwuwarstwowe i izolowane drzwi



### ZMYWARKA DO SZKŁA 40x40

- Sterowanie manualne
- Przeznaczona do mycia kubków, filiżanek, szkła, sztućców, talerzyków
- Dozownik nabtyszczacza
- Maksymalna wysokość mytego szkła: 305 mm
- Maksymalna wysokość mytych talerzyków: 295 mm
- Ilość/długość cyklu mycia: 1/120 s
- Zużycie wody na 1 cykl mycia: 1,8 l
- Wydajność: do 30 koszy/h
- Wanna (pojemność/moc): 14,5 l/1,25 kW
- Bojler (pojemność/moc): 3,4 l/2,4 kW
- Temperatura wody myjącej/płuczącej: +55°C/+85°C
- Pompa: 0,19 kW
- Wymagane ciśnienie wody w sieci: 200-400 kPa

#### WYPOSAŻENIE:

- 2 kosze na szkło 400x400x(H)135 mm
- 1 wkładka do kosza na talerzyki i podstawki 300x100x(H)90 mm
- 1 koszyk na sztućce ø120x(H)120 mm
- Waga: 37 kg

kod		kW	V	mm	cena (PLN)
230848		2,59	230	450x535x(H)700	4399,-
230756	z dozownikiem detergentu	2,59	230	450x535x(H)700	4688,-
230763	z pompą spustową	2,59	230	450x535x(H)700	4799,-
231548	z dozownikiem detergentu i pompą spustową	2,59	230	450x535x(H)700	4999,-
230817	pompa spustowa				999,-

\* Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C

### PODSTAWA POD ZMYWARKĘ 230848

kod	pojemność	mm	cena (PLN)
230923	dwie pary prowadnic na kosze 400x400x(H)135 mm	480x420x(H)500	599,-



Filtry  
do zmywarek  
na stronach 517-519

- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Pochły „anty-kapiący” sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia



max H  
305 mm



230848

Górne ramiona płuczące  
Dolne ramiona myjące  
i płuczące



W zestawie: 2 kosze na szkło,  
1 wkładka na talerzyki  
i podstawki, 1 koszyk na sztućce  
i wąż doprowadzający wodę



231142

### DOZOWNIK PŁYNU MYJĄCEGO Z REGULACJĄ

- Elektroniczny dozownik płynu myjącego
- Możliwa regulacja cyklu przy pomocy timera
- Zestaw montażowy zawiera: przezroczysty wężyk o dł. 4 m, plastikowy filtr, metalowy obciążnik filtra, złączka wtrysku detergentu

kod	V	W	mm	cena (PLN)
231142	230	8	82x103x(H)92	329,-

## ZMYWARKI HENDI - STEROWANIE MANUALNE

- Niezawodna, cicha, prosta w obsłudze
- Obudowa jednowarstwowa wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Solidne dwuwarstwowe i izolowane drzwi
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Pochyty „anty-kapiący” sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia
- Sterowanie manualne
- Przeznaczona do mycia kubków, filiżanek, szkła, sztućców, talerzyków i talerzy



18/10  
STAINLESS STEEL

- Dozownik nabtyszczacza
- Maksymalna wysokość mytego szkła: 320 mm
- Maksymalna wysokość mytych talerzy: 345 mm
- Temperatura wody myjącej/ptuczającej: +55°C/+85°C
- Wymagane ciśnienie wody w sieci: 200-400 kPa

### WYPOSAŻENIE:

- 1 kosz na talerze 500x500x(H)105 mm
- 1 kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm
- 1 koszyk na sztućce ø120x(H)120 mm
- Waga: 56,5 kg
- Poziom hałasu: 63 dB



max H  
345 mm

230855

### ZMYWARKA DO NACZYŃ 50x50 – 230 V

- Ilość/długość cyklu mycia: 1/120 s
- Wydajność: do 30 koszy/h
- Wanna (pojemność/moc): 29 l/1,85 kW
- Bojler (pojemność/moc): 5,7 l/2,8 kW
- Pompa: 0,4 kW

kod		kW	V	mm	cena (PLN)
230855		3,2	230	590x600x(H)850	4999,-
230794	z dozownikiem detergentu	3,2	230	590x600x(H)850	5288,-
230800	z pompą spustową	3,2	230	590x600x(H)850	5699,-
231555	z dozownikiem detergentu i pompą spustową	3,2	230	590x600x(H)850	5899,-
230817	pompa spustowa				999,-

Górne ramiona płuczące  
Dolne ramiona myjące i płuczające



max H  
345 mm

231579

**NEW!**

### ZMYWARKA DO NACZYŃ 50x50 – 400 V

- Ilość/długość cyklu mycia: 2/120 s, 180 s\*
- Wydajność przy zasilaniu wodą +55°C: 30/20 koszy/h
- Wydajność przy zasilaniu wodą +10°C: 21/20 koszy/h
- Wanna (pojemność/moc): 29 l/2,7 kW
- Bojler (pojemność/moc): 5,7 l/4,5 kW
- Pompa myjąca: 0,65 kW/ 340 l/min

kod		V	kW	mm	cena (PLN)
231579		400	5,15	590x600x(H)850	5099,-
230473	z dozownikiem detergentu	400	5,15	590x600x(H)850	5388,-
230480	z pompą spustową	400	5,15	590x600x(H)850	5799,-
230497	z dozownikiem detergentu i pompą spustową	400	5,15	590x600x(H)850	5999,-

\* Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C

### PODSTAWA POD ZMYWARKĘ 230855 I 231579

kod	pojemność	mm	cena (PLN)
230930	dwie pary przewodnic na kosze 500x500x(H)135 mm	580x520x(H)500	599,-

### DOZOWNIK PŁYNU MYJĄCEGO Z REGULACJĄ

- Elektroniczny dozownik płynu myjącego
- Możliwa regulacja cyklu przy pomocy timera
- Zestaw montażowy zawiera: przezroczysty wężyk o dł. 4 m, plastikowy filtr, metalowy obciążnik filtra, złączka wtrysku detergentu

kod	V	W	mm	cena (PLN)
231142	230	8	82x103x(H)92	329,-



231142



## ZMYWARKI HENDI - STEROWANIE MANUALNE

- Niezawodna, cicha, prosta w obsłudze
- Obudowa jednowarstwowa wykonana z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Solidne dwuwarstwowe i izolowane drzwi
- Komora myjąca tłoczona z zaokrąglonymi narożnikami ułatwiającymi czyszczenie
- Pochyły „anty-kapiący” sufit komory myjącej zapobiegający kapaniu na umyte naczynia



18/10  
STAINLESS STEEL



max H  
410 mm



230862

## ZMYWARKA KAPTUROWA DO NACZYŃ 50x50

- Sterowanie manualne
- Przeznaczona do mycia kubków, filiżanek, szkła, sztućców, talerzyków, talerzy, pojemników GN, tac EN
- Dozownik nabtyszczacza
- Maksymalna wysokość mytego szkła: 355 mm
- Maksymalna wysokość mytych talerzy: 410 mm
- Możliwość mycia pojemników i tac GN 1/1
- Ilość/długość cyklu mycia: 1/90 s
- Zużycie wody na 1 cykl mycia: 2,8 l
- Wydajność: do 40 koszy/h
- Wanna (pojemność/moc): 30 l/2,7 kW
- Bojler (pojemność/moc): 5,7 l/6 kW
- Pompa myjąca: 0,55 kW
- Wymagane ciśnienie wody w sieci: 200-400 kPa
- Automatyczny START przy zamykaniu kaptura
- Możliwa narożna instalacja zmywarki
- Łatwy demontaż prowadnic kosza
- Regulowane stalowe nóżki min. 130 max. 210 mm

### WYPOSAŻENIE:

- 1 kosz na talerze 500x500x(H)105 mm
- 1 kosz uniwersalny 500x500x(H)105 mm
- 1 koszyk na sztućce ø120x(H)120 mm
- Waga: 100 kg

kod	kW	V	mm	cena [PLN]
230862	6,55	400	720x735x(H)1445/1880	9999,-
230770	z dozownikiem	6,55	400 720x735x(H)1445/1880	10248,-
230787	z pompą	6,55	400 720x735x(H)1445/1880	10898,-
231562	z dozownikiem	6,55	400 720x735x(H)1445/1880	11098,-
	i pompą			
230817	pompa			999,-

\* Podane czasy mycia mogą się wydłużyć o czas niezbędny do osiągnięcia w bojlerze temp. wody +85 °C

Górne i dolne  
ramiona myjące  
i płuczące



W zestawie: 1 kosz na  
talerze, 1 kosz uniwersalny,  
1 koszyk na sztućce i wąż  
doprowadzający wodę



## DOZOWNIK PŁYNU MYJĄCEGO Z REGULACJĄ

- Elektroniczny dozownik płynu myjącego
- Możliwa regulacja cyklu przy pomocy timera
- Zestaw montażowy zawiera: przezroczysty wężyk o dt. 4 m, plastikowy filtr, metalowy obciążnik filtra, złączka wtrysku detergentu

kod	V	W	mm	cena [PLN]
231142	230	8	82x103x(H)92	329,-



231142

do cen należy doliczyć VAT 23%



max H  
335 mm

231753

**Dolne obrotowe, oddzielne ramiona myjące z tworzywa i płuczące ze stali nierdzewnej**  
**Górne ramiona myjące stacjonarne, płuczące obrotowe, ze stali nierdzewnej**



**W zestawie: 1 kosz uniwersalny na szkło, 1 kosz z na talerze 5x8 szt., 1 koszyk na sztućce**



231142

### DOZOWNIK PŁYNU MYJĄCEGO Z REGULACJĄ

- Elektroniczny dozownik płynu myjącego
- Możliwa regulacja cyklu przy pomocy timera
- Zestaw montażowy zawiera: przezroczysty wężyk o dł. 4 m, plastikowy filtr, metalowy obciążnik filtra, złączka wtrysku detergentu

kod	V	W	mm	cena (PLN)
231142	230	8	82x103x(H)92	329,-

### ZMYWARKA DO NACZYŃ – ELEKTRONICZNA – 3 PROGRAMY MYCIA

- Niezwykle prosta w użyciu, utrzymaniu w czystości a nawet serwisowaniu
  - Idealna do mycia talerzy, sztućców, szkła, kubków, tac
  - Sterowanie elektroniczne
  - Dotykowy, elektroniczny panel
  - Maksymalna wysokość mytego szkła: 325 mm
  - Maksymalna wysokość mytych talerzy: 335 mm
  - Trzy programy mycia: 60, 120, 180 s. (program mycia może zostać automatycznie wydłużony o czas nagrzania wody płuczącej do +85°C)
  - Wydajność: 60, 30, 20 koszy/h
  - Program myjący komorę zmywarki
  - Możliwość płukanie zimną wodą – szczególnie przydatny przy myciu szkła
  - 8-punktowy system autodiagnostyczny
  - Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
  - U dołu obrotowe, oddzielne ramiona myjące z tworzywa i płuczące ze stali nierdzewnej
  - U góry ramiona myjące stacjonarne, ramiona płuczące obrotowe, ze stali nierdzewnej
  - Funkcja „SOFT START” uruchomienie pompy wody przy niższym ciśnieniu i stopniowe jej podnoszenie, aby nie uszkodzić delikatnych naczyń
  - Funkcja ECO – zmniejszająca pobieranie energii elektrycznej
  - System „THERMO-PROTECTOR” zapobiegający pękaniu zimną wodą
  - Solidne dwuwarstwowe drzwi o wysokości wejścia 360 mm
  - Drzwi z mikrowyłącznikiem pracy przy otwarciu
  - Zużycie wody na 1 cykl mycia 2-2,5 l
  - Temperatura wody myjącej 60°C
  - Temperatura wody płuczącej 85°C
  - Bojler (pojemność/moc): 6 l / 6 kW
  - Wanna (pojemność/moc): 35 l / 2,8 kW
  - Pompa myjąca: 0,75 kW
  - Pompa spustowa
  - Termostat bezpieczeństwa dla bojlera do +105°C
  - Termostat bezpieczeństwa dla wanny do +99°C
  - Elektroniczny termometr wody w bojlerze
  - Elektroniczny termometr wody w wannie
  - Współczynnik szczelności pompy: IP 44
- WYPOSAŻENIE:**
- 1 kosz uniwersalny na szkło 500x500x(H)105 mm
  - 1 kosz z bolcami na talerze głębokie i płytkie w układzie 5x8 szt., 500x500x(H)105 mm
  - 1 koszyk na sztućce 110x110x(H)130 mm
  - Perystaltyczny dozownik nabtyszczacza
  - Elektroniczny dozownik detergentu
  - Wąż doprowadzający wodę dł. 1,5 m, z przyłączem 3/4" gwint wew.
  - Wąż spustowy
  - Kabel elektryczny bez wtyczki
  - Regulowane w pionie nóżki ±10 mm, ø40 mm
  - Waga: 55 kg

kod	kW	V	mm	cena (PLN)
231753	6,6	400	570x600(+370)x(H)830	6499,-

### PODSTAWA POD ZMYWARKĘ 231579

kod	pojemność	mm	cena (PLN)
231050	dwie pary przewodnic na kosze 500x500x(H)105 mm	570x560x(H)500	549,-

**ZMYWARKA KAPTUROWA DO NACZYŃ  
- ELEKTRONICZNA**

- Niezwykle prosta w użyciu, utrzymaniu w czystości a nawet serwisowaniu
- Idealna do mycia talerzy, sztućców, szkła, kubków, tac, pojemników GN 1/1
- Sterowanie elektroniczne
- Maksymalna wysokość mytych talerzy 400 mm
- Maksymalna wysokość mytego szkła 395 mm
- Dotykowy, elektroniczny panel sterowania
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Górne i dolne ramiona myjące i płuczące ze stali nierdzewnej
- Unoszenie kaptura ułatwione dzięki wbudowanym sprężynom
- Ilość/długość cykli mycia: 3/60 s, 120 s, 240 s
- Wydajność: 60, 30, 15 koszy/h
- Zużycie wody na 1 cykl mycia 2-3 l (w zależności od ciśnienia wody w sieci)
- Temperatura wody myjącej 60°C
- Temperatura wody płuczącej, wyparzającej 85°C
- Pojemność i moc bojlera 13,5 l / 7,5 kW
- Pojemność i moc wanny 68 l / 6,0 kW
- Moc pompy myjącej 1,5 kW
- Elektroniczne termometry wody oddzielnie dla bojlera oraz wanny
- Termostat bezpieczeństwa dla bojlera do +105°C
- Termostat bezpieczeństwa dla wanny do +99°C
- Współczynnik szczelności pompy: IP 44

**FUNKCJE:**

- Program myjący komorę zmywarki
- Możliwość płukania zimną wodą – szczególnie przydatny przy myciu szkła
- System „THERMO-PROTECTOR” zapobiegający pękaniu zimną wodą
- 8-punktowy system autodiagnostyczny
- Funkcja „SOFT START” uruchamianie pompy wody przy niższym ciśnieniu i stopniowe jej podnoszenie, aby nie uszkodzić delikatnych naczyń
- Drzwi z mikrowyłącznikiem pracy przy uniesionym kapturze
- Funkcja ECO – zmniejszająca pobieranie energii elektrycznej w przypadku gdy urządzenie nie jest używane dłużej niż 15 minut

**WYPOSAŻENIE:**

- 1 kosz uniwersalny na szkło 500x500x(H)105 mm
- 1 kosz z bolcami na talerze głębokie i płytkie w układzie 5x8 szt., 500x500x(H)105 mm
- 1 koszyk na sztućce 110x110x(H)130 mm
- Dozownik nabyliczaczka
- Przystosowanie do montażu dozownika detergentu (śruba w tylnej ścianie wanny) - opcja
- Wąż doprowadzający wodę dł. 1,5 m, z przyłączem 3/4" gwint wew.
- Wąż spustowy
- Możliwa narożna instalacja zmywarki
- Podłączenie wody: 3/4"
- Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej w zakresie od 100 do 150 mm
- Waga: 131,5 kg



max H  
400 mm



Górne i dolne  
ramiona myjące  
i płuczące



W zestawie: 1 kosz na  
talerze, 1 kosz uniwersalny,  
1 koszyk na sztućce i wąż  
doprowadzający wodę



Filtry  
do zmywarek  
na stronach 517-519

kod	V	kW	mm	cena (PLN)
231340	400	8,6	750x880x(H)1390/1830	11999,-



877050



877548



877043



877531



877036



877524



877029



877517



877012



877500

**KOSZ DO SZKŁA**

kod	-	mm	cena [PLN]
877050	9 elementów	500x500x(H)104	46,-
877043	16 elementów	500x500x(H)104	54,-
877036	25 elementów	500x500x(H)104	54,-
877029	36 elementów	500x500x(H)104	59,-
877012	49 elementów	500x500x(H)104	64,-

**NADSTAWKA DO KOSZA**

kod	-	mm	cena [PLN]
877548	9 elementów	500x500x(H)45	24,-
877531	16 elementów	500x500x(H)45	24,-
877524	25 elementów	500x500x(H)45	24,-
877517	36 elementów	500x500x(H)45	24,-
877500	49 elementów	500x500x(H)45	24,-



877005



877104



877203

**KOSZ UNIERSALNY DO ZMYWAREK**

- Do filiżanek, garnków, misek itp.
- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Dno kratkowane

**KOSZ NA TALERZE DO ZMYWARKI**

- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Słupki podtrzymujące talerze
- Odległości pomiędzy słupkami powodują optymalne nachylenie talerzy potrzebne do skutecznego mycia

**KOSZ NA SZTUĆCE DO ZMYWAREK**

- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między sztućcami we wszystkich płaszczyznach
- Gęsta struktura zapobiega przedostawaniu się małych sztućców przez dno kosza

kod	mm	cena [PLN]	kod	mm	cena [PLN]	kod	mm	cena [PLN]
877005	500x500x(H)100	59,-	877104	500x500x(H)100	49,-	877203	500x500x(H)100	49,-



877128

**KOSZ DO FILIŻANEK**

- Optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Podział na 16 filizanek

kod	mm	cena [PLN]
877128	500x500x(H)100	54,-

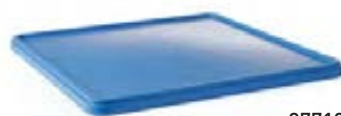


877111

**KOSZ NA TACE**

- Optymalny przepływ wody między tacami we wszystkich płaszczyznach
- Słupki podtrzymujące tace
- Otwarta konstrukcja zapewniająca skuteczne mycie

kod	mm	cena [PLN]
877111	500x500x(H)100	44,-



877180

**POKRYWA NA KOSZE DO ZMYWAREK**

kod	mm	cena [PLN]
877180	500x500	39,-



871102

**POJEMNIK NA SZTUĆCE**

- 8 częściowy z uchwytami

kod	mm	cena [PLN]
871102	425x205x(H)150	36,-



871300



871324

**WKŁAD NA SZTUĆCE**

kod	kolor	mm	cena [PLN]
871300	biały	110x110x(H)140	10,-
871324	niebieski	125x84x(H)135	13,-



877173

**WÓZEK NA KOSZE DO ZMYWAREK**

- 4 koła, 2 skrętne z hamulcami i dwa stałe

kod	mm	cena [PLN]
877173	575x545x(H)210	269,-



810583

**WÓZEK DO TRANSPORTU KOSZY DO ZMYWARKI  
- 7x 500x500 MM**

- Na 7 koszy 500x500 mm - odległość między poziomami 200 mm
- Posiada obustronne zabezpieczenie przed wypadnięciem koszy
- Wyposażony w 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami

kod	mm	cena [PLN]
810583	555x500x(H)1695	749,-



877197

**WÓZEK Z UCHWYTEM, NA KOSZE 500x500 MM  
DO ZMYWAREK**

- 4 koła, 2 skrętne z hamulcami i dwa stałe
- Uchwyt ze stali nierdzewnej

kod	mm	cena [PLN]
877197	575x545x(H)920	369,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

## CHEMIA DO ZMYWAREK



975046

### PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA NACZYŃ W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH

- Skoncentrowany, alkaliczny środek do maszynowego mycia naczyń
- Idealnie usuwa nawet bardzo silne i uporczywe zabrudzenia
- Zalecany do mycia naczyń porcelanowych, z tworzywa sztucznego oraz sztućców
- Nie zawiera chloru ani fosforanów
- Nadaje się do każdego rodzaju twardości wody
- Zalecany do stosowania w profesjonalnych zmywarkach w restauracjach, zakładach zbiorowego żywienia

kod		poj. (l)	cena (PLN)
975053	kanister	10	119,-
975046	kanister	20	199,-



975015

### PROFESJONALNY PREPARAT DO PŁUKANIA O WŁAŚCIWOŚCIACH NABŁYSZCZAJĄCYCH DO NACZYŃ I URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH

- Skoncentrowany, kwasowy środek do płukania i nabłyszczania naczyń mytych maszynowo oraz do urządzeń gastronomicznych – polecany do stosowania w piecach konwekcyjno-parowych wyposażonych w automatyczne systemy myjące
- Nowoczesna receptura zapobiega odkładaniu się osadów wapniowych, dzięki czemu myte powierzchnie są lśniące oraz pozbawione smug i zacieków, bez polerowania
- Stosowany w zmywarkach w połączeniu ze środkiem do mycia naczyń HENDI oraz w piecach konwekcyjno-parowych w połączeniu z płynem do czyszczenia pieców HENDI gwarantuje osiągnięcie oczekiwanej czystości i połysku powierzchni mytych naczyń oraz urządzeń

kod		poj. (l)	cena (PLN)
975022	kanister	5	69,-
975015	kanister	10	109,-



975008



231371

### PROFESJONALNY PREPARAT DO ODKAMINIENIA ZMYWAREK GASTRONOMICZNYCH

- Skoncentrowany środek do czyszczenia urządzeń gastronomicznych odpornych na działania kwasów
- Doskonale usuwa wszelkie osady mineralne
- Nadaje się do odkamieniania zmywarek gastronomicznych, podgrzewaczy, czajników, grzałek elektrycznych, ekspresów do kawy itp.

kod		poj. (l)	cena (PLN)
975008	butelka	1	16,-

### PROSZEK DO USUWANIA KAMIENIA ORAZ OSADÓW Z WAPNIA

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

kod		poj. (l)	cena (PLN)
231371	butelka	1	29,-



699317

### PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA NACZYŃ ALUMINIOWYCH W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH

- Płynny środek myjący z działaniem odpienającym i ochroną aluminium
- Stosowany głównie do każdego rodzaju wyposażenia i części urządzeń typu pojemniki, tace, patelnie, półmiski, sprzęt kuchenny oraz sztućce z aluminium, stali nierdzewnej, tworzyw sztucznych i porcelany
- Skutecznie usuwa resztki tłuszczu, białek, skrobi oraz ciasta
- Działa odpienająco, gwarantując całkowitą czystość cyklu myjącego
- Należy wstępnie sprawdzić anodowane aluminium na działanie środka

kod		poj. (l)	cena (PLN)
699317	kanister	20	299,-



975039



975114



975152



975466

### PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA GRILLI I PIECÓW

- Środek o silnych właściwościach czyszczących do usuwania spieczonych i tłustych zabrudzeń z powierzchni odpornych na działanie alkaliów
- Idealnie usuwa przypalony olej, zwęglone resztki jedzenia oraz zadymienia
- Na mytych powierzchniach nie pozostawia żadnych osadów
- Środek skutecznie czyści grille, piekarniki, różna, ruszta oraz płyty grzewcze kuchenek gazowych, patelnie, komory wędzarnicze itp.
- Nie niszczy powierzchni emaliowanych

kod		poj. (l)	cena (PLN)
975039	butelka	1	16,-
975114	butelka	0,5	11,-

### PROFESJONALNY, UNIERSALNY PREPARAT DO USUWANIA ZABRUDZEŃ KUCHENNYCH

- Środek skutecznie usuwa tłuste plamy i olejowe zabrudzenia
- Dzięki nowoczesnej recepturze usuwa nawet uporczywe zabrudzenia
- Na czyszczonych powierzchniach nie pozostawia smug i zacieków
- Atomizer dozuje odpowiednią dawkę płynu i umożliwia dotarcie do trudno dostępnych miejsc
- Środek do bieżącego utrzymania czystości w restauracji

kod		poj. (l)	cena (PLN)
975152	butelka	0,5	12,-
975466	butelka	1	16,-



231388

### PROFESJONALNY PŁYN DO CZYSZCZENIA PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH

- Wysoce alkaliczny środek czyszczący do pieców konwekcyjnych, grilli, piekarników, różna, rusztów oraz płyt grzewczych kuchni gazowych
- Skutecznie usuwa tłuste, spieczone zabrudzenia z różnego rodzaju powierzchni

kod		poj. (l)	cena (PLN)
231388	kanister	10	199,-



975015

### PROFESJONALNY PREPARAT DO PŁUKANIA O WŁAŚCIWOŚCIACH NABŁYSZCZAJĄCYCH DO NACZYŃ I URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH

- Skoncentrowany, kwasowy środek do płukania i nabłyszczania naczyń mytych maszynowo oraz do urządzeń gastronomicznych – polecany do stosowania w piecach konwekcyjno-parowych wyposażonych w automatyczne systemy myjące
- Nowoczesna receptura zapobiega odkładaniu się osadów wapniowych, dzięki czemu myte powierzchnie są lśniące oraz pozbawione smug i zacieków, bez polerowania
- Stosowany w zmywarkach w połączeniu ze środkiem do mycia naczyń HENDI oraz w piecach konwekcyjno-parowych w połączeniu z płynem do czyszczenia pieców HENDI gwarantuje osiągnięcie oczekiwanej czystości i połysku powierzchni mytych naczyń oraz urządzeń

kod		poj. (l)	cena (PLN)
975022	kanister	5	69,-
975015	kanister	10	109,-



975145

### PROFESJONALNY KONCENTRAT DO RĘCZNEGO MYCIA NACZYŃ

- Profesjonalny płyn do mycia naczyń o doskonałych właściwościach odtłuszczających
- Nie pozostawia zacieków, smug i innych osadów na naczyniach
- Nie wymaga polerowania ani wycierania do sucha
- Zawiera delikatne związki, działające pielęgnacyjnie na skórę rąk

kod		poj. (l)	cena (PLN)
975145	kanister	5	32,-



975169

### PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI

- Środek przeznaczony do mycia, pielęgnacji i konserwacji powierzchni urządzeń wykonanych ze stali szlachetnej
- Skutecznie usuwa tłusty brud, ślady palców oraz kurz
- Na umytych powierzchniach pozostawia delikatny połysk urządzenia oraz filtr ochronny, zapobiegający powstawaniu nalotów

kod		poj. (l)	cena (PLN)
975169	butelka	0,5	32,-

## CHEMIA DO EKSPRESÓW DO KAWY



231272

### PROSZEK DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW DO KAWY

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

kod		kg	cena (PLN)
231272	butelka	1	34,-



231296

### PŁYN DO CZYSZCZENIA TORU SPIENIANIA MLEKA W EKSPRESACH DO KAWY

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

kod		poj. (l)	cena (PLN)
231296	butelka	1	29,-



231319

### TABLETKI DO CZYSZCZENIA AUTOMATYCZNYCH EKSPRESÓW DO KAWY

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

kod		g	cena (PLN)
231319	25 tabletek	50	19,-





UNIWERSALNA,  
Z REGULACJĄ  
DO WSZYSTKICH  
TYPOW URZĄDZEŃ

DO  
EKSPRESÓW  
DO KAWY

PIECÓW  
KONWEKCYJNO-  
PAROWYCH  
ORAZ  
KOSTKAREK

kod	1013637	1002952	1002949	298900
nazwa	GŁOWICA PURITY C by-pass 0-70% 3/8"	GŁOWICA PURITY C by-pass 30% 3/8"	GŁOWICA PURITY C by-pass 0% 3/8"	Elektroniczny licznik przepływu wody 10-100A
przeznaczenie	uniwersalna	do ekspresów do kawy	pieców konwekcyjno-parowych, piekarników oraz kostkarek	
cena (PLN)	219,-	149,-	149,-	358,-

**Filtracja końcowa**

Pod koniec procesu filtracji włókno filtracyjne zatrzymuje drobne cząsteczki.

**Filtracja węglem aktywnym**

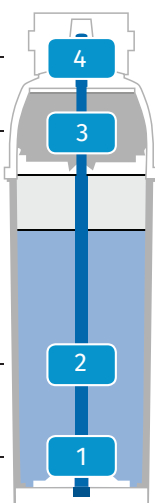
Cała woda – także woda z obejścia – przepływa przez filtr z węglem aktywnym, dzięki czemu usuwane są substancje zakłócające smak i aromat.

**Redukcja twardości węglanowej**

Ta część filtra PURITY C Quell ST redukuje twardość węglanową wody, co zapobiega niepożądanemu tworzeniu się osadów wapiennych.

**Filtracja wstępna**

Filtr wstępny zatrzymuje duże cząstki stałe.



kod	1002730	102828	102826	1002045	1012446
nazwa	PURITY C 50	PURITY C 150	PURITY C 300	PURITY C 500	PURITY C 1100
cena (PLN)	205,-	309,-	455,-	709,-	1049,-

technologia	dekarbonizacja				
maks. ciśnienie robocze   temperatura wody na wejściu	8,6 bar   4 – 30 °C				
przepływ znamionowy	60 l/h (0,25 bar)	60 l/h (0,25 bar)	60 l/h (0,25 bar)	100 l/h (0,5 bar)	100 l/h (0,5 bar)
wymiary (szer./gt./wys.) – głowica filtra z wkładem filtracyjnym	119/108/268 mm	117/104/419 mm	125/119/466 mm	144/144/557 mm	184/184/557 mm
ciężar (suchy/mokry)	1,0/1,6 kg	1,8/2,8 kg	2,8/4,2 kg	4,6/6,9 kg	7,7/12,5 kg
przyłącza (wejście/wyjście)	G 3/8"				
położenie robocze   użytkowanie	poziome i pionowe   możliwość zastosowania w połączeniu z instalacją zmiękczającą wodę				

Wydajność w zależności od rodzaju zastosowanej głowicy

**głowica filtra PURITY C 0-70% z regulacją obejścia**

wydajność: ekspresy do kawy i espresso/urządzenia vendingowe (przy twardości węglanowej 10 °dH/ustawienie obejścia 40%)	960 l	2 408 l	4 000 l	6 800 l	11 500 l
---	-------	---------	---------	---------	----------

wydajność: urządzenia do gotowania na parze/piecy (przy twardości węglanowej 10 °dH/ustawienie obejścia 10%)	660 l	1 656 l	2 750 l	4 675 l	7 906 l
--	-------	---------	---------	---------	---------

**głowica filtra PURITY C 30% ze stałym obejściem**

wydajność: przy twardości węglanowej 10 °dH	831 l	2 086 l	3 464 l	5 889 l	9 960 l
---	-------	---------	---------	---------	---------

**głowica filtra PURITY C 0% ze stałym obejściem**

wydajność: przy twardości węglanowej 10 °dH	600 l	1 505 l	2 500 l	4 250 l	7 188 l
---	-------	---------	---------	---------	---------

## FILTRY DO WODY

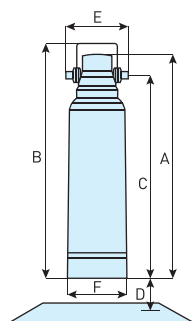
- Łatwa wymiana wkładów
- Wszystkie wkłady pasują do głowicy 231913
- Możliwość ustawienia i regulacji obejścia „By-pass” – idealne w przypadku ekspresów
- Regulacja przepływu bezpośrednio na głowicy
- Automatem zamykanie zaworu w czasie wymiany wkładu filtracyjnego



### GŁOWICA

- Gwint wejścia i wyjścia 3/8"

kod	cena [PLN]
231913	209,-



Cecha

**Wydajność dla dH°10 i obejścia „1”**

Wysokość filtra z głowicą bez uchwyty (A)

Wysokość filtra z głowicą z uchwytem (B)

Wysokość przyłącza (C)

Odstęp od podłoża w przypadku montażu głowicy do ściany (D)

Długość instalacyjna (E)

Średnica wkładu (F)

Gwint wejścia i wyjścia

Wymagane ciśnienie wody przyłączeniowej

Zalecana temp. wody przyłączeniowej

Zalecana temp. otoczenia

Waga (na sucho/na mokro)

**Głowica z wkładem M**

**Głowica z wkładem L**

**Głowica z wkładem 2XL**

**2880 l**

**3945 l**

**9720 l**

475 mm

500 mm

580 mm

500 mm

530 mm

600 mm

425 mm

450 mm

520 mm

min. 65 mm

min. 65 mm

min. 65 mm

125 mm

125 mm

125 mm

130 mm

145 mm

185 mm

3/8"

3/8"

3/8"

2-8 bar

2-8 bar

2-6 bar

+4 do +30°C

+4 do +30°C

+4 do +65°C

+4 do +40°C

+4 do +40°C

+4 do +40°C

2,4 kg/4,2 kg

3,4 kg/5,9 kg

7,5 kg/11 kg



231920



231937



231944

### WKŁAD M DO FILTRÓW BWT

- Uniwersalny - do ekspresów do kawy, pieców kon.-par., kostkarek itp.

- 5-stopniowa filtracja

- Możliwość pracy filtra w pozycji pionowej i poziomej

- Wydajność dla dH°10 i obejścia „1” - 2880 l

### WKŁAD L DO FILTRÓW BWT

- Uniwersalny - do ekspresów do kawy, pieców kon.-par., kostkarek itp.

- 5-stopniowa filtracja

- Możliwość pracy filtra w pozycji pionowej i poziomej

- Wydajność dla dH°10 i obejścia „1” - 3945 l

### WKŁAD 2XL DO FILTRÓW BWT

- Do zmywarek do naczyń

- 5-stopniowa filtracja - efektywne częściowe odsalanie

- Możliwość pracy filtra w pozycji pionowej i poziomej

- Wydajność dla dH°10 i obejścia „1” - 9720 l

kod	mm	cena [PLN]
231920	ø 130	419,-

kod	mm	cena [PLN]
231937	ø 145	541,-

kod	mm	cena [PLN]
231944	ø 185	796,-

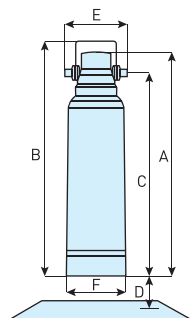
## LICZNIK DO WODY Z WYŚWIETLACZEM

- Idealne urządzenie dla precyzyjnego określania ilości przepływu wody w celu określenia momentu wymiany wkładów filtracyjnych lub regeneracji zmiękczaczy
- Wyświetlacz 5 cyfrowy
- Licznik odliczany w dół od „99999” do „-99999”
- Przeznaczony dla wody o temperaturze od +4 do +40°C
- Zasilany baterią 3VDC
- Współczynnik szczelności: IPx4
- Zalecana pozioma pozycja instalacji
- Wymiary czujnika: 77x72x(H)46 mm

231333



kod	przepustowość (l/h)	mm	cena (PLN)
231333	10-100	62x50x(H)17	349,-



### Cecha

#### Wydajność dla dH°10 i objętości „1”

	Głowica z wkładem 2XL extra	Głowica z wkładem V	Głowica z wkładem M
Wydajność dla dH°10 i objętości „1”	3560 l	2160 (dla objętości „3”)	3240 (dla objętości „3”)
Wysokość filtra z głowicą bez uchwytem (A)	580 mm	420 mm	475 mm
Wysokość filtra z głowicą z uchwytem (B)	600 mm	445 mm	500 mm
Wysokość przyłącza (C)	520 mm	370 mm	425 mm
Odstęp od podłoża w przypadku montażu głowicy do ściany (D)	min. 65 mm	min. 65 mm	min. 65 mm
Długość instalacyjna (E)	125 mm	125 mm	125 mm
Średnica wkładu (F)	185 mm	115 mm	130 mm
Gwint wejścia i wyjścia	3/8”	3/8”	3/8”
Wymagane ciśnienie wody przyłączeniowej	2-6 bar	2-8 bar	2-8 bar
Zalecana temp. wody przyłączeniowej	+4 do +30°C	+4 do +40°C	+4 do +40°C
Zalecana temp. otoczenia	+4 do +40°C	+4 do +60°C	+4 do +60°C
Waga (na sucho/na mokro)	7,5 kg/11 kg	2,3 kg (przybliżona)	2,8 kg (przybliżona)



238479



238455



238462

### WKŁAD 2XL EXTRA DO FILTRÓW BWT

- Do zmywarek do szkła
- 7-stopniowa filtracja – wydajna demineralizacja catkowiata
- Pionowa pozycja pracy filtra
- Wydajność dla dH°10 i objętości „1” - 3560 l

### WKŁAD PREMIUM V DO FILTRÓW BWT

- Do ekspresów do kawy i innych urządzeń do produkcji gorących napojów
- 5-stopniowa filtracja z dodatkową formułą AROMA PLUS - innowacyjna ochrona przed osadami wapnia
- Możliwość pracy filtra w pozycji pionowej i poziomej
- Wydajność dla ekspresów: dH°14, objętości „2” - 1165 l, automatów vendingowych: dH°14, objętości „3” - 1400 l

### WKŁAD PREMIUM M DO FILTRÓW BWT

- Do ekspresów do kawy i innych urządzeń do produkcji gorących napojów
- 5-stopniowa filtracja z dodatkową formułą AROMA PLUS - innowacyjna ochrona przed osadami wapnia
- Możliwość pracy filtra w pozycji pionowej i poziomej
- Wydajność dla ekspresów: dH°14, objętości „2” - 1750 l, automatów vendingowych: dH°14, objętości „3” - 2100 l

kod	mm	cena (PLN)
238479	ø185	796,-

kod	mm	cena (PLN)
238455	ø115	379,-

kod	mm	cena (PLN)
238462	ø130	499,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

## ZMIĘKCZACZE DO WODY

- Stosowanie zmiękczaczy do wody wydłuża żywotność urządzeń gastronomicznych
- W zmiękczaczu zachodzi proces wymiany jonowej, w którym jony wapnia i magnezu, odpowiedzialne za twardość wody, wylapywane są przez żywicę jonowymienną znajdującą się wewnątrz zmiękczacza. Obniża to koszty serwisowania urządzeń gastronomicznych dzięki skutecznemu zapobieganiu odkładania się w nich kamienia kotłowego
- Urządzenie zawiera głowicę sterującą, która umożliwia ustawienie parametrów pracy systemu uzdatniania wody dostosowanych do potrzeb
- Elementy wewnątrz głowicy wykonane z wysokiej jakości ceramiki, które są odporne na ścieranie, korozję oraz osadzanie się zanieczyszczeń (m.in. żelaza). Technologia

# NEW!

- ta zapewnia doskonałe uszczelnienie wewnątrz sterownika a przez to długotrwałe i bezawaryjne jego działanie
- Obudowa w kolorze granatowym
- Średnica przyłącza wody ¾"
- Ciśnienie robocze: 1,5-6,0 bar
- Temperatura otoczenia pracy: 5 – 38 °C
- Maks. temperatura wody zasilającej: 38 °C
- Czas regeneracji: 37 min
- Wydajność dla 10°dH – 1200 l
- Ilość złoża 4,0 l
- Zbiornik regeneracyjny: 8 kg
- Maks. natężenie przepływu wody: 5 l/min
- Zużycie soli regeneracyjnej na 1 cykl: 0,5 kg



230442



230459

### ZMIĘKCZACZ DO WODY PÓŁAUTOMATYCZNY

- Półautomatyczny proces regeneracji złoża przy pomocy solanki jest inicjowany ręcznie
- Waga: 8 kg

kod	mm	V	W	cena [PLN]
230442	195x360x(H)x510	230	18	799,-

### ZMIĘKCZACZ DO WODY AUTOMATYCZNY

- Automatyczny proces regeneracji złoża przy pomocy solanki jest inicjowany automatycznie
- Dzięki panelowi sterowania można precyzyjnie określić m.in. czas pracy urządzenia, czas trwania regeneracji oraz objętość wody do uzdatnienia
- Zabezpieczenie przed dostępem dla dzieci dzięki funkcji automatycznej blokady
- Waga: 7,7 kg

kod	mm	V	W	cena [PLN]
230459	206x380x(H)480	230	18	999,-

### TABLETKI SOLNE DO UZDATNIANIA WODY

- Skład surowcowy: chlorek sodu NaCl

kod		cena [PLN]
231265	worek 25 kg	36,-



231265



## ZMIĘKCZACZE DO WODY

- Zmiękczenie wody jest procesem, podczas którego z wody usuwane są wszystkie związki wapnia i magnezu odpowiedzialne za twardość wody. Podczas przepływu wody przez kolumnę ze złożem, jony wapnia i magnezu zostają zaabsorbowane przez cząsteczki żywicy. Gdy zdolność jonowymienna złoża żywicy wyczerpie się, należy wywołać proces regeneracji, podczas którego złożo jest poddawane procesowi regeneracji za pomocą roztworu soli regeneracyjnej
- Zmiękczacze do wody może być zainstalowany wszędzie tam, gdzie temperatura wody jest niższa niż 45°C, a ciśnienie wejściowe wody nie przekracza 2 bar



- Do regeneracji stosować wyłącznie sól niejodowaną
- Wyłącznie do wody pitnej
- Odpowiednie do zmiękczenia wody do ekspresów do kawy, pieców konwekcyjno-parowych, zmywarek i kostkarek do lodu
- Dzięki swoim kompaktowym rozmiarom idealnie nadają się do zastosowania w barach i restauracjach
- Zastosowanie podzespołów o najwyższej jakości, gwarantuje bezawaryjne działanie urządzeń przez wiele lat
- Optymalne ciśnienie robocze wody: 1-2 bar

### ZMIĘKCZACZ DO WODY Z TRADYCYJNYMI ZAWORAMI

- Podczas regeneracji zmiękczacza nie można korzystać z urządzenia do niego podłączonego
- Maksymalne/minimalne ciśnienie wody: od 1 do 8 bar
- Przepływ nominalny: 1000 U/h
- Temperatura otoczenia: od 4°C do 35°C
- Temperatura wody zasilającej: od 4°C do 25°C
- Rozmiar przyłącza: 3/8"

kod	wydajność filtra (20°F/30°F/40°F)	waga (kg)	poj. (kg)	mm	cena (PLN)
231210	1680/1120/840	1	8 l / 7,5	ø185x(H)400	299,-
231227	2520/1680/1260	1,5	12 l / 8,4	ø185x(H)500	369,-
231234	3360/2240/1680	2	16 l / 11,2	ø185x(H)600	407,-



By-Pass umożliwia korzystanie z urządzeń podczas regeneracji zmiękczacza



**NEW!**

### ZMIĘKCZACZE DO WODY Z BY-PASSEM

- Podczas regeneracji można korzystać z urządzenia do niego podłączonego, ale podawana do urządzenia woda nie jest zmiękczona
- Maksymalne/minimalne ciśnienie wody: od 1 do 8 bar
- Przepływ nominalny: 800 U/h
- Temperatura otoczenia: od 4°C do 35°C
- Temperatura wody zasilającej: od 4°C do 25°C
- Rozmiar przyłącza: 3/8" czy 3/4"

kod	wydajność filtra (20°F/30°F/40°F)	waga (kg)	poj. (kg)	mm	cena (PLN)
230350	1680/1120/840	1	8 l / 5,6	ø185x(H)400	399,-
230367	2520/1680/1260	1,5	12 l / 8,4	ø185x(H)500	459,-
230374	3360/2240/1680	2	16 l / 11,2	ø185x(H)600	499,-



663950



### POTYKACZ INFORMACYJNY "ŚLISKA PODŁOGA"

– Ostrzeżenie w 5 wersjach językowych

kod	mm	cena [PLN]
663950	300x(H)615	39,-



221808

### SUSZARKA DO RĄK

- Włącznik elektroniczny, sensorowy
- Kabel z wtyczką w zestawie
- Metalowa obudowa, malowana na biało

kod	V	W	mm	cena [PLN]
221808	230	1500	240x210x(H)265	499,-



**NEW!**

810316



### UMYWALKA KUCHENNA BEZDOTYKOWA

- Wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Umywalka o średnicy 350 mm i głębokości 123 mm
- Łatwe i higieniczne włączenie kolaniem
- W zestawie elementy przyłączeniowe

kod	mm	cena [PLN]
810316	400x400x(H)450	799,-

Nożny przycisk zaciskowy otwierający worek



691021



### STOJAK NA WOREK NA ODPADY

- Stelaż wykonany ze stali nierdzewnej
- Nożny przycisk zaciskowy otwierający worek
- 2 kółka z hamulcami
- Stelaż przeznaczony jest na worek o wymiarach ok. 60x90 cm, czyli około 70/80 litrów

kod	mm	cena [PLN]
691021	420x580x(H)960	499,-



Umywalka uruchamiana kolaniem

810309

18/10

STAINLESS STEEL

### UMYWALKA KUCHENNA BEZDOTYKOWA

- Z włączaną kolaniem wylewką sztorcową i z dozownikiem mydła
- Przyłącze wody 1/2", otwór w umywalce  $\varnothing$ 54 mm
- Wanna i ścianka ze stali nierdzewnej 18/10
- Wymiary wanny: 330x230x(H)120

kod	mm	cena [PLN]
810309	400x320x(H)200/570	899,-



281208

**NEW!**



### NAŚWIETLACZ DO JAJ

- Idealny do dezynfekcji jaj
- Obudowa i kratka ze stali nierdzewnej
- Czas naświetlania (sterylizacji): 150 sekund
- Automatyczne wyłączenie lamp przy otwartej szufladzie
- Zabezpieczenie przed szkodliwym promieniowaniem lamp UV
- Dezynfekcję zapewniają lampy emitujące promieniowanie UV
- Jednorazowo dezynfekuje 30 sztuk jaj
- Dla zapewnienia prawidłowego działania urządzenia, zaleca się wymianę lamp po 11 tys. godzin pracy lecz nie rzadziej niż co 5 lat



kod	V	W	mm	cena [PLN]
281208	230	78	358x512x(H)255	999,-



281215

### STERYLIZATOR DO NOŻY

- Urządzenie do sterylizacji noży poprzez promieniowanie UV
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Wykonany ze stali nierdzewnej stojak wewnętrzny do różnych rodzajów noży
- Drzwi zamykane na klucz
- Timer do 120 minut
- Waga: 8 kg



552001

### POJEMNIK NA NACZYNIA

- Koloru szarego - z uchwytami
- Do zbierania brudnych naczyń



kod	mm	cena [PLN]
552001	555x410x(H)130	39,-

kod	V	W	mm	pojemność	cena [PLN]
281215	230	15	505x155x(H)613	30 noży	1099,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

Korek gardzieli  
młynka

**NEW!**



979983

Wirniki i elementy tnące  
ze stali nierdzewnej



Kolanko  
spustowe młynka



Zdejmowana osłona  
przeciwbryzgowa



### MŁYNEK DO ODPADKÓW 550W Z WŁĄCZNIKIEM

- Małogabarytowe urządzenie do mielenia odpadków
- Do stosowania w gastronomii
- Wyciszona praca
- Kotnierz mocujący ze stali nierdzewnej
- Wewnętrzne elementy młynka ze stali nierdzewnej
- Szybkoobrotowy silnik: 4000 obr./min.
- Wymagany otwór w zlewie  $\varnothing 90$  mm
- Przewód zasilający w zestawie
- Łożysko samosmarujące
- Łatwy i szybki w montażu
- Zdejmowana osłona przeciwbryzgowa oraz zaśleпка (korek) gardzieli młynka
- Włącznik z wężukiem w zestawie

kod	V	W	mm	cena (PLN)
979983	230	550	$\varnothing 210 \times (H) 406$	690,-

ZDEJMOWANA OSŁONA  
PRZECIWBRYZGOWA  
- łatwe czyszczenie

IZOLOWANA  
AKUSTYCZNIE  
OBUDOWA

BARDZO OSTRY  
PIERSCIEN TNĄCY  
- szybka obróbka  
odpadków żywnościowych

WIRNIKI I ELEMENTY  
TNĄCE ZE STALI  
NIERDZEWNEJ

4000 obr./min.  
- szybkie rozdrabnianie

SYSTEM MOCOWANIA  
SPEEDMASTER  
- szybka, prosta instalacja

SYSTEM  
ROZDRABNIANIA  
TORQUE MASTER

WYWAŻONA OBRÓTNICA  
równa praca bez wibracji

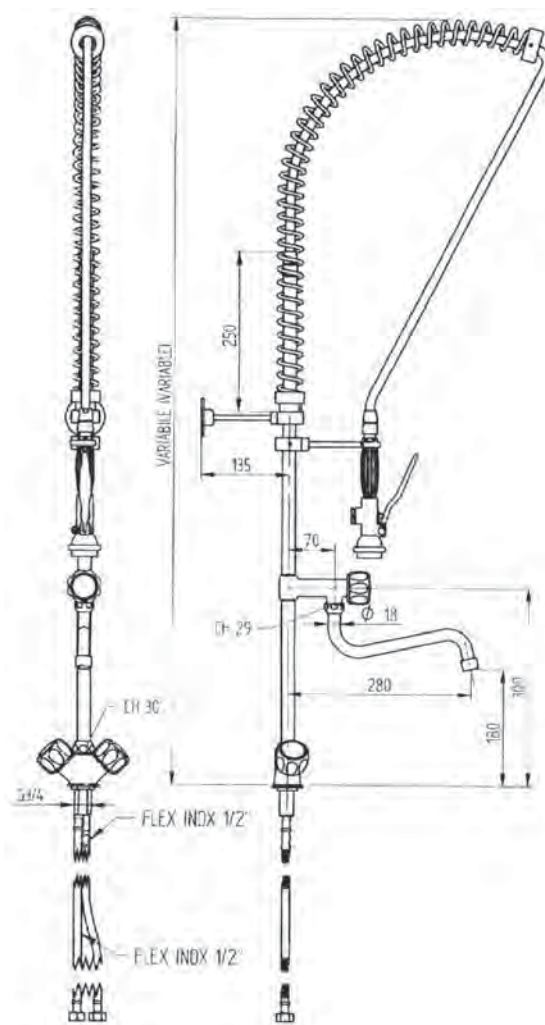
WAŁ ZE STALI  
NIERDZEWNEJ







970515



### BATERIA Z PRYSZNICEM

- Bateria jednotworowa, sztorcowa
- Prysznic odporny na przepływ wody pod dużym ciśnieniem
- Ostona prysznica wykonana z tworzywa sztucznego
- Regulowany wspornik kolumnowy
- Uchwyt ścienny z możliwością skrócenia
- Wężyki przyłączeniowe: 1/2"
- Wymagany otwór w stole:  $\varnothing 30$  mm
- Wysięg wylewki 280 mm
- Maksymalny przepływ wody: 17 l/min przy ciśnieniu 4 bar



kod

970515

cena [PLN]

890,-



970300

## NEW!

### BATERIA PRYSZNICOWA

- Bateria jednotworowa, sztorcowa
- Prysznic odporny na przepływ wody pod dużym ciśnieniem
- Maksymalny przepływ wody: 17 l/min. przy ciśnieniu 4 bar
- Ostona prysznica wykonana z tworzywa sztucznego
- Regulowany wspornik kolumnowy
- Uchwyt ścienny z możliwością skrócenia
- Wężyki przyłączeniowe: 1/2" o długości 400 mm każdy
- Wymagany otwór w stole:  $\varnothing 27$  mm



kod

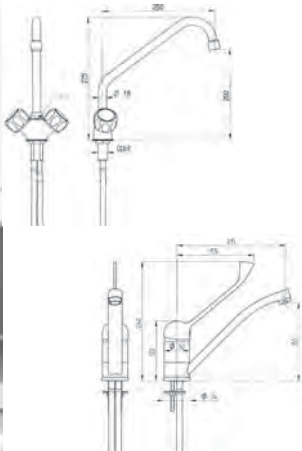
970300

cena [PLN]

740,-



970508



970522

### BATERIA ZLEWOZMYWAKOWA - SZTORCOWA

- Jednootworowa, wylewka obrotowa
- Wężyki przyłączeniowe: 1/2"
- Wymagany otwór w stole:  $\varnothing 30$  mm
- Regulacja strumienia poprzez zawory
- Wysięg 250 mm

kod	cena [PLN]
970508	259,-

### BATERIA UMYWALKOWA - ŁOKCIOWA

- Jednootworowa
- Wężyki przyłączeniowe: 3/8"
- Wymagany otwór w stole:  $\varnothing 35$  mm
- Wysięg 215 mm

kod	cena [PLN]
970522	279,-

975718



### SEPARATOR DO TŁUSZCZU

- Zapobiega zapychaniu się kanalizacji tłuszczem
- Do stosowania wewnątrz pomieszczeń (zmywalnie naczyń, kuchnie)
- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Pokrywa z uszczelką, zamykana na 4 klamry
- Przyłącza wejścia i wyjścia  $\varnothing 50$  mm
- Dwie pionowe, wewnętrzne przegrody do separacji tłuszczu i szlamu
- Dodatkowo zawór kulowy na opróżnianie komory na tłuszcz
- Kompaktowy rozmiar

kod	waga [kg]	poj. [l]	mm	cena [PLN]
975718	13	30	670x340x(H)310	1099,-
975725	17	60	745x410x(H)400	1399,-
979945	34	180	903x548x(H)629	2299,-





560105



560044



560037

### CZAPKA KUCHARSKA „LE GRAND CHEF” – ZESTAW 10 SZTUK

- Wykonana z wiskozy, plisowana, w kolorze białym
- Pochłaniająca wilgoć, miękka i oddychająca
- Rozmiar regulowany, obwód 55-62 cm

### CZAPKA KUCHARSKA – ZESTAW 10 SZT.

- Plisowana z włókniyny polipropylenowej
- Góra perforowana
- Rozmiar regulowany

### FURAŻERKA PAPIEROWA – ZESTAW 100 SZTUK

- Wykonana z papieru, w kolorze białym, niebieska lamówka
- Góra perforowana
- Rozmiar uniwersalny

kod	mm	cena [PLN]/szt.	cena [PLN]/zestaw	kod	mm	cena [PLN]/szt.	cena [PLN]/zestaw	kod	mm	cena [PLN]/szt.	cena [PLN]/zestaw
560105	280x(H)300	6,90,-	69,-	560044	280x(H)230	1,40,-	14,-	560037	290x(H)100	0,22,-	22,-

### LAMPY OWADOBÓJCZE DO UŻYTKU WEWNĄTRZ POMIESZCZEŃ Z WYŁĄCZENIEM TYCH, GDZIE PRZYGOTOWYWANE I SERWOWANE SĄ POTRAWY



270172

270165

270158

### LAMPY OWADOBÓJCZA

- Obudowa wykonana ze specjalnego stopu aluminium i ognioodpornego tworzywa ABS zapewniającego bezpieczeństwo
- 2x świetlówka UV-A
- Owadobójcze działanie napięcia 2000 – 2500 V
- Wyjmowana tacka umożliwia łatwe czyszczenie
- Można zamontować na suficie za pomocą tańczuszka lub postawić



Uchwyt  
łańcuszkowy



Wyjmowana  
tacka

kod	zasięg działania	V	W	mm	cena [PLN]
270158	50 m <sup>2</sup>	230	26	335x90x(H)260	139,-
270165	100 m <sup>2</sup>	230	40	485x90x(H)310	169,-
270172	150 m <sup>2</sup>	230	45	640x90x(H)360	199,-
935286	świetlówka zamienna do 270165 – zestaw 2 szt.				79,-

do cen należy doliczyć VAT 23%



270189



### LAMPY OWADOBÓJCZA Z TAŚMĄ KLEJĄCĄ - 80M<sup>2</sup>

- Odpowiednia do użytku w kuchni
- Obudowa z ognioodpornego tworzywa ABS, z możliwością montażu na ścianie
- 1 fluorescencyjna świetlówka UV-A 18 W zabezpieczona folią przed stłuczeniem
- Taśma klejąca do łapania owadów na tylnym panelu
- Łatwa do wymiany świetlówka i taśma klejąca
- Maksymalny zasięg działania 80 m<sup>2</sup>
- Taśma klejąca (310x108 mm) w zestawie

kod	mm	V	W	cena [PLN]
270189	375x140x(H)196	230		199,-
270219	310x108		taśma klejąca 10 szt.	79,-
270226	świetlówka zamienna	230	18	64,-



270080

### LAMPY OWADOBÓJCZA 100M<sup>2</sup>

- Odpowiednia do użytku w kuchni
- Metalowa obudowa z możliwością zamocowania na ścianie
- Dwie świetlówki UV-A 15W
- Taśma klejąca do łapania owadów w zestawie
- Max. zasięg działania 100 m<sup>2</sup>

kod	mm	V	W	cena [PLN]
270080	480x100x(H)285	230		399,-
270073	395x210		taśma klejąca 10 szt.	109,-
270028	świetlówka zamienna	230	2x15	119,-
- zestaw 2 szt.				



270004

### LAMPY OWADOBÓJCZA

- Odpowiednia do użytku w kuchni
- Metalowa obudowa z możliwością zamocowania na ścianie
- Dwie fluorescencyjne świetlówki UV-A 15 W zabezpieczone folią przed stłuczeniem
- Taśma klejąca do łapania owadów w zestawie
- Maksymalny zasięg działania 300 m<sup>2</sup>

kod	mm	V	W	cena [PLN]
270004	475x65x(H)300	230	33	245,-
270059	435x245		taśma klejąca 10 szt.	115,-
270028	świetlówka zamienna	230	2x15	119,-
- zestaw 2 szt.				



270196



### LAMPY OWADOBÓJCZA Z TAŚMĄ KLEJĄCĄ - 120M<sup>2</sup>

- Odpowiednia do użytku w kuchni
- Obudowa z ognioodpornego tworzywa ABS, tylny panel wykonany z metalu, z możliwością montażu na ścianie
- 1 fluorescencyjna świetlówka UV-A 36W zabezpieczona folią przed stłuczeniem
- Taśma klejąca do łapania owadów na tylnym panelu
- Łatwa do wymiany świetlówka i taśma klejąca
- Maksymalny zasięg działania 120 m<sup>2</sup>
- Taśma klejąca (390x270mm) w zestawie

kod	mm	V	W	cena [PLN]
270196	475x80x(H)283	230	36	229,-
270233	390x270		taśma klejąca 10 szt.	129,-
270240	świetlówka zamienna	230	36	134,-





Owady są przyciągane do światła, a następnie zasysane do zasobnika przez wentylator o dużej mocy



270202



270257

### LAMPY OWADOBÓJCZE DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ POMIESZCZEŃ

#### LAMPY OWADOBÓJCZE WODOODPORNIE Z WENTYLATOREM

- Owady są przyciągane do światła, a następnie zasysane do zasobnika przez wentylator o dużej mocy
- Wysokiej jakości żarówka o mocy 25W BLB 3U emituje 100% niewidzialnego promieniowania UV-A
- Obudowa z ognioodpornego tworzywa ABS wplywa na wysokie bezpieczeństwo używania
- Współczynnik szczelności IPX4, możliwość używania wewnątrz budynków i na zewnątrz
- Wyjmowana tacka umożliwia łatwe mycie
- Uchwyt łańcuszkowy
- Maksymalny zasięg działania 300 m<sup>2</sup>

kod	mm	V	W	cena [PLN]
270202	ø330x(H)570	230	30	629,-
270257	żarówka zamienna	230	25	134,-



270141

270066

270134



#### LAMPY OWADOBÓJCZE WODOODPORNIE

- Ognioodporne tworzywo ABS zapewniające bezpieczeństwo
- 2x świetlówka UV-A
- Owadobójcze działanie napięcia 2000 V - współczynnik szczelności IPX4, możliwość używania wewnątrz budynków i na zewnątrz
- Wyjmowana tacka umożliwia łatwe mycie
- Uchwyt łańcuszkowy

kod	zasięg działania	mm	V	W	cena [PLN]
270134	75 m <sup>2</sup>	360x135x(H)270	230	26	249,-
270066	100 m <sup>2</sup>	510x105x(H)315	230	40	329,-
270141	150 m <sup>2</sup>	680x135x(H)310	230	45	349,-
935286	świetlówka zamienna do 270066 - zestaw 2 szt.				79,-



Uchwyt łańcuszkowy



Wyjmowana tacka

## KOSZE NA ŚMIECI I POPIELNICE



691342

### KOSZ PEDAŁOWY OKRĄGŁY Z WKŁADEM

- Korpus ze stali nierdzewnej
- Powierzchnia zewnętrzna polerowana
- Wygodne, higieniczne otwieranie
- Pedał z nakładką antypoślizgową
- Innowacyjny mechanizm „click lock” blokujący klapę kosza po otwarciu
- Wewnętrzny elastyczny kosz z polipropylenu wyposażony w podwójną rączkę służącą jako blokada worka na śmieci

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
691304	3	ø170x(H)260	39,-
691311	5	ø210x(H)280	49,-
691335	20	ø300x(H)440	94,-
691342	30	ø300x(H)650	139,-

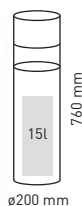


691366

### KOSZ Z POKRYWĄ OBROTOWĄ

- Korpus ze stali nierdzewnej
- Powierzchnia zewnętrzna polerowana
- Pokrywa obrotowa 360° - wygodne, higieniczne otwieranie
- Specjalne przetłoczenie pod obręcz na worek
- Antypoślizgowa, gumowa podstawa poprawia stabilność kosza i chroni podłogę przed zarysowaniem

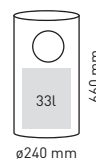
kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
691359	18	ø240x(H)400/500	199,-
691366	45	ø300x(H)660/780	331,-



691373



691380



691397



### KOSZ STOJĄCY Z POPIELNICĄ

- Korpus ze stali nierdzewnej
- Powierzchnia zewnętrzna satynowana
- Popielnica umieszczona na dystansach nad koszem
- Odległość popielnicy od kosza 105 mm
- Zdejmowana popielniczka - ułatwia czyszczenie i opróżnianie kosza
- Antypoślizgowa, gumowa podstawa poprawia stabilność kosza i chroni podłogę przed zarysowaniem

### KOSZ STOJĄCY Z POPIELNICĄ

- Korpus ze stali nierdzewnej
- Powierzchnia zewnętrzna polerowana
- Zdejmowana popielnica umieszczona nad koszem ułatwia czyszczenie i opróżnianie kosza
- Otwór kosza ø135 mm
- Antypoślizgowa, gumowa podstawa poprawia stabilność kosza i chroni podłogę przed zarysowaniem

### KOSZ STOJĄCY Z POPIELNICĄ

- Korpus ze stali nierdzewnej
- Powierzchnia zewnętrzna polerowana
- Zdejmowana popielnica z kratką umieszczona nad koszem ułatwia czyszczenie i opróżnianie kosza
- Otwór kosza ø135 mm
- Antypoślizgowa, gumowa podstawa poprawia stabilność kosza i chroni podłogę przed zarysowaniem

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)	kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)	kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
691373	15	ø200x(H)760	289,-	691380	15	ø200x(H)700	159,-	691397	33	ø240x(H)660	299,-



440032



### POPIELNICA MOCOWANA DO ŚCIANY 3 L - Z WKŁADKĄ 1,5

- Do użytku zewnętrznego
- Praktyczne i estetyczne rozwiązanie dla pałaczy
- Powłoka zewnętrzna odporna na promieniowanie UV
- Kolor ciemno-szary
- Płytki do gaszenia niedopałków ze stali nierdzewnej
- Wewnętrzny pojemnik na popiół o poj. 1,5 l
- Otworki odpływowe dla wody deszczowej
- Szybkie i łatwe otwarcie i opróżnianie
- Łatwy montaż i czyszczenie
- Zestaw montażowy w komplecie
- Waga: 3,5 kg



kod	mm	poj. całkowita (l)	poj. wkładu (l)	cena (PLN)
440032	191x64x(H)355	3	1,5	299,-



440049



### POPIELNICA MOCOWANA DO ŚCIANY 3 L Z KOSZEM 14 L

- Do użytku zewnętrznego
- Praktyczne i estetyczne rozwiązanie na popiół oraz inne śmieci
- Powłoka zewnętrzna odporna na promieniowanie UV
- Kolor ciemno-szary
- Wykonane ze stali cynkowanej
- Płytki do gaszenia niedopałków ze stali nierdzewnej
- Wysuwana szuflada na popiół o poj. 3 l
- Uchylny kosz na śmieci o poj. 14 l
- Zamek ze stali nierdzewnej
- Szybkie i łatwe otwarcie i opróżnianie
- Łatwy montaż i czyszczenie
- Zestaw montażowy w komplecie
- Waga: 10 kg



kod	mm	poj. popielnicy (l)	poj. kosza (l)	cena (PLN)
440049	300x140x(H)670	3	14	699,-



440056



### POPIELNICA WOLNOSTOJĄCA 3 L

- Do użytku wewnętrznego i zewnętrznego
- Na każdą pogodę i porę roku
- Zamek, śruby oraz 4 płytki na gaszenie niedopałków ze stali nierdzewnej
- Obudowa z lakierowanej stali
- Kolor ciemno-szary
- Ciężka, solidna podstawa o  $\varnothing 300$  mm dla stabilności
- Możliwość zakotwienia do podłoża
- Główna kolumna  $\varnothing 100$  mm
- Wewnętrzny 3 litrowy pojemnik na popiół
- Zdejmowana głowica dla szybkiego i łatwego opróżniania
- Łatwy montaż i czyszczenie
- Zestaw montażowy w komplecie
- Waga: 11 kg



kod	mm	średnica głównej kolumny (mm)	poj. kosza (l)	cena (PLN)
440056	$\varnothing 300 \times (H) 1080$	$\varnothing 100$	3	599,-



440070



### POPIELNICA WOLNOSTOJĄCA Z POJEMNIKIEM NA POPIÓŁ 12,5 L

- Do użytku zewnętrznego, szczególnie do miejsc o dużym ruchu
- Na każdą pogodę i porę roku
- 2 płytki na gaszenie niedopałków ze stali nierdzewnej
- Obudowa z lakierowanej stali ocynkowanej
- Kolor ciemno-szary
- Ciężka, solidna podstawa dla utrzymania stabilności
- Wewnętrzny 12,5 litrowy pojemnik na popiół
- Specjalny system antywyptywowy dla dymu
- Łatwy montaż i czyszczenie
- Możliwość zakotwienia do podłoża
- Zestaw montażowy w komplecie
- Waga: 17 kg



kod	mm	poj. kosza (l)	cena (PLN)
440070	400x260x(H)1040	12,5	899,-

do cen należy doliczyć VAT 23%

## INFORMACJE OGÓLNE

Przedstawione w katalogu produkty dostępne są na terenie całej Polski za pośrednictwem dystrybutorów oraz sieci marketów cash & carry, których dane teledadresowe zostały umieszczone na naszej stronie internetowej [www.hendi.pl](http://www.hendi.pl) w zakładce: Dystrybutorzy. Nasi partnerzy handlowi dysponują szczegółowymi informacjami na temat naszych produktów, sposobu ich dostarczenia, montażu oraz serwisowania.

Katalog nie stanowi oferty w rozumieniu art. 66 kodeksu cywilnego. Nowa edycja katalogu unieważnia wszystkie ceny i warunki handlowe podane w poprzedniej jego edycji.

Ceny w katalogu są cenami netto, do których należy doliczyć podatek VAT w wysokości 23% lub 8% na wybrane artykuły spożywcze.

HENDI Polska Sp. z o.o. zastrzega sobie prawo do zmiany cen i wycofania wyrobów ze sprzedaży. Informacja o ww. zmianach zostanie opublikowana na stronie internetowej [www.hendi.pl](http://www.hendi.pl).

Zdjęcia w katalogu mają charakter poglądowy. Niektóre produkty zostały pokazane na zdjęciach z wyposażeniem dodatkowym nie wchodzącym w ich skład. HENDI Polska Sp. z o.o. nie ponosi odpowiedzialności za ewentualne błędy wynikające z druku. Właściwe produkty dostępne w sprzedaży mogą się różnić od tych przedstawionych na zdjęciach.

Wszelkie prawa zastrzeżone. Kopiowanie materiałów w całości lub w części bez zezwolenia jest zabronione.

HENDI Polska Sp. z o.o. nie ponosi odpowiedzialności za legalizację produktów pomiarowych używanych w celach komercyjnych przez klienta. Każde urządzenie wymagające stałego podłączenia do sieci wodnej musi być wyposażone w dodatkowy uzdatniacz wody używany zgodnie z zaleceniami producenta. W przypadku jego braku klient traci uprawnienia z tytułu gwarancji.

Przedstawione w katalogu produkty spełniają wszystkie wymagania dotyczące bezpieczeństwa oraz higieny.

HENDI Polska Sp. z o.o.  
ul. Magazynowa 5  
62-023 Gądko  
tel. 61 658 70 00  
e-mail: [info@hendi.pl](mailto:info@hendi.pl)  
[www.hendi.pl](http://www.hendi.pl)





## LEGENDA

wyjaśnienie piktogramów użytych w katalogu



Produkt energooszczędny



Zgodny z normami HACCP

**NEW!**

Nowy produkt



Do użytku wewnątrz i na zewnątrz pomieszczeń



Do użytku wewnątrz pomieszczeń



Do użytku na zewnątrz



Można używać na kuchenkach gazowych



Do użytku wyłącznie na kuchenkach gazowych



Można używać na kuchenkach elektrycznych



Można używać na kuchenkach ceramicznych



Można używać na kuchenkach indukcyjnych



Nie można używać na kuchenkach indukcyjnych



Można używać w kuchenkach mikrofalowych



Nie można używać w kuchenkach mikrofalowych



Można myć w zmywarkach



Nie można myć w zmywarkach



Można używać w piecach



Możliwość piętrowania



Może mieć kontakt z żywnością



Nie może mieć kontaktu z żywnością



Funkcja chłodząca



Do samodzielnego montażu



Odporność termiczna do 350°C



Odporność termiczna od -40° do 300°C



Aluminium



Z odlewu aluminium



Stal nierdzewna



Stal nierdzewna 18/0



Stal nierdzewna 18/8



Stal nierdzewna 18/10



Niemiecka stal X50CrMoV15



Stal węglowa



Ocynkowane



Stal chromowana



Niklowane



Polietylen



Polietylen HD



Polietylen LD



Polipropylen



Polipropylen EPP



Poliwęglan



Tworzywo ABS



Tworzywo POM



Poliamid (Nylon)



Tworzywo SAN



Tworzywo odporne na ciepło



Silikon



Plexiglas



Brak rakotwórczego bisfenolu A



Włókno szklane



Melamina



Porcelana



Antypoślizgowy



Na magnes

## INDEKS KODÓW

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
0xxxxx		171622	151	208984	282	222225	343	224397	344	226285	341	227640	391	232149	294
023481	176	171707	81	208991	283	222232	343	224403	64	226292	341	227657	391	232163	314
023491	176	171752	81	209202	381	222249	343	224410	64	226308	462	227664	391	232170	314
023495	176	171806	81	209301	381	222256	343	224434	414	226315	462	227671	391	232187	315
1xxxxx		171851	81	209509	376	222263	343	224441	431, 435	226322	462	227688	391	232194	315
10000	205	171905	81	209523	371	222553	67	224458	430, 435	226339	462	227695	391	232491	315
10003	205	190401	146	209981	77, 289	222560	67	224465	432, 436	226346	462	227701	391	232507	315
10011	205	193679	147	209998	77, 289	222614	69	224472	431, 433,	226353	462	227718	391	232514	299
10018	205	193686	147	210000	337	222652	69	224485	435, 438-439	226360	462	227725	391	232521	299
10019	205	193693	147	210017	337	222676	69	224496	441	226384	346	228182	328	232569	312
10021	205	193808	147	210031	336	222829	340	224540	458	226407	448	229002	378	232576	312
10022	205	193815	147	210048	336	222836	340	224557	458	226414	448	229019	378	232583	313
1002045	517	193822	147	210215	338	222843	340	224564	456	226476	462	229026	379	232590	313
10027	205	194356	146	210222	338	222850	463	224571	456	226483	462	230060	122	232613	312
1002730	517	194357	146	210246	338	222867	463	224588	457	226490	122	230091	122	232620	312
1002949	517	194539	146	210390	322	222874	463	224595	457	226506	460	230350	521	232637	313
1002952	517	194546	146	210406	322	222881	463	224656	436	226599	461	230367	521	232644	313
10029	205	195109	146	210413	322	222898	463	224670	412-413	226605	460	230374	521	232651	312
10040	205	195505	146	210420	322	222904	463	224687	433	226612	461	230442	520	232668	312
1012446	517	195604	146	210437	323	222911	463	224694	433	226629	461	230459	520	232675	313
1013637	517	196007	75	210444	323	222928	463	224717	433	226636	461	230473	508	232682	313
102826	517	198124	176	210451	323	222935	463	224731	439	226643	461	230480	508	232699	298
102828	517	198209	137	210468	323	222942	463	224748	432	226667	450	230497	508	232729	299
10770	200	198216	136	210475	323	223031	426-427	224755	432	226674	450	230671	360	232736	299
110126	17	198223	137	210482	323	223048	387	224762	436	226681	454	230688	272	232743	303
12615	201	198230	136	210499	323	223055	387	224779	432	226698	454	230695	273	232767	302
143032	392	199008	137	210505	323	223147	421	224786	436	226735	453	230718	274	232781	304
143049	392	199039	136, 396	210529	330	223154	423	224793	437	226742	453	230732	506	232798	304
143056	392	199046	137	210536	330	223161	422	224809	437	226759	453	230749	506	232804	303
143087	472	199800	109, 390	210543	330	223178	423	224816	451	226766	453	230756	507	232811	303
144909	483	199817	109, 390	210765	322	223185	422	224823	412	226797	454	230763	507	232842	306
144916	482	199824	109, 390	210772	323	223192	423	224830	449	226810	339	230770	509	232859	305
144923	478-479	199831	109, 390	210789	323	223208	422	224847	449	226827	447	230787	509	232873	305
144930	476	199848	109, 390	210802	326	223215	421	224908	441	226834	339	230794	508	232880	304
144954	483	199855	109, 390	210819	327	223222	419	224915	441	226841	339	230800	508	232897	304
145531	479	199862	109, 390	210864	328	223239	421	224922	441	226858	339	230817	506-509	232903	297
145777	477	199879	109, 390	211137	293	223246	419	225028	413	226865	450	230831	506	232910	297
146002	480	199886	109, 390	211144	293	223253	421	225035	413	226872	450	230848	507	232927	297
146804	480	199893	109, 390	211151	293	223260	419	225042	435	226889	451	230855	508	232965	297
147108	369	199930	109, 390	211168	292	223277	420	225059	414	226896	451	230862	509	232972	297
147207	369	199947	418	211175	292	223284	418	225066	438	226902	454	230916	506	232989	297
147306	369	2xxxxx		211298	291, 293	223291	420	225073	439	226919	454	230923	507	232996	297
147610	396	201107	409	211311	291	223307	418	225080	439	226926	452	230930	508	233108	295
147801	369	201206	409	211328	291	223314	428	225165	413	226933	452	231050	510	233115	295
149508	474	201428	347	211335	291	223321	428	225172	412	226940	455	231142	506-510	233122	295
149515	476	201435	347	211342	290	223338	428	225264	388	226957	455	231210	521	233139	295
149522	476	201442	347	211359	290	223345	427	225448	388	226964	455	231227	521	233146	296
149539	476	203125	393	211366	290	223352	427	225479	389	226971	455	231234	521	233153	296
149546	476	203149	393	212004	404	223369	426	225516	414	226988	452	231265	520	233160	300
149591	475	203156	393	212103	404	223376	427	225523	414	226995	452	231272	516	233207	307
149607	475	203163	393	215005	384	223390	429	225530	430	227046	455	231296	516	233214	307
149614	475	203170	393	215012	385	223406	429	225547	435	227053	455	231319	516	233344	301
149621	474	204825	139	215029	385	223413	429	225554	431	227060	410	231333	519	233351	301
15012	196	204832	139	21554	197	223420	429	225561	435	227077	411	231340	511	233382	301
150603	480	204900	139	220306	399	223437	429	225578	431	227107	454	231371	514	233399	301
150801	480	205808	382	220603	458	223451	429	225585	435	227114	454	231388	515	233429	300
152706	477	205815	382	220610	458	223468	410-411	225677	431	227121	454	231531	506	233436	300
152805	477	205822	382	220627	458	223499	422-423	225707	368	227138	452	231548	507	233511	425
152904	477	205839	382	220634	458	223505	422-423	225806	368	227145	452	231555	508	233528	425
154601	478	205846	382	220641	459	223512	422-423	225882	366	227152	453, 455	231562	509	233535	424
154618	478	205853	382	220658	459	223642	419, 421	225899	366	227169	453, 455	231579	508	233542	424
154656	479	207208	381	220665	459	223659	418-421	225929	412	227176	453, 455	231753	510	233610	310
154700	478	207307	381	220672	459	223666	418, 420	225936	364	227183	453, 455	231807	318	233627	310
154717	478	208533	288	220689	459	223673	428	225950	412	227190	452	231852	319	233634	310
154878	479	208656	288	220696	459	224014	342	225967	415	227206	452	231913	518	233641	311
154908	479	208724	287	220726	451	224038	266	225981	415	227213	455	231920	518	233658	311
155202	396	208731	287	220733	451	224052	344	226001	472	227220	455	231937	518	233665	311
170045	481	208854	280	221037	270	224076	388	226018	472	227251	456	231944	518	233672	309
170120	481	208878	285	221044	267	224243	437	226063	471	227268	456	232019	302	233689	309
170328	481	208885	285	221068	363	224250	437	226070	471	227275	456	232026	302	233696	311
171028	80	208892	280	221099	268	224267	459	226087	471	227282	456	232033	306	233702	308
171127	80	208915	284	221204	269	224274	459	226094	366	227299	457	232040	298	233719	308
171301	80	208922	284	221808	522	224281	459	226209	462	227305	457	232057	298	233726	377
171318	80	208939	284	222140	343	224328	344	226223	365	227343	457	232064	298	233733	377
171325	80	208946	284	222157	345	224335	344	226230	365	227350	457	232071	298	233740	376, 447
171400	80	208953	280	222164	343	224342	345	226247	364	227381	367	232118	294	233757	309
171509	80	208960	282	222171	343	224359	344	226261	341						

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
234020	321	239902	139	271957	265	282656	331	423790	221	426449	222	446522	233	469095	242
234037	321	240403	402	271964	265	282663	333	423806	221	426456	222	446607	233	469101	242
234044	321	240410	402	271971	265	282670	333	423813	221	426463	226	446621	233	469125	242
234051	321	240502	403	271988	265	282687	333	423820	221	426470	226	446706	233	469132	243
234068	321	240601	293	272008	265	282694	331	423837	221	426487	226	446720	233	469149	243
234075	321	261163	405	272015	265	290903	110	423844	221	426500	230	448908	235	469156	243
234082	321	261309	405	272022	265	290910	110	423851	221	426609	230	449608	234	469163	243
234099	321	263501	394	272039	265	298900	517	423868	221	426708	230	449707	234	469187	243
234105	321	263600	394	272046	265	3xxxxx		423875	221	426807	230	450109	236	469194	243
234112	321	263655	394	272404	483	34741	201	423882	221	426906	230	450208	236	469217	243
234129	321	263662	394	272411	483	37264	191	423899	221	426951	161	450307	236	469224	243
234136	321	263709	395	272602	482	37298	191	424001	155	426968	161	450406	236	469248	243
234143	321	263808	395	272701	482	37405	191	424155	152	427415	154	450505	236	469262	243
234150	321	263907	395	273906	376	37413	191	424186	152	427507	154	451007	236	469279	243
234167	321	264119	398	273944	447	37684	200	424193	152	427514	155	451106	236	469286	243
234174	321	264201	398	273982	377	37784	209	42440	194	427538	154	451502	236	469293	243
234181	321	264300	398	273999	377	37789	209	424605	219	428245	160, 287	451519	236	469316	243
234198	321	264331	399	274101	160	4xxxxx		424612	219	428511	247	451526	236	469323	243
234204	321	264607	400	274125	289	400104	237	424629	219	428528	247	451533	236	469330	243
234211	321	264706	400	274132	134	400203	237	424636	219	429006	231	452103	237	469347	243
234228	321	264850	403	274149	289	401002	232	424643	219	429013	231	452202	237	469354	243
234235	321	267226	473	274224	266	401101	232	424650	219	429020	231	452325	237	469361	243
234242	321	267240	473	274231	123	401200	232	424667	219	429037	231	452400	238	469385	244
234259	320	267257	473	27778	191	401309	232	424674	219	429044	231	452424	237	469392	244
234266	320	268506	401	27810	191	401408	232	424681	219	429051	231	452431	238	469408	244
234273	320	268605	401	280096	318	401606	232	424698	219	429068	231	452448	238	469415	244
234280	320	268704	401	280102	318	402023	188	424704	219	429075	231	452455	238	469422	244
234297	320	268735	401	280126	318	402221	188	424711	219	429105	231	452462	238	469439	244
234303	320	270004	528	280201	318	402528	188	424728	219	429112	231	452479	238	469446	244
234310	320	270028	528	280218	318	40342	196	424742	219	429129	231	452486	238	469453	244
234327	320	270059	528	280225	318	40359	196	424759	219	429136	231	452714	237	469460	244
234334	320	270066	529	280294	318	40367	196	424766	219	429143	231	453001	236	469477	244
234341	320	270073	528	280300	318	403709	188	424773	220	429150	231	453100	236	469484	244
234358	320	270080	528	280317	318	403716	188	424780	220	429211	231	453209	236	469491	244
234365	321	270134	529	280379	318	40375	197	424797	220	429228	231	453308	236	46961	189
234372	321	270141	529	280386	318	404003	173	424803	220	429419	317	453407	236	46973	189
234389	321	270158	527	280416	318	404102	173	424810	220	429914	156	456514	245	46978	189
234396	321	270165	527	280423	319	404201	173	424827	220	430002	232	458006	236	470060	142
234402	321	270172	527	280607	318	404300	173	424834	220	432006	232	458204	236	470206	140
234419	321	270189	528	280614	318	404409	173	424841	220	432105	232	458211	236	470305	143
234426	320	270196	528	280621	319	404508	173	424858	220	432129	232	458228	236	470312	143
234433	320	270202	529	280690	319	404607	173	424865	220	432136	232	460009	240	470329	143
234440	320	270219	528	281208	523	404935	173	424872	220	432143	232	460108	240	470343	144
234457	320	270226	528	281215	523	404942	173	424889	220	434208	232	460214	241	470350	144
234464	320	270233	528	281352	407	404959	173	424896	220	436103	172	460221	241	470367	144
234471	321	270240	528	281369	408	404966	173	424902	220	440001	248	460238	241	470527	146
234488	321	270257	529	281376	408	404973	173	424919	220	440032	531	460245	241	470619	142
234495	321	271117	104	281413	407	404980	173	424926	220	440049	531	460252	241	470909	145
234501	321	271124	104	281444	406	404997	173	424933	220	440056	531	461112	239, 241	470930	145
234518	321	271148	102	281710	406	405000	179	424940	220	440070	531	461129	239, 241	471005	140
234730	319	271155	104	282007	325	405208	179	424957	220	440100	248	461136	239, 241	471500	263
234747	319	271162	103	282014	325	405307	179	424964	220	440209	248	461167	239	471524	263
234754	319	271179	104	282021	325	407202	317	424971	220	440407	248	461266	239	472507	142
234761	319	271186	104	282038	325	407400	317	424988	220	440490	248	462904	77	475201	141
235232	362	271209	103	282045	325	408308	317	424995	220	440506	248	462911	466	475904	141
238301	397	271216	103	282052	325	410103	172	425107	159	440605	248	463000	145	480106	179
238455	519	271223	102	282069	325	410202	172	425121	159	440704	246	463109	145	480205	173
238462	519	271230	102	282076	325	412107	172	425138	159	440803	248	464809	145	48024	189
238479	519	271247	104, 287	282090	332	412206	172	425190	158	440858	248	465301	240	480304	173
238608	397	271308	103	282120	331	421291	179	425299	158	440865	248	465318	240	480403	173
238899	367	271339	103	282151	332	421550	246	425343	158	440872	248	465325	240	480502	157
238905	409	271346	102	282199	324	421567	246	425466	156	440889	248	465332	240	480519	157
238912	409	271407	103	282229	324	421574	246	425473	156	440902	248	465349	240	48926	205
239209	375	271452	102	282236	324	42173	195	425503	230	441008	247	465356	240	49041	205
239230	375	271469	102	282243	324	423646	221	425602	230	441107	247	465363	240	49117	205
239278	371	271513	261	282250	324	423653	221	425701	230	441367	247	465370	237	49120	205
239285	371	271520	261	282267	324	423660	221	425763	159	441466	247	465387	239	49138	205
239292	371	271551	264	282274	329	423677	221	425800	230	441503	247	466070	176	49139	205
239315	375	271568	264	282304	324	423684	221	426326	226	443002	68	466087	176	49142	205
239322	374	271575	264	282359	324	423691	221	426333	226	444023	247	466117	176	49150	205
239346	374	271803	265	282502	330	423707	221	426340	226	445808	233	466124	176	496107	173
239506	397	271810	265	282571	332	423714	221	426357	226	445815	233	466131	176	496206	173
239605	397	271827	265	282588	332	423721	221	426364	226	445822	233	468821	239	496305	173
239681	373	271834	265	282595	332	423738	221	426371	226	445839	233	46888	189	496404	173
239698	372	271902	265	282601	332	423745	221	426388	226	445877	234	469019	242	5xxxxx	
239711	372	271919	265	282618	332	423752	221	426395	226	445884	235	469026	242	50056	200
239766	373	271926	265	282625	333	423769	221	426418	230	445891	234	469040	242	50143	191
239773	373	271933	265	282632	333	423776	221	426425	222	445907</					

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
505106	46, 162	510209	90	521403	96	542200	89	557976	106	561935	166	569207	316	594704	263
505205	46, 162	510308	90	521410	258	542507	89	557983	106	561942	166	569757	248	595008	247
505403	46, 162	510407	90	521502	96	542606	89	558003	106	561966	168	570012	66	595206	246
505502	46, 162	511503	90	521601	96	542705	89	558010	106	561973	168	570104	66	595305	246
505540	469	511602	90	521809	96	54584	200	558027	106	561980	168	570159	70	595572	253
505557	469	511701	90	523018	151	54719	205	558034	106	561997	168	570166	70	595589	253
505564	469	511718	91	523162	151	547304	95	558041	106	562000	96	570715	66	596715	259
505571	469	511725	91	523216	151	54734	205	558058	106	562017	96	570807	245	596722	259
505588	469	511732	91	523315	151	54735	205	558300	107	562079	96	570906	67	596739	258
505595	469	511749	91	523520	258	54736	205	558317	107	563007	87	572016	118	596746	252
505618	72	511756	91	523629	237	547502	95	558324	107	563106	87	572115	118	596753	258
505625	72	512104	108, 126	523636	237	54753	205	558331	107	563205	87	572214	118	596760	257
505632	72	512135	108, 126	523827	155	54754	205	558348	107	563304	83	572313	118	596777	257
505649	72	512142	108, 126	523834	155	54757	205	558355	107	563311	83	572412	118	596807	252
505656	72	512159	108, 126	523902	155, 470	54759	205	558362	107	563328	83	572511	118	597200	252
505663	72	512166	108, 126	523919	467	550106	124	558379	107	563335	83	572610	118	597316	252
505670	72	512173	108, 126	523957	155, 470	550120	124	558386	107	563342	83	572719	118	597323	252
505687	72	512203	108, 126	524008	81	550205	124	558393	107	563359	83	58001	189	597507	252
505694	72	512210	108, 126	525005	87	550229	124	558409	107	563366	83	580004	97	597958	256
506011	72	512227	108, 126	525104	87	550304	124	558416	107	563373	83	580202	97	597965	256
506318	469	512234	108, 126	525418	481	550328	124	558423	107	563380	83	580226	97	597972	256
506325	469	512241	126	525517	481	550403	124	558430	107	563502	150	580301	97	597989	256
506332	469	512258	126	525630	470	550427	124	558447	107	563557	150	580332	98	598009	254
506349	469	512265	126	525647	466	550502	124	558454	107	563632	150	580363	98	598047	45
506356	469	512272	126	525654	466	550526	124	558461	107	563649	150	580370	98	598207	254
506363	469	512289	126	525661	466	551011	125	558478	107	563700	150	580387	98	598405	254
506370	469	512296	126	525678	466	551110	125	559208	72	563755	150	580417	99	598702	254
506387	469	512302	108, 126	525685	466	551400	125	560037	527	563908	150	580424	98	598801	254
506905	46	512340	126	525692	466	551417	125	560044	527	564004	150	580431	98	598955	255
506912	46	512357	126	526101	89	551592	125	560105	527	564103	150	580448	98	598962	255
507018	180	512364	126	526118	89	551615	125	560211	163	564158	150	580455	99	599006	254
507117	180	512371	126	526200	89	551691	125	560228	163	564202	150	58010	201	599105	254
507216	180	512388	126	526309	89	551714	125	560242	163	564400	150	58012	201	599204	254
507469	180	512395	126	527108	89	551790	125	560259	163	564455	150	582015	104	599310	253
507568	180	512401	126	527207	89	551806	105	560266	163	564509	229	582022	104	599365	253
507711	180	512418	126	527306	89	551813	105	560273	163	564516	229	586907	117	59947	196
507766	180	512425	126	528105	89	552001	523	560280	163	564523	229	588017	113	6xxxxx	
507773	180	512432	126	528204	89	552100	257	560297	163	564530	229	588024	113	60024	197
507865	180	513002	73	529003	149	552131	257	560303	163	564547	229	588031	115	60026	197
507933	180	513019	73	529010	149	552254	177	560310	163	564554	229	588208	117	60440	197
507964	180	513026	331	529027	149	552261	177	560327	163	564561	228	588215	117	60548	200
508107	317	513033	331	529034	149	552308	177	560334	163	564578	228	588369	115	607015	227
508206	317	513538	72	529041	149	552315	177	560341	163	564585	228	588376	115	607022	227
508305	317	513545	72	529102	149	552353	177	560358	163	564592	228	588406	260	607039	227
508404	317	513552	72	529201	149	552360	177	560365	163	564608	228	588567	260	607046	227
508503	17	513569	72	529300	149	552407	177	560372	163	565605	228	588574	260	610107	11
508510	17	513705	66	529409	149	552490	177	561003	161	565612	228	589007	115-116	610206	11
508527	17	515006	135	530108	92	552681	256	561102	161	565629	228	589106	116	610305	11
508619	181	515013	135	530207	92	553404	128	561201	161	565636	228	589113	116	611104	11
508626	181	515020	135	530306	92	554166	128	561294	168	565643	228	589205	113, 116	611302	11
508657	181	515051	467	530405	92	554364	128	561423	169	565650	228	590034	253	611401	11
508718	181	515105	65	530504	92	554432	128	561430	169	565667	228	590133	253	611500	11
508725	181	515228	127	530603	92	556603	369, 415	561447	169	565674	228	590140	253	611609	11
508732	181	515327	127	53061	195	556610	415, 481	561454	169	566008	165	592038	245	611708	11
508794	181	515358	127	530702	92	556627	415, 481	561461	169	566015	165	592045	271	612002	11
508800	181	515365	127	532003	91	556634	481	561478	169	566022	165	592052	271	612101	11
508817	181	515501	94	532102	91	556696	479	561485	169	566046	165	592069	271	612200	11
508824	181	516102	96	532201	91	556719	76	561508	167	566053	165	593004	259	612309	11
508831	181	516201	96	532300	91	557105	124	561515	167	566060	165	593035	259	612408	11
508909	181	516300	96	53496	201	557112	124	561522	167	566077	165	593042	259	612507	11
508916	181	516676	76	535103	95	557402	158	561539	167	566909	157	593066	259	6126-250-CE	276
508923	181	516683	76	535202	95	557600	271	561546	167	567104	96	593097	258	6126-450-CE	277
508930	181	516690	76	535301	95	557617	271	561553	167	567203	96	593103	262	6126-HBB908-CE	276
508947	181	516706	76	535400	95	557624	271	561560	168	567302	96	593158	262	613009	11
508954	181	516713	76	535417	95	557631	271	561577	168	567401	96	593165	263	613108	11
509005	90	516720	76	535424	95	557648	271	561584	168	567500	96	593189	263	613207	11
509012	90	516737	76	535509	95	557808	106	561591	167	567616	77	593202	262	613603	11
509104	90	516744	76	535516	95	557815	106	561607	167	567630	77	593301	259	613702	11
509203	90	517109	92	535523	95	557822	106	561645	167	567654	77	593318	259	613801	11
509302	90	517208	92	540107	88	557839	106	561652	167	567906	159	593325	258	61697	197
509401	90	517307	92	540305	88	557846	106	561669	169	568101	316	593332	259	61698	197
509418	92	517406	92	540404	88	557853	106	561676	169	568200	316	593349	258	617007	61, 470
509425	92	517604	92	540503	88	557907	106	561706	228	568309	316	593356	258	617021	467
509432	92	517950	176	540602	88	557914	106	561713	228	568408	316	593363	253	617038	467
509449	92	518519	127	540701	88	557921	106	561720	228	568507	316	593370	258	617069	468
509456	92	518533	127	541104	88	557938	106	561850	166	568804	316	593608	262	617076	468
509463	92	518700	77	541203	88	557945	106	561898	166	569009	316	593806	262	617083	468
510001	90	521205	96	541302	88	557952	106	561911	166	569016	316	593813	262	617090	468
510100	90	521304	96</												

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
617205	468	622728	19, 225	637401	93	663820	249	678039	129	710319	498	764503	183	785652	213, 222
617304	468	622735	19, 225	637500	93	663844	249	678046	129	710326	499	764510	183	785669	213
617403	468	622742	19, 225	637609	93	663851	249	678053	129	710333	499	764527	183	785676	213
617410	468	622810	19, 225	637791	135	663868	249	678060	129	720103	148	770849	211	785683	213
617427	468	622827	19, 225	637807	135	663875	249	678107	223	720400	148	770856	211	785690	213
617434	468	622834	19, 225	637814	135	663882	249	678114	223	720509	148	770863	211	785706	217
617489	468	622841	19, 225	637821	135	663899	249	678121	223	720608	148	770870	211	785713	217
617502	468	622858	19, 225	637838	135	663912	246	678138	223	720806	148	770887	211	785720	217
617526	468	624302	77	637845	135	663950	522	679005	261	720905	148	770894	211	785737	212
617533	468	625002	18	638101	245	664001	250	680018	82	721001	148	770900	211	785744	212
617540	468	625057	18	638309	93	664018	250	680025	82	721100	148	770917	211	785751	213
617557	468	625101	18	638507	93	664025	250	680032	82	721209	148	770924	211	785768	213
617564	468	625606	18	638705	93	664032	250	680049	82	721308	148	770931	211	785799	213
617571	468	625705	18, 225	638903	93	664049	250	680056	82	721407	148	770948	211	785805	214
617588	468	625804	18, 225	639009	93	664056	251	680063	82	722107	149	770962	211	785812	214
617595	468	626504	369, 476	639016	93	664063	251	680070	82	72388	197	770979	211	785829	217
617601	468	626801	17	639023	93	664070	251	680077	82	755006	119	781302	51	785836	217
617618	468	627600	14	640104	78	664087	251	680094	82	755013	119	781319	50	785843	217
617625	468	627617	14	640203	78	664094	251	680100	82	755020	119	781326	51	785850	217
617632	468	627624	14	640401	78	664100	250	680117	82	755037	119	781333	51	785867	217
617649	468	627631	14	640500	78	664117	250	680124	82	755044	119	781340	50	785874	217
617656	468	627648	14	640609	78	664209	251	682104	127	755051	119	781357	50	785881	217
617663	466	627655	14	640708	78	664216	251	682302	127	755068	119	781364	51	785898	217
617700	470	627662	14	640715	78	664223	251	682401	127	755075	119	781371	50	785904	217
617717	467	627679	14	640807	78	664230	251	689608	127	755082	119	781388	51	786239	215
617748	465	627686	14	640814	78	664247	251	689806	127	755099	119	781395	51	786307	216
617755	466	627716	14	640913	78	664254	251	689851	446	755105	119	781401	51	786314	216
617762	466	627730	14	640920	78	664261	251	689868	446	755112	119	781418	51, 55	786321	216
617779	465	627747	14	642504	79	664278	251	689875	446	755143	119	781432	187	786338	216
617786	465	628591	16	642559	79	665015	257	689882	446	755259	120	781449	187	786345	216
617793	465	628607	16	642566	79	665251	246	690000	66	755273	120	781456	187	786352	216
617809	465	628614	16	642603	79	665503	246	691021	522	755334	119	781913	188	786369	216
617816	470	628621	16	643914	252	665510	246	691304	530	755341	119	783009	170	786376	216
617823	465	628638	16	646205	79	673416	126	691311	530	755358	119	783016	170	786383	216
617830	465	628706	16	646304	79	674413	126	691335	530	755365	119	783023	170	786413	215, 239
617847	465	628713	16	646601	79	676110	130	691342	530	755372	119	783054	171	786420	215, 239
617854	465	628805	16	646625	7	676127	131	691359	530	755389	119	783153	137, 228	786437	215
617861	470	628850	16	647509	94	676134	131	691366	530	755396	119	783160	137, 228	786451	215
617878	465	629109	13	647516	94	676141	131	691373	530	755556	120	783177	137, 228	786499	215
617885	468	629154	12	647554	94	676158	131	691380	530	755563	120	783504	171	797938	286
617892	468	629208	13	647561	94	676165	132	691397	530	755570	120	783627	137, 228	797945	286
617908	468	629253	12	647592	94	676172	132	693001	65	755655	120	783634	214	797952	286
617915	468	629307	13	6498	207	676196	132	693100	65	755679	120	783641	214	797969	286
617922	468	629345	12	657607	151	676202	130	693209	65	755686	120	783658	214	79923	191
617939	468	629352	13	657621	151	676219	132	693216	65	755693	120	784006	216	78xxxx	
617946	468	629390	13	658000	87	676226	132	693223	65	755730	120	784013	216	800102	28
617953	468	629413	13	658604	86	676233	132	693254	65	755808	121	784020	216	800119	28
617960	468	629505	13	658703	86	676240	132	693261	65	755815	121	784105	216	800126	28
617977	468	629604	13	658802	86	676244	132	695708	261	755822	121	784112	216	800133	28
617984	468	629802	13	658901	86	676288	133	695906	270	755839	121	784129	216	800140	28
617991	468	630006	74	659007	86	676295	133	696002	256	759233	118	784303	218	800157	28
619100	11	630105	74	659014	86	676318	132	696033	256	759240	118	784327	218	800218	28
619209	11	630136	74	659106	86	676325	133	696040	256	759257	118	784334	218	800225	28
619308	11	630204	74	659205	86	676332	133	699317	514	759264	118	784341	218	800232	28
621103	15	630235	74	659304	86	676356	131	7xxxxx		759301	120	784365	218	800249	28
621110	15	630303	74	659403	86	676363	131	707661	494	764015	187	784372	218	800300	28
621127	15	630402	71	659458	86	676370	131	707814	496	764022	187	784389	218	800317	28
621134	15	630648	106	659465	86	676387	131	707821	490,	764039	187	784396	218	800324	28
621158	15	630655	106	659472	86	676394	131		494-496	764077	187	784419	218	800331	28
621202	224	630808	74	659502	87	676509	130	707906	496	764084	187	784426	218	800348	28
621219	224	630907	223	659601	87	676707	130	707944	496	764091	187	784433	218	800355	28
621226	224	630914	223	659700	87	676905	130	707951	496	764138	187	784730	214	800409	29
621233	224	630921	223	659809	87	677001	130	707968	496	764206	185	784747	214	800416	29
621240	224	631102	239	663462	249	677209	130	707975	496	764213	185	784754	214	800423	29
621257	224	631201	239	663523	249	677308	130	707982	497	764220	185	784761	214	800430	29
621264	224	631300	239	663530	249	677506	130	707999	495	764237	185	784778	214	800447	29
621271	224	632802	75	663608	249	677612	134	709818	464	764244	185	785003	171	800454	29
621288	224	632901	75	663615	249	677629	134	709825	464	764251	185	785010	171	800522	29
621295	224	63379	209	663622	249	677636	134	709849	464	764268	185	785324	218	800539	29
621301	224	63391	209	663639	249	677643	134	709900	464	764404	183	785546	214	800546	29
621318	224	635001	93	663646	249	677650	134	710104	498	764411	183	785553	214	800553	29
621325	224	635155	93	663653	249	677667	134	710111	498	764428	183	785560	214	800621	29
621332	224	635209	93	663660	249	677803	133	710128	499	764435	183	785577	214	800638	29
622100	19	635308	93	663714	249	677810	129	710135	499	764442	183	785584	214	800645	29
622308	19	635407	93	663769	246	677827	129	710203	498	764459	183	785607	213	800652	29
622407	19, 480	635605	93	663776	246	677834	129	710210	498	764466	183	785614	212	800720	29
622605	19, 480	637104	93	663783	249	678008	129, 378	710227	499	764473	183	785621	212	800737	29
622704	19, 225	637203	93	663790	249	678015	129, 378	710234	499	764480	183	785638	212	800812	29
622711	19, 225														

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
800836	29	802533	23	806647	27	810101	486	812518	505	831007	5	842553	58	850022	40
800843	29	802540	23	806654	27	810118	486	812525	505	831205	5	842607	55	850039	40
800850	29	802601	24	806722	27	810125	486	812532	505	831403	5	842614	58	850046	40
800867	29	802618	24	806739	27	810200	487	812549	505	831502	5	842621	56	850053	40
800874	29	802625	24	806814	27	810309	522	812556	505	831601	5	842638	57	850060	40
801208	22	802632	24	806821	27	810316	522	812563	505	831700	5	842645	57	850077	40
801215	22	802649	24	806838	27	810507	181	812570	505	832004	4	842652	58	850084	40
801222	22	802656	24	806845	27	810514	489	812587	505	832202	4	842669	56	850091	40
801239	22	803202	24	806852	27	810569	485	817148	29	832400	4	842676	39	850107	40
801246	22	803301	24	806869	27	810576	485	817155	29	832509	4	842706	55	850114	40
801253	22	803400	24	806876	27	810583	513	817247	29	832608	4	842713	58	850121	40
801307	22	803509	24	806913	27	810606	485	817254	29	832707	4	842720	56	850138	40
801314	22	803608	24	806920	27	810613	484	817346	29	832806	4	842737	57	850145	40
801321	22	803707	24	806937	27	810651	484	817353	29	832820	10	842744	57	850152	40
801338	22	804001	27, 29	806944	27	810668	484	817445	29	832837	10	842751	58	850169	41
801345	22	804018	27, 29	806951	27	810897	174	817452	29	832844	10	842799	56	850176	41
801352	22	804025	27, 29	806968	27	810910	174	817810	29	832851	10	842904	55	850183	41
801406	23	804032	27, 29	806975	27	810927	174	817827	29	832882	10	842928	56	850190	41
801413	23	804049	27, 29	807019	121	810934	174	817834	29	832899	10	842966	56	850206	40
801420	23	804056	27, 29	807118	27	810941	175	817841	29	833506	5	843000	55	855119	84
801437	23	804100	24	807125	27	810958	176	820209	51	834206	10	843055	58	855201	393, 481
801444	23	804117	24	807132	27	810965	176	820308	51	834404	10	843109	55	855218	393, 481
801451	23	804124	24	807224	27	810989	176	820407	51	834701	10	843154	58	855508	84
801505	23	804131	24	807323	27	811108	505	820605	64	834909	10	843307	53	855522	466
801512	23	804148	24	807330	27	811207	505	820612	64	835104	10	843314	53	855539	466
801529	23	804155	24	807705	172	811214	505	825518	42	835401	7	843321	54	855546	467
801536	23	804162	24	807804	172	811238	501	825525	42	835432	7	843338	53	855553	467
801543	23	804179	24	808108	23, 27	811245	501	825532	42	835500	7	843345	53	855560	467
801550	23	804209	24	808153	23, 27	811252	501	825549	42	835531	7	843352	52	855577	467
801604	23	804216	24	808207	442	811269	501	825556	42	835609	7	843451	73	855584	467
801611	23	804223	24	808214	442	811276	501	825563	42	835630	7	843468	73	855591	467
801628	23	804230	24	808221	442	811283	501	825570	39, 42	836002	8	843802	52	855607	84
801635	23	804247	24	808238	442	811290	501	825600	42	836019	8	843819	52	855614	467
801642	23	804254	24	808245	442	811306	501	825617	42	836026	8	843826	52	855622	84
801659	23	804308	24	808269	317	811313	501	825624	42	836033	8	843833	52	855669	84
801666	22	804315	24	808276	468	811450	501	825631	42	836040	8	843840	52	855676	84
801703	23	804322	24	808306	443	811467	501	825648	42	836101	8	843857	52	855683	85
801710	23	804339	24	808313	443	811474	501	825655	42	836200	8	843864	52	855690	85
801727	23	804346	24	808405	443	811481	501	825662	39, 42	836309	8	843871	52	855706	85
801734	23	804353	24	808412	443	811498	501	826003	43	836408	8	843888	53	855713	84
801826	23	805107	24	808429	443	811504	501	826010	43	836507	8	843895	53	855720	84
801833	23	805114	24	808467	316	811511	501	826027	43	837108	8	843901	53	855737	84
801840	22	805121	24	808498	444	811528	501	826034	43	837207	8	843918	53	855744	85
801857	22	805138	24	808504	316	811535	501	826041	43	837306	8	843925	53	855751	128
801864	22	805145	24	808511	316	811542	501	826058	43	837405	8	843932	53	855768	61
801871	22	805152	24	808528	316	811559	501	826065	39, 43	837603	8	843949	53	855775	85
801895	444	805534	25, 444	808535	316	811573	503	826102	43	838105	9	843956	54	855782	85
801901	443	805541	25, 444	808542	316	811580	503	826119	43	838204	9	843963	54	856000	60
801918	443	805558	25, 444	808559	316	811634	505	826126	43	838303	9	843970	54	856017	60
801925	442	806104	26	808566	316	811641	502	826133	43	838501	9	843987	54	856024	60
801932	443	806111	26	808573	316	811658	502	826140	43	838600	9	843994	54	856031	60
801949	444	806128	26	808580	445	811665	502	826157	43	838617	9	844205	48	856048	60
801956	443	806135	26	808597	445	811672	502	826164	39, 43	839003	17	844212	48	856055	60
801963	442	806142	26	808603	445	811689	502	826201	42	839010	13	844229	49	856062	61
801970	410-412	806159	26	808627	445	811719	504	826300	45	839232	3	844236	49	856079	61
801994	442	806203	26	808634	445	811726	504	826324	45	839300	9	844243	49	856086	60
802021	121	806210	26	808672	445	811733	504	826348	44	839409	9	844250	48	856109	92
802038	121	806227	26	808689	445	811740	504	826355	44	839997	368	844267	49	856116	66
802045	121	806234	26	808696	446	811771	504	826362	44	841020	59	844274	49	856123	66
802052	121	806241	26	808702	446	811788	504	826379	44	841105	59	844281	49	856147	65
802069	121	806258	26	808719	446	811795	504	826386	44	841112	59	844298	49	856154	61
802168	23	806302	26	808726	445	811801	504	826393	44	841129	59	844304	49	856178	61
802205	23	806319	26	808733	445	811818	502	826409	44	841136	59	844311	49	856185	60
802212	23	806326	26	808740	446	811825	504	826416	44	841228	59	844328	49	856192	61
802229	23	806333	26	808757	446	811832	504	826423	44	841235	59	844335	49	856208	62
802236	23	806340	26	808764	446	811849	502	826430	44	842003	59	844342	49	856215	62
802243	23	806357	26	808771	446	811856	502	826447	44	842010	59	844359	63	856222	62
802250	25, 444	806401	27	808788	446	811863	503	826454	44	842102	55	844366	63	856239	62
802267	25, 444	806418	27	808795	446	811870	503	830000	6	842119	58	844403	49	856246	62
802274	25, 444	806425	27	808801	446	811887	503	830048	6	842201	55	844410	55	856253	61
802328	23	806432	27	809150	25, 444	811900	504	830055	6	842218	58	844427	55	856291	63
802335	23	806449	27	809181	172	811917	504	830154	6	842256	58	844434	55	856307	63
802342	23	806456	27	809198	172	811924	504	830208	6	842317	58	844441	55	856314	63
802427	23	806524	27	809242	25, 444	812204	487	830253	6	842355	58	845028	54	856321	68
802434	23	806531	27	809259	25, 444	812266	488	830352	7	842409	55	845035	54	856338	68
802441	23	806548	27	809600	144	812273	489	830376	7	842423	56	845042	54	856345	68
802502	23	806555	27	809709	144	812280	489	830406	6	842522	56	845059	54	856352	68
802519	23	806623	27	809716	144	812372	488	830505	6	842539	57	850008	40	856369	68
802526	23	806630	27	810002	486	812501	505	830604	6	842546	57	850015	40	856376	68

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
860083	138	869239	30	877814	490	880661	37	970669	349, 352	976272	356	D6877	207	J2605	197
860304	138	869260	34	877821	490	880678	37	970676	349, 352	976289	356	D6878	207	J2607	197
860502	138	869277	34	877845	491	880685	37	970683	349, 352	976302	356	D6879	207	J2608	197
861202	31	869284	34	877852	491	880692	37	970690	349, 352	976319	356	D6880	207	J2610	197
861219	31	869307	30	877869	491	880869	37, 39	971017	350, 352	976326	356	D6881	207	J2611	197
861226	31	869314	30	877876	491	880906	462	971024	350, 352	976333	356	D6882	207	J2614	197
861233	31	869321	30	877883	492	880913	462	971031	350, 352	979945	526	D6883	207	J3311	196
861400	31	869338	30	877906	492	880920	462	971048	350, 352	979952	354	D6884	207	J3314	196
861417	31	869369	34	877920	493	880968	463	971055	350, 352	979969	354	D6885	207	J3316	196
861424	31	869376	34	877937	493	890134	25, 444	971062	350, 352	979983	524	D6886	207	J4079	194
861431	31	869383	34	877968	177, 493	890141	25, 444	971079	350, 352	979990	353	D6887	207	J4155	194
861509	31	869406	30	878101	179	890158	25, 444	975008	514	980033	97	D6888	207	J4157	194
861516	31	869413	30	878118	179	890233	25, 444	975015	514-515	980101	155	D6889	207	J4159	194
861523	31	869420	30	878125	179	890240	25, 444	975022	514-515	998472	275	D6890	207	J4166	194
861530	31	869437	30	878132	179	890257	25, 444	975039	515	998489	278	D6891	207	J4168	194
861608	31	869468	34	878149	179	890349	25, 443	975046	514	998496	279	D6921	207	J4169	194
861615	31	869475	34	878408	179	890356	25, 443	975053	514	998502	278	D6922	207	J4170	194
861622	31	869482	34	878606	179	9xxxxx		975114	515	998519	278	D6925	207	J4171	194
861639	31	869505	30	878705	178	900601	174	975145	516	998526	278	D6926	207	J4226	196
861707	31	869512	30	878712	178	900602	174	975152	365, 501,	998533	278	D7368	209	J4227	196
861714	31	869529	30	878729	178	900618	174		503, 505, 515	998540	279	D7380	209	J4238	196
861721	31	869536	30	878736	178	900631	174	975169	501, 503,	998557	279	D7499	209	J4239	196
861738	31	869567	34	878743	178	900632	174		505, 516	998571	279	Exxxxx		J4241	196
861820	31	869574	34	878750	178	900648	174	975251	348	998601	278	E0530	200	J4651	210
861837	31	869581	34	878804	178	900661	174	975268	348	998618	278	E5613	200	J4764	200
862209	32	869604	30	878811	178	900662	174	975275	348	998625	278	E6961	209	J6691	209
862216	32	869611	30	878828	178	900678	174	975305	334	998632	278	E6981	209	J6992	204
862223	32	869628	30	878835	178	900861	175	975312	334	998649	278	E6983	209	J6993	204
862285	33	869635	30	878842	178	900862	175	975329	334	998656	278	E7104	195	J7429	204
862407	32	869666	34	878859	178	900878	175	975336	350	998663	278	E7254	195	Lxxxxx	
862414	32	869673	34	878903	178	919200	376	975350	351	998670	278	E7255	195	L1346	192
862421	32	869680	34	878910	178	923351	412	975374	351	998687	278	E7258	195	L1347	192
862438	32	869727	30	878927	178	931219	326	975398	349	998694	278	E7836	208	L1348	192
862476	33	869734	30	878934	178	931226	326	975442	349	998700	278	E7837	208	L1349	192
862483	33	869772	34	878941	178	931233	326	975466	365, 515	998717	278	Gxxxxx		L1351	192
862506	32	869789	34	878958	178	931240	326	975480	448	998724	278	G0563	209	L1967	192
862513	32	869819	30	880005	35	931257	326	975497	448	998731	278	G0564	209	L2427	204
862520	32	869826	30	880012	35	932001	477	975503	448	998748	278	G0565	209	L2437	204
862537	32	869833	30	880029	35	932018	477	975510	448	998755	278	G2639	197	L2805	210
862568	33	869840	30	880036	36, 38	932858	477	975527	448	998762	278	G3570	189	L3618	189
862575	33	869857	30	880050	36, 38	933329	327	975534	447	998779	278	G3573	189	L6769	203
862582	33	869864	30	880067	36, 38	933336	327	975541	447	998786	278	G3871	200, 286	L7027	203
862612	32	869918	30	880074	36, 38	933343	327	975626	357	998793	278	G4391	203	L7254	199
862629	32	869925	30	880104	35	933350	327	975640	359	998809	278	G4392	203	L7255	199
862636	32	869949	34	880111	35	933367	327	975671	358	998816	278	G4394	203	L7256	199
862674	33	869956	34	880128	35	933404	477	975718	526	998823	279	G4395	203	L7334	198
862681	33	869963	34	880159	36, 38	933657	477	975725	526	998830	279	G4396	203	L7335	198
862704	32	869970	34	880166	36, 38	933688	274	975732	337	998847	279	G4398	203	L7339	198
862711	32	869987	34	880173	36, 38	934012	342	975749	337	998854	279	G4399	203	L7340	198
862728	32	869994	34	880203	35	934029	345	975756	337	998861	279	G4975	203	L8469	203
862735	32	871102	513	880210	35	935286	527, 529	975763	360	998878	279	G9144	203	L8687	198
862766	33	871201	177	880227	35	939949	477	975770	47	998885	279	G9822	203	L8688	198
862773	33	871300	513	880258	37-38	939956	477	975787	111	998892	279	Hxxxxx		Mxxxxx	
862780	33	871324	513	880265	37-38	942642	274	975800	337	998953	286	H3079	203	M0064	210
862827	32	871546	37	880272	37-38	942758	266	975824	361	998960	286	H3427	203	M0065	210
862902	32	871706	153	880289	37-38	942765	266	975848	361	998977	286	H3428	203	M0066	210
862919	33	871713	153	880302	35	943434	283	975855	111	998991	286	H3951	201	Nxxxxx	
862926	32	871805	153	880319	35	943441	283	975862	111	998992	286	H4122	209	N2173	210
862933	32	871812	153	880326	35	943458	367	975879	111	Cxxxxx		H4129	209	N2176	210
862940	32	876602	180	880357	37-38	943465	367	975886	111	C0197	195	H4130	209	N2177	210
862957	32	876619	180	880364	37-38	943472	367	975893	111	C0198	195	H4132	209	N4231	199
862964	33	877005	512	880371	37-38	943489	272-273	975978	355	C0199	195	H4368	200	N4232	199
862971	33	877012	512	880388	37-38	96700	277	975985	355	C3775	205	H4444	203	N4907	193
862988	33	877029	512	880401	35	970294	335	975992	355	C3776	205	H4445	203	N5082	193
862995	33	877036	512	880418	35	970300	525	976005	355	C3777	205	H4481	204	N5163	193
864104	31	877043	512	880425	35	970362	350	976029	356	C3778	205	H4668	201	N5993	193
864128	31	877050	512	880456	37-38	970386	348, 352	976043	356	C8016	210	H7496	203	N5994	193
864135	31	877104	512	880463	37-38	970393	348, 352	976067	356	C8222	201	H9859	209	N5995	193
864142	31	877111	512	880470	37-38	970430	350	976074	356	C9850	208	H9982	204	N6544	199
864159	31	877128	513	880487	37-38	970447	350	976081	356	C9852	208	H9984	204	N6545	199
864166	31	877173	513	880524	35	970461	351	976159	358	C9857	208	HBB250-CE	276	N6550	201
866009	154	877180	513	880555	37-38	970508	526	976166	360	C9860	208	HBB908-CE	276	N6551	201
868522	31	877197	513	880562	37-38	970515	525	976173	359	C9866	208	HBB450-CE	277	N6644	199
868546	31	877203	512	880609	35, 37, 39	970522	526	976197	355	C9867	208	HMI200-CE	275	N6647	199
868553	31	877500	512	880616	35, 37, 39	970607	348, 352	976203	355	C9871	208	Jxxxxx		N6653	201
868577	31	877517	512	880623	35, 37, 39	970614	348, 352	976210	355	C9872	208	J1005	204	N6831	189
869208	30	877524	512	880630	35, 37, 39	970621	348, 352	976227	355	Dxxxxx		J2598	197	Sxxxxx	
869215	30	877531	512	880647	35, 37, 39	970638	351	976234	355	D0796	189	J2601	197	S62PSPRO	390
869222	30	877548	512	880654	35, 37, 39	970652	349, 352	976258	356	D6871	207	J2603	197		

## INDEKS PRODUKTÓW

<b>A</b>			
Adapter do elementu chłodzącego GN 1/1.....	496	Deska do serwowania pizzy z uchwytem.....	469
Adapter na 2 pojemniki do zupy.....	145	Deska drewniana.....	46
Aparat wędzarniczy elektryczny z własnym sterowaniem.....	418	Deska dwustronna.....	46, 162
Apetizer Baril 160 ml.....	201	Deska pod pizzę.....	469
Apetizer ESKALE 90 ml.....	201	Dociskacz do formy kucharsko-cukierniczej kwadratowej.....	108, 126
Automat do bitej śmietany HENDI.....	110	Dociskacz do pierścienia.....	108, 126
Automatyczny system myjący do pieca 225080.....	439	Dozownik niekapiący.....	254
Automatyczny system myjący do pieców 225561, 225585, 224762, 224786, 225073 i 225066.....	436	Dozownik płynu myjącego z regulacją.....	506-510
		Dozownik z kulką.....	254
<b>B</b>		Dyspenser barmański - 2 częściowy.....	271
Bateria prysznicowa.....	525	Dyspenser do cukru pudru.....	238
Bateria umywalkowa - tokiowa.....	526	Dyspenser do miodu z przyciskiem.....	237
Bateria z prysznicem.....	525	Dyspenser do mleka.....	158
Bateria zlewozmywakowa - sztorcowa.....	526	Dyspenser do musli.....	158
Bemar Kitchen Line - GN 1/1.....	409	Dyspenser do oliwy.....	77
Bemar Thermosystem.....	409	Dyspenser do parmezanu.....	238
Bemar z kranem spustowym Kitchen Line - GN 1/1.....	409	Dyspenser do parmezanu/cukiernica.....	237
Blacha aluminiowa cukiernicza - zamykana.....	446	Dyspenser do soków.....	158
Blacha aluminiowa z powłoką nieprzwyierającą.....	446	Dyspenser do zimnych sosów Easy squeeze.....	107
Blacha do bagietek.....	442	Dyspenser do zimnych sosów Easy squeeze - zestaw 3 sztuk.....	107
Blacha do pizzy.....	468	Dyspenser kuchenny.....	239
Blacha do pizzy prostokątna.....	468	Dyspenser, model kwadratowy.....	239, 241
Blacha wypiekowa - 3 ranty.....	442	Dyspenser, model wysoki.....	239, 241
Blacha wypiekowa GN.....	443	Dyspensery do zimnych sosów.....	106
Blacha wypiekowa perforowana.....	442	Dystrybutor do piwa - stółowy.....	255
Blender barmański Hamilton Beach.....	276	Dzbanek ARC - zestaw 12 szt.....	195
Blender barmański Hamilton Beach - RIO.....	276	Dzbanek do blendera.....	272-274
Blender barmański Hamilton Beach -Tango.....	277	Dzbanek do kawy.....	288
Blender kielichowy BLM802 - 1400 W.....	360	Dzbanek do kawy/herbaty z pokrywką.....	236
Blender o wysokiej mocy.....	274	Dzbanek do mleka.....	215, 236
Blender ręczny HDP308WH triblade system.....	360	Dzbanek do napojów.....	159
Blender ręczny HDM800SI - 1000 W.....	360	Dzbanek do sosów.....	171
Blender SB 327.....	359	Dzbanek do spieniania mleka.....	236
Blender z obudową wyciszającą.....	272, 273	Dzbanek do spieniania mleka i przygotowywania cappuccino.....	236
Brelok kelnerski „Rollmatic” - zestaw 2 szt.....	257	Dzbanek do śmietanki.....	236
Brytfanna.....	17	Dzbanek z poliwęglanu 1,25 l do blendera HBB908-CE.....	276
Brytfanna czarna Little Chef Mini.....	229	Dzbanek z poliwęglanu 1,25 l do HBB250-CE.....	276
Brytfanna miniaturowa do przekąsek.....	226	Dzbanek z poliwęglanu 1,4 l do HBH450-CE.....	277
Brytfanna żeliwna z pokrywką.....	17	Dzbanek z wkładem na lód.....	159
Bulionówka.....	204, 207, 211, 232	Dziurkacz do kapsli i nakrętek.....	253
Butelka do oliwy i octu.....	239, 241	Dzwonek recepcyjny.....	247
		<b>E</b>	
<b>C</b>		Ekspozytor bufetowy.....	160, 287
Cedzak miniaturowy do przekąsek.....	226	Ekspozytor do dyspenserów do sosów.....	106
Chochła.....	83, 148, 150	Ekspozytor do hot-dogów i dyspenserów.....	106
Chochła do serwowania Profi Line.....	89	Ekspozytor do kanapek.....	317
Chochła do sosów.....	148, 150	Ekspozytor na herbatę.....	245
Chochła do sosu do pizzy - płaska.....	466	Ekspres do kawy automatyczny One Touch.....	282
Chochła do zup.....	149	Ekspres do kawy automatyczny Profi Line.....	280
Chochła Kitchen Line.....	89	Ekspres do kawy automatyczny Profi Line XXL - 6 l.....	283
Chochła Profi Line.....	88	Ekspres do kawy EC 860 DE'LONGHI.....	361
Chwytnak do blach.....	467, 470	Ekspres do kawy HENDI Top Line by Wega	
Ciastko karmelowe La Crema.....	286	1-grupowy elektroniczny, biały.....	284
Cukier biały w paluszkach La Crema.....	286	Ekspres do kawy HENDI Top Line by Wega	
Cukier trzcinowy w paluszkach La Crema.....	286	1-grupowy elektroniczny, czarny.....	284
Cukiernica.....	237, 238	Ekspres do kawy HENDI Top Line by Wega	
Cukiernica TRIANON - zestaw 12 szt.....	207	2-grupowy elektroniczny, biały.....	284
Czajnik bezprzewodowy SJM290.....	361	Ekspres do kawy HENDI Top Line by Wega	
Czajnik elektryczny bezprzewodowy.....	77, 289	2-grupowy elektroniczny, czarny.....	284
Czajnik z pokrywką.....	277	Elektroniczny licznik przepływu wody 10-100A.....	517
Czapka kucharska - zestaw 10szt.....	527	Element chłodzący GN 1/1.....	490, 494-496
Czapka kucharska „LE GRAND CHEF” - zestaw 10szt.....	527	Element chłodzący do tacy chłodząca GN 1/1.....	152
Czekolada do picia w proszku 1 kg.....	275		
Części zamienne do syfonu do bitej śmietany Kitchen Line.....	115-116	<b>F</b>	
Części zamienne do syfonu do bitej śmietany Profi Line.....	113, 116	Fartuch do grillowania.....	479
		Filizanka - zestaw 12 szt.....	211, 286
<b>D</b>		Filizanka 190 ml Zenix Intensity.....	204
Deska do krojenia.....	46, 162	Filizanka do espresso - zestaw 6 szt.....	286
Deska do krojenia chleba.....	46, 162	Filizanka i spodek CADIX - zestaw 6 szt.....	209
Deska do krojenia HACCP 450x300.....	39, 42	Filizanka sztaplowana Zenix Intensity.....	204
Deska do krojenia HACCP 600x400.....	39, 42	Filizanka TRIANON - zestaw 6 szt.....	207
Deska do krojenia HACCP GN 1/1.....	39, 43	Filtr do frytury.....	75
Deska do krojenia HACCP GN 1/2.....	39, 43	Filtr papierowy do zaparzaczy przelewowych Ø 250 mm.....	288
Deska do krojenia Perfect Cut.....	44	Flamastry Horeca.....	37
Deska do krojenia uniwersalna.....	44	Folie do prasy do hamburgerów.....	331
Deska do krojenia uniwersalna z uchwytem.....	44	Fontanna do czekoladowego fondue.....	160
Deska do krojenia uniwersalna z wycięciem.....	44	Foremka do zapiekania.....	127
Deska do krojenia z uchwytem.....	46, 162	Forma do babeczek.....	127
		Forma do ciast.....	127



Forma do kostek lodu .....	261	Karafka.....	159
Forma do pralin .....	134	Karafka ELEGANCE 1 l - zestaw 6 szt. ....	195
Forma do ravioli .....	447	Karafka VIN .....	195
Forma do wycinania .....	126	Kawa palona ziarnista la Crema BARISTA 1 kg .....	286
Forma kucharsko-cukiernicza kwadratowa .....	108, 126	Kawa ziarnista la Crema 1 kg .....	286
Forma silikonowa do pieczenia BRIOCHETTE.....	132	Kebab elektryczny Profi Line .....	472
Forma silikonowa do pieczenia CAKE 4 BARS .....	133	Kebab gazowy Profi Line.....	472
Forma silikonowa do pieczenia CAKE 6 BARS .....	131	Kieliszek do margerity ELEGANCE - zestaw 6 szt. ....	191
Forma silikonowa do pieczenia CANNELE BORDELAIS .....	130, 132	Kieliszek do martini COCTAIL .....	200
Forma silikonowa do pieczenia DISC 12.....	133	Kieliszek do szampana CABERNET .....	189
Forma silikonowa do pieczenia DISC 6.....	133	Kieliszek do szampana ELEGANCE.....	191
Forma silikonowa do pieczenia FINANCIER.....	130, 131	Kieliszek do szampana PRINCESA .....	194
Forma silikonowa do pieczenia FLORENTINS .....	132	Kieliszek do szampana SAVOIE .....	191
Forma silikonowa do pieczenia LONG MOLD .....	132	Kieliszek do szampana VINA .....	192
Forma silikonowa do pieczenia MADELEINES .....	130, 132	Kieliszek do szampana VINA JULIETTE .....	193
Forma silikonowa do pieczenia MINI CANNELAIS BORDELAIS .....	131	Kieliszek do wina CABERNET .....	189
Forma silikonowa do pieczenia MINI-CAKE .....	130 - 132	Kieliszek do wina ELEGANCE .....	191
Forma silikonowa do pieczenia MINI-MADELEINES.....	130	Kieliszek do wina PRINCESA.....	194
Forma silikonowa do pieczenia MINI-MUFFINS .....	130, 132	Kieliszek do wina SAVOIE .....	191
Forma silikonowa do pieczenia MINI-TARTELETTE .....	131, 132	Kieliszek do wina VINA .....	192
Forma silikonowa do pieczenia MUFFINS.....	130, 131	Kieliszek do wina VINA JULIETTE .....	193
Forma silikonowa do pieczenia PYRAMIDE.....	131, 132	Kieliszek do wódki ELEGANCE .....	191
Forma silikonowa do pieczenia SAVARIN MINI.....	131	Kieliszek do wódki HOT SHOT .....	197
Forma silikonowa do pieczenia SEMI-SPHERE.....	130, 131, 133	Kieliszek do wódki ISLANDE .....	197
Forma silikonowa do pieczenia TARTELETTE .....	130	Kieliszek koktajlowy CABERNET .....	189
Frappe WANILIA 1 kg.....	279	Kieliszek koktajlowy HAWAI .....	200
Frytownica MasterPro z kranem spustowym .....	381	Kieliszek koktajlowy HURRICANE .....	200
Frytownica Blue Line .....	382	Kieliszek uniwersalny CABERNET .....	189
Frytownica indukcyjna Kitchen Line.....	385	Klipsy do obrusów.....	247
Frytownica indukcyjna Profi Line.....	384	Klipsy do pojemników GN HACCP z polipropylenu.....	37, 39
Frytownica Mastercook.....	381	Kłoc masarski drewniany bez podstawy.....	72
Furażerka papierowa - zestaw 100szt.....	527	Kłoc masarski drewniany na podstawie drewnianej.....	72
<b>G</b>			
Gałkownica Kitchen Line .....	118	Kłoc masarski z polietylenu bez podstawy.....	72
Gałkownica Profi Line .....	118	Kociotek do zupy Kitchen Line.....	138
Gałkownica Stöckel .....	119, 120	Kociotek do zupy Profi Line .....	138
Garnek do gotowania pierogów, kopytek, makaronu		Komora rozrostu 12x 600x400 .....	415, 429
- z wkładem i pokrywką.....	11	Komora rozrostu 8x 450x340 .....	429
Garnek do muli - z pokrywką.....	18	Komora rozrostu 8x 600x400.....	415, 429
Garnek do sosów - z pokrywką.....	18	Końcówki do dekorowania i napetniania .....	116
Garnek do zup i sosów z pokrywką.....	18, 225	Końcówki do rękawów karbowane .....	125
Garnek niski - z pokrywką.....	6, 8	Końcówki do rękawów proste .....	125
Garnek średni - z pokrywką.....	5, 8, 10, 11	Końcówki do rękawów różne .....	125
Garnek wysoki - z pokrywką.....	4, 8, 10, 11	Korek do butelki szampana .....	253
Głowica.....	518	Korkociąg .....	252
Głowica PURITY C by-pass .....	517	Kostkarka do lodu .....	264
Gofrownica .....	404	Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem, .....	265
Granitor 2x 12 l.....	266	Kostkarka do lodu chłodzona wodą.....	265
Grill gazowy Fiesta .....	480	Kostkarka Kitchen Line .....	264
Grill gazowy Green fire Profi Line 2-palnikowy.....	474	Kosz do filiżanek .....	513
Grill gazowy Green fire Profi Line 3-palnikowy.....	475	Kosz do szkła .....	512
Grill gazowy Green fire Profi Line 4-palnikowy.....	475	Kosz na sztućce do zmywarek .....	512
Grill gazowy Grill-Master Maxi.....	478	Kosz na tace .....	513
Grill gazowy Grill-Master Mini.....	478	Kosz na talerze do zmywarki .....	512
Grill gazowy Grill-Master Quattro .....	479	Kosz pedałowy okrągły z wkładem .....	530
Grill gazowy Roast-Master Maxi.....	479	Kosz do urządzenia do gotowania makaronu .....	367
Grill kontaktowy „Panini” .....	394	Kosz stojący z popielnicą .....	530
Grill kontaktowy podwójny .....	395	Kosz uniwersalny do zmywarek .....	512
Grill kontaktowy pojedynczy .....	394	Kosz wewnętrzny do pieca HOP.....	387
Grill na węgiel drzewny .....	480	Kosz z pokrywą obrotową .....	530
Grill wodny - GN 2/3.....	396	Koszyk - okrągły .....	230
Grill z lawą wulkaniczną, gazowy .....	392	Koszyk - owalny .....	230
Grzałka do podgrzewaczy .....	144	Koszyk - prostokątny .....	230
<b>H</b>			
Hak do rozbudowy regału magazynowego aluminiowego .....	488, 489	Koszyk do owoców .....	230
Haki rzeźnicze - zestaw 4 szt.....	72	Koszyk do pieczywa.....	161
<b>I</b>			
Igła do nadziewarki automatycznej do nadziewania pączków .....	391	Koszyk miniaturowy do smażonych przekąsek .....	222
Igła do nadziewarki automatycznej do nadziewania rogali .....	391	Kotłociarka elektryczna .....	334
Igła do nadziewarki automatycznej rurek .....	391	Krajalnica do jajek .....	66
iVide cyrkulator zanurzeniowy do gotowania Sous-Vide.....	388	Krajalnica do pomidorów.....	70
<b>J</b>			
Jajecznik - kieliszek.....	247	Krajalnica Kitchen Line 250.....	338
Jajecznik z rantem.....	247	Krajalnica Kitchen Line 250 z powłoką teflonową.....	338
<b>K</b>			
Kamień lawowy .....	477	Krajalnica Kitchen Line 300 .....	338
Kanka miniaturowa do przekąsek .....	226	Krajalnica Profi Line 195 .....	336
		Krajalnica Profi Line 220 .....	336
		Krajalnica Profi Line 220 Red Edition.....	335
		Krajalnica Profi Line 250 .....	337
		Krajalnica Profi Line 300 .....	337
		Kratka barmańska .....	256
		Krustownica .....	257
		Kruszarka do lodu.....	261
		Kruszarka do lodu elektryczna.....	261
		Krzesto cateringowe .....	176

Kubek BOCK .....	195	Łyzeczka do herbaty/kawy .....	183, 185, 187
Kubek BRUSH .....	205	Łyzeczka do jajka .....	247
Kubek do koktajli miedziany .....	258	Łyzeczka do latte macchiato .....	183, 185, 187
Kubek do przekąsek Fingerfood - jednorazowy .....	163	Łyzeczka do lodów .....	183
Kubek emaliowany - zestaw 6 szt. ....	224	Łyzeczka do przekąsek Fingerfood - jednorazowa zestaw 100 szt. ....	163
Kubek EVOLUTION - zestaw 6 szt. ....	209	Łyżka barmańska .....	258
Kubek sztaplowany Zenix Intensity .....	204	Łyżka cedzakowa .....	78, 83, 88, 89, 148, 149
Kubek TRIANON - zestaw 6 szt. ....	207	Łyżka cedzakowa okrągła .....	149
Kubek z podstawkiem do przekąsek Fingerfood - jednorazowy .....	163	Łyżka deserowa Profi Line .....	183
Kubek z poliwęglanu do shakera do koktajli mlecznych .....	266	Łyżka do potraw .....	149
Kubek z uchwytem emaliowany .....	224	Łyżka do sałatek .....	150
Kubek ze stali nierdzewnej do shakera do koktajli mlecznych .....	266	Łyżka do serwowania .....	89, 148
Kuchenka gazowa przenośna .....	396	Łyżka do sosu do pizzy .....	466
Kuchenka indukcyjna 2000 W Display Line .....	371	Łyżka do spaghetti .....	83, 148, 149
Kuchenka indukcyjna 3500 W Display Line .....	371	Łyżka kuchenna .....	83, 87
Kuchenka indukcyjna model 1800 .....	375	Łyżka stołowa .....	183, 185, 187
Kuchenka indukcyjna model 2000 .....	375	Łyżka z tworzywa .....	87
Kuchenka indukcyjna model 3000 M .....	375		
Kuchenka indukcyjna model 3500 D .....	372	<b>M</b>	
Kuchenka indukcyjna model 3500 D XL .....	372	Markery do tablicy - szeroka końcówka .....	251
Kuchenka indukcyjna model 3500 M .....	375	Markery do tablicy - wąska końcówka .....	251
Kuchenka indukcyjna model 5000 D XL .....	374	Maselniczka z pokrywką .....	247
Kuchenka indukcyjna podwójna Display Line .....	371	Maszyna do lodów .....	123
Kuchenka indukcyjna podwójna model 7000 .....	374	Maszyna do krojenia ziemniaków .....	71
Kuchenka mikrofalowa 1000W .....	407	Maszyna do makaronu .....	449
Kuchenka mikrofalowa z funkcją grilla .....	406	Maszyna do makaronu elektryczna .....	448, 449
Kuchenka mikrofalowa z możliwością programowania .....	406, 407, 408	Maszyna do mielenia mięsa .....	328
Kuchenka mikrofalowa z możliwością programowania, z portem USB .....	408	Maszyna do mielenia mięsa MG 510 .....	358
Kuchnia elektryczna 4-platek Kitchen Line na podstawie otwartej .....	365	Maszyna do mielenia mięsa MG 700 .....	358
Kuchnia elektryczna 4-platek Kitchen Line z konwekcyjnym piekarnikiem elektr. GN 1/1 .....	364	Maszyna do zmiękczenia mięsa Profi Line .....	73
Kuchnia elektryczna 6-platek Kitchen Line na podstawie otwartej .....	365	Maszyna elektryczna do ostrzenia noży .....	64
Kuchnia elektryczna 6-platek Kitchen Line z konwekcyjnym piekarnikiem elektr. GN 1/1 .....	364	Mata antypoślizgowa .....	45
Kuchnia gazowa 4-palnikowa Kitchen Line z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym GN 1/1 .....	366	Mata barmańska gumowa .....	256
Kuchnia gazowa 4-palnikowa Kitchen Line, stołowa .....	367	Mata do pieczenia nieprzywierająca PTFE .....	129
Kuchnia gazowa 5-palnikowa Kitchen Line na podstawie otwartej .....	368	Mata silikonowa do pieczenia .....	133
Kuchnia gazowa 5-palnikowa Kitchen Line z konwekcyjnym piekarnikiem elektr. i z grillem .....	368	Miara barmańska .....	259
Kuchnia gazowa 6-palnikowa Kitchen Line na podstawie otwartej .....	366	Miarka stalowa - z podziałką .....	96
Kuchnia gazowa 6-palnikowa Kitchen Line z konwekcyjnym piekarnikiem elektr. GN 1/1 .....	366	Miarka z polipropylenu .....	96
Kuchnia gazowa 6-palnikowa Kitchen Line, stołowa .....	367	Miesiarka spiralna z wyjmowaną dzieżą .....	462
Kuter Profi Line .....	330	Miesiarka spiralna z wyjmowaną dzieżą z 2 prędkościami .....	463
Kuweta do lodów .....	121	Miesiarka spiralna ze stałą dzieżą .....	462
		Miesiarka spiralna ze stałą dzieżą z 2-prędkościami .....	463
		Mieszarka ręczna do mięsa na kietbasę .....	333
<b>L</b>		Mikser planetarny Kitchen Line .....	340
Lampa do podgrzewania potraw .....	376	Mikser planetarny Profi Line .....	341
Lampa grzewcza .....	483	Mikser ręczny .....	345
Lampa grzewcza gazowa z płomieniem piramida .....	483	Mikser ręczny Hamilton Beach Heavy Duty .....	275
Lampa grzewcza na gaz .....	482	Mikser ręczny HENDI 250 - ze stałą prędkością .....	344
Lampa owadobójcza .....	527, 528	Mikser ręczny HENDI 250W - ze zmienną prędkością .....	342
Lampa owadobójcza wodoodporna .....	529	Mikser ręczny HENDI - ze zmienną prędkością .....	344
Lampa owadobójcza z taśmą klejącą .....	528	Mikser ręczny HENDI 500 o zwiększonej mocy - ze zmienną prędkością .....	344
Lejek .....	77	Mikser ręczny HENDI Kitchen Line 160 ze zmienną prędkością .....	343
Lejek z rączką .....	77	Mikser ręczny z rózgą HENDI 400 - ze zmienną prędkością .....	342
Licznik wody z wyświetlaczem .....	519	Misa do szampana .....	263
Listwa do bonów .....	66	Misa do szampana/ponczu .....	263
Listwa magnetyczna z haczykami .....	51	Misa Season's Bar Zenix Intensity .....	203
Listwa wspornikowa .....	23, 27	Misczka Plato .....	218
Lodówka na mleko .....	283	Misczka Cacerole .....	218
		Misczka Cascara .....	218
<b>Ł</b>		Misczka Concha .....	218
Łopata do obracania pizzy z ruchomym uchwytem .....	465	Misczka Cuadrado .....	218
Łopata do pizzy .....	470	Misczka do deserów Klaun .....	215
Łopata do pizzy aluminiowa ITALIA 3D - perforowana .....	465	Misczka do deseru „Banana split” .....	237
Łopata do pizzy aluminiowa SOLE MIO - perforowana .....	465	Misczka do przekąsek Fingerfood - jednorazowa zestaw 100 szt. ....	163
Łopata do pizzy ORCHIDEA - aluminiowa .....	465	Misczka do zapiekania/kokila .....	137, 228
Łopata do pizzy VENEZIA .....	465	Misczka Huevo .....	218
Łopata do wyjmowania pizzy z pieców przelotowych .....	466	Misczka Lionhead .....	218
Łopatka do miękkich serów .....	62	Misczka na masto i sos .....	228
Łopatka do pizzy .....	467	Misczka na warzywa/surówkę .....	232
Łopatka do sera .....	62	Misczka Pescado .....	218
Łopatka/nóż do tortu .....	155, 470	Misczka ramekin .....	228
Łuskarka do lodu chłodzona powietrzem .....	265	Misczka Redondo .....	218
Łuskarka do lodu chłodzona wodą .....	265	Misczka skośna do przekąsek Fingerfood - jednorazowa zestaw 100 szt. ....	163
Łyzeczka do dipów Cuchara .....	218	Misczka Tapas Cuadrado .....	218
Łyzeczka do espresso .....	183, 185, 187	Misczka Triangolo .....	218
		Misczka trójkątna do przekąsek Fingerfood - jednorazowa zestaw 100 szt. ....	163
		Miska .....	213
		Miska Zenix Intensity .....	204
		Miska do miksowania - z zaokrąglonym dnem .....	92

Miska do paelli emaliowana .....	19, 225
Miska do sałatek z tworzywa .....	157
Miska kuchenna .....	92
Miska kwadratowa .....	168
Miska na zupę .....	214
Miska skośna .....	213, 222
Miska skośna Velocity .....	228
Miska skośna z melaminy .....	169
Miska Vanilla .....	214
Miska w kształcie fali z melaminy .....	169
Miska Zenix Intensity 1300 ml .....	203
Miska, emaliowana .....	224
Młynek do mielenia kawy - automatyczny .....	285
Młynek do mielenia kawy - elektroniczny .....	285
Młynek do odpadków z włącznikiem .....	524
Młynek do pieprzu drewno ciemne .....	244
Młynek do pieprzu drewno jasne .....	244
Młynek do pieprzu i soli .....	244
Młynek do pieprzu z tworzywa .....	243
Młynek do soli z tworzywa .....	243
Młynek drewniany do pieprzu .....	242
Młynek drewniany do soli .....	243
Moździerz .....	258
Multipatelnia elektryczna .....	397

**N**

Naboje do syfonu do bitej śmietany .....	117
Naboje do syfonu do bitej śmietany Kurt Scheller Edition - 10 szt. ....	111
Naboje do wody sodowej CO <sub>2</sub> .....	260
Naczynie do przekąsek Fingerfood w kształcie fali - jednorazowe zestaw 100 szt. ....	163
Naczynie do zapiekania - głębokie .....	217
Naczynie do zapiekania Rustica .....	216
Naczynie skośne do przekąsek Fingerfood - jednorazowe zestaw 100 szt. ....	163
Naczynie z pokrywką .....	213
Nadstawa chłodnicza GN 1/3 .....	297
Nadstawa chłodnicza GN 1/4 .....	297
Nadstawka na 9 elementów .....	512
Nadziewarka do kielbas, pozioma ze stali nierdzewnej .....	332
Nadziewarka do kielbas Profi Line, pionowa ze stali nierdzewnej .....	332
Nadziewarka do pączków automatyczna z lejem .....	391
Nadziewarka ręczna podwójna do pączków .....	391
Naklejka Food Safety - „ DATA PRZYDATNOŚCI” .....	40
Naklejka Food Safety - „ SPOŻYC PRZED” .....	40
Naklejka Food Safety - „ SPOŻYC W PIERWSZEJ KOLEJNOŚCI” .....	40
Naklejki Food Safety na każdy dzień tygodnia - wielorazowe .....	40
Naklejki Food Safety na każdy dzień tygodnia - jednorazowe .....	40
Nakładka na ruszt kuchenny .....	368
Naleśnikarka pojedyncza .....	404
Nalewak .....	253
Nalewak długi .....	253
Napęd miksera ręcznego Kitchen Line ze zmienną prędkością .....	343
Naświetlacz uniwersalny .....	523
Noże zamienne do urządzenia T-REX .....	122
Nożyce do drobiu .....	51
Nożyce kuchenne - uniwersalne .....	63
Nożyk do obierania .....	59
Nożyk do pomidorów .....	59, 61
Nóż „Santoku” .....	49
Nóż dekoracyjny .....	61
Nóż dekoracyjny do cytrusów .....	60
Nóż dekoracyjny do kulek .....	60
Nóż dekoracyjny do masta .....	61
Nóż dekoracyjny kanatowy .....	60
Nóż deserowy .....	183
Nóż do chleba .....	49, 51, 53, 55, 58
Nóż do ciasta z ząbkowanym ostrzem .....	148
Nóż do ciasta .....	53, 128
Nóż do ciasta do pizzy .....	467
Nóż do cytrusów .....	60
Nóż do filetowania .....	49, 50, 55, 56, 57, 58
Nóż do krojenia .....	54
Nóż do masta .....	183
Nóż do miękkich serów .....	62
Nóż do obierania z ząbkowanym ostrzem .....	52
Nóż do obierania .....	49, 51
Nóż do obierania cytrusów .....	60
Nóż do obierania z wygiętym ostrzem .....	52
Nóż do oddzielania kości .....	54, 55
Nóż do ostrego .....	188
Nóż do pieczenia .....	53

Nóż do siekania ziół .....	63
Nóż do smarowania - ząbkowany .....	61
Nóż do steków .....	52, 187
Nóż do steków Profi Line - zestaw 6 szt. ....	183
Nóż do szynki i łososia .....	49, 51, 53, 55, 56
Nóż do szynki wąski .....	53
Nóż do twardych serów .....	62
Nóż do warzyw .....	52
Nóż do wilka do mięsa Kitchen Line .....	326, 327
Nóż do wilka do mięsa Top Line .....	322, 323
Nóż do wilka Profi Line .....	324, 325
Nóż elektryczny do kebaba Kitchen Line - bezprzewodowy .....	473
Nóż elektryczny do kebaba Profi Line .....	473
Nóż kucharski .....	48, 50, 55, 56, 57, 58
Nóż kuchenny .....	52
Nóż „Nakiri” .....	54
Nóż rzeźniczy .....	49, 50, 53, 55, 56
Nóż „Santoku” .....	54
Nóż „Sashimi” .....	54
Nóż stołowy .....	183, 185, 187
Nóż szefa kuchni .....	53
Nóż teflonowy nieprzywierający do krajalnicy Profi Line .....	337
Nóż uniwersalny .....	55, 58

**O**

Obieraczka do ziemniaków HENDI 7 .....	339
Obieraczka do ziemniaków Profi Line .....	339
Obierak .....	59, 61
Obręcz do taboretu gazowego .....	369
Obrus okrągły Symposium .....	175
Obrus prostokątny Symposium .....	174
Ociekacz z poliwęglanu .....	31
Ociekacz z tritanu BPA free .....	30
Okap z wentylatorem do pieców konwekcyjno-parowych HENDI NANO .....	429
Okulary do krojenia cebuli .....	67
Oliwiarka FRIULANA .....	466
Opiekacz 580 .....	398
Opiekacz 800 .....	398
Opiekacz kwarcowy Maxi GN 1/1 .....	399
Opiekacz z możliwością montażu na ścianie .....	398
Ostona antyrozpryskowa .....	7
Ostrza zapasowe do 855201 .....	393, 481
Ostrzałka .....	51, 55
Ostrzałka diamentowa .....	49
Ostrzałka do noży .....	64
Otwieracz .....	252
Otwieracz barmański .....	252
Otwieracz do butelek z pojemnikiem na kapsle .....	252
Otwieracz do puszek .....	66

**P**

Pakowarka próżniowa Budget Line - listwowa .....	351
Pakowarka próżniowa Eco FRESH Budget Line - listwowa .....	351
Pakowarka próżniowa Kitchen Line - komorowa z pompą suchą .....	349
Pakowarka próżniowa Kitchen Line - listwowa .....	350, 351
Pakowarka próżniowa Profi Line - komorowa .....	347, 349
Pakowarka próżniowa Profi Line - komorowa z pompą olejową .....	348
Pakowarka próżniowa Profi Line - listwowa .....	350
Paliwo do podgrzewaczy z knotem - puszka .....	147
Palnik gazowy do Crème Brûlée .....	137
Palnik szefa kuchni .....	136
Papier pergaminowy - gładki .....	223
Papier pergaminowy - nadruk gazety .....	223
Papier ścierny .....	64
Pasta do podgrzewaczy - butelka .....	146
Pasta do podgrzewaczy - kanister .....	146
Pasta do podgrzewaczy - puszka .....	146
Pasta do podgrzewaczy - wiadro .....	146
Patelnia .....	14
Patelnia - bez pokrywy .....	7, 9
Patelnia aluminiowa z powłoką nieprzywierającą z izolowanym uchwytem .....	15
Patelnia do grillowania - ryflowana .....	13
Patelnia do naleśników .....	13
Patelnia do naleśników - płytka .....	14
Patelnia do paelli z uchwytami .....	19, 480
Patelnia do ryb - owalna .....	14
Patelnia do serwowania .....	19, 225
Patelnia emaliowana .....	477, 479
Patelnia gazowa Bake-Master Maxi .....	478
Patelnia gazowa Bake-Master Mini .....	478

Patelnia głęboka .....	13	- sterowanie manualne.....	431
Patelnia indukcyjna Profi Line z odlewu aluminium powlekana tytanem .....	12	Piec konwekcyjno-parowy 7 x GN 1/1 gazowy - sterowanie manualne.....	433
Patelnia indukcyjna Wok .....	373	Piec konwekcyjno-parowy HENDI NANO 12x GN 1/1 - elektryczny, sterowanie manualne .....	419
Patelnia mała .....	16	Piec konwekcyjno-parowy HENDI NANO 12x GN1/1 - elektryczny, sterowanie elektroniczne .....	421
Patelnia miniaturowa.....	227	Piec konwekcyjno-parowy HENDI NANO 20x GN 1/1 - elektryczny, sterowanie manualne .....	419
Patelnia nieprzywierająca - bez pokrywki.....	7	Piec konwekcyjno-parowy HENDI NANO 20x GN1/1 - elektryczny, sterowanie elektroniczne .....	421
Patelnia owalna do ryb .....	13	Piec konwekcyjno-parowy HENDI NANO 5x GN 1/1 - elektryczny, sterowanie manualne .....	418
Patelnia smakosza .....	17	Piec konwekcyjno-parowy HENDI NANO 5x GN 2/3 - elektryczny, sterowanie manualne .....	418
Patelnia uniwersalna Profi Line ze stali walcowanej .....	16	Piec konwekcyjno-parowy HENDI NANO 5x GN1/1 - elektryczny, sterowanie elektroniczne .....	420
Patelnia Wok 3-ply - bez pokrywki .....	17	Piec konwekcyjno-parowy HENDI NANO 5x GN2/3 - elektryczny, sterowanie elektroniczne .....	420
Patelnia z odlewu aluminium Profi Line powlekana tytanem.....	13	Piec konwekcyjno-parowy HENDI NANO 7x GN 1/1 - elektryczny, sterowanie manualne COMBI.....	419
Patelnia żeliwna GN 1/1 .....	477	Piec konwekcyjno-parowy HENDI NANO 7x GN1/1 - elektryczny, sterowanie elektroniczne .....	421
Patera 3-stopniowa - składana .....	156	Piec konwekcyjno-parowy HENDI NANO COMPACT 10x GN 1/1 - elektryczny, sterowanie elektroniczne, z sondą i systemem myjącym .....	423
Patera do owoców morza.....	157	Piec konwekcyjno-parowy HENDI NANO COMPACT 10x GN 1/1 - elektryczny, sterowanie manualne .....	422
Patera obrotowa do ciasta .....	155	Piec konwekcyjno-parowy HENDI NANO COMPACT 6x GN 1/1 - elektryczny, sterowanie elektroniczne, z sondą i systemem myjącym .....	423
Pędzelek cukierniczy z silikonu - płaski.....	127	Piec konwekcyjno-parowy HENDI NANO COMPACT 6x GN 1/1 - elektryczny, sterowanie manualne .....	422
Pęseta .....	82	Piec konwekcyjno-parowy HENDI NANO COMPACT 6x GN 2/3 - elektryczny, sterowanie manualne .....	422
Pęseta do sushi.....	82	Piec konwekcyjno-parowy kompaktowy Touch control 10 x GN 1/1, elektryczny - sterowanie elektroniczne .....	437
Pęseta do usuwania ości .....	82	Piec konwekcyjno-parowy kompaktowy Touch control 6 x GN 1/1, elektryczny- sterowanie elektroniczne .....	437
Pęseta z okrągłymi końcówkami .....	82	Piec konwekcyjno-parowy multifunkcyjny 4x GN 2/3 .....	412
Pęseta zakrzywiona .....	82	Piec konwekcyjno-parowy Touch control 11 x GN 1/1 elektryczny - sterowanie elektroniczne .....	439
Piec Combi HENDI by Lainox Top Line 10x GN 1/1 z systemem myjącym .....	441	Piec konwekcyjno-parowy Touch control 20 x GN 1/1 elektryczny - sterowanie elektroniczne .....	439
Piec Combi HENDI by Lainox Top Line 5x GN 1/1 z systemem myjącym.....	441	Piec konwekcyjno-parowy Touch control 7 x GN 1/1 elektryczny - sterowanie elektroniczne .....	438
Piec Combi HENDI by Lainox Top Line 7x GN 1/1 z systemem myjącym.....	441	Piec konwekcyjny .....	412
Piec do gotowania w niskich temperaturach .....	389	Piec konwekcyjny H90.....	410
Piec do pizzy TRAYS 6 GLASS .....	456	Piec konwekcyjny HENDI NANO - 4x 450x340 mm - sterowanie manualne .....	427
Piec do pizzy Basic 1/40.....	450	Piec konwekcyjny multifunkcyjny 4x 429x345mm - elektryczny, sterowanie manualne .....	413
Piec do pizzy Basic 1/40 vetro .....	450	Piec konwekcyjny z nawilżaniem 4x 429x345mm - elektryczny, programowalny, sterowanie elektroniczne .....	413
Piec do pizzy Basic 1/50.....	451	Piec konwekcyjny z nawilżaniem 4x 429x345mm - elektryczny, sterowanie manualne .....	413
Piec do pizzy Basic 1/50 vetro.....	451	Piec konwekcyjny z nawilżaniem 4x GN 1/1 - elektryczny, sterowanie manualne .....	431
Piec do pizzy Basic 2/40.....	450	Piec konwekcyjny z nawilżaniem 4x GN 1/1 - elektryczny, sterowanie elektroniczne.....	435
Piec do pizzy Basic 2/40 vetro.....	450	Piec konwekcyjny z nawilżaniem H90S .....	411
Piec do pizzy Basic 2/50.....	451	Piec konwekcyjny z nawilżaniem HENDI NANO - 4x 450x340 mm - sterowanie elektroniczne .....	427
Piec do pizzy Basic 2/50 vetro.....	451	Piec konwekcyjny z nawilżaniem HENDI NANO - 4x 450x340 mm - sterowanie manualne.....	427
Piec do pizzy Basic 4 .....	454	Piec multifunkcyjny HENDI NANO 6x GN2/3 - elektryczny, sterowanie manualne .....	426
Piec do pizzy Basic 44 .....	454	Piec piekarniczy konwekcyjny z nawilżaniem 4x600x400 mm - elektryczny, sterowanie manualne .....	414
Piec do pizzy Basic 6 .....	454	Piec piekarniczy konwekcyjny z nawilżaniem HENDI NANO - 4x 600x400 mm - sterowanie elektroniczne .....	428
Piec do pizzy Basic 66 .....	454	Piec piekarniczy konwekcyjny z nawilżaniem HENDI NANO - 4x 600x400 mm - sterowanie manualne.....	428
Piec do pizzy Basic Slim Line 3 .....	452	Piec piekarniczy, konwekcyjny z nawilżaniem 4 x 600x400mm - elektryczny, sterowanie elektroniczne, programowalny .....	414
Piec do pizzy Basic XL 4 .....	455	Piec piekarniczy, konwekcyjny z nawilżaniem 4x600x400mm - elektryczny, sterowanie manualne .....	414
Piec do pizzy Basic XL 44 .....	455	Piec do pizzy i zapiekanek .....	399
Piec do pizzy Basic XL 6 .....	455	Pieprzniczka.....	74
Piec do pizzy Basic XL 66 .....	455		
Piec do pizzy Basic XL 9 .....	455		
Piec do pizzy Basic XL 99 .....	455		
Piec do pizzy Basic XXL 6 .....	452		
Piec do pizzy Basic XXL 66 .....	452		
Piec do pizzy HENDI by Moretti Forni - sterowanie elektroniczne .....	458, 459		
Piec do pizzy TRAYS GLASS .....	456, 457		
Piec do pizzy XL PLUS .....	453		
Piec do smażenia frytek i nuggetsów HOP.....	387		
Piec konwekcyjno-parowy 10 x GN 2/1 elektr. - sterowanie elektroniczne .....	436		
Piec konwekcyjno-parowy 10 x GN 2/1 elektryczny - sterowanie manualne .....	432		
Piec konwekcyjno-parowy 11 x GN 1/1 elektryczny - sterowanie elektroniczne .....	435		
Piec konwekcyjno-parowy 11 x GN 1/1 elektryczny - sterowanie manualne .....	431		
Piec konwekcyjno-parowy 11 x GN 1/1 gazowy - sterowanie manualne .....	433		
Piec konwekcyjno-parowy 20 x GN 1/1 elektryczny - sterowanie manualne .....	432		
Piec konwekcyjno-parowy 5 x GN 1/1 gazowy - sterowanie manualne .....	433		
Piec konwekcyjno-parowy 5 x GN 2/3 elektryczny - sterowanie elektroniczne .....	435		
Piec konwekcyjno-parowy 5 x GN 2/3 elektryczny - sterowanie manualne .....	430		
Piec konwekcyjno-parowy 6 x GN 2/1 elektryczny - sterowanie elektroniczne .....	436		
Piec konwekcyjno-parowy 6 x GN 2/1 elektryczny - sterowanie manualne .....	432		
Piec konwekcyjno-parowy 7 x GN 1/1 elektryczny - sterowanie elektroniczne.....	435		
Piec konwekcyjno-parowy 7 x GN 1/1 elektryczny			

Pieprzniczka i solniczka.....	239
Pierścień kucharsko-cukierniczy .....	108, 126
Piła do kości.....	330
Pistolet do sosów.....	105
Pistolet wędzarniczy.....	109, 390
Płyta grillowa Blue Line - 1/2 gładka, 1/2 ryflowana .....	393
Płyta grillowa Blue Line - 2/3 gładka, 1/3 ryflowana .....	393
Płyta grillowa Blue Line - gładka .....	393
Płyta grillowa Blue Line - gładka .....	393
Płyta grillowa Blue Line - ryflowana .....	393
Płyta grillowa Tepan-Yaki.....	397
Płyta grillowa Tepan-Yaki Gigant.....	397
Płyta grzewcza GN 1/1 .....	376
Płyta grzewcza indukcyjna Display Line.....	371
Płyta tупkowa - taca prostokątna .....	219, 220
Płyta tупkowa - kwadratowa.....	219, 220
Płyta tупkowa - listwa .....	219, 220
Płyta tупkowa - okrągła.....	219, 220
Płyta tупkowa - talerz .....	219, 220
Płyta tупkowa - w kształcie fali .....	219
Płyta tупkowa z rączkami .....	219
Płytko ochronna na palnik GN 2/1 .....	477
Podajnik na naklejki Food Safety – pojedynczy.....	41
Podajnik na naklejki Food Safety na każdy dzień tygodnia .....	41
Podajnik z zestawem naklejek Food Safety na każdy dzień tygodnia .....	41
Podgrzewacz do czekolady .....	289
Podgrzewacz do parówek .....	403
Podgrzewacz do zup na pastę .....	142
Podgrzewacz do zupy na pastę - okrągły, indukcyjny.....	143
Podgrzewacz elektryczny Kitchen Line .....	139
Podgrzewacz elektryczny Profi Line .....	139
Podgrzewacz indukcyjny Top Line .....	142
Podgrzewacz na pastę - okrągły.....	142
Podgrzewacz na pastę GN 1/1 .....	140
Podgrzewacz na pastę GN 1/2.....	141
Podgrzewacz na pastę Rolltop .....	140, 143, 144
Podgrzewacz rolkowy do parówek - 11 rolek .....	401
Podgrzewacz rolkowy do parówek - 14 rolek .....	401
Podgrzewacz rolkowy do parówek - 7 rolek .....	401
Podgrzewacz rolkowy do parówek - 9 rolek .....	401
Podgrzewacz stołowy na świeczki.....	145
Podkładki do krojenia antypoślizgowe - zestaw 6 szt.....	45
Podkładki dystansowe do pizzy .....	464
Podstawa do kłoców masarskich z polietylenu .....	72
Podstawa do patery do owoców morza .....	157
Podstawa pod piec do pizzy .....	452, 453, 454, 455, 457, 458, 459
Podstawa pod piec 225929.....	412
Podstawa pod piec 227060 i 227077.....	410-411
Podstawa pod piec HENDI 224793.....	437
Podstawa pod piec HENDI 224809.....	437
Podstawa pod piec Basic 220726, 220733, 226889, 226896 .....	451
Podstawa pod piec HENDI 3xGN 1/1 i 4xGN 1/1 225677, 225042.....	431, 435
Podstawa pod piec HENDI 4x 429x345 .....	412-413
Podstawa pod piec HENDI 600x400 .....	414
Podstawa pod piec HENDI by Lainox .....	441
Podstawa pod piec HENDI GN 1/1 .....	431, 433, 435, 438-439
Podstawa pod piec HENDI GN 2/1 .....	432, 436
Podstawa pod piec HENDI GN 2/3 .....	430, 435
Podstawa pod piec HENDI NANO .....	418-423, 426-428
Podstawa pod Wok .....	476
Podstawa pod zmywarę 231753 z 2 parami przewodnic na kosze 500x500x(H)105 mm .....	510
Podstawa pod zmywarę do filizanek z dwoma parami przewodnic na kosze 350x350(H)110 mm .....	506
Podstawa pod zmywarę do naczyń z dwoma parami przewodnic na kosze 500x500x(H)135 mm .....	508
Podstawa pod zmywarę do szkła z dwoma parami przewodnic na kosze 400x400x(H)135 mm .....	507
Podstawa pod kartę menu .....	246
Podstawa pod przybory bufetowe.....	149
Pojemnik aluminiowy GN 1/1 .....	445
Pojemnik aluminiowy GN 1/1 perforowany .....	445
Pojemnik aluminiowy GN1/1 z powłoką nieprzywierającą.....	25, 444
Pojemnik barmański na dodatki do drinków.....	257
Pojemnik do lodu - podwójne ścianki.....	263
Pojemnik GN 1/1 .....	22, 26, 28, 170
Pojemnik GN z czarnego poliwęglanu.....	32
Pojemnik GN HACCP z polipropylenu.....	36, 37, 38
Pojemnik GN - perforowany .....	23, 27
Pojemnik GN - z białego poliwęglanu .....	33
Pojemnik GN - z czarnego poliwęglanu .....	32
Pojemnik GN - z grilamidu do wysokich temperatur.....	34
Pojemnik GN - z polipropylenu.....	35
Pojemnik GN - z poliwęglanu .....	31
Pojemnik GN - z tritanu BPA free.....	30
Pojemnik GN 1/1 do smażenia.....	445
Pojemnik GN z chowanymi uchwytyami.....	24, 29
Pojemnik GN 1/1 z powłoką nieprzywierającą .....	446
Pojemnik GN 1/1 "Konwektomat" .....	25, 444
Pojemnik GN 1/2 .....	23, 27, 29, 170
Pojemnik GN 1/3 .....	23, 27, 29, 170
Pojemnik GN 1/4 .....	23, 27, 29
Pojemnik GN 2/1 „Konwektomat” .....	25, 444
Pojemnik GN 2/3 .....	22, 23, 26, 28
Pojemnik GN 2/3 - perforowany .....	23
Pojemnik GN 2/3 „Konwektomat” .....	25, 443
Pojemnik GN 2/3 z chowanymi uchwytyami .....	24
Pojemnik GN 2/3 z chowanymi uchwytyami.....	29
Pojemnik GN 2/4 .....	22
Pojemnik GN 1/1 „Konwektomat” .....	25, 444
Pojemnik na ciasto do pizzy .....	462
Pojemnik na naczynia .....	523
Pojemnik na pastę - zestaw 2 szt. ....	146
Pojemnik na popiół .....	248
Pojemnik na sztućce .....	177, 513, 493
Pojemnik na świeczki .....	145
Pojemnik na wodę do podgrzewaczy ze śrubami.....	144
Pojemnik na wykałaczki .....	239
Pojemnik termoizolacyjny - cateringowy .....	490, 491, 494, 495
Pojemnik termoizolacyjny - cateringowy ładowany od góry .....	491
Pojemnik termoizolacyjny do transportu lodu .....	492
Pojemnik termoizolacyjny Kitchen Line do pizzy .....	496
Pojemnik termoizolacyjny Kitchen Line Euronorm - 600x400.....	496
Pojemnik termoizolacyjny Kitchen Line GN 1/1.....	496
Pojemnik termoizolacyjny Profi Line.....	497
Pojemnik zapasowy do urządzenia T-REX - 1 l .....	122
Pojemniki GN z melaminy .....	166
Pokal do wody CABERNET .....	189
Pokrowiec na Grill 149508 i 149621 z folii PEVA.....	476
Pokrowiec na Grill gazowy 154878 z folii PEVA .....	478-479
Pokrowiec na krzesło Excellent - biały.....	176
Pokrowiec na lampę 272404 z folii PEVA.....	483
Pokrowiec na lampę 272411 z folii PEVA.....	483
Pokrowiec na lampę 272602 i 272701 z folii PEVA .....	482
Pokrywa .....	367
Pokrywa do patery obrotowej do ciasta.....	155
Pokrywa do pojemników na ciasto do pizzy.....	463
Pokrywa do tacy 424001.....	155
Pokrywa do wiadra.....	76
Pokrywa na kosze do zmywarek .....	513
Pokrywa Rolltop do grilla Green Fire 2-palnikowego .....	476
Pokrywa Rolltop do koszyka do pieczywa GN 2/3 .....	154
Pokrywa Rolltop GN 1/1.....	154
Pokrywa uchylna GN 1/1.....	154
Pokrywa do kuwety do lodów.....	121
Pokrywa do pojemników GN .....	24, 27, 29
Pokrywa do pojemników GN - z białego poliwęglanu .....	33
Pokrywa do pojemników GN - z czarnego poliwęglanu .....	32
Pokrywa do pojemników GN - z grilamidu do wysokich temperatur.....	34
Pokrywa do pojemników GN - z polipropylenu.....	35, 37, 39
Pokrywa do pojemników GN z uszczelką silikonową z wycięciem na uchwyty.....	24
Pokrywa do pojemników GN z wycięciem na uchwyty .....	24
Pokrywa do pojemników GN - HACCP z polipropylenu .....	35, 37, 39
Pokrywa do pojemników GN z uszczelką silikonową z wycięciem na uchwyty.....	24
Pokrywa do pojemników GN z tritanu BPA free .....	30
Pokrywa do pojemników GN z uszczelką silikonową .....	24, 27, 29
Pokrywa do pojemników GN z wycięciem na chochlę .....	24, 27
Pokrywa do pojemników GN z wycięciem na uchwyty .....	24, 29
Pomocnik barmański .....	257
Pompa spustowa.....	506-509
Pompka do pasty.....	146
Pompka do sosów 30 ml .....	279
Pompka do syropu 8 ml .....	278
Popielnica.....	248
Popielnica mocowana do ściany 3 l - z koszem .....	531
Popielnica wolnostojąca .....	531
Popielnica wolnostojąca z pojemnikiem na popiół .....	531
Popielnica z obrotowym przyciskiem .....	248
Popielnica z pokrywą .....	248

Papielnica z rynną na popiół.....	248	Pucharek PALMIER.....	201
Porcjoner Kitchen Line.....	120	Pucharek PEPITE.....	201
Porcjoner Stöckel.....	120	Pucharek QUADRO.....	201
Potykaç informacyjny „śliska podłoga”.....	522	Pucharek SEYCHELLES.....	201
Półka boczna do grilli Green Fire.....	476		
Półka tylna do grilli Green fire.....	476	<b>R</b>	
Półka wisząca podwójna - przestawna.....	504	Radetko do ciasta - falowane ostrze.....	61
Pótmisek bufetowy z melaminy.....	169	Radetko do pizzy.....	61, 467, 470
Pótmisek DELICE - biały.....	208	Radetko do pizzy zakrzywione.....	467
Pótmisek DELICE - czarny.....	208	Rama do blachy aluminiowej cukierniczej zamykanej.....	446
Pótmisek do mięs i wędlin - owalny.....	173	Ramię ubijające do miksera ręcznego HENDI 300, HENDI 400 i HENDI 500.....	345
Pótmisek do zapiekania okrągły z uchwytami.....	217	Ramię ubijające do miksera ręcznego HENDI Kitchen Line 160.....	343
Pótmisek do zapiekania owalny - płytki.....	217	Ramię ubijające do napędu miksera Kitchen Line 350 i 500.....	343
Pótmisek japoński.....	171	Rant piekarniczo-cukierniczy okrągły.....	126
Pótmisek na bagietkę.....	213	Rant piekarniczo-cukierniczy prostokątny.....	126
Pótmisek na oliwki - okrągły.....	212	Rawierka TRIANON - zestaw 6 szt.....	207
Pótmisek na oliwki - podłużny.....	212	Regał magazynowy 4 półki pełne - skręcany.....	505
Pótmisek na oliwki - trójkąt.....	212	Regał magazynowy 4 półki perforowane - skręcany.....	505
Pótmisek na oliwki - w kształcie fali.....	212	Regał magazynowy 5-półkowy.....	487
Pótmisek owalny TRIANON.....	207	Regał magazynowy aluminiowy.....	489
Pótmisek owalny Zenix Intensity.....	203	Regał magazynowy aluminiowy na pojemniki GN 1/1.....	488
Pótmisek prostokątny.....	167, 216	Rękawice ochronne - z bawełny ognioodpornej.....	415, 481
Pótmisek Torro.....	214	Rękawice ochronne - z włókna szklanego.....	415, 481
Pótmisek Zenix Intensity.....	203	Rękawice ochronne odporne na ciepło.....	481
Prasa do hamburgerów.....	331	Rękawice piekarskie.....	369, 415, 481
Prasa do hamburgerów ręczna.....	331	Robot kuchenny indukcyjny Mycook 1,8 - profesjonalny.....	346
Prasa do tortilli ręczna.....	331	Robot planetarny 6,7l KVL6320S Chef Elite XL.....	354
Profesjonalne tabletki do czyszczenia automatycznych ekspresów do kawy.....	516	Robot planetarny 6,7l KVL8320S Chef Titanium XL.....	354
Profesjonalny koncentrat do ręcznego mycia naczyń.....	516	Robot planetarny z funkcją gotowania indukcyjnego - Cooking Chef KCC9040.....	353
Profesjonalny płyn do czyszczenia instalacji spieniania mleka w ekspresach do kawy.....	516	Robot wielofunkcyjny FPM800.....	357
Profesjonalny płyn do czyszczenia pieców konwekcyjno-parowych.....	515	Rondel - bez pokrywki.....	6, 9, 11
Profesjonalny preparat do mycia grilli i pieców.....	515	Rondel do smażenia - bez pokrywki.....	7, 9
Profesjonalny preparat do mycia naczyń aluminiowych w zmywarkach gastronomicznych.....	514	Rondel miniaturowy z dziubkiem.....	227
Profesjonalny preparat do mycia naczyń w zmywarkach gastronomicznych.....	514	Rondelek czarny Little Chef Mini.....	229
Profesjonalny preparat do nabylszczania i polerowania stali.....	501, 503, 505, 516	Rożen gazowy na 12-15 kurczaków.....	471
Profesjonalny preparat do odkamieniania zmywarek gastronomicznych.....	514	Rożen gazowy na 16-20 kurczaków.....	471
Profesjonalny preparat do płukania o właściwościach nabylszczających do naczyń i urządzeń gastronomicznych.....	514-515	Rożen gazowy na 8-10 kurczaków.....	471
Profesjonalny proszek do czyszczenia ekspresów do kawy.....	516	Różga - 12 wrzecion z uchwytem z polipropylenu.....	92
Profesjonalny proszek do usuwania kamienia oraz osadów z wapnia.....	514	Różga - 12 wrzecion z uchwytem.....	91
Profesjonalny, uniwersalny preparat do usuwania zabrudzeń kuchennych.....	365, 501, 503, 505, 515	Różga - 7 wrzecion z uchwytem.....	91
Przystawka - Sokowirówka na całe jabłko.....	355	Różga - 8 wrzecion z uchwytem.....	90
Przystawka - Blender ze szkła Thermo resist 1,6 l.....	355	Różga - 8 wrzecion z uchwytem z polipropylenu.....	90
Przystawka - do krojenia w kostkę.....	355	Różga spiralna.....	92
Przystawka - do przecierania miękkich owoców.....	355	Ruszt.....	442
Przystawka - do wyrobu makaronu.....	356	Ruszt - chromowany.....	442
Przystawka - do wyrobu makaronu spaghetti.....	356	Ruszt - poprzeczny.....	442
Przystawka - do wyrobu makaronu tagliatelle.....	356	Ruszt do pieca konwekcyjnego.....	410-412
Przystawka - do wyrobu makaronu trenette.....	356	Ruszt do pieczenia kurczaków.....	444
Przystawka - Maszynka do mielenia mięsa.....	355	Ruszt GN 1/1.....	477
Przystawka - Maszynka do wyrobu lodów.....	356	Ruszt GN 1/1 do grillowania.....	445
Przystawka - Młynek / Rozdrabniacz do małych porcji jedzenia.....	356	Ruszt na kamień lawowy.....	477, 479
Przystawka - Przecierak do wyrobu puree, sosów, dżemów itp.....	356	Ruszt na szpile do szaszłyków.....	477
Przystawka - Szatkująca „ROTO”.....	355	Ruszt stalowy.....	443
Przystawka - Tarcza do przystawki 976272 do wyrobu makaronu casarecce.....	356	Ruszt stalowy chromowany - poprzeczny.....	443
Przystawka - Wałkowarka do ciasta.....	356	Ruszt stalowy chromowany GN 2/1.....	444
Przystawka - Wyciskarka do różnych rodzajów cytrusów.....	355	Ruszt stalowy GN 2/3.....	443
Przystawka do formowania hamburgerów.....	333	Ruszt ze stali nierdzewnej GN 2/1.....	444
Przystawka do maszynki do makaronu - „fettuccine”.....	448	Ruszt żelwny GN 1/1.....	477
Przystawka do maszynki do makaronu - „spaghetti”.....	448		
Przystawka do maszynki do makaronu - „tagliatelle”.....	448	<b>S</b>	
Przystawka do mięsa drobiowego do kotleciarki.....	334	Salamander.....	400
Przystawka do mięsa na shoarmę do kotleciarki.....	334	Salaterka BRUSH.....	205
Przystawka- do wyrobu makaronu tagliolini.....	356	Salaterka CADIX.....	209
Przystawka- Malakser wielofunkcyjny.....	355	Salaterka DELICE.....	208
Przystawka na worki w rolce do pakowarki listwowej Kitchen Line 975374.....	351	Salaterka EMPILABLE.....	205
Przystawka- szatkownica do tarcia, kojenia i szatkowania.....	355	Salaterka EVERYDAY.....	209
Pucharek CHIQUITO 230 ml.....	200	Salaterka EVOLUTION.....	209
Pucharek do lodów.....	247	Salaterka na cukier lub bitą śmietanę.....	237
Pucharek do lodów VERSATILE.....	201	Salaterka TRIANON.....	207
Pucharek do przekąsek Fingerfood - jednorazowy zestaw 100 szt.....	163	Schtadzarka szokowa 10x GN1/1.....	315
Pucharek JAZZED.....	200	Schtadzarka szokowa 10x GN1/1 lub 600x400.....	424
		Schtadzarka szokowa 15x GN1/1.....	315
		Schtadzarka szokowa 15x GN1/1 lub 600x400.....	424
		Schtadzarka szokowa 20x GN1/1.....	315
		Schtadzarka szokowa 3x GN1/1.....	314
		Schtadzarka szokowa 3x GN2/3.....	425
		Schtadzarka szokowa 5x GN1/1.....	314
		Schtadzarka szokowa 5x GN1/1 lub 600x400.....	425
		Schtadzarka szokowa 7x GN1/1.....	315
		Separator do obieraczki do ziemniaków HENDI 7.....	339

Separator do tłuszczu 180 l.....	526
Separator do tłuszczu 30 l.....	526
Separator do tłuszczu 60 l.....	526
Serwetnik.....	247
Serwetnik miedziany.....	258
Shaker bostoński - kubek.....	259
Shaker bostoński - szklanica.....	259
Shaker do koktajli.....	259
Shaker do koktajli mlecznych.....	266
Shaker do koktajli Tin-Tin miedziany.....	259
Shaker francuski miedziany.....	259
Siatka do pizzy.....	468
Siatka do pizzy ze stali nierdzewnej.....	468
Siatka nieprzywierająca PTFE.....	129, 378
Silnik elektryczny do nadziewarek pionowych.....	333
Sitko barmańskie typu Julep - miedziane.....	258
Sitko do herbaty i ziół.....	245
Sitko do herbaty i ziół - zamykane.....	245
Sitko do wilka do mięsa Kitchen Line.....	326, 327
Sitko do wilka Profi Line.....	324, 325
Sitko wilka do mięsa Top Line.....	323
Sito - gęste.....	93
Sito barmańskie.....	258
Sito chińskie.....	95
Sito chińskie siatkowe - gęste.....	94
Sito chińskie stożkowe z siatką - gęste.....	94
Sito do formowania "ptasiego gniazda".....	79
Sito do przecierania warzyw.....	94
Sito do przesiewania butki tartej.....	135
Sito do przesiewania cukru pudru.....	135
Sito do przesiewania mąki.....	135
Sito do solenia frytek.....	74
Sito do tłuszczu - gęste.....	79
Sito z lejkiem do syfonu do bitej śmietany.....	116
Sito z podwójną siatką.....	93
Sito z rączkami Kitchen Line.....	93
Sito z rączkami Profi Line.....	93
Skrobka do ciasta.....	128
Skrobka do płyt grillowych.....	393, 481
Smażalnik do pączków.....	391
Smoking gun PRO.....	390
Smoothie BRZOSKWINIA 1l.....	279
Smoothie Mango 1l.....	279
Smoothie OWOCE EGZOTYCZNE 1l.....	279
Smoothie OWOCE LEŚNE 1l.....	279
Smoothie TRUSKAWKA 1l.....	279
Smoothie TRUSKAWKA z BANANEM 1l.....	279
Soda Splash - do przygotowywania wody sodowej i napojów gazowanych.....	260
Solniczka.....	74
Sos BIAŁA CZEKOLADA 2,5 kg.....	279
Sos CZEKOLADA 2,5 kg.....	279
Sos KARMEL 2,5 kg.....	279
Sos TRUSKAWKA 2,5 kg.....	279
Sosjerka.....	215, 232
Spodek.....	211
Spodek Zenix Intensity.....	204
Spodek pod bulionówkę.....	211
Spodek pod filizankę.....	286
Spodek pod filizankę do espresso.....	286
Spodek TRIANON.....	207
Steryliizator do noży.....	523
Stojak bufetowy antypoślizgowy.....	168
Stojak bufetowy z pojemnikami 1 l.....	166
Stojak bufetowy z pojemnikami GN 1/3 z melaminy.....	166
Stojak bufetowy z pojemnikami GN 1/6 z melaminy.....	166
Stojak do butelek.....	254
Stojak do serwowania frytek.....	223
Stojak do serwowania frytek na 3 torebki.....	223
Stojak do taboretów.....	369
Stojak do tac - składany.....	181
Stojak do wiadra do szampana.....	262
Stojak drewniany z miskami z melaminy.....	168
Stojak na butelki.....	278
Stojak na deski.....	42
Stojak na kartę menu.....	246
Stojak na talerze.....	156
Stojak na tarcze.....	319
Stojak na wafle do lodów.....	120
Stojak na worek na odpady.....	522
Stolik koktajlowy okrągły ze składanymi nogami.....	176
Stół cateringowy okrągły ze składanymi nogami.....	175
Stół cateringowy składany do formatu walizki.....	174
Stół cateringowy ze składanymi nogami.....	174
Stół chłodniczy 2-drzwiowy przeszklony z agregatem bocznym.....	300
Stół chłodniczy 2-drzwiowy przeszklony z pokrywą uchylną.....	303
Stół chłodniczy 2-drzwiowy z białym roboczym.....	302
Stół chłodniczy 2-drzwiowy z nadstawą.....	304
Stół chłodniczy 2-drzwiowy z nadstawą i białym granitowym.....	305
Stół chłodniczy 3-drzwiowy przeszklony z agregatem bocznym.....	300
Stół chłodniczy 3-drzwiowy z białym roboczym.....	302
Stół chłodniczy 3-drzwiowy z nadstawą.....	304
Stół chłodniczy 3-drzwiowy z nadstawą szklaną i białym granitowym.....	305
Stół chłodniczy do pizzy 2-drzwiowy z 7 szufladami, z białym granitowym.....	306
Stół chłodniczy do pizzy 3-drzwiowy z nadstawą i białym granitowym.....	306
Stół chłodniczy Kitchen Line 2-drzwiowy z agregatem bocznym, linia 600.....	301
Stół chłodniczy Kitchen Line 3-drzwiowy z agregatem bocznym, linia 600.....	301
Stół chłodniczy Profi Line 2-drzwiowy z agregatem bocznym - linia 700.....	298
Stół chłodniczy Profi Line 3-drzwiowy z agregatem bocznym - linia 700.....	298
Stół chłodniczy sałatkowy 2-drzwiowy z nadstawą szklaną.....	304
Stół chłodniczy sałatkowy 2-drzwiowy z pokrywą uchylną.....	303
Stół chłodniczy sałatkowy 3-drzwiowy z nadstawą szklaną.....	304
Stół chłodniczy sałatkowy 3-drzwiowy z pokrywą uchylną.....	303
Stół chłodniczy z 4 szufladami.....	302
Stół mroźniczy Kitchen Line 2-drzwiowy z agregatem bocznym, linia 600.....	301
Stół mroźniczy Kitchen Line 3-drzwiowy z agregatem bocznym, linia 600.....	301
Stół mroźniczy Profi Line 2-drzwiowy z agregatem bocznym - linia 700.....	298
Stół mroźniczy Profi Line 3-drzwiowy z agregatem bocznym - linia 700.....	298
Stół przyścienny z szafką z drzwiami suwanymi - spawany.....	502
Stół roboczy centralny - skręcany.....	501
Stół roboczy centralny z półką - skręcany.....	501
Stół roboczy przyścienny - skręcany.....	501
Stół roboczy przyścienny z półką - skręcany.....	501
Stół wyładowczy do zmywarek - skręcany.....	504
Stół z basenem jednokomorowym - spawany.....	504
Stół z dwoma zlewami - skręcany.....	503
Stół z dwoma zlewami z półką - skręcany.....	503
Stół z jednym zlewem - prawy - skręcany.....	503
Stół z jednym zlewem - skręcany.....	502
Stół z jednym zlewem z półką - prawy - skręcany.....	503
Stół z jednym zlewem z półką - skręcany.....	502
Stół załadowczy do zmywarek ze zlewem - skręcany.....	504
Suszarka do rąk.....	522
Suszarka do żywności.....	378
Suszarka do żywności Profi Line.....	379
Syfon do bitej śmietany Kurt Scheller Edition.....	111
Syfon do bitej śmietany Kitchen Line.....	115
Syfon do bitej śmietany Kurt Scheller Edition - turkusowy.....	111
Syfon do bitej śmietany Profi Line.....	113
Syfon do wody sodowej.....	260
Syrop AMARETTO 1l.....	278
Syrop ANANAS 1l.....	278
Syrop BANAN 1l.....	278
Syrop BIAŁA CZEKOLADA 1l.....	278
Syrop BRZOSKWINIA 1l.....	278
Syrop CUKIER TRZCINOWY 1l.....	278
Syrop CYNAMON 1l.....	278
Syrop CYTRYNA I LIMONKA 1l.....	278
Syrop CZEKOLADA 1l.....	278
Syrop GRENADINA 1l.....	278
Syrop Irish Cream 1l.....	278
Syrop KARMEL 1l.....	278
Syrop KOKOS 1l.....	278
Syrop MALINA 1l.....	278
Syrop MARAKUJA 1l.....	278
Syrop MIĘTA 1l.....	278
Syrop MIGDAŁ 1l.....	278
Syrop ORZECH LASKOWY 1l.....	278
Syrop PIERNIK 1l.....	278
Syrop POMARAŃCZA 1l.....	278
Syrop Tiramisu 1l.....	278
Syrop TOFFI 1l.....	278
Syrop WANILIA 1l.....	278

Syrup ZIELONE JABŁKO 1l .....	278	Szpatuła kątowna .....	87
Syrup TRUSKAWKA 1l.....	278	Szpatuła kątowna - giętka .....	84
System myjący do pieców HENDI NANO .....	421	Szpatuła kątowna do hamburgerów - szeroka.....	84
Szafa chłodnicza Budget Line z obudową ze stali malowanej.....	312	Szpatuła kątowna do steków .....	84
Szafa chłodnicza Budget Line z obudową ze stali nierdzewnej.....	313	Szpatuła kątowna giętka- perforowana.....	84
Szafa chłodnicza Kitchen Line - 1 drzwiowa 580 l .....	299	Szpatuła kątowna- wąska .....	85
Szafa chłodnicza Kitchen Line - 2 drzwiowa 1300 l .....	299	Szpatuła Kitchen Line.....	89
Szafa chłodnicza Kitchen Line, przeszkłona - 1 drzwiowa 610 l.....	300	Szpatuła Profi Line .....	89
Szafa chłodnicza Profi Line - 1 drzwiowa 410 l .....	295	Szpatuła, perforowana.....	83
Szafa chłodnicza Profi Line - 1 drzwiowa 670 l.....	294	Szpara do szaszłyków.....	481
Szafa chłodnicza Profi Line - 2 drzwiowa 1260 l .....	294	Sztućce do satatek - tyżka .....	150
Szafa chłodnicza Profi Line - 2 drzwiowa 900 l.....	295	Sztućce do satatek - widelec .....	150
Szafa chłodniczo-mroźnicza Profi Line - 2 drzwiowa 420+420 l.....	296	Szufelka aluminiowa.....	96
Szafa chłodniczo-mroźnicza Profi Line - 2 drzwiowa 890+420 l.....	296	Szufelka barmańska aluminiowa .....	258
Szafa mroźnicza Budget Line z obudową ze stali malowanej.....	312, 313	Szufelka do nakładania frytek .....	79
Szafa mroźnicza Kitchen Line - 1 drzwiowa 580 l .....	299	Szufelka z polipropylenu.....	96
Szafa mroźnicza Kitchen Line - 2 drzwiowa 1300 l.....	299	Szuffa do frytek.....	79
Szafa mroźnicza Profi Line - 1 drzwiowa 440 l .....	295	Szuffada z przewodnikami do stołów chłodniczych i mroźniczych z agregatem bocznym - zestaw 2 szt. ....	298
Szafa mroźnicza Profi Line - 1 drzwiowa 670 l.....	294		
Szafa mroźnicza Profi Line - 2 drzwiowa 1260 l.....	294		
Szafa mroźnicza Profi Line - 2 drzwiowa 900 l.....	295		
Szafa przelotowa z drzwiami suwanymi - skręcana .....	505		
Szafka wisząca z drzwiami suwanymi - spawana .....	505	<b>Ś</b>	
Szatkownica elektryczna 300.....	320	Ściereczka do filtrowania.....	76
Szatkownica elektryczna 600.....	321	Śmietniczka stołowa.....	246
Szatkownica elektryczna 800.....	321	Śmietniczka stołowa/Pojemnik na sztućce .....	246
Szatkownica elektryczna do warzyw .....	318	Świecznik 5-ramienny - stołowy.....	176
Szatkownica elektryczna z dużym otworem wlotowym .....	319	Świetlówka zamienna .....	528
Szatkownica ręczna do warzyw - mandolina.....	69	Świetlówka zamienna - zestaw 2 szt. ....	527, 529
Szatkownica ręczna do warzyw - typ V.....	69		
Szatkownica ręczna do warzyw - typ V z podwójnym ostrzem.....	69	<b>T</b>	
Szczotka do czyszczenia grupy w ekspresie do kawy - zestaw 2 szt. ....	287	Tabletki solne do uzdatniania wody - 25 kg.....	520
Szczotka do czyszczenia pieca do pizzy.....	470	Tablica na sztaludze.....	251
Szczotka do grilla.....	481	Tablica ścienna.....	250
Szczotka do grilla - zestaw 2 szt. ....	481	Tablica wolnostojąca.....	250
Szczotka do pieca do pizzy z mosiężnym włosiem - pionowa .....	466	Tabliczka informacyjna - Стол заказан.....	249
Szczotka do pieca do pizzy z mosiężnym włosiem VENEZIA - zaokrąglona .....	466	Tabliczka informacyjna - Reserved.....	249
Szczotka do pieca do pizzy z naturalnym włosiem - prosta .....	466	Tabliczka informacyjna - Rezerwacja .....	249
Szczotka zapasowa do pieca do pizzy z naturalnym włosiem - prosta ..	466	Tabliczka informacyjna - Zakaz palenia .....	249
Szczotka zapasowa z mosiężnym włosiem VENEZIA - zaokrąglona .....	466	Tabliczka informacyjna na drzwi .....	249
Szczotki do szklanek.....	256	Tabliczka informacyjna z numerem.....	249
Szczotki do szklanek z gąbką .....	256	Tabliczka stołowa.....	251
Szczypce cukiernicze .....	151	Taboret gazowy Kitchen Line .....	369
Szczypce do cukru .....	237	Taboret gazowy Profi Line.....	369
Szczypce do lodu .....	258	Taca aluminiowa GN 1/1 z formami.....	446
Szczypce do satat.....	151	Taca aluminiowa GN 1/1 z formami, z powłoką nieprzywierającą.....	446
Szczypce do serwowania .....	80	Taca antypoślizgowa drewniana - okrągła .....	180
Szczypce do spaghetti.....	151	Taca antypoślizgowa drewniana - okrągła z wysokim rantem.....	180
Szczypce do ślimaków .....	188	Taca antypoślizgowa drewniana - owalna .....	180
Szczypce uniwersalne - silikonowane .....	80	Taca antypoślizgowa drewniana - prostokątna .....	180
Szklanka BE BOP .....	198	Taca bankietowa.....	173
Szklanka Brodway.....	199	Taca bankietowa GN 1/1 .....	172
Szklanka IRISH COFFEE .....	200	Taca Bark .....	214
Szklanka ISLANDE .....	196	Taca chłodząca - GN 1/1 .....	152
Szklanka KYOTO.....	200	Taca chłodząca z pokrywą - prostokątna .....	152
Szklanka LATINO .....	200, 286	Taca cukiernicza ekspozycyjna .....	316
Szklanka NEW YORK .....	198	Taca do serwowania .....	173
Szklanka niska CAN .....	199	Taca do serwowania - okrągła .....	179, 181
Szklanka niska GRANITY .....	196, 197	Taca do serwowania - okrągła z wysokim rantem .....	179
Szklanka niska ISLANDE .....	196	Taca do serwowania - owalna.....	181
Szklanka niska NORVEGE .....	197	Taca do serwowania - owalna XL.....	181
Szklanka niska PRINCESA .....	194	Taca do serwowania - prostokątna.....	179, 237
Szklanka PARROT .....	199	Taca do serwowania kawy - owalna.....	179
Szklanka POP CORN .....	199	Taca do serwowania kawy - ozdobna.....	179
Szklanka SHETLAD .....	201	Taca do serwowania piętrowalna - okrągła .....	172
Szklanka SKULL .....	199	Taca do serwowania piętrowalna GN 1/1 - prostokątna.....	172
Szklanka VINA .....	192	Taca do serwowania z nadrukiem drewna .....	181
Szklanka VINA JULIETTE.....	193	Taca ekspozycyjna.....	317
Sznurek wędliniarski .....	72	Taca GN 1/1 .....	167
Szpachelka .....	84	Taca GN 1/1 do grillowania .....	445
Szpachelka do ciasta do pizzy .....	467	Taca GN 2/1 Profi Line .....	25, 444
Szpatuła .....	83, 87, 148, 149	Taca kelnerska - okrągła .....	179
Szpatuła - wąska.....	85, 89	Taca na mięso i frytki .....	74
Szpatuła cedzakowa.....	89	Taca ociekowa .....	234
Szpatuła do ciast.....	155, 470	Taca poliestrowa .....	180
Szpatuła do ciasta.....	149	Taca Profi Line .....	25, 444
Szpatuła do lodów z uchwytem z tritanu.....	121	Taca Profi Line GN 1/1 .....	25, 444
Szpatuła do pizzy .....	467	Taca Profi Line GN 2/1 - perforowana .....	25, 444
Szpatuła do smażenia.....	87	Taca prostokątna.....	171, 172
Szpatuła do smażenia, perforowana .....	83	Taca z gładkim rantem GN 1/1 .....	172
		Taca z melaminy GN .....	165
		Taca z pokrywą - okrągła.....	155
		Taca z polipropylenu - Fast food.....	178
		Taca z rączkami prostokątna .....	172



Tacka na rachunek .....	246	Torba do pizzy .....	464
Tacka ociekowa do werników i zaparzaczy do kawy .....	291, 293	Torba Lunchbox.....	464
Talerz barbecue czarny FRIEND'S TIME .....	210	Torba papierowa na pieczywo .....	231
Talerz deserowy BRUSH .....	205	Toster kanapkowy .....	405
Talerz deserowy DELICE .....	208	Toster przelotowy.....	405
Talerz do makaronu .....	210, 211, 214	T-Rex do miksowania produktów głęboko zmrożonych .....	122
Talerz do makaronu czarny FRIEND'S TIME .....	210		
Talerz do makaronu Sweet Line .....	210	<b>U</b>	
Talerz do makaronu Zenix Intensity .....	203	Ubijak do ziemniaków .....	65
Talerz do pizzy czarny FRIEND'S TIME.....	210	Uchwyt na filtr do frytury.....	75
Talerz do pizzy Zenix Intensity .....	203	Umywalka kuchenna bezdotykowa.....	522
Talerz do risotto Zenix Intensity .....	203	Umywalka niezabudowana .....	502
Talerz do sałat.....	167	Urządzenie do gotowania makaronu 10l .....	367
Talerz do steków FRIEND'S TIME .....	210	Urządzenie do gotowania ryżu - 5,4 l .....	402
Talerz do ślimaków .....	188	Urządzenie do gotowania ryżu z funkcją gotowania na parze - 1,8 l ..	402
Talerz dziecięcy „Miś” .....	215	Urządzenie do podgrzewania czekolady.....	134
Talerz głęboki.....	211	Urządzenie do tarcia twardej serów i bułki tartej.....	447
Talerz głęboki Zenix Intensity .....	203	Urządzenie Sous-vide GN .....	388
Talerz głęboki BRUSH .....	205		
Talerz głęboki CADIX .....	209	<b>W</b>	
Talerz głęboki DELICE .....	208	Waga cyfrowa do 100 kg.....	97
Talerz głęboki EVERYDAY .....	209	Waga gastronomiczna cyfrowa do 5 kg .....	97
Talerz głęboki TRIANON .....	207	Waga gastronomiczna z szalką .....	97
Talerz głęboki Zenix Intensity .....	203	Waga kalkulacyjna z legalizacją .....	99
Talerz głęboki, emaliowany .....	224	Waga kalkulacyjna z legalizacją - z wysięgnikiem .....	99
Talerz kwadratowy .....	167	Waga kuchenna z legalizacją .....	98
Talerz na pizzę Friend's Time .....	210	Waga kuchenna, wodoodporna z legalizacją.....	98
Talerz na stek Zenix Intensity .....	203	Waga magazynowa z legalizacją.....	98
Talerz płytki .....	211	Waga o dużej dokładności do 5 kg.....	97
Talerz płytki Zenix Intensity .....	203	Wałek do ciasta .....	135
Talerz płytki BRUSH.....	205	Wałek do ciasta - drewniany.....	135
Talerz płytki CADIX .....	209	Wałek do ciasta - nieprzywierający .....	135
Talerz płytki DELICE .....	208	Wałek do naktuwania ciasta .....	467
Talerz płytki EVERYDAY.....	209	Wałek ślimakowy do mięsa Kitchen Line .....	326, 327
Talerz płytki EVOLUTION .....	209	Wałek ślimakowy do wilka do mięsa Top Line .....	322, 323
Talerz płytki TRIANON .....	207	Wałek ślimakowy do wilka Profi Line .....	324, 325
Talerz płytki, emaliowany .....	224	Wałkownica elektryczna do ciasta HENDI.....	461
Talerzyk do przekąsek Fingerfood - jednorazowy zestaw 100 szt. ....	163	Wałkownica elektryczna do pizzy HENDI z dwoma parami wałków ...	461
Tamper .....	287	Wałkownica elektryczna do pizzy HENDI Touch and Go 300	
Tarcza do frytek.....	318, 319, 320	z dwoma parami wałków .....	460
Tarcza do frytek karbowanych .....	321	Wałkownica elektryczna do pizzy HENDI Touch and Go 400	
Tarcza do kostek .....	318, 319, 320, 321	z dwoma parami wałków .....	460
Tarcza do plastrów .....	318, 321	Wanna cedzakowa - perforowana.....	95
Tarcza do plastrów karbowanych .....	321	Wanna cedzakowa Kitchen Line .....	95
Tarcza do słupków.....	319, 321	Wanna cedzakowa Profi Line .....	95
Tarcza do tarcia .....	320	Warnik do grzanego wina .....	293
Tarcza do wiórków.....	318, 320	Warnik do napojów o podwójnych ściankach .....	292
Tarcza V do tarcia ziemniaków.....	319	Warnik do napojów o pojedynczych ściankach .....	293
Tarka .....	68	Waza na zupę .....	232
Tarka 4-stronna .....	68	Wiaderko miniaturowe do przekąsek .....	226
Tarka do sera .....	62	Wiaderko na wino/do szampana.....	262
Tasak .....	49, 51, 53	Wiaderko z uchwytem miniaturowe do przekąsek.....	226
Tasak - gładki.....	49	Wiadro .....	75, 76
Taśma klejąca 10 szt. ....	528	Wiadro do szampana .....	262
Termometr bezdotykowy.....	102	Wiadro z pierścieniem .....	76
Termometr cyfrowy Fluke Food Pro HACCP, bezdotykowy .....	102	Widelce i szczypce do homarów .....	188
Termometr cyfrowy Fluke Food Pro Plus HACCP, bezdotykowy		Widelczyk do ciasta .....	183, 185, 187
z sondą .....	102	Widelczyk do przekąsek Fingerfood - jednorazowy zestaw 100 szt. ..	163
Termometr cyfrowy z sondą .....	102, 103	Widelczyk do ślimaków.....	188
Termometr cyfrowy z sondą odporny na wstrząsy .....	103	Widelec .....	149
Termometr cyfrowy ze składaną sondą.....	103	Widelec deserowy .....	183
Termometr do mleka .....	104, 287	Widelec do homarów.....	188
Termometr do mroźni i lodówek.....	104	Widelec do mięsa.....	49, 51, 89, 148
Termometr do pieczenia z sondą i funkcją timera .....	102	Widelec do sałatek .....	148
Termometr do steków.....	103	Widelec do steków - zestaw 6 szt. ....	187
Termometr na podczerwień.....	102	Widelec stółowy .....	183, 185, 187
Termometr uniwersalny do pieców i piekarników.....	104	Wieszak do miksera ręcznego HENDI 250W .....	342
Termometr z sondą.....	103	Wieszak do mikserów ręcznych.....	345
Termos do ciepłych napojów.....	235	Wieszak drewniany na topaty i szczotki do pizzy - 4 miejsca .....	466
Termos do herbaty.....	233	Wieszak na topaty i szczotki do pizzy - 3 miejsca .....	466
Termos do kawy .....	233	Wilk do mięsa Kitchen Line .....	326, 327
Termos do kawy i herbaty.....	233	Wilk do mięsa Profi Line 1/2 Unger 12 .....	329
Termos do napojów z kranem .....	491	Wilk do mięsa Profi Line .....	324, 325
Termos do transportu żywności .....	498	Wilk do mięsa Profi Line 350 .....	328
Termos do transportu żywności z kranem .....	499	Wilk do mięsa Top Line .....	323
Termos do wina .....	232, 263	Wilk do mięsa Top Line 22 .....	323
Termos do wina - termoizolacyjny.....	262	Wilk do mięsa Top Line 8 .....	322
Termos z pompką.....	235	Wirówka do sałaty.....	67
Termos ze szklanym wkładem .....	234	Witryna chłodnicza 110 l.....	307
Timer kuchenny - analogowy .....	104	Witryna chłodnicza 130 l.....	307
Timer kuchenny - cyfrowy .....	104	Witryna chłodnicza biała 280 litrów.....	311
Tłuczek do mięsa .....	73	Witryna chłodnicza biała 98 litrów .....	311

Witryna chłodnicza do sushi .....	309
Witryna chłodnicza nastawna .....	308
Witryna chłodnicza nastawna 58 litrów .....	310, 311
Witryna chłodnicza nastawna 68 litrów .....	310, 311
Witryna chłodnicza nastawna 78 litrów .....	310, 311
Witryna chłodnicza, nastawna 8x GN 1/6 .....	309
Witryna grzewcza .....	377, 447
Witryna grzewcza, nastawna 120 l .....	377
Witryna grzewcza, nastawna 160 l .....	377
Witryna grzewcza, nastawna 97 l .....	376, 447
Witryna mroźnicza, nastawna 8x GN 1/6 .....	309
Witryna chłodząca - podwójna .....	153
Witryna chłodząca - pojedyncza .....	153
Witryna podwójna .....	153
Witryna pojedyncza .....	153
Wkład 2XL do filtrów BWT .....	518
Wkład 2XL ekstra do filtrów BWT .....	519
Wkład do gotowania makaronu .....	5
Wkład do gotowania pierogów, kopytek, makaronu - perforowany .....	11
Wkład L do filtrów BWT .....	518
Wkład M do filtrów BWT .....	518
Wkład na sztucze .....	513
Wkład na sztucze - stalowy .....	177
Wkład na sztucze z polipropylenu .....	177
Wkład porcelanowy - okrągły .....	144
Wkład premium M do filtrów BWT .....	519
Wkład premium V do filtrów BWT .....	519
Wkład PURITY C .....	517
Wkład stalowy - okrągły .....	144
Wkłady z gazem do palnika do Crème Brûlée .....	137
Wkłady z gazem do palnika szefa kuchni .....	136, 396
Wok indukcyjny model 3500 .....	373
Wok indukcyjny model 3500 z patelnią indukcyjną wok .....	373
Worek do pieczywa - kwadratowy .....	231
Worek do pieczywa - okrągły .....	231
Worek do szprycowania .....	124
Worki do gotowania Sous vide do pakowarek komorowych .....	349, 352, 389
Worki do pakowarek komorowych .....	348, 352
Worki do szprycowania - jednorazowe HACCP .....	124
Worki moletowane do pakowarek listwowych .....	350, 352, 389
Worki moletowane do pakowarek listwowych - rolka .....	350, 352
Wózek 2-półkowy .....	486
Wózek 3-półkowy .....	486, 493
Wózek 4-półkowy .....	486
Wózek 5-półkowy .....	486
Wózek do pojemnika termoizolacyjnego .....	490
Wózek do transportu blach 15x 600 x 400 .....	484
Wózek do transportu koszy do zmywarki - 7x 500x500 mm .....	513
Wózek do transportu pojemników - 15x GN 1/1 .....	484
Wózek do transportu pojemników - 7x GN 1/1 .....	484
Wózek do transportu pojemników - podwójny 12x GN 1/1 .....	485
Wózek do transportu pojemników- podwójny 30x GN 1/1 .....	485
Wózek do transportu pojemników, kompaktowy - 15x GN 1/1 .....	485
Wózek do transportu talerzy .....	492
Wózek na artykuły sypkie 98 l .....	493
Wózek na kosze do zmywarek .....	513
Wózek platformowy ze składanym uchwytem .....	489
Wybierak do ciasta .....	86
Wybierak do ciasta w kształcie tyżki .....	86
Wyciskacz do cytryn .....	245
Wyciskacz do czosnku .....	66
Wyciskacz do puree .....	65
Wyciskarka do cytrusów .....	270
Wyciskarka do cytrusów pomarańczowa .....	271
Wyciskarka do cytrusów zielona .....	271
Wyciskarka do cytrusów żółta .....	271
Wyciskarka do owoców wolnoobrotowa JMP800 .....	359
Wyciskarka do soków wolnoobrotowa .....	267
Wyciskarka elektryczna do cytrusów .....	268, 269, 270
Wyciskarka elektryczna do do cytrusów Hamilton Beach .....	277
Wyciskarka wolnoobrotowa Panasonic .....	363
Wydrążacz do jabłek .....	61
Wydrążacz do warzyw .....	60
Wypiekacz do chleba Panasonic .....	362

## Z

Zapalacz gazowy .....	176
Zaparzacz do kawy o podwójnych ściankach .....	290
Zaparzacz do kawy o pojedynczych ściankach .....	291
Zaparzacz przelewowy do kawy .....	288
Zestaw akcesoriów do pieca do pizzy VENEZIA - 3 elementy .....	465
Zestaw do oliwy i octu .....	241
Zestaw do przypraw .....	215, 239, 240, 241
Zestaw do przypraw - solniczka i pieprzniczka .....	239
Zestaw garnków - 9-elementowy .....	3
Zestaw łupkowy do prezentacji .....	219
Zestaw noży 9-elementowy Kurt Scheller Edition .....	47
Zestaw noży dekoracyjnych - 6 szt. .....	63
Zmiękcacz do wody automatyczny .....	520
Zmiękcacz do wody półautomatyczny .....	520
Zmiękcacz do wody z by-passem .....	521
Zmiękcacz do wody z tradycyjnymi zaworami .....	521
Zmywak do szklanek .....	256
Zmywarka do filiżanek 35x35 - sterowanie manualne .....	506
Zmywarka do filiżanek 35x35 z dozownikiem detergentu - sterowanie manualne .....	506
Zmywarka do filiżanek 35x35 z dozownikiem detergentu i pompą spustową - sterowanie manualne .....	506
Zmywarka do filiżanek 35x35 z pompą spustową - sterowanie manualne .....	506
Zmywarka do naczyń - elektroniczna 50x50 z dozownikiem detergentu, 3 programy mycia - sterowanie elektroniczne .....	510
Zmywarka do naczyń 50 .....	508
Zmywarka do naczyń 50x50 - 400V z pompą spustową .....	508
Zmywarka do naczyń 50x50 - 400V z dozownikiem detergentu .....	508
Zmywarka do naczyń 50x50 - sterowanie manualne .....	508
Zmywarka do naczyń 50x50 z dozownikiem detergentu - sterowanie manualne .....	508
Zmywarka do naczyń 50x50 - 400V z dozownikiem detergentu i pompą spustową .....	508
Zmywarka do naczyń 50x50 z dozownikiem detergentu i pompą spustową - sterowanie manualne .....	508
Zmywarka do naczyń 50x50 z pompą spustową - sterowanie manualne .....	508
Zmywarka do szkła 40x40 - sterowanie manualne .....	507
Zmywarka do szkła 40x40 z dozownikiem detergentu - sterowanie manualne .....	507
Zmywarka do szkła 40x40 z dozownikiem detergentu i pompą spustową - sterowanie manualne .....	507
Zmywarka do szkła 40x40 z pompą spustową - sterowanie manualne .....	507
Zmywarka kapturowa do naczyń - elektroniczna .....	511
Zmywarka kapturowa do naczyń 50x50 - sterowanie manualne .....	509
Zmywarka kapturowa do naczyń 50x50 z dozownikiem detergentu - sterowanie manualne .....	509
Zmywarka kapturowa do naczyń 50x50 z dozownikiem detergentu i pompą spustową - sterowanie manualne .....	509
Zmywarka kapturowa do naczyń 50x50 z pompą spustową - sterowanie manualne .....	509
Zrębki zapachowe z drewna bukowego - worek 1000 ml .....	109, 390
Zrębki zapachowe z drewna dębowego - worek 1000 ml .....	109, 390
Zrębki zapachowe z drewna jabłoni - worek 1000 ml .....	109, 390
Zrębki zapachowe z drewna jadaloszy - worek 1000 ml .....	109, 390
Zrębki zapachowe z drewna jesionu - worek 1000 ml .....	109, 390
Zrębki zapachowe z drewna o aromacie amerykańskiej whisky - worek 1000 ml .....	109, 390
Zrębki zapachowe z drewna o aromacie winorośli - worek 1000 ml .....	109, 390
Zrębki zapachowe z drewna olchowego - worek 1000 ml .....	109, 390
Zrębki zapachowe z drewna orzesznika - worek 1000 ml .....	109, 390
Zrębki zapachowe z drewna wiśniowego - worek 1000 ml .....	109, 390

## Ż

Żarówka na podczerwień do lampy do podgrzewania potraw .....	376
Żarówka zamienna do lampy owadobójczej 270202 .....	529



# HORECAPARTS

*części zamienne dla gastronomii*



**CZE F2107**  
koło zębate  
pojedyncze



**CZE F2117**  
gardziel żeliwna



**CZE F2095**  
wirnik silnika



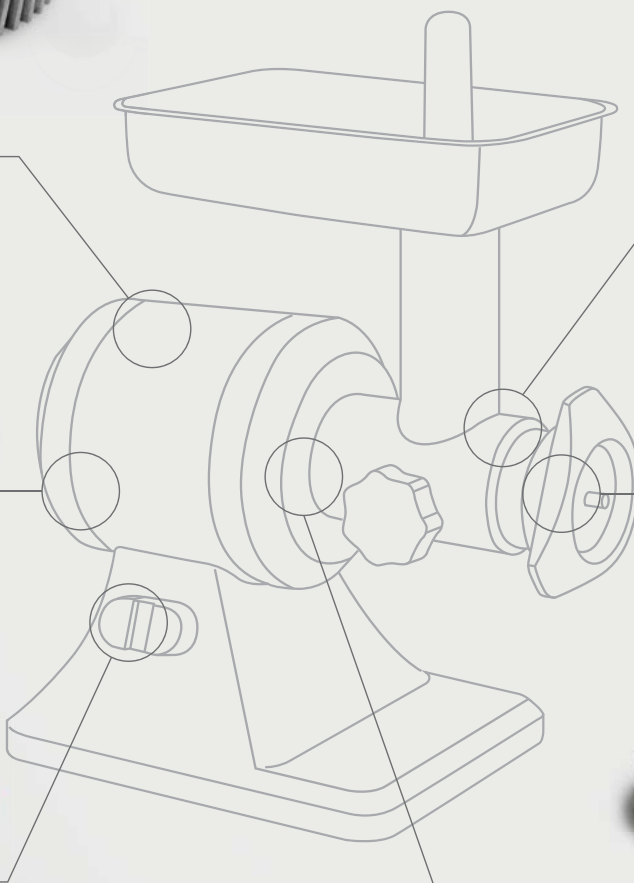
**CZE F2124+2127**  
watek ślimakowy



**CZE F2138**  
wyłącznik



**CZE F2101**  
uszczelniaacz wátka silnika



## HorecaParts

*części zamienne dla gastronomii*

ul. Magazynowa 5, 62-023 Gądki

tel. 61 658 70 90

biuro@horecaparts.pl

[www.horecaparts.pl](http://www.horecaparts.pl)



**Hendi Polska Sp. z o.o.**  
ul. Magazynowa 5  
62-023 Gądko  
Polska

**Tel.: +48 61 658 7000**  
**Fax: +48 61 658 7001**  
**e-mail: info@hendi.pl**

**Sklep internetowy**  
**www.hendi.pl**

DYSTRYBUTOR