



HENDI

Tools for chefs | 2019



GARNKI
I PATELNIÉ



POJEMNIKI
GN



PRZYBORY



CUKIERNIA



OBRÓBKA
MECHANICZNA



OBRÓBKA
TERMICZNA



PIZZA,
KEBAB



PIECE
K-P



CHŁODNICTWO



TERMOSY
I MEBLE



HIGIENA



BAR



KAWA
I HERBATA



ARTYKUŁY
STOŁOWE



ARTYKUŁY
BUFETOWE



GRILLE
I LAMPY





Profesjonalny sprzęt gastronomiczny

KATALOG **2019**



HENDI

FOOD SERVICE EQUIPMENT

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

Od 2005 roku prowadzimy w Polsce sprzedaż swoich produktów poprzez partnerskie firmy dystrybucyjne oraz sieci typu Cash&Carry.

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

Dzięki międzynarodowemu doświadczeniu i współpracy oferta asortymentowa HENDI jest nieustannie rozszerzana o nowe produkty. Ich użycie ułatwia pracę osobom zawodowo zajmującym się gastronomią, eliminuje wiele pracochłonnych czynności przygotowawczych oraz zwiększa zyski restauratorów. W rezultacie praca w restauracjach, barach, hotelach i innych punktach gastronomicznych jest bardziej efektywna i dochodowa.

Jesteśmy międzynarodową firmą z oddziałami w Holandii, Polsce, Austrii, Rumunii, Włoszech, Wielkiej Brytanii, Grecji i Hong Kongu. Dynamicznie rozwijamy sprzedaż w Polsce i 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 Gądk
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





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 kulinarnej.

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



**ZESTAW GARNKÓW
- 9-ELEMENTOWY**
strona 5



ZESTAW NOŻY - 9-ELEMENTOWY
strona 48



SYFON DO BITEJ ŚMIETANY
strona 103



**MIKSER RĘCZNY
HENDI 250 W
ZE ZMIENNĄ
PRĘDKOŚCIĄ
- Z RÓŻGĄ**
strona 160



**NABOJE DO SYFONU
DO BITEJ ŚMIETANY**
strona 103



HENDI

FOOD SERVICE EQUIPMENT



Innowacyjne
opakowania



Niepowtarzalny i unikatowy
design produktów



Jakość i bezpieczeństwo
użytkowania - produkty
posiadają znak CE



Filmy produktowe
- kodów do skanowania
szukaj w katalogu

Znajdź nas w internecie



www.facebook.com/HendiPolska



You Tube
HENDI Polska

Instagram
hendi_polska

www.hendi.pl

Nowoczesny
system logistyczny



						GARNKI I PATELNIĘ
2	4	11	13	14	15	
						POJEMNIKI GN
20	28	29	30	33	34	
						PRZYBORY
40	44	68	80	88	92	
						CUKIERNIA
100	106	113	119	122	130	
						OBRÓBKA MECHANICZNA
132	136	146	152	157	160	
						OBRÓBKA TERMICZNA
186	194	207	213	214	218	
						PIZZA, KEBAB
236	248	254	256	260	263	
						PIEC K-P
264	272	283	291	295	297	
						CHŁODNICTWO
300	306	307	312	315	328	
						TERMOSY I MEBLE
330	333	336	341	348	351	
						HIGIENA
356	362	364	371	376	377	
						BAR
382	388	391	400	407	408	
						KAWA I HERBATA
410	415	417	420	421	422	
						ARTYKUŁY STOŁOWE
426	433	448	482	487	492	
						ARTYKUŁY BUFETOWE
498	508	510	514	520	542	
						GRILLE I LAMPY
544	548	550	550	551	553	

NOWOŚCI w katalogu 2019

GARNKI I PATELNIIE

Taca ryflowana do kuchenek indukcyjnych
strona 10



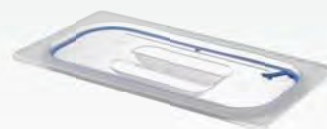
GARNKI I PATELNIIE

Garnek do ryb 60 cm
strona 14



POJEMNIKI GN

Pokrywka do pojemników GN z polipropylenu z uszczelką
strona 33



PRZYBORY

Torba na noże
strona 45



PRZYBORY

Szczypce do serwowania HACCP
strona 75



PRZYBORY

Waga gastronomiczna do 15 kg
strona 86



PRZYBORY

Pistolet wędzarniczy
strona 99



CUKIERNIA

Końcówka do rękawów gwiazdka francuska
strona 114



CUKIERNIA

Rant piekarniczo-cukierniczny serce
strona 117



CUKIERNIA

Znacznik rozstawny jednostronny 5 ostrzy
strona 118



OBRÓBKA MECHANICZNA

Smart Cutter
strona 134



NEW!

OBRÓBKA MECHANICZNA

Prasa do hamburgerów
strona 144



OBRÓBKA MECHANICZNA

Mikser ręczny Kitchen Line
ze zmienną prędkością z różgą
i wieszakiem
strona 160



OBRÓBKA MECHANICZNA

Kontakt grill z 3 zestawami płyt
strona 169

DeLonghi



OBRÓBKA MECHANICZNA

Cyrkulatory zanurzeniowe do
gotowania sous-vide „SmartVide”
strona 185

sammic



OBRÓBKA TERMICZNA

Płyta indukcyjna Control °Freak™
strona 196

Sage Commercial



OBRÓBKA TERMICZNA

Witryna grzewcza kwarcowa
– dwupoziomowa
strona 198



OBRÓBKA TERMICZNA

Suszarka do żywności Profi Line
strona 203



OBRÓBKA TERMICZNA

Frytownica z panelem cyfrowym
Mastercook – 2x 8 l
strona 206



OBRÓBKA TERMICZNA

Piec wędzarniczy elektryczny
strona 220



OBRÓBKA TERMICZNA

Opiekacz kwarcowy GN 1/1
strona 225

ROZGRZEWA SIĘ
w 10s



OBRÓBKA TERMICZNA

Toster kanapkowy z 6 klamrami
strona 231



PIZZA, KEBAB

Piec do pizzy Sideup
strona 239



NOWOŚCI w katalogu 2019

PIZZA, KEBAB

Wątkownica elektryczna do pizzy
Hendi TOUCH AND GO 400
z dwoma parami wałków
strona 246



PIECE K-P

Piec konwekcyjno-parowy
multifunkcyjny 4x GN 2/3
strona 266



PIECE K-P

Rękawice ochronne – skórzane
strona 269



PIECE K-P

Multiblast
strona 278



PIECE K-P

Prysznic do mycia
komory pieca,
ręczny, uniwersalny
strona 299



CHŁODNICTWO

Nadstawa chłodnicza GN 1/3
strona 312



CHŁODNICTWO

Lodówka na napoje
2-drzwiowa 228 l
strona 320



CHŁODNICTWO

Lodówka do wina dwustrefowa
44 butelki
strona 321



CHŁODNICTWO

Zamrażarka 90 l
strona 323



TERMOSY I MEBLE

Regał magazynowy
4-półkowy
strona 333



TERMOSY I MEBLE

Termos do napojów z kranem
– 2 klamry
strona 338



TERMOSY I MEBLE

Pojemnik termoizolacyjny
9x 600x400 mm – cateringowy
strona 341



NEW!

HIGIENA

Zmywarka do szkła 40x40
– sterowanie elektromechaniczne
strona 356



HIGIENA

Steryliizator do noży
strona 376



BAR

Nalewak
strona 383



BAR

Forma do kostek lodu
w kształcie kuli
strona 392



BAR

Dyspenser do soków 2x 12 l
strona 393



BAR

Sokowirówka
strona 394



KAWA I HERBATA

Ekspres do kawy automatyczny
z ekranem dotykowym
strona 410



KAWA I HERBATA

Tamper dynamometryczny
Mata pod tamper podwójna
strona 418



ARTYKUŁY STOŁOWE

Wiaderko podwójne z uchwytem
strona 474



ARTYKUŁY BUFETOWE

Podgrzewacz
na pastę GN 1/1
satynowany
strona 502



ARTYKUŁY BUFETOWE

Dyspenser do soków
strona 520



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 rozprzadzania 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

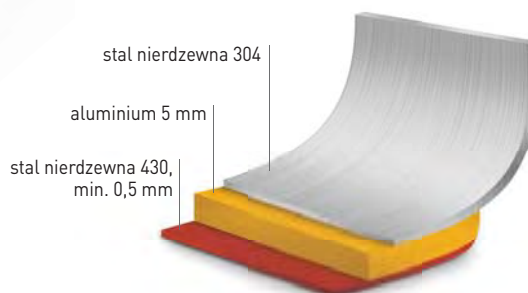
Estetyczne, solidne opakowanie, czytelna – dobrze widoczna etykieta



do -25%

GARNEK WYSOKI – Z POKRYWKĄ

kod	poj. (l)	grubość ścianki (mm)	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
832004	3	0,7	ø160x(H)150	119	90
832202	6	0,7	ø200x(H)190	159	120
832400	10	0,7	ø240x(H)220	199	151
832509	16	0,7	ø280x(H)260	279	212
832608	24	0,8	ø320x(H)300	399	303
832707	37	1	ø360x(H)360	599	455
832806	50	1	ø400x(H)400	799	607





Otwory do uwalniania pary



Solidne nienagrzewające się uchwyty



Wielowarstwowe dno typu „sandwich”
Nowoczesna technologia
IMPACT BONDING



831700

831601

831502

831205

831403

831007

GARNEK ŚREDNI – Z POKRYWKĄ

do
-25%

kod	poj. (l)	grubość ścianki (mm)	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
831007	2	0,7	ø160x(H)110	109	82
831205	4	0,7	ø200x(H)130	139	105
831403	7	0,7	ø240x(H)150	179	136
831502	10	0,7	ø280x(H)170	249	189
831601	15	0,8	ø320x(H)190	339	257
831700	23,5	1	ø360x(H)230	499	379



833506

Z podwójną zawieszką
do odsączania



WKŁAD DO GOTOWANIA MAKARONU

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

-25%

kod	poj. (l)	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
833506	1,5	160x(H)230	199	149





GARNKI PROFI LINE Z POKRYWKAMI – DNO „SANDWICH”



GARNEK NISKI – Z POKRYWKĄ

-24%

kod	poj. (l)	grubość ścianki (mm)	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
830000	1,5	0,7	ø160x(H)75	99	75
830208	2,8	0,7	ø200x(H)90	129	98
830406	4,8	0,7	ø240x(H)105	179	136
830505	7,5	0,7	ø280x(H)120	229	174
830604	12	0,8	ø320x(H)150	329	250



RONDEL – BEZ POKRYWKI

- Długi, niewypetniony uchwyt ze stali nierdzewnej

do -31%

kod	poj. (l)	grubość ścianki (mm)	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
830048	1	0,7	ø140x(H)70	59	44
830055	1,5	0,7	ø160x(H)75	69	52
830154	2	0,7	ø180x(H)80	79	60
830253	3	0,7	ø200x(H)90	109	75



RONDEL DO SMAŻENIA – BEZ POKRYWKI

- Długi, niewypetniony uchwyt ze stali nierdzewnej

do -25%

kod	poj. (l)	grubość ścianki (mm)	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
830352	0,9	0,7	ø160x(H)60	59	44
830376	1,5	0,7	ø200x(H)60	79	60



839997

NAKLADKA NA RUSZT KUCHENNY

- Do umieszczania małych garnków na dużych rusztach kuchennych

kod	mm	cena (PLN)
839997	255x255x(H)25	24



PATELNIĄ – BEZ POKRYWKI

– Dłgi, niewypetniony uchwyt ze stali nierdzewnej

do -34%

kod	grubość ścianki (mm)	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
835432	0,7	ø240x(H)45	99	67
835531	0,7	ø280x(H)50	109	82
835630	0,7	ø320x(H)55	159	105



PATELNIĄ NIEPRZYWIĘRAJĄCĄ – BEZ POKRYWKI

– Z powłoką Teflon® Platinum Plus

– Dłgi, niewypetniony uchwyt ze stali nierdzewnej mocowany przy użyciu nitów

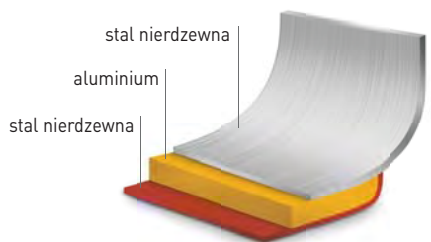
do -25%

kod	grubość ścianki (mm)	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
835401	0,7	ø240x(H)45	119	90
835500	0,7	ø280x(H)50	159	120
835609	0,7	ø320x(H)55	199	151



ZESTAW GARNKÓW KURT SCHELLER EDITION

- Powierzchnia zewnętrzna satynowana z polerowanym rantem
- Ni nagrzewające 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 rozprowadzania ciepła z trwałością i właściwościami magnetycznymi stali nierdzewnej
- Wszystkie pokrywki wykonane ze stali nierdzewnej z otworem do uwalniania pary



Zobacz film

ZESTAW GARNKÓW – 9-ELEMENTOWY

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

-24%

kod	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
839232	449	341



Kapsułowe dno wielowarstwowe

Otwory do uwalniania pary



839232

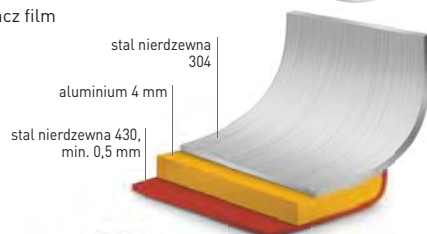


GARNKI KITCHEN LINE Z POKRYWKAMI – DNO KAPSUŁOWE

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



Zobacz film



837603

do
-25%

GARNEK WYSOKI – Z POKRYWKĄ

kod	poj. (l)	grubość ścianki (mm)	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
837108	2,8	0,6	ø160x(H)140	79	60
837207	5	0,6	ø200x(H)160	134	101
837306	9	0,6	ø240x(H)200	169	128
837405	13,5	0,7	ø280x(H)220	214	162
837603	20	0,8	ø320x(H)270	309	234



836507

do
-25%

GARNEK ŚREDNI – Z POKRYWKĄ

kod	poj. (l)	grubość ścianki (mm)	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
836101	1,7	0,6	ø160x(H)95	79	60
836200	3,5	0,6	ø200x(H)115	109	82
836309	5,5	0,6	ø240x(H)135	144	107
836408	9	0,7	ø280x(H)155	179	133
836507	15	0,8	ø320x(H)190	269	201



836040

do
-25%

GARNEK NISKI – Z POKRYWKĄ

kod	poj. (l)	grubość ścianki (mm)	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
836002	1,5	0,6	ø160x(H)75	79	60
836019	3	0,6	ø200x(H)95	99	75
836026	5	0,6	ø240x(H)115	129	92
836033	7,4	0,7	ø280x(H)120	159	120
836040	12	0,8	ø320x(H)150	279	212





Kapsutowe dno wielowarstwowe



Otwory do uwalniania pary



Nienagrzewające się uchwyty

838105

838204

838303

RONDEL – BEZ POKRYWKI

– Długi, niewypetniony uchwyć ze stali nierdzewnej

do
-25%

kod	poj. (l)	grubość ścianki (mm)	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
838105	1,5	0,6	ø160x(H)75	64	48
838204	3	0,6	ø200x(H)95	79	60
838303	5	0,6	ø240x(H)115	109	82



RONDEL DO SMAŻENIA – BEZ POKRYWKI

– Długi, niewypetniony uchwyć ze stali nierdzewnej

-25%

kod	poj. (l)	grubość ścianki (mm)	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
839409	1,6	0,6	ø200x(H)75	65	49



PATELNIĄ – BEZ POKRYWKI

– Długi, niewypetniony uchwyć ze stali nierdzewnej

do
-25%

kod	grubość ścianki (mm)	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
838501	0,6	ø240x(H)45	79	60
838600	0,6	ø280x(H)50	109	82
838617	0,7	ø320x(H)55	149	113



NEW!

GARNEK DO SZPARAGÓW

– Idealny do gotowania szparagów oraz innych warzyw, ryb, makaronu, utrzymywania w ciepłe parówek do hot-dogów itp.
– W zestawie garnek, wkład i pokrywka

do
-25%

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
607008	4	ø160x(H)205	99



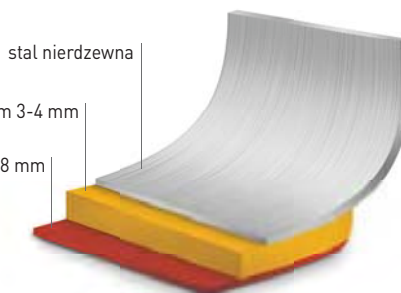
607008



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 rozprzadzania 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	269
834701	50	0,8	ø400×(H)400	339
834909	71	1	ø450×(H)450	429
835104	98	1	ø500×(H)500	527

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	207
832851	32	0,8	ø400×(H)260	279

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
- Uchwyty mocowane przy pomocy podwójnych nitów
- Garnki aluminiowe najlepiej przewodzą ciepło i gwarantują najlepszy efekt gotowania



GARNEK WYSOKI – Z POKRYWKĄ

-24%

kod	poj. (l)	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
611104	5,5	ø205x(H)180	199	152
611302	9,5	ø240x(H)210	269	205
611401	10	ø250x(H)235	289	220
611500	15,5	ø280x(H)250	349	266
611609	19	ø300x(H)280	389	296
611708	23	ø325x(H)285	399	304
612002	27,5	ø335x(H)330	429	327
612101	33,5	ø355x(H)340	459	350
612200	38,5	ø375x(H)360	499	380
612309	45	ø400x(H)360	589	448
612408	64,5	ø460x(H)415	649	494
612507	88	ø520x(H)445	799	608



611500

GARNEK ŚREDNI – Z POKRYWKĄ

- Z zaokrąglonym dnem

-24%

kod	poj. (l)	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
610107	13	ø320x(H)180	269	205
610206	18	ø360x(H)200	299	228
610305	26	ø400x(H)220	379	289



610206

RONDEL – BEZ POKRYWKI

do -24%

kod	poj. (l)	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
613009	1	ø160x(H)80	99	76
613108	1,5	ø180x(H)90	119	91
613207	2,5	ø200x(H)100	139	106



613009

Łatwe gotowanie makaronu, pierogów i kopytek



619100



613603



WKŁAD DO GOTOWANIA PIEROGÓW, KOPYTEK, MAKARONU – PERFOROWANY

-24%

kod	odpowiedni do	poj. (l)	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
619100	611708	21	ø320x(H)270	289	220
619209	612101	29	ø360x(H)290	319	243
619308	612309	41	ø400x(H)330	489	372

GARNEK DO GOTOWANIA PIEROGÓW, KOPYTEK, MAKARONU – Z WKŁADEM I POKRYWKĄ

-24%

kod	poj. (l)	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
613603	30	ø325x(H)370	629	479
613702	40	ø355x(H)405	729	555
613801	55	ø400x(H)445	999	760



PATELNIĘ 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 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 powierzchni i zapewnia dodatkową odporność na zarysowania
- Bardzo łatwe mycie



PATELNIĄ INDUKCYJNĄ Z ODLEWU ALUMINIUM

kod	średnica dna [mm]	mm	cena [PLN]
629154	ø180	ø240x(H)50	157
629253	ø220	ø280x(H)55	177
629345	ø260	ø320x(H)60	219



629154

629253

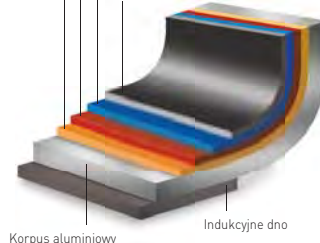
629345

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

Powłoka tytanowa: odporność na zarysowanie i ścieranie

Powłoka pośrednia: Whitford® Xylan zapobiegająca przywieraniu

Powłoka wierzchnia: Wzmocnienie właściwości powłoki nieprzywierającej i rozjaśnienie powierzchni



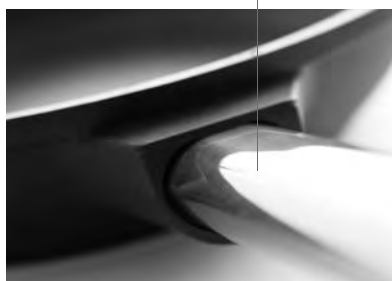
Korpus aluminiowy

Indukcyjne dno

Kuchенki indukcyjne na stronach 192-195

Solidny uchwyt ze stali nierdzewnej

Indukcyjne dno



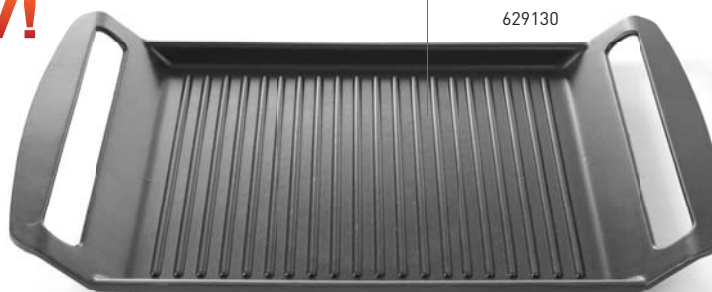
NEW!



TACA RYFLOWANA DO KUCHENEK INDUKCYJNYCH

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

kod	mm	cena [PLN]
629130	390x260x(H)35	98



629130

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 powierzchni i zapewnia dodatkową odporność na zarysowania
- Bardzo łatwe mycie

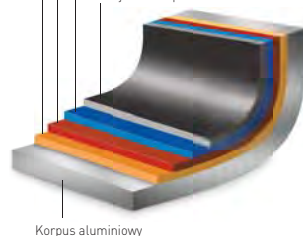


Podkład: właściwości antykorozyjne, odporność na uderzenia i większa wytrzymałość powłok

Powłoka tytanowa: odporność na zarysowanie i ścieranie

Powłoka pośrednia: Whitford® Xylan zapobiegająca przywieraniu

Powłoka wierzchnia: Wzmocnienie właściwości powłoki nieprzywierającej i rozjaśnienie powierzchni



Korpus aluminiowy



PATELNIĄ

kod	średnica dna [mm]	mm	cena [PLN]
629109	ø180	ø240x(H)55	137
629208	ø220	ø280x(H)55	157
629307	ø260	ø320x(H)55	177
629352	ø300	ø360x(H)55	259
629390	ø340	ø400x(H)55	299



629802

PATELNIĄ DO GRILLOWANIA - RYFLOWANA

kod	średnica dna [mm]	mm	cena [PLN]
629802	ø220	280x280x(H)55	179



629505

PATELNIĄ GŁĘBOKĄ

kod	średnica dna [mm]	mm	cena [PLN]
629505	ø225	ø280x(H)85	189



629604

PATELNIĄ OWALNA DO RYB

kod	średnica dna [mm]	mm	cena [PLN]
629604	ø175	400x275x(H)35	209



629413

PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

kod	średnica dna [mm]	mm	cena [PLN]
629413	ø260	ø320x(H)20	189



PATELNIĘ ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ Nieprzylepającą „MARBLE PROFESSIONAL”

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



PATELNIĘ

kod	grubość (mm)	średnica dna (mm)	mm	cena (PLN)
627600	4	ø140	ø200x(H)40	49
627617	4	ø180	ø240x(H)42	69
627662	4	ø200	ø260x(H)45	79
627624	4	ø220	ø280x(H)50	89
627631	4	ø260	ø320x(H)50	109
627648	4	ø280	ø360x(H)50	139
627655	4	ø300	ø390x(H)50	169



627747



627686



627716

PATELNIĘ WOK

kod	grubość (mm)	średnica dna (mm)	mm	cena (PLN)
627730	4	ø210	ø280x(H)75	109
627747	4	ø210	ø320x(H)100	139

PATELNIĘ DO NALEŚNIKÓW – PŁYTKA

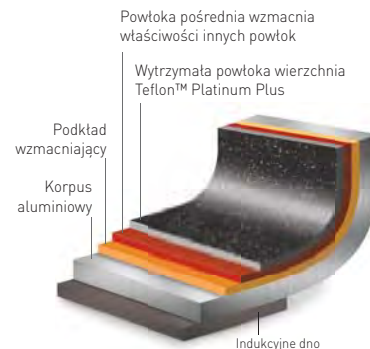
kod	grubość (mm)	średnica dna (mm)	mm	cena (PLN)
627679	4	ø240	ø280x(H)25	79
627686	4	ø280	ø320x(H)20	99

PATELNIĘ DO RYB – OWALNA

kod	grubość (mm)	średnica dna (mm)	mm	cena (PLN)
627716	4	ø185	280x400x(H)55	169

PATELNIĘ ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ Nieprzylepającą „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



PATELNIĘ Z POWŁOKĄ Nieprzylepającą

kod	grubość (mm)	średnica dna (mm)	mm	cena (PLN)
621103	4	ø140	ø200x(H)44	99
621110	4	ø180	ø240x(H)50	119
621127	4	ø200	ø260x(H)52	129
621134	4	ø220	ø280x(H)52	149
621158	4	ø260	ø320x(H)60	179

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



Zobacz film

628713 628614 628591



PATELNIĘ 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



628805



628850

PATELNIĘ DO NALEŚNIKÓW – PŁYTKA

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

PATELNIĘ MAŁA

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 mieszaninę wewnątrz patelni.



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



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



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



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



PATELNIĘ DO PAELLI

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

kod	mm	odpowiednia do	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

Grille Fiesta
na stronie 550



**NEW!**

629932

PATELNIĄ ŻELIWNĄ DO GRILLOWANIA

- Rączka wykonana z żeliwa

kod	mm	cena [PLN]
629932	230x230x370x(H)25	199

NEW!

629949

PATELNIĄ ŻELIWNĄ UNIWERSALNĄ

- Rączka wykonana z żeliwa

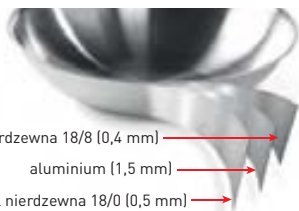
kod	mm	cena [PLN]
629949	ø260x400x(H)44	199

PATELNIĄ WOK 3-PLY – BEZ POKRYWKI

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

-25%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
839003	ø360x(H)90	259	194



stal nierdzewna 18/8 [0,4 mm] →
 aluminium [1,5 mm] →
 stal nierdzewna 18/0 [0,5 mm] →



839003

**PATELNIĄ SMAKOSZĄ**

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

**-24%**

kod	ilość szt. w opak.	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
110126	2	ø140x(H)30	49	37



110126

Perforowany wkład do odsączania i wyjmowania ryby z garnka



508527



836057

NEW!**BRYTFANNA**

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



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

**GARNEK DO RYB 60 CM**

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

kod	mm	cena [PLN]
836057	705x185x(H)160	249

GARNKI DO MULI I SOSÓW



625002



625057



GARNEK DO MULI – Z POKRYWKĄ

- Wykończony czarną emalią
- Rant ze stali nierdzewnej

kod	poj. [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	0,3	ø120x(H)95	34
625705	czarny	0,6	ø135x(H)103	36

PATELNIĘ DO PAELLI

622810



622841



622858



622704



622728

622742



MISKA DO PAELLI EMALIOWANA

- Model głęboki
- Wykonana z emaliowanej stali

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

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

Pojemniki GN



**POJEMNIKI GN
STALOWE
PROFI LINE**

**POJEMNIKI GN
STALOWE
KITCHEN LINE**

**POJEMNIKI GN
STALOWE
BUDGET LINE**

**POJEMNIKI GN
Z TRITANU
BPA FREE**

**POJEMNIKI GN
Z GRILAMIDU
DO WYSOKICH
TEMPERATUR**

PRZEZNACZENIE:

Piece konwekcyjne i konwekcyjno-parowe



Bemary



Podgrzewacze



Urządzenia chłodnicze i mroźnicze



Do przechowywania żywności



Mycie w zmywarkach



WŁAŚCIWOŚCI:

Zakres temperatury

-40°C / 300°C

-40°C / 300°C

-40°C / 300°C

-40° / 90°C

-40°C / 150°C

Możliwość piętrowania



BUDOWA:

Materiał

stal nierdzewna 18/10

stal nierdzewna 201

stal nierdzewna 201

tritan

grilamid

Grubość ścianki (mm)

0,6-0,8

0,6-0,7

0,6-0,7

2-3

2-2,9

Dostępne wysokości (mm)

20-200

20-200

20-200

65-200

65-200

AKCESORIA:

Pojemniki perforowane



Pokrywki



Pokrywki z uszczelką silikonową



Pokrywki z wycięciem na chochlę



Ociekacz



Listwa wspornikowa



DODATKOWE INFORMACJE

Łatwe do czyszczenia



Oznaczenie rozmiaru GN



Oznaczenie pojemności



Nie wchłaniają zapachów i smaków



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

• Doskonała odporność na korozję

• Bardzo mocne i trwałe

Bardzo stabilne dzięki wzmocnionym narożnikom

• Odporne na korozję przy prawidłowym użytkowaniu

Odporne na korozję przy prawidłowym użytkowaniu

Wysoka odporność na uderzenia, bardzo wytrzymałe

• Doskonała przezroczystość

Można stosować w bemarkach i podgrzewaczach

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

• Wysoka odporność na uderzenia, bardzo wytrzymałe

STRONA:

20-22

24-25

26-27

29

28



**POJEMNIKI GN
Z PRZEZROCZYSTEGO
POLIWĘGLANU**



**POJEMNIKI GN
Z CZARNEGO/BIAŁEGO
POLIWĘGLANU**



**POJEMNIKI GN
Z POLIPROPYLENU**



**POJEMNIKI GN
HACCP
Z POLIPROPYLENU**



**POJEMNIKI GN
Z PORCELANY**

				✓
✓	✓	✓	✓	✓
✓	✓	✓	✓	
✓	✓	✓	✓	✓
-40°C / 110°C	-40°C / 110°C	-40°C / 80°C	-40°C / 80°C	do 600°C
✓	✓	✓	✓	✓
poliwęglan	poliwęglan	polipropylen	polipropylen	porcelana
2-3	2-3	2-2,9	2-2,9	
65-200	65-150	100-200	65-200	20-65
✓	✓	✓	✓	
		✓		
✓				
✓	✓			✓
✓	✓	✓	✓	
✓	✓	✓	✓	✓
Wysoka odporność na uderzenia, bardzo wytrzymałe	Idealne do prezentacji	Przezroczysty materiał	Wtopiona w tworzywo etykieta HACCP do monitorowania procesu przechowywania żywności	Specjalny, najbardziej wytrzymały rodzaj porcelany dostępny na rynku
• Doskonała przezroczystość	• Wysoka odporność na uderzenia, bardzo wytrzymałe		• Przezroczysty materiał	• Najwyższa odporność na zadrapania, obtłuczenia i szok termiczny
			• Pokrywki i kolorowe klipsy do oznakowania magazynowanych produktów zgodnie z HACCP (sprzedawane oddzielnie)	• Niezwykle czysta, biała barwa
				• Idealne do prezentacji
32	30-31	33	34-35	19



SYSTEM NORMY GASTRONOMICZNEJ - GN

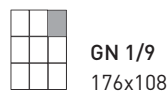
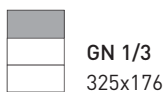
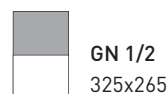
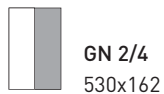
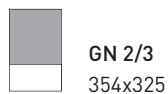
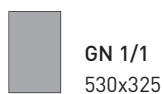
- Oznaczenie standardowych rozmiarów pojemników wykorzystywanych w gastronomii określone w normie PN-EN 631-1:1996.
- Standaryzacja wymiarów pojemników ułatwia ich wykorzystanie w różnych urządzeniach gastronomicznych, które są projektowane z uwzględnieniem tych wymiarów: np. w piecach, pojemnikach termoizolacyjnych,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



wysokość (mm)



ROZMIARY POJEMNIKÓW GN:



POJEMNIKI GN Z PORCELANY

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



GN

POJEMNIK GN 1/1

kod	rozmiar	mm	cena (PLN)
783009	GN 1/1	530x325x(H)65	239



783009

POJEMNIK GN 2/3

NEW!

kod	rozmiar	mm	cena (PLN)
783061	GN 2/3	354x325x(H)65	169



783061

POJEMNIK GN 1/2

kod	rozmiar	mm	cena (PLN)
783016	GN 1/2	325x265x(H)65	89



783016

POJEMNIK GN 1/3

kod	rozmiar	mm	cena (PLN)
783023	GN 1/3	325x176x(H)65	51



783023



do cen należy doliczyć VAT 23%

 HENDI

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, barmach i podgrzewaczach



Bardzo mocne i trwałe

Odporność termiczna
-40°C / 300°C

Doskonała odporność
na korozję

Zmniejszony wewnętrzny promień
zwiększa pojemność maksymalną



801222



801314



801666

POJEMNIK GN 1/1 - 530x325 mm

kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	cena (PLN)
801208	28,0	0,8	200	168
801215	21,0	0,8	150	148
801222	14,0	0,8	100	111
801239	9,0	0,8	65	78
801246	5,0	0,8	40	78
801253	2,5	0,8	20	69

POJEMNIK GN 2/3 - 354x325 mm

kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	cena (PLN)
801307	18,0	0,8	200	136
801314	13,0	0,8	150	124
801321	9,0	0,7	100	84
801338	5,5	0,7	65	68
801345	3,0	0,7	40	56
801352	1,5	0,7	20	50

POJEMNIK GN 2/4 - 530x162 mm

kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	cena (PLN)
801840	8,6	0,7	150	134
801666	5,8	0,7	100	98
801857	4,0	0,7	65	72
801864	2,5	0,7	40	66
801871	1,2	0,7	20	54



801420



801529



801628

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	0,7	65	54
801444	2,0	0,7	40	44
801451	1,0	0,7	20	39

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	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

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	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	1,0	200	109
801710	2,4	0,8	150	64
801727	1,6	0,7	100	39
801734	1,0	0,7	65	34



801826

POJEMNIK GN 1/9 - 176x108 mm

kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	cena (PLN)
801826	1,0	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 GN PROFI LINE PERFOROWANE


802236

POJEMNIK GN 1/1 - PERFOROWANY - 530x325 mm

kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	cena (PLN)
802205	28	0,8	200	237
802212	21	0,8	150	209
802229	14,0	0,8	100	124
802236	9,0	0,8	65	97
802243	5,0	0,8	40	87
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	0,7	100	98
802335	5,5	0,7	65	68
802342	3,0	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	0,7	65	54
802441	2,0	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	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 GN PROFI LINE Z UCHWYTAMI



803202

POJEMNIK GN 1/1 Z CHOWANYMI UCHWYTAMI - 530x325 mm

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

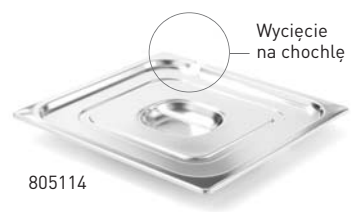


804100

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

- Pasuje również do pojemników GN z poliwęglanu

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

- Pasuje również do pojemników GN z poliwęglanu

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 ścianki (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 ścianki (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

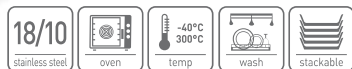




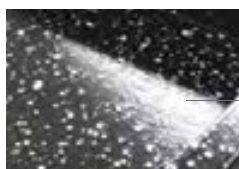
809259

809242

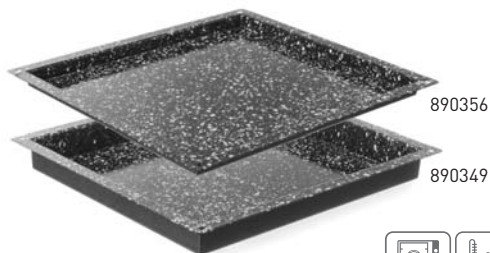
TACA PROFI LINE GN 1/1



kod	rozmiar	mm	cena [PLN]
809242	GN 1/1	530x325x(H)40	89
809259	GN 1/1	530x325x(H)20	79



Nieprzywierająca
powierzchnia umożliwia
komfortowe pieczenie



890356

890349

POJEMNIK GN 2/3 „KONWEKTOMAT”

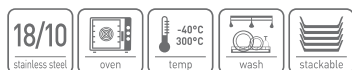


kod	rozmiar	mm	cena [PLN]
890349	GN 2/3	345x325x(H)40	139
890356	GN 2/3	345x325x(H)20	119

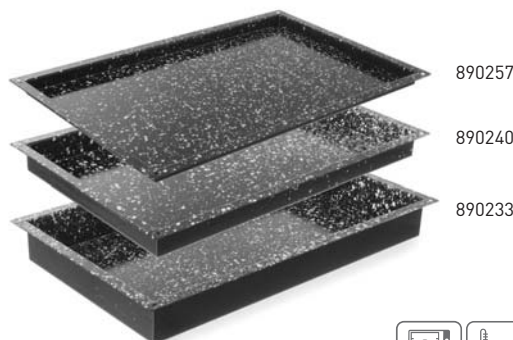


809150

TACA PROFI LINE GN 2/1



kod	rozmiar	mm	cena [PLN]
809150	GN 2/1	650x530x(H)20	189



890257

890240

890233

POJEMNIK GN 1/1 „KONWEKTOMAT”



kod	rozmiar	mm	cena [PLN]
890233	GN 1/1	530x325x(H)60	159
890240	GN 1/1	530x325x(H)40	149
890257	GN 1/1	530x325x(H)20	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



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, barmach i podgrzewaczach



Stabilne dzięki wzmocnionym narożnikom

Odporność termiczna -40°C / 300°C

Odporne na korozję (przy prawidłowym użytkowaniu)

Grubość ścianki 0,6-0,7 mm



806142



806241



806340

POJEMNIK GN 1/1 – 530x325 mm

kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	cena (PLN)
806159	26,4	0,7	200	104
806142	19,8	0,7	150	96
806135	13,2	0,6	100	62
806128	8,6	0,6	65	52
806111	5,3	0,6	40	46
806104	2,6	0,6	20	42

POJEMNIK GN 2/3 – 354x325 mm

kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	cena (PLN)
806258	15,5	0,7	200	102
806241	11,6	0,7	150	74
806234	7,7	0,6	100	54
806227	5,0	0,6	65	38
806210	3,0	0,6	40	38
806203	1,5	0,6	20	36

POJEMNIK GN 1/2 – 325x265 mm

kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	cena (PLN)
806357	11,2	0,7	200	76
806340	8,4	0,7	150	60
806333	5,6	0,6	100	38
806326	3,6	0,6	65	30
806319	2,2	0,6	40	28
806302	1,1	0,6	20	24



806449



806548



806647

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

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

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	0,6	65	18



806739

POJEMNIK GN 1/9 – 176x108 mm

kod	poj. (l)	grubość (mm)	wys. (mm)	cena (PLN)
806739	1,0	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

NEW!

806197

Ociekacz do pojemników GN

kod	odpowiedni do pojemników	cena (PLN)
806197	GN 1/1	58
806296	GN 2/3	48
806395	GN 1/2	44
806494	GN 1/3	34
806593	GN 1/4	28
806692	GN 1/6	22

POJEMNIKI GN KITCHEN LINE 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	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

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



804032

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z USZCZELKĄ SILIKONOWĄ

– Silikonowa uszczelka zapewnia szczelne zamykanie
– Pasuje do GN Kitchen Line i Budget Line
– Wentyl odpowietrzający (nie dotyczy 804018)

kod	grubość (mm)	mm	cena (PLN)
804001	1	GN 1/1 - 530x325	127
804018	0,8	GN 2/3 - 354x325	102
804025	0,7	GN 1/2 - 265x325	88
804032	0,7	GN 1/3 - 325x176	64
804049	0,7	GN 1/4 - 265x162	59
804056	0,7	GN 1/6 - 176x162	54



806845

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN KITCHEN LINE

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 KITCHEN LINE Z WYCIĘCIEM NA CHOCHLĘ

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, beamarach i podgrzewaczach



Odporność termiczna
-40°C / 300°C

Odporne na korozję
(przy prawidłowym
użytkowaniu)

Grubość ścianki 0,6-0,7 mm



800133



do
-44%

POJEMNIK GN 1/1 – 530x325 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
800157	28	200	98	52
800140	21	150	77	44
800133	14	100	49	28
800126	9	65	36	21,90
800119	5	40	36	20,90
800102	2,5	20	32	17,90



800232



do
-44%

POJEMNIK GN 2/3 – 354x325 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
800249	13	150	69	42
800232	9	100	48	27
800225	5,5	65	36	21
800218	3	40	32	20



800331



do
-45%

POJEMNIK GN 1/2 – 325x265 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
800355	12,5	200	61	34
800348	9,5	150	47	26
800331	6,5	100	32	19
800324	4	65	23	13
800317	2	40	16	12
800300	1	20	13	10



800430



do
-39%

POJEMNIK GN 1/3 – 325x176 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
800454	7,8	200	45	32
800447	5,7	150	33	23
800430	4	100	26	18,50
800423	2,5	65	18	12
800416	1,5	40	17	11
800409	0,6	20	14	10,50



800539



do
-41%

POJEMNIK GN 1/4 – 265x162 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
800553	5,5	200	46	27
800546	4	150	32	22
800539	2,8	100	21	15
800522	1,8	65	16	11



800638



do
-36%

POJEMNIK GN 1/6 – 176x162 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
800652	3,4	200	35	25
800645	2,4	150	27	19
800638	1,6	100	18	13
800621	1	65	14	9

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



800737

POJEMNIK GN 1/9 - 176x108 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
800737	1	100	17	11
800720	0,6	65	16	8



800812

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN BUDGET LINE

kod	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
800812	GN 1/1 - 530x325	44	21
800829	GN 2/3 - 354x325	30	19
800836	GN 1/2 - 265x325	26	11
800843	GN 1/3 - 325x176	20	9
800850	GN 1/4 - 265x162	17	8
800867	GN 1/6 - 176x162	12	7
800874	GN 1/9 - 176x108	11	6



804032

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z USZCZELKĄ SILIKONOWĄ

- Silikonowa uszczelka zapewnia szczelne zamykanie
- Pasuje do GN Kitchen Line i Budget Line
- Wentyl odpowietrzający (nie dotyczy 804018)

kod	grubość (mm)	mm	cena (PLN)
804001	1	GN 1/1 - 530x325	127
804018	0,8	GN 2/3 - 354x325	102
804025	0,7	GN 1/2 - 265x325	88
804032	0,7	GN 1/3 - 325x176	64
804049	0,7	GN 1/4 - 265x162	59
804056	0,7	GN 1/6 - 176x162	54

POJEMNIKI GN BUDGET LINE Z UCHWYTAMI



817148

POJEMNIK GN 1/1 - 530x325 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
817155	28	200	99	78
817148	21	150	89	67



817247

POJEMNIK GN 2/3 - 354x325 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
817254	17	200	89	67
817247	13	150	79	59



817346

POJEMNIK GN 1/2 - 325x265 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
817353	12,5	200	69	52
817346	9,5	150	69	44



817445

POJEMNIK GN 1/3 - 325x176 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
817452	7,8	200	69	47
817445	5,7	150	69	37



817810

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN BUDGET LINE Z WYCIĘCIEM NA UCHWYTY

kod	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
817810	GN 1/1 - 530x325	89	29
817827	GN 2/3 - 354x325	69	28
817834	GN 1/2 - 325x265	69	21
817841	GN 1/3 - 325x176	49	14

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



Zobacz film



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



Rozmiar GN na narożniku

Podziałka na pojemniku



869260



869369



869475

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	9,0	150	147
869376	6,1	100	116
869383	4,0	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



869567



869673



869772

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	1,0	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

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

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



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



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



Odporność termiczna
-40°C / 90°C

Podziałka na pojemniku



869215



869314



869413

POJEMNIK GN 1/1 - 530x325 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
869208	28,0	200	119
869215	21,0	150	99
869222	14,0	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	4,0	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	4,0	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	4,0	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	1,0	65	22

POJEMNIK GN 1/9 - 176x108 mm

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



869819



869918

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW 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

Podziałka na pojemniku

do cen należy doliczyć VAT 23%

POJEMNIKI GN Z CZARNEGO POLIWEGLANU

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



Odporność termiczna
-40°C / 110°C

Podziałka na pojemniku



862209

POJEMNIK GN 1/1 - 530x325 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
862216	21,0	150	82
862223	14,0	100	68
862209	9,0	65	57



862421

POJEMNIK GN 1/2 - 325x265 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
862407	12,5	200	59
862414	9,5	150	41
862421	6,5	100	27
862438	4,0	65	25



862513

POJEMNIK GN 1/3 - 325x176 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
862506	7,8	200	28
862513	5,7	150	35
862520	4,0	100	22
862537	2,5	65	20



862629

POJEMNIK GN 1/4 - 265x162 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
862612	4,0	150	28
862629	2,8	100	18
862636	1,8	65	15



862711

POJEMNIK GN 1/6 - 176x162 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
862704	3,4	200	26
862711	2,4	150	21
862728	1,6	100	15
862735	1,0	65	12



862827

POJEMNIK GN 1/9 - 176x108 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
862827	1,0	100	12



862902

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN

kod	mm	cena (PLN)
862902	GN 1/1 - 530x325	37
862926	GN 1/2 - 325x265	19
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



GN



Odporność termiczna
-40°C / 110°C

Podziatka na pojemniku



862285

POJEMNIK GN 1/1

- 530x325 mm

kod	poj. [l]	wys. [mm]	mm	cena [PLN]
862285	9,0	65	530x325	49



862476

POJEMNIK GN 1/2

- 325x265 mm

kod	poj. [l]	wys. [mm]	mm	cena [PLN]
862476	6,5	100	325x265	34
862483	4,0	65	325x265	23



862575

POJEMNIK GN 1/3

- 325x176 mm

kod	poj. [l]	wys. [mm]	mm	cena [PLN]
862568	5,7	150	325x176	30
862575	4,0	100	325x176	21
862582	2,5	65	325x176	18



862674

POJEMNIK GN 1/4

- 265x162 mm

kod	poj. [l]	wys. [mm]	mm	cena [PLN]
862674	2,8	100	265x162	14
862681	1,8	65	265x162	16



862773

POJEMNIK GN 1/6

- 176x162 mm

kod	poj. [l]	wys. [mm]	mm	cena [PLN]
862766	2,4	150	176x162	20
862773	1,6	100	176x162	12
862780	1,0	65	176x162	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	11
862995	GN 1/6 - 176x162	9

POJEMNIKI GN Z POLIWEGLANU

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



Rozmiar GN na narożniku

Odporność termiczna -40°C / 110°C



861202

POJEMNIK GN 1/1 - 530x325 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
861202	28,0	200	91
861219	21,0	150	69
861226	14,0	100	59
861233	9,0	65	49



861424

POJEMNIK GN 1/2 - 325x265 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
861400	12,5	200	45
861417	9,5	150	42
861424	6,5	100	31
861431	4,0	65	25



861523

POJEMNIK GN 1/3 - 325x176 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
861509	7,8	200	39
861516	5,7	150	31
861523	4,0	100	23
861530	2,5	65	23



861622

POJEMNIK GN 1/4 - 265x162 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
861608	5,5	200	28
861615	4,0	150	23
861622	2,8	100	20
861639	1,8	65	17



861721

POJEMNIK GN 1/6 - 176x162 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
861707	3,4	200	23
861714	2,4	150	19
861721	1,6	100	16
861738	1,0	65	11



861820

POJEMNIK GN 1/9 - 176x108 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
861820	1,0	100	12
861837	0,6	65	9



864104

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z POLIWEGLANU

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

kod	mm	cena (PLN)
864104	GN 1/1 - 530x325	36
864128	GN 1/2 - 265x325	21
864135	GN 1/3 - 325x176	14
864142	GN 1/4 - 265x162	12
864159	GN 1/6 - 176x162	11
864166	GN 1/9 - 176x108	9



868522

OClEKACZ

kod	odpowiedni do pojemników	cena (PLN)
868522	GN 1/1 - 530x325	23
868546	GN 1/2 - 325x265	13
868553	GN 1/3 - 325x176	9
868577	GN 1/6 - 172x162	6

Podziałka na pojemniku



POJEMNIKI GN Z POLIPROPYLENU

- Nie wchłaniają zapachów i smaków



Odporność termiczna
-40°C / 80°C

Podziałka na pojemniku



880012

POJEMNIK GN 1/1
- 530x325 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
880005	28,0	200	42
880012	21,0	150	34
880029	14	100	29



880111

POJEMNIK GN 1/2
- 325x265 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
880104	12,5	200	22
880111	9,5	150	23
880128	6,5	100	16



880210

POJEMNIK GN 1/3
- 325x176 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
880203	7,8	200	19
880210	5,7	150	17
880227	4,0	100	16



880319

POJEMNIK GN 1/4
- 265x162 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
880302	5,5	200	19
880319	4,0	150	16
880326	2,8	100	11



880418

POJEMNIK GN 1/6
- 176x162 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
880401	3,4	200	18
880418	2,4	150	13
880425	1,6	100	9



880524

POJEMNIK GN 1/9
- 176x108 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
880524	1,0	100	9



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	16
880616	GN 1/2 - 325x265	9
880623	GN 1/3 - 325x176	7
880630	GN 1/4 - 265x162	6
880647	GN 1/6 - 176x162	5
880654	GN 1/9 - 176x108	5



881811

NEW!

SIL
silicone

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW GN Z POLIPROPYLENU Z USZCZELKĄ

- Pokrywa z hermetyczną uszczelką silikonową, zapobiega przeciekaniu w czasie transportu i gdy pojemnik jest przechylony
- Z rantem, ułatwiającym odpowietrzenie i otwieranie

kod	odpowiedni do pojemników	cena (PLN)
881804	GN 1/1	39
881811	GN 1/2	34
881828	GN 1/3	28



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 wypełniania etykiet należy zamawiać oddzielnie



Zobacz film



880050

POJEMNIK GN 1/1
- 530x325 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
880050	28	200	47
880067	21	150	39
880074	14	100	35
880036	9	65	34



880159

POJEMNIK GN 1/2
- 325x265 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
880159	12,5	200	25
880166	9,5	150	22
880173	6,5	100	19



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	4,0	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	4,0	150	19
880371	2,8	100	15
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	15
880470	1,6	100	12
880487	1,0	65	10



880555

POJEMNIK GN 1/9

- 176x108 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
880555	1,0	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	16
880616	GN 1/2 - 325x265	9
880623	GN 1/3 - 325x176	7
880630	GN 1/4 - 265x162	6
880647	GN 1/6 - 176x162	5
880654	GN 1/9 - 176x108	5



880623

KLIPSY DO POJEMNIKÓW GN HACCP Z POLIPROPYLENU

- Zestaw 12 sztuk w blistrze

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



880869

880678

880685

880661

880692

FLAMASTRY HORECA

- Zestaw 2 sztuk w blistrze

- 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

POJEMNIK GN 1/1
- 530x325 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
880050	28	200	47
880067	21	150	39
880074	14	100	35
880036	9	65	34



880159

POJEMNIK GN 1/2
- 325x265 mm

kod	poj. (l)	wys. (mm)	cena (PLN)
880159	12,5	200	25
880166	9,5	150	22
880173	6,5	100	19



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	4,0	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	4,0	150	19
880371	2,8	100	15
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	15
880470	1,6	100	12
880487	1,0	65	10



880555

POJEMNIK GN 1/9
- 176x108 mm

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

NEW!



171882

SZCZYPCE DO SERWOWANIA HACCP

- Uchwyt pokryty kolorowym tworzywem PVC



kod	kolor	dlugość (mm)	cena (PLN)
171882	fioletowy	250	12



881705

NEW!



POKRYWKA FIOLETOWA DO POJEMNIKÓW GN

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

kod	mm	cena (PLN)
881705	GN 1/1 - 530x325	18
881712	GN 1/2 - 325x265	12
881729	GN 1/3 - 325x176	10
881736	GN 1/4 - 265x162	9
881743	GN 1/6 - 176x162	8
881750	GN 1/9 - 176x108	7

826164



826065



DESKA DO KROJENIA HACCP

- Jedna strona gładka, druga strona z wycięciem

- Mycie wyłącznie w cyklu krótkim w profesjonalnych zmywarkach

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

- Dwustronna: gładka

- Mycie wyłącznie w cyklu krótkim w profesjonalnych zmywarkach

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



880869



KLIPSY DO POJEMNIKÓW GN HACCP Z POLIPROPYLENU

- Zestaw 12 sztuk w blistrze

kod	kolor	ilość szt. w op.	cena (PLN)
880869	fioletowy	12	20



842775



NÓZ KUCHARSKI

kod	dlugość ostrza/noża (mm)	grubość (mm)	cena (PLN)
842676	180/320	2,5	29
842775	240/385	2,5	29 NEW!

842270



842171



NEW!

NÓZ UNIWERSALNY



kod	model	dlugość ostrza/ noża (mm)	grubość (mm)	cena (PLN)
842270	krótki	90/190	1,2	14
842171	z ząbkowanym ostrzem	100/205	1,2	14



NEW!

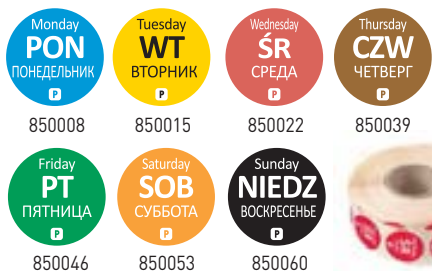
NÓZ RZEŹNICZY



kod	dlugość ostrza/noża (mm)	grubość (mm)	cena (PLN)
842478	150/280	2,5	21

NAKLEJKI FOOD SAFETY

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



850008 850015 850022 850039
850046 850053 850060



850077 850084 850091 850107



850114 850121 850138



NAKLEJKI FOOD SAFETY NA KAŻDY DZIEŃ TYGODNIA – JEDNORAZOWE

- Jednorazowe
- Idealne do naklejenia na jednorazowe pojemniki, worki 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



850206

Miejsce na etykietę
850008-850060

Produkt
Продукт
Item: _____

Godzina AM PM **Data**
Время Дата
Time Date

Trwałość dni godzin
Срок хранения Shelf Life
days hours

Osoba
РАБОТ Емп.
Employee

miejsce na etykietę
место для этикетки
place day label here

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



850145



NAKLEJKA FOOD SAFETY – „DATA PRZYDATNOŚCI”

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

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

NAKLEJKA FOOD SAFETY – „SPOŻYĆ PRZED”

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

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



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



850169

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 PET
- Naklejki do wielokrotnego użytku, łatwo zdejmowalne z powierzchni wykonanych z tworzyw sztucznych, metali oraz szkła
- Każdy dzień tygodnia oznaczony jest innym kolorem
- Etykieta w trzech językach: polskim, angielskim oraz rosyjskim

kod	ilość	cena [PLN]
850169	7 rolek po 1000 szt. naklejek	249



850176

PODAJNIK NA NAKLEJKI FOOD SAFETY - POJEDYNCZY

- Podajnik na jedną rolkę naklejek Food Safety o wymiarach 25x(H)25mm lub ø50 mm
- Wykonany z tworzywa ABS, pokrywa z polipropylenu
- **Sprzedawany bez naklejek**

kod	mm	cena [PLN]
850176	70x140x(H)114	66



850183

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 ABS, pokrywa z polipropylenu
- **Sprzedawany bez naklejek**

kod	mm	cena [PLN]
850183	230x107x(H)95	122



850190

PODAJNIK NA NAKLEJKI FOOD SAFETY NA KAŻDY DZIEŃ TYGODNIA

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

kod	mm	cena [PLN]
850190	184x142x(H)108	122





DESKI DO KROJENIA HACCP



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



Zobacz film



DESKA DO KROJENIA HACCP 600x400

do -31%

kod	kolor	przeznaczenie	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
825600	biały	nabiał	600x400x(H)18	75	75
825617	czerwony	mięso surowe	600x400x(H)18	75	75
825624	niebieski	ryby	600x400x(H)18	75	75
825631	zielony	warzywa	600x400x(H)18	75	75
825648	brązowy	mięso gotowane, wędliny	600x400x(H)18	75	75
825655	żółty	drób surowy	600x400x(H)18	75	75
825662	fioletowy	dla alergików	600x400x(H)18	119	119



DESKA DO KROJENIA HACCP 450x300

kod	kolor	przeznaczenie	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
825518	biały	nabiał	450x300x(H)12,7	23	23
825525	czerwony	mięso surowe	450x300x(H)12,7	23	23
825532	niebieski	ryby	450x300x(H)12,7	23	23
825549	zielony	warzywa	450x300x(H)12,7	23	23
825556	brązowy	mięso gotowane, wędliny	450x300x(H)12,7	23	23
825563	żółty	drób surowy	450x300x(H)12,7	23	23
825570	fioletowy	dla alergików	450x300x(H)12,7	34	34

STOJAK NA DESKI

- Na 6 desek o max. grubości 20 mm



kod	mm	cena (PLN)
826201	303x211x(H)205	74

826201

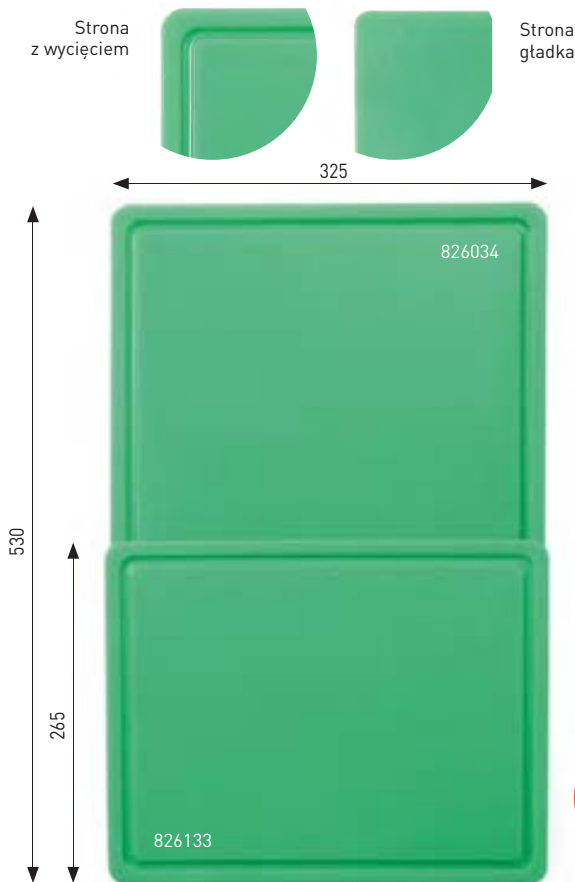


DESKI DO KROJENIA HACCP

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



Zobacz film



DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/1

- Jedna strona gładka, druga strona z wycięciem

do -27%

kod	kolor	przeznaczenie	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
826003	biały	nabiał	530x325x(H)15	64	47
826010	czerwony	mięso surowe	530x325x(H)15	64	47
826027	niebieski	ryby	530x325x(H)15	64	47
826034	zielony	warzywa	530x325x(H)15	64	47
826041	brązowy	mięso gotowane, wędliny	530x325x(H)15	64	47
826058	żółty	drób surowy	530x325x(H)15	64	47
826065	fioletowy	dla alergików	530x325x(H)15	64	69



DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/2

- Jedna strona gładka, druga strona z wycięciem

do -25%

kod	kolor	przeznaczenie	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
826102	biały	nabiał	265x325x(H)12	30	24
826119	czerwony	mięso surowe	265x325x(H)12	30	24
826126	niebieski	ryby	265x325x(H)12	30	24
826133	zielony	warzywa	265x325x(H)12	30	24
826140	brązowy	mięso gotowane, wędliny	265x325x(H)12	30	24
826157	żółty	drób surowy	265x325x(H)12	30	24
826164	fioletowy	dla alergików	265x325x(H)12	30	34



Wycięcie zapobiega wyciekaniu soków

do cen należy doliczyć VAT 23%



DESKI DO KROJENIA PERFECT CUT



Wytłoczona miarka na powierzchni deski ułatwia krojenie na idealnie równe kawatki

Elastyczne



826300

DESKA DO KROJENIA PERFECT CUT – 500x380

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

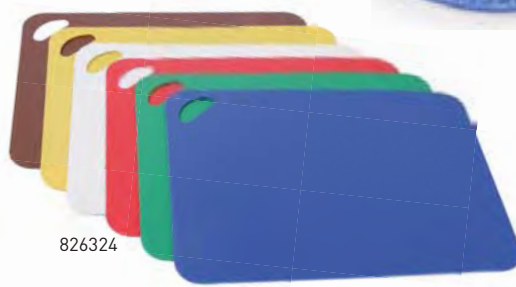


-24%

kod	kolor	przeznaczenie	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
826409	biały	nabiał	500x380x(H)12	54	41
826416	czerwony	mięso surowe	500x380x(H)12	54	41
826423	niebieski	ryby	500x380x(H)12	54	41
826430	zielony	warzywa	500x380x(H)12	54	41
826447	brązowy	mięso gotowane, wędliny	500x380x(H)12	54	41
826454	żółty	drób surowy	500x380x(H)12	54	41



Dolna powierzchnia antypoślizgowa



826324

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

kod	mm	cena [PLN]
826300	380x305x(H)1,4	49
826331	300x200x(H)1,4	36 NEW!

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

kod	mm	cena [PLN]
826324	305x455x(H)2	69

DESKI DO KROJENIA UNIWERSALNE



826379



826362



826485

826348

DESKA DO KROJENIA UNIWERSALNA

- Wykonana z polietylenu HDPE
- Antypoślizgowe nóżki

kod	mm	cena [PLN]
826379	450x300x(H)20	76
826386	500x350x(H)18	96
826393	600x400x(H)20	149

DESKA DO KROJENIA UNIWERSALNA Z WYCIĘCIEM

- Wykonana z polietylenu HDPE
- Dwustronna, gładka

kod	mm	cena [PLN]
826362	355x250x(H)15	45

DESKA DO KROJENIA UNIWERSALNA Z UCHWYTEM

- Wykonana z polietylenu HDPE
- Dwustronna, gładka

kod	mm	kolor	cena [PLN]
826348	250x150x(H)10	biały	13
826478	250x150x(H)10	czarny	12 NEW!
826355	300x200x(H)10	biały	22
826485	300x200x(H)10	czarny	19 NEW!



DESKI DO KROJENIA DREWNIANE



505106



505205



505007

DESKA DO KROJENIA Z UCHWYTEM

- Wykonana z drewna bukowego

kod	mm	cena [PLN]
505106	390x160x(H)13	23

DESKA DO KROJENIA

- Wykonana z drewna bukowego

- Z wycięciem

kod	mm	cena [PLN]
505205	390x230x(H)16	32

DESKA DO KROJENIA CHLEBA

- Wykonana z drewna bukowego

kod	mm	cena [PLN]
505007	340x200x(H)14	26

506912



506905

DESKA DREWNIANA

- Wykonana z klejonego drewna

- Z uchwytami

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



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	16

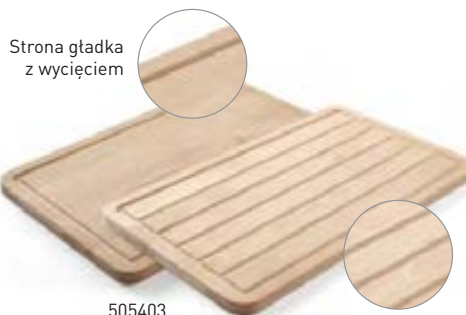
DESKA DWUSTRONNA

- Wykonana z drewna bukowego

- 1 strona gładka z wycięciem

- 2 strona ryflowana - do krojenia chleba

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



Strona gładka
z wycięciem

505403

Strona ryflowana



505502

DESKA DO KROJENIA CHLEBA

- Wyjmowana drewniana kratka

kod	mm	cena [PLN]
505502	475x322	129



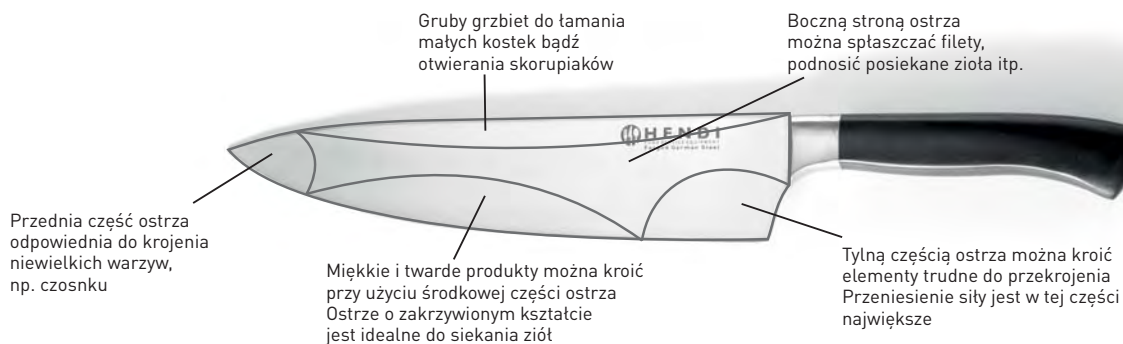
505502

Wyjmowana kratka
utłatwia czyszczenie z okruszków



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 zapewnia idealną krawędź tnącą
- Higieniczna, zgodna z HACCP konstrukcja rękojeści uniemożliwia gromadzenie się resztek w miejscach łączeń
- Kute na gorąco z jednego kawałka stali
- Każdy nóż jest w osobnym estetycznym blisterze



NÓŻ KUCHARSKI

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



NÓŻ KUCHARSKI

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



NÓŻ UNIERSALNY

kod	grubość (mm)	dł. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
844250	2	150/265	99



NÓŻ RZEŹNICZY

kod	grubość (mm)	dł. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
844311	2,7	250/380	107



NÓŻ RZEŹNICZY

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



NÓŻ DO FILETOWANIA

- Giętki

kod	grubość (mm)	dł. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
844267	2	150/270	92



NÓŻ DO OBIERANIA

kod	grubość (mm)	dł. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
844236	1,9	90/195	61



OSTRZAŁKA DIAMENTOWA

- Owalna

kod	dl. ostrza/noża (mm)	cena [PLN]
844403	310/445	139



NÓŻ DO SZYNKI I ŁOSOSIA

- Szlif kulowy

kod	grubość (mm)	dl. ostrza/noża (mm)	cena [PLN]
844328	2,6	300/430	149



NÓŻ DO CHLEBA

- Gładki

kod	grubość (mm)	dl. ostrza/noża (mm)	cena [PLN]
844298	2,4	215/340	109



NÓŻ DO CHLEBA

- Wygięty

kod	grubość (mm)	dl. ostrza/noża (mm)	cena [PLN]
844281	2,4	215/340	129



TASAK

- Gładki

kod	grubość (mm)	dl. ostrza/noża (mm)	cena [PLN]
844342	4	170/295	169



TASAK

- Szlif kulowy

kod	grubość (mm)	dl. ostrza/noża (mm)	cena [PLN]
844335	2,5	170/295	179



NÓŻ SANTOKU

- Szlif kulowy

kod	grubość (mm)	dl. ostrza/noża (mm)	cena [PLN]
844274	3	180/310	129



WIDELEC DO MIĘSA

kod	grubość (mm)	dl. ostrza/noża (mm)	cena [PLN]
844229	9	150/285	109



856277

NEW!

TORBA NA NOŻE

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

kod	mm	cena [PLN]
856277	510x50x(H)170	130

NEW!



STERYLIZATOR DO NOŻY

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

kod	V	W	mm	cena [PLN]
281246	230	25	510x160x(H)610	599



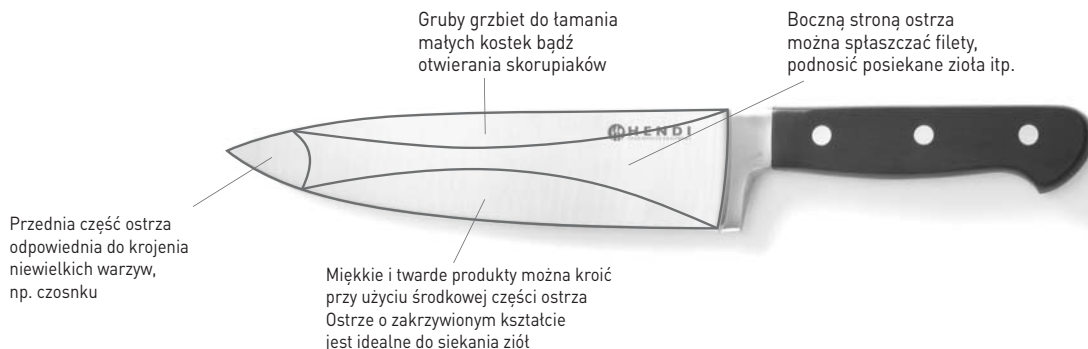
Zobacz film



281246

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



NOŻ KUCHARSKI

kod	dł. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
781319	200/340	45



NOŻ KUCHARSKI

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



NOŻ RZEŹNICZY

kod	dł. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
781340	200/340	39



NOŻ DO FILETOWANIA

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



NOŻ DO CHLEBA

kod	dł. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
781333	230/345	35



NOŻ DO JARZYN

kod	dł. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
781388	125/240	29



NOŻ DO OBIERANIA

kod	dł. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
781395	90/200	21



NOŻYCE DO DROBIU

kod	dł. ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
781401	140/250	34



WIDELEC DO MIĘS

kod	dl. ostrza/noża [mm]	cena [PLN]
781364	175/290	39



TASAK

kod	dl. ostrza/noża [mm]	cena [PLN]
781302	180/300	79



NÓŻ DO SZYNKI I ŁOSOŚIA

kod	dl. ostrza/noża [mm]	cena [PLN]
781326	215/380	43



OSTRZAŁKA

kod	dl. ostrza/noża [mm]	cena [PLN]
781418	ø10x230/360	22



856277

NEW!

TORBA NA NOŻE

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

kod	mm	cena [PLN]
856277	510x50x(H)1170	130



LISTWA MAGNETYCZNA Z HACZYKAMI

- 2 magnetyczne paski
- Cena nie obejmuje noży



kod	ilość haczyków	długość [mm]	cena [PLN]
820209	3	300	29
820308	5	450	39
820407	6	600	49



ZESTAW NOŻY – 9-ELEMENTOWY

- Noże wykonane z jednego kawałka stali nierdzewnej 3CR14
- Uchwyt ze stali nierdzewnej 430 z powłoką antypoślizgowa gumowaną
- Najwyższa jakość wykonania sprawia, że noże są bardzo trwałe i wyjątkowo odporne na korozję, a ostrze zachowuje długą żywotność
- Bezpieczna wyprofilowana rękojeść
- W zestawie:

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



-29%

cod	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
975770	2779	199

W poręcznym etui



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



NOŻ DO OBIERANIA Z WYGIĘTYM OSTRZEM



kod	dlugość ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843802	70/175	28

NOŻ DO OBERANIA Z ZĄBKOWANYM OSTRZEM



kod	dlugość ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843352	100/205	26

NOŻ DO STEKÓW



kod	dlugość ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843819	120/220	29

NOŻ DO WARZYW



kod	dlugość ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843826	110/215	29

NOŻ KUCHENNY



kod	dlugość ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843833	140/260	46

NOŻ KUCHENNY



kod	dlugość ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843840	160/280	48

NOŻ KUCHENNY



kod	dlugość ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843857	180/305	54

NOŻ KUCHENNY



kod	dlugość ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843864	200/325	58

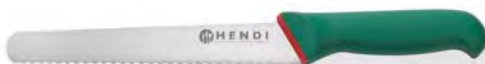
NOŻ KUCHENNY



kod	dlugość ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843871	220/340	58

**NÓŻ RZEŹNICZY**

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

NÓŻ DO CHLEBA

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

NÓŻ DO CHLEBA

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

NÓŻ DO CHLEBA

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

NÓŻ DO PIECZENI

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

**NÓŻ DO SZYNKI
WĄSKI**

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

**NÓŻ DO SZYNKI
I ŁOSOSIA**

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

NÓŻ DO CIASTA

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

TASAK

kod	długość ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843932	200/325	129

NÓŻ SZEFA KUCHNI

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

NÓŻ SZEFA KUCHNI

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

NÓZ DO KROJENIA



kod	dlugość ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843956	260/400	98

NÓZ DO KROJENIA



kod	dlugość ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843963	300/440	108

NÓZ DO ODDZIELANIA KOŚCI



kod	dlugość ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843987	130/255	56

NÓZ DO ODDZIELANIA KOŚCI



kod	dlugość ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843994	160/380	58

NÓZ DO FILETOWANIA RYB - GIĘTKI



kod	dlugość ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
843321	210/330	62

NOŻE JAPANEŃSKIE

- 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	dl. 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



SZLIF KULOWY
– krojenie bez przywierania

**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 DO MIĘSA

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 KEBABA

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 ODDZIELANIA KOŚCI

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	∅10	230/360	22

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	długość 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



NOŻE HACCP W KOLORZE CZERWONYM – DO SUROWEGO MIĘŚA

– Uchwyt wykonany z polipropylenu, zgodnie z normami HACCP

– Każdy nóż jest w osobnym estetycznym blisterze

kod	nazwa	długość 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



NOŻE HACCP W KOLORZE ŻÓŁTYM – DO DROBIU

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

kod		nazwa	długość 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



1

1

3

**NOŻE HACCP W KOLORZE NIEBIESKIM – DO RYB**

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

kod		nazwa	długość 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



1

2

3



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	długość 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	długość 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.

– Uchwyt wykonany z polipropylenu, zgodnie z normami HACCP



842003

NOŻYKI DO OBIERANIA

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

kod	długość ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
842003	75/175	54



842010

NOŻYKI DO OBIERANIA

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

kod	długość ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
842010	90/185	59



841105

841112

841129

841136

NOŻYKI DO OBIERANIA

– Wysoka jakość wykonania

NOŻYK DO OBIERANIA

– Wyprodukowano w Niemczech



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

NOŻYK DO POMIDORÓW

– Uchwyt z polipropylenu
– Wyprodukowano w Niemczech



kod	długość ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
841136	110/210	14



841020

NOŻYK DO OBIERANIA

– Drewniany uchwyt
– Wyprodukowano w Niemczech



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



841228

OBIERAK

– Model poprzeczny



kod	długość ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
841228	50/110	10



841235

OBIERAK

– Posiada ruchome ostrze



kod	długość ostrza/noża (mm)	cena (PLN)
841235	50/150	9

NEW!**RĘKAWICE ANTYPRZECIĘCIOWE**

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

kod	ilość szt. w opak.	cena [PLN]
556641	2	39

**NÓZ DO SIEKANIA ZIÓŁ**

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



556641



844366

844359

NOŻYCE DO DROBIU

- Stal węglowa
- Miękki uchwyt

kod	mm	cena [PLN]
856314	240	49



856314

NOŻYCE KUCHENNE – UNIWERSALNE

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

kod	mm	cena [PLN]
856307	195	32

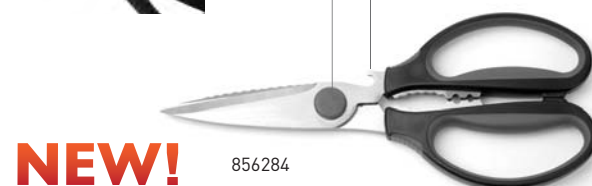


856307

NOŻYCE KUCHENNE Z MIĘKKIM UCHWYTEM

- Rozkładane – łatwe w czyszczeniu
- Z miękkim uchwytem

kod	mm	cena [PLN]
856284	220	36



otwieracz

NEW!

856284



NOŻE DEKORACYJNE



NOŻ DEKORACYJNY DO CYTRUSÓW

kod	mm	cena [PLN]
856031	155	23



NOŻ DO CYTRUSÓW

kod	mm	cena [PLN]
856185	110/215	29



WYDRAŻACZ DO WARZYW

kod	mm	cena [PLN]
856086	110/220	24



NOŻ DO OBIERANIA CYTRUSÓW

kod	mm	cena [PLN]
856055	180	24

NOŻ DEKORACYJNY DO KULEK
- POJEDYNCZY OWALNY

kod	mm	cena [PLN]
856017	ø26x165	24

NOŻ DEKORACYJNY DO KULEK
- POJEDYNCZY KARBOWANY

kod	mm	cena [PLN]
856024	ząbkowany ø22x155	24

NOŻ DEKORACYJNY DO KULEK
- PODWÓJNY

kod	mm	cena [PLN]
856000	ø22-25x165	34



NOŻ DEKORACYJNY KANAŁOWY

kod	mm	cena [PLN]
856048	150	24



WYDRAŻACZ DO JABŁEK

kod	śr./dl. ostrza	mm	cena [PLN]
856079	ø20mm/100mm	215	22

RADEŁKO DO CIASTA
- FALOWANE OSTRZE

kod	mm	cena [PLN]
856154	ø60x180	25



NOŻ DEKORACYJNY DO MASŁA

kod	mm	cena [PLN]
856192	ząbkowany 200	25

NOŻ 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



RADEŁKO DO PIZZY

kod	mm	cena (PLN)
617007	ø100x240	15



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



856291



ZESTAW NOŻY DEKORACYJNYCH - 6 SZT.

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

-35%

kod	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
856291	499	129



Zobacz film

224403

OSTRZAŁKA ELEKTRYCZNA DO NOŻY

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



kod	mm	V	W	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
224403	310x110x(H)110	230	50	659	529
224410	200x50	papier ścierny - 2 szt.			

-20%



820605



Zobacz film



OSTRZAŁKA DO NOŻY

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

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

kod	mm	cena [PLN]
820605	140	44



820612

OSTRZAŁKA DO NOŻY

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

kod	mm	cena [PLN]
820612	200x46x(H)75	39

CERAMIC [ceramiczne]: do ostrzenia noży ceramicznych

COARSE [szorstki]: do uzyskania precyzyjnej krawędzi

FINE [dokładne]: do profesjonalnego wygładzenia krawędzi tnącej





690000

**TWÓJ
ZYSK**

OTWIERACZ DO PUSZEK KITCHEN LINE

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

-23%

kod	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
690000	550	279	216



856116



OTWIERACZ DO PUSZEK

kod	mm	cena (PLN)
856116	200	39



570715



WYCISKACZ DO CZOSNKU

kod	mm	cena (PLN)
570715	175x30	34



856123



WYCISKACZ DO CZOSNKU

- Łatwy w czyszczeniu
- Dwa wymiawalne 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



556719

ŚCIERECZKA DO FILTROWANIA

- Lniana
- Można prać w temperaturze do 95°C

kod	mm	cena (PLN)
556719	blister 700x700	54



518700

LEJEK Z RĄCZKĄ



kod	mm	cena (PLN)
518700	ø120	24



462904

DYSPENSER DO OLIWY - Z uchylną pokrywką



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



567616

LEJEK



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



Laseroowo 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	plátky	35x220 / (L)390	47

TARKI

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



443002



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

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 plastrów od 1-9 mm
- Bezpieczny element dociskowy z metalowymi bolcami do mocowania warzyw
- Wysokość na rozłożonej podpórce: 140 mm

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



Główne ostrze tnące w kształcie litery V



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	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
222652	395x125x(H)200	289	219



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



TWÓJ
ZYSK



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

-25%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
570166	360x300x(H)380	609	459



S.S.
stainless steel

KRAJALNICA DO POMIDORÓW

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

TWÓJ
ZYSK

570159

Mocowanie do blatu za pomocą przysawek

Zabezpieczenie dłoni



kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
570159	432x202x(H)210	799	489

-39%



Specjalna płyta umożliwia łatwy i szybki demontaż oraz czyszczenie



Zobacz film



NEW!

630419

630402



Ręczna maszynka do ziemniaków na stronie 179



MASZYNEK 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



Mocowanie do blatu za pomocą przysawek

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]	-23%
630402	430x168x(H)290	649	499	
630419	ostrze do krojenia frytek 11 mm		49	NEW!

do cen należy doliczyć VAT 23%





505694

Wzmocnienie podstawy zwiększające stabilność

KŁOC MASARSKI DREWNIANY NA PODSTAWIE DREWNIANEJ

- Wykonany z drewna bukowego
- Wysokość całkowita kłoca z podstawą: 850 mm

-24%

kod	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
506011	500x400x(H)200	799	607
505694	500x400x(H)150	699	531
505625	400x400x(H)150	549	417
505618	400x400x(H)110	499	379

Powierzchnia robocza zaimpregnowana tłuszczem naturalnym



505632

Boki kłoca lakierowane

KŁOC MASARSKI DREWNIANY BEZ PODSTAWY

- Wykonany z drewna bukowego

-24%

kod	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
505649	500x400x(H)200	799	607
505632	500x400x(H)150	599	387



559208



505670

HDPE polyetylene S.S. stainless steel

KŁOC MASARSKI Z POLIETYLENU NA PODSTAWIE

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

do -40%

kod	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
505687	zestaw 500x400x(H)800	819	589
505663	kłoc 500x400x(H)80	699	449
505656	kłoc 500x400x(H)50	499	299
505670	podstawa 500x400x(H)750	599	456



513538

S.S. stainless steel

HAKI RZEŹNICZE - ZESTAW 4 SZT.

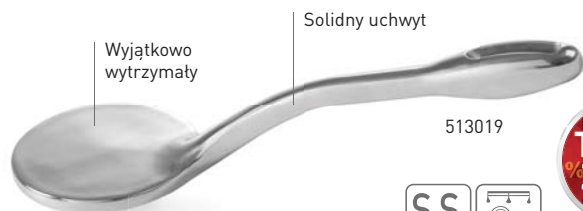
kod	mm	cena (PLN)
513538	90x4	17
513545	110x5	19
513552	130x5	21
513569	150x6	27

SZNUREK WĘDLINIARSKI

- Szpulka ze 100 g 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



TŁUZEK DO MIĘSA

- Solidny uchwyt, płaska powierzchnia do delikatnych mięs
- Wyjątkowo wytrzymały, waga 750 gramów

-29%

kod	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
513019	ø93x(H)290	139	99



Powierzchnia z piramidkami do rozbijania wołowiny i wieprzowiny



Gładka powierzchnia do rozbijania delikatnych mięs



Zobacz film

TŁUZEK DO MIĘSA

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

-25%

kod	długość (mm)	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
513002	220	32	24

MASZYNEK DO ZMIĘKCZANIA MIĘSA PROFI LINE

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

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



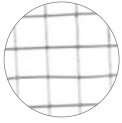
51 OSTRZY rozcinanie włókien

FALE lepszy efekt zmiękczenia



**SITA I SZUFLE DO FRYTOWNIC**

640913

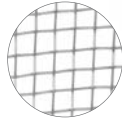
wielkośc oczka:
7,5x7,5 mm**ŁYŻKA CEDZAKOWA**

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

kod	mm	cena [PLN]
640913	ø240x(L)600	99
640920	ø260x(L)600	109



640609

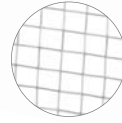
wielkośc oczka:
5x5 mm**ŁYŻKA CEDZAKOWA**

- Wzmocniony, druciany uchwyt

kod	mm	cena [PLN]
640401	ø160x(L)450	36
640500	ø180x(L)470	40
640609	ø200x(L)510	43
640708	ø220x(L)540	56
640807	ø240x(L)550	66



640203

wielkośc oczka:
5x5 mm**ŁYŻKA CEDZAKOWA**

- Z drucianym uchwytem

kod	mm	cena [PLN]
640104	ø100x(L)330	29
640203	ø125x(L)420	34

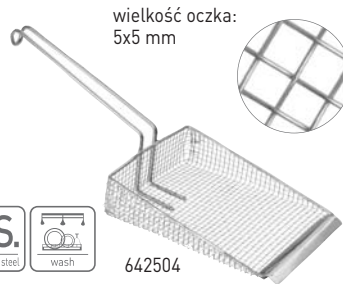


642566

**SZUFELKA DO NAKŁADANIA FRYTEK**

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

kod	mm	cena [PLN]
642566	233x205	35

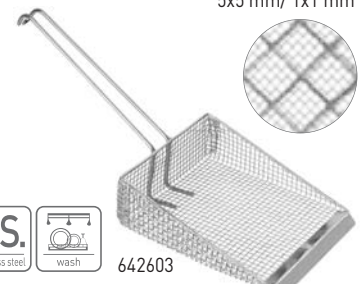
wielkośc oczka:
5x5 mm

642504

SZUFLA DO FRYTEK

- Druciany uchwyt o długości 150 mm

kod	mm	cena [PLN]
642504	160x210	89

wielkośc oczka:
5x5 mm/ 1x1 mm

642603

SZUFLA DO FRYTEK

- Druciany uchwyt o długości 225 mm
- Podwójna siatka

kod	mm	cena [PLN]
642603	175x225	70

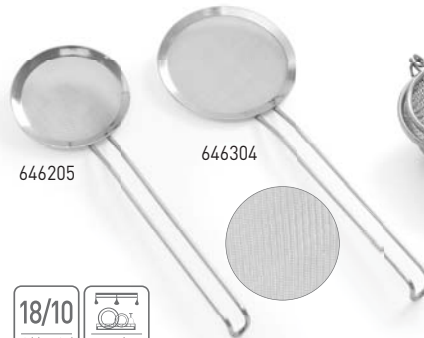


642559

**SZUFELKA DO NAKŁADANIA FRYTEK**

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

kod	mm	cena [PLN]
642559	200x230	59



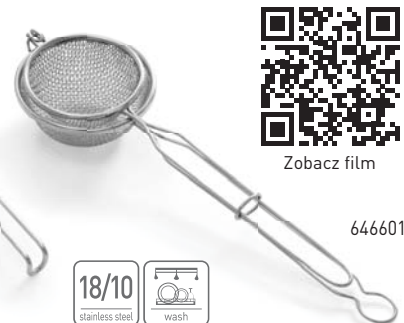
646205

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



Zobacz film



630006

**SITO DO SOLENIA FRYTEK**

- State dno z wymiowanym sitkiem

kod	mm	cena [PLN]
630006	ø400x(H)170	79



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



Zobacz film



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



630303

**TACA NA MIĘSO I FRYTKI**

kod	mm	cena [PLN]
630303	470x310x(H)75	79

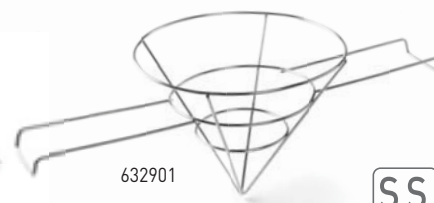


632802

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**

kod	mm	cena [PLN]
632901	ø250x(H)200	54



196007

**WIADRO**

- Z pokrywką

- Odpowiednie do przechowywania frytury i sosów

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



Zobacz film

CZAJNIK ELEKTRYCZNY

- Obudowa oraz grzałka wykonane ze stali nierdzewnej.
- Uchwyt, pokrywka oraz podstawa z polipropylenu
- Grzałka umieszczona pod dnem zabezpieczona przed zakamienieniem, zwiększa żywotność czajnika

- Lampka kontrolna informująca o włączeniu grzałki
- Wewnętrzny wskaźnik maksymalnego poziomu wody
- Automatykne wyłączenie po zagotowaniu wody
- Podwójna ochrona przed włączeniem na sucho



Zobacz film



209998



Zobacz film

Wewnętrzny
wskaźnik
maksymalnego
poziomu wody



209981

Zewnętrzny
wskaźnik poziomu
wody

**CZAJNIK ELEKTRYCZNY BEZPRZEWODOWY 4,2 L****-32%**

kod	poj. (l)	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
209998	4,2	230	2000	340x234x(H)290	145	99

CZAJNIK ELEKTRYCZNY BEZPRZEWODOWY 1,8 L**-24%**

kod	poj. (l)	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
209981	1,8	230	1800	221x163x(H)249	78	59

624302

**CZAJNIK Z POKRYWKĄ**

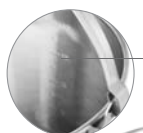
kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
624302	6	ø245	129

516713

**POKRYWKĄ DO WIADRA Z PIERŚCIENIEM**

kod	odpowiednia do	mm	cena (PLN)
516690	516683	ø280	56
516713	516706	ø300	58
516737	516720	ø305	62

Podziatka
wewnątrz
wiadra



516676



516720

Szeroka, wzmocniona
podstawa zapewnia
stabilność i higieniczne
użytkowanie

**do
-28%****WIADRO Z PIERŚCIENIEM**

- Podziatka wewnątrz wiadra
- Wzmocniona podstawa

kod	poj. (l)	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
516676	7	ø230x(H)245	159	121
516683	10	ø280x(H)245	169	124
516706	12	ø300x(H)310	189	147
516720	15	ø305x(H)310	219	157



516744

**-24%****WIADRO**

kod	poj. (l)	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
516744	12	ø310x(H)300	119	91

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

do -25%

kod	poj. (l)	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
222553	12	ø335x(H)430	429	329
222560	25	ø430x(H)530	529	399



Zobacz film



513705



LISTWA DO BONÓW

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

kod	mm	cena (PLN)
513705	600	37
513712	915	66 NEW!



570906



OKULARY DO KROJENIA CEBULI

- Noszenie okularów podczas krojenia cebuli zapobiega tżawieniu

kod	ilość szt. w opak.	cena (PLN)
570906	1	39

MIARKI



567104

567302

567500



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

NEW!

Możliwość
piętrowania
miarek

567821

567838

567845

567852

MIARKA Z POLIPROPYLENU
PIĘTROWALNA

- Podziałka na boku miarki
- Kształt uchwytu umożliwia piętrowanie miarek

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
567821	1	ø125x(H)172	11
567838	2	ø147x(H)215	16
567845	3	ø172x(H)241	20
567852	5	ø215x(H)271	32



516102

516201

516300



MIARKA STALOWA - Z PODZIAŁKĄ

- Wysoka jakość

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
516102	0,5	ø90x(H)110	59
516201	1	ø120x(H)135	69
516300	2	ø140x(H)175	99

SZUFELKI



521304

521502



SZUFELKA ALUMINIOWA

kod	poj. (l)	dlugość (mm)	cena (PLN)
521205	0,125	180	15
521304	0,2	205	16
521403	0,3	245	18
521502	0,5	265	30
521601	0,65	310	34
521809	2	390	54



562000

562017

562079



SZUFELKA Z POLIPROPYLENU

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

PESETA

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

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

PESETA ZAKRZYWIONA

kod	dlugość (mm)	cena (PLN)
680056	305	24
680063	240	18
680070	160	15

PESETA Z OKRĄGLYMI KOŃCÓWKAMI

kod	dlugość (mm)	cena (PLN)
680124	150	17

PESETA DO SUSHI

kod	dlugość (mm)	cena (PLN)
680087	210	15
680094	160	14



Zobacz film



680025



680063



680124



680087

680117



680100



PESETA DO USUWANIA OŚCI

kod	dlugość (mm)	cena (PLN)
680117	120	10
680100	130	17

524008



524039



NEW!

SZCZYPCE UNIwersALNE

- Z klamrą
- Rozkładane

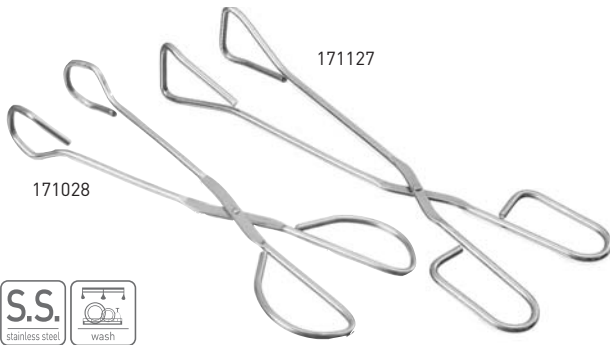


kod	dlugość (mm)	cena (PLN)
524008	280	29

SZCZYPCE UNIwersALNE Z POWŁOKĄ TEFLONOWĄ

- Z klamrą

kod	dlugość (mm)	cena (PLN)
524039	280	29



171127

171028



SZCZYPCE DO SERWOWANIA

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	cena (PLN)
171028	2	240	28
171127	2	300	34



171509

171400



SZCZYPCE DO SERWOWANIA

kod	długość (mm)	cena (PLN)
171400	240	12
171509	300	14



171318

171325

171301



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	23
171318	300	25
171325	400	29





171707

171806

171905

Solidna wzmocniona konstrukcja



SZCZYPCE UNIWERSALNE

- Wyposażone w blokadę
- Solidna wzmocniona konstrukcja



kod	długość (mm)	cena (PLN)
171707	250	10
171806	300	11
171905	400	16



171875

171844

171837

171882

171899

NEW!

SZCZYPCE DO SERWOWANIA HACCP

- Uchwyt pokryty kolorowym tworzywem PVC



kod	kolor	długość (mm)	cena (PLN)
171837	czerwony	250	12
171844	niebieski	250	12
171875	zielony	250	12
171882	fioletowy	250	12
171899	żółty	250	12



SZCZYPCE UNIWERSALNE

- Rączka powlekana tworzywem z PVC w kolorze czarnym

kod	długość (mm)	cena (PLN)
171752	250	18
171851	300	20



171752

171851

ŁYŻKI I SZPATUŁY, ODPORNE NA TEMPERATURĘ

- Wykonane z tworzywa PPA wzmocnionego włóknem szklanym
- Mocne, elastyczne, odporne na temperaturę do 270°C

**ŁYŻKA KUCHENNA**

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

SZPATUŁA, PERFOROWANA

kod		mm	cena [PLN]
563335		70x(L)310	19
563328		70x(L)310	19

SZPATUŁA, PERFOROWANA

kod		mm	cena [PLN]
563342		80x(L)315	19

**SZPATUŁA DO SMAŻENIA, PERFOROWANA**

kod	mm	cena [PLN]
563359	78x(L)300	19

ŁYŻKA CEDZAKOWA

kod	mm	cena [PLN]
563373	ø120x(L)320	19

CHOCHLA

kod	mm	cena [PLN]
563366	100x80x250	19

ŁYŻKA DO SPAGHETTI

kod	mm	cena [PLN]
563380	73x40x(L)305	19

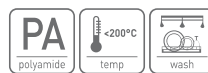


525142

SZPATUŁA

- Wykonana z drewna

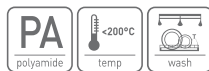
kod	ilość szt.	mm	cena [PLN]
525142	4	300	15



658000

SZPATUŁA DO SMAŻENIA

kod	mm	cena [PLN]
658000	280	19



659601

SZPATUŁA KĄTOWA

kod	mm	cena [PLN]
659601	320	48

**SZPATUŁA**

- Z otworami
- Wykonana z tworzywa Exoglass

kod	mm	cena [PLN]
659502	300	44



659502

SZPACHELKI



855713



855119



855508

855607



SZPACHELKA

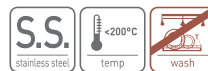
kod	mm	cena [PLN]
855713	80x108x(L)251	23



SZPACHELKA

- Drewniany uchwyt

kod	mm	cena [PLN]
855119	118x100x(L)251	17



SZPATUŁA KĄTOWA DO STEKÓW

- Drewniany uchwyt

kod	mm	cena [PLN]
855508	120x75x(L)280	25
855607	150x110x(L)305	32



855676

855652



855669

855737



855720



SZPATUŁA KĄTOWA DO HAMBURGERÓW - SZEROKA

kod	mm	cena [PLN]
855676	100x76x(L)270	30
855652	140x105x(L)308	44

SZPATUŁA KĄTOWA - GIĘTKA

kod	grubość (mm)	mm	cena [PLN]
855669	1,2	325x95	31
855737	1	360x73	30

SZPATUŁA KĄTOWA GIĘTKA - PERFOROWANA

kod	grubość (mm)	mm	cena [PLN]
855720	1	370x73	32



855706

855690

855744



855775

855782

855683

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	320x32	29
855683	254x37	36



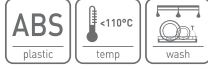
659304



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



659007



659106

WYBIERAK DO CIASTA

- Uchwyt wykonany z tworzywa ABS
- Silikonowa łopatką



kod	mm	cena [PLN]
659014	55x90x(L)265	16
659007	70x105x(L)350	30
659106	70x105x(L)420	31



658604



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



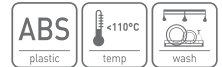
659458



659472

**WYBIERAK DO CIASTA
W KSZTAŁCIE ŁYŻKI**

- Uchwyt wykonany z tworzywa ABS
- Łopatką z syntetycznej gumy



kod	mm	cena [PLN]
659458	57x88x(L)254	18
659465	75x117x(L)357	26
659472	75x117x(L)408	28

**ŁYŻKA KUCHENNA**

kod	mm	cena [PLN]
563007	ø70x380	20
563106	ø80x450	27
563205	ø105x600	43



563007



563106



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

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

2.7 MM
THICKNESS

S.S.
stainless steel



CHOCHLA

- Wywinięty brzeg zapobiega kapaniu podczas nalewania

kod	poj. (l)	wymiary (mm)	cena (PLN)
540107	0,05	ø60x300	24
540305	0,125	ø80x320	29
540404	0,25	ø100x400	39
540503	0,35	ø120x450	54
540602	0,75	ø145x440	59
540701	1	ø165x480	69

ŁYŻKA CEDZAKOWA

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

ŁYŻKA DO SERWOWANIA

kod	wymiary (mm)	cena (PLN)
542507	100x65x480	39

WIDELEC DO MIĘS

kod	wymiary (mm)	cena (PLN)
542705	35x350	25

CHOCHLA DO SERWOWANIA

kod	wymiary (mm)	cena (PLN)
542606	100x70x505	39

SZPATUŁA

kod	wymiary (mm)	cena (PLN)
542200	100x110x510	46

PRZYBORY MONOBLOK KITCHEN LINE

1.5 MM
THICKNESS



CHOCHLA

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

do cen należy doliczyć VAT 23%

RÓZGI



856109



RÓZGA SPIRALNA

kod	mm	cena [PLN]
856109	160	29

2.2 MM
THICKNESSRÓZGA - 8 WRZECION
Z UCHWYTEM

- Twarde wrzeciona, z zawieszka
- Grubość wrzeciona: 2,2 mm



510100

510209

510308

Twarde
wrzeciona

509104

509203

509302

Twarde
wrzeciona

kod	mm	cena [PLN]
510001	250	17
510100	300	17
510209	350	22
510308	400	22
510407	450	26
511503	500	26
511602	550	26
511701	600	26

kod	mm	cena [PLN]
509012	230	17
509005	250	18
509104	300	21
509203	350	23
509302	400	25
509401	450	26

MISKI



530702



530405



530108



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	5,0	ø315x(H)108	29
530702	6	ø345x(H)118	36



1.4 MM
THICKNESS

RÓZGA – 7 WRZECION Z UCHWYTEM

- Miękkie wrzeciona, z zawieszka
- Grubość wrzeciona: 1,4 mm



Bardzo elastyczne wrzeciona



1.4 MM
THICKNESS

RÓZGA – 12 WRZECION Z UCHWYTEM

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



Bardzo elastyczne wrzeciona



1.4 MM
THICKNESS

RÓZGA – 12 WRZECION Z UCHWYTEM

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



Bardzo elastyczne wrzeciona

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

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

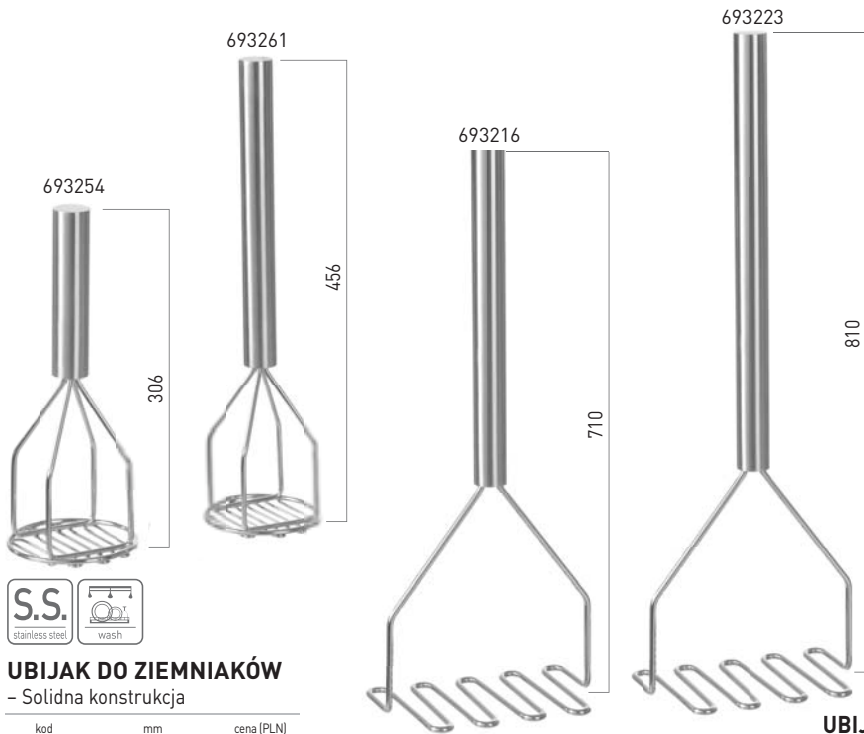
kod	mm	cena (PLN)
509418	230	19
509425	250	27
509432	300	31
509449	350	33
509456	400	35
509463	450	38



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

do cen należy doliczyć VAT 23%



UBIJAŁ DO ZIEMNIAKÓW
- Solidna konstrukcja

kod	mm	cena [PLN]
693254	∅118x(H)306	64
693261	∅118x(H)456	69

UBIJAŁ DO ZIEMNIAKÓW
- Solidna konstrukcja



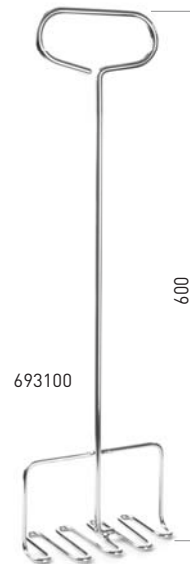
kod	mm	cena [PLN]
693216	200x130x(H)710	75
693223	200x130x(H)810	84

856147



UBIJAŁ DO ZIEMNIAKÓW

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



WYCISKACZ DO PUREE

kod	mm	cena [PLN]
515105	300x110	169

UBIJAŁ DO ZIEMNIAKÓW
- Solidna konstrukcja



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

SITA CHIŃSKIE STOŻKOWE



647509

647516

wielkość oczka:
0,5x0,5 mm



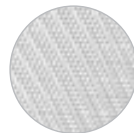
18/10
stainless steel



647561

647554

wielkość oczka:
0,5x0,5 mm



18/10
stainless steel



547502

547304

S.S.
stainless steel

SITO CHIŃSKIE SIATKOWE - GĘSTE - Z drucianym uchwytem

kod	mm	cena (PLN)
647516	ø160x355	42
647509	ø180x395	52

SITO CHIŃSKIE STOŻKOWE Z SIATKĄ - Gęste

kod	mm	cena (PLN)
647554	ø205x460	109
647561	ø245x475	129

SITO CHIŃSKIE

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



647592

18/10
stainless steel



SITO DO PRZECIERANIA WARZYW, SIATKOWE

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

kod	mm	cena (PLN)
647592	ø200x390	69



2 struny
zbierające
przecier z sitka



515501

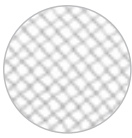
18/10
stainless steel



SITO DO PRZECIERANIA WARZYW

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

kod	mm	cena (PLN)
515501	ø200x(H)110/195	169



wielkość oczka:
1x1 mm



635001

635209

635407

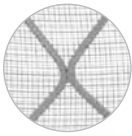
635605



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



wielkość oczka:
4x4 mm/1,5x1,5 mm



639009

639016

639023



SITO Z PODWÓJNĄ SIATKĄ

- Drewniany uchwyt
- Wspornik wzmacniający

kod	mm	cena (PLN)
639009	ø260x570	69
639016	ø310x800	79
639023	ø360x860	109



wielkość oczka:
0,5x0,5 mm



638309

638507

638705

638903



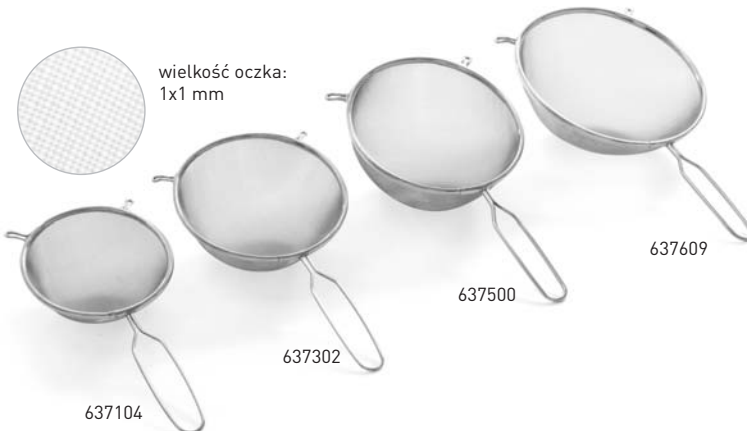
SITO GĘSTE

- Z drucianym uchwytem

kod	mm	cena (PLN)
638309	ø100x250	19
638507	ø150x345	21
638705	ø200x400	28
638903	ø250x455	48



wielkość oczka:
1x1 mm



637104

637302

637500

637609



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

WANNY CEDZAKOWE

**NEW!
MODEL!**



WANNA CEDZAKOWA PROFI LINE

- 2 uchwyty przytwierdzone nitami i podstawa

do
-24%

kod	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
535509	ø320x(H)180	249	189
535516	ø360x(H)200	299	229
535523	ø400x(H)220	339	259



535516



535424

535417

535400



535301

535103

535202

WANNA CEDZAKOWA - PERFOROWANA

- 2 uchwyty i podstawa



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



535271

NEW!

WANNA CEDZAKOWA KWADRATOWA

- Model kwadratowy, 2 uchwyty i podstawa



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

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



535431

NEW!

WANNA CEDZAKOWA - PERFOROWANA

- 2 uchwyty i podstawa



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



do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI



WAGI KUCHENNE

NEW!

580233

S.S.
stainless steel**WAGA GASTRONOMICZNA DO 15 KG**

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

kod	zakres	dokładność	mm	cena (PLN)
580233	15 kg	1 g	266x269x(H)34	128



580226

TWÓJ
ZYSKS.S.
stainless steel**WAGA O DUŻEJ DOKŁADNOŚCI DO 5 KG**

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

kod	zakres	dokładność	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
580226	5 kg	1 g	200x151x(H)11	109	83

-24%



580004

TWÓJ
ZYSK**WAGA GASTRONOMICZNA CYFROWA DO 5 KG**

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

ABS
plasticS.S.
stainless steel

-24%

kod	zakres	dokładność	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
580004	5 kg	1 g	170x215x(H)55	199	152



980033

S.S.
stainless steelTWÓJ
ZYSK**WAGA GASTRONOMICZNA Z SZALKĄ**

- W zestawie szalka $\varnothing 200$ mm

kod	zakres	dokładność	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
980033	2 kg	10 g	210x140x(H)255	249	190

-24%



WAGA CYFROWA DO 100 KG

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

-24%

kod	zakres	dokładność	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
580301	100 kg (220 lb)	50 g (2 oz)	300x255x(H)42	449	342



580301



WAGI LEGALIZOWANE



580332



WAGA MAGAZYNOWA Z LEGALIZACJĄ

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

-24%

kod	zakres	dokładność	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
580332	400 g - 150 kg	20 g	20	360x580x(H)765	1249	949

NEW!

580295

TWÓJ ZYSK**WAGA Z LEGALIZACJĄ**

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

kod	zakres	dokładność	W	mm	cena [PLN]
580271	2 kg	0,5/1 g	0,25	239x227x(H)66	683
580288	5 kg	1/2 g	0,25	239x227x(H)66	683
580295	10 kg	2/5 g	0,25	239x227x(H)66	683



580424

TWÓJ ZYSK

tylny panel

**WAGA KUCHENNA Z LEGALIZACJĄ**

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

-24%

kod	zakres	dokładność	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
580448	3 kg	0,5/1,5 g	0,3	250x280x(H)112	749	569
580431	15 kg	2/5 g	0,3	250x280x(H)112	749	569
580424	30 kg	2/10 g	0,3	250x280x(H)112	749	569



580363

tylny panel

TWÓJ ZYSK**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 (6x R20, - 1,5 V), zasilacz AC 230 V/DC 9 V
- Czas pracy baterii: baterie alkaliczne - ok. 1000 godz., baterie standardowe - ok. 500 godz
- Temperatura otoczenia pracy: od -10°C do +40°C
- Wymiary szalki: 247x195 mm
- Waga: 3,7 kg

-24%

kod	zakres	dokładność	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
580363	10 g – 2 kg	0,5/1 g	0,2	278x317x(H)141	899	683
580370	40 g – 10 kg	2/5 g	0,2	278x317x(H)141	989	691
580387	100 g – 30 kg	5/10 g	0,2	278x317x(H)141	949	698

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 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: 3,31 kg (bez akumulatora)



tylny panel



580417

-24%

kod	zakres	dokładność	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
580417	15 kg	2/5 g	0,3	335x380x(H)105	879	668

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 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: 3,62 kg (bez akumulatora)



tylny panel



580455

-24%

kod	zakres	dokładność	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
580455	15 kg	2/5 g	0,3	335x435x(H)475	949	721

Termometry



	Termometr bezdotykowy	Termometr na podczerwień	Termometr cyfrowy z sondą odporny na wstrząsy	Termometr cyfrowy z sondą
Kod	271148	271223	271407	271230
Jednostka pomiaru	°C / °F	°C / °F	°C / °F	°C / °F
Czas reakcji	szybki	szybki	średni	szybki
Temperatura minimalna	-32°C	-55°C	-50°C	-50°C
Temperatura maksymalna	400°C	220°C	300°C	350°C
Dokładność	±1,5°C	±2°C	±1°C	±0,8°C
Stopniowanie	0,1°C	0,1°C	0,1°C	0,1°C
Funkcja HOLD	✓	✓	✓	✓
Długość sondy			213 mm	130 mm
Sonda wykonana z			stal nierdzewna	stal nierdzewna
Odpowiedni do stosowania w piecach				
Wodoszczelność			odporny na zachlapania	✓
Automatyczne wyłączenie	✓	✓	✓	✓
Baterie w zestawie	✓	✓	✓	✓
Dodatkowe informacje	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	Wodoszczelny – stopień ochrony IP65 • Z pokrywą ochronną sondy





Termometr cyfrowy ze składaną sondą

Termometr cyfrowy z sondą

Termometr cyfrowy z sondą

Termometr do pieczenia z sondą z funkcją timera

271308

°C / °F

średni

-50°C

300°C

±1°C

0,1°C



110 mm

stal nierdzewna



Funkcja temperatury Max./Min.

271209

°C / °F

średni

-40°C

200°C

±1°C

0,1°C



65 mm

stal nierdzewna



Z pokrywą ochronną sondy

271162

°C / °F

średni

-50°C

300°C

±1°C

0,1°C



120 mm

stal nierdzewna



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

271162

°C / °F

wolny

-50°C

250°C

±1°C

1°C



150 mm

stal nierdzewna

tylko sonda



Z funkcją timera
•
Sygnał dźwiękowy osiągnięcia zadanej temperatury



Termometr z sondą

Termometr do steków

Termometr uniwersalny do pieców i piekarników

Termometr do mroźni i lodówek

Termometr do mroźni i lodówek

Termometr do mroźni i lodówek

Termometr do mleka

Kod	271216	271339	271179	271186	271117	271124	271247
Jednostka pomiaru	°C	°C / °F	°C	°C	°C	°C	°C
Czas reakcji	średni	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	Ostona sondy z klipsem	Wskazuje zakres: surowy - średnio wypieczony - wypieczony	Ze specjalną zawieszką oraz stopką • Czytelna tarcza	Ze specjalną zawieszką oraz stopką • Czytelna tarcza	Z zawieszką	Z zawieszką	Posiada klips mocowania do dzbanka



**NEW!
MODEL!**

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
- Automatykne wyłączenie przyrządu jeżeli nie jest używany przez 1 godzinę
- Bateria w zestawie

kod	zakres	mm	cena (PLN)
271308	-50/+300°C	150	93



**TWÓJ
ZYSK**

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
- Automatykne wyłączenie
- Bateria 9 V w zestawie



**TWÓJ
ZYSK**

271223

TERMOMETR NA PODCZERWIĘĆ

- 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.
- Automatykne wyłączenie przyrządu
- Bateria w zestawie

PC
polycarbonate

TERMOMETR DO PIECZENIA Z SONDĄ I FUNKCJĄ TIMERA

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



271346

-25%

kod	zakres	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)	kod	zakres	mm	nowa cena (PLN)	kod	zakres	mm	cena (PLN)
271148	-32/+400°C	37x70x(H)150	199	149	271223	-55/+220°C	22x39x(H)115	199	271346	-50°C/+250°C	65x70x(H)117	69



271230

Zobacz film



Zapewnia szybkie i dokładne odczyty temperatury

271209



271162



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
- Ostrona sondy
- Bateria w zestawie

-24%

kod	zakres	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
271230	-50/+350°C	204x42x(H)20	229	175

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

kod	zakres	mm	cena (PLN)
271209	-40/+200°C	20x150	59

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)
271162	-50/+300°C	50x290	69



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.
- Wymowana sonda ze stali nierdzewnej 213 mm
- Automatyczne wyłączenie
- Z podstawką, zawiera ochronny futerał z tworzywa
- Bateria AAA w zestawie

-23%

kod	zakres	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
271407	-50/+300°C	85x195x(H)45	299	229



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	15



271339

TERMOMETR DO STEKÓW

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



kod	mm	cena (PLN)
271339	ø25	38

S.S.
stainless steel

271179

TERMOMETR UNIERSALNY 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 ŁODÓWEK

- 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 ŁODÓWEK

- 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	13



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 klipssem
- Czytelna tarcza

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

271117



TERMOMETR DO MROŻNI I ŁODÓWEK

- Z zawieszką
- Zakres temperatury: 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 klipssem

Mocowanie na magnes



TIMER KUCHENNY – CYFROWY

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

ABS
plastic

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



582022

TIMER KUCHENNY – CYFROWY

- Z funkcjonalną stopką i mocowaniem na magnes
- Odliczanie: 99 min 59 s
- Bateria AAA w zestawie

kod	mm	cena [PLN]
582022	65x70x(H)17	36



582015

TIMER KUCHENNY – ANALOGOWY

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

kod	mm	cena [PLN]
582015	ø80	39



551813



3 końcówki (ø4 mm, ø5 mm i ø6 mm)

PISTOLET DO SOSÓW KITCHEN LINE

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

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



Komfortowa praca - antypoślizgowa powlekana rączka



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 (ø2 mm, ø4 mm, ø6 mm)
- Stojak oraz naczynie ociekowe w zestawie
- Przeznaczony do dozowania sosów o różnej konsystencji, płynnej czekolady oraz do dekoracji potraw i wyrobów cukierniczych

-23%

kod	poj. (l)	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
551806	1,5	ø190x(H)220	299	229



DYSPENSERY DO ZIMNYCH SOSÓW

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



558003

558010

558027

557808

557815

557822

557907

557914

557921

DYSPENSER 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	3,50
557815	1	czerwony	0,35	ø55x205	3,50
557822	1	przezroczysty	0,35	ø55x205	3,50
557907	1	żółty	0,70	ø70x240	5
557914	1	czerwony	0,70	ø70x240	5
557921	1	przezroczysty	0,70	ø70x240	5

DYSPENSER DO ZIMNYCH SOSÓW

kod	ilość szt. w opak.	kolor	poj. [l]	mm	cena [PLN]
558034	3	żółty	0,20	ø50x185	9
558041	3	czerwony	0,20	ø50x185	9
558058	3	przezroczysty	0,20	ø50x185	9
557839	3	żółty	0,35	ø55x205	10
557846	3	czerwony	0,35	ø55x205	10
557853	3	przezroczysty	0,35	ø55x205	10
557938	3	żółty	0,70	ø70x240	15
557945	3	czerwony	0,70	ø70x240	15
557952	3	przezroczysty	0,70	ø70x240	15



630648

18/0
stainless steel**EKSPOZYTOR DO HOT-DOGÓW I DYSPENSERÓW**

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

kod	mm	cena [PLN]
630648	260x110x(H)118	69

DYSPENSERY DO ZIMNYCH SOSÓW

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

Z elastycznego materiału umożliwiają dozowanie bez wysiłku



558324

558386

558447



558355

DYSPENSER DO ZIMNYCH SOSÓW EASY SQUEEZE

kod	ilość szt. w opak.	kolor	poj. (l)	mm	cena (PLN)
558324	1	przezroczysty	0,20	ø60x(H)170	5
558386	1	przezroczysty	0,30	ø65x(H)190	6
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)
558355	3	przezroczysty	0,20	ø60x(H)170	16
558416	3	przezroczysty	0,30	ø65x(H)190	18
558478	3	przezroczysty	0,60	ø75x(H)240	26



557969

630655

EKSPOZYTOR DO DYSPEŃSERÓW DO SOSÓW

- Bardzo solidne wykonanie
- Pasuje do dyspensersów do sosów HENDI

18/0
stainless steel

kod	na dyspensery	mm	cena (PLN)
557969	3x 0,20 l	209x80x(H)78	49
557976	3x 0,35 l	229x90x(H)78	59
557983	3x 0,70 l	274x102x(H)98	79
630655	5x 0,70 l	530x110x(H)118	129





512135

512104

512302



Zobacz film

PIERŚCIEŃ KUCHARSKO-CUKIERNICZY

- Idealny do kształtowania ciast i potraw

18/0
stainless steel

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



512203

512142



512210

512159



PIERŚCIEŃ KUCHARSKO-CUKIERNICZY

- Idealny do kształtowania ciast i potraw

18/0
stainless steel

kod		mm	cena (PLN)
512142	pierścień	ø80x(H)45	12
512159	pierścień	ø100x(H)45	16
512203	dociskacz	ø80	9
512210	dociskacz	ø100	10



512227

512166



512234

512173



Zobacz film

18/0
stainless steel

FORMA KUCHARSKO-CUKIERNICZA KWADRATOWA

- Idealna do kształtowania ciast i potraw

kod		mm	cena (PLN)
512166	forma	65x65x(H)45	15
512173	forma	80x80x(H)45	15
512227	dociskacz	65x65	8
512234	dociskacz	80x80	10



ZRĘPKI ZAPACHOWE

NEW!

kod		typ	cena (PLN)
199671	z drewna bukowego	worek 250 g	17
199688	z drewna olchowego GOLD	worek 250 g	17
199695	z drewna dębowego	worek 250 g	17
199701	z drewna czereśni	worek 250 g	17
199718	z drewna jabłoni	worek 250 g	17
199725	z drewna śliwy	worek 250 g	17
199732	z drewna klonu	worek 250 g	17
199749	z drewna moreli	worek 250 g	17
199756	z drewna orzecha włoskiego	worek 250 g	17
199763	z drewna bukowego i olchowego SPECJAL	worek 250 g	17



PISTOLET WĘDZARNICZY

- Korpus aluminiowy pełniący funkcję radiatora - schładza dym przed jego wydaleniem
- Zrębkki 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 30 cm) ułatwiający wydalenie 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 2 bateriami AA, baterie nie są dołączone
- Zestaw nie obejmuje zrębków zapachowych ani ziół do palenia

kod	mm	cena [PLN]
199961	ø68x(H)158	99

NEW!



199961

KOPUŁKA SZKLANA

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

kod	mm	cena [PLN]
199978	ø245x(H)150	59

NEW!



199978

PolyScience®

PISTOLET WĘDZARNICZY SMOKING GUN PRO - WERSJA SAGE PROFESJONALNA

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

kod	mm	cena [PLN]
199985	150x80x(H)165	459



NEW!



199985

SYFONY DO BITEJ ŚMIETANY



Można bezpiecznie używać w barmach



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

do -23%

kod	poj. [l]	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
588017	0,5	ø85x(H)235	259	199
588024	1	ø98x(H)330	299	229
589205	części zamienne do syfonów do bitej śmietany			69



588147



NEW!

TERMOSYFON

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



kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
588147	0,5	ø105x(H)278	299



KOŃCÓWKI DO DEKOROWANIA I NAPEŁNIANIA

- Idealne do dekoracji, napętniania, nastrzykiwania, marynowania itp.
- Zestaw 4 końcówek ze stali nierdzewnej:
 - 1 długa końcówka ø3 mm
 - 1 długa końcówka ø5 mm
 - 1 krótka końcówka ø3 mm
 - 1 krótka końcówka ø5 mm
- Wyłącznie do użytku z syfonami do bitej śmietany HENDI Profi Line

kod	cena [PLN]
589106	69



do kremów



do płynnych sosów



do dekorowania



do dekorowania



SITO Z LEJKIEM DO SYFONU DO BITEJ ŚMIETANY

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

kod	mm	cena [PLN]
589113	ø160x(H)90x(L)340	159



589113



Zobacz film



588376

588369

588031



589007

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

do
-28%

kod	poj. (l)	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
588031	0,25	ø80x(H)200	109	79
588369	0,5	ø80x(H)260	119	89
588376	0,95	ø95x(H)320	149	119
589007	części zamienne do syfonów do bitej śmietany			45

**NEW!**

589007

**SYFON DO BITEJ ŚMIETANY KITCHEN LINE CZARNY**

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

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
588420	0,5	ø80x(H)260	99



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 (N₂O) do syfonów do bitej śmietany, naboje nie są dołączone

-25%

kod	kolor	poj. [l]	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
975893	turkusowy	0,5	119	89
975855	żółty	0,5	119	89
975886	fioletowy	0,5	119	89
975879	zielony	0,5	119	89
975862	niebieski	0,5	119	89



975893

975855

975886

975879

975862

NABOJE DO SYFONU DO BITEJ ŚMIETANY KURT SCHELLER EDITION

- N₂O
- 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.	16



975787



588208



588215



586907



**PASUJĄ DO WSZYSTKICH
SYFONÓW NA RYNKU**

NABOJE DO SYFONU DO BITEJ ŚMIETANY

- N₂O

- 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	15
588215	25	24	35
586907	12	50	69



S.S.
stainless steel

**TWÓJ
ZYSK**

AUTOMAT DO BITEJ ŚMIETANY HENDI 2,5

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

-24%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
290903	230	500	230x400+160(H)430	10 999	8 359



290903

AUTOMAT DO BITEJ ŚMIETANY HENDI 9/6

- Przeznaczony do cukierni, kawiarni, lodziarni i restauracji
- Bitą śmietaną jest zawsze wytwarzana z prawidłową temperaturą (4°C) i konsystencją
- Demontowalne elementy dyszy dozującej umożliwiają dokładne czyszczenie i zachowanie wysokiego poziomu higieny
- Chłodzony powietrzem
- 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 śmietaną
- Funkcje schładzania z lampkami kontrolnymi
- Wydajność: 100 kg/h
- Waga: 37 kg
- Dwa wyjmowane pojemniki na płynną śmietaną: 6 l i 9 l
- Wyświetlacz cyfrowy: temperatury, alarmów, czasu dozowania

**TWÓJ
ZYSK**

-25%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
290910	230	500	295x520+160x(H)520	15 999	11 999



290910

Wyświetlacz cyfrowy:
temperatury, alarmów,
czasu dozowania



Pojemność 9 l



Dwa wyjmowane pojemniki
na płynną śmietaną



Pojemność 6 l

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

105



759264

759233

759240

GAŁKOWNICA PROFI LINE

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
759233	1/24	ø53	99
759240	1/30	ø50	99
759257	1/36	ø48	99
759264	1/40	ø46	99



572719

572016

572313

GAŁKOWNICA KITCHEN LINE

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
572016	1/10	ø70	59
572115	1/12	ø66	59
572214	1/16	ø59	59
572313	1/20	ø56	59
572412	1/24	ø53	59
572511	1/30	ø50	59
572610	1/36	ø48	59
572719	1/40	ø44	59





Lepsza identyfikacja porcji

GAŁKOWNICA STÖCKEL

- Nylonowy uchwyt wzmocniony włóknem szklanym
- Lepsza identyfikacja wielkości porcji

kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
755334	1/12	ø67	150
755341	1/16	ø59	150
755358	1/20	ø56	150
755365	1/24	ø51	150
755372	1/30	ø49	145
755389	1/36	ø47	140
755396	1/40	ø45	145



GAŁKOWNICA STÖCKEL

kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
755006	1/4	ø100	155
755013	1/8	ø80	155
755020	1/10	ø70	155
755037	1/12	ø67	155
755044	1/16	ø59	155
755051	1/20	ø56	155
755068	1/24	ø51	155
755075	1/30	ø49	145
755082	1/36	ø47	140
755099	1/40	ø45	145
755105	1/50	ø43	150
755112	1/60	ø40	150
755143	1/100	ø30	150



**stöckel**

755273

755259

GAŁKOWNICA STÖCKEL - OWALNA

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
755259	1/20	70x52	155
755273	1/30	62x43	155



755556

755686

755655

stöckel**PORCJONER STÖCKEL**

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
755556	1/20	ø56x120	130
755563	1/24	ø51x120	130
755570	1/30	ø49x120	129

PORCJONER STÖCKEL

- Z powłoką ceramiczną
- Z długim uchwytem

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
755686	1/20	ø56x170	209
755693	1/30	ø49x170	209

PORCJONER STÖCKEL

- Z długim uchwytem

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
755655	1/20	ø56x170	159
755679	1/30	ø49x170	159



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	77

18/10

stainless steel

SZPATUŁA DO LODÓW Z UCHWYTEM Z TRITANU

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

MASZYNA DO LODÓW

- Idealna do przyrządzania lodów, sorbetów i mrożonych jogurtów w krótkim czasie: do 90 minut
- Pojemnik na lody ze stali nierdzewnej o pojemności 2 l
- Wbudowany kompresor chłodzony powietrzem z zakresem temperatury od -10°C do -35°C
- Funkcja 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, temperaturę mrożenia oraz ruch mieszadła
- Łatwa do zamontowania topatka mieszająca z polipropylenu
- Przezroczysta pokrywa z poliwęglanu z systemem zamykania typu „Twist-Lock”
- Czynniki chłodzące: R600a

S.S.
stainless steel

Zobacz film

Łatwy montaż
i demontażWymawalny
pojemnik na lody
o pojemności 2 l

Łatwy w obsłudze

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
274231	230	180	272x315x(H)362	1 899	1 449

-24%

Wyświetlacz cyfrowy wskazujący
czas pracy, temperaturę mrożenia
oraz ruch mieszadłaPojemnik na lody
o pojemności 2 l



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



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	46



NEW!



POKRYWKA DO KUWETY DO LODÓW OKRĄGŁA

kod	mm	cena (PLN)
802076	ø190	22

NEW!



KUWETA DO LODÓW OKRĄGŁA

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
802083	7,3	ø190(H)250	164

807026



807057



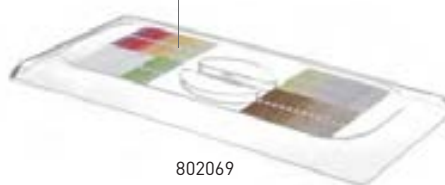
807033

807071

NEW!**KUWETA DO LODÓW Z POLIWĘGLANU**

kod	kolor	poj. [l]	mm	cena [PLN]
807026	przezroczysty	5	360x165x(H)120	26
807033	czarny	5	360x165x(H)120	32
807057	przezroczysty	5	360x250x(H)80	28
807071	czarny	5	360x250x(H)80	36

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



802069

POKRYWKA DO KUWETY DO LODÓW

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



kod	mm	cena [PLN]
802069	360x165	33

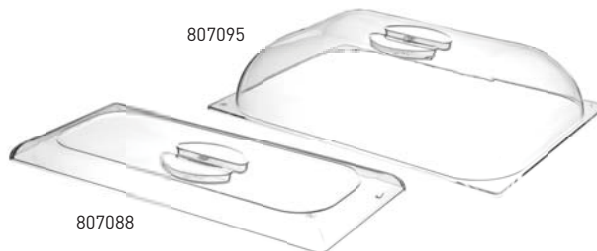
NEW!**POKRYWKA DO KUWETY DO LODÓW Z POLIWĘGLANU**

- Odpowiednia do kuwet z poliwęglanu



kod	mm	cena [PLN]
807088	360x165	16
807095	360x250	20

807095



807088

**WITRYNA MROŹNICZA NASTAWNA 77 L**

- Potrójnie przeszklona pokrywa z łatwym otwieraniem
- Pojemność: 4x kuweta do lodów 360x165x(H) max. 120 mm
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Chłodzenie statyczne, bezpośrednie, z automatycznym rozmrażaniem
- Nóżki z regulowaną wysokością
- Zakres temperatury: -18/-25°C
- Czynnik chłodzący: R600a
- Klasa klimatyczna: 4
- Dostarczana bez pojemników GN

**-24%**

233689

kod	zakres	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
233689	-25°/-18°C	230	162	805x666x(H)305	3 099	2 969

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

111





550120



550328



550526



550106



550304



550502

WOREK DO SZPRYCOWANIA KITCHEN LINE

- Wykonany z bawełny, wewnątrz pokryte powłoką poliuretanową
- Z zawieszką
- Wielokrotnego użytku, możliwość wyparzania

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN] szt./zestaw
550120	2	300	13/26
550229	2	350	15/30
550328	2	400	18/36
550427	2	450	20/40
550526	2	500	23/46

WOREK DO SZPRYCOWANIA PROFI LINE

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

NEW!
MODEL!

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
550106	1	300	18
550205	1	350	19
550304	1	400	22
550403	1	450	24
550502	1	500	26



550113

NEW!

WIESZĄK NA WORKI DO SZPRYCOWANIA I KOŃCÓWKI

S.S.
stainless steel

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

kod	mm	cena [PLN]
550113	500x360x(H)560	165



557112

WORKI DO SZPRYCOWANIA

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

PE
polyetylene

kod	przezroczysty	mm	cena [PLN]
557112	przezroczysty	445x220	39
557105	przezroczysty	530x285	49



557303

WORKI DO SZPRYCOWANIA ANTYPOŚLIZGOWE

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

PE
polyetylene

kod	kolor	mm	cena [PLN]
557303	niebieski	515x280	54

NEW!



HENDI

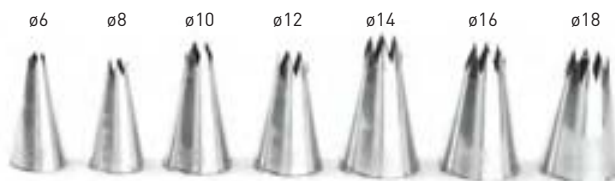
KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW KARBOWANE

- Zestaw 7 końcówek w różnych rozmiarach

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



551714



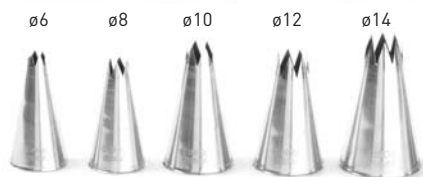
KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW KARBOWANE

- Zestaw 5 końcówek w różnych rozmiarach

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

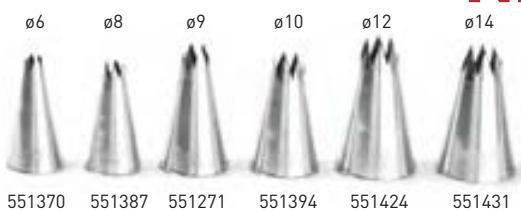


551790



KOŃCÓWKA DO RĘKAWÓW GWIAZDKA OTWARTA

kod	mm	cena (PLN)
551370	ø6	7
551387	ø8	7
551271	ø9	7
551394	ø10	8
551424	ø12	8
551431	ø14	8



551370 551387 551271 551394 551424 551431

NEW!

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW PROSTE

- Zestaw 7 końcówek w różnych rozmiarach

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



551691



KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW PROSTE

- Zestaw 5 końcówek w różnych rozmiarach

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



551691



KOŃCÓWKA DO RĘKAWÓW PROSTA

kod	mm	cena (PLN)
551325	ø2	7
551295	ø3	7
551332	ø4	7
551349	ø6	7
551356	ø8	7
551264	ø9	7
551363	ø10	7



551325 551295 551332 551349 551356 551264 551363

NEW!

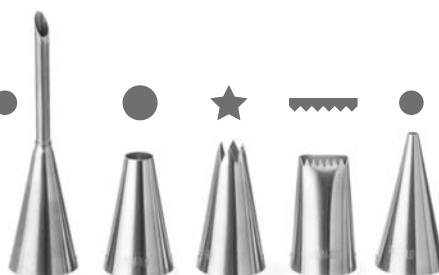
KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW RÓŻNE - ZESTAW 5 SZT.

- 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 ZESTAW DO KWIATÓW I PŁATKÓW

- Zestaw zawiera 5 końcówek do dekoracji:
 - 2x wzór gwiazdka
 - 1x wzór kwiatek
 - 1x wzór gwiazdka francuska
 - 1x końcówka w kształcie litery "V"
- Precyzyjne wzory dzięki ostrym krawędziom

kod	cena [PLN]
551202	38



551202

**NEW!****NEW!**

KOŃCÓWKA DO RĘKAWÓW KWIATEK

kod	mm	cena [PLN]
551219	ø10	7

NEW!

KOŃCÓWKA DO RĘKAWÓW GWIAZDKA FRANCUSKA

kod	mm	cena [PLN]
551226	ø11	7

NEW!

KOŃCÓWKA DO RĘKAWÓW W Kształcie litery "V"

kod	mm	cena [PLN]
551233	ø14	7

NEW!

KOŃCÓWKA DO RĘKAWÓW WSTĄŻKA

kod	mm	cena [PLN]
551288	16x2	6

**NEW!**

KOŃCÓWKA DO RĘKAWÓW DO SZPRYCOWANIA

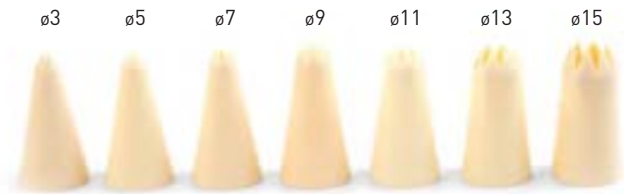
kod	mm	cena [PLN]
551240	ø7	12
551257	ø4	13



KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW KARBOWANE

- Zestaw 7 końcówek w różnych rozmiarach

kod	mm	cena [PLN]
551110	ø3-5-7-9-11-13-15	29

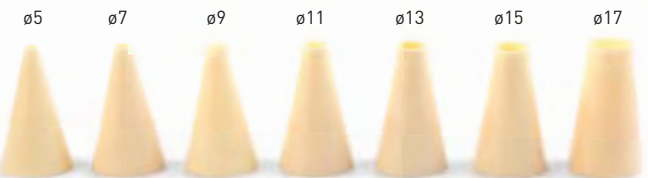


551110

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW PROSTE

- Zestaw 7 końcówek w różnych rozmiarach

kod	mm	cena [PLN]
551011	ø5-7-9-11-13-15-17	29



551011



551400

KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW RÓŻNE

- Zestaw 12 różnych końcówek w pudełku

kod	mm	cena [PLN]
551400	ø6-8-10-12	69



551417



KOŃCÓWKI DO RĘKAWÓW RÓŻNE

- Zestaw 20 różnych końcówek
- Wykonane z niebieskiego polistyrenu
- W pudełku

kod	cena [PLN]
551417	24



FORMA DO BABECZEK

kod	typ	mm	cena [PLN]
689608	z wywiniętym rantem	ø70x(H)68	17
689806	z gładkim rantem	ø70x(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



512227



Zobacz film



Zobacz film



512166

512173



512203

512210

512142

512159



512135

512104

512302

FORMA KUCHARSKO-CUKIERNICZA KWADRATOWA

- Idealna do kształtowania ciast i potraw

kod	mm	cena [PLN]
512166	65x65x(H)45	15
512173	80x80x(H)45	15
512227	dociskacz 65x65	8
512234	dociskacz 80x80	10

PIERŚCIEŃ KUCHARSKO-CUKIERNICZY

- Idealny do kształtowania ciast i potraw

kod	mm	cena [PLN]
512142	pierścień ø80x(H)45	12
512159	pierścień ø100x(H)45	16
512203	dociskacz ø80	9
512210	dociskacz ø100	10

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	15

NEW!

673782


FORMA DO WYCINANIA MOTYL - ZESTAW
 - Zestaw 8 sztuk w różnych rozmiarach

kod	mm	cena [PLN]
673782	(H)20	28

NEW!

673751


FORMA DO WYCINANIA - ZESTAW
 - Zestaw 9 sztuk w różnych rozmiarach

kod	typ	mm	cena [PLN]
673744	okrągła	(H)30	36
673751	kwadratowa	(H)30	36
673768	gwiazda	(H)30	36



673744



673768

NEW!

673720



673737

FORMA DO WYCINANIA OWALNA - ZESTAW
 - Zestaw 8 sztuk w różnych rozmiarach

kod	typ	mm	cena [PLN]
673720	gładka	(H)52	68
673737	karbowana	(H)52	68

NEW!

673775


FORMA DO WYCINANIA TRÓJKĄTNA - ZESTAW
 - Zestaw 6 sztuk w różnych rozmiarach

kod	mm	cena [PLN]
673775	(H)50	38



674413

673416

FORMA DO WYCINANIA

 - Okrągła
 - Zestaw 14 sztuk


kod	typ	mm	cena [PLN]
673416	gładka	ø19-112	83
674413	karbowana	ø18-108	83





512401



RANT PIEKARNICZO-CUKIERNICZY PROSTOKĄTNY

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

kod	mm	cena [PLN]
512401	585x385x(H)50	76
512418	383x285x(H)50	58
512425	585x385x(H)60	89
512432	385x285x(H)60	65



512463



NEW!

RANT PIEKARNICZO-CUKIERNICZY PROSTOKĄTNY

kod	mm	cena [PLN]
512463	250x350x(H)80	99
512470	550x350x(H)80	129



x4

512449



NEW!

RANT PIEKARNICZO-CUKIERNICZY OKRĄGŁY

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

kod	mm	cena [PLN]
512449	ø400x(H)80	249



512296



RANT PIEKARNICZO-CUKIERNICZY OKRĄGŁY

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

kod	mm	cena [PLN]
512241	ø140x(H)50	17
512258	ø160x(H)50	23
512265	ø180x(H)50	23
512272	ø200x(H)50	23
512289	ø220x(H)50	27
512296	ø240x(H)50	27
512340	ø140x(H)60	21
512357	ø160x(H)60	26
512364	ø180x(H)60	26
512371	ø200x(H)60	26
512388	ø220x(H)60	31
512395	ø240x(H)60	31



x4

512456



NEW!

RANT PIEKARNICZO-CUKIERNICZY SERCE

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

kod	mm	cena [PLN]
512456	450x(H)80	299





515044

ZNACZNIK ROZSTAWNY JEDNOSTRONNY 5 OSTRZY

- Łatwa regulacja szerokości cięcia na 4 części od 13 do 125 mm
- 5 gładkich tarcz tnących ze stali nierdzewnej ø55 mm

kod	mm	cena (PLN)
515044	56x(L)222	189



515150

ZNACZNIK ROZSTAWNY JEDNOSTRONNY 7 OSTRZY

- Łatwa regulacja szerokości cięcia na 6 części od 13 do 125 mm
- 7 gładkich tarcz tnących ze stali nierdzewnej ø55 mm

kod	mm	cena (PLN)
515150	80x(L)222	285

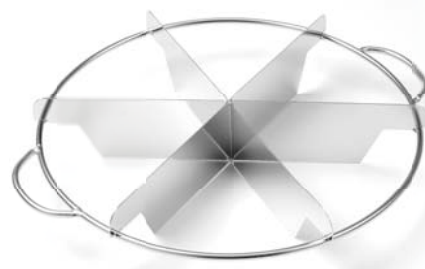


512500

ZNACZNIK DO TORTÓW

- Do wyznaczenia równych porcji przed pokrojeniem tortu

kod	ilość porcji	mm	cena (PLN)
512500	8 porcji	ø320	139
512517	12 porcji	ø320	159
512531	16 porcji	ø320	189



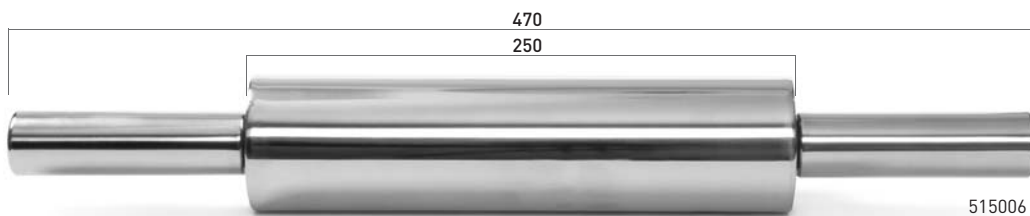
512548

ZNACZNIK DO TARTY

- Do wyznaczenia równych porcji i nacinania ciasta

kod	ilość porcji	mm	cena (PLN)
512548	6 porcji	ø270	84
512555	8 porcji	ø270	89





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



SITO DO PRZESIEWANIA

- Z zawieszką

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 bułki 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 bułki tartej	ø407	ø410x(H)80	64



637791



637821



SKROBKI CUKIERNICZE Z POLIPROPYLENU

– Cukiernicze dekoracje do ciast, musów, mas i kremów

NEW!



x6



554135

SKROBKĄ CUKIERNICZO- -PIEKARNICZĄ TRAPEZOWĄ

– Wykonana z polipropylenu
– W kształcie trapezu

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena (PLN)
554135	6	136x97	25
554128	6	155x107	25
554111	6	194x127	25

x6



554142

SKROBKĄ CUKIERNICZO- -PIEKARNICZĄ PÓŁOKRĄGLĄ

– Wykonana z białego polipropylenu
– Półokrągła

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena (PLN)
554142	6	104x74	25
554159	6	159x103	25

x6



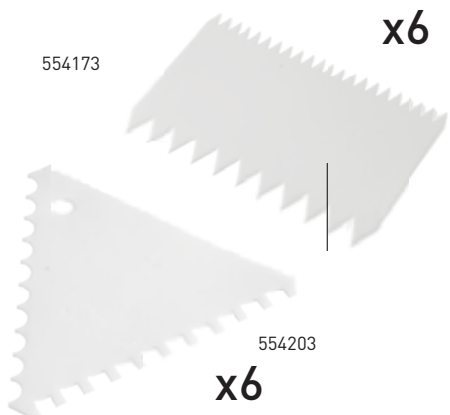
554197

SKROBKĄ CUKIERNICZĄ PÓŁOKRĄGLĄ

– Wykonana z białego polipropylenu
– Półokrągła

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena (PLN)
554197	6	130x100	25

554173



x6

SKROBKĄ CUKIERNICZĄ PROSTOKĄTNĄ GRZEBIEŃ

– Wykonana z białego polipropylenu
– Prostokątna, dwie ząbkowane krawędzie

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena (PLN)
554173	6	110x72	25

SKROBKĄ CUKIERNICZĄ TRÓJKĄTNĄ GRZEBIEŃ

– Wykonana z białego polipropylenu
– W kształcie trójkąta z ząbkowanymi krawędziami

kod	typ	ilość szt. w opak.	mm	cena (PLN)
554203	szeroki rozstaw	6	110x110	25
554210	wąski rozstaw	6	110x110	25





x3

554432

SKROBKĄ DO CIASTA
- W kształcie trapezu

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
554432	3	216x128	10



x6

554364

SKROBKĄ DO CIASTA
- W kształcie prostokąta

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



x6

554166

SKROBKĄ DO CIASTA - GIĘTKA
- Półokrągła

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

SKROBKĄ CUKIERNICZĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ



NEW!



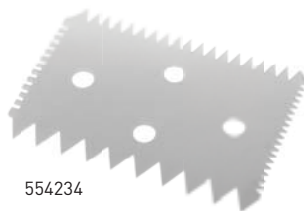
554227

SKROBKĄ CUKIERNICZĄ
TRÓJKĄTNA GRZEBIEŃ

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- W kształcie trójkąta z ząbkowanymi krawędziami

kod	mm	cena [PLN]
554227	110x110	19

NEW!



554234

SKROBKĄ CUKIERNICZĄ
PROSTOKĄTNA GRZEBIEŃ

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Prostokątna z ząbkowanymi krawędziami

kod	mm	cena [PLN]
554234	102x69	22



855751



NÓŻ DO CIASTA

- Wykonany ze stali nierdzewnej, rączka z polipropylenu

kod	mm	cena [PLN]
855751	150x110	24



553404



NÓŻ DO CIASTA

- Wykonany ze stali nierdzewnej, rączka z polipropylenu

kod	mm	cena [PLN]
553404	150x110	19

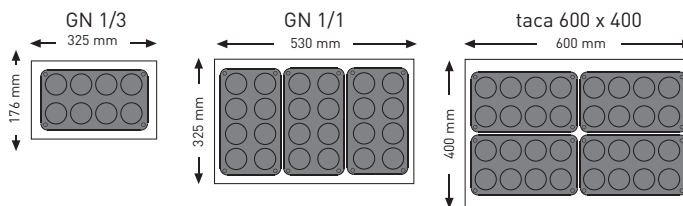


FORMY SILIKONOWE DO PIECZENIA

- Wykonane w 100% z nieprzywierającego silikonu
- Wymiary całkowite formy: 176x300 mm, GN 1/1, 600x400 mm



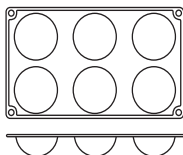
Przykładowe konfiguracje form GN 1/3



FORMY SILIKONOWE DO PIECZENIA GN 1/3



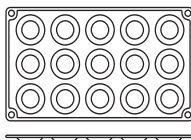
676202



GN 1/3



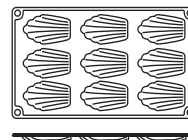
676509



GN 1/3



676707



GN 1/3

SEMI-SPHERE

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

TARTELETTE

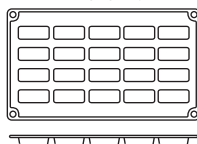
kod	mm	ilość otworów	cena [PLN]
676509	ø50x(H)17	15	49

MADELEINES

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



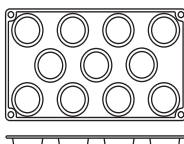
676110



GN 1/3



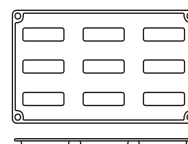
676905



GN 1/3



677001



GN 1/3

FINANCIER

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

MINI-MUFFINS

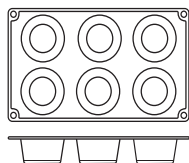
kod	mm	ilość otworów	cena [PLN]
676905	ø53x(H)30	11	49

MINI-CAKE

kod	mm	ilość otworów	cena [PLN]
677001	80x30x(H)33	9	49



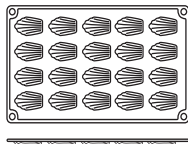
677209



GN 1/3



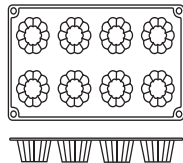
677308



GN 1/3



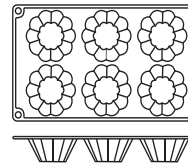
677506



GN 1/3



676806



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

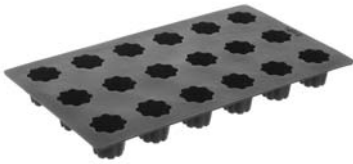
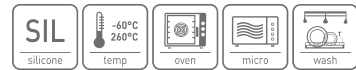
CANNELE BORDELAIS

kod	mm	ilość otworów	cena [PLN]
677506	ø54x(H)48	8	49

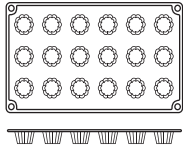
BRIOCHETTE

kod	mm	ilość otworów	cena [PLN]
676806	ø80x40(H)	6	49

NEW!



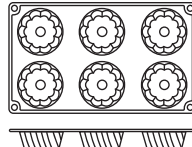
676127



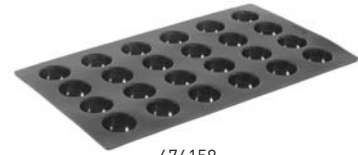
GN 1/3



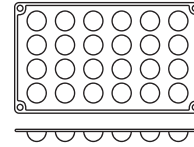
676134



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

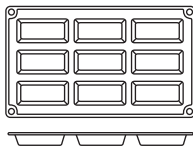
SEMI-SPHERE

kod	mm	ilość otworów	cena [PLN]
676158	ø31x(H)18	24	49

FORMY SILIKONOWE DO PIECZENIA GN 1/1



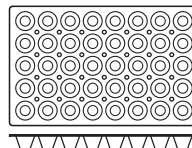
676141



GN 1/3



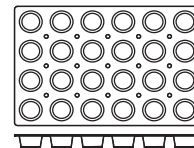
676356



GN 1/1



676363



GN 1/1

FINANCIER

kod	mm	ilość otworów	cena [PLN]
676141	85x44x(H)8	9	49

MINI-TARTELETTE

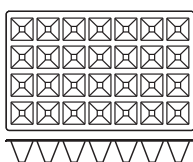
kod	mm	ilość otworów	cena [PLN]
676356	ø50x(H)18	40	169

MUFFINS

kod	mm	ilość otworów	cena [PLN]
676363	ø70x(H)40	24	169



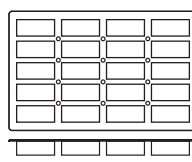
676370



GN 1/1



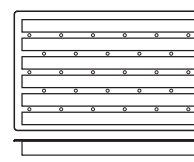
676387



GN 1/1



676394



GN 1/1

PYRAMIDE

kod	mm	ilość otworów	cena [PLN]
676370	66x66x(H)40	28	169

MINI-CAKE

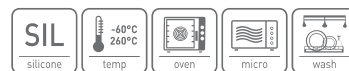
kod	mm	ilość otworów	cena [PLN]
676387	100x52x(H)31	20	169

CAKE 6 BARS

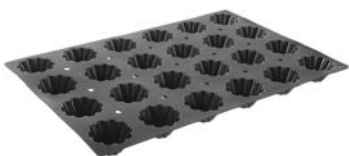
kod	mm	ilość otworów	cena [PLN]
676394	30x500x(H)30	6	169

do cen należy doliczyć VAT 23%

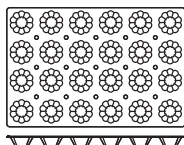
FORMY SILIKONOWE DO PIECZENIA 600x400 MM



CUKERNIA



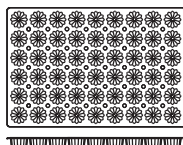
676165



600x400 mm



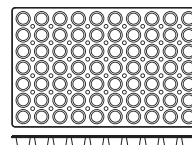
676172



600x400 mm



676233



600x400 mm

BRIOCHETTE

kod	mm	ilość otworów	cena [PLN]
676165	ø78x(H)36	24	219

CANNELE BORDELAIS

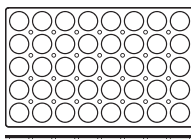
kod	mm	ilość otworów	cena [PLN]
676172	ø58x(H)50	54	219

MINI-MUFFINS

kod	mm	ilość otworów	cena [PLN]
676233	ø48x(H)31	70	219



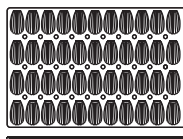
676196



600x400 mm



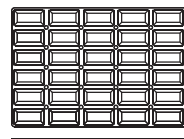
676219



600x400 mm



676226



600x400 mm

FLORENTINS

kod	mm	ilość otworów	cena [PLN]
676196	ø62x(H)12	40	219

MADELEINE

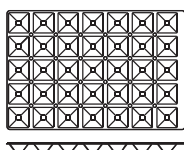
kod	mm	ilość otworów	cena [PLN]
676219	78x45x(H)18	44	219

MINI-CAKE

kod	mm	ilość otworów	cena [PLN]
676226	100x52x(H)31	30	219



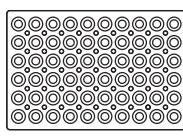
676264



600x400 mm



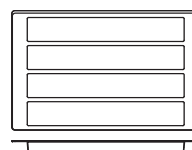
676240



600x400 mm



676318



600x400 mm

PYRAMIDE

kod	mm	ilość otworów	cena [PLN]
676264	65x65x(H)35	35	219

MINI-TARTELETTE

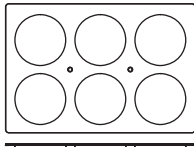
kod	mm	ilość otworów	cena [PLN]
676240	ø45x(H)16	60	219

LONG MOLD

kod	mm	ilość otworów	cena [PLN]
676318	80x500x(H)66	4	219



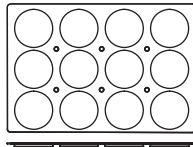
676288



600x400 mm



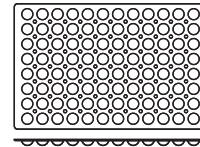
676295



600x400 mm



676325



600x400 mm

DISC

kod	mm	ilość otworów	cena [PLN]
676288	ø160x10	6	219

DISC

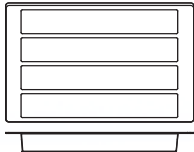
kod	mm	ilość otworów	cena [PLN]
676295	ø120x(H)10	12	219

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

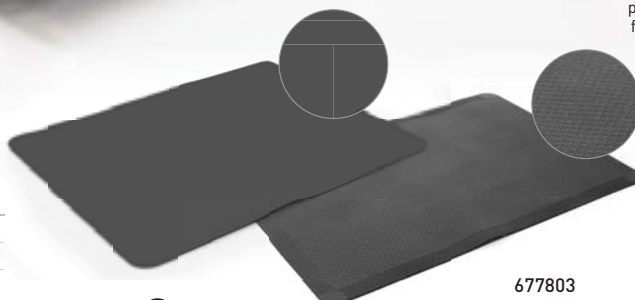
powierzchnia fakturovana



MATA SILIKONOWA

- Wykonana w 100% z nieprzywierającego silikonu

kod	mm	cena [PLN]
677803	400x300	69



677803

do cen należy doliczyć VAT 23%

MATY DO PIECZENIA


**MATA SILIKONOWA DO PIECZENIA
NIEPRZYWIERAJĄCA**

kod	grubość (mm)	mm	cena (PLN)
677834	0,7	300x400	45
677810	0,7	530x325	60
677827	0,7	600x400	66



677834



677810



677827

NEW!
PĘDZELEK DRUCIANY Z DREWNIANYM UCHWYTEM

- Włosec ze stali nierdzewnej
- Odporny na wysoką temperaturę



kod	mm	cena (PLN)
515389	25x200	26
515396	50x220	44



515389



515396



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	19

FORMY DO PRALIN

- Do produkcji pralin z czekolady
- Wykonane z poliwęglanu
- Wymiary całkowite formy: 275x175x(H)25 mm



677612

FORMA DO PRALIN – OKRĄGŁA

kod	g	ilość otworów	mm	cena [PLN]
677612	12	28	ø30x(H)19	76



677629

FORMA DO PRALIN – OWALNA

kod	g	ilość otworów	mm	cena [PLN]
677629	9	36	35x23x(H)16	76



677636

FORMA DO PRALIN – OKRĄGŁA

kod	g	ilość otworów	mm	cena [PLN]
677636	14	28	ø30x(H)22	76



677643

FORMA DO PRALIN – SERCE

kod	g	ilość otworów	mm	cena [PLN]
677643	8	35	34,7x22x(H)16	76



677650

FORMA DO PRALIN – KWIAT

kod	g	ilość otworów	mm	cena [PLN]
677650	9	40	ø26x(H)19	76



677667

FORMA DO PRALIN – MINI TABLICZKA CZEKOLADY

kod	g	ilość otworów	mm	cena [PLN]
677667	5	16	50x26x(H)3	76



274132



URZĄDZENIE DO PODGRZEWANIA CZEKOLADY

- Sterowanie elektromechaniczne
- Obudowa z tworzywa
- Wyjmowany 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

-24%

kod	poj. [l]	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
274132	1,8	230	60	260x260x(H)160	699	529

do cen należy doliczyć VAT 23%



127

ROLKI DO CIASTA PROFI LINE

NEW!



ROLKA DO CIASTA DZIURKUJĄCA

– Szerokość wátka: 70 mm

kod	mm	cena [PLN]
515099	85x210	64



ROLKA DO CIASTA DZIURKUJĄCA

– Szerokość wátka: 120 mm

kod	mm	cena [PLN]
515112	140x210	68



ROLKA DO CIASTA DZIURKUJĄCA

– Szerokość wátka: 70 mm

– Watek wykonany ze stali nierdzewnej

kod	mm	cena [PLN]
515136	80x210	79



ROLKA DO CIASTA DZIURKUJĄCA

– Szerokość wátka: 120 mm

– Watek wykonany ze stali nierdzewnej

kod	mm	cena [PLN]
515143	140x210	94



Solidne ostrza ze stali nierdzewnej do pracy o dużym natężeniu



ROLKA TNĄCA DO CIASTA WZÓR SIATKI

– Szerokość wátka: 120 mm

– Ostrza tnące ze stali nierdzewnej

kod	mm	cena [PLN]
515129	135x200	99



ROLKI DO CIASTA KITCHEN LINE



NEW!



ROLKA DO CIASTA DZIURKUJĄCA

- Watek o szerokości 60 mm z 32 długimi, wytrzymałymi plastikowymi kolcami do nakłuwania ciasta
- Idealna do odpowietrzania ciasta kruchego i ciasta na pizzę
- Zapobiega powstawaniu pęcherzy powietrza i zapewnia lepsze wyniki pieczenia

kod	mm	cena [PLN]
515037	77x210	19



ROLKA DO CIASTA DZIURKUJĄCA

- Szerokość wátka: 120 mm

kod	mm	cena [PLN]
515082	140x200	18



ROLKA TNĄCA DO CIASTA WZÓR SIATKI

- Szerokość wátka: 120 mm

kod	mm	cena [PLN]
515075	130x200	18



ROLKA TNĄCA DO CIASTA

- Szerokość wátka: 60 mm

kod	mm	cena [PLN]
515068	80x210	15





Zobacz film



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.



360°



Dostępne w zestawach
lub jako oddzielne elementy

Łatwa i bezpieczna
wymiana wkładu z gazem

Do kremu brûlée
i flambierowania



198216

199039





Zobacz film



198209



198223



199046

PALNIK GAZOWY DO CRÈME BRÛLÉE

- Do wielokrotnego napełniania – zapalanie automatyczne
- Nie zawiera wkładu z gazem
- Ze zdejmowaną podstawą

kod	mm	cena (PLN)
198209	145x(H)190	96

PALNIK GAZOWY DO CRÈME BRÛLÉE

- Do wielokrotnego napełniania – zapalanie automatyczne
- Nie zawiera wkładu z gazem
- Z podstawą

kod	mm	cena (PLN)
198223	115x(H)155	79

WKŁADY Z GAZEM DO PALNIKA

- W zestawie różne końcówki

kod	ilość szt. w opak.	ml	cena (PLN)
199046	4	200	36
199008	1	200	8

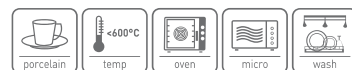
ZAPALACZ GAZOWY

- Możliwość wielokrotnego napełniania
- Dostarczany jako pusty

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena (PLN)
198124	2	230	39



198124



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



783153

783160

783177

do cen należy doliczyć VAT 23%



SZATKOWNICA ELEKTRYCZNA DO WARZYW PROFI LINE Z ZESTAWEM 5 TARCZ

- Doskonała do krojenia dużych ilości warzyw
- Zawiera 5 tarcz dających różne efekty krojenia: plastry 2 i 4 mm oraz wiórki 3, 5 i 7 mm
- Duży otwór z rączką do wkładania dużych kawałków warzyw
- Mały otwór do wkładania mniejszych warzyw
- Obudowa wykonana z aluminium
- 2 zabezpieczenia: zatrzaśk śruby zamykający pokrywę oraz czujnik elektromagnetyczny (otwarcie pokrywy wyłącza urządzenie)
- Prędkość: 295 obr./min
- Waga: 24 kg



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

231807



Zawiera 5 tarcz dających różne efekty krojenia: plastry 2 i 4 mm oraz wiórki 3, 5 i 7 mm



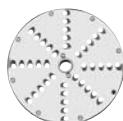
280096



TARCZA DO PLASTRÓW

- 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



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

STOJAK NA TARCZE

- Pojemność na 18 tarcz
- Cena nie obejmuje tarcz

kod	mm	cena [PLN]
280690	400x250x(H)90	79



280690

SZATKOWNICA ELEKTRYCZNA Z DUŻYM OTWOREM WLOTOWYM Z ZESTAWEM 5 TARCZ

- Przeznaczona do krojenia dużych ilości warzyw
- Duży otwór $\varnothing 165$ mm do wkładania dużych kawałków warzyw
- Mały otwór wsadowy na długie warzywa np. marchew, ogórki $\varnothing 55$ mm
- Obudowa komory krojącej z odlewu aluminium, dolna część obudowy ze stali nierdzewnej
- Wygodny uchwyt dociskowy
- Wentylowany mocny silnik o mocy 750 W = 1 KM
- Niskonapięciowe przyciski sterujące STOP, START (24 V)
- 2 zabezpieczenia: wyłączenie obrotów podczas uniesienia docisku oraz po uniesieniu górnej pokrywy komory
- Automatyczne załączenie obrotów po opuszczeniu docisku
- Łatwa i szybka wymiana tarcz krojących
- W zestawie 5 tarcz:
 - plasterki 2 mm (tarcza z 3 ostrzami)
 - plasterki 4 mm (tarcza z 2 ostrzami)
 - wiórki 3 mm
 - wiórki 5 mm
 - wiórki 7 mm
 - dysk ewakuacyjny
- 4 gumowe antypoślizgowe nóżki
- Prędkość: 300 obr./min
- Waga: 25 kg



Zobacz film



231852



Zawiera 5 tarcz dających różne efekty krojenia: plasterki 2 i 4 mm oraz wiórki 3, 5 i 7 mm



280621



TARCZA V DO TARCIA ZIEMNIAKÓW

- Pasuje do szatkownicy 231807 i 231852
- Tarcza ze stali nierdzewnej

kod	cena [PLN]
280621	189



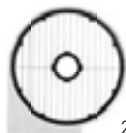
280423



TARCZA 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



TARCZA DO FRYTEK

- Pasuje do szatkownicy 231852 & 231852
- Tarcza z aluminium, noże ze stali nierdzewnej
- Należy używać jednocześnie z tarczą do plasterków

kod	grubość [mm]	cena [PLN]
234754	8	319
234761	10	299



234730



TARCZA DO KOSTEK

- Pasuje do szatkownicy 231807 & 231852
- Tarcza z aluminium, noże ze stali nierdzewnej
- Należy używać jednocześnie z tarczą do plasterków (234730 + 280218, 234747 + 280225)

kod	grubość [mm]	cena [PLN]
234730	8x8	369
234747	10x10	369

smart cutter

NEW!

OBRÓBKA MECHANICZNA

SMART CUTTER

- Idealne rozwiązanie w dziedzinie szatkowania warzyw dla lokali obsługujących do 100 osób dziennie
- W zestawie 4 tarcze: 2 tarcze do krojenia, w plastry: 2 mm i 4 mm oraz 2 tarcze, do wiórków: 3 mm i 7 mm
- Dysk ewakuacyjny gwarantujący wyrzucenie wszystkich pokrojonych warzyw z komory cięcia
- Duży otwór z ergonomiczną rączką popychacza do wkładania dużych kawałków warzyw o wymiarach: 150x60 mm
- Mały otwór ø55 mm do wkładania mniejszych warzyw
- Popychacz w małym otworze z praktycznym zatrząskiem gwarantującym jego stabilne położenie w przypadku korzystania z otworu dużego
- Górna część komory cięcia zamykana na zatrząsk, wyposażona w mikrowyłącznik bezpieczeństwa wyłączający obroty tarczy przy jej unoszeniu
- Dodatkowe zabezpieczenie wyłączające obroty tarczy podczas uniesienia popychacza otworu dużego
- Silnik o wysokiej mocy nadaje dyskom prędkość 1500 obr./min
- Obudowa wykonana z odpornego na uderzenia tworzywa ABS
- 4 gumowe nóżki dające maszynie stabilność i wygłuszające jej pracę
- Przewód elektryczny o długości 1,7 m wyposażony we wtyczkę z uziemieniem
- Współczynnik szczelności: IP23
- Poziom hałas: poniżej 60 dB
- Waga: 12,5 kg

Zdejmowana
górną część
komory zapewnia
łatwe czyszczenie
szatkownicy



Tarcza



Dysk
ewakuacyjny



Dolna część
komory



kod	V	W	mm	cena [PLN]
222683	230	400	430x285x(H)580	1369

4 tarcze w zestawie



plastry 4 mm



plastry 2 mm



wiórki 3 mm



wiórki 7 mm

Mikrowyłącznik
pokrywy



Mały otwór ø55 mm
do wkładania
mniejszych warzyw



Duży otwór z ergonomiczną
rączką popychacza do
wkładania dużych kawałków
warzyw: 150x60 mm





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
 - Kołek dociskowy wykonany z polietylenu
- Nie są przeznaczone do pracy ciągłej (po 45 min. pracy wyłączyć do ostygnięcia)



Taca załadownicza wykonana ze stali nierdzewnej

Wygodny uchwyt na górze korpusu do przenoszenia

Demontowalna gardziel ze stali chirurgicznej 304 18/10

Przycisk resetujący

210765

Rewers na wypadek blokady gardzieli

WILKI 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	1079



210413



210406



210390



SITKO DO WILKA

kod	odpowiedni do	mm	cena [PLN]
210413	210765	$\varnothing 5$	69
210420	210765	$\varnothing 8$	69

NÓŻ DO WILKA

kod	odpowiedni do	cena [PLN]
210406	210765	59

WAŁEK ŚLIMAKOWY

kod	odpowiedni do	cena [PLN]
210390	210765	289



210772

Prosty demontaż gardzieli i wszystkich wewnętrznych części ułatwiający czyszczenie urządzenia



WILKI DO MIĘSA TOP LINE 12

- Mocny silnik o mocy chwilowej nawet do 735 W
- Wydajność chwilowa: do 150 kg/h
- Średnica sitka: ø69,8 mm
- Waga: 24,5 kg



kod	V	W	mm	cena [PLN]
210772	230	550	264x420x(H)548	1349

WILKI DO MIĘSA TOP LINE 22

- Mocny silnik o mocy chwilowej nawet do 1100 W
- Wydajność chwilowa: do 250 kg/h
- Średnica sitka: ø82 mm
- Waga: 31 kg



kod	V	W	mm	cena [PLN]
210789	230	900	305x490x(H)607	1699



210451



SITKO DO WILKA

kod	odpowiedni do	mm	cena [PLN]
210451	210772	ø6	79
210468	210772	ø8	79
210499	210789	ø6	89
210505	210789	ø8	89



210444



NÓŻ DO WILKA

kod	odpowiedni do	cena [PLN]
210444	210772	69
210482	210789	59



210437



WAŁEK ŚLIMAKOWY

kod	odpowiedni do	cena [PLN]
210437	210772	299
210475	210789	329

WILKI DO MIĘSA

Taca załadownicza wykonana ze stali nierdzewnej



282199

Taca załadownicza wykonana ze stali nierdzewnej



282007

WILK DO MIĘSA PROFI LINE 12

- Przeznaczony do małych restauracji, pensjonatów, pizzerii
- Watek 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 $\varnothing 70$ 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

WILK DO MIĘSA PROFI LINE 22

- Przeznaczony do małych restauracji, pensjonatów, pizzerii
- Watek 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 $\varnothing 82$ mm z otworami $\varnothing 6$ 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

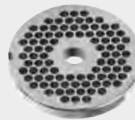
SITKO DO WILKA - $\varnothing 70$ mm



282267

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

SITKO DO WILKA - $\varnothing 82$ mm



282014

kod	odpowiednie do	mm	cena [PLN]
282014	282007	$\varnothing 8$	189
282021	282007	$\varnothing 6$	179
282038	282007	$\varnothing 4,5$	179
282045	282007	$\varnothing 3$	189
282052	282007	$\varnothing 2$	199

NÓŻ DO WILKA



282359

kod	odpowiedni do	cena [PLN]
282359	282199	49

NÓŻ DO WILKA



282076

kod	odpowiedni do	cena [PLN]
282076	282007	85

WĄLEK ŚLIMAKOWY

- Wykonany z anodowanego aluminium



282304

kod	odpowiedni do	cena [PLN]
282304	282199	299

WĄLEK ŚLIMAKOWY

- Wykonany z anodowanego aluminium



282069

kod	odpowiedni do	cena [PLN]
282069	282007	449



Zobacz film

Lej załadowniczy i głowica wykonane z polerowanego stopu aluminium



210802

Taca załadownicza wykonana ze stali nierdzewnej



Przycisk reset



Taca załadownicza wykonana ze stali nierdzewnej



Lej załadowniczy i głowica wykonane z polerowanego stopu aluminium



210819

Przycisk reset



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 załadowniczy i głowica wykonane z polerowanego stopu aluminium
- Gardziel wykonana z odlewu żeliwa (10 mm)
- Lejek do kielbas z polipropylenu
- Taca załadownicza 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

-24%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
210802	230	550	432x261x(H)484	1439	1099

SITKO DO WILKA - $\varnothing 70$ mm



931233

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



931240

kod	odpowiedni do	cena (PLN)
931240	210802	74

WAŁEK ŚLIMAKOWY



931257

kod	odpowiedni do	cena (PLN)
931257	210802	219

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 (10 mm)
- Lejek do kielbas 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
- Kółko dociskowe wykonane z polietylenu
- Przycisk resetujący chroni przed przeciążeniem
- Antypoślizgowe nóżki
- Wydajność chwilowa: 200-220 kg/h
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej

-25%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
210819	230	750	427x261x(H)486	1509	1199

SITKO DO WILKA - $\varnothing 82$ mm



933343

kod	odpowiedni do	mm	cena (PLN)
933343	210819	$\varnothing 8$	119
933336	210819	$\varnothing 6$	119
933329	210819	$\varnothing 4,5$	119

NÓŻ DO WILKA



931240

kod	odpowiedni do	cena (PLN)
933350	210819	79

WAŁEK ŚLIMAKOWY



931257

kod	odpowiedni do	cena (PLN)
933367	210819	249

do cen należy doliczyć VAT 23%



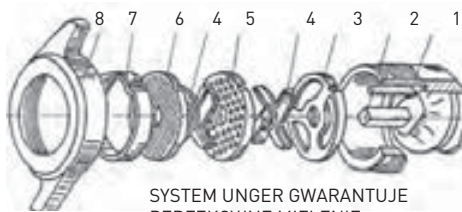


WILK DO MIĘSA PROFI LINE 350

- Urządzenie do mielenia mięsa i ryb na farsz oraz powtórnego mielenia mięsa na kotlety
- Funkcja nadziewania kietbas przy użyciu lejki
- 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

-24%

kod	mm	V	W	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
228182	560x520x(H)420	400	1900	4690	3569



SYSTEM UNGER GWARANTUJE PERFEKCYJNE MIELENIE

1. Klin
2. Ślimak
3. Szarpak - nóż nacinający
4. 2 x Nóż dwustronny
5. Sitko z otworami $\varnothing 9$ mm
6. Sitko z otworami $\varnothing 5$ mm
7. Pierścień oporowy
8. Nakrętka dociskowa

OBROBKA MECHANICZNA



Lejek do kietbas



Rewers

TWÓJ ZYSK

Pierścień oporowy

228182



MASZYNEK 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/przełącznik zmiany kierunku obrotów
- Nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Waga: 5,2 kg

-22%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
210864	230	400	275x190x(H)347	499	389



Zobacz film



taca załadownicza z pokrywą z tworzywa

TWÓJ ZYSK

Zmiana kierunku obrotów



3 końcówki do wyrobu kietbas: $\varnothing 12$, 15 i 20 mm

Wałek, ślimak, 2 sitka $\varnothing 65,8$ mm oraz szarpak



210864

Zespół tnąco-mielący typu
1/2 UNGER = wewnątrz gardzieli
ze stali nierdzewnej + ślimak
+ szarpak + nożyk + sitko

S.S.
stainless steel

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 kąpielii olejowej (bardzo cicha)
- Demontowalna gardziel ze stali nierdzewnej
- Wentylowany silnik asynchroniczny, z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Liczba obrotów ślimaka: 140 obr./min
- Kołek dociskowy wykonany z polietylenu
- W zestawie sitko z otworami $\varnothing 6,5$ mm oraz szarpak
- Taca z lejem załadowniczym ze stali nierdzewnej
- Otwór załadowniczy: $\varnothing 52$ mm
- Średnica wyjścia gardzieli: $\varnothing 70$ mm
- Wydajność chwilowa: ok. 150 kg/h
- Nie jest przeznaczony do pracy ciągłej
- Waga: 23 kg



282274

kod	mm	V	W	cena [PLN]
282274	460x240x(H)510	400	1100	3999



Łatwy i szybki demontaż
gardzieli, można myć
w zmywarce



NEW!

TWÓJ
ZYSK

231821

PC polycarbonate
S.S. stainless steel

KUTER

- Urządzenie do homogenizacji, ugniatania, kruszenia, mieszania, rozdrabniania
- Korpus ze stali nierdzewnej, pokrywa pojemnika z przezroczystego poliwęglanu
- Płaski panel sterowania, mikrowyłącznik bezpieczeństwa na pokrywie i na podstawie
- Pojemnik $\varnothing 210 \times (H) 105$ mm, hamulec silnika
- Pojemnik wyposażony w nóż 2-ramienny pełny
- Opcjonalnie: noże do rozdrabniania 2- lub 4-ramienne pełne oraz 2- i 4-ramienne z otworami do ubijania piany
- Prędkość 1400 obr./min
- Waga: 18 kg

-24%

kod	poj. [l]	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
231821	3	230	750	240x310x(H)460	3499	2659



TWÓJ
ZYSK

282502

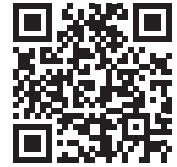
PIŁA DO KOŚCI

- 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

-24%

kod	waga [kg]	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
282502	37	230	750	530x400x(H)850	5999	4569

AL aluminium
S.S. stainless steel



Zobacz film

W zestawie 4 lejki ze stali nierdzewnej w różnych rozmiarach o średnicy: 16/22/32/38 mm



282571

282151



282090

NADZIEWARKA DO KIEŁBAS PROFI LINE PIONOWA

- Idealna do przyrządzania własnych wyrobów wędliniarskich
- Szczególnie polecana do małych sklepów z własnymi wyrobami, małych restauracji i barów, a także gospodarstw agroturystycznych
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Wyposażona w układ dwóch prędkości:
 - bieg szybki do unoszenia tłoka
 - bieg wolny (o małym obciążeniu) do 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
282588	5	300x340x(H)690	ø140x(H)320	519
282090	7	300x300x(H)780	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
- Szczególnie polecana do małych sklepów z własnymi wyrobami, małych restauracji i barów, a także gospodarstw agroturystycznych
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Wyposażona w układ dwóch prędkości:
 - bieg szybki do unoszenia tłoka
 - bieg wolny (o małym obciążeniu) do 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



282595

282601

282618

W zestawie 4 lejki ze stali nierdzewnej w różnych rozmiarach o średnicy: 16/22/32/38 mm



NEW!



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

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 kielbas: 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 mielone mięso z innymi dodatkami, jak np. przyprawy w celu uzyskania farszu do kielbas, serdelków i innych wyrobów wędliniarskich
- Napęd ręczny za pomocą korbki
- W modelu 282687 zastosowana przekładnia obrotów
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Bardzo prosta w obsłudze i czyszczeniu

kod	mm	poj. (l)	waga (kg)	cena (PLN)
282670	480x230x(H)330	11	5,5	499
282687	580x250x(H)415	21	7,5	599



do cen należy doliczyć VAT 23%



282649

PRASA DO HAMBURGERÓW RĘCZNA

- Umożliwia szybkie formowanie hamburgerów o jednakowej średnicy 100 mm lub 130 mm (w zależności od modelu)
- Zintegrowany w górnym elemencie dociskowym pojemnik na folie do przekładania kolejnych hamburgerów
- Przycisk na bocznej 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	449



NEW!



282113

PRASA DO HAMBURGERÓW

- Umożliwia szybkie formowanie hamburgerów o jednakowej średnicy 130 mm
- Elementy mające kontakt z mięsem ze stali nierdzewnej
- Dolna obudowa z aluminium anodowanego
- Praktyczna dźwignia do wyjmowania gotowego mięsa z formy
- Pojemnik na folie do przekładania gotowych porcji mięsa

-24%

kod	waga [kg]	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
282113	5,2	330x250x(H)300	799	609



-10%

FOLIE DO PRASY DO HAMBURGERÓW

kod	ilość [szt.]	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
282120	1000	ø130	159	143
282694	1000	ø100	159	143



513026



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



PRASA DO TORTILLI RĘCZNA

- Maksymalna średnica tortilli: 200 mm
- Wykonana ze stopu aluminium malowanego proszkowo na kolor czerwony

kod	mm	cena [PLN]
513033	255x202x(H)95	92



Zobacz film



Cyfrowy timer



Przezroczysta pokrywa

S.S.
stainless steel



Separator

226810

226834

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW PROFI LINE 10 KG

- Wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Przezroczysta pokrywa
- Cyfrowy timer
- Separator ustawiony bezpośrednio pod urządzeniem
- Tarcza trąca
- Ściany wyłożone demontowalną okładziną ścierną
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Skonstruowana zgodnie z wymogami CE
- Dodatkowy element ścierny na ścianki
- Wydajność: 100 kg/h
- Waga: 40 kg

-24%

kod	wsad (kg)	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
226810	10	400	550	530x660x(H)850	6699	5099

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW PROFI LINE 5 KG

- Wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Przezroczysta pokrywa
- Cyfrowy timer
- Separator ustawiony bezpośrednio pod urządzeniem
- Tarcza trąca
- Ściany wyłożone demontowalną okładziną ścierną
- Wyłącznik bezpieczeństwa
- Skonstruowana zgodnie z wymogami CE
- Wydajność: 75 kg/h
- Waga: 35 kg

-24%

kod	wsad (kg)	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
226834	5	230	370	530x520x(H)700	5599	4259



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

-23%

kod	wsad (kg)	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
226841	7	400	510	460x500x(H)800	4499	3449
226858	separator do obieraczki HENDI 7				349	269

KRAJALNICE PROFI LINE

- Przeznaczone do użytku profesjonalnego
- Obudowa z powlekanego aluminium, z antypoślizgowymi nóżkami
- Ostrze z hartowanej stali nierdzewnej ustawione skośnie
- Silnik chłodzony powietrzem z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Silnik o dużej mocy do krojenia twardych mięs
- Wyposażone w ostonę ostrza i wbudowaną ostrzałkę
- Wózek z ostoną zabezpieczającą, elementem dociskającym i pionową blokadą
- Możliwość szybkiego i łatwego demontażu w celu czyszczenia.
- Spełnia wszelkie wymogi bezpieczeństwa dla urządzeń do użytku profesjonalnego, tj.:

- Ustawienie pokrętki na grubość krojenia „0” utrzymuje ostrze za jego ostoną
- Ochrona przed uruchomieniem przy zdemontowanej ostrzałce lub zdjętej ostonie ostrza
- Możliwość zablokowania i zdemontowania wózka tylko przy ostrzu ustawionym w pozycji „0” grubości
- Nie nadaje się do krojenia żółtego sera. Krojenie sera możliwe za pomocą noża z powłoką nieprzywierającą. Nóż sprzedawany oddzielnie



210031



210048

KRAJALNICA PROFI LINE 195

- Średnica noża: 195 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 mm do 12 mm
- Orientacyjna maksymalna średnica krojonego produktu: 120 mm



kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
210031	230	200	400x400x(H)330	1399	1059

KRAJALNICA PROFI LINE 220

- Średnica noża: 220 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 mm do 15 mm
- Orientacyjna maksymalna średnica krojonego produktu: 150 mm



kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
210048	230	280	440x420x(H)350	1449	1099



Akrylowa ostona bezpieczeństwa



Mechanizm blokujący



Wbudowana ostrzałka



Bezpieczna ostona na nóż



Wyłącznik zgodny z certyfikatem CE



Silnik chłodzony powietrzem z metalową pokrywą



Zobacz film



210000



210017

KRAJALNICA HENDI PROFI LINE 250

- Średnica noża: 250 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 mm do 15 mm
- Orientacyjna maksymalna średnica krojonego produktu: 180 mm

-24%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
210000	230	320	485x420x(H)395	1799	1369

KRAJALNICA HENDI PROFI LINE 300

- Średnica noża: 300 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 mm do 15 mm
- Orientacyjna maksymalna średnica krojonego produktu: 200 mm

-24%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
210017	230	420	600x480x(H)450	2999	2279

NÓŻ 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



Zobacz film



975732



do cen należy doliczyć VAT 23%



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



Zobacz film

KRAJALNICA KITCHEN LINE 250

- Silnik o mocy 0,2 KM chłodzony powietrzem, zabezpieczony od spodu pokrywą z tworzywa
- Średnica noża: 250 mm
- Orientacyjna maksymalna średnica krojonego produktu: 180 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 mm do 11 mm
- Waga: 16,4 kg

-24%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
210215	230	150	494x402x(H)398	1449	1099

210215



KRAJALNICA KITCHEN LINE 300

- Silnik o mocy 0,3 KM chłodzony powietrzem, zabezpieczony od spodu pokrywą z tworzywa
- Średnica noża: 300 mm
- Orientacyjna maksymalna średnica krojonego produktu: 210 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 mm do 14 mm
- Waga: 24 kg

-23%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
210246	230	250	615x494x(H)477	2399	1849

210246



Powłoka Teflon® ułatwia krojenie żółtych serów



Zobacz film

KRAJALNICA KITCHEN LINE 250 Z POWŁOKĄ TEFLON®

- Nóż, osłona noża oraz osłona oporowa pokryte powłoką Teflon® ułatwiająca krojenie serów żółtych
- Silnik o mocy 0,2 KM chłodzony powietrzem, zabezpieczony od spodu pokrywą z tworzywa
- Średnica noża: 250 mm
- Orientacyjna maksymalna średnica krojonego produktu: 180 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia od 0 mm do 11 mm
- Waga: 16,4 kg

-23%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
210222	230	150	494x402x(H)398	1599	1229

210222

Akrylowa osłona bezpieczeństwa

Wbudowana ostrzałka

Silnik chłodzony powietrzem z pokrywą z tworzywa

Wyłącznik zgodny z certyfikatem CE



KRAJALNICA PROFI LINE RED EDITION

- Ostrze z hartowanej stali nierdzewnej ustawione skośnie
- Silnik chłodzony powietrzem z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Silnik o dużej mocy do krojenia twardych mięs
- Wózek z ostoną zabezpieczającą, elementem dociskającym i pionową blokadą
- Możliwość szybkiego i łatwego demontażu w celu czyszczenia
- Spełnia wszelkie wymogi bezpieczeństwa dla urządzeń do użytku profesjonalnego, tj.:
 - Ustawienie pokrętki na grubość krojenia „0” utrzymuje ostrze za jego ostoną
 - Ochrona przed uruchomieniem przy zdemontowanej ostrzałce lub zdjętej ostonie ostrza
 - Możliwość zablokowania i zdemontowania wózka tylko przy ostrzu ustawionym w pozycji „0” grubości
- Nie nadaje się do krojenia żółtego sera. Krojenie sera możliwe za pomocą noża z powłoką nieprzywierającą. Nóż sprzedawany oddzielnie
- Średnica noża: 220 mm
- Płynna regulacja grubości krojenia do 12 mm
- Orientacyjna maksymalna średnica krojonego produktu: 150 mm
- Obudowa w kolorze czerwonym



970294

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
970294	230	280	440x420x(H)350	1499	1149

-23%



W zestawie przystawka do zmiękczenia mięsa wołowego i wieprzowego



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 zmiękczających 75 obr./min
- Wydajność do 800 kotletów/h
- Silnik chłodzony wbudowanym wentylatorem
- 4 gumowe nożyki

kod	V	W	mm	cena (PLN)
975305	230	350	465x220x(H)430	2199



Zobacz film



975305



975329

PRZYSTAWKA DO MIĘSA DROBIEGO

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- 2 wałki ugniatające z polipropylenu
- Długość wałki: 180 mm

kod	mm	cena (PLN)
975329	235x130x(H)120	649



975312

PRZYSTAWKA DO MIĘSA NA SHOARMĘ

- Obudowa i noże ze stali nierdzewnej
- 2 zespoły noży tnących na paski o szerokości 4 mm, dł. 165 mm

kod	mm	cena (PLN)
975312	235x130x(H)120	1699



PAKOWARKA PRÓŻNIOWA KOMOROWA Z POMPA SUCHĄ

Wypukła pokrywa



975398

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA KOMOROWA KITCHEN LINE

- Listwa grzewająca o długości 295 mm i szerokości 3,5 mm
- Konstrukcja i komora wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- Transparentna pokrywa z tworzywa ABS umożliwiającą kontrolę procesu pakowania
- Do użytku profesjonalnego
- Regulowany czas cyklu próżniowego i zgrzewania
- Cyfrowy wyświetlacz poziomu próżni

- Wydajność pompy: 77 l/min
- Wymiary komory: 350x300x(H)110 mm
- Waga: 24,4 kg

-24%

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
975398	230	630	429x359x(H)345	3799	2899



971369

NEW!

WORKI DO GOTOWANIA SOUS-VIDE DO PAKOWAREK KOMOROWYCH

kod	ilość w opakowaniu [szt.]	mm	cena [PLN]
971369	100	150x200	19
971345	100	150x250	25
971376	100	200x300	39
971352	100	250x350	56
971383	100	300x400	78



Wypukła pokrywa



Dno z dużym wgłębieniem
tylko w modelu 975251



975251

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA PROFI LINE - KOMOROWA

- Przeznaczona do pakowania produktów spożywczych i technicznych
- Konstrukcja i komora wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej 304
- Dno z dużym wgłębieniem (tylko w modelu 975251) oraz wypukła pokrywa umożliwiające pakowanie dużych porcji
- Transparentna pokrywa umożliwiająca kontrolę procesu pakowania, wykonana z materiału o wysokiej gęstości wydłużającej jej żywotność
- Uszczelka w kształcie litery V gwarantująca wysoki współczynnik szczelności

- Wyświetlacz cyfrowy
- Łatwa obsługa, automatyczna praca
- Regulowany czas zgrzewania, wskaźnik ciśnienia
- Wydajność pompy 10 m³/h w modelach 975251 i 975268 oraz 20 m³/h w modelu 975275

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

do
-32%

kod	ilość w opakowaniu [szt.]	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
970607	100	140x200	14	9,50
970386	100	160x230	15	12,00
970614	100	200x300	24	19,00
970393	100	250x350	33	26,00
970621	100	300x400	48	38,00



201428



Zobacz film



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: 133,3 l/min
- Wymiary komory: 280x393x(H)110 mm

kod	V	W	mm	cena (PLN)
201428	230	1000	330x480x(H)356	2699



201435



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: 133,3 l/min
- Wymiary komory: 300x350x(H)110 mm

kod	V	W	mm	cena (PLN)
201435	230	950	359x425x(H)356	3099



201442



Zobacz film



PAKOWARKA PRÓŻNIOWA PROFI LINE 410 – KOMOROWA

- Listwa zgrzewająca o długości 410 mm i szerokości 3 mm
- Regulowany czas wytwarzania próżni, zgrzewania, napełniania 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: 333,3 l/min
- Wymiary komory: 425x457x(H)100 mm

kod	V	W	mm	cena (PLN)
201442	230	1000	505x567x(H)465	5499



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



Zobacz film

-24%

kod	listwa zgrzewająca (mm)	mm	V	W	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
970362	350	370x280x(H)170	230	250	1799	1369
970430	400	420x280x(H)170	230	270	2299	1749
970447	500	520x280x(H)170	230	350	3499	2659



970362



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



-23%

kod	listwa zgrzewająca (mm)	mm	V	W	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
975336	350	370x260x(H)130	230	250	1499	1149



975336

NEW!

WORKI MOLETOWANE DO PAKOWAREK LISTWOWYCH

- 2-warstwowe
- Warstwa wewnętrzna 60 µm z polietylenu przeznaczona do kontaktu z żywnością
- Warstwa zewnętrzna 15 µm z poliamidu (Nylonu) zwiększa wytrzymałość i gwarantuje hermetyczność
- Grubość całkowita: 75 µm
- Użyte materiały spełniają funkcję filtra UV
- Wytłoczenia ułatwiają wyciąganie powietrza i uzyskanie próżni
- Mogą być używane w temperaturze od -20° do +110°C
- Odpowiednie do pakowarek próżniowych komorowych i listwowych

kod	ilość w opakowaniu (szt.)	mm	cena (PLN)
971390	100	150x250	26
971406	100	200x300	45
971413	100	300x400	118
971420	100	150x400	56
971437	100	250x350	66
971444	zestaw 2 rolek	200x6000	38
971451	zestaw 2 rolek	280x6000	58



971390



971444



975411

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA KITCHEN LINE - LISTWOWA

- Listwa zgrzewająca o długości 420 mm i szerokości 5 mm
- 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 beczynności – oszczędność energii elektrycznej
- Duża moc listwy zgrzewającej pozwala na skrócenie czasu do 2-3 s
- Regulacja czasu zgrzewania worków
- Podwójna pompa o dużej wydajności: 16 l/min
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Solidny uchwyt

- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi o maksymalnej szerokości 406 mm
- Waga: 6,9 kg
- W modelu 975411 w zestawie przystawka 970638 do worków w rolce o wymiarach o100x400 mm z ruchomym nożykiem precyzyjnie odcinającym żądaną długość worka



kod	listwa zgrzewająca (mm)	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
975411	zestaw: pakowarka + przystawka	406	230	650	490x382x(H)145	1399 1099
975374	pakowarka	406	230	650	490x260x(H)145	1399 1069
970638	przystawka				487x122x(H)107	89

NEW!



975350

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA BUDGET LINE - LISTWOWA

- Do wyboru dwa czasy zgrzewania worków
- Możliwość korzystania z worków w rolce
- Do użytku wyłącznie z workami moletowanymi o maksymalnej szerokości 310 mm
- Szerokość listwy zgrzewającej 2 mm
- Szybki proces zgrzewania zapobiega zaciągnięciu płynów
- Wydajność pompy: 11 l/min
- Listwa zgrzewająca na unoszonej pokrywie zmniejsza ryzyko poparzenia w czasie pracy i ułatwia czyszczenie urządzenia
- Wysoki komfort pracy dzięki niskiej emisji dźwięku
- Waga: 1,74 kg



kod	listwa zgrzewająca (mm)	mm	V	W	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
975350	310	390x160x(H)92	230	110	299	229



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	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
970461	300	380x180x(H)80	230	130	599	449

WORKI DO PAKOWAREK PRÓŻNIOWYCH



WORKI DO PAKOWAREK KOMOROWYCH

- Wykonane z wielowarstwowej folii barierowej PAPE nylon/polietylen o grubości 65 mikronów

do
-32%

kod	ilość w opakowaniu [szt.]	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
970607	100	140x200	14	9,50
970386	100	160x230	15	12,00
970614	100	200x300	24	19,00
970393	100	250x350	33	26,00
970621	100	300x400	45	38,00

WORKI DO GOTOWANIA SOUS-VIDE DO PAKOWAREK KOMOROWYCH **NEW!**

- Przeznaczone m.in. do przyrządzania potraw metodą sous-vide
- 2-warstwowe
- Warstwa wewnętrzna 60 µm z polietylenu przeznaczona do kontaktu z żywnością
- Warstwa zewnętrzna 15 µm z poliamidu (Nylonu) zwiększa wytrzymałość i gwarantuje hermetyczność
- Grubość całkowita: 75 µm
- Użyte materiały spełniają funkcję filtra UV
- Mogą być używane w temperaturze od -20°C do +110°C
- Odpowiednie do pakowarek próżniowych komorowych

kod	ilość w opakowaniu [szt.]	mm	cena [PLN]
971369	100	150x200	19
971345	100	150x250	25
971376	100	200x300	39
971352	100	250x350	56
971383	100	300x400	78



971444



NEW!



WORKI MOLETOWANE DO PAKOWAREK LISTWOWYCH **NEW!**

- 2-warstwowe
- Warstwa wewnętrzna 60 µm z polietylenu przeznaczona do kontaktu z żywnością
- Warstwa zewnętrzna 15 µm z poliamidu (Nylonu) zwiększa wytrzymałość i gwarantuje hermetyczność
- Grubość całkowita: 75 µm
- Użyte materiały spełniają funkcję filtra UV
- Wytłoczenia ułatwiają wyciąganie powietrza i uzyskanie próżni
- Mogą być używane w temperaturze od -20°C do +110°C
- Odpowiednie do pakowarek próżniowych komorowych i listwowych

kod	ilość w opakowaniu [szt.]	mm	cena [PLN]
971444	zestaw 2 rolek	200x6000	38
971451	zestaw 2 rolek	280x6000	58

WORKI MOLETOWANE DO PAKOWAREK LISTWOWYCH

- 2-warstwowe
- Warstwa wewnętrzna 60 µm z polietylenu przeznaczona do kontaktu z żywnością
- Warstwa zewnętrzna 15 µm z poliamidu (Nylonu) zwiększa wytrzymałość i gwarantuje hermetyczność
- Grubość całkowita: 75 µm
- Użyte materiały spełniają funkcję filtra UV
- Wytłoczenia ułatwiają wyciąganie powietrza i uzyskanie próżni
- Mogą być używane w temperaturze od -20°C do +110°C
- Odpowiednie do pakowarek próżniowych komorowych i listwowych

kod	ilość w opakowaniu [szt.]	mm	cena [PLN]
971390	100	150x250	26
971406	100	200x300	45
971413	100	300x400	118
971420	100	150x400	56
971437	100	250x350	66

TWÓJ ZYSK



222829

MIKSER PLANETARNY 7 L

- Wysokiej jakości stalowy korpus, formowana wtryskowo górna pokrywa oraz osłona zabezpieczająca dzieżę wykonana z tworzywa sztucznego
- Wytrzymały napęd ślimakowy i przekładnie zębate
- Wyłączniki bezpieczeństwa oraz ochrona przed przeciążeniem zapewniają bezpieczną pracę
- W zestawie dzieża ze stali nierdzewnej, różga, mieszałdo i hak do ciasta
- Łatwy w użyciu cyfrowy panel sterowania
- Maksymalny wsad mąki: 0,8 kg
- Z dźwignią do opuszczania i podnoszenia dzieży
- Zabezpieczenie przed włączeniem miksera z podniesioną osłoną dzieży
- 3 prędkości: 128/252/545 obr./min

-27%

kod	poj. (l)	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
222829	7	230	650	240x420x(H)425	2399	1749

TWÓJ ZYSK



222836

TWÓJ ZYSK



222843

MIKSER PLANETARNY 10 L

- Wysokiej jakości stalowy korpus lakierowany na biało, chromowana osłona zabezpieczająca dzieżę
- Wytrzymały napęd ślimakowy i przekładnie zębate.
- Wyłączniki bezpieczeństwa oraz ochrona przed przeciążeniem zapewniają bezpieczną pracę
- W zestawie dzieża ze stali nierdzewnej, różga, mieszałdo 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

-24%

kod	poj. (l)	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
222836	10	230	600	450x470x(H)600	2699	2199

MIKSER PLANETARNY 20 L

- Wysokiej jakości stalowy korpus lakierowany na biało, chromowana osłona zabezpieczająca dzieżę
- Wytrzymały napęd ślimakowy i przekładnie zębate.
- Wyłączniki bezpieczeństwa oraz ochrona przed przeciążeniem zapewniają bezpieczną pracę
- W zestawie dzieża ze stali nierdzewnej, różga, mieszałdo 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

-26%

kod	poj. (l)	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
222843	20	230	1100	490x540x(H)780	3599	2659



MIKSY PLANETARNE HENDI PROFI LINE

S.S.
stainless steel



226261



226278

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



-24%

kod	poj. (l)	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
226261	6,65	230	650	336x460x(H)518	3799	2889

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



-24%

kod	poj. (l)	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
226278	9,5	230	650	336x483x(H)558	5299	4029



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



-24%

kod	poj. (l)	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
226285	11,4	230	375	398x499x(H)630	5699	4339



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
- Timer: do 15 min
- Panel sterowania: ręczny
- 3 końcówki: hak, mieszadło płaskie, różga
- Waga: 100 kg



-24%

kod	poj. (l)	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
226292	19	230	375	460x520x(H)880	7999	6079

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

157

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

-23%

kod	waga (kg)	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
222171	2,5	230	350	ø91x359	439	339

NAPĘD MIKSERA RĘCZNEGO HENDI KITCHEN LINE 500 ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

– Prędkość: 4 000 - 16 000 obr./min
– Waga (tylko napęd): 1,98 kg

-24%

kod	waga (kg)	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
222188	3,1	230	500	ø91x359	499	379

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

do -25%

kod	waga (kg)	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
222225	0,5	250	329	249
222232	1,3	300	369	279
222249	1,5	400	399	299
222256	1,7	500	469	359

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

-25%

kod	waga (kg)	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
222263	0,5	250	399	299

MIKSER RĘCZNY HENDI KITCHEN LINE 160 – ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

– Ramię oraz ostrze wykonane ze stali nierdzewnej: dł. 160 mm, ø25 mm
– Prędkość: 4 000-20 000 obr./min
– Waga: 1,61 kg

-24%

kod	waga (kg)	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
222140	1,45	230	220	ø75x464	549	419

RAMIĘ UBIJAJĄCE DO MIKSERA RĘCZNEGO HENDI KITCHEN LINE 160

– Składa się z dwóch różg ze stali nierdzewnej
– Łatwe i bezpieczne mocowanie do bloku napędowego

-25%

kod	waga (kg)	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
222164	0,4	185	399	299



160 mm



MIKSYRY RĘCZNE HENDI PROFI LINE

- Wersja profesjonalna
- Obudowa wykonana z nylonu
- Ramię oraz ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- Łatwe w utrzymaniu czystości



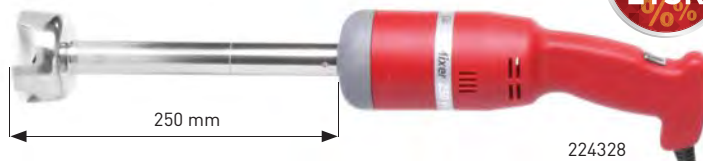
MIKSER RĘCZNY PROFI LINE 250

- ZE STAŁĄ PRĘDKOŚCIĄ

- Długość ramienia: 250 mm
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 20 litrów
- Waga: 1,45 kg
- Prędkość: 15 000 obr./min

-23%

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
224328	230	250	ø75x285	899	689



224328

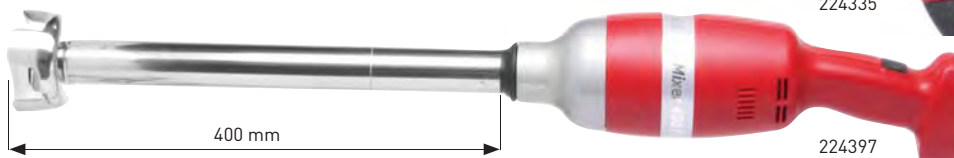
MIKSYRY RĘCZNE HENDI ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

Elektryczny panel sterowania



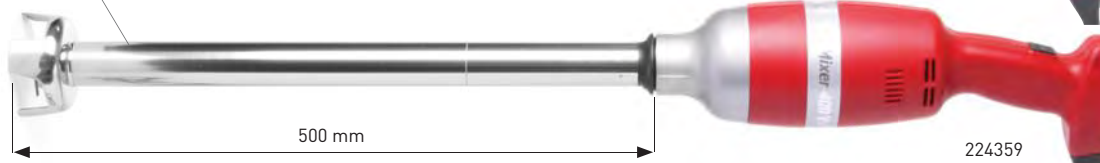
300 mm

224335



400 mm

224397



500 mm

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 l
- Waga: 3,45 kg
- Prędkość: 2 000-9 000 obr./min
- Prędkość maks.: 13 000 obr./min

-24%

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
224335	230	300	ø100x350	1449	1099

MIKSER RĘCZNY PROFI LINE 400

- ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

- Elektroniczny panel sterowania (9 prędkości)
- Długość ramienia: 400 mm
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 80 l
- Waga: 4,1 kg
- Prędkość: 2 000-9 000 obr./min
- Prędkość maks.: 15 000 obr./min

-24%

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
224397	230	400	ø100x350	1649	1259

MIKSER RĘCZNY PROFI LINE 500

- ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

- Elektroniczny panel sterowania (9 prędkości)
- Długość ramienia: 500 mm
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 100 l
- Waga: 4,1 kg
- Prędkość: 2 000-9 000 obr./min
- Prędkość maks.: 15 000 obr./min

-24%

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
224359	230	400	ø100x350	1699	1299



500 mm

224052

MIKSER RĘCZNY PROFI LINE 500 O ZWIĘKSZONEJ

MOCY - ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

- Elektroniczny panel sterowania (9 prędkości)
- Długość ramienia: 500 mm
- Odpowiedni do naczyń o pojemności do 120 litrów
- Waga: 4,25 kg
- Prędkość: 2 000-9 000 obr./min
- Prędkość maks.: 15 000 obr./min

-20%

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
224052	230	500	ø100x350	1999	1599



224342

RAMIĘ UBIJAJĄCE DO MIKSYRA RĘCZNEGO PROFI LINE 300, 400 I 500

- Składa się z dwóch róż
- Łatwe i bezpieczne mocowanie do bloku napędowego



kod	mm	cena [PLN]
224342	ø120x330	599

WIESZAK DO MIKSYRÓW RĘCZNYCH

kod	mm	cena [PLN]
934029	365x130x(H)70	159

934029



do cen należy doliczyć VAT 23%





Z ramieniem miksującym i ubijającym oraz wieszakiem mocowanym do ściany



224014

MIKSER RĘCZNY HENDI 400 ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ – Z RÓŻGĄ I WIESZAKIEM

- Urządzenie do uzyskania różnych produktów spożywczych w zależności od zastosowanej końcówki
- Mikser: do przygotowania zup jarzynowych, przecierów, sosów, farszów, majonezu, przecieru pomidorowego, pesto itp
- Różga: do bitej śmietany, kremów, omlętów, sufletów
- Obydwa narzędzia ze stali nierdzewnej
- Prędkość miksera: 2 500-11 000 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

-24%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
224014	230	400	170x120x(H)740	1699	1299



222133

NEW!

MIKSER RĘCZNY KITCHEN LINE ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ Z RÓŻGĄ I WIESZAKIEM

- Zestaw zawiera napęd miksera ze zmienną prędkością, ramię miksujące, ramię ubijające oraz wieszak mocowany do ściany
- 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
- Ramię ubijające składa się z dwóch różg ze stali nierdzewnej
- Ramię miksujące oraz ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- Prędkość: 4 000-16 000 obr./min
- Waga (tylko napęd): 1,76 kg
- Narzędzia do wymiany ostrzy w zestawie

kod	V	W	mm	cena (PLN)
222133	230	350	ø91x359	899

NEW! MODEL!



222157

MIKSER RĘCZNY

- Obudowa wykonana z tworzywa ABS, ramię ze stali nierdzewnej o długości 200 mm
- Ostrze krzyżowe ze stali nierdzewnej z tytanem
- Wydajny silnik o mocy 250 W, elektroniczny panel sterowania z wyświetlaczem LCD
- 6 prędkości
- Maksymalna prędkość 16000 obr./min
- Odpowiedni do naczyń o pojemności od 1 do 4 litrów

-23%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
222157	230	250	71x71x(H)444	349	269



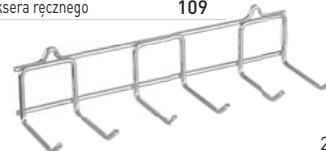
MIKSER RĘCZNY HENDI 250 VV ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ – Z RÓŻGĄ

- 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

-24%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
224373	230	250	ø75x555	1349	1029
934012	wieszak do miksera ręcznego				109

934012



224373



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 rodzynkami, orzechami, ziarnami i innymi dodatkami
- Dotykowy panel sterowania w pokrywie z 17 zapisanymi recepturami pieczenia
- Możliwość pieczenia tradycyjnego wiejskiego chleba na zakwasie
- Automatyczne 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 ml oraz 5 ml z dodatkowym wewnętrznym oznaczeniem ilości mniejszych
 - Łyżeczka do startera zakwasu o pojemności około 0,1 g
- Waga: 7,6 kg

-22%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
235232	230	550	256x389x(H)382	1090	849

Przystawka do produktów mrożonych dla uzyskania zdrowych mrożonych deserów i sorbetów



Śruba obracająca się z prędkością 45 obr./min zgina produkty, nie niszcząc wartości odżywczych



221068

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 zgina produkty nie niszcząc wartości odżywczych
- Tak pozyskany sok dłużej zachowuje smak, aromat i nie rozwarstwia 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

-23%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
221068	230	150	185x176x(H)432	990	759



Kurt Scheller
poleca produkty
KENWOOD

KENWOOD

CREATE MORE

S.S.
stainless steel



TWÓJ
ZYSK

979990

ROBOT PLANETARNY Z FUNKCJĄ GOTOWANIA INDUKCYJNEGO

- Do wyrabiania ciasta na pyszne wypieki oraz ubijania piany
- Tryb gotowania - możliwość podgrzewania dań i delikatnych sosów
- 2 gniazda obrotów: szybkie i wolne
- Misa o pojemności 6,7 l ze stali nierdzewnej z uchwytami z wbudowaną płytą indukcyjną
- Cyfrowy, intuicyjny wyświetlacz
- 8-godzinny timer naliczający/zliczający czas do zakończenia pracy urządzenia
- Ustawianie mieszania z różnymi 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



-24%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
979990	230	1500	345x400x(H)370	5449	4143





Kurt Scheller
poleca produkty
KENWOOD

KENWOOD

CREATE MORE



979969



979952



ROBOT PLANETARNY 6,7 L KVL6320S CHEF ELITE XL

- Do wyrabiania ciasta na pyszne wypieki oraz ubijania piany
- Srebrna obudowa wykonana z odlewu aluminium, podświetlane 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 1,6 l
- Pojedyncza ostona przeciw chlapaniu z dużym podajnikiem

-24%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
979969	230	1400	410x295x(H)350	2399	1824

ROBOT PLANETARNY 6,7 L KVL8320S CHEF TITANIUM XL

- Srebrna obudowa
- Podświetlane pokrętko
- Przycisk start/stop
- Polerowana metalowa miska (6,7 l) z rączkami i podziałką wewnątrz
- Podświetlanie 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 1,6 l
- Dwie ostony przeciw chlapaniu z dużym podajnikiem

-24%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
979952	230	1700	380x285x(H)356	2499	2660



PRZYSTAWKI DO ROBOTÓW PLANETARNYCH KENWOOD



PRZYSTAWKA - MASZYNA DO MIELENIA MIĘSA

- Średnica tarcz 60 mm
- **W zestawie:**
 - 3 sitka (3 mm, 4,5 mm i 8 mm)
 - 2 nakładki do kielbas
 - 1 nasadka do kebba

-24%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
976197	250x160x(H)250	399	295



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

-24%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
976203	120x213x(H)137	449	341



PRZYSTAWKA - DO PRZECIERANIA MIĘKKICH OWOCÓW

- **W zestawie:**
 - Stalowy korpus z podajnikiem
 - Tłok i ślimak z tworzywa
 - Sito ze stali
 - Szczoteczka do czyszczenia

-24%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
976210	137x236x(H)250	399	303



PRZYSTAWKA DO KROJENIA W KOSTKĘ

- Idealnie kroí w kostkę o wymiarach 10x10 mm
- Świetnie nadaje się do krojenia warzyw, twardych owoców, sera i wędlin

-24%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
976227	185x212x(H)267	499	379



PRZYSTAWKA - SZATKOWNICA DO TARCIA, KROJENIA I SZATKOWANIA

- **W zestawie:**
 - 7 rodzajów tarcz: 2 do cięcia na plasterki (2 mm i 4 mm), 2 do ścierania (na grubo i drobno), 1 do ścierania, np. ziemniaków, 1 do krojenia w słupki julienne, 1 do krojenia na frytki

-24%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
975978	175x205x(H)220	549	417



PRZYSTAWKA - MALAKSER

- **W zestawie:**
 - 6 rodzajów tarcz: 2 do cięcia na plasterki (2 mm i 4 mm), 2 do ścierania (na grubo i drobno), 1 do ścierania, np. ziemniaków i 1 do krojenia w słupki julienne
 - Stalowe ostrze
 - Wykonana z tritanu tworzywa odpornego na uszkodzenia mechaniczne i matwienie

-24%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
975985	250x246x(H)178	499	379



PRZYSTAWKA - SOKOWIRÓWKA NA CAŁE JABŁKA

- **W zestawie:**
 - Sokowirówka
 - Tłok, pojemnik na sok i szczoteczka do czyszczenia

-24%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
975992	200x310x(H)270	499	379



PRZYSTAWKA - WYCISKARKA DO RÓŻNYCH RODZAJÓW CYTRUSÓW

- Pojemność: 600 ml
- Separator miąższu

-24%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
976005	190x220x(H)165	169	128



PRZYSTAWKA - BLENDER ZE SZKŁA THERMO RESIST 1,6 L

- Wyjmowane 3-strefowe ostrza
- Szko odporne na zmiany temperatur do 160°C

-24%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
976234	140x195x(H)275	349	265



TWÓJ ZYSK

PRZYSTAWKA – MASZYNEK DO WYROBU LODÓW

- W zestawie: miska, topatka i pokrywa z tworzywa

-24%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
976029	300x260x(H)240	349	265



TWÓJ ZYSK

PRZYSTAWKA – MŁYNEK / ROZDRABNIACZ DO MAŁYCH PORCJI JEDZENIA

- Wyjmowane ostrza
- W zestawie: 4 stoiki z hartowanego szkła z pokrywkami

-24%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
976043	100x100x(H)150	199	151



TWÓJ ZYSK

PRZYSTAWKA – DO WYROBU MAKARONU

- W zestawie: stalowy korpus z podajnikiem, popychacz, tarcza z brązu do rigati i narzędzie do czyszczenia

-24%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
976272	150x240x(H)230	699	531



NEW! MODEL!

TWÓJ ZYSK

TARCE DO PRZYSTAWKI 976272 DO WYROBU MAKARONU

- Wykonane z brązu, średnica 40 mm

-24%

kod	do makaronu	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
976067	casarecce	149	113
976074	pappardelle	149	113
976081	linguine	149	113



976289

TWÓJ ZYSK

PRZYSTAWKA – WAŁKOWARKA DO CIASTA

- Możliwość wyboru 9 grubości wałkowania
- Szerokość rozwałkowanego ciasta: 140 mm

-24%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
976289	235x75x(H)50	399	303



976333

TWÓJ ZYSK

PRZYSTAWKA – DO WYROBU MAKARONU

- Wymiary: 235x75x(H)50 mm

-24%

kod	do wyrobu	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
976302	tagliatelle (6,5 mm)	399	303
976319	tagliolini (4 mm)	399	303
976326	trenette (3,5 mm)	399	303
976333	spaghetti (2 mm)	399	298

PRZYSTAWKA – SPIRALIZER DO KROJENIA WARZYW

- Przystawka tnąca warzywa i owoce w fantazyjne wzory: spiralne nitki i wstążki
- W zestawie 5 ostrzy tnących do uzyskania wzorów: pappardelle, linguine, spaghetti, tagliatelle lub falistych wstążek
- Pasuje do robotów serii Kenwood Chef, montowana w gnieździe wolnych obrotów
- Wyposażona w zamek bezpieczeństwa

kod	mm	cena [PLN]
229965	160x210x(H)220	341



229965

TWÓJ ZYSK

NEW!



PRZYSTAWKA – WYCISKARKA DO SOKÓW WOLNOOBROTOWA

- Proces pozyskiwania soku przypomina tłoczenie na zimno, dzięki temu sok nie traci cennych minerałów
- Przystawka pasuje do robotów serii Kenwood Chef, montowana w gnieździe wolnych obrotów
- Łatwy i szybki montaż typu TWIST
- Dzbanek na sok o pojemności 0,4 l
- Korek zatrzymujący przepływ soku
- W zestawie szczotka do czyszczenia
- Dostarczana bez pojemnika na suchą miazgę

kod	mm	cena [PLN]
229972	220x270x(H)270	455



229972

TWÓJ ZYSK

NEW!





ROBOT WIELOFUNKCYJNY FPM800

- Do cięcia, szatkowania, ścierania, zagniatania ciasta, ubijania, mieszania, wyciskania soków, kruszenia lodu
- Płynna regulacja obrotów, praca pulsacyjna
- Obudowa stalowa, satynowana
- Gumowe, antypoślizgowe nóżki ø65 mm



PRZYSTAWKI

MALAKSER

- Pojemność: 3 l, z przezroczystego poliwęglanu
- Skala: od 500 ml do 2000 ml, gradacja skali: co 500 ml
- Nóż ząbkowany
- Wsad owalny: 74x51 mm, dodatkowo otwór wsadowy: ø43 mm
- Wymiary: ø210x(H)260 mm



975626

MINI MALAKSER

- Pojemność: 1,75 l, z przezroczystego poliwęglanu
- Nóż ząbkowany
- Wsad owalny: 74x51 mm, dodatkowo otwór wsadowy: ø43 mm

BLENDER

- Pojemność: 1,5 l, szkło „THERMO RESIST”
- Nożyk 4 ramienny
- Skala: od 200 ml do 1600 ml, gradacja skali: 200 ml
- Oznaczenie skali poziomu gorących potraw (1200 ml)
- Wymiary: ø140x(H)270 mm

TARCZE DO SZATKOWANIA

Z WYKORZYSTANIEM POJEMNIKA MALAKSERA

- Tarcza na słupki julienne: 2,5x3 mm
- Tarcza dwustronna: do wiórków 4 mm i do plastrów 2 mm
- Tarcza dwustronna: do wiórków 8 mm i do plastrów 4 mm
- Tarcza do tarcia ziemniaków na placki
- Zamykany pojemnik na tarcze

WYCISKARKA DO SOKÓW Z WYKORZYSTANIEM POJEMNIKA

MALAKSERA

KOŃCÓWKI DO MIESZANIA, UBIJANIA I DELIKATNEGO

PRZEŁĄDANIA Z WYKORZYSTANIEM POJEMNIKA MALAKSERA

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
975626	230	1000	230x230x(H)160	1899	1444



MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA MG 700

- Przeznaczona do małej gastronomii
- Wydajność chwilowa: 180 kg/h
- Obudowa z satynowanego aluminium
- Kółko dociskowe wykonane z twardego tworzywa
- 3 sitka w zestawie ø69 mm z otworami ø3 mm, ø4,5 mm, ø8 mm
- 2 końcówki do wyrobu kielbas: ø12 mm i ø21 mm
- Końcówka do wyrobu kebbe
- Ilość obrotów ślimaka: poz. 1-150 obr./min, poz. 2-210 obr./min, rewers - 100 obr./min
- Nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Waga: 7,3 kg



kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
975671	230	850	385x200x(H)380	1099	835



975671

MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA MG 510

- Przeznaczona do małej gastronomii
- Wydajność chwilowa: 120 kg/h
- Korpus, śruba podająca, nóż oraz sitka wykonane z metalu
- Metalowa obudowa i podajnik
- Dodatkowy bieg wsteczny
- Kółko dociskowe wykonane z twardego tworzywa
- 3 sitka w zestawie z otworami ø3 mm, ø4,5 mm, ø8 mm
- 2 nakładki do kielbas i 1 nasadka do kebbe
- Pokrywa podajnika do wykorzystania jako tacka na zmielone mięso
- Kluczyk ułatwiający montaż i demontaż
- Nie jest przeznaczona do pracy ciągłej
- Waga: 5,3 kg



kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
976159	230	450	265x210x(H)345	699	531



976159



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

-24%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
976173	230	240	200x155x(H)440	1799	1368



976173

BLENDER KIELICHOWY BLM802 - 1400 W

- Pojemność: 1,6 l
- Kielich wykonany ze szkła Thermo Resist umożliwiającego 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

-24%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
230671	230	1400	160x220x(H)430	999	790



230671

BLENDER RĘCZNY HDM800SI - 1000 W

- Metalowa obudowa
- 5 prędkości pracy oraz tryb Turbo
- Technologia TRIBLADE
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- 33% większa stopa eliminująca chlapanie i skracająca czas pracy
- W zestawie:
 - Masher z trzema ostrzami - ø85x(H)220 mm
 - Rózga - ø55x(H)205 mm
 - Pojemnik z miarką o pojemności 1 l - ø195x(H)185 mm

-24%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
976166	230	1000	ø55x(H)215	559	349



976166



Kurt Scheller
poleca produkty
KENWOOD

KENWOOD

CREATE MORE



975824



CZAJNIK BEZPRZEWODOWY SJM290 – 1,7 L

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Stal satynowana
- Wyjmowany filtr ze stalową siatką
- Pojemność: 1,7 l
- Skala pozioma z obu stron
- Podświetlany włącznik pracy
- Obrotowa podstawa z tworzywa

-24%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
975824	230	2200	155x180x(H)250	199	151



229996



NEW!

MŁYNEK ŻARNOY DO KAWY DE'LONGHI KG521M

- Idealny do mielenia kawy w małych kawiarniach
- Solidne żarna ze stali, ułożone równolegle
- Ilość obrotów: 450 obr./min
- 18-stopniowa regulacja poziomu mielenia:
 - drobne mielenie od nr 1 do 6 dla kaw z ekspresów ciśnieniowych
 - grube mielenie od nr 7 do 12 dla kaw z ekspresów przelewowych oraz zaparzaczy do kawy
- Pojemnik na kawę ziarnistą: 350 g
- Pojemnik na kawę zmieloną: 170 g
- Możliwość mielenia do pojemnika lub bezpośrednio do kolby ekspresów ciśnieniowych
- Wyświetlacz LCD pokazujące główne funkcje młynka
- Waga: 2,75 kg

kod	V	W	mm	cena (PLN)
229996	230	150	154x240x(H)382	645

De'Longhi

NEW!

KONTAKT GRILL Z 3 ZESTAWAMI PŁYT

- Jedno urządzenie łączące w sobie aż 3 różne urządzenia:
 - kontakt grill z płytami ryflowanymi idealnymi do opiekania mięs
 - kontakt grill z płytami gładkimi np. do smażenia warzyw, jajek, ryb
 - płyty z formami do małych gofrów, do przygotowania przepysznych deserów
- Dedykowana aplikacja mobilna De'Longhi MultiGrillApp z przepisami kulinarnymi
- Powierzchnia pojedynczej płyty: 370x230 mm
- Po rozłożeniu powierzchnia obu płyt wzrasta do 370x460 mm
- Wszystkie płyty wyjmowane w celu zastąpienia innymi oraz w celu szybkiego i sprawnego umycia
- Płyty można myć w zmywarkach
- Wyświetlacz LED o wymiarach 70x30 mm wskazujący temperaturę osobno dla górnej i dolnej płyty a także czas smażenia
- „Perfect Oil Drain System” ułatwia pozbywanie się tłuszczu, zapewniając grillowanie bez konieczności dodawania oleju czy masła
- Nienagrzewający się uchwyt do podnoszenia górnej płyty
- W zestawie tacka ociekowa na tłuszcz oraz szpatułka do czyszczenia płyt
- Waga: 11,3 kg



229989



kod	ilość płyt	V	W	mm	cena [PLN]
229989	3 zestawy	230	2000	458x343x(H)185	987



płyty gładkie do smażenia warzyw, jajek, ryb



płyty ryflowane idealne do opiekania mięs



płyty z formami do małych gofrów, dla przygotowania przepysznych deserów



dedykowana aplikacja mobilna



łatwe mycie w zmywarce



wyjmowane płyty

Modele TR ze stałym lub demontowalnym ramieniem miksującym

- Kompaktowy mikser ręczny serii TR idealnie nadaje się do ubijania, ucierania i miksowania w placówkach żywienia zbiorowego. Umożliwia przygotowanie bezpośrednio w naczyniu gęstych przecierów warzywnych, zup, kremów, sosów, puree ziemniaczanego itp.
- Wykonany z trwałych materiałów o najwyższej jakości
- Ergonomiczny design oraz łatwość w obsłudze i czyszczeniu
- Stała prędkość miksera: 9000 obr./min
- Stałe (modele TR 220, TR 270 oraz TR 750) lub wymienne (modele TR 350 i TR 550) ramię miksujące oraz ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- Poziom hałasu <80dB

Modele TR/BM z dodatkową różgą

- W zestawie oprócz ramienia miksującego dodatkowa wymienna różga ubijająca idealna do przygotowania bitej śmietany, bez majonezu, ciast, omeletów itp.
- Automatycznie zmieniający się zakres płynnej regulacji prędkości: dla ramienia miksującego: 1500-9000 obr./min dla różgi ubijającej: 130-1500 obr./min



Zobacz film

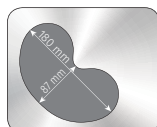
NEW!



kod	3030092	3030037	3030380	3030382	3030148	3030075	3030386
model	TR 220	TR 270	TR 350	TR 550	TR 750	TR/BM 270	TR/BM 350
przeznaczony do naczyń o pojemności	10 l	15 l	60 l	100 l	200 l	15 l	60 l
długość całkowita	500 mm	565 mm	732 mm	805 mm	935 mm	565 mm (z ramieniem miksującym) 575 mm (z różgą)	732 mm (z ramieniem miksującym) 705 mm (z różgą)
długość ramienia miksującego	200 mm	290 mm	420 mm	500 mm	600 mm	290 mm (ramię miksujące) 300 mm (różga)	420 mm (ramię miksujące) 396 mm (różga)
ø osłony noża	65 mm	82 mm	94 mm	94 mm	118 mm	82 mm	94 mm
rodzaj ramienia	STAŁE	STAŁE	DEMONTOWALNE	DEMONTOWALNE	DEMONTOWALNE	WYMIENNE	WYMIENNE
moc	250 W	250 W	350 W	550 W	750 W	250 W	350 W
napiecie	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V	230 V
waga	2 kg	2 kg	3,35 kg	3,95 kg	4,15 kg	2 kg (z ramieniem) 2,3 kg (z różgą)	3,5 kg (z ramieniem) 3,35 kg (z różgą)
cena [PLN]	721	835	1139	1519	2279	1519	1747

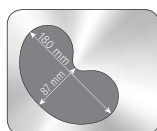


- Przeznaczone do rozdrabniania warzyw, w szczególności delikatnych produktów oraz nadawania imżądanego kształtu
- Możliwość uzyskania różnej grubości plasterów, wiórek, słupków, kostek oraz frytek
- Wykonane ze stali nierdzewnej i odlewów aluminiowych
- Wyposażone w duży podajnik na warzywa: 136 cm² lub nawet 286 cm² (w zależności od modelu)
- Konstrukcja noża zapewnia powtarzalne cięcie
- Zmienna lub stała prędkość cięcia w zależności od modelu
- Profilowany dysk ewakuacyjny zwiększający wydajność urządzenia
- Wydajność: od 150 aż do 650 kg/ godz. (w zależności od modelu)
- Konstrukcja dźwigni dociskowej z obrotową rączką minimalizuje obciążenie tokcia i nadgarstka
- Poziom hałas: <70 dB
- **UWAGA: dostarczane bez tarcz. Tarcze należy zamawiać osobno**



NEW!
SZATKOWNICE
ZE ZMIENNĄ PRĘDKOŚCIĄ

kod	1050355	1050356
model	CA-301 VV	CA-401 VV
wymiary otworu wsadowego	180x87 mm	ø200 mm
wymiary	391x409x(H)567 mm	391x400x(H)667 mm
wydajność	150-500 kg	200-650 kg
ilość prędkości	zmienna	zmienna
prędkość (regulacja)	365-1000 obr./min (reg. 5-stopniowa)	365-1000 obr./min (reg. 5-stopniowa)
moc/napięcie	1500 W/230 V	1500 W/230 V
waga	28 kg	30 kg
średnica tarczy	ø205 mm	ø205 mm
cena [PLN]	6839	7979



Zobacz film



Zobacz film

NEW!
SZATKOWNICE
ZE STAŁĄ PRĘDKOŚCIĄ

NEW!
model
trójfazowy

NEW!
model
trójfazowy

kod	1050021	1050301	1050059	1050315
model	CA-301	CA-301	CA-401	CA-401
wymiary otworu wsadowego	180x87 mm	180x87 mm	ø200 mm	ø200 mm
wymiary	389x405x(H)544 mm	389x405x(H)544 mm	389x382x(H)646 mm	389x382x(H)646 mm
wydajność	150-450 kg	150-450 kg	200-650 kg	200-650 kg
ilość prędkości	1	1	1	1
prędkość	365 obr./min	365 obr./min	365 obr./min	365 obr./min
moc/napięcie	550 W/230 V	550 W/400 V	550 W/230 V	550 W/400 V
waga	21 kg	21 kg	24 kg	24 kg
średnica tarczy	ø205 mm	ø205 mm	ø205 mm	ø205 mm
cena [PLN]	3799	3799	6079	5851

NEW!

1050062

**SZATKOWNICA ELEKTRYCZNA DO WARZYW SERIA CA-601**

- Urządzenie przeznaczone do rozdrabniania warzyw, w szczególności delikatnych produktów oraz nadawania imżądanego kształtu
 - Możliwość uzyskania różnej grubości plastrów, wiórek, słupków, kostek oraz frytek
 - Wykonana ze stali nierdzewnej i odlewów aluminiowych
 - Duży podajnik na warzywa oraz boczny otwór wylotowy
 - Konstrukcja noża zapewnia powtarzalne cięcie
 - Profilowany dysk ewakuacyjny zwiększający wydajność urządzenia
 - Łatwy w użyciu wodoodporny, elektroniczny panel sterowania
 - Dwie prędkości pracy:
 - 365 obr./min do cięcia precyzyjnego
 - 730 obr./min do pracy z maksymalną wydajnością
 - Otwór wsadowy: 273 cm²
 - Łatwo demontowalna dźwignia i pokrywa ułatwia czyszczenie
 - Precyzyjny system bezpieczeństwa przed otwarciem pokrywy
 - Poziom hałas: <70 dB
- UWAGA: dostarczany bez tarcz. Tarcze należy zamawiać osobno**

kod	1050062
model	CA-601
wymiary szatkownicy	431x418x(H)767 mm
wydajność	500/1000 kg/h
moc/napięcie	750 W/400 V
waga	26 kg
cena [PLN]	10639

Kombinacja wysokiej jakości tarcz daje możliwość ponad 70 różnych rodzajów cięć.



kod	model	przeznaczenie	cena [PLN]
1010215	FC-1	Tarcza do plastrów 1 mm Ogórki, marchew, chipsy ziemniaczane	265
1010220	FC-2	Tarcza do plastrów 2 mm Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane	265
1010222	FC-3	Tarcza do plastrów 3 mm Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane	265
1010407	FC-6	Tarcza do plastrów 6 mm Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	265
1010400	FC-8	Tarcza do plastrów 8 mm Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	265
1010401	FC-10	Tarcza do plastrów 10 mm Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	265
1010402	FC-14	Tarcza do plastrów 14 mm Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	303
1010252	FC-20	Tarcza do plastrów 20 mm Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	303
1010247	FC-25	Tarcza do plastrów 25 mm Ogórki, marchew, cebula, chipsy ziemniaczane, biała kapusta i inne	303
1010406	FCC-2	Tarcza do plastrów 2 mm Zakrzywione ostrze pozwala na precyzyjne cięcie delikatnych produktów: pomidory, pomarańcze, banany, cytryny itp.	265
1010403	FCC-3	Tarcza do plastrów 3 mm Zakrzywione ostrze pozwala na precyzyjne cięcie delikatnych produktów: pomidory, pomarańcze, banany, cytryny itp.	265
1010404	FCC-5	Tarcza do plastrów 5 mm Zakrzywione ostrze pozwala na precyzyjne cięcie delikatnych produktów: pomidory, pomarańcze, banany, cytryny itp.	265
1010295	FCO-2	Tarcza do plastrów karbowanych 2 mm Ryflowane ostrze pozwala otrzymać karbowane plastry ogórków, marchwi, ziemniaków itp.	303
1010300	FCO-3	Tarcza do plastrów karbowanych 3 mm Ryflowane ostrze pozwala otrzymać karbowane plastry ogórków, marchwi, ziemniaków itp.	303
1010408	FCO-6	Tarcza do plastrów karbowanych 6 mm Ryflowane ostrze pozwala otrzymać karbowane plastry ogórków, marchwi, ziemniaków itp.	303



kod	model	przeznaczenie	cena [PLN]
1010205	FCE-2	Tarcza do słupków 2x2 mm Daje efekt cięcia „Julienne”. Seler, pietruszka, marchewka itp.	379
1010210	FCE-4	Tarcza do słupków 4x4 mm Daje efekt cięcia „Julienne”. Seler, pietruszka, marchewka itp.	379
1010405	FCE-8	Tarcza do słupków 8x8 mm Daje efekt cięcia „Julienne”. Seler, pietruszka, marchewka itp.	417





kod	model	przeznaczenie	cena [PLN]
1010260	FR-1	Tarcza do tarcia 1 mm	189
1010262	FR-8	Tarcza do tarcia 8 mm	189



kod	model	przeznaczenie	cena [PLN]
1010350	FFC-8	Kratka do frytek 8 mm	303
1010355	FFC-10	Kratka do frytek 10 mm	303
1010360	FMC-8	Kratka do kostek 8x8x8 mm	303
1010365	FMC-10	Kratka do kostek 10x10x10 mm	303
1010364	FMC-14	Kratka do kostek 14x14x14 mm	303
1010375	FMC-20	Kratka do kostek 20x20x20 mm	303
1010380	FMC-25	Kratka do kostek 25x25x25 mm	303



kod	model	przeznaczenie	cena [PLN]
1010310	FR-2	Tarcza do wiórków 2 mm	189
1010311	FR-3	Tarcza do wiórków 3 mm	189
1010312	FR-4	Tarcza do wiórków 4 mm	189
1010314	FR-6	Tarcza do wiórków 6 mm	189
1010313	FR-7	Tarcza do wiórków 7 mm	189



kod	przeznaczenie	cena [PLN]
1010390	Zestaw do puree ziemniaczanego Masher do puree ziemniaczanego, do użycia wyłącznie z tarczą do plasterów	455



kod	model	cena [PLN]
1010361	QC-8	Zestaw do mycia kratki FMC-8 265
1010366	QC-10	Zestaw do mycia kratki FMC-10 265
1010359		Uchwyt do zestawu do mycia QC-8 oraz QC-10 189



1010204

**STOJAK NA TARCZE I KRATKI**

- Idealna do przechowywania tarcz i kratki
- Na 10 tarcz

kod	cena [PLN]
1010204	151



1050063

PODSTAWA JEZDNA DO SZATKOWNICY I URZĄDZEŃ WIELOFUNKCYJNYCH

- Podstawa pozwala na umieszczenie urządzenia na optymalnej wysokości do pracy oraz dopasowaniu pojemnika GN bezpośrednio przy otworze wylotowym szatkownicy
- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Wyposażona w 2 kółka ułatwiające transport

kod	wymiary	cena [PLN]
1050063	666x686x(H)400 mm	987

MASZYNY WIELOFUNKCYJNE SERIA CK

- Oferta maszyn wieloczynnościowych składa się 4 modeli. Każdy z nich wyposażony jest w 3 podstawowe elementy:
 1. w jedną z dwóch dostępnych głowic szatkownicy do warzyw
 2. w jeden z dwóch dostępnych i kompletnych zbiorników kutra-emulgatora
 3. blok z silnikiem identyczny dla wszystkich maszyn



Oferta tarcz na stronach **172-173**

samic

NEW!



BLOK Z SILNIKIEM (wspólny do wszystkich modeli maszyn wielofunkcyjnych)

- Blok silnika wykonany z wysokiej klasy stopu aluminium
- Przyjazny dla użytkownika elektroniczny, wodoszczelny panel sterujący z podświetleniem LED.
- Timer pozwalający na programowanie czasowe pracy w zakresie od 0 do 10 min ze skokiem co 0,5 minuty
- Przycisk trybu pracy pulsacyjnej (tylko dla wolnych obrotów)

- Wyświetlacz prędkości, czasu i kodów błędów
- Silnik chłodzony wentylatorem pozwalający na pracę ciągłą do 30 minut (potem przerwa około 10 minut)
- Mikrowyłącznik bezpieczeństwa blokujący obroty silnika gdy głowica szatkownicy lub zbiornik emulgatora nie są zamontowane, lub zamontowane są nieprawidłowo
- Łatwy w użytkowaniu i utrzymaniu w czystości



GŁOWICA SZATKOWNICY DO WARZYW

- Przeznaczona do rozdrabniania warzyw za pomocą szerokiej gamy tarcz i krtek dostępnych jako OPCJA możliwość uzyskania różnej grubości plastrów, wiórków, słupków, kostek oraz frytek
- Wykonana z odlewu aluminiowych, wyróżnia się wysoką wytrzymałością oraz przystosowaniem do intensywnej pracy
- Wyposażona w duży podajnik na warzywa: 136 cm² lub aż 286 cm² (w zależności od modelu)
- Boczny otwór wylotowy na gotowy produkt pozwalający na ustawienie maszyny na małej powierzchni roboczej
- Aż 5 prędkości cięcia od 365 do 1000 obr./min
- Profilowany dysk ewakuacyjny zwiększający wydajność urządzenia
- Wydajność: od 150 do aż 650 kg/godz. (w zależności od modelu)
- Konstrukcja dźwigni dociskowej z obrotową rączką minimalizuje obciążenie łokcia i nadgarstka (modele CK-301 oraz CK-302)
- Łatwo demontowalna dźwignia i pokrywa ułatwiająca czyszczenie
- UWAGA: tarcze należy zamawiać osobno

ZBIORNIK KUTRA-EMULGATORA

- Przeznaczony do rozdrabniania, siekania, mielenia i mieszania wszelkich produktów, takich jak warzywa i ziota, mięsa surowe i gotowane, ryby, owoce, orzechy, kostki lodu oraz do zagniatania wszelkiego rodzaju ciast
- W szczególności przeznaczony do pracy z płynami
- 10 dostępnych prędkości od 365 do 3000 obr./min
- Zdemontowany zbiornik ze stali nierdzewnej (5 lub 8-litrowy w zależności od modelu) z pokrywą z poliwęglanu z otworem pozwalającym na dodawanie składników podczas pracy urządzenia
- W komplecie nóż ząbkowany
- Zgarniak służący do dodatkowego mieszania



Głowica szatkownicy do warzyw z otworem wsadowym o powierzchni 180x87 mm [tylko w modelach CK-301 oraz CK-302]



Głowica szatkownicy do warzyw z dużym otworem wsadowym o powierzchni \varnothing 200 mm [tylko w modelach CK-401 oraz CK-402]



Zdemowany zbiornik ze stali nierdzewnej 5-litrowy lub 8-litrowy z pokrywą z poliwęglanu z otworem, pozwalającym na dodawanie składników podczas pracy urządzenia



kod	1050028	1050345	1050330	1050350
model	CK-301	CK-302	CK-401	CK-402
wymiary otworu wsadowego szatkownicy	180x87 mm	180x87 mm	ø200 mm	ø200 mm
zbiornik kultra-emulgatora o pojemności	5 l	8 l	5 l	8 l
wymiary szatkownicy	389x412x(H)565 mm	389x409x(H)566 mm	389x400x(H)767 mm	389x400x(H)767 mm
wymiary kultra-emulgatora	283x390x(H)468 mm	283x387x(H)532 mm	283x390x(H)468 mm	283x387x(H)532 mm
wydajność	150-450 kg	150-450 kg/h	200-650 kg	200-650 kg
ilość prędkości (szatkownica)	5	5	5	5
zakres prędkości (szatkownica)	regulowana od 365 do 1000 obr./min	regulowana od 365 do 1000 obr./min	regulowana od 365 do 1000 obr./min	regulowana od 365 do 1000 obr./min
ilość prędkości (kuter)	10	10	10	10
zakres prędkości (kuter)	regulowana od 365 do 3000 obr./min	regulowana od 365 do 3000 obr./min	regulowana od 365 do 3000 obr./min	regulowana od 365 do 3000 obr./min
moc/napięcie	1500 W/230 V	1500 W/230 V	1500 W/230 V	1500 W/230 V
waga netto (szatkownica)	28 kg	25 kg	30 kg	30 kg
waga netto (kuter)	23 kg	23 kg	23 kg	23 kg
średnica tarczy (szatkownica)	205 mm	205 mm	205 mm	205 mm
cena [PLN]	8359	9119	9499	10639

AKCESORIA

kod		cena [PLN]
2053091	Nóż ząbkowany do maszyn wielofunkcyjnych CK-301 i CK-401	493
2053058	Nóż gładki do maszyn wielofunkcyjnych CK-301 i CK-401	455
2053063	Nóż perforowany do maszyn wielofunkcyjnych CK-301 i CK-401	402
2053930	Nóż ząbkowany do maszyn wielofunkcyjnych CK-302 i CK-402	987
2053935	Nóż gładki do maszyn wielofunkcyjnych CK-302 i CK-402	911
2053940	Nóż perforowany do maszyn wielofunkcyjnych CK-302 i CK-402	911
2059417	Zgarniak do maszyn wielofunkcyjnych CK-301 i CK-401	189
2053960	Zgarniak do maszyn wielofunkcyjnych CK-302 i CK-402	227

KUTRY SERIA CK I KUTRY-EMULGATORY SERIA CKE

- Urządzenie przeznaczone do rozdrabniania, siekania, mielenia i mieszania wszelkich produktów, takich jak warzywa i ziota, mięsa surowe i gotowane, ryby, owoce, orzechy, kostki lodu oraz zagniatania wszelkiego rodzaju ciast
- Kutry-emulgatory służą ponadto do pracy z płynami
- Zdemontowany zbiornik ze stali nierdzewnej (5,5 lub 8-litrowy w zależności od modelu) z pokrywą wykonaną z poliwęglanu oraz otworem, pozwalającym na dodawanie składników podczas pracy urządzenia
- W komplecie nóż ząbkowany
- Zgarniak służący do dodatkowego mieszania (tylko w kutrach-emulgatorach CKE-5 oraz CKE-8)
- Blok silnika wykonany z wysokiej klasy stopu aluminium
- Przyjazny dla użytkownika, elektroniczny, wodoszczelny panel sterujący z podświetleniem LED
- Timer pozwalający na programowanie czasowe pracy w zakresie od 0 do 10 min ze skokiem co 0,5 minuty (tylko w kutrach-emulgatorach CKE-5 oraz CKE-8)
- Przycisk trybu pracy pulsacyjnej (tylko dla wolnych obrotów)
- Wyświetlacz prędkości, czasu i kodów błędów (tylko w kutrach-emulgatorach CKE-5 oraz CKE-8)
- Silnik chłodzony wentylatorem pozwalający na pracę ciągłą do 30 minut (po 30 minutach ciągłej pracy wymagana przerwa ok. 10 minut)
- Mikrowyłącznik bezpieczeństwa blokujący obroty noża przy zdjętej pokrywie
- Łatwy w użytkowaniu i utrzymaniu czystości



NEW!



kod	1050130	1050150	1050140	1050160
model	CK-5	CK-8	CKE-5	CKE-8
typ	kuter	kuter	kuter-emulgator	kuter-emulgator
pojemność zbiornika	5,5 l	8 l	5,5 l	8 l
wymiary zbiornika	ø240x(H)150 mm	ø240x(H)240 mm	ø240x(H)150 mm	ø240x(H)240 mm
ilość prędkości	2	2	10	10
prędkość noża	1500 lub 3000 obr./min	1500 lub 3000 obr./min	od 385 do 3000 obr./min	od 385 do 3000 obr./min
cena	900-1500 W/400 V	900-1500 W/400 V	1250 W/400 V	1250 W/400 V
wymiary urządzenia	284x374x(H)439 mm	284x374x(H)488 mm	284x374x(H)439 mm	284x374x(H)488 mm
waga	21,6 kg	23 kg	23 kg	24
cena (PLN)	4939	5319	5699	6839

AKCESORIA

kod		cena (PLN)
2053091	Nóż ząbkowany do kutra CK-5 oraz kutra-emulgatora CKE-5	493
2053058	Nóż gładki do kutra CK-5 oraz kutra-emulgatora CKE-5	455
2053063	Nóż perforowany do kutra CK-5 oraz kutra-emulgatora CKE-5	402
2053930	Nóż ząbkowany do kutra CK-8 oraz kutra-emulgatora CKE-8	987
2053935	Nóż gładki do kutra CK-8 oraz kutra-emulgatora CKE-8	911
2053940	Nóż perforowany do kutra CK-8 oraz kutra-emulgatora CKE-8	911
2059417	Zgarniak do kutra CK-5 oraz kutra-emulgatora CKE-5	189
2053960	Zgarniak do kutra CK-8 oraz kutra-emulgatora CKE-8	227



Zobacz film

WILK DO MIĘSA DUŻEJ WYDAJNOŚCI DO 280 KG/H

- Ciekawe rozwiązanie dla klienta, który sam chce zdecydować o poszczególnych elementach wyposażenia wilka do mięsa.
- Osobno należy zamawiać napęd, a osobno gardziel z zespołem tnącym, która dostępna jest w dwóch wariantach: „ENTERPRISE” oraz „UNGER”. Oba zespoły wykonane są ze stali nierdzewnej

NAPĘD WILKA DO MIĘSA O DUŻEJ WYDAJNOŚCI PS-22

- Gniazdo do szybkiego i łatwego montażu gardzieli z zespołem tnącym
- Przetątnik START i STOP
- Demontowalny podajnik ze stali nierdzewnej
- Średnica gardzieli załadunku: 60 mm
- Popychacz z polipropylenu
- Korpus wykonany ze stali nierdzewnej
- Wyposażony w przewód elektryczny z uziemieniem o długości 1,3 m
- Poziom hałas: poniżej 70 dB
- Waga: 30 kg

kod	mm	V	W	cena [PLN]
1050210	310x440x(H)480	230	740	4179

GARDZIEL Z ZESPOŁEM TNĄCYM DO NAPĘDU PS-22

- Wykonana ze stali nierdzewnej
- Elementy zespołu tnącego:
 - Ślimak
 - Nóż z krawędzią tnącą po jednej stronie
 - Siłko z otworkami $\varnothing 6$ mm, o całkowitej średnicy 82 mm
 - Napęd oraz dodatkowe siłko zamawiać osobno

kod	typ	mm	waga [kg]	cena [PLN]
1050215	Enterprise	200x200x(H)245	6,5	1671
1050216	Unger	200x200x(H)245	6,7	1823



2051014

SITKO DO WILKA O DUŻEJ WYDAJNOŚCI

kod	Średnica oczka [mm]	Średnica całej tarczy [mm]	cena [PLN]
2051051	3	82	136
2051014	4,5	82	98
2051052	6	82	98
2051053	8	82	90

SOKOWIRÓWKA

- Silnik chłodzony powietrzem dla ciągłej i wydajnej pracy
- Elektronicznie sterowana prędkość do 6300 obr./min
- Specjalnie zaprojektowane pokrywy pojemnika na miąższ zapobiegające zatykaniu się urządzenia
- System automatycznego wyrzucania miąższu wpływa na wydłużenie czasu pracy urządzenia
- Pojemność pojemnika na miąższ: 3 ¼ l
- Przetątnik turbo zwiększający czasowo obroty umożliwia również czyszczenie koszyka i równowagę możliwe wibracje
- Łatwość użytkowania i czyszczenia
- Prosty i intuicyjny montaż oraz demontaż poszczególnych elementów
- Blokada bezpieczeństwa wyłączająca obroty przy zdjętej pokrywie
- Korpus silnika wykonany ze stali nierdzewnej
- Mocny koszyk
- Waga: 5 kg

kod	mm	V	W	cena [PLN]
5410000	205x310x(H)360	230	240	1671

NEW! **sammic**

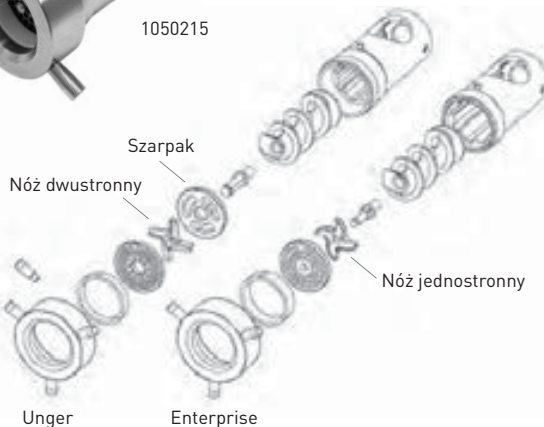
i standardowo wyposażone są w ślimaka oraz siłko z otworkami $\varnothing 6$ mm. Różnią się natomiast nożem, który może mieć krawędź tnącą z jednej strony albo z dwóch.



1050210



1050215



Szarpak
Nóż dwustronny

Nóż jednostronny

Unger

Enterprise

NEW!



5410000

OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW SERIA PI

- Profesjonalne urządzenie do obierania ziemniaków, buraków, marchwi i innych warzyw bulwiastych
- Dolna część komory w formie aluminiowego, obrotowego talerza pokryta materiałem ściernym z węgla silikonu (certyfikacja NSF)
- 2 lub 3 elementy ścierne w zależności od modelu
- Obudowa ze stali nierdzewnej, boczne drzwi z aluminium do wyjmowania obranych warzyw
- Przezroczysta uchylna pokrywa z poliwęglanu pozwala na kontrolę procesu
- Niskie zużycie energii dzięki optymalizacji silnika
- Wyłącznik bezpieczeństwa pokrywy i drzwiczek

NEW! 

- Współczynnik szczelności: IP65 – wysoka odporność na wilgoć i rozpryskiwanie wody
- Wodoodporny panel sterujący z przyciskami: START, STOP
- Timer z regulacją 0-6 minut oraz tryb pracy ciągłej
- Wymagane podłączenie do wody
- Wlot wody z zaworem zapobiegającym cofaniu się wody do sieci wodociągowej
- Odpływ boczny lub pionowy dolny o średnicy 80 mm do wyboru podczas montażu
- Poziom hałasu: ok. 70 dB



1000660



1000630

kod	1000650	1000660	1000630
model	PI-10	PI-20	PI-30
wymiary	433x635x(H)625 mm	433x635x(H)735 mm	622x760x(H)950 mm
wydajność	200-240 kg/h	400-480 kg/h	600-720 kg/h
wsad	10 kg	20 kg	30 kg
moc/napięcie	370 W/400 V	550 W/400 V	730 W/400 V
waga	34 kg	35,8 kg	56,9 kg
cena (PLN)	6079	6839	11399

AKCESORIA

kod		cena (PLN)
2001417	Talerz dolny ścierny do obieraczki PI-10 oraz PI-20	759
2009430	Talerz dolny ścierny do obieraczki PI-30	911
2009422	Element boczny ścierny do PI-10	189
2009423	Element boczny ścierny do PI-20	265
2009415	Element boczny ścierny do PI-30	303
2009224	Podstawa pod obieraczkę M-5 oraz PI-10, PI-20	835
2009250	Podstawa wraz z separatorem obierek pod obieraczkę PI-10 i PI-20	1899
2009270	Podstawa wraz z separatorem obierek pod obieraczkę PI-30	1899
2000004	Tarcza z nożami do obieraczki PI-20	1215



OBIERACZKA DO ZIEMNIAKÓW SERIA M-5

- Profesjonalne urządzenie do obierania ziemniaków, buraków, marchwi i innych warzyw bulwiastych
- Idealna do małej gastronomii
- Dolna część komory w formie obrotowego talerza wyłożona materiałem ściernym
- Obudowa ze stali nierdzewnej, boczne drzwiczki z aluminium
- Przezroczysta uchylna pokrywa z poliwęglanu pozwala na kontrolę procesu
- Wyłącznik bezpieczeństwa pokrywy i drzwiczek
- Wodoodporny panel sterujący z przyciskami: START, STOP
- Timer z regulacją 0-6 minut oraz tryb pracy ciągłej
- Wymagane podłączenie do wody (wężyk zaciskowy bez gwintu)
- Wlot wody z zaworem zapobiegającym cofaniu się wody do sieci wodociągowej
- Odpływ boczny lub pionowy dolny o średnicy 80 mm do wyboru podczas montażu
- Poziom hałasu: ok. 70 dB



1000565



2009224

kod	wsad (kg)	wydajność (kg/h)	mm	W/V	cena (PLN)
1000565	5	80-100	333x367x(H)490	300/400	4179

AKCESORIA

kod		cena (PLN)
2003899	Talerz dolny ścierny do obieraczki M-5	759
2009224	Podstawa pod obieraczkę M-5 oraz PI-10, PI-20	835

MASZYŃKA RĘCZNA DO KROJENIA ZIEMNIAKÓW SERIA CF-5

- Urządzenie do krojenia w słupki i frytki ziemniaków oraz innych twardych warzyw i owoców. Idealne rozwiązanie dla małych lokali gastronomicznych i restauracji
- W zestawie prasa z nożami do frytek 10x10 mm
- Wydłużona rączka i elastyczne sprężyny zapewniają optymalne rezultaty przy minimalnym wysiłku
- Korpus wykonany z aluminium, uchwyty, nakrętki i śruby ze stali nierdzewnej
- Podstawa wyposażona w przysawkę zapewniającą stabilność
- Łatwe czyszczenie
- Możliwość wymiany zestawów pras na: 8x8 oraz 12x12 mm (opcjonalne)
- Waga 4 kg

kod	wydajność [kg/h]	mm	cena [PLN]
1020061	100-150	280x512x(H)735 (przy uniesionej dźwigni)	987
1020065	Zestaw pras z nożami 8x8 mm		227
1020070	Zestaw pras z nożami 10x10 mm		227
1020075	Zestaw pras z nożami 12x12 mm		227



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



NEW!



1020061

do zastosowania z pojemnikiem GN 1/1 150 mm

WIRÓWKA DO SAŁAT SERIA ES-200

- Szybka oraz cicha idealna do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, hotelach, szpitalach
- Konstrukcja oraz lekki, wyjmowany kosz na warzywa i owoce wykonane ze stali nierdzewnej
- Kompaktowa budowa pozwala na umieszczenie urządzenia pod blatami o standardowych wymiarach
- 3 kołka z hamulcem stabilizującym urządzenie w podczas pracy
- Transparentna, wytrzymała pokrywa wyposażona w mechanizm samootwierający, ułatwiający dostęp do kosza
- Mechanizm zabezpieczający - po otwarciu pokrywy, cykl zatrzymuje się automatycznie
- Lampka kontrolna otwartych drzwi
- System VCS wyłączający i ponownie załączający obroty kosza gdy ciężar warzyw nie jest równomiernie rozłożony zabezpiecza urządzenie przed uszkodzeniem, a personel przed wypadkami
- Łatwy w użyciu, wodoodporny panel sterowania
- Elektroniczny timer z 3 stałymi cyklami: 1, 2, 3 minuty
- 2 prędkości silnika: 350 lub 900 obr./min
- Wolne obroty idealne do delikatnych warzyw jak np. sałaty

ZGRZEWARKA DO TACEK POLIPROPYLENOWYCH DO ŻYWNOŚCI

- Szczelne zamknięcie gwarantuje zachowanie wszelkich standardów związanych z rygorystycznymi procedurami HACCP
- Zamyka tacki poprzez zgrzewanie plastikowej folii na górze
- Ułatwia transport przygotowanej żywności
- Maksymalna szerokość folii: 150 mm
- Długość zgrzewania: około 2 s
- Górna płyta grzewcza umożliwia pakowanie:
 - jednej tacki o wymiarach: 136x192 mm
 - dwóch tacki jednocześnie, o wymiarach: 136x96 mm
- Elektroniczna regulacja temperatury
- Umożliwia jednoczesne zgrzewanie i cięcie folii co wpływa na zwiększenie wydajności urządzenia
- Zgrzewanie fabrycznie ustawione na temp.: 140°C dostosowane do folii wykonanej z polipropylenu
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Wyposażona w przewód elektryczny o długości 1,5 m zakończony wtyczką 230 V z uziemieniem
- Waga: 11 kg

NEW!



1000710



Zobacz film

kod	1000710
model	ES-200
wymiary	540x750x(H)815 mm
pojemność	12 kg
wydajność	240-720 kg/h
moc/napięcie	550 W/230 V
waga	52 kg
cena [PLN]	10639



NEW!



1150001



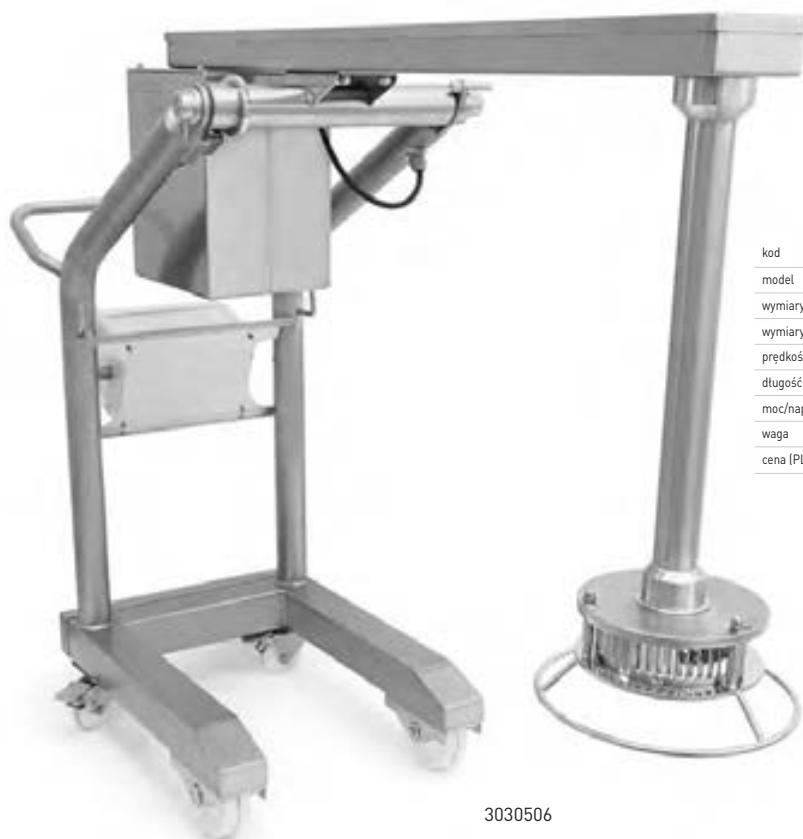
kod	mm	V	W	cena [PLN]
1150001	202x500x(H)245	230	450	3419

MIKSER TURBO TRX-22

- Mikser Turbo przeznaczony do miksowania i rozdrabniania żywności w naczyniach o pojemności do 800 litrów, czyli w kuchniach o dużej wydajności, a nawet w przemyśle spożywczym
- Idealny do miksowania żywności bezpośrednio w kociach warzelnych
- Ramię o długości 600 mm miksuje równie skutecznie w każdym rodzaju naczynia, okrągłym lub prostokątnym. Wykonane w całości ze stali nierdzewnej 18/10
- Łatwość użytkowania: może poruszać się w różnych kierunkach, regulowana wysokość, mocowanie na wózku z 4 antypoślizgowymi gumowymi kółkami, w tym 2 z hamulcami
- Idealny balans ramienia rozdrabniającego zapobiega wywróceniu się lub przechyleniu urządzenia do tyłu, nawet jeśli ramię lub kółka podstawy nie są zablokowane
- Dźwignia zabezpieczająca umożliwia blokowanie ramienia jedną ręką



- Łatwo dostępny, wodoszczelny, odchylany panel sterujący
- Regulacja prędkości na dwóch poziomach: 750 i 1500 obr./min
- Panel sterujący z wbudowanym timerem: możliwość pozostawienia pracującego urządzenia nawet przez 60 minut bez konieczności jego kontroli
- Przewody elektryczne schowane w stelażu wózka, dzięki czemu obszar roboczy wolny jest od jakichkolwiek przeszkód ograniczających swobodny ruch ramienia miksującego
- Turbina, osłona, tarcza i nasadka łatwo demontowalne, bez użycia narzędzi; mogą być myte w zmywarce
- Mikroprzełącznik bezpieczeństwa sterujący pozycją urządzenia: nie pozwala na pracę turbiny, gdy ramię jest zbyt wysoko lub zbyt nisko
- Do użycia z 3 opcjonalnymi i łatwo wymiennymi sitami miksującymi

**NEW!**

3030506

kod	3030506
model	TRX-22
wymiary maszyny podczas pracy	568x1643x(H)1219 mm
wymiary maszyny złożonej	568x963x(H)1651 mm
prędkość obrotowa	750 - 1500 obr./min
długość ramienia	600 mm
moc/napięcie	2200 W/400 V
waga	96 kg
cena (PLN)	20519



Zobacz film



3 opcjonalne i łatwo wymiennalne
sita miksujące (sita się nie obracają)

AKCESORIA

kod			cena (PLN)
4032401	Sito 21D do miksera turbo TRX-22	Miksowanie składników włóknistych	683
4032403	Sito 30D do miksera turbo TRX-22	Uniwersalna	683
4032389	Sito 42D do miksera turbo TRX-22	Do miksowania precyzyjnego	683

MIKSER PLANETARNY STOŁOWY, 5-LITROWY SERIA BM-5

- Urządzenie do wyrabiania lekkich ciast oraz do ubijania piany
- Przeznaczone do intensywnego użytkowania
- Model stołowy z dzieżą o pojemności 5 litrów
- Płynne, elektroniczne sterowanie prędkością
- Dźwignia utatwiająca podnoszenie i opuszczanie dzieży
- Ostrona bezpieczeństwa dzieży uniemożliwiająca włożenie ręki w czasie pracy urządzenia
- Podwójne mikroprzełączniki bezpieczeństwa wyłączające urządzenie, gdy dzieża jest opuszczona lub ostrona bezpieczeństwa dzieży nie jest prawidłowo zamontowana
- Kompaktowa, uniwersalna budowa
- Urządzenie z międzynarodowym certyfikatem NSF (zgodność z przepisami dotyczącymi higieny, czystości i surowców żywnościowych)

kod	1500170
model	BM-5
wymiary	310x382x(H)537 mm
pojemność dzieży	5 l
maksymalna ilość surowca	1,5 kg mąki przy 60% wody
moc/napięcie	250 W/230 V
waga	17 kg
cena (PLN)	3419

AKCESORIA

kod		cena (PLN)
2502305	Dodatkowa dzieża 5 l do miksera BM-5	379



Zobacz film

NEW! **sammic**



1500170

Wyposażenie standardowe:



różga



hak



mieszadło płaskie

MIKSERY PLANETARNE WOLNOSTOJĄCE SERIA BE

- Profesjonalne mikse do przygotowywania ciasta na chleb, bułki, pierogi, do ubijania białek jaj na suflety, bezy, do mieszania różnych sosów, majonezów i mieszanek z mięsa mielonego
- Przeznaczone do intensywnego użytkowania
- Pojemność dzieży od 10 do aż 40 litrów w zależności od modelu
- Mocny, wysoce niezawodny silnik z elektronicznym systemem regulowania prędkości, który pozwala podłączać mikse do jednofazowego źródła prądu
- Elektroniczna kontrola prędkości
- Timer pozwalający na programowanie czasowe pracy w zakresie od 0 do 30 min ze skokiem co 0,5 minuty
- Przycisk trybu pracy pulsacyjnej

- Alarm akustyczny końca cyklu pracy
- Ostrona bezpieczeństwa dzieży uniemożliwiająca włożenie ręki w czasie pracy urządzenia
- Podwójne mikroprzełączniki bezpieczeństwa wyłączające urządzenie gdy dzieża jest opuszczona lub ostrona bezpieczeństwa dzieży nie jest prawidłowo zamontowana
- Manualne unoszenie/opuszczanie dzieży za pomocą dźwigni
- Wyświetlacz parametrów pracy i kodów błędów
- Wzmocniony wodoodporny system obudowy silnika oraz panelu sterującego
- Nogi ze stali nierdzewnej
- Mocna i wytrzymała dzieża

NEW!

Wyposażenie standardowe:



różga



hak



mieszadło płaskie



Zobacz film



kod	1500210	1500220	1500280	1500240
model	BE-10	BE-20	BE-30	BE-40
wymiary	410x523x(H)688 mm	520x733x(H)1152 mm	528x764x(H)1152 mm	586x777x(H)1202 mm
pojemność dzieży	10 l	20 l	30 l	40 l
maksymalna ilość surowca	3 kg mąki przy 60% wody	6 kg mąki przy 60% wody	9 kg mąki przy 60% wody	12 kg mąki przy 60% wody
moc/napięcie	550 W/230 V	900 W/230 V	1100 W/230 V	1400 W/230 V
waga	43 kg	89 kg	105 kg	123 kg
cena (PLN)	7219	12159	13679	18999

AKCESORIA

kod	2509494	2509495	2509564	2509497
	dzieża 10 l	dzieża 20 l	dzieża 30 l	dzieża 40 l
cena (PLN)	531	645	1367	1519



1500280

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE KOMOROWE SERIA SENSOR ULTRA

NEW! 

- Linia pakowarek próżniowych SENSOR ULTRA dzięki wbudowanemu czujnikowi pozwala na pełną kontrolę próżni podczas procesu pakowania. Wszystkie parametry są wyświetlane na bieżąco na 3,9", kolorowym ekranie LCD.
- Obudowa oraz komora wykonane ze stali nierdzewnej
- Pokrywa z przezroczystego poliwęglanu, o wysokiej trwałości (nie dotyczy modeli serii 6000)
- Wszystkie modele wyposażone są w pompy Busch, oraz bezprzewodowe, listwy zgrzewające ułatwiające czyszczenie i zwiększające trwałość opakowań
- Podświetlana klawiatura dotykowa wykonana z materiału odpornego na zadrapania i rozpryskiwanie się płynów
- Możliwość zapisania do 25 programów z możliwością blokady trybu
- Program „odsysania etapami” przeznaczony do produktów o delikatnej strukturze
- Funkcja marynowania produktów
- System „wykrywania punktu parowania” przeznaczony do zup, owoców, czerwonych mięs itp., automatycznie zatrzymujący proces odsysania zapewniając maksymalną możliwą do uzyskania próżnię unikając rozlania płynów w komorze
- Wszystkie modele wyposażone w zawór umożliwiający stopniowy wlot powietrza do komory oraz progresywną dekompresję
- Program suszenia pompy, pozwalający na przedłużenie okresu użyteczności

- Wizualny wskaźnik poziomu oleju w pompie
- Licznik godzin pracy pozwalający na ustalenie terminu wymiany oleju
- Poziom hałasu: 75 dB
- W zestawie 1 płyta wypetniająca wykonana z poliwęglanu (modele z serii 6000 posiadają 4 płyty w zestawie)

DODATKOWE FUNKCJE

- System zgrzewania „PLUS” pozwala na zwiększenie mocy elektrycznej koniecznej do zgrzania torebek metalowych (np. aluminiowych)
- System bluetooth pozwalający na bezprzewodowe łączenie się z dedykowaną aplikacją
- Możliwość pakowania w zewnętrznym pojemniku próżniowym
- System wydruku etykiet, pozwala na podłączenie do drukarki z etykietami samoprzylepnymi, odpornymi na ujemne temperatury. Tekst etykiety wprowadzamy za pośrednictwem urządzeń mobilnych połączonych do pakowarki przez Bluetooth
- Opcjonalny układ wtryskiwania gazu ochronnego umożliwia pakowanie próżniowe żywności w atmosferze pozbawionej tlenu i pary wodnej, co pozwala na lepszą ochronę produktu przed powstawaniem bakterii, zmniejsza ryzyko uszkodzenia delikatnych produktów oraz poprawia ich wygląd
- **W sprawie wyceny dodatkowych funkcji skontaktuj się z przedstawicielem**



Zobacz film

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SENSOR ULTRA SERIE 300, 400 I 500

- W zestawie 1 płyta wypetniająca wykonana z poliwęglanu

kod	1140742	1140772	1140790
model	SU-316	SU-420	SU-520
wymiary zewnętrzne	384x465x(H)403 mm	484x529x(H)448 mm	625x537x(H)513 mm
wymiary komory	330x360x(H)155 mm	430x415x(H)180 mm	560x430x(H)183 mm
długość listwy	320 mm	420 mm	420+420 mm
wydajność pompy	16 m ³ /h	20 m ³ /h	20 m ³ /h
maks. ciśnienie próżni	2 mbar	2 mbar	2 mbar
moc/napięcie	370 W/230 V	750 W/230 V	750 W/230 V
waga	34 kg	70 kg	80 kg
cena [PLN]	8359	10639	13679



1140790

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SENSOR ULTRA SERIA 600

- W zestawie 1 płyta wypetniająca wykonana z poliwęglanu

kod	1140811	1140817	1140835	1140845
model	SU-604	SU-604CC	SU-606	SU-606CC
wymiary zewnętrzne	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm
wymiary komory	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm
długość listwy	413+656 mm	465+465 mm	413+656 mm	465+465 mm
wydajność pompy	40 m ³ /h	40 m ³ /h	63 m ³ /h	63 m ³ /h
maks. ciśnienie próżni	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar
moc/napięcie	1100 W/400 V	1100 W/400 V	1500 W/400 V	1500 W/400 V
waga	145 kg	145 kg	159 kg	159 kg
cena [PLN]	21279	22039	22799	22799



1140817

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SENSOR ULTRA SERIE 800

- W zestawie 1 płyta wypetniająca wykonana z poliwęglanu



1140881

kod	1140881	1140887	1140893	1140935	1140945	1140955
model	SU-806	SU-806CC	SU-806LL	SU-810	SU-810CC	SU-810LL
wymiary zewnętrzne	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm
wymiary komory	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm
długość listwy	530+959 mm	581+581 mm	848+848 mm	530+848 mm	581+581 mm	848+848 mm
wydajność pompy	63 m ³ /h	63 m ³ /h	63 m ³ /h	100 m ³ /h	100 m ³ /h	100 m ³ /h
maks. ciśnienie próżni	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar
moc/napięcie	1500 W/400 V	1500 W/400 V	1500 W/400 V	2200 W/400 V	2200 W/400 V	2200 W/400 V
waga	232 kg	232 kg	232 kg	250 kg	250 kg	250 kg
cena [PLN]	27359	27359	27359	31919	31919	31919

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SENSOR ULTRA SERIA 6000

- Dwukomorowa pakowarka
- W zestawie 4 płyty wypetniające wykonane z poliwęglanu
- Gruba pokrywa wykonana z wytrzymałej stali nierdzewnej



1141030

kod	1141030	1141050
model	SU-6100	SU-6160
wymiary zewnętrzne	1640x874x(H)1370 mm	1640x874x(H)1370 mm
wymiary komory	2x 662x874x(H)205 mm	2x 662x874x(H)205 mm
długość listwy	2x (660+660) mm	2x (660+660) mm
wydajność pompy	100 m ³ /h	155 m ³ /h
maks. ciśnienie próżni	0,5 mbar	0,5 mbar
moc/napięcie	2200 W/400 V	4000 W/400 V
waga	360 kg	360 kg
cena [PLN]	47879	56999

PŁYTA DO PAKOWANIA PŁYNÓW

- W zestawie z regulowaną podstawką na woreczek
- Dostępna dla serii 300/400/500/600/800



kod	przeznaczenie	cena [PLN]
2149531	Seria 300	303
2149020	Seria 400/500	303
2149074	Seria 600	303
2141798	Seria 800	303



2149531

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA SERIA SE

- Pakowarki próżniowe SE pozwalają na przedłużenie czasu przechowywania produktów spożywczych oraz zmniejszenie wymiarów opakowania produktów niespożywczych
- Obudowa oraz komora wykonane ze stali nierdzewnej
- Pokrywa z przezroczystego poliwęglanu, o wysokiej trwałości
- Wszystkie modele wyposażone są w pompy Busch, oraz bezprzewodowe listwy grzewcze ułatwiające czyszczenie i zwiększające trwałość opakowań (Modele serii SE-5xx, SE-6xx, SE-8xx wyposażone w dwie listwy grzewcze)
- Listwy grzewcze wyposażone w zakrzywione grzałki umożliwiające usunięcie pozostałości produktu i gwarantujące szczelność zgrzewu
- Specjalny czujnik kontrolujący parametry próżni

NEW! 

- Program „odsysania etapami” przeznaczony do produktów o delikatnej strukturze
- Funkcja marynowania produktów
- Układ bezpieczeństwa z zabezpieczeniem maksymalnego czasu działania lub błędu próżni
- Program suszenia pompy, pozwalający na przedłużenie okresu użyteczności
- Wizualny wskaźnik poziomu oleju w pompie
- Licznik godzin pracy wskazujący na konieczność wymiany oleju
- Model homologowany przez NSF: gwarancja bezpieczeństwa i higieny
- Poziom hałasu: 75 dB



PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SE SERIE 200, 300, 400 I 500

kod	1140622	1140628	1140636	1140642
model	SE-206	SE-310	SE-416	SE-520
wymiary zewnętrzne	337x431x(H)307 mm	384x465x(H)403 mm	484x529x(H)448 mm	625x537x(H)513 mm
wymiary komory	288x334x(H)111 mm	330x360x(H)155 mm	430x415x(H)180 mm	560x430x(H)183 mm
długość listwy	280 mm	320 mm	420 mm	420+420 mm
wydajność pompy BUSCH	6 m³/h	10 m³/h	16 m³/h	20 m³/h
maks. ciśnienie próżni	2 mbar	2 mbar	2 mbar	2 mbar
moc/napięcie	370 W/230 V	370 W/230 V	550 W/230 V	750 W/230 V
waga	26 kg	34 kg	65 kg	80 kg
cena (PLN)	6079	7599	9499	13679



1140642

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SE SERIA 600

kod	1140650	1140651	1140662	1140663
model	SE-604	SE-604 CC	SE-606	SE-606 CC
wymiary zewnętrzne	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm	740x566x(H)997 mm
wymiary komory	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm	672x481x(H)200 mm
długość listwy	413+656 mm	465+465 mm	413+656 mm	465+465 mm
wydajność pompy BUSCH	40 m³/h	40 m³/h	63 m³/h	63 m³/h
maks. ciśnienie próżni	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar
moc/napięcie	1100 W/230 lub 400V	1100 W/230 lub 400V	1500 W/230 lub 400V	1500 W/230 lub 400V
waga	145 kg	145 kg	159 kg	159 kg
cena (PLN)	20519	20519	21279	21279



1140642

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE SE SERIA 800

1140680

kod	1140680	1140681	1140682	1140696	1140697	1140698
model	SE-806	SE-806 CC	SE-806 LL	SE-810	SE-810 CC	SE-810 LL
wymiary zewnętrzne	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm	960x757x(H)998 mm
wymiary komory	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm	864x603x(H)215 mm
długość listwy	530+848 mm	581+581 mm	848+848 mm	530+848 mm	581+581 mm	848+848 mm
wydajność pompy BUSCH	63 m³/h	63 m³/h	63 m³/h	100 m³/h	100 m³/h	100 m³/h
maks. ciśnienie próżni	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar	0,5 mbar
moc/napięcie	1500 W/230 lub 400V	1500 W/230 lub 400V	1500 W/230 lub 400V	2200 W/230 lub 400V	2200 W/230 lub 400V	2200 W/230 lub 400V
waga	232 kg	232 kg	232 kg	250 kg	250 kg	250 kg
cena (PLN)	26599	26599	26599	30399	30399	30399



CYRKULATORY ZANURZENIOWE DO GOTOWANIA SOUS-VIDE „SMARTVIDE”

sammic
NEW!

- Cyrkulator zanurzeniowy SmartVide przeznaczony do gotowania metodą sous-vide dzięki precyzyjnemu systemowi kontroli temperatury
- Gotowanie w woreczku próżniowym korzystnie wpływa na wzmocnienie aromatu oraz niweluje utratę masy gotowanych produktów
- Pozwala na aromatyzowanie oleju, tłuszczu lub innych podobnych produktów przy zastosowaniu techniki kontrolowanej temperatury
- Skraca czas marynowania potraw o potowę
- Konstrukcja ze stali nierdzewnej, panel oraz uchwyt z poliamidu
- Prosty i intuicyjny panel sterowania
- Wodoodporny, kolorowy 3,5" wyświetlacz
- Możliwość zmiany jednostek °C oraz °F
- Możliwość kalibracji urządzenia

- Auto-restart
- Wskaźnik minimalnego poziomu wody
- 3 tryby pracy z Timerem
- Możliwość kontroli parametrów procesu – temperatura-czas
- Bardzo głośny sygnał zakończenia pracy oraz alarmu
- Możliwość zapisania 15 programów (wyłącznie SmartVide 8 PLUS)
- Minimalna głębokość pojemnika: 150 mm (dotyczy modelu SmartVide 8 Plus)
- Zastosowanie łącza Bluetooth pozwala na efektywniejszą kontrolę HACCP procesu – gotowania po zakończeniu każdego cyklu można wyeksportować lub wydrukować parametry gotowania (dotyczy wyłącznie modelu SmartVide 8 Plus)
- Do zestawu dołączona stylowa, ergonomiczna torba do transportu (dotyczy wyłącznie modelu SmartVide 8 Plus)



Zobacz film



® Aplikacja mobilna – zastosowanie łącza Bluetooth pozwala na efektywniejszą kontrolę HACCP procesu gotowania – po zakończeniu każdego cyklu można wyeksportować lub wydrukować parametry gotowania. Umożliwia również zapisanie do 20 własnych przepisów oraz podgląd stanu urządzenia – temperatury i pozostałego czasu pracy (dotyczy wyłącznie modelu SmartVide 8 Plus)

kod	1180040	1180020	1180000
model	SmartVide 4	SmartVide 6	SmartVide 8 Plus
wymiary	116x128x(H)330 mm	124x140x(H)360 mm	124x140x(H)360 mm
maks. pojemność naczynia (rodzaj pojemnika GN)	28 l GN 1/1 x (H)200 mm	56 l GN 2/1 x (H)200 mm	56 l GN 2/1 x (H) 200 mm
zakres temp.	5-95 °C	5-95 °C	5-95 °C
dokładność odczytu	0,01 °C	0,01 °C	0,01 °C
timer/gradacja	od 1 min do 99 h/1 min	od 1 min do 99 h/1 min	od 1 min do 99 h/1 min
moc/napięcie	1,6 kW/230 V	2 kW/230 V	2 kW/230 V
waga	3,1 kg	3,6 kg	4,1 kg
cena [PLN]	2507	3191	4179




1180020



1180000

AKCESORIA

	kod	przeznaczenie	cena [PLN]
	1180090	Sonda igłowa do urządzenia SmartVide 8 Plus	569
	5170060	Uszczelka piankowa do sondy igłowej	113
	1180080	Kulki polipropylenowe do cyrkulatorów SmartVide 100 sztuk w zestawie	303
	1180060	Pojemnik GN 1/1 izolowany do cyrkulatora SmartVide Pojemność 28 l	1199
	1180062	Pokrywka GN 1/1 do pojemnika cyrkulatora SmartVide 8 Plus	189
	1180063	Pokrywka GN 1/1 do pojemnika cyrkulatora SmartVide 4 i 6	189

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

185



18/10
stainless steel



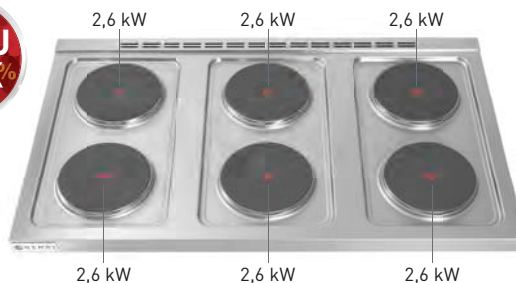
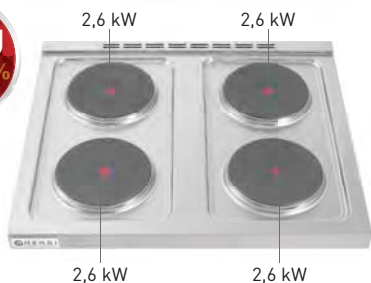
GN 1/1

225936



GN 1/1

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

-24%

kod	V	kW	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
225936	400	13,4	800x700x(H)900	5890	4479

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

-24%

kod	V	kW	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
226247	400	18,6	1200x700x(H)900	7090	5389



Komora ze stali nierdzewnej

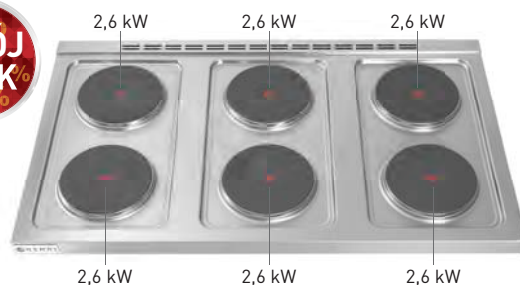
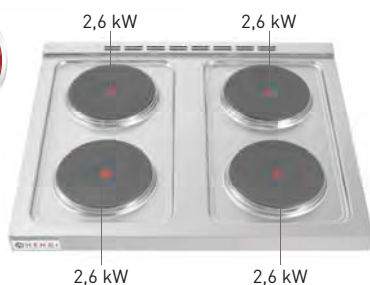




226223



226230



KUCHNIA ELEKTRYCZNA 4-PŁYTOWA KITCHEN LINE NA PODSTAWIE OTWARTEJ

- Blat roboczy ze stali nierdzewnej AISI 304
- Obudowa boczna ze stali nierdzewnej AISI 430
- Szafka z 3 stron zamknięta o wymiarach wew. 798x570x(H)470 mm
- Płyty grzewcze żeliwne: 4x ø220 mm po 2,6 kW
- Stalowe, regulowane nóżki 100-165 mm
- Waga: 65 kg

-24%

kod	V	kW	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
226223	400	10,4	800x700x(H)900	3599	2729

KUCHNIA ELEKTRYCZNA 6-PŁYTOWA KITCHEN LINE NA PODSTAWIE OTWARTEJ

- Blat roboczy ze stali nierdzewnej AISI 304
- Obudowa boczna ze stali nierdzewnej AISI 430
- Szafka z 3 stron zamknięta o wymiarach wew. 1198x570x(H)470 mm
- Płyty grzewcze żeliwne: 6x ø220 mm po 2,6 kW
- Stalowe, regulowane nóżki 100-165 mm
- Waga: 90 kg

-24%

kod	V	kW	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
226230	400	15,6	1200x700x(H)900	4999	3789

Płyty grzewcze
żeliwneBlat roboczy
ze stali
nierdzewnej

975466

PROFESJONALNY, UNIWERSALNY PREPARAT DO USUWANIA ZABRUDZEŃ KUCHENNYCH

kod	poj. (l)	cena [PLN]
975466	butelka	16

KUCHNIE GAZOWE



18/10
stainless steel



GN 1/1

225882

KUCHNIA GAZOWA 4-PALNIKOWA KITCHEN LINE Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 1/1

- Palniki: 2 x 3,5 kW + 2 x 6 kW
- Dysze na LPG dodawane do zestawu
- Dla garnków: ø120-300 mm
- Żeliwne ruszty 335x300 mm, osobne na każdy palnik
- Termopara
- 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: 75 mm
- W zestawie 1 ruszt GN1/1
- Termostat



-24%

kod	V	kW	moc kW [Hs]	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
225882	230	3	19	800x700x(H)900	6599	4999



GN 1/1

225899

KUCHNIA GAZOWA 6-PALNIKOWA KITCHEN LINE Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIKIEM ELEKTRYCZNYM GN 1/1

- Palniki: 3 x 3,5 kW + 3 x 6 kW
- Dysze na LPG dodawane do zestawu
- Dla garnków: ø120-300 mm
- Żeliwne ruszty 335x300 mm, osobne na każdy palnik
- Termopara
- 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: 75 mm
- W zestawie 1 ruszt GN1/1
- Termostat



-24%

kod	V	kW	moc kW [Hs]	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
225899	230	3	28,5	1200x700x(H)900	7799	5919



NEW!



227589

KUCHNIA GAZOWA 4-PALNIKOWA KITCHEN LINE NA PODSTAWIE OTWARTEJ

- Palniki: 2x 3,5 kW + 2x 6 kW
- Na gaz GZ50, dysze na LPG w zestawie
- Dla garnków: ø120-300 mm
- Żeliwne ruszty 335x300 mm, osobne na każdy palnik
- Szafka z 3 stron zamknięta o wymiarach wew. 798x570x(H)470 mm
- Termopara oraz zabezpieczenie przeciw wyptywowo gazu w przypadku zgaszenia płomienia
- Błat kuchni: AISI 304, obudowa: AISI 430
- Nóżki stalowe z regulacją 100-165 mm
- Waga: 72 kg

kod	moc kW [Hs]	mm	cena [PLN]
227589	19	800x700x(H)900	3999



226094

KUCHNIA GAZOWA 6-PALNIKOWA KITCHEN LINE NA PODSTAWIE OTWARTEJ

- Palniki: 3x 3,5 kW + 3x 6 kW
- Dysze na LPG dodawane do zestawu
- Dla garnków: ø120-300 mm
- Żeliwne ruszty 335x300 mm, osobne na każdy palnik
- Szafka z 3 stron zamknięta o wymiarach wew. 1198x570x(H)470 mm
- Termopara
- Błat kuchni: AISI 304, obudowa: AISI 430
- Nóżki stalowe z regulacją 100-165 mm
- Waga: 95 kg



-24%

kod	moc kW [Hs]	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
226094	28,5	1200x700x(H)900	6599	4999



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 zapatką
- Nóżki stalowe z antypoślizgową powierzchnią, z regulacją w zakresie od 55-65 mm
- Waga: 35 kg



-24%

kod	moc kW [Hs]	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
227381	19	800x700x(H)310	3799	2889



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 zapatką
- Nóżki stalowe z antypoślizgową powierzchnią, z regulacją w zakresie od 55-65 mm
- Waga: 45 kg



-24%

kod	moc kW [Hs]	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
227398	28,5	1200x700x(H)310	5299	4029

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA MAKARONU

- Dla średniej wielkości lokali gastronomicznych do przygotowania pysznych makaronów, pierogów, a nawet do gotowanych w wodzie warzyw
- Pojemność zbiornika: 10 l
- Bezpośrednie podłączenie do sieci wodnej
- Pokrętko zaworu dopuszczającego świeżą wodę na przednim panelu sterowania
- Regulacja temperatury przy pomocy pokrętki wraz z termostatem
- Lampka kontrolna sygnalizująca osiągnięcie zadanej temperatury
- Demontowalna wylewka na zużytą wodę
- Mechaniczne zabezpieczenie przed przypadkowym otwarciem zaworu spustowego
- Uchwyt na kosze w celu odcedzenia zawartości
- W zestawie kosz 210x292x(H)158 mm oraz pokrywa
- Górna część obudowy ze stali nierdzewnej AISI 304
- Pozostała część obudowy bez blatu ze stali nierdzewnej AISI 430
- Zbiornik ze stali nierdzewnej AISI 316
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem wraz z bezpiecznikiem na przednim panelu sterowania
- Antypoślizgowe nóżki
- Waga: 19 kg



-19%

kod	mm	V	W	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
238899	330x600x(H)380	230	3500	3699	2999

KOSZ DO URZĄDZENIA DO GOTOWANIA MAKARONU

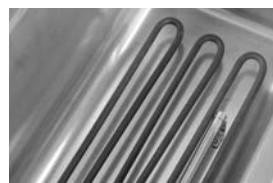
-24%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
943465	100x292x(H)158 pojedynczy – 2 szt. na komorę	348	259



238899

W zestawie kosz i pokrywa





225707



225806



KUCHNIA GAZOWA 5-PALNIKOWA KITCHEN LINE Z KONWEKCYJNYM PIEKARNIEM ELEKTRYCZNYM I GRILLEM

- Na gaz ziemny GZ 50
- W zestawie dysze na gaz z butli propan-butan
- 3 palniki 3 kW
- 1 palnik 1,8 kW
- 1 palnik wok 3,5 kW
- Zapalnik elektryczny, 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 2,5 kW umożliwiając grillowanie
- Oświetlona komora ze stali nierdzewnej
- W zestawie 2 ruszty GN 1/1



-24%

kod	V	moc kW [Hs]	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
225707	230	14.3	900x655x(H)850/900	5999	4559



KUCHNIA GAZOWA 5-PALNIKOWA KITCHEN LINE NA PODSTAWIE OTWARTEJ

- Na gaz ziemny GZ 50
- W zestawie dysze na gaz z butli propan-butan
- 3 palniki 3 kW, 1 palnik 1,8 kW, 1 palnik 3,5 kW
- Zapalnik elektryczny, zawór termopary
- 3-częściowy żeliwny ruszt
- Waga: 45 kg



-22%

kod	V	moc kW [Hs]	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
225806	230	14.3	900x600x(H)850	4899	3199



839997

NAKLADKA NA RUSZT KUCHENNY

- Do umieszczania małych garnków na dużych rusztach kuchennych



kod	mm	cena (PLN)
839997	255x255x(H)25	24





147108

TABORET GAZOWY PROFI LINE

- Na gaz z butli propan-butan
- Zestaw adaptacyjny do zasilania gazem ziemnym GZ 50
- Solidna konstrukcja ze stali nierdzewnej do dużych obciążeń
- Zawór termopary i elektroniczny zapłon
- Emaliowany ruszt
- Przewód gazowy i reduktor ciśnienia w zestawie
- Maksymalne obciążenie do 100 kg przy równomiernym rozłożeniu ciężaru
- Możliwość dokupienia stojaka (147306) obręczy, (147207) oraz patelni wok (626504)



kod	kW	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
147108	6,7	425x425x(H)400	2199	1679



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	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
147801	6,0	425x425x(H)400	1299	989

PATELNI 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 obręczy 147207 do taboretu gazowego 147108



kod	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
626504	ø700x(H)235	399	299



OBRĘCZ DO TABORETU GAZOWEGO

- Niezbędna do użycia patelni wok 626504 na taborecie gazowym 147108



kod	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
147207	ø360x(H)80	249	189



STOJAK DO TABORETÓW

- Do taboretu 147108



kod	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
147306	425x425x(H)400	599	456



556603

Rękawice na stronie 269

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

147306



626504

147207



239711

min ø140 mm 3500 W
max ø280 mm 230 V



Zobacz film



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 przeciwłuszczowy
- Automagiczne 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

-22%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
239711	230	3500	340x440x(H)120	899	699



3500 W
230 V

239766



239681

WOK INDUKCYJNY MODEL 3500

- Idealny do przygotowywania zdrowych posiłków
- Obudowa w całości wykonana ze stali nierdzewnej z łatwym do czyszczenia filtrem przeciwłuszczowym
- Ustawianie mocy na panelu dotykowym
- Szybka reakcja na zmiany temperatury: wysoka-niska
- Do użytku jedynie z patelnią wok 239773



do -24%

kod		V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
239766	kuchenka	230	3500	340x450x(H)120	1199	929
239681	kuchenka + wok	230	3500	340x450x(H)120 + ø360	1399	1069



Zobacz film

Filtr przeciwłuszczowy zabezpiecza silnik przed zabrudzeniem – wydłuża żywotność urządzenia



239773



PATELNIĄ INDUKCYJNĄ WOK

- Wykonana z 3 warstw stali nierdzewnej z miękką rączką
- Pokrywa wykonana ze stali nierdzewnej
- Odpowiednia do woka indukcyjnego 239766

-32%

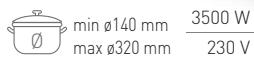
kod		mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
239773	pasuje do 239766	ø360x(H)180	349	239



Zobacz film



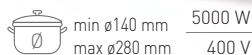
239698



Zobacz film



239322



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 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

-24%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
239698	230	3500	390x500x(H)120	1199	912

KUCHENKA INDUKCYJNA MODEL 5000 D



- Ustawianie mocy, temperatury i czasu na panelu dotykowym
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Łatwy w czyszczeniu filtr przeciw tłuszczowy, posiada podwójne wentylatory
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy od 140 do 280 mm
- Regulowana wysokość nóżek
- Pracuje na 400 V, dostarczana bez wtyczki, instalacja przez osobę z uprawnieniami

-24%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
239322	400	5000	398x515x(H)168	1999	1520

KUCHENKA INDUKCYJNA PODWÓJNA MODEL 7000

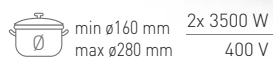


- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, dwa pola grzewcze
- Pole przednie o maksymalnej mocy 5000 W, w czasie pracy przedniego pola z maksymalną mocą 5000 W tylne pole może osiągać maksymalnie moc 2000 W
- Pole tylne o maksymalnej mocy 3500 W, tylko wtedy, gdy pole przednie nie przekracza mocy 3500 W
- Wyposażona w elektroniczną ochronę przed przegrzaniem
- Z regulowanymi metalowymi nóżkami i wyjmowanym filtrem powietrza
- Pracuje na 400 V, dostarczana bez wtyczki, instalacja przez osobę z uprawnieniami

-24%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
239346	400	2x3500	405x698x(H)145	4499	3420

239346



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



Zobacz film

TWÓJ ZYSK



239278

	min ø120 mm	2000 W
	max ø230 mm	230 V



239292

	min ø140 mm	3500 W
	max ø280 mm	230 V

KUCHENKA INDUKCYJNA 2000 W DISPLAY LINE

- Panel dotykowy, regulacja mocy i temperatury - 10 poziomów
- Zakres temperatury: od 35°C do 240°C
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna od 120 do 230 mm
- Z funkcją timera od 0 do 180 minut
- Wyposażona w elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem

-24%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
239278	230	2000	293x373x(H)56	399	304

KUCHENKA INDUKCYJNA 3500 W DISPLAY LINE

- Panel dotykowy, regulacja mocy i temperatury - 10 poziomów
- Zakres temperatury: od 35°C do 240°C
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna od 140 do 280 mm
- Z funkcją timera od 0 do 180 minut
- Wyposażona w elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem

-24%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
239292	230	3500	337x417x(H)85	899	684



239285

	3500 W	min ø120 mm max ø230 mm
	230 V	

Dotykowy panel sterowania

KUCHENKA INDUKCYJNA PODWÓJNA DISPLAY LINE

- Panel dotykowy, regulacja mocy i temperatury - 10 poziomów
- Moc pola grzewczego po lewej stronie: 1800 W lub 2000 W, gdy funkcja booster jest aktywna
- Moc pola grzewczego po prawej stronie: 1500 W lub 1700 W, gdy funkcja booster jest aktywna
- Zakres temperatury: od 60°C do 240°C
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy dna od 120 do 230 mm
- Z funkcją timera od 0 do 180 minut
- Wyposażona w elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem

-24%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
239285	230	3500	608x370x(H)61	799	608

TWÓJ ZYSK

Solidna obudowa ze stali nierdzewnej



Wysokiej jakości wentylator



min ø120 mm
max ø260 mm
3500 W
230 V



Zobacz film



239780

KUCHENKA INDUKCYJNA MODEL 3500 M

- Płynna regulacja mocy
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Łatwy w czyszczeniu filtr przeciw tłuszczowy
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy od ø120 mm do ø260 mm



-24%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
239780	230	3500	327x425x(H)100	789	599

min ø120 mm
max ø260 mm
3000 W
230 V



239315

KUCHENKA INDUKCYJNA MODEL 3000 M

- Płynna regulacja mocy
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Odpowiednia do garnków i patelni indukcyjnych o średnicy od ø120 mm do ø260 mm



-24%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
239315	230	3000	327x420x(H)100	799	608



min ø120 mm
max ø260 mm
2000 W
230 V



239230

KUCHENKA INDUKCYJNA MODEL 2000

- Bardzo cienka obudowa (32 mm) ze stalową ramą
- Powierzchnia ze szkła ceramicznego
- Panel dotykowy
- Odpowiednia do garnków o średnicy do 260 mm



-21%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
239230	230	2000	296x370x(H)46	379	299

min ø120 mm
max ø260 mm
1800 W
230 V



239209

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



-24%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
239209	230	1800	315x345x(H)70	299	228

NEW!

**TWÓJ
ZYSK**



239216

Termometr sondy Probe Control™ do precyzyjnego sterowania temperaturą wody i cieczy

Czujnik do bezpośredniego pomiaru temperatury powierzchni garnka

Port USB pozwalający na aktualizację oprogramowania

Układ chłodzenia za pomocą 2 wentylatorów



PLYTA INDUKCYJNA CONTROL ° FREAK™

- System gotowania indukcyjnego Control °Freak™ to pierwsze tego typu rozwiązanie pozwalające na dokładny pomiar, ustawienie i podtrzymanie 397 temperatur gotowania
- Unikalny system wykrywania temperatury w czasie rzeczywistym - czujnik działający przez szklaną płytę do bezpośredniego pomiaru temperatury powierzchni oraz zdalny termometr sondy Probe Control™ do precyzyjnego sterowania temperaturą wody i cieczy na bazie tłuszczu
- Funkcja Intensity zapewnia precyzyjną kontrolę szybkości nagrzewania płyty do temperatury zadanej
- Funkcja tworzenia Create umożliwia zapisywanie często używanych profili temperatury i szybkie ich odtwarzanie jednym dotknięciem
- Zakres temperatury: od 30 °C do 250 °C, precyzyjne sterowanie temperaturą co 0,5 °C
- Ustawienie mocy w zakresie od 100 W do 1800 W
- Oba czujniki temperatury działają w zakresie od 0 °C do 300 °C
- 72-godzinny zegar (programator) z funkcjami: powtarzania, kontynuacji, podtrzymania i zatrzymania gotowania
- Wytrzymała obudowa ze stali nierdzewnej z ceramiczną płytą indukcyjną (o wymiarach 290x290 mm)
- Układ chłodzenia za pomocą 2 wentylatorów
- Czytelny cyfrowy panel sterowania z kolorowym wyświetlaczem
- Port USB pozwalający na aktualizację oprogramowania
- Przewód zasilania o długości 1,7 m
- Futerał na sondę, uchwyt w kształcie kuli na sondę oraz USB w zestawie

kod	V	W	mm	cena (PLN)
239216	230	1800	350x470x(H)110	6999

NEW!

URZĄDZENIE DO POWIERZCHNIOWEGO MROŻENIA ANTI-GRIDDLE™

- PolyScience® Anti-Griddle™ to tradycyjne urządzenie stołowe z niesamowitą funkcją: szybkiego zamrażania sosów i puree. Umożliwia uzyskanie zamrożonych albo częściowo zamrożonych potraw z chrupiącą warstwą wierzchnią i chłodnym, kremowym wnętrzem. Taka podwójna konsystencja pozwala na tworzenie zaskakujących i unikalnych potraw. W bufetach i podczas wydarzeń gastronomicznych urządzenie to cieszy się popularnością, zwłaszcza gdy na oczach gości przygotowywane są mrożone przystawki albo desery. W ciągu 5-10 minut powierzchnia urządzenia Anti-Griddle™ osiąga temperaturę -34 °C
- Wytrzymała obudowa ze stali nierdzewnej z antypoślizgowymi nóżkami
- Powierzchnia mrożenia o wymiarach 36,5x23,5 cm wykonana jest ze stali nierdzewnej
- Urządzenie wyposażono w uchwyty do przenoszenia i pokrywę na powierzchnię mrożenia



274248

**TWÓJ
ZYSK**



kod	V	mm	cena (PLN)
274248	230	403x477x343	8999





273869



273876

NEW!

273883



273890

LAMPA DO PODGRZEWANIA POTRAW - WISZĄCA, STOŻKOWA

- Dzięki regulowanemu przewodowi lampę grzewczą łatwo ustawić, długość przewodu wynosi od 70 do 150 cm
- Regulacja temperatury za pomocą odległości lampy od potrawy
- Wyłącznik umieszczony na górze lampy
- Żarówka na podczerwień odporna na stłuczenia, bezpieczna do utrzymania temperatury żywności



kod	V	W	mm	kolor	cena (PLN)
273869	230	250	ø275x(H)250	srebrny	229
273876	230	250	ø275x(H)250	miedziany	229

LAMPA DO PODGRZEWANIA POTRAW - WISZĄCA, CYLINDRYCZNA

- Dzięki regulowanemu przewodowi lampę grzewczą łatwo ustawić, długość przewodu wynosi od 70 do 150 cm
- Regulacja temperatury za pomocą odległości lampy od potrawy
- Wyłącznik umieszczony na górze lampy
- Żarówka na podczerwień odporna na stłuczenia, bezpieczna do utrzymania temperatury żywności



kod	V	W	mm	kolor	cena (PLN)
273883	230	250	ø175x(H)250	srebrny	189
273890	230	250	ø175x(H)250	miedziany	189

LAMPA DO PODGRZEWANIA POTRAW

- Do utrzymywania w ciepłe potraw przed serwowaniem
- Łatwo regulowana wysokość
- Bezodpryskowe żarówki w zestawie



kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
273906	230	500	453x360x(H)590/790	449	340

-24%**ŻARÓWKI GRZEWICZE NA PODCZERWIEŃ NEW!**

- Zapasowa żarówka na podczerwień do lamp grzewczych
- Odporna na stłuczenie, z gwintem (E27)

kod	V	W	mm	kolor	cena (PLN)
919200	230	250	ø125x(H)170	biały	49



919200



273906

ŻARÓWKI GRZEWICZE NA PODCZERWIEŃ NEW!

- Zapasowa żarówka na podczerwień do lamp grzewczych
- Odporna na stłuczenie, z gwintem (E27)

kod	V	W	mm	kolor	cena (PLN)
919217	230	250	ø125x(H)170	czerwony	49



919217



NEW!

233962



WITRYNA GRZEWCZA KWARCOWA - DWUPOZIOMOWA

- Obudowa ze stali nierdzewnej, boki ze szkła hartowanego, zakrzywione uchylne drzwi ze szkła akrylowego i panel lustrzany z tyłu
- Łatwy dostęp do wnętrza przez podwójne przednie drzwi unoszone ku górze
- Pojemność półek: 4 pojemniki GN 1/2
- Wyposażony w 2 kwarcowe grzałki i elektryczną płytę grzejącą na dole
- Mechaniczna regulacja temperatury
- Oświetlenie na górze komory
- Zakres temperatury: od 30°C do 90°C

kod	mm	V	W	cena [PLN]
233962	650x467x(H)630	230	560	1899



Zobacz film

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 temperatury: od 30°C do 90°C

-26%

kod	poj. [l]	mm	V	W	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
233740	97	460x448x(v)785	230	800	2299	1699



233740



NEW!



233726

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 temperatury: od 30°C do 90°C
- Wymiary półek w modelu 233726: półka górna: 636x335 mm, półka środkowa 636x367 mm i półka dolna: 636x398 mm
- Wymiary półek w modelu 233733: półka górna: 813x335 mm, półka środkowa 813x367 mm i półka dolna: 813x398 mm



233733



Zobacz film

do -29%



Oświetlenie LED

Tylne drzwi suwane



kod	poj. [l]	mm	V	W	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
233726	120	678x568x(H)686	230	1100	2459	1699
233733	160	857x568x(H)686	230	1500	2799	1999



Zobacz film



273982

WITRYNA GRZEWCZA - POJEDYNCZA

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Elementy grzewcze emitujące podczerwień
- Wykonana ze szkła hartowanego, przednia szyba zaokrąglona
- Duża szyba z tyłu urządzenia, łatwy dostęp do jego wnętrza
- Łatwa w czyszczeniu
- Wyjmowana taca na okruchy
- Regulacja temperatury do 85°C
- W zestawie ruszt GN 1/1 z drobną kratką, odpowiedni do ekspozycji małych produktów



-24%

kod	typ	mm	V	W	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
273982	pojedyncza	554x376x(v)311	230	400	1499	1140



273999

WITRYNA GRZEWCZA - PODWÓJNA

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Elementy grzewcze emitujące podczerwień
- Wykonana ze szkła hartowanego, przednia szyba zaokrąglona
- Duża szyba z tyłu urządzenia, łatwy dostęp do jego wnętrza
- Łatwa w czyszczeniu
- Wyjmowana taca na okruchy
- Regulacja temperatury do 85°C
- W zestawie 2 ruszty GN 1/1 z drobną kratką, odpowiednie do ekspozycji małych produktów



-24%

kod	typ	mm	V	W	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
273999	podwójna	554x376x(v)432	230	400	1999	1520



możliwość załadunku z przodu i tyłu



NEW!

WITRYNA NEUTRALNA SAMOBSŁUGOWA 75 L

- Idealna do stacji benzynowych, małych sklepików, kuchni biurowych, kantyn i stołówek do prezentowania wszelkich dań nie wymagających specjalnych warunków przechowywania jak np. cukierki w paczkach, kruche ciasteczka, drożdżówki itp.
- Zasilanie 230 V oraz kompaktowa budowa sprawiają, że witrynę można ustawić praktycznie wszędzie
- Pojemność komory 75 l
- Oświetlenie LED umieszczone na górze sterowane podświetlonym włącznikiem
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej oraz hartowanego, bezpiecznego szkła
- Pięć powierzchni ekspozycyjnych:
 - Malowane na czarno stalowe dno komory z pokryciem szklanym: 390x325 mm
 - Dolna szklana półka: 365x250 mm
 - Środkowa szklana półka: 365x230 mm
 - Górna szklana półka: 360x195 mm
 - Malowana na czarno stalowa góra witryny: 393x325 mm
- 3 przestawne szklane półki, nachylone pod lekkim kątem w stronę klienta
- 8 możliwych ustawień półek
- Odległość pomiędzy poziomami 45 mm
- Boczne szyby o grubości 5 mm
- Brak przedniej szyby umożliwia samoobsługę
- Tyłne szklane drzwi zamykane na magnes z wiasem po prawej
- Brak możliwości zamiany otwierania drzwi
- Praktyczna dolna wnęka o wymiarach 260x320x(H)85 mm, np. na zapas prezentowanego towaru
- 4 gumowe, nieregulowane nóżki: wys. 15 mm
- Przewód elektryczny o dt: 1650 mm wraz z wtyczką na 230 V z uziemieniem

kod	V	W	mm	cena [PLN]
233092	230	2	415x390x(H)716	999



Zobacz film



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 temperatury: od 40°C do 100°C
- Wyposażona w elektroniczną ochronę przed przegrzaniem

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
209523	230	1000	455x333x(H)62	549	418



209523



PŁYTA GRZEWICZA GN 1/1

- Obudowa wykonana z aluminium
- Izolowana podstawa, rozgrzewa się automatycznie do 95°C

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
209509	230	190	530x325x(H)30	749	570



209509

BEMARY GN



238905



238912

TWÓJ ZYSK

TWÓJ ZYSK

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

S.S.
stainless steel

-25%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
238905	230	1200	340x540x(H)250	399	299

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
- Maksymalna głębokość pojemników: 150 mm
- Cena nie obejmuje pojemników GN

S.S.
stainless steel

-24%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
238912	230	1200	340x540x(H)250	499	379

THERMOSYSTEM



201107

TWÓJ ZYSK

BEMAR THERMOSYSTEM 1

- Emaliowany pojemnik na wodę ø185 mm
- Wyposażony w pojemnik na zupę z pokrywką ze stali nierdzewnej ø200 mm
- Regulator temperatury z lampką kontrolną

18/0
stainless steel

-24%

kod	poj. (l)	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
201107	4,2	230	200	265x265x(H)245	899	684



201206

TWÓJ ZYSK

BEMAR THERMOSYSTEM 2

- 2 emaliowane pojemniki na wodę ø185 mm
- Wyposażony w 2 pojemniki na zupę z pokrywkami ze stali nierdzewnej ø200 mm
- 2 regulatory temperatury z lampkami kontrolnymi

18/0
stainless steel

-24%

kod	poj. (l)	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
201206	2x4,2	230	400	505x265x(H)245	1599	1216

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

201



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 6 lub 9 rusztów ze stali nierdzewnej 330x305 mm o maksymalnej nośności 500 gramów każdy
- Ruszty równomiernie rozmieszczone co 35 mm, łatwe do wyjęcia i czyszczenia
- Wewnętrzna warstwa obudowy i drzwi wykonana z materiałów nie zawierających BPA
- Przejrzyste 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

do -24%

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
229002	230	500	345x450x(H)315	549	418
229019	230	700	345x450x(H)415	599	459



229019

Przezroczysta podkładka zabezpieczająca przed spadaniem mniejszych produktów w trakcie suszenia

Prosty panel sterowania

Drzwi otwierane do góry



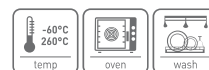
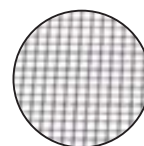
SIATKA NIEPRZYWIERAJĄCA PTFE

- 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



NEW!

SUSZARKA DO ŻYWNOCI PROFI LINE

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Do suszenia owoców, warzyw, ziół, mięsa, ryb itp.
- Cyfrowy panel sterowania
- Timer z możliwością regulacji do 24 godzin, w odstępach co 30 minut
- Regulacja temperatury od 35°C do 75°C, z gradacją co 5 stopni
- Ciepłe powietrze rozprowadzane przy pomocy cichego wentylatora zapewnia równomierny efekt suszenia, bez konieczności obracania tac
- W zestawie 6 rusztów ze stali nierdzewnej o wymiarach 305x330 mm
- Ruszty równomiernie rozmieszczone, łatwe do wyjęcia i czyszczenia
- Transparentne drzwi umożliwiają obserwację procesu suszenia



6 tac
600 W
230 V



229033

SUSZARKA DO ŻYWNOCI PROFI LINE

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Do suszenia owoców, warzyw, ziół, mięsa, ryb itp.
- Cyfrowy panel sterowania
- Timer z możliwością regulacji do 24 godzin, w odstępach co 30 minut
- Regulacja temperatury od 35°C do 75°C z gradacją co 5 stopni
- Ciepłe powietrze rozprowadzane przy pomocy cichego wentylatora zapewnia równomierny efekt suszenia, bez konieczności obracania tac
- W zestawie 10 rusztów ze stali nierdzewnej o wymiarach 400x395 mm
- Ruszty równomiernie rozmieszczone, łatwe do wyjęcia i czyszczenia
- Transparentne drzwi umożliwiają obserwację procesu suszenia



10 tac
1000 W
230 V



229026

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
229026	10 tac	230	1000	4599	1219

-24%



Zobacz film

Wentylator zapewnia równomierny efekt suszenia



Cyfrowy panel sterowania



W zestawie podkładka na pozostałości po suszeniu

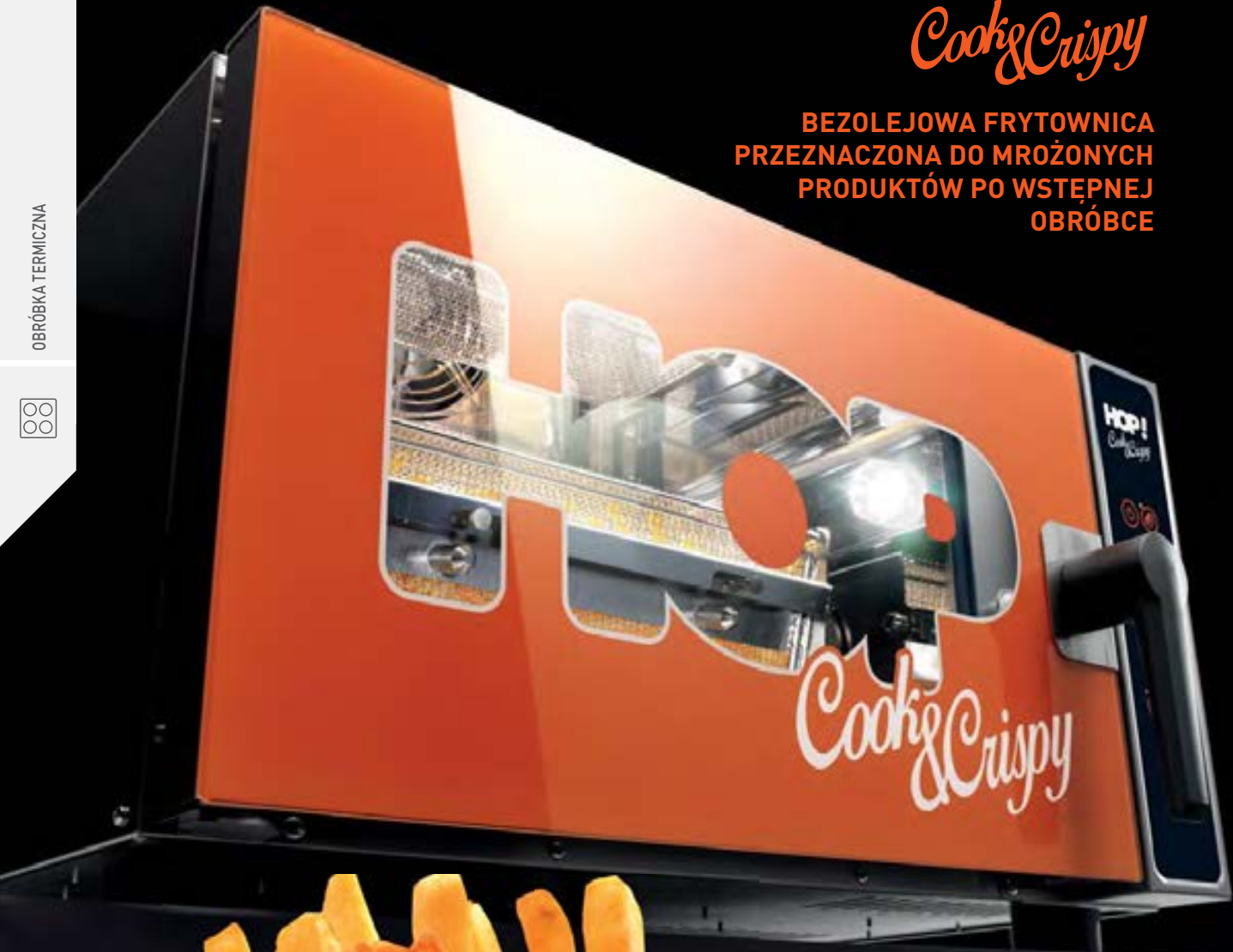


HOP!

Cook & Crispy

**BEZOLEJOWA FRYTOWNICA
PRZEZNACZONA DO MROŻONYCH
PRODUKTÓW PO WSTĘPNEJ
OBRÓBCE**

OBRÓBKA TERMICZNA



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 zdrowszych posiłków
 - redukcję wysokich kosztów związanych z zakupem frytury i jej utylizacji
- Możliwość zaprogramowania 99 programów, po 4 kroki każdy
- Port USB do wgrzywania i czytania 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 wstępnego 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

do
-17%

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
223048	230	3500	700x660x(H)402	14499	11999
223055	kosz wewnętrzny			4999	1699



TECHNOLOGY
SYSTEM
PATENTED

- 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 SCZYTYWANIA USTAWIONYCH
PROGRAMÓW NA KOLEJNE
MASZYNY



FRYTOWNICE MASTRCCOOK Z PANELEM CYFROWYM

- Frytownice Mastercook wykonane są ze stali nierdzewnej 18/0
- Demontowalny element sterujący posiada dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia go wyłącza frytownicę
- Pojemnik na tłuszcz z dnem w kształcie litery V zapewnia optymalną „zimną strefę”, zwiększa wydajność tłuszczu
- Czytelny cyfrowy panel sterujący z funkcją temperatury i timera
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem za pomocą bezpiecznika termicznego z możliwością resetowania
- Kosz do smażenia z bardzo długim i nienagrzewającym się uchwytem umożliwiającym intensywne użytkowanie urządzenia
- Wszystkie frytownice wyposażone są w 1 kosz do smażenia i 1 pokrywę na każdą komorę



NEW! 18/0
Stainless steel



8 litrów
3500 W
230 V

207345



2x 8 litrów
2x 3500 W
230 V

207352

FRYTOWNICA Z PANELEM CYFROWYM MASTRCCOOK – 8 L

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena (PLN)
207345	8	230	3500	300x455x(H)345	760

FRYTOWNICA Z PANELEM CYFROWYM MASTRCCOOK – 2x 8 L

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena (PLN)
207352	2x8	230	2x3500	605x455x(H)345	1406



8 litrów
3500 W
230 V

207369



2x 8 litrów
2x 3500 W
230 V

207376

FRYTOWNICA Z PANELEM CYFROWYM MASTRCCOOK Z KRANEM SPUSTOWYM – 8 L

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena (PLN)
207369	8	230	3500	300x515x(H)345	874

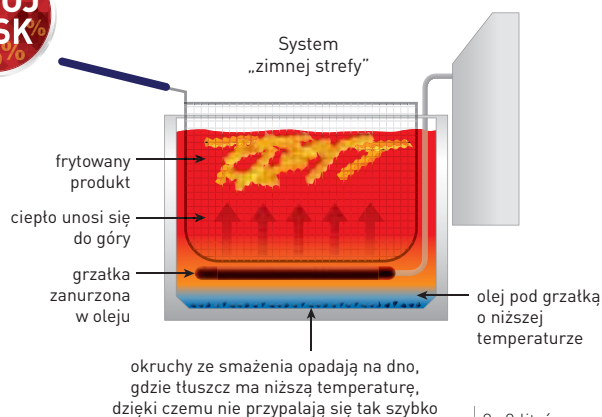
FRYTOWNICA Z PANELEM CYFROWYM MASTRCCOOK Z KRANEM SPUSTOWYM – 2x 8 L

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena (PLN)
207376	2x8	230	2x3500	605x515x(H)345	1596



FRYTOWNICE MASTERCOOK

- 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



FRYTOWNICA MASTERCOOK – 8 L

-24%

kod	poj. (l)	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
207208	8	230	3500	300x455x(H)345	949	722



FRYTOWNICA MASTERCOOK – 2x 8 L

-24%

kod	poj. (l)	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
207307	2x8	230	2x3500	605x455x(H)345	1799	1368



FRYTOWNICA MASTERPRO Z KRANEM SPUSTOWYM – 8 L

-24%

kod	poj. (l)	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
209202	8	230	3500	300x515x(H)345	899	836



FRYTOWNICA MASTERPRO Z KRANEM SPUSTOWYM – 2x 8 L

-24%

kod	poj. (l)	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
209301	2x8	230	2x3500	605x515x(H)345	1999	1520

18/0

stainless steel



205808



205815



205822

FRYTOWNICA BLUE LINE

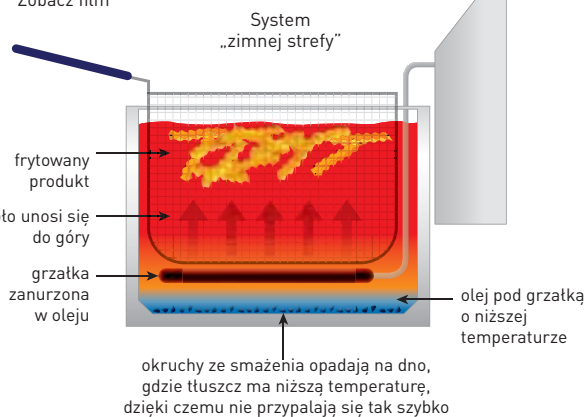
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Pojemnik na olej wykonany ze stali nierdzewnej
- Demontowany element sterujący posiada dodatkowe zabezpieczenie, które w momencie zdjęcia wyłącza frytownicę
- Wymowany pojemnik na olej ułatwiający jego czyszczenie
- Lampka kontrolna informująca o pracy urządzenia
- Regulacja temperatury do 190°C
- Termostat chroniący urządzenie przed przegrzaniem
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem z funkcją resetowania
- Koszyk z długim izolowanym uchwytem
- System „zimnej strefy” oddziela pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek, zwiększając wydajność tłuszczu
- W zestawie koszyk oraz pokrwywa



Zobacz film

do
-25%

kod	poj. (l)	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
205808	4	230	3000	217x380x(H)300	429	329
205846	2x4	230	2x3000	440x375x(H)310	819	629
205815	6	230	3300	265x430x(H)290	529	399
205853	2x6	230	2x3300	550x430x(H)290	999	759
205822	8	230	3500	265x430x(H)345	589	449
205839	2x8	230	2x3500	550x430x(H)345	1099	849





205839



205853

System „zimnej strefy” oddziela pozostałości smażenia poniżej poziomu grzałek, zwiększając wydajność tłuszczu

Wymowany pojemnik na olej ułatwiający jego czyszczenie

Koszyk z długim izolowanym uchwytem



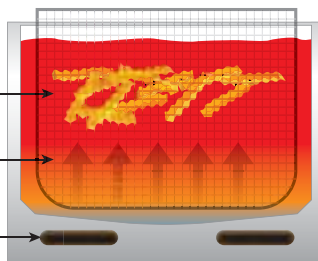
do cen należy doliczyć VAT 23%

FRYTOWNICE INDUKCYJNE



Zobacz film

frytowany produkt
ciepło unosi się do góry
grzałki indukcyjne



8 litrów
3500 W
230 V

2x 8 litrów
2x 3500 W
230 V



215012

215029



FRYTOWNICA INDUKCYJNA KITCHEN LINE 8 L

- Precyzyjna kontrola temperatury, dzięki technologii indukcji utrzymywana jest dokładna zadana temperatura oleju
- Funkcja timera
- Wydajna wymiana ciepła
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej ułatwia mycie urządzenia
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem
- Panel sterujący z wyświetlaczem pokazuje zadaną temperaturę oleju
- W zestawie koszyk do smażenia, pokrywa oraz filtr oleju

-24%

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

-24%

kod	poj. (l)	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
215012	8	230	3500	290x485x(H)406	1399	1064

kod	poj. (l)	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
215029	8+8	230	3500+3500	580x485x(H)406	2799	2128

Kran spustowy ułatwia opróżnienie frytownicy



Filtr zabezpieczający silnik indukcyjny



Wygodna krawędź do zawieszenia koszyka



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



1800 W
230 V

1800 W
230 V

238301



PŁYTA GRILLOWA TEPAN-YAKI

- Wymiary powierzchni grillującej: 439x228 mm

kod	V	W	mm	cena (PLN)
238608	230	1800	439x230x(H)110	149

PŁYTA GRILLOWA TEPAN-YAKI GIGANT

- Wymiary powierzchni grillującej: 893x217 mm

kod	V	W	mm	cena (PLN)
238301	230	1800	900x230x(H)110	329



239506

239605

MULTIPATELNIĄ ELEKTRYCZNA

- Wykonana z aluminium z powłoką nieprzywierającą
- Odłączany termostat z zasilaniem
- Idealna do gotowania, smażenia, duszenia i utrzymywania w ciepłe potraw
- Pokrywa z przezroczystą szybą i dwa izolowane uchwyty



kod	multipatelnia (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

GRILLE GAZOWE Z LAWĄ WULKANICZNĄ STOŁOWE

S.S.
stainless steel

- 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



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

-28%

kod	moc kW [Hs]	mm	waga [kg]	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
143032	3 palniki	8,5	490x800x(H)380	42	5499 3959

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

-27%

kod	moc kW [Hs]	mm	waga [kg]	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
143049	6 palników	17	810x800x(H)380	73	7999 5859



143056

GRILL Z LAWĄ WULKANICZNĄ, GAZOWY B115

- 6 dwustronnych rusztów z żeliwa 6x 160x540 mm o całkowitej powierzchni: 960x540 mm – 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

-28%

kod	moc kW [Hs]	mm	waga [kg]	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
143056	8 palników	23	1140x800x(H)380	103	10499 7609



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

-23%

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
203125	230	2000	450x300x(H)225	1099	849



203156



203149

PŁYTA GRILLOWA BLUE LINE – 1/2 GŁADKA, 1/2 RYFLOWANA

- Powierzchnia grillująca 518x328 mm, lewa płyta 259 mm gładka, prawa płyta 259 mm ryflowana

-23%

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
203156	1/2 gładka, 1/2 ryflowana	230	2400	550x380x(H)240	1499 1149



203170

PŁYTA GRILLOWA BLUE LINE – GŁADKA

- Powierzchnia grillująca 518x328 mm, gładka

-24%

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
203149	gładka	230	2400	550x380x(H)240	1399 1069



203163

PŁYTA GRILLOWA BLUE LINE – RYFLOWANA

- Powierzchnia grillująca 518x328 mm, ryflowana

-24%

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
203170	ryflowana	230	2400	550x380x(H)240	1649 1259

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

-23%

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
203163	2/3 gładka, 1/3 ryflowana	230	3500	720x530x(H)250	1999 1549

SKROBKĄ DO PŁYT GRILLOWYCH

kod	mm	cena [PLN]
855201	100x315	59

OSTRZA ZAPASOWE DO 855201

- Zestaw 5 szt.

kod	cena [PLN]
855218	19



855201

855218

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

213

GRILLE KONTAKTOWE

- Powierzchnia grzewcza wykonana z żeliwa z powłoką ceramiczną
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- W zestawie szczotka do czyszczenia
- Tacka na tłuszcz i resztki pozostałe po grillowaniu
- Tylna krawędź ochronna

- Termostat z płynną regulacją temperatury do 300°C, lampka kontrolna
- Uchwyt podnoszony na wysokość 530 mm

S.S.
stainless steel



Zobacz film



263501



263600



GRILL KONTAKTOWY POJEDYNCZY

- Powierzchnia grillująca 220x230 mm

-32%

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
263501	góra i dół ryflowane	230	1800 290x370x(H)210	889	549



GRILL KONTAKTOWY POJEDYNCZY

- Powierzchnia grillująca 220x230 mm

-35%

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
263600	góra ryflowana, dół gładki	230	1800 290x370x(H)210	849	549



2200 W
230 V



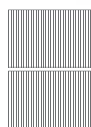
263655



2200 W
230 V



263662



GRILL KONTAKTOWY „PANINI”

- Powierzchnia grillująca 340x230 mm

-31%

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
263655	góra i dół ryflowane	230	2200 430x370x(H)210	999	689



GRILL KONTAKTOWY „PANINI”

- Powierzchnia grillująca 340x230 mm

-31%

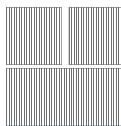
kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
263662	góra ryflowana, dół gładki	230	2200 430x370x(H)210	999	689





3600 W
230 V

263709



GRILL KONTAKTOWY PODWÓJNY

- 2 termostaty regulowane niezależnie
- Powierzchnia grillująca 475x230 mm

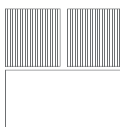
-40%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
263709	góra i dół ryflowane	230	3600	570x370x(H)210	1449 869



3600 W
230 V

263808



GRILL KONTAKTOWY PODWÓJNY

- 2 termostaty regulowane niezależnie
- Powierzchnia grillująca 475x230 mm

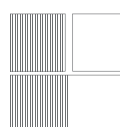
-38%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
263808	góra ryflowana, dół gładki	230	3600	570x370x(H)210	1449 899



3600 W
230 V

263907



GRILL KONTAKTOWY PODWÓJNY

- 2 termostaty regulowane niezależnie
- Powierzchnia grillująca 475x230 mm

-40%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
263907	1/2 gładka, 1/2 ryflowana	230	3600	570x370x(H)210	1449 899

sousvide
tools.com



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 umożliwiającą użytkownikowi obliczenie idealnego czasu i temperatury dla wybranej potrawy
- Temperatura regulowana w zakresie od 25°C do 90°C z dokładnością do 0,1°C
- Urządzenie przeznaczone maksymalnie do 20 litrów wody
- Wydajność cyrkulacji: maks. 8 l/min
- Łatwy w obsłudze ekran zawierający informacje o temperaturze i czasie pracy

-24%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
224076	230	800	98x158x(H)350	699	529



224076



PolyScience®
Innovative Culinary Technology

NEW!

CYRKULATOR TEMPERATURY POLYSCIENCE® CHEF SERIES DO GOTOWANIA SOUS-VIDE

- Cyrkulacja wody zapewnia maksymalną powtarzalność (w porównaniu z urządzeniami bez mieszania)
- Mocowanie za pomocą klamry umożliwia zastosowanie w praktycznie każdym garnku oraz pojemniku GN
- Najlepsza wydajność osiągana w naczyniach o pojemności do 45 litrów
- Temperatura pracy od 20°C do 95°C, dokładność 0,05°C
- Czas można ustawić na maksymalnie 99 godzin
- Zabezpieczenie przed niskim poziomem wody, urządzenie wyłącza sous vide w razie przypadkowego włączenia bez wody
- Sterowanie poziomem cyrkulacji cieczy możliwe za pomocą łatwo regulowanego wylotu wody z pompy
- Maksymalny przepływ wody 12 litrów na minutę
- Sterowanie temperaturą umożliwia szybkie ustawienie lub regulację temperatury gotowania potrawy
- Czujnik temperatury zabezpieczający urządzenie przed przeciążeniem i przegrzaniem
- Odtłaczane przewody zasilania, w zestawie wtyczka brytyjska i europejska

podświetlany
czytelny
wyświetlacz



225608



uniwersalne mocowanie



sterowanie poziomu
cyrkulacji



grzałka i pompa
ze stali nierdzewnej

kod	V	W	mm	cena (PLN)
225608	230	1100	98x187x(H)359	3999



Wi-Fi



222997



URZĄDZENIE IVIDE PLUS SOUS-VIDE

- Precyzyjny cyrkulator temperatury ze sterowaniem temperaturą
- 4-calowy ekran dotykowy
- Dzięki zaciskowi pasuje do każdego okrągłego albo płaskiego naczynia o minimalnej głębokości 16,5 cm
- Najlepsza wydajność osiągana w naczyniach o pojemności do 80 litrów
- Temperatura pracy od 5°C do 99°C, dokładność 0,07°C
- Czas można ustawić na wartość od 1 minuty do maksymalnie 99 godzin
- Za pomocą aplikacji można sterować wieloma urządzeniami
- Zapewnia wyjątkową stabilność temperatury
- Zabezpieczenie przed niskim poziomem wody, urządzenie wyłącza sous vide w razie przypadkowego włączenia bez wody
- Pompa cyrkulacyjna eliminuje obszary o niskiej i wysokiej temperaturze
- Czujnik temperatury zabezpieczający urządzenie przed przeciążeniem i przegrzaniem
- Etui dołączone w standardzie
- Zabezpieczenie IPX7, odporność na bryzgi wody i przypadkowe zanurzenie

Aplikacja:

- Precyzyjne sterowanie temperaturą z dowolnego miejsca
- Zbiór ponad 600 przepisów
- Pamięć przepisów: możliwość zapisywania własnych czasów i temperatury
- Historia gotowania: aby uzyskać większą kontrolę zgodnie z HACCP, możliwe jest zapisanie ostatnich 10 czasów i temperatury gotowania
- Gotowanie na wielu urządzeniach: sterowanie kilkoma urządzeniami za pomocą jednej aplikacji
- Powiadomienia o osiągnięciu zadanej temperatury i zakończeniu gotowania. Po upływie zadanej czasu aplikacja uruchomi funkcję podtrzymania optymalnej temperatury
- Sterowanie w wielu językach: pierwsza wielojęzyczna aplikacja do gotowania sous vide

kod	V	W	mm	cena [PLN]
222997	230	2200	130x145x(H)330	1999



Pompa cyrkulacyjna eliminuje obszary o niskiej i wysokiej temperaturze



NEW!

WORKI MOLETOWANE DO GOTOWANIA SOUS-VIDE

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
971390	100	150x200	26
971420	100	150x250	56
971406	100	200x300	45
971437	100	250x350	66
971413	100	300x400	118



URZĄDZENIE SOUS-VIDE

- Sposób przygotowywania potraw, w którym jedzenie jest próżniowo pakowane w worki i gotowane w odpowiedniej temperaturze
- Idealne do restauracji typu à la carte
- Odpowiednie do przygotowywania jedzenia poza godzinami największego ruchu
- Pozwala zachować stałą jakość serwowanych potraw

- Bardzo precyzyjny termostat z możliwością regulacji temperatury od 35°C do 90°C z dokładnością co do 0,1°C
- Obudowa wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Możliwość szczelnego zamknięcia dzięki pokrywie z uszczelką silikonową



Zobacz film

GN 2/3
400 W
230 V



225264



225448

GN 1/1
600 W
230 V



URZĄDZENIE SOUS-VIDE GN 2/3

- W zestawie separator, 4 przekładki ze stali nierdzewnej

-38%

kod	poj. (l)	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
225264	13	230	400	363x335x(H)290	1299	799

URZĄDZENIE SOUS-VIDE GN 1/1

- Z uchwytami i kranem spustowym
- W zestawie separator, 6 przekładek ze stali nierdzewnej

-24%

kod	poj. (l)	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
225448	20	230	600	600x330x(H)300	1699	1299



NEW!

WORKI DO GOTOWANIA SOUS-VIDE DO PAKOWAREK KOMOROWYCH

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena (PLN)
971369	100	150x200	19
971345	100	150x250	25
971376	100	200x300	39
971352	100	250x350	56
971383	100	300x400	78



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 od 0°C do 120°C, temperatura z użyciem sondy i podtrzymanie temperatury od 0°C do 100°C
- Drzwi lewo- lub prawostronne, zawiasy fabrycznie zamontowane po prawej stronie, łatwe przelożenie zawiasów na drugą stronę
- Cyfrowe sterowanie, odczyt czasu, ustawienie temperatury oraz odczyt aktualnej temperatury sondy/komory
- Prowadnica ze stali nierdzewnej, pasuje do pojemników GN 1/1, rusztów oraz blach o wymiarach 600x400 mm, 3 poziomy pieczenia



225479



Zobacz film



PIEC DO GOTOWANIA W NISKICH TEMPERATURACH

-38%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
225479	230	1200	495x690x(H)415	6499	3999



do cen należy doliczyć VAT 23%

 HENDI

219

NEW!



PIEC WĘDZARNICZY ELEKTRYCZNY

- Idealny do wędzenia ryb, wołowiny, szynki i warzyw
- Wykonany ze stali nierdzewnej, podwójnie izolowane drzwi zamykane na magnes
- Regulacja temperatury za pomocą termostatu, termometr wbudowany w drzwi
- Otwór wentylacyjny z tyłu obudowy
- W zestawie 3 ruszty (400x279 mm) i 3 haczyki na mięso

kod	mm	W	cena (PLN)
238486	540x380(H)720	1600	899



238486



Innovative Culinary Technology



PISTOLET WĘDZARNICZY SMOKING GUN PRO - WERSJA SAGE PROFESJONALNA

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



199985

kod	mm	cena (PLN)
199985	150x80x(H)165	459





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 przyprawę
- Zdejmowana komora spalania z wbudowanym filtrem
- Elastyczny gumowy wąż (o długości 30 cm) ułatwiający wydalenie 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 2 bateriami AA, baterie nie są dołączone
- Zestaw nie obejmuje zrębków zapachowych ani ziół do palenia

kod	mm	cena [PLN]
199961	ø68x(H)158	99



NEW!

199961

KOPUŁKA SZKLANA

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

kod	mm	cena [PLN]
199978	ø245x(H)150	59

NEW!



199978

ZRĘBKI ZAPACHOWE

kod	typ	cena [PLN]
199671	z drewna bukowego	worek 250 g 17
199688	z drewna olchowego GOLD	worek 250 g 17
199695	z drewna dębowego	worek 250 g 17
199701	z drewna czereśni	worek 250 g 17
199718	z drewna jabłoni	worek 250 g 17
199725	z drewna śliwy	worek 250 g 17
199732	z drewna klonu	worek 250 g 17
199749	z drewna moreli	worek 250 g 17
199756	z drewna orzecha włoskiego	worek 250 g 17
199763	z drewna bukowego i olchowego SPECIÁL	worek 250 g 17



NEW!



URZĄDZENIA DO GOTOWANIA RYŻU

OBRÓBKA TERMICZNA



240403



S.S.
stainless steel

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

-23%



kod	poj. (l)	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
240403	5,4	230	1950	455x455x(H)380	649	499



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

-45%

S.S.
stainless steel

kod	poj. (l)	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
240410	1,8	230	700	ø280x(H)285	399	109



264607



Wysuwany pojemnik na tłuszcz



Płynna regulacja górnej części

SALAMANDER 450

- Typ 450 – obudowa ze stali nierdzewnej
- Idealny do grillowania, podgrzewania różnych potraw i zapiekanek
- Termostat z płynną regulacją temperatury do 300°C, lampka kontrolna
- Możliwość różnorodnego dopasowania wysokości za pomocą niezawodnego systemu do podnoszenia
- Wysuwany pojemnik na tłuszcz 440x320 mm

-36%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
264607	230	2800	480x520x(H)530	2499	1599

SALAMANDER 600

- Typ 600 – obudowa ze stali nierdzewnej
- Idealny do grillowania, podgrzewania różnych potraw i zapiekanek
- Termostat z płynną regulacją temperatury do 300°C, lampka kontrolna
- Dwie niezależne strefy grzewcze
- Możliwość różnorodnego dopasowania wysokości za pomocą niezawodnego systemu do podnoszenia
- Wysuwany pojemnik na tłuszcz 590x350 mm

-30%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
264706	230	3600	600x520x(H)530	2579	1799



264706



Wysuwany pojemnik na tłuszcz



Płynna regulacja górnej części



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 minut 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



Zobacz film

-23%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
264119	230	2000	610x310x(H)280	1099	849



Łatwy montaż na ścianie bez dodatkowych uchwytów



264119



OPIEKACZ 580

- Typ 580
- Idealny do zapiekanek, grillowania i podgrzewania potraw
- Regulacja temperatury od 50°C do 300°C
- Grzałka umieszczona na górze
- Termostat, timer do 30 minut, lampka kontrolna
- Regulacja wysokości rusztu – 4 pozycje
- Ruszt z rączkami oraz tacka na okruchy w zestawie
- Wymiary wewnętrzne: 426x345x(H)257 mm

-35%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
264201	230	2200	580x413x(H)376	1379	899



264201



OPIEKACZ 800

- Typ 800
- Idealny do zapiekanek, grillowania i podgrzewania potraw
- Regulacja temperatury od 50°C do 300°C
- Grzałka umieszczona na górze
- Termostat, timer do 30 minut, lampka kontrolna
- Regulacja wysokości rusztu – 4 pozycje
- Ruszt z rączkami oraz tacka na okruchy w zestawie
- Wymiary wewnętrzne: 646x408x(H)337 mm

-47%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
264300	230	3600	800x472x(H)456	1899	999



264300

Regulacja wysokości rusztu - 4 pozycje



Łatwy montaż na ścianie bez dodatkowych uchwytów



NEW!3645 W
230 V

264409

**OPIEKACZ KWARCOWY GN 1/1**

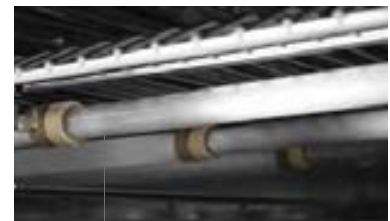
- Możliwość umieszczenia w komorze tac GN 1/1 (należy zamawiać oddzielnie)
- Idealny do grillowania lub podgrzewania potraw oraz zapiekanek
- Grzałki kwarcowe na podczerwień umieszczone na górze i na dole komory
- Termostat, timer do 15 minut i lampka kontrolna
- Regulacja wysokości rusztu – 3 pozycje, izolowane uchwyty
- Tacka na okruchy w zestawie
- Współczynnik szczelności: IPX3



kod	V	W	mm	cena [PLN]
264409	230	3645	689x397x(H)318	1149

OPIEKACZ KWARCOWY MAXI GN 1/14500 W
400 V

264331



9 grzałek kwarcowych dla szybszego podgrzewania, rozgrzewa się w 10 sekund



Niezależnie sterowane grzałki na 3 poziomach

OPIEKACZ KWARCOWY MAXI GN 1/1

- Opiekacz z 9 grzałkami kwarcowymi dla szybszego podgrzewania, grillowania oraz gratynowania potraw
- Stalowa ostona grzałek zabezpieczająca przed ich zniszczeniem
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Dwa chromowane ruszty o wym. 530x340 mm z odłączanymi dwoma uchwytami
- Po dwa poziomy potożenia pionowego dla każdego rusztu o prześwicie 70 i 45 mm

- Tacka ze stali nierdzewnej na okruchy
- Grzałki kwarcowe po 3 szt. na trzech niezależnie załączanych poziomach
- Włącznik czasowy grzałek do 15 min. lub praca non-stop
- Kabel zasilający 1,3 m bez wtyczki

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
264331	400	4500	685x396x(H)452	2299	1749

do cen należy doliczyć VAT 23%

225

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
- Regulacja temperatury do 150°C



Zobacz film



7 rolek
740 W
230 V

268506

-23%



9 rolek
940 W
230 V

268605

-23%

PODGRZEWACZ ROLKOWY DO PARÓWEK – 7 ROLEK – 1 pole grzewcze

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
268506	230	740	520x325x(H)175	1199	929

PODGRZEWACZ ROLKOWY DO PARÓWEK – 9 ROLEK – 1 pole grzewcze

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
268605	230	940	520x400x(H)175	1499	1149



11 rolek
1180 W
230 V

268704

-24%

PODGRZEWACZ ROLKOWY DO PARÓWEK – 11 ROLEK – 2 pola grzewcze

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
268704	230	1180	520x477x(H)175	1799	1369



14 rolek
1480 W
230 V

268735

-24%

PODGRZEWACZ ROLKOWY DO PARÓWEK – 14 ROLEK – 2 pola grzewcze

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
268735	230	1480	520x591x(H)175	1999	1519

Ekspozytory do dyspenserów do sosów na stronie **96-97**





240502

PODGRZEWACZ DO PARÓWEK 10 LITRÓW

- Termostat z regulacją temperatury do 85°C
- Uchwyty transportowe
- Pokrywa z izolowanym, nienagrzewającym się uchwytem

-22%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
240502	230	1000	330x280(H)250	499	389



Zobacz film



265000

PODGRZEWACZ DO PARÓWEK

- Urządzenie do podgrzewania parówek do hot-dogów
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, pojemnik na parówkę z anodowanego aluminium i szkła
- Z regulacją mocy

-24%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
265000	230	500	240x300x(H)385	1199	909

GOFROWNICE

- Żeliwna powłoka nieprzywierająca
- Regulacja temperatury za pomocą termostatu
- Szpikulec do wyjmowania gofrów
- Izolowany uchwyt
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem



NEW!

NEW!



1500 W
230 V

2200 W
230 V

2200 W
230 V

212103

250

212127

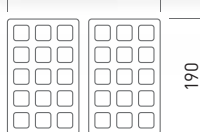
240

212134

Gofry tradycyjne Liège - mata kratka



Gofry brukselskie - duża kratka



Gofry tradycyjne - serca



GOFROWNICA - MAŁA KRATKA

- Gofry tradycyjne Liège, 2 prostokątne gofry 4x6 kratek
- Wyjmowana rynienka ociekowa na tłuszcz

-30%

GOFROWNICA - DUŻA KRATKA

- Gofry brukselskie, 2 prostokątne gofry 3x5 kratek

GOFROWNICA - SERCA

- Gofry tradycyjne, 5 połączonych ze sobą serc

kod	V	W	mm	waga (kg)	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
212103	230	1500	320x437x(H)251	28	999	699
212127	230	2200	320x437x(H)277	23		699
212134	230	2200	320x437x(H)251	16		699



ø400 mm
3000 W
230 V

212004

NALEŚNIKARKA

- Przeznaczona do smażenia naleśników
- Płyta grzewcza ø400 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°C do 250°C
- Z zabezpieczeniem przed przegrzaniem i termostatem EGO

-36%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
212004	230	3000	450x470x(H)240	1099	699





Zobacz film



147610



KUCHENKA GAZOWA PRZENOŚNA

- Bezpieczna w użyciu dzięki chłodzeniu powietrzem, bezpiecznik termiczny zapobiega wypytywaniu gazu gdy płomień zgaśnie
- Działa na wkład z gazem, który jest łatwy w instalacji i wymianie (należy zamawiać oddzielnie)
- Maksymalne zużycie gazu 160g/h
- Specjalnie wyprofilowany kotłowiez 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

-25%

kod	kW	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
147610	2,2	373x290x(H)123	159	119



przenośna kuchenka gazowa	HENDI 147610	tania kuchenka
Moc	2,2 kW	2 kW
Bezpiecznik termiczny (kiedy gaśnie płomień (np. na skutek podmuchu wiatru) zostaje odcięty dopływ gazu)	TAK	NIE
Mechanizm zabezpieczający przed nadciśnieniem (wkład gazowy zostanie wypchnięty jeśli w jego wnętrzu nadmiernie wzrośnie ciśnienie)	TAK	NIE
Ruszt pod garnek - mocowany	TAK	NIE
CE zgodność	TAK	NIE [Brak elementów, które są niezbędne by urządzenie było zgodne z wymaganiami CE]

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



199039



PIECZYK 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



-24%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
220306	230	1300	480x420x(H)195	699	529



220306

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

229

TOSTERY

S.S.
stainless steel



NEW!

TOSTER PRZELOTOWY POJEDYNCZY

- Możliwość ułożenia na przenośniku taśmowym 1 rzędu kromek
- Dwa oddzielne elementy grzewcze, jeden na górze drugi pod przenośnikiem
- Odpowiedni do ciągłego opiekania chleba krojonego
- Taca wydawcza przednia i taca wydawcza tylna
- Regulacja prędkości przenośnika, czas opiekania do 5 minut

1340 W
230 V



261200

kod	V	W	mm	cena (PLN)
261200	230	1340	288x418x(H)387	1369



2240 W
230 V



261309

S.S.
stainless steel



TOSTER PRZELOTOWY PODWÓJNY

- Możliwość ułożenia na przenośniku taśmowym 2 rzędów kromek
- Dwa oddzielne elementy grzewcze
- Odpowiedni do ciągłego opiekania chleba krojonego
- Taca wydawcza przednia i taca wydawcza tylna
- Regulacja czasu opiekania do 3 minut

-24%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
261309	230	2240	418x368x(H)387	2099	1599

230

HENDI

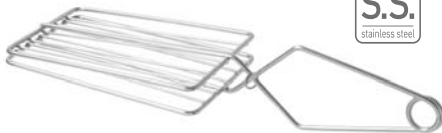
do cen należy doliczyć VAT 23%



NEW!



262214



KLAMRA NA TOSTY

kod	mm	cena [PLN]
262801	100x340x(H)64	14



TOSTER KANAPKOWY Z 6 KLAMRAMI

- 2 poziomy, 6 klamer na tosty – wykonane ze stali nierdzewnej
- Lampy kwarcowe do szybkiego podgrzewania, temperatura osiągnięta w maksimum 30 sekund. Schładzanie lamp w ciągu kilku sekund
- Przełącznik do wyboru różnych stref grzewczych
- Mechaniczny timer do 15 minut z alarmem
- 6 klamer na tosty w zestawie

kod	V	W	mm	cena [PLN]
262214	230	3000	438x290x(H)402	609



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 0-8 min wyposażony w alarm
- Wyjmowana taca na okruchy



-24%

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
261163	230	1200	300x200x(H)223	799	609



261163

do cen należy doliczyć VAT 23%



26L pojemność
1780W moc



281475



KUCHENKA MIKROFALOWĄ SAMSUNG, 1780 W, 26 L, 30 PROGRAMÓW, STEROWANIE ELEKTRONICZNE

- Model: SAMSUNG CM1929A/XEU
- Obudowa i komora ze stali nierdzewnej, drzwi przeszklone
- Ceramiczne dno, podwójne wewnętrzne oświetlenie
- Moc wejściowa: 3200 W, moc wyjściowa: 1780 W
- 5 poziomów mocy: podgrzewanie 1780 W, 1245 W, 890 W i rozmrażanie: 355 W, 180 W
- 2 magnetrony, każdy z wirującą anteną umieszczoną na górze komory dla optymalnego rozprządzenia fal
- Dotykowy panel sterowania, cyfrowy wyświetlacz z możliwością zapisania 30 automatycznych programów do 3 kroków każdy
- Zabezpieczenie przed usunięciem zapisanych programów „PROGRAM LOCK”
- Licznik cykli gotowania
- Funkcja „REPEAT” powtarzająca ostatni cykl gotowania
- Funkcja „ONE TOUCH” automatycznie wydłużająca cykl gotowania za pomocą 1 dotknięcia o 20 s
- Książka kucharska z przepisami w instrukcji
- Alarm końca cyklu gotowania z możliwością jego modyfikacji
- Filtr powietrza z funkcją automatycznego przypominania o czyszczeniu
- Duża oszczędność miejsca montażu dzięki możliwości piętrowania – płytka wspornikowa w zestawie
- Łatwe czyszczenie najbardziej zabrudzonej części komory dzięki demontowanej górnej osłonie wewnętrznej
- Wymiary komory: 370x370x(H)190 mm
- Waga: 32 kg

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena (PLN)
281475	26	230	3200	464x557x(H)368	2749

26L pojemność
1050W moc



281482



KUCHENKA MIKROFALOWA SAMSUNG, 1050 W, 26 L, STEROWANIE ELEKTROMECHANICZNE

- Model: SAMSUNG CM1099A/XEU
- Obudowa i komora ze stali nierdzewnej, drzwi przeszklone
- Ceramiczne dno, wewnętrzne oświetlenie
- Moc wejściowa: 1600 W, moc wyjściowa: 1050 W
- 5 poziomów mocy: podgrzewanie 1050 W, 735 W, 525 W, 315 W i rozmrażanie: 158 W
- 1 magnetron umieszczony na prawej ścianie komory
- Mechaniczne sterowanie za pomocą 2 pokręteł: wyboru funkcji i poziomu mocy oraz czasu gotowania
- Timer można ustawić do 35 minut
- Książka kucharska z przepisami w instrukcji
- Alarm końca cyklu gotowania
- Wymiary komory: 336x349x(H)225 mm
- Waga: 17,5 kg

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena (PLN)
281482	26	230	1600	517x412x(H)297	1199



KUCHENKI MIKROFALOWE SAMSUNG STEROWANE ELEKTROMECHANICZNIE, O DUŻEJ MOCY

NEW! S.S. stainless steel

- Obudowa i komora ze stali nierdzewnej, drzwi przeszkłone
- Ceramiczne dno, podwójne wewnętrzne oświetlenie
- 2 magnetry, każdy z wirującą anteną umieszczoną na górze komory dla optymalnego rozprządzenia fal
- Cyfrowy wyświetlacz parametrów oraz pokręta do ich ustawiania
- Funkcja „REPEAT” powtarzająca ostatni cykl gotowania
- Funkcja „ONE TOUCH” automatycznie wydłużająca cykl gotowania za pomocą 1 dotknięcia o 20 s
- Książka kucharska z przepisami w instrukcji

- Alarm końca cyklu gotowania z możliwością jego modyfikacji
- Filtr powietrza z funkcją automatycznego przypominania o czyszczeniu
- Łatwe czyszczenie najbardziej zabrudzonej części komory dzięki demontowanej górnej osłonie wewnętrznej
- Duża oszczędność miejsca montażu dzięki możliwości piętrowania
 - płytką wspornikową w zestawie każdej kuchenki
- Wymiary komory: 370x370x(H)190 mm
- Waga: 32 kg

26L
pojemność

1780W
moc



281390

KUCHENKA MIKROFALOWA SAMSUNG, 1780 W, 26 L, STEROWANIE ELEKTROMECHANICZNE

- Model: SAMSUNG CM1919A/XEU
- Moc wejściowa: 3200 W, moc wyjściowa: 1780 W
- 5 poziomów mocy: podgrzewanie 1780 W, 1245 W, 890 W i rozmrażanie: 355 W, 180 W

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena (PLN)
281390	26	230	3200	464x557x(H)368	2749

26L
pojemność

1450W
moc



281499

KUCHENKA MIKROFALOWA SAMSUNG, 1450 W, 26 L, STEROWANIE ELEKTROMECHANICZNE

- Model: SAMSUNG CM1519A
- Moc wejściowa: 3000 W, moc wyjściowa: 1450 W
- 5 poziomów mocy: podgrzewanie 1450 W, 1015 W, 725 W i rozmrażanie: 260 W, 190 W

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena (PLN)
281499	26	230	3000	464x557x(H)368	2399

KUCHENKA MIKROFALOWA SAMSUNG, 1050 W, 26 L, 20 PROGRAMÓW, STEROWANIE ELEKTRONICZNE

- Model: SAMSUNG CM1089A/XEU
- Obudowa i komora ze stali nierdzewnej, drzwi przeszkłone
- Ceramiczne dno, podwójne wewnętrzne oświetlenie
- Moc wejściowa: 1600 W, moc wyjściowa: 1050 W
- 4 poziomy mocy: podgrzewanie 1050 W, 735 W, 525 W i rozmrażanie: 315 W
- 1 magneton umieszczony na prawej ścianie komory
- Dotykowy panel sterowania, cyfrowy wyświetlacz z możliwością zapisania 20 automatycznych programów do 3 kroków każdy
- Licznik cykli gotowania
- Funkcja „ONE TOUCH” automatycznie wydłużająca cykl gotowania za pomocą 1 dotknięcia o 30 s
- Książka kucharska z przepisami w instrukcji
- Alarm końca cyklu gotowania
- Wymiary komory: 336x349x(H)225 mm
- Waga: 17,5 kg

26L
pojemność

1050W
moc



281451

S.S.
stainless steel

20L
pojemność

700W
moc



Zobacz film



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

-20%

kod	poj. (l)	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
281710	20	230	1050	440x330x(H)259	499	399



Zobacz film

25L
pojemność

1000W
moc

KUCHENKA MIKROFALOWA 1000 W

- Sterowanie manualne za pomocą jednego pokrętła, z możliwością regulacji czasu pracy w zakresie od 15 sekund do 6 minut
- Pojedynczy magnetron z rotującą anteną na dole komory kuchenki
- Komora wykonana ze stali nierdzewnej z dnem ceramicznym
- Drzwiczki z przezroczystą szybą bez blokady, łatwe otwieranie
- Moc wejściowa: 1550 W, moc wyjściowa: 1000 W
- Wymiary komory: 327x346x(H)200 mm
- Pojemność: 25 litrów

-25%

kod	poj. (l)	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
281352	25	230	1550	511x432x(H)311	1399	1049



281352



KUCHENKA MIKROFALOWA Z MOŻLIWOŚCIĄ PROGRAMOWANIA 1000 W



Zobacz film

- Łatwy w obsłudze panel sterowania wyposażony w 10 przycisków z możliwością programowania
- Możliwość programowania do 3 etapów gotowania, pamięć do 99 programów
- 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



-24%

kod	poj. (l)	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
281413	34	230	1500	553x488x(H)343	1999	1519

KUCHENKA MIKROFALOWA Z MOŻLIWOŚCIĄ PROGRAMOWANIA 1000 W



Zobacz film

- Łatwy w obsłudze panel sterowania wyposażony w 10 przycisków z możliwością programowania
- Możliwość programowania do 3 etapów gotowania, pamięć do 99 programów
- Komora wykonana ze stali nierdzewnej z wewnętrznym oświetleniem
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Odpowiednia do talerzy do $\varnothing 320$ 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



-34%

kod	poj. (l)	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
281444	25	230	1550	511x432x(H)311	1299	859

KUCHENKA MIKROFALOWA Z MOŻLIWOŚCIĄ PROGRAMOWANIA 1800 W



Zobacz film

- Łatwy w obsłudze panel sterowania wyposażony w 10 przycisków z możliwością programowania
- Możliwość programowania do 3 etapów gotowania, pamięć do 99 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: 360x409x(H)225 mm
- Pojemność: 34 litry



-24%

kod	poj. (l)	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
281369	34	230	3000	574x528x(H)368	3999	3039

do cen należy doliczyć VAT 23%

34L pojemność

1000W moc

S.S. stainless steel

281413



25L pojemność

1000W moc

281444



34L pojemność

1800W moc

281369



HENDI

235

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



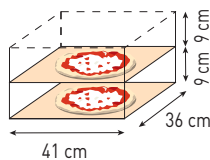
226872

PIEC DO PIZZY BASIC 2/40

-27%

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
226872	2 komory	230	2400	567x427,5x(H)428	2599 1899

1+1 (ø32 cm)



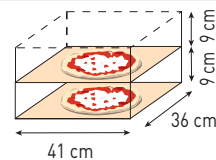
226674

PIEC DO PIZZY BASIC 2/40 VETRO

-27%

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
226674	2 komory	230	2400	567x427,5x(H)428	2599 2199

1+1 (ø32 cm)



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 (górze i dole)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów



- Zakres temperatury: 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 620x500x(H)120 mm
- Sterowanie elektromechaniczne



* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi



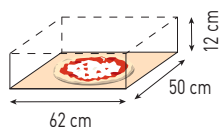
226889

PIEC DO PIZZY BASIC 1/50 VETRO

do -27%

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
226889	1 komora	230/400	5000	915x621x(H)357*	2599 2199
224816	podstawa do pieca			915x621x(H)900	999 760

1 (ø45 cm)



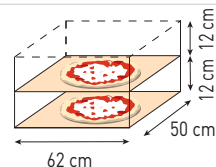
226896

PIEC DO PIZZY BASIC 2/50 VETRO

do -33%

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
226896	2 komory	230/400	7500	915x621x(H)527*	4499 2999
224816	podstawa do pieca			915x621x(H)900	999 760

1+1 (ø45 cm)



PIECE DO PIZZY HENDI BY MORETTI FORNI – STEROWANIE ELEKTROMECHANICZNE

- 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

* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi



220603

PIEC DO PIZZY HENDI BY MORETTI FORNI 4

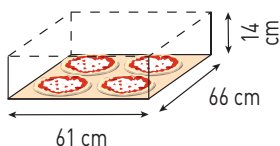
- Wymiary wewnętrzne: 610x660x(H)140 mm
- Waga: 80 kg

-24%

kod	W	V	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
220603	1 komorowy	4200	400	850x840x(H)360	5199 3959
224540	podstawa do pieca			850x840x(H)900	1249 950



4 (ø30 cm)



220610

PIEC DO PIZZY HENDI BY MORETTI FORNI 44

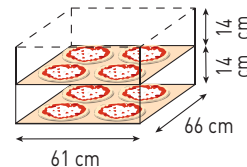
- Wymiary wewnętrzne: 2x 610x660x(H)140 mm
- Waga: 133 kg

-24%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
220610	2 komory	400	8400	850x840x(H)660	8399 6399
224540	podstawa do pieca			850x840x(H)900	1249 950



4+4 (ø30 cm)



220627

PIEC DO PIZZY HENDI BY MORETTI FORNI 44XL

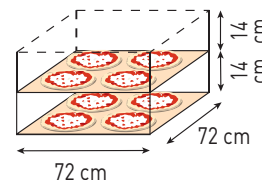
- Wymiary wewnętrzne: 2x 720x720x(H)140 mm
- Waga: 178,3 kg

-24%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
220627	2 komory	400	12000	990x950x(H)660	10999 8369
224557	podstawa			990x950x(H)900	1369 1041



4+4 (ø35 cm)



PIEC DO PIZZY SMART 44 PLUS – STEROWANIE ELEKTROMECHANICZNE

NEW!

- Piec dla małych i średniej wielkości pizzerii do wypieku jednocześnie aż 8 sztuk pizzy o maksymalnej średnicy $\varnothing 350$ mm
- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Izolacja z wełny mineralnej utrzymująca temperaturę wewnątrz komory i wpływająca na zmniejszenie poboru energii elektrycznej
- Oświetlenie oddzielne dla każdej komory
- Lampki kontrolne wskazujące pracę poszczególnych grzałek
- Dno komory wyłożone kamieniem szamotowym, nadającym pizzę specyficzny smak, jednocześnie absorbującym i idealnie rozprowadzającym ciepło na całej powierzchni

- Drzwi z okienkiem ułatwiającym obserwację procesu wypieku
- Regulacja temperatury oddzielnie na górze jak i na dole każdej komory ułatwiająca dostosowanie indywidualnych parametrów pracy do poszczególnych rodzajów wypieków
- Maksymalna temperatura pracy 450°C idealna nie tylko do pizzy, ale i do lasagne, butek itp.
- Wymiary komory: $2 \times 700 \times 700 \times (\text{H}) 130$ mm
- Sterowanie elektromechaniczne, niezwykle proste i intuicyjne
- Waga: 115 kg

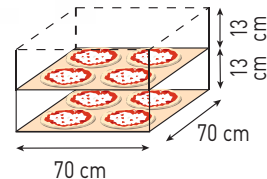


226728

kod	W	V	mm	cena (PLN)
226728	2 komorowy	10800	400 935x900x(H)600	3999
222690	podstawa do pieca		934x774x(H)960	714



4+4 ($\varnothing 35$ cm)



PIECE DO PIZZY SIDEUP – STEROWANIE ELEKTRONICZNE

- Wyjątkowa seria pieców do pizzy dla profesjonalistów o najwyższych wymaganiach
- System otwierania drzwi ku górze w każdej komorze zabezpiecza użytkownika przed przypadkowym poparzeniem rąk i dłoni
- Płyta szamotowa na dole i na górze komory gwarantuje równomierne nagrzanie komory i utrzymanie temperatury przez długi czas
- Prosty w obsłudze, dotykowy panel sterowania pozwala na ustawienie temperatury pieczenia z dokładnością do 1 °C
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów dla każdej komory
- Termometr cyfrowy wskazuje temperaturę zadaną oraz rzeczywistą oddzielnie dla każdej komory
- Funkcja programowania czasu włączenia się pieca ułatwia organizację pracy w lokalu
- Możliwość zaprogramowania dwóch różnych rodzajów pieczenia osobno dla każdej komory ułatwia pracę nawet niedoświadczonemu personelowi i szybko przestawia parametry pracy na żądane
- Kominek odpowietrzający z uchwytem na frontowej

NEW!



- stronie pieca do usuwania pary z komory, wykorzystywany podczas pieczenia pizzy w stylu włoskim na cienkim cieście oraz do szybszego obniżenia temperatury w komorze
- Włacznik główny prądu oraz włącznik oświetlenia oddzielnie dla każdej komory
- Obudowa w całości wykonana ze stali nierdzewnej dla wieloletniej i bezproblemowej eksploatacji
- Duże podwójne przeszklenie drzwi ułatwiające obserwację procesu pieczenia
- Grawitacyjne chłodzenie drzwi dla obniżenia temperatury ich zewnętrznej strony
- Uchwyt na całej długości drzwi z izolowanymi rączkami po obu stronach
- Izolacja z wetny mineralnej zapewniająca wysokie właściwości termiczne pieca
- Podwójne oświetlenie dla wygodnej kontroli procesu wypieku, niezależne dla każdej komory
- Zakres temperatury: od 50 do 500°C



220320

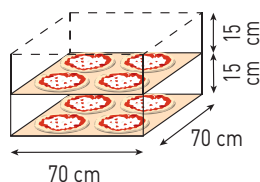
PIEC DO PIZZY HENDI SIDEUP 44D

- Wymiary wewnętrzne: 2x 700x700x(H)150 mm
- Waga: 183 kg

kod		W	V	mm	cena (PLN)
220320	2 komory	13200	400	1090x1010x(H)720	16999
222720	podstawa do pieca			1080x901x(H)860	836



4+4 (ø34 cm)



220337

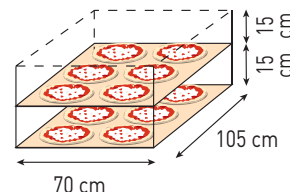
PIEC DO PIZZY HENDI SIDEUP 66D

- Wymiary wewnętrzne: 2x 700x1050x(H)150 mm
- Waga: 257 kg

kod		W	V	mm	cena (PLN)
220337	2 komory	17760	400	1090x1360x(H)720	19999
222737	podstawa do pieca			1080x1251x(H)860	874



6+6 (ø34 cm)



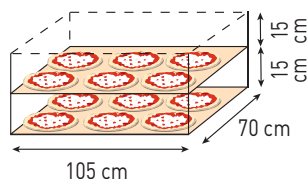
PIEC DO PIZZY HENDI SIDEUP 66LD

- Wymiary wewnętrzne: 2x 1050x700x(H)150 mm
- Waga: 231 kg

kod		W	V	mm	cena (PLN)
220344	2 komory	18000	400	1440x1010x(H)720	21999
222744	podstawa do pieca			1430x901x(H)860	950



6+6 (ø34 cm)



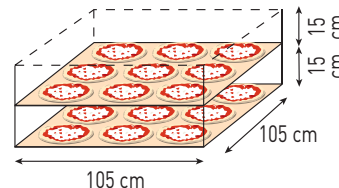
PIEC DO PIZZY HENDI SIDEUP 99D

- Wymiary wewnętrzne: 2x 1050x1050x(H)150 mm
- Waga: 290 kg

kod		W	V	mm	cena (PLN)
220351	2 komory	26640	400	1440x1360x(H)720	25999
222799	podstawa do pieca			1430x1251x(H)860	988



9+9 (ø35 cm)



PIECE DO PIZZY BASIC

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie mechaniczne
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szmatem



- Grzałki w każdej komorze (górną i dół)
- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Termometr oddzielnie dla każdej komory

* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi



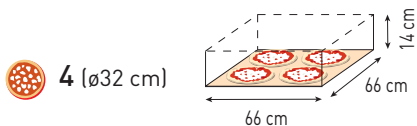
226681

PIEC DO PIZZY BASIC 4

- Wymiary wewnętrzne: 660x660x(H)140 mm
- Waga: 75 kg

do -29%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
226681	1 komora	400	4700	975x814x(H)413*	3499 2499
226797	podstawa do pieca		975x814x(H)960	879 669	



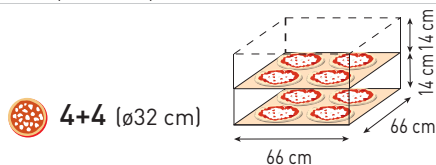
226698

PIEC DO PIZZY BASIC 44

- Wymiary wewnętrzne: 2x 660x660x(H)140 mm
- Waga: 122 kg

do -27%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
226698	2 komory	400	9400	975x814x(H)745*	5499 3999
227107	podstawa do pieca		975x814x(H)860	879 669	

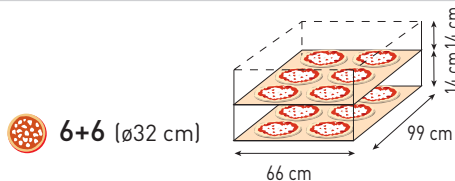


PIEC DO PIZZY BASIC 66

- Wymiary wewnętrzne: 2x 660x990x(H)140 mm
- Waga: 181 kg

do -24%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
226919	2 komory	400	14400	975x1104x(H)745*	6999 5319
227121	podstawa		975x1104x(H)860	799 631	

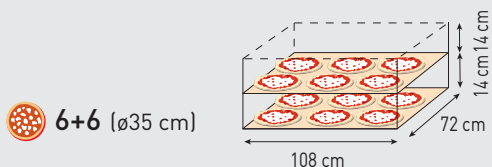


PIEC DO PIZZY BASIC XXL 66

- Wymiary wewnętrzne: 2x1080x720x(H)140 mm
- Waga: 194 kg

-24%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
226995	1 komora	400	18000	1360x844x(H)745*	9799 7399
227206	podstawa do pieca		1360x844x(H)860*	879 669	



226995



PIECE DO PIZZY BASIC XL

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie mechaniczne
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szamotem
- 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. uchwyty i drzwi



226940



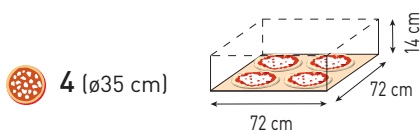
226957

PIECA DO PIZZY BASIC XL 4

- Wymiary wewnętrzne: 720x720x(H)140 mm
- Waga: 77 kg

do
-25%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
226940	1 komora	400	6000	1000x844x(H)413*	3999 2999
227152	podstawa		1000x844x(H)960		819 646

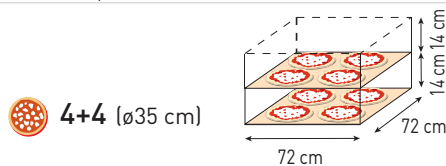


PIECA DO PIZZY BASIC XL 44

- Wymiary wewnętrzne: 2x 720x720x(H)140 mm
- Waga: 139 kg

do
-24%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
226957	2 komory	400	12000	1000x844x(H)745*	6599 4999
227169	podstawa		1000x844x(H)860		819 646



226971



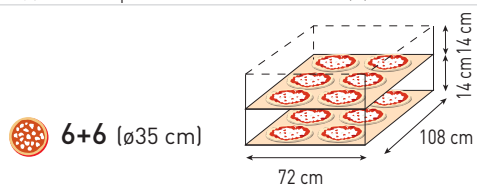
227053

PIECA DO PIZZY BASIC XL 66

- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 2x 720x1080x(H)140 mm
- Waga: 198 kg

do
-24%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
226971	2 komory	400	18000	1000x1204x(H)745*	7799 5899
227183	podstawa		1000x1204x(H)860		879 684

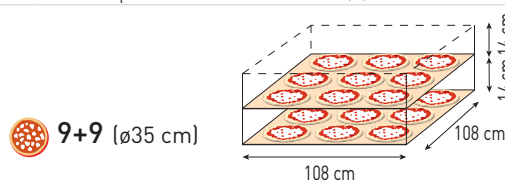


PIECA DO PIZZY BASIC XL 99

- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 2x 1080x1080x(H)140 mm
- Waga: 269 kg

do
-27%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
227053	2 komory	400	26400	1360x1204x(H)745*	12999 9499
227220	podstawa		1360x1204x(H)860		999 790



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 (górze i dół)
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów
- Termometr oddzielnie dla każdej komory

* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi



226933

PIEC DO PIZZY BASIC SLIM LINE 33

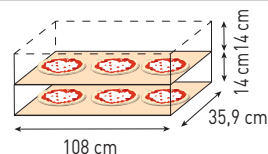
- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 2x1080x410x(H)140 mm
- Waga: 124,9 kg

do -24%

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
226933	2 komory	400	12000	1305x489x(H)745*	6999 5299
227145	podstawa do pieca			1305x489x(H)860*	879 684



3+3 (ø32 cm)



PIECE DO PIZZY XL PLUS

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Izolacja z wełny mineralnej
- Sterowanie elektromechaniczne
- 6 pancernych grzałek w każdej komorze, po 3 góra i dół
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów



- Termometr oddzielnie dla każdej komory
- Oświetlenie komory
- Dno komory wyłożone szmatem
- Wyjmowane drzwi z okienkiem
- Góra pieca zakończona charakterystycznym daszkiem



* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi



226759



226742

PIEC DO PIZZY XL PLUS 44

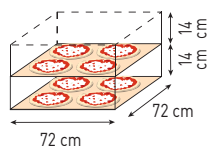
- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 2x 720x720x(H)140 mm
- Waga: 162 kg

do -24%

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
226759	2 komory	400	12000	1000x844x(H)745*	7499 5699
227169	podstawa do pieca			1000x844x(H)860*	819 646



4+4 (ø35 cm)



PIEC DO PIZZY XL PLUS 66

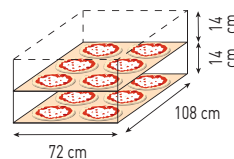
- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Wymiary wewnętrzne: 2x 720x1080x(H)140 mm
- Waga: 203 kg

do -25%

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
226742	2 komory	400	18000	1000x1204x(H)745*	8799 6599
227183	podstawa do pieca			1000x1204x(H)860*	879 684



6+6 (ø35 cm)



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
- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów dla każdej komory
- Sterowanie elektromechaniczne



* Wymiary bryły pieca bez wystających elementów np. uchwytów i drzwi



227251



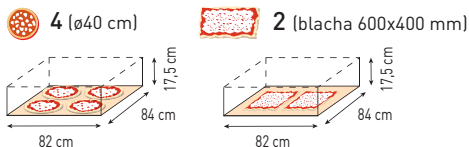
227268

PIEC DO PIZZY TRAYS 4 GLASS

- Wymiary wewnętrzne: 820x840x(H)175 mm
- Waga: 98 kg

do -25%

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
227251	1 komora	400	6900	1100x964x(H)413*	5299 3999
224564	podstawa do pieca			1100x964x(H)960*	1199 912

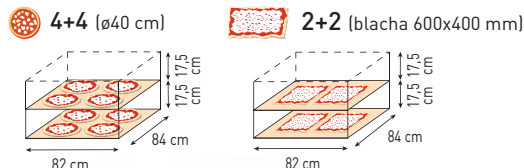


PIEC DO PIZZY TRAYS 44 GLASS

- Wymiary wewnętrzne: 2x 820x840x(H)175 mm
- Waga: 172 kg

-24%

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
227268	2 komory	400	13800	1100x964x(H)745*	8999 6799
224564	podstawa do pieca			1100x964x(H)960*	1199 912



227350



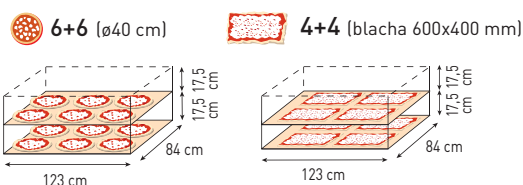
227305

PIEC DO PIZZY TRAYS 66L GLASS

- Wymiary wewnętrzne: 2x 1230x840x(H)175 mm
- Waga: 225 kg

do -25%

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
227350	2 komory	400	20400	1500x964x(H)745*	12999 9799
224588	podstawa do pieca			1500x964x(H)960*	1299 988

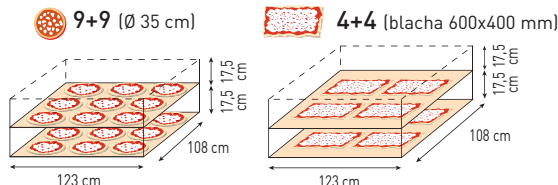


PIEC DO PIZZY TRAYS 99 GLASS

- Wymiary wewnętrzne: 2x 1230x1080x(H)175 mm
- Waga: 307 kg

do -25%

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
227305	2 komory	400	30600	1500x1204x(H)745*	13999 10499
224595	podstawa do pieca			1500x1204x(H)960*	1299 988



do cen należy doliczyć VAT 23%



PIEC DO PIZZY SUPERIOR GLASS XL Z KOMORĄ CAŁKOWICIE WYŁOŻONĄ KAMIENIEM SZAMOTOWYM

NEW!



- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Cała komora pieczenia wyłożona kamieniem szamotowym
- Dodatkowa uszczelka gwarantująca lepszą izolację drzwi, a co za tym idzie wpływająca na obniżenie kosztów energii elektrycznej
- Drzwi z dużym dwuwarstwowym przeszkleniem ułatwiającym obserwację procesu pieczenia
- Drzwi komory o grubości 40 mm
- Uchwyt drzwi ze stali nierdzewnej
- Izolacja z wełny mineralnej
- Oświetlenie niezależne dla każdej komory
- Grzałki elektryczne oddzielnie na górę i dół dla każdej komory
- Regulacja grzałek za pomocą niezależnych termostatów dla każdej komory
- Zakres temperatury: od 50°C do 500°C
- Sterowanie elektromechaniczne niezależne dla każdej komory
- Uchwyt drzwi ze stali nierdzewnej



220429



220436

PIEC DO PIZZY SUPERIOR XL 44 GLASS

- Wymiary wewnętrzne: 2x 720x720x(H)140 mm

- Waga: 154,4 kg

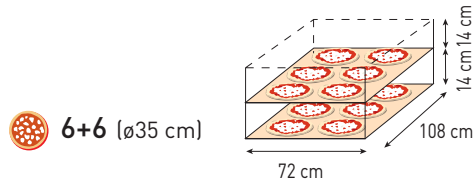
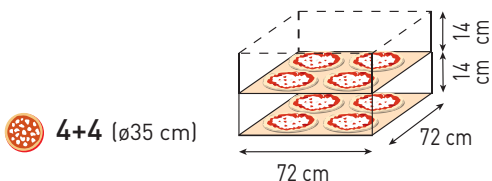
kod	V	W	mm	cena [PLN]
220429	2 komory	400	12000 1000x940x(H)745	9999
222751	podstawa do pieca		1000x865x(H)860	836

PIEC DO PIZZY SUPERIOR XL 66 GLASS

- Wymiary wewnętrzne: 2x 720x1080x(H)140 mm

- Waga: 189 kg

kod	V	W	mm	cena [PLN]
220436	2 komory	400	18000 1000x1300x(H)745	11999
222768	podstawa do pieca		1000x1225x(H)860	836



220443



220450

PIEC DO PIZZY SUPERIOR XL 66L GLASS

- Wymiary wewnętrzne: 2x 1080x720x(H)140 mm

- Waga: 218 kg

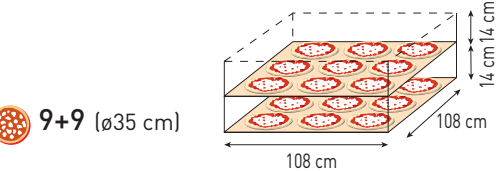
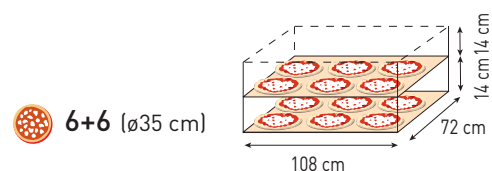
kod	V	W	mm	cena [PLN]
220443	2 komory	400	18000 1360x940x(H)745	12999
222775	podstawa do pieca		1360x865x(H)860	836

PIEC DO PIZZY SUPERIOR XL 99 GLASS

- Wymiary wewnętrzne: 2x 1080x1080x(H)140 mm

- Waga: 307 kg

kod	V	W	mm	cena [PLN]
220450	2 komory	400	26400 1360x1300x(H)745	15999
222782	podstawa do pieca		1360x1225x(H)860	912



PIECE DO PIZZY GAZOWE

- Front wykonany ze stali nierdzewnej
- Obudowa ze stali malowanej na czarno
- Dno komory wyłożone kamieniem szamotowym
- Drzwi z okienkiem ułatwiającym obserwację procesu pieczenia
- Uchwyt na całej długości uchylnych drzwi
- Izolacja z wełny mineralnej
- Zakres temperatury: od 0 °C do 450 °C

NEW!



- Oświetlenie komory
- Konieczne dodatkowe podłączenie do sieci elektrycznej (sterowanie oraz oświetlenie)
- Pieców nie wolno stawiać jeden na drugim ze względu na komin odprowadzający spaliny
- UWAGA: przy zamówieniu należy podać rodzaj gazu na jaki ma być przystosowany piec



220436

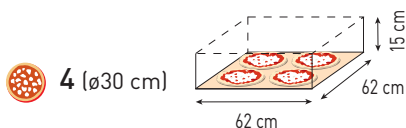


220436

PIEC DO PIZZY GAZOWY 4

- Wymiary wewnętrzne: 620x620x(H)150 mm
- Zużycie gazu G20 lub G25: 1,693 m³/h
- Waga: 112 kg

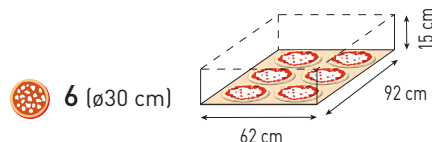
kod	V	moc kW [Hs]	mm	cena [PLN]
220382	1 komora	230	1000x1062x(H)560	7999
224625	podstawa do pieca		1000x837x(H)960	1149



PIEC DO PIZZY GAZOWY 6

- Wymiary wewnętrzne: 620x920x(H)150 mm
- Zużycie gazu G20 lub G25: 2,275 m³/h
- Waga: 141 kg

kod	V	moc kW [Hs]	mm	cena [PLN]
220399	1 komora	230	1000x1362x(H)560	9999
224632	podstawa do pieca		1000x1137x(H)960	1249

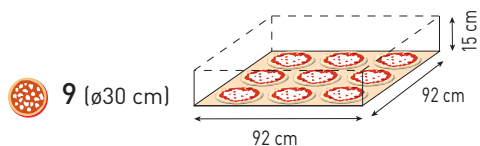


220436

PIEC DO PIZZY GAZOWY 9

- Wymiary wewnętrzne: 920x920x(H)150
- Zużycie gazu G20 lub G25: 2,852 m³/h
- Waga: 179 kg

kod	V	moc kW [Hs]	mm	cena [PLN]
220412	1 komora	230	1305x1362x(H)560	12499
224649	podstawa do pieca		1300x1137x(H)960	1349



WAŁKOWNICE ELEKTRYCZNE DO CIASTA

- Idealne do rozwałkowywania zimnego ciasta do pizzy, makaronu i pierogów
- Nie nagrzewają ciasta podczas pracy
- Wykonane ze stali nierdzewnej
- **Opatentowany model TOUCH and GO – wałkownica włącza się automatycznie po włożeniu porcji ciasta**

- Ustawianie czasu pracy: 10-35 s
- Elektroniczny licznik wałkowanych porcji ciasta
- Dwie pary regulowanych wałków do ustawienia grubości ciasta 0-4 mm
- Osobne ostony wałków dla łatwej i bezpiecznej pracy
- Oszczędność czasu pracy personelu



226605



220368

NEW!
RÓWNOLEGŁE
WAŁKI



WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNA DO PIZZY HENDI TOUCH AND GO 400 Z DWOMA PARAMI WAŁKÓW

- Średnica ciasta: od 26 cm do 40 cm
- Waga: 37 kg

-24%

kod	waga (kg)	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
226605	0,21-0,70	230	370	540x410x(H)720	4699	3569

WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNA DO PIZZY HENDI TOUCH AND GO 400 Z DWOMA PARAMI WAŁKÓW

- Szerokość ciasta: od 26 cm do 40 cm
- Waga: 38 kg

kod	waga (kg)	V	W	mm	cena (PLN)
220368	0,22-0,90	230	250	585x435x(H)715	3799

PRASA DO CIASTA DO PIZZY

- Idealne urządzenie do przygotowania surowych podkładów do pizzy szczególnie przydatna w pizzeriach o dużej sprzedaży
- Automatyčna praca – duża produkcja
- Niezależne ustawienia temperatury roboczej tarczy górnej i dolnej z oddzielnymi wyświetlaczami cyfrowymi i lampkami kontrolnymi
- Regulacja grubości surowego podkładu na pizzę
- Regulacja czasu prasowania ciasta
- Tarcza górna wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304

NEW!

- Dolna tarcza ze specjalnego aluminium pokrytego teflonem umożliwia formowanie grubszej krawędzi ciasta – tak zwanego „rantu”
- Specjalny system prasowania wymagający użycia jednocześnie obu rąk operatora w celu uruchomienia procesu prasowania chroni go przed włożeniem i zmiażdżeniem dłoni
- Ruchoma ostona górnej tarczy zapobiegająca włożeniu dłoni między płyty
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Włącznik głośny

PRASA DO CIASTA DO PIZZY 33

- Maksymalna średnica pizzy: 330 mm
- Waga prasowanego ciasta od 130 do 250 g
- Średnica płyty górnej/dolnej: 330/360 mm
- Waga: 96 kg

-22%

kod	g	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
226513	130-250	400	4750	470x590x(H)830	15999	12499

PRASA DO CIASTA DO PIZZY 45

- Maksymalna średnica pizzy: 450 mm
- Waga prasowanego ciasta od 250 do 500 g
- Średnica płyty górnej/dolnej: 450/450 mm
- Waga: 127 kg

-21%

kod	g	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
226520	250-500	400	6100	630x670x(H)890	18999	14999



226513



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 (dla modelu 226612 i 226599 – jedna para wałków)
- Osobne ostony wałków dla łatwej i bezpiecznej pracy

HDPE
polyethylene



Zobacz film



226629



226636

WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNA DO PIZZY HENDI 300 Z DWOMA PARAMI WAŁKÓW

- Średnica ciasta: od 14 cm do 30 cm
- Waga: 25 kg

-24%

kod	waga [kg]	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
226629	0,08-0,21	230	250	440x365x(H)640	3749	2849

WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNA DO PIZZY HENDI 400 Z DWOMA PARAMI WAŁKÓW

- Średnica ciasta: od 26 cm do 40 cm
- Waga: 37 kg

-24%

kod	waga [kg]	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
226636	0,21-0,70	230	370	550x365x(H)750	4599	3499



226643

Elektryczny pedał nożny



Zobacz film



226599

WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNA DO CIASTA HENDI 500

- Regulacja grubości ciasta i szerokości od 26 cm do 45 cm
- Waga: 27 kg

-24%

kod	waga [kg]	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
226612	0,21-0,70	230	370	645x360x(H)430	3699	2799

WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNA DO CIASTA HENDI 500 Z DWOMA PARAMI WAŁKÓW

- Szerokość ciasta: od 26 cm do 45 cm
- Waga: 41 kg

-24%

kod	waga [kg]	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
226643	0,22-1,00	230	370	635x410x(H)680	4999	3799

WAŁKOWNICA ELEKTRYCZNA DO CIASTA HENDI 300

- Szerokość ciasta: od 14 do 30 cm
- Waga: 18 kg

-23%

kod	waga [kg]	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
226599	0,08-0,21	230	250	480x335x(H)430	2799	2149

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

247

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



Kółka - w tym 2 z hamulcami

226209



Timer i bezpieczny wyłącznik dwustopniowy

Wymowiana dzieża

226346

MIESIARKA SPIRALNA ZE STAŁĄ DZIEŻĄ

- Stała głowica i dzieża

do -27%

kod	mm	poj. (l)	wsad ciasta [kg]	wydajność (kg/h)	wym. dzieży (mm)	kg	V	W	kM	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
226315	260x500x(H)500	10	8	35	ø260x(H)200	42	230	370	0,5	3499	2659
226209	385x670x(H)725	22	17	56	ø360x(H)210	65	400	750	1,0	4099	2999
226308	424x735x(H)805	32	25	88	ø400x(H)260	86,6	400	1100	1,5	5099	3869
226322	424x735x(H)805	41	35	112	ø450x(H)260	95,4	400	1100	1,5	6999	5299
226476	480x805x(H)825	48	42	128	ø450x(H)300	97,4	400	1500	2	7999	5999

MIESIARKA SPIRALNA Z WYJMOWANĄ DZIEŻĄ

- Unoszona głowica i wymowiana dzieża

-24%

kod	mm	poj. (l)	wsad ciasta [kg]	wydajność (kg/h)	wym. dzieży (mm)	kg	V	W	kM	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
226339	385x670x(H)675	10	8	35	ø260x(H)200	60	230	370	0,5	5199	3949
226346	385x670x(H)725	22	17	56	ø360x(H)210	73	400	750	1,0	5599	4249
226353	424x735x(H)805	32	25	88	ø400x(H)260	94,6	400	1100	1,5	6799	5169
226360	480x805x(H)825	41	35	112	ø450x(H)260	105,4	400	1100	1,5	8999	6799
226483	480x805x(H)825	48	42	128	ø450x(H)300	122	400	1500	2	9999	7599



880906

AMER★BOX POJEMNIK NA CIASTO DO PIZZY



-24%

kod	poj. (l)	mm wew.	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
880906	14	565x365x(H)70	600x400x(H)75	48	37
880913	18	565x365x(H)90	600x400x(H)95	59	45
880920	24	565x365x(H)120	600x400x(H)130	54	42



MIESIARKI SPIRALNE Z 2 PRĘDKOŚCIAMI

- Idealne dla pizzerii, cukierni, piekarni a nawet domu
- Obudowa z wysokiej jakości stali lakierowanej na biało
- Dzieża, pokrywa bezpieczeństwa, spirala ze stali nierdzewnej 18/10
- Przycisk zmiany prędkości (2 biegi)
- Mikrowyłącznik pokrywy bezpieczeństwa
- Cicha praca przekładni olejowej
- Wbudowany timer
- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami

S.S. 18/10
stainless steel stainless steel

TWÓJ ZYSK



222867

Kółka - w tym 2 z hamulcami

Timer i bezpieczny
wyłącznik dwustopniowy



222911

Wymowiana
dzieża

MIESIARKI SPIRALNE ZE STAŁĄ DZIEŻĄ, Z 2 PRĘDKOŚCIAMI

- Stała głowica i dzieża

do
-24%

kod	mm	poj. (l)	wsad ciasta (kg)	wydajność (kg/h)	wym. dzieży (mm)	W	kM	V	kg	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
222850	385x670x(H)725	16	12	48	320	750	1	400	59	4999	3799
222867	385x670x(H)725	22	17	56	360	750/1100*	1,0/1,5*	400	62	5099	3899
222874	424x735x(H)810	32	25	88	400	1100/1300*	1,5/1,75*	400	82	5999	4599
222881	480x805x(H)870	41	35	112	450	1100/1700*	1,5/2,3*	400	92	6999	5349
222898	480x805x(H)870	48	42	128	450	1500	2	400	98	7999	6099

MIESIARKI SPIRALNE Z WYJMOWANĄ DZIEŻĄ, Z 2 PRĘDKOŚCIAMI

- Unoszona głowica i wymowiana dzieża

-24%

kod	mm	poj. (l)	wsad ciasta (kg)	wydajność (kg/h)	wym. dzieży (mm)	W	kM	V	kg	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
222904	385x670x(H)725	16	12	48	320	750	1	400	71,5	6099	5249
222911	385x670x(H)725	22	17	56	360	750/1100*	1,0/1,5*	400	81	6999	5349
222928	424x735x(H)810	32	25	88	400	1100/1300*	1,5/1,75*	400	95	7999	5949
222935	480x805x(H)870	41	35	112	450	1100/1700*	1,5/2,3*	400	114	8999	6849
222942	480x805x(H)870	48	42	128	450	1500	2	400	108	9999	7599

* w zależności od wybranej prędkości

TWÓJ ZYSK



880968

AMER★BOX

PE
polyethylene

-18%

POKRYWKA DO POJEMNIKÓW NA CIASTO DO PIZZY

kod	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
880968	600x400	34	28

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

249



ŁOPATA DO PIZZY

- Drewniany uchwyt

kod	mm	cena [PLN]
617816	305x355x(L)965	103
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	15



617700

CHWYTAK DO BLACH

- Wykonany z niklowanej stali
- Pasuje do wszystkich typów blach

kod	wymiary (mm)	cena [PLN]
617700	190	23



523902

523957



SZPATUŁA DO CIAST

- Uchwyt z polipropylenu

kod	mm	cena [PLN]
523902	260x60	19

ŁOPATKA/NÓŻ

- Uchwyt z czarnego polipropylenu
- Dzięki zaostrzonym brzegom może służyć jako nóż

kod	mm	cena [PLN]
523957	295x75	32

ŁOPATY DO PIZZY



Lilly Codroipo najbardziej znany na świecie, włoski producent profesjonalnych akcesoriów do pizzy

ŁOPATA DO PIZZY ALUMINIOWA SOLE MIO - PERFOROWANA

- Super lekka i wytrzymała z anodowanego aluminium w kolorze złotym
- Otwory do usuwania nadmiaru mąki
- Zaostrzony brzeg i mikroperforacja powierzchni dla łatwego podważania i nabierania pizzy

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



525647

525685

525661



617762



617755

WIEŻAK DREWNIANY NA ŁOPATY I SZCZOTKI DO PIZZY - 4 MIEJSCA

- Do montażu na ścianie

kod	mm	cena [PLN]
617755	400x220x(H)140	339



855522

CHOCHŁA DO SOSU DO PIZZY - PŁASKA

- Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	g	mm	cena [PLN]
855522	90	330	109



617663

ŁOPATA DO WYJMOWANIA PIZZY Z PIECÓW PRZELOTOWYCH

- Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	mm	cena [PLN]
617663	ø500x670x(H)70	259



855539

ŁYŻKA DO SOSU DO PIZZY

- Wykonana ze stali nierdzewnej

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

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	150x55x(H)1700	199
525692	szczotka zapasowa 150x55	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

WIEŻAK NA ŁOPATY I SZCZOTKI DO PIZZY - 3 MIEJSCA

- Wolnostojący

- Stelaż ze stali nierdzewnej, drewniane uchwyty i podstawa w zestawie

kod	mm	cena [PLN]
617762	420x240x(H)1600	1099



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, wałek 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

– Wykonana ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	mm	cena [PLN]
523919	120x250	149



617717

CHWYTAK DO BLACH

– Wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa

kod	wymiary [mm]	cena [PLN]
617717	250	149





617069



808276



617922



617533



617670

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	11
617076	ø220x(H)25	12
617083	ø240x(H)25	13
617090	ø260x(H)25	13,50
617106	ø280x(H)25	13,50
617205	ø300x(H)25	16
617304	ø320x(H)25	18
617403	ø360x(H)25	24
617410	ø400x(H)25	32
617427	ø450x(H)38	39
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	11
617526	ø280	13
617533	ø300	16
617540	ø330	17
617557	ø360	21
617564	ø400	24
617571	ø450	25
617588	ø500	34
617595	ø600	54

NEW!

SIATKA DO PIZZY PROSTOKĄTNA ALUMINIOWA

kod	mm	cena [PLN]
617670	600x400	56



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	47
505564	ø400	52
505571	ø450	59
505588	ø500	79
505595	ø600	98



505540



Wzmocnione modele
ø500 i ø600 mm

DESKA DO SERWOWANIA PIZZY Z UCHWYTEM

- Specjalny, opatentowany laminat drewniany
- Odporność termiczna do 350°C
- Ciemnienie w trakcie użytkowania jest procesem naturalnym

do
-25%



kod	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
506318	ø280x405	121	92
506325	ø305x430	129	99
506332	ø330x455	148	111
506356	ø406x533	206	159
506363	ø457x585	248	189
506370	ø508x634	294	224
506387	ø660x785	595	455



506318





709818

TORBY TERMOIZOLACYJNE DO PIZZY

- Opakowania termoizolacyjne pozwalają zaoszczędzić czas i pieniądze, jak i poprawić jakość usług
- Produkt dociera do klienta gorący i zachowuje walory smakowe
- Szczelne, regulowane zamknięcie na rzepy
- Mocny i łatwy do czyszczenia materiał
- Na wierzchu przezroczyste kieszenie na rachunki

Przezroczysta kieszeń na rachunek

Antypoślizgowy uchwyt z tworzywa

Wyjmowany stelaż usztywniający

Extra izolacja



kod	pojemność	wymiary (mm)	cena (PLN)
709825	4 kartony	350x350	99
709818	4 kartony	450x450	119
709856	4 kartony	500x500	149 NEW!
709863	2 kartony	600x600	179 NEW!



709849

TORBA LUNCHBOX

- Szczelne zamknięcie na zamek
- Z przegródką dzielącą wnętrze torby na pół mocowaną na rzepy

kod	pojemność	wymiary (mm)	cena (PLN)
709849	6 lunchboxów	450x290x(H)300	129



709900



PODKŁADKI DYSTANSOWE DO TRANSPORTU PIZZY

- Wysokość podkładki: 35 mm

kod	ilość szt. w opak.	cena (PLN)
709900	500	39



NEW!



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY KITCHEN LINE

- Idealny do przewozu pizzy w kartonach oraz dla cukiernictwa do przewozu tortów
- Zastosowanie znajdzie także w cateringu do transportu i przechowywania gorącej lub zimnej żywności
- Boczne, zintegrowane z obudową uchwyty do transportu oraz załadunku i wyładunku
- Wewnątrz na bocznych ściankach specjalny profil dla ułatwienia wyjmowania pojemników
- Mocna i stabilna konstrukcja przewidziana na długie użytkowanie
- Pojemnik wykonany w całości, bez żadnych nitów, spawów czy klejenia
- Ultralekki, zamykany od góry oddzielną pokrywą
- Wysoka odporność na temperaturę
- Możliwość piętrowania dzięki przetłoczeniom w obudowie
- Zaokrąglone rogi dla bezpiecznego przenoszenia
- Mycie w zmywarkach do +80°C
- Ułatwia wprowadzenie HACCP w zakładach gastronomicznych
- W całości wykonany z polipropylenu
- Podlega w 100% recyklingowi



707975

kod	ilość pizzy	poj. (l)	mm wew.	mm zew.	cena (PLN)
707098	3x ø40 cm	21	420x420x(H)117	480x480x(H)165	139
707142	3x ø50 cm	33	535x535x(H)117	595x595x(H)165	169
707975	5x ø32 cm	21	350x350x(H)175	410x410x(H)240	149
707135	5x ø40 cm	35	420x420x(H)200	480x480x(H)260	159
707081	7x ø32 cm	32	350x350x(H)265	410x410x(H)330	129



ø500



707142

3x pizza ø50 cm



ø400



707098

3x pizza ø40 cm

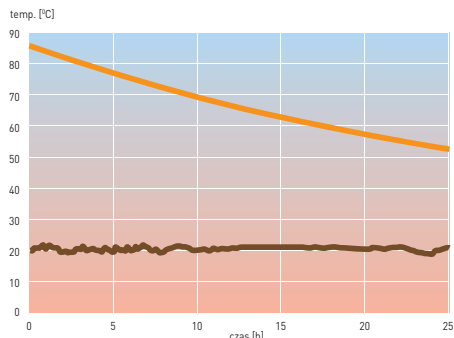


ø320



707975

5x pizza ø32 cm



Spadek temperatury potraw w pojemniku termoizolacyjnym, przy całkowitym załadunku

- temp. początkowa 85°C
- temp. otoczenia 20°C



707135

5x pizza ø40 cm



707081

7x pizza ø32 cm

NEW!**TALERZE DO PIZZY SPECIALE PORCELANOWE**

- Z myślą o tym, że pizza to żelazna pozycja wielu kart dań, stworzyliśmy kolekcję Speciale, która łączy jakość z przystępną ceną
- Wykonane z bardzo wytrzymałej porcelany, doskonale sprawdzają się w trudnych warunkach profesjonalnego użycia
- Śnieżnobiałe talerze dostępne w rozmiarach 28 i 33 cm zostały

- uzupełnione elementami w modnych kolorach, które doskonale ze sobą współgrają i podkreślają wygląd dania
- Dekoracje są wykonane pod szkliwem, dzięki czemu bez obaw można je myć w zmywarkach i używać w kuchenkach mikrofalowych

**TALERZ DO PIZZY SPECIALE BIAŁY**

kod	mm	cena [PLN]
774830	ø280	12
774847	ø330	16

**TALERZ DO PIZZY SPECIALE DEKOROWANY**

kod	mm	cena [PLN]
774892	ø330	20

**TALERZ DO PIZZY SPECIALE GRANIT**

kod	mm	cena [PLN]
774885	ø330	18

**TALERZ DO PIZZY SPECIALE ŻÓŁTY**

kod	mm	cena [PLN]
774861	ø330	18

**TALERZ DO PIZZY SPECIALE SZARY**

kod	mm	cena [PLN]
774854	ø330	18

**TALERZ DO PIZZY SPECIALE POMARAŃCZOWY**

kod	mm	cena [PLN]
774878	ø330	18

TALERZE DO PIZZY SWEET LINE/FRIEND'S TIME - ARCOROC**ARCOROC****TALERZ NA PIZZE FRIEND'S TIME**

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN] szt.
C8016	ø321x(H)24	6	13

**TALERZ DO PIZZY CZARNY FRIEND'S TIME**

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN] szt.
N2176	ø321x(H)24	6	18

**TALERZ DO PIZZY CZARNY FRIEND'S TIME**

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN] szt.
M0066	ø321x(H)24	6	13



ROŻNA GAZOWE DO KURCZAKÓW

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Drzwi skrzydłowe z hartowanego szkła
- Prawe drzwi otwierane wraz z częścią prawej obudowy dla ułatwienia wkładania rusztów
- Długość rożna z uchwytem: 950 mm, długość użytkowa rożna: 740 mm
- Przekrój rożna: 12x12 mm
- Silniczek elektryczny obracający rożnami: 30 W/230 V
- Oświetlenie komory



226063



226070

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 m³/h
- Waga: 65 kg

kod	objętość/wsad	moc kW [Hs]	mm	cena [PLN]
226063	8-10	9,4	1150x472x(H)605	5299

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 m³/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 m³/h
- Waga: 100 kg

kod	objętość/wsad	moc kW [Hs]	mm	cena [PLN]
226087	16-20	18,8	1150x472x(H)981	6829



226087

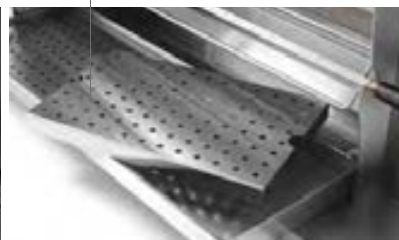
System otwierania drzwi ułatwiający wyjmowanie rusztów



Niezależnie sterowane strefy grzewcze



Wyjmowana taca ociekająca 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 ostony termiczne ze stali nierdzewnej odchylane skrzydłowo (prawa i lewa) z możliwością ich odkręcenia
- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej

- Ostona palnika wykonana ze stali nierdzewnej AISI-310
- Wymagane podłączenie do prądu



143087

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

Wyjmowana taca na wytopiony tłuszcz



226001

4 palniki, o mocy 13 kW

KEBAB GAZOWY PROFI LINE

- 3 palniki o łącznej mocy 9,75 kW
- Długość różna: 725 mm, wsad mięsa do 40 kg, maksymalna wymiary beli mięsa $\varnothing 400 \times (H) 510$ mm
- Wymiary wraz z tacą na tłuszcz i mięso: 550x700x(H)960 mm
- Waga: 25 kg

kod	V	moc kW [Hs]	mm	cena [PLN]
143087	230	9,75	470x550x(H)960	2499

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]
226001	230	13	470x550x(H)1150	2659



226018

U góry silnik z możliwością zmiany kierunku obrotów

Szko ceramiczne

4 pola grzewcze o mocy 7,2 kW



KEBAB ELEKTRYCZNY PROFI LINE

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- 4 strefy grzewcze zatopione w szkło ROBAX ok. 1,8 kW każda, załączane oddzielnie
- Każda strefa z przetwornikiem 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 ostony 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 kg do 60 kg, maksymalne wymiary beli mięsa: $\varnothing 300 \times (H) 650$ mm
- Wyjmowana taca na wytopiony tłuszcz
- Waga: 30 kg

kod	V	W	mm	cena [PLN]
226018	400	7200	550x700x(H)1120	3999



NOŻE ELEKTRYCZNE DO KEBABA

TWÓJ ZYSK

18/0
stainless steel

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 mm 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



267240

kod	V	W	mm	cena [PLN]
267240	230	80	194x113x(H)173	429

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 mm 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 akumulatory o pojemności 2000 mAh każdy
- Zabezpieczenie przed przeciążeniem z przyciskiem resetującym
- Ostrzałka noża w zestawie
- Waga: 1 kg

TWÓJ ZYSK



267257

kod	V	W	mm	cena [PLN]
267257	230	80	199x114x(H)184	759

NOŻ ELEKTRYCZNY DO KEBABA PROFI LINE

- Przeznaczony do krojenia dowolnego rodzaju pieczonego mięsa z kebaba w warunkach profesjonalnych
- Ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- W zestawie: ostrzałka, zasilacz, dwa ostrza: \varnothing 80 mm i \varnothing 90 mm
- Łatwa regulacja grubości krojenia
- Ostrona ostrza zapewnia bezpieczeństwo w trakcie krojenia
- Prędkość: 5000 obr./min
- Wydajność ok. 50 kg/h
- Waga: 1 kg

TWÓJ ZYSK

-10%



267226

MADE IN EU

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
267226	230	90	215x115x(H)106	2099	1899

MASZYNKI DO MAKARONU



224847

**TWÓJ
ZYSK**



Zobacz film

S.S.
stainless steel

MASZYNKI 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 mm do 2,5 mm
- Trzy wałki/ostrza: do watkowania ciasta, makaronu tagliatelle (6,25 mm) i fettuccine (2 mm)

-20%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
224847	230	70	258x218x(H)232	599	479



224830

Al
aluminium

S.S.
stainless steel

wash

MASZYNKI DO MAKARONU

- Idealna do przygotowywania świeżego makaronu (maksymalna szerokość ciasta 140 mm)
- Pokrętko regulacji grubości ciasta w 7 krokach od 0,2 mm do 2,5 mm
- Trzy wałki/ostrza ze stopu aluminium: do watkowania ciasta, makaronu tagliatelle i fettuccine
- Posiada korbkę i uchwyt mocowania do stołu

kod	mm	cena (PLN)
224830	440x382x(H)340	119



Zobacz film





226407



Zobacz film

MASZYŃKA DO MAKARONU KITCHEN LINE

- Idealna do przygotowywania świeżego makaronu, szerokość ciasta 140 mm
- Posiada korbkę i uchwyt mocowania do stołu
- Pokrętko 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
- Pokrętko 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

URZĄDZENIE DO TARCIA TWARDYCH SERÓW I BUŁKI TARTEJ

- Idealne do użytku w restauracjach, hotelach i pizzeriach do tarcia parmezanu oraz innych twardych serów
- Funkcjonalne i praktyczne, stabilna konstrukcja
- Mimo małych wymiarów posiada dużą wydajność
- Silnik posiada ochronę przed przeciążeniem
- Wyposażona w pojemnik na starty ser o pojemności 1,3 l
- Wymiary otworu załadunkowego: 115x65 mm
- Wymiary miski na starty produkt: ø160x(H)75 mm
- Prędkość: 1400 obr./min
- Średnica wałka ø110x60 mm
- Wyłącznik zgodny z normami CE
- Waga 8 kg



Bęben trący wykonany ze stali nierdzewnej

-24%



226827



kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
226827	30 kg/h	230	380	1399	1069

975534



FORMA DO RAVIOLI - KLASYCZNA

- Forma na klasyczne ravioli
- Forma z odlewu aluminium
- Podstawa ze stali lakierowanej
- Na gumowych nóżkach
- 36 form 30x30x(H)8 mm
- 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

S.S.
stainless steel

TWOJ
ZYSK



Zobacz film

227060

Dwa wentylatory wysokiej wydajności



PIEC KONWEKCYJNY H90

- Obudowa ze stali nierdzewnej, podwójne przeszklone drzwi
- Drzwi z nienagrzewającą się szybą można łatwo zdjąć do czyszczenia
- Komora częściowo emaliowana, oświetlenie komory
- Ogrzewanie za pomocą dwóch grzałek, 2 wentylatory
- Zakres temperatury: od 50°C do 300°C
- Timer od 0 minut do 120 minut
- Na 4 blachy 438x315 mm, odległość między prowadnicami 70 mm
- 4 blachy w zestawie

-24%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
227060	230	2670	595x595x(H)570		1199
801970		ruszt	433x338		69
223468		podstawa pod piec	595x425x(H)700	1099	836
943380		blacha	435x315x(H)8		44 NEW!

4 aluminiowe blachy



Podwójne szklane drzwi,
wentylowane grawitacyjnie



Wewnętrzne oświetlenie





227077

PIEC KONWEKCYJNY Z NAWILŻANIEM H90S

- Obudowa ze stali nierdzewnej, podwójne przeszklone drzwi
- Drzwi z nienagrzewającą się szybą można łatwo zdjąć do czyszczenia
- Komora częściowo emaliowana, oświetlenie komory
- Ogrzewanie za pomocą dwóch grzałek, 2 wentylatory
- Zakres temperatury: od 50°C do 300°C
- Nawilżanie bezpośrednie, manualne, za pomocą przycisku
- Timer od 0 minut do 120 minut
- Na 4 blachy 438x315 mm, odległość między prowadnicami 70 mm
- 4 blachy w zestawie

-24%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
227077	230	2670	595x595x(H)570		1499
801970	ruszt		433x338		69
223468	podstawa pod piec		595x425x(H)700	1099	836
943380	blacha		435x315x(H)8		44 NEW!

Bezpośrednie nawilżanie



Wyjmowane podwójne drzwi



Nienagrzewająca się szyba drzwi



Chwytnik do wyjmowania blach



NEW!
S.S.
 stainless steel


227954

**PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY MULTIFUNKCYJNY
 4x GN 2/3 – GAZOWY**

- Sterowanie elektromechaniczne
- Funkcja konwekcji gorącego powietrza oraz nawilżanie bezpośrednie poprzez natrysk wody na grzałkę
- Jeden wentylator bez autorewersu
- Grzałka grilla o mocy 1,8 kW/230 V
- Prowadnice wykonane ze stali nierdzewnej na 4 pojemniki GN 2/3
- Odległość między prowadnicami 70 mm
- 1 ruszt GN 2/3 w zestawie
- Tacka ociekowa na skropliny z drzwi pieca
- U góry kominek na odprowadzenie gorącego powietrza z procesu spalania gazu
- Drzwi otwierane skrzydłowo z zawiasem po lewej stronie
- Obudowa oraz wnętrze komory pieczenia wykonane z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Przyłącze do wody: 3/4" z gwintem zewnętrznym
- Przyłącze do kanalizacji: \varnothing 25 mm
- Regulowane nóżki: od 55 mm do 75 mm
- Waga: 46,5 kg

kod	mm	moc kW [Hs]	kW	V	cena [PLN]
227954	620x645x(H)615	4	2	230	4899



225929


**PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY MULTIFUNKCYJNY
 4x GN 2/3 – ELEKTRYCZNY**

- 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 mm do 75 mm

-24%

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
225929	230	3000	620x555x(H)585	4899	3699
224823	podstawa pod piec		580x390x(H)750	1099	836



PIECE KONWEKCYJNE Z NAWILŻANIEM

- Idealne rozwiązanie dla małych piekarni, sklepów oraz wszelkiego typu lokali chcących poszerzyć swoją ofertę o świeże i smaczne pieczywo
- Niewielkie rozmiary oraz ekonomiczne zużycie energii elektrycznej sprawiają, że można zamontować je praktycznie wszędzie

- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie
- System chłodzenia elementów sterujących
- Współczynnik szczelności IPX 3
- Kabel zasilający z wtyczką w zestawie
- 4 blachy aluminiowe 429x345x(H)9 mm w zestawie



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
Ilość wentylatorów bez rewersu	1
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
Stara/nowa cena (PLN)	3499 / 2659 -24%

PODSTAWA POD PIEC 225028

Wymiary	540x460x(H)700 mm
Kod	224670
Stara/nowa cena (PLN)	899 / 684 -24%

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
Ilość wentylatorów z rewersem	1
Programowalny	99 programów - po 4 kroki każdy
Funkcja nagrzewania wstępnego	TAK do 180°C
Termostat elektroniczny	30°C do 260°C
Nawilżanie	bezpośrednie, 10-stopniowe sterowane elektronicznie
Moc/napięcie	2,9 kW/230 V
Waga	38 kg
Kod	225035
Stara/nowa cena (PLN)	4499 / 3649 -19%

PODSTAWA POD PIEC 225035

Wymiary	540x460x(H)700 mm
Kod	224670
Stara/nowa cena (PLN)	899 / 684 -24%

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
Ilość wentylatorów bez rewersu	1
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
Stara/nowa cena (PLN)	2699 / 2279 -16%

PODSTAWA POD PIEC 225165

Wymiary	540x460x(H)700 mm
Kod	224670
Stara/nowa cena (PLN)	899 / 684 -24%



225028



225035



225165

PIECE PIEKARNICZE KONWEKCYJNE Z NAWILŻANIEM

- Idealne rozwiązanie dla piekarni, sklepów oraz wszelkiego typu lokali chcących poszerzyć swoją ofertę o świeże i smaczne pieczywo
- Niewielkie rozmiary oraz ekonomiczne zużycie energii elektrycznej sprawiają, że można zamontować je praktycznie wszędzie
- Zamontowany system nawilżania sprawia, że piec nadaje się nawet do najbardziej wyrafinowanych wypieków



225516



225523



225059

- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie
- System chłodzenia elementów sterujących
- Współczynnik szczelności IPX 3

S.S.
stainless steel



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
Ilość wentylatorów bez rewersu	2
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
Stara/nowa cena (PLN)	4999 / 3799 -24%

PODSTAWA POD PIEC 225516

Wymiary	760x520x(H)700 mm
Kod	224434
Stara/nowa cena (PLN)	990 / 798 -19%

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
Ilość wentylatorów z rewersem	2
Termostat elektromechaniczny	50°C do 300°C
Nawilżanie	bezpośrednie, 5-stopniowe, za pomocą przetłacznika
Moc/napięcie	6,4 kW/400 V
Waga	58 kg
Kod	225523
Stara/nowa cena (PLN)	6499 / 4949 -24%

PODSTAWA POD PIEC 225523

Wymiary	760x520x(H)700 mm
Kod	224434
Stara/nowa cena (PLN)	990 / 798 -19%

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
Ilość wentylatorów z rewersem	2
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
Stara/nowa cena (PLN)	6549 / 5559 -15%

PODSTAWA POD PIEC 225059

Wymiary	760x520x(H)700 mm
Kod	224434
Stara/nowa cena (PLN)	990 / 798 -19%



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 wypiekanego 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	225967
Stara/nowa cena [PLN]	5299 / 3809

-28%

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	225981
Stara/nowa cena [PLN]	6899 / 5019

-27%



225981

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



556627

RĘKAWICE OCHRONNE - Z WŁÓKNA SZKLANEGO

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
556627	2	430	74



556634

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



556610

RĘKAWICE OCHRONNE - Z BAWEŁNY OGNIOODPORNEJ

- Bardzo długie dla lepszej ochrony ręki

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
556610	2	430	44



NEW!

556658

RĘKAWICE OCHRONNE - SKÓRZANE

- Wykonane ze skóry bydlęcej
- Bardzo długie dla lepszej ochrony ręki

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
556658	2	460	76

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 drzwí pieców, jak i pokręta** 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. 272-273



Piecy konwekcyjno-parowe
HENDI NANO – elektryczne,
sterowanie elektroniczne
str. 274-275



Piecy konwekcyjno-parowe
HENDI NANO COMPACT
– elektryczne, sterowanie
manualne
str. 276



Piecy konwekcyjno-parowe
HENDI NANO COMPACT
– elektryczne, sterowanie
elektroniczne, z sondą
i systemem myjącym
str. 277



Piecy piekarnicze
konwekcyjne z nawilżaniem
HENDI NANO
– 4x 600x400 mm
str. 282



Piecy konwekcyjne
HENDI NANO
– 4x 450x340 mm
str. 280-281



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

- 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



NANO

- 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 bary), wyłączenie uzdatniona, zmięczona

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
Ilość wentylatorów z autowersem	1
Termostat	do 285°C
Timer	0 do 120 min
Moc/napięcie	5,4 kW/400 V
Waga	64 kg
Kod	223307
Stara/nowa cena (PLN)	6399 / 5299 -17%

PODSTAWA POD PIEC 223307

Wymiary	700x580x(H)700 mm
Kod	223666
Stara/nowa cena (PLN)	1199 / 912 -24%

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
Ilość wentylatorów z autowersem	2
Termostat	do 285°C
Timer	0 do 120 min
Moc/napięcie	13,8 kW/400 V
Waga	103 kg
Kod	223130
Cena (PLN)	8499

PODSTAWA POD PIEC 223130

Wymiary	930x640x(H)700 mm
Kod	223659
Stara/nowa cena (PLN)	11299 / 988 -24%

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 komorą pieca

kod	mm	V	kg	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
199947	242x307x(H)107	230	4	2899	2499 -14%



223307



13,8kW
MOC

NEW!
MODEL!
WIĘKSZA MOC

223130

Zrębki zapachowe
na str. 98 i 221



199947



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
Ilość wentylatorów z autorewersem	2
Termostat	do 285°C
Timer	0 do 120 min
Moc/napięcie	13,8 kW/400 V
Waga	117 kg
Kod	223116
Cena (PLN)	9299

PODSTAWA POD PIEC 223116

Wymiary	930x640x(H)700 mm
Kod	223659
Stara/nowa cena (PLN)	1299 / 988 -24%

13,8kW

moc

**NEW!
MODEL!**
WIĘKSZA MOC

223116



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
Ilość wentylatorów z autorewersem	3
Termostat	do 285°C
Timer	0 do 120 min
Moc/napięcie	19,1 kW/400 V
Waga	151 kg
Kod	223093
Cena (PLN)	12999

PODSTAWA POD PIEC 223093

Wymiary	930x640x(H)500 mm
Kod	223642
Stara/nowa cena (PLN)	1299 / 988 -24%

19,1kW

moc

**NEW!
MODEL!**
WIĘKSZA MOC

223093



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
Ilość wentylatorów z autorewersem	4
Termostat	do 285°C
Timer	0 do 120 min
Moc/napięcie	28,5 kW/400 V
Waga	250 kg
Kod	223222
Stara/nowa cena (PLN)	39999 / 30999 -23%

223222



NEW!



810323

**PRYSZNIC DO MYCIA KOMORY
PIECA, RĘCZNY, UNIWERSALNY**

kod	mm	cena (PLN)
810323	56x42x(H)2000	139



979785

NEW!

**PROFESJONALNY PŁYN NANO
Z CZĄSTECZKAMI SREBRA
DO CZYSZCZENIA PIECÓW
KONWEKCYJNO-PAROWYCH**

kod	poj. (l)	cena (PLN)
979785	kanister 10	159

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

273

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE HENDI NANO – ELEKTRYCZNE, STEROWANIE ELEKTRONICZNE

- Idealne do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, barach, stołówkach do pieczenia ciast, pieczywa, mięs, ryb, drobiu
- Dzięki funkcji zaparowania możliwe przygotowanie delikatnych i zdrowych potraw z ryb, 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
- Automatykne 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 auto-rewersem i o dwóch prędkościach: 1400/2800 obr./min
- Silnik wentylatora o podwójnym łożysku
- Sześciokątowy 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: ¾”, max 30°C, 150-200 kPa [2 bar], wyłącznie uzdatniona, zmiękczone
- Automatykny system myjący (opcja tylko dla modeli 223277, 223253 i 223239. W modelu 223215 montowany jako opcja tylko fabrycznie. W modelu 223291 niedostępny)

PIECE K-P



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
Ilość wentylatorów z autorewersem	1
Termostat	do 260°C
Elektryczny timer	0 do 999 min
Moc/napięcie	5,4 kW/400 V
Waga	64 kg
Kod	223291
Stara/nowa cena (PLN)	7999 / 6499 -19%

PODSTAWA POD PIEC 223291

Wymiary	700x580x(H)700 mm
Kod	223666
Stara/nowa cena (PLN)	1199 / 912 -24%



13,8kW
moc

**NEW!
MODEL!**
WIĘKSZA MOC

223123

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
Ilość wentylatorów z autorewersem	2
Termostat	do 260°C
Elektryczny timer	0 do 999 min
Moc/napięcie	13,8 kW/400 V
Waga	103 kg
Kod	223123
Cena (PLN)	10499

PODSTAWA POD PIEC 223123

Wymiary	930x640x(H)700 mm
Kod	223659
Stara/nowa cena (PLN)	12999 / 988 -24%

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
Ilość wentylatorów z autorewersem	2
Termostat	do 260°C
Elektryczny timer	0 do 999 min
Moc/napięcie	13,8 kW/400 V
Waga	117 kg
Kod	223109
Cena (PLN)	11499

PODSTAWA POD PIEC 223109

Wymiary	930x640x(H)700 mm
Kod	223659
Stara/nowa cena (PLN)	12999 / 988 -24%

13,8kW

moc

NEW!
MODEL!
WIĘKSZA MOC

223109



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
Ilość wentylatorów z autorewersem	3
Termostat	do 260°C
Elektryczny timer	0 do 999 min
Moc/napięcie	19,1 kW/400 V
Waga	151 kg
Kod	223086
Cena (PLN)	15999

PODSTAWA POD PIEC 223086

Wymiary	930x640x(H)500 mm
Kod	223642
Stara/nowa cena (PLN)	12999 / 988 -24%

19,1kW

moc

NEW!
MODEL!
WIĘKSZA MOC

223086



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
Ilość wentylatorów z autorewersem	4
Termostat	do 285°C
Elektryczny timer	0 do 999 min
Moc/napięcie	28 kW/400 V
Waga	250 kg
Kod	223215
Stara/nowa cena (PLN)	44999 / 33999 -19%

SYSTEM MYJĄCY DO PIECÓW HENDI NANO

– Do pieców 223123, 223109, 223086 i 223215

kod	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
223147	2499	2199 -12%

223215



PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA GRILLI I PIECÓW

kod	poj. (l)	cena (PLN)
975039	butelka 1	16



975039



979785

NEW!
PROFESJONALNY PŁYN NANO
Z CZĄSTECZKAMI SREBRA
DO CZYSZCZENIA PIECÓW
KONWEKCYJNO-PAROWYCH

kod	poj. (l)	cena (PLN)
979785	kanister 10	159

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

275

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 przeszkłone, wentylowane grawitacyjnie, tym samym bezpieczne dla operatora
- Halogenowe oświetlenie komory utatwiające łatwą kontrolę procesów gotowania



NANO



223208



223185



223161



Chemia do czyszczenia pieców na str. 365



975039

979785

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
Ilość wentylatorów z autorewersem	1
Termostat	od 30°C do 260°C
Timer mechaniczny	0 do 120 min
Nawilżanie	pośrednie, sterowane manualne
Moc/napięcie	5,3 kW/400 V
Waga	80 kg
Kod	223208
Stara/nowa cena (PLN)	12499 / 9999 -20%

PODSTAWA POD PIEC 223208

Wymiary	460x445x(H)680 mm
Kod	223499
Stara/nowa cena (PLN)	1199 / 912 -24%

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
Ilość wentylatorów z autorewersem	1
Termostat	od 30°C do 260°C
Timer mechaniczny	0 do 120 min
Nawilżanie	pośrednie, sterowane manualne
Moc/napięcie	7 kW/400 V
Waga	93 kg
Kod	223185
Stara/nowa cena (PLN)	13499 / 10999 -19%

PODSTAWA POD PIEC 223185

Wymiary	460x620x(H)680 mm
Kod	223505
Stara/nowa cena (PLN)	1199 / 912 -24%

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
Ilość wentylatorów z autorewersem	2
Termostat	od 30°C do 260°C
Timer mechaniczny	0 do 120 min
Nawilżanie	pośrednie, sterowane manualne
Moc/napięcie	14 kW/400 V
Waga	115 kg
Kod	223161
Stara/nowa cena (PLN)	17999 / 13999 -22%

PODSTAWA POD PIEC 223161

Wymiary	460x620x(H)500 mm
Kod	223512
Stara/nowa cena (PLN)	1199 / 912 -24%



PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE HENDI NANO COMPACT – ELEKTRYCZNE, STEROWANIE ELEKTRONICZNIE, Z SONDĄ I SYSTEMEM MYJĄCYM



NANO

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
Ilość wentylatorów z autorewersem	1
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
Stara/nowa cena (PLN)	14999 / 11999 -20%
PODSTAWA POD PIEC 223192	
Wymiary	460x445x(H)680 mm
Kod	223499
Stara/nowa cena (PLN)	1199 / 912 -24%

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
Ilość wentylatorów z autorewersem	1
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
Stara/nowa cena (PLN)	15499 / 12999 -16%
PODSTAWA POD PIEC 223178	
Wymiary	460x620x(H)680 mm
Kod	223505
Stara/nowa cena (PLN)	1199 / 912 -24%

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
Ilość wentylatorów z autorewersem	2
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
Stara/nowa cena (PLN)	21999 / 17999 -18%
PODSTAWA POD PIEC 223154	
Wymiary	460x620x(H)500 mm
Kod	223512
Stara/nowa cena (PLN)	1199 / 912 -24%

- Idealne rozwiązanie do wszelkiego rodzaju kuchni w restauracjach, barach, stołówkach - do pieczenia ciast, pieczywa, mięs, ryb, drobiu
- Dzięki funkcji zaparowania możliwe przygotowanie delikatnych i zdrowych potraw z ryb i warzyw
- Niewielkie rozmiary oraz niskie zużycie energii elektrycznej sprawiają, że można zamontować je praktycznie wszędzie
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie, tym samym bezpieczne dla operatora
- Halogenowe oświetlenie komory ułatwiające łatwą kontrolę procesów gotowania
- Możliwość programowania: 99 programów - po 4 kroki każdy
- Funkcja „delta T” umożliwiająca i gwarantująca niezwykle delikatne efekty gotowania szczególnie mięs
- Funkcja nagrzewania wstępnego
- Dwie prędkości wentylatora
- Sonda do pomiaru oraz określania temperatury wewnątrz gotowanej potrawy
- Automatyczny system myjący ułatwia utrzymanie pieca w doskonałej czystości



223192



223178



223154

MULTIBLAST

- Urządzenie multifunkcyjne łącznie w sobie funkcje użytkowe kilku urządzeń:
 - szybko schładzarki z sondą lub bez
 - szybkozmarzarki z sondą lub bez
 - szybkozamrażarki do lodów tradycyjnych
 - urządzenia do rozmrażania
 - urządzenie do wolnego gotowania
- Dzięki swojemu różnorodnemu zastosowaniu idealnie nadaje się do restauracji, lodziarni, cateringu, szpitali, stołówek, domów weselnych itp.

NEW!



Obsługa urządzenia za pomocą 5" w pełni dotykowego panelu sterowania



232606

FUNKCJE:

- Tryb szybkiego schładzania - z sondą lub bez, w zakresie temperatur od +90°C do +3 °C
- Tryb szybkiego zamrażania - z sondą lub bez, w zakresie temperatur od +90°C do -18 °C
- Specjalny tryb mrożenia surowych ryb do spożycia na surowo
- Rozmrażanie produktów
- Odszraniania wnętrza komory
- Utwardzanie lodów
- Suszenie
- Schładzanie ciasta
- Wolne gotowanie

CECHY URZĄDZENIA:

- Książka z przepisami (wstępnie 10 przepisów wgranych przez producenta, możliwość wgrania łącznie 99 różnych przepisów)
- Możliwość automatycznego sterowania za pomocą 4-punktowej sondy (możliwość zbierania danych w 4 różnych miejscach na całej długości sondy) [opcja]
- Sonda umieszczona w mocnej silikonowej osłonie - praktyczne użytkowanie sondy ze względu na jej położenie.
- Port USB umożliwiający łatwą wymianę danych między nośnikiem danych, a urządzeniem

- Wysokiej jakości podzespoły, gwarantujące długoletnią żywotność urządzenia
- Wysokiej jakości systemy chłodzenia
- Parowniki zabezpieczone przed korozją specjalną farbą antykorozyjną
- Profesjonalne wentylatory regulujące temperaturę w komorze
- System regulacji prędkości wentylatora
- Samozamykające się drzwi z zamkiem oraz z silikonową uszczelką odporną na niskie temperatury
- Izolacja o grubości 70 mm, poziom głośności < 70 dB
- Ogrzewana framuga drzwi w celu ochrony przed przymarzeniem w cyklu mroźniczym
- Zaokrąglone narożniki w komorze umożliwiające dokładniejsze czyszczenie
- Specjalne przetłoczenie w dnie komory ułatwiające szybkie odprowadzenie skroplin z komory
- Zewnętrzne odprowadzenie skroplin pod spodem urządzenia, bezpośrednio nad kratkę kanalizacyjną
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304 18/10
- Czynnik chłodniczy R452A (kod 232606), R404A (kody 235027, 235034, 235041)
- Wnętrze komory wykonane ze stali nierdzewnej polerowanej

kod	pojemność komory	mm	wymiary komory	wydajność w cyklu schładzania [kg]	wydajność w cyklu zamrażania [kg]	kW	V	kg	cena [PLN]
232606	5x GN 1/1	798x735x(H)865	430x655x(H)340	20*	12*	1,3	230	105	19999
235027	7x GN 1/1	798x845x(H)1025	490x655x(H)475	30*	18*	1,5	230	130	21999
235034	10x GN1/1	798x855x(H)1900	655x490x(H)955	40*	25*	2	400	190	30999
235041	14x GN1/1	798x855x(H)1900	655x490x(H)955	50*	30*	3,5	400	215	36999

* Wydajność przy maksymalnym załadunku komory chłodniczej.



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 utatwiającymi czyszczenie
- Komora z przewodnikami 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



NEW! NANO



- Elektroniczny panel sterowania i kontroli danych
- Sonda w zestawie
- System schładzania/zamrażania wymuszony wentylatorem
- Bezproblemowa praca w temp. otoczenia do +43°C i wilgotności względnej powietrza do 65%
- Czynnik chłodzący: R404a/R507
- Możliwość schładzania od +70°C do +3°C (90 min), od +70°C do -18°C (240 min) lub w określonym czasie bez podania końcowej temperatury
- Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej

235096



235102



SCHŁADZARKA SZOKOWA NANO 3x GN 1/1

- Pojemność komory: 3 x GN 1/1 lub 3 x blachy 600x400 mm
- Wymiary wew. komory: 610x410x(H)280 mm
- 3 pary przewodnic z odstępem co 70 mm
- Wydajność przy schładzaniu do +3°C: 14 kg
- Wydajność przy zamrażaniu do -18°C: 11 kg
- Waga 50 kg

-23%

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
235096	230	1150	750x740x(H)720/750	7799	5999

SCHŁADZARKA SZOKOWA NANO 5x GN 1/1

- Pojemność komory: 5 x GN 1/1 lub 5 x blach 600x400 mm
- Wymiary wew. komory: 610x410x(H)410 mm
- 5 par przewodnic z odstępem co 70 mm
- Wydajność przy schładzaniu do +3°C: 20 kg
- Wydajność przy zamrażaniu do -18°C: 15 kg
- Waga 71 kg

-23%

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
235102	230	1420	750x740x(H)850/880	8799	6769

235119



Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

235126



SCHŁADZARKA SZOKOWA NANO 7x GN 1/1

- Pojemność komory: 7 x GN 1/1 lub 7 x blach 600x400 mm
- Wymiary wew. komory: 610x410x(H)760 mm
- 7 par 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

-24%

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
235119	230	1490	750x740x(H)1260/1290	9999	7599

SCHŁADZARKA SZOKOWA NANO 10x GN 1/1

- Pojemność komory: 10 x GN 1/1 lub 10 x blach 600x400 mm
- Wymiary wew. komory: 610x410x(H)760 mm
- 10 par 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

-23%

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
235126	230	1490	750x740x(H)1260/1290	11299	8669

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

- Wentylator zaciąga powietrze z komory, a następnie przepuszcza je przez grzałki nagrzewając je
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na grzałki
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej
- Drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie
- Uszczelka drzwi montowana w obudowie pieca, łatwa w demontażu w celu czyszczenia lub wymiany
- Halogenowe oświetlenie komory
- Zasilanie jednofazowe
- Na wyposażeniu 4 blachy aluminiowe 450x340 mm

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
Ilość wentylatorów bez autorewersu	1
Termostat mechaniczny	do 285°C
Timer mechaniczny	0 do 120 min
Nawilżanie	bezpośrednie, 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
Stara/nowa cena (PLN)	2999 / 2349 -22%
PODSTAWA POD PIEC 223369	
Wymiary	560x510x(H)700 mm
Kod	223031
Stara/nowa cena (PLN)	899 / 684 -24%



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
Ilość wentylatorów bez autorewersu	1
Termostat mechaniczny	do 285°C
Timer mechaniczny	0 do 120 min
Moc/napięcie	2,85 kW/230 V
Waga	36 kg
Kod	223376
Stara/nowa cena [PLN]	2199 / 1749 -20%

PODSTAWA POD PIEC 223376

Wymiary	560x510x(H)700 mm
Kod	223031
Stara/nowa cena [PLN]	899 / 684 -24%



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
Ilość wentylatorów z autorewersem	1
Termostat mechaniczny	do 285°C
Timer mechaniczny	0 do 120 min
Nawilżanie	bezpośrednie, sterowane manualne za pomocą przycisku (natrysk wody na tackę za deflektorem – osłoną wentylatora)
Moc/napięcie	3,2 kW/230 V
Waga	38 kg
Kod	223352
Stara/nowa cena [PLN]	3399 / 2599 -24%

PODSTAWA POD PIEC 223352

Wymiary	560x510x(H)700 mm
Kod	223031
Stara/nowa cena [PLN]	899 / 684 -24%



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
Ilość wentylatorów z autorewersem	1
Termostat	do 260°C
Timer elektroniczny	0 do 120 min
Nawilżanie	bezpośrednie, sterowane cyfrowo
Programowalny	99 programów – po 3 kroki każdy
Automatyczne nagrzanie komory "PRE-HEATING"	TAK
Moc/napięcie	3,2 kW/230 V
Waga	38 kg
Kod	223345
Stara/nowa cena [PLN]	4399 / 3399 -23%

PODSTAWA POD PIEC 223345

Wymiary	560x510x(H)700 mm
Kod	223031
Stara/nowa cena [PLN]	899 / 684 -24%



223345

PIECE PIEKARNICZE KONWEKCYJNE Z NAWILŻANIEM HENDI NANO – 4x 600x400 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
- Zamontowany system nawilżania sprawia, że piec przeznaczony jest nawet do najbardziej wyrafinowanych wypieków
- Wentylator (lub wentylatory) z autorewersem (tylko modele 223321 i 223314)
- Konwekcja (termoobieg), czyli wymuszony obieg gorącego powietrza w celu zapewnienia równomiernej temperatury w całej komorze pieczenia
- Nagrzane powietrze powraca z obu stron na potrawy znajdujące się w pojemnikach GN lub blachach 600x400 mm umieszczonych na prowadnicach
- Wentylator zaciąga powietrze z komory, a następnie przepuszcza je przez grzałki nagrzewając je
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na grzałki (w modelu 223338 natrysk wody na tackę)
- Elektroniczny panel sterowania (tylko w modelu 223314)
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej



NANO

- Drzwi przeszkłone, 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
Ilość wentylatorów bez autorewersu	2
Termostat mechaniczny	od 30°C do 285°C
Timer mechaniczny	0 do 120 min
Nawilżanie	pośrednie, sterowane manualne za pomocą przycisku natrysk wody na tackę za deflektorem - ostoną wentylatora
Moc/napięcie	3,4 kW/230 V
Waga	45 kg
Kod	223338
Stara/nowa cena [PLN]	4899 / 3799 -22%

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
Ilość wentylatorów z autorewersem	2
Termostat mechaniczny	od 30°C do 285°C
Timer mechaniczny	0 do 120 min
Nawilżanie	pośrednie, sterowane manualne za pomocą przycisku (natrysk wody na grzałki)
Moc/napięcie	6,3 kW/400 V
Waga	48 kg
Kod	223321
Stara/nowa cena [PLN]	5999 / 4599 -23%

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
Ilość wentylatorów z autorewersem	2
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	223314
Stara/nowa cena [PLN]	6499 / 5499 -15%

PODSTAWA POD PIEC 223338, 223321 I 223314

Wymiary	750x560x(H)700 mm
Kod	223673
Stara/nowa cena [PLN]	1299 / 988 -24%



223338



223321



223314



KOMORY ROZROSTU DLA PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH HENDI 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



KOMORA ROZROSTU 12x 600x400

- Pasuje do pieców konwekcyjno-parowych HENDI NANO: 223086 i 223093
- 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

-18%

kod	V	kW	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
223390	230	2	920x900x(H)700	5499	4499

KOMORA ROZROSTU 8x 600x400

- Pasuje do pieców konwekcyjno-parowych HENDI NANO: 223109, 223116, 223123, 223130
- 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

-15%

kod	V	kW	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
223406	230	2	920x830x(H)860	5299	4499

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

-13%

kod	V	kW	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
223413	230	2	800x690x(H)860	3999	3499

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

-20%

kod	V	kW	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
223420	230	2	600x690x(H)860	3499	2799

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



223437



223451

OKAP Z WENTYLATOREM DO PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH HENDI NANO

- Do pieców HENDI NANO: 223215, 223222

-22%

kod	V	kW	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
223437	230	0,3	1050x1030x(H)300	8499	6599

OKAP Z WENTYLATOREM DO PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH HENDI NANO

- Do pieców HENDI NANO: 223086, 223093, 223109, 23116, 223123 i 223130

-20%

kod	V	kW	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
223451	230	0,3	920x960x(H)300	5499	4399

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

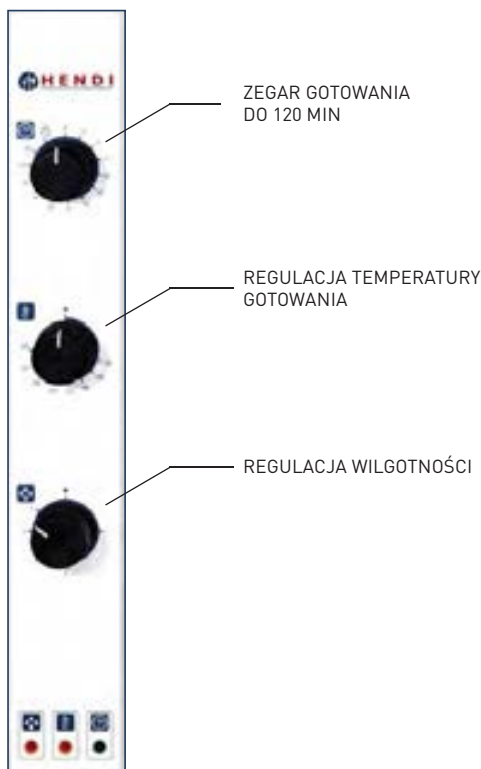


NEW!

810323

PRYSZNIC DO MYCIA KOMORY PIECA, RĘCZNY, UNIWERSALNY

kod	mm	cena [PLN]
810323	56x42x(H)2000	139



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
Ilość wentylatorów z rewersem	1
Timer	0 do 120 min
Termostat elektromechaniczny	50°C do 275°C
Moc/napięcie	3,2 kW/230 V
Waga	45 kg
Kod	225530
Stara/nowa cena [PLN]	6399 / 4869 -24%
PODSTAWA POD PIEC 225530	
Wymiary	590x480x(H)700 mm
Kod	224458
Stara/nowa cena [PLN]	4049 / 775 -24%



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
Ilość wentylatorów z rewersem	2
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	225677
Stara/nowa cena (PLN)	6399 / 4569 -29%

PODSTAWA POD PIEC 225677

Wymiary	790x520x(H)700 mm
Kod	224441
Stara/nowa cena (PLN)	1029 / 783 -24%



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
Ilość wentylatorów z rewersem	2
Timer	0 do 120 min
Termostat elektromechaniczny	100°C do 275°C
Moc/napięcie	8,4 kW/400 V
Waga	105 kg
Kod	225554
Stara/nowa cena (PLN)	10999 / 8369 -24%

PODSTAWA POD PIEC 225554

Wymiary	820x570x(H)700 mm
Kod	224472
Stara/nowa cena (PLN)	1299 / 1064 -18%



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
Ilość wentylatorów z rewersem	3
Timer	0 do 120 min
Termostat elektromechaniczny	100°C do 275°C
Moc/napięcie	16 kW/400 V
Waga	129 kg
Kod	225578
Stara/nowa cena (PLN)	16799 / 12779 -24%

PODSTAWA POD PIEC 225578

Wymiary	820x570x(H)700 mm
Kod	224472
Stara/nowa cena (PLN)	1299 / 1064 -18%



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
Ilość wentylatorów z rewersem	5
Timer	0 do 120 min
Termostat elektromechaniczny	100°C do 260°C
Moc/napięcie	30 kW/400 V
Waga	244,4 kg
Kod	224748
Stara/nowa cena (PLN)	39999 / 30419 -24%

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
Ilość wentylatorów z rewersem	2
Timer	0 do 120 min
Termostat elektromechaniczny	100°C do 260°C
Moc/napięcie	18,3 kW/400 V
Waga	112 kg
Kod	224755
Stara/nowa cena (PLN)	22999 / 17499 -24%

PODSTAWA POD PIEC 224755

Wymiary	885x640x(H)700 mm
Kod	224465
Stara/nowa cena (PLN)	1069 / 836 -22%



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
Ilość wentylatorów z rewersem	3
Timer	0 do 120 min
Termostat elektromechaniczny	100°C do 260°C
Moc/napięcie	27,6 kW/400 V
Waga	147,6 kg
Kod	224779
Stara/nowa cena (PLN)	28999 / 22059 -24%

PODSTAWA POD PIEC 224779

Wymiary	885x640x(H)700 mm
Kod	224465
Stara/nowa cena (PLN)	1069 / 836 -22%



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 tawny 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

S.S.
stainless steel

TWÓJ
ZYSK



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
Ilość wentylatorów z rewersem	1
Timer	0 do 120 min
Termostat elektromechaniczny	100°C do 260°C
Moc elektryczna/napięcie	0,3 kW/230 V
Moc gazowa	9 kW
Waga	99,2 kg
Kod	224687
Stara/nowa cena (PLN)	16999 / 12929 -24%

PODSTAWA POD PIEC 224687

Wymiary	820x570x(H)700 mm
Kod	224472
Stara/nowa cena (PLN)	1299 / 1064 -18%



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
Ilość wentylatorów z rewersem	2
Timer	0 do 120 min
Termostat elektromechaniczny	100°C do 260°C
Moc elektryczna/napięcie	0,5 kW/230 V
Moc gazowa	13 kW
Waga	117,4 kg
Kod	224694
Stara/nowa cena (PLN)	19999 / 15209 -24%

PODSTAWA POD PIEC 224694

Wymiary	820x570x(H)700 mm
Kod	224472
Stara/nowa cena (PLN)	1299 / 1064 -18%



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
Ilość wentylatorów z rewersem	2
Timer	0 do 120 min
Termostat elektromechaniczny	100°C do 260°C
Moc elektryczna/napięcie	0,7 kW/230 V
Moc gazowa	18 kW
Waga	150,6 kg
Kod	224717
Stara/nowa cena (PLN)	23999 / 18259 -24%

PODSTAWA POD PIEC 224717

Wymiary	820x570x(H)700 mm
Kod	224472
Stara/nowa cena (PLN)	1299 / 1064 -18%



224717

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

287

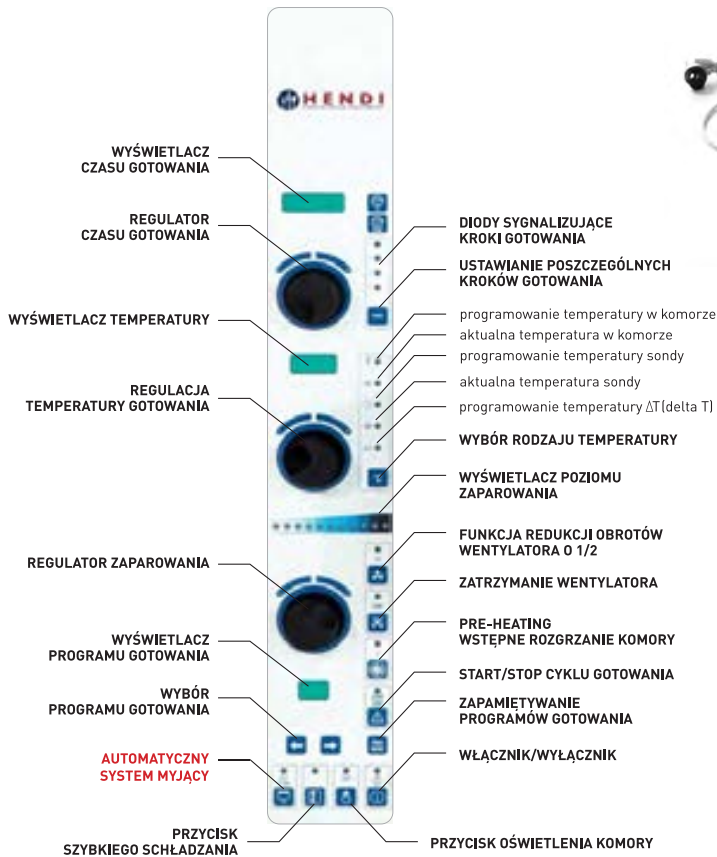
PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE HENDI – STEROWANIE ELEKTRONICZNE



- 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)

- 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 przewodnice w komorze na GN 1/1
- Podłączenie wody: 3/4"
- Wyjście do kanalizacji: ø30 mm

- Automatyczny system myjący – kod 224656 (nie dotyczy modelu 225042 i 225547) – należy zamawiać oddzielnie



225547

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
Ilość wentylatorów z rewersem	1
Termostat	50°C do 270°C
Moc/napięcie	3,2 kW/230 V
Waga	43 kg
Kod	225547
Stara/nowa cena (PLN)	7999 / 6089
PODSTAWA POD PIEC 225547	
Wymiary	590x480x(H)700 mm
Kod	224458
Stara/nowa cena (PLN)	1019 / 775



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
Ilość wentylatorów z rewersem	2
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	225042
Stara/nowa cena (PLN)	7999 / 5329 -33%

PODSTAWA POD PIEC 225042

Wymiary	790x520x(H)700 mm
Kod	224441
Stara/nowa cena (PLN)	1029 / 783 -24%

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
Ilość wentylatorów z rewersem	2
Termostat	50°C do 270°C
Moc/napięcie	8,4 kW/400 V
Waga	98 kg
Kod	225561
Stara/nowa cena (PLN)	13999 / 10649 -24%

PODSTAWA POD PIEC 225561

Wymiary	820x570x(H)700 mm
Kod	224472
Stara/nowa cena (PLN)	1299 / 1064 -18%

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
Ilość wentylatorów z rewersem	3
Termostat	50°C do 270°C
Moc/napięcie	16 kW/400 V
Waga	129 kg
Kod	225585
Stara/nowa cena (PLN)	15999 / 15209 -24%

PODSTAWA POD PIEC 225585

Wymiary	820x570x(H)700 mm
Kod	224472
Stara/nowa cena (PLN)	1299 / 1064 -18%



225042



225561

Automatyczny System Myjący 224656 jako opcja



225585

Automatyczny System Myjący 224656 jako opcja



975039

231388

Chemia do czyszczenia pieców na str. 365



AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY

– Odpowiedni do pieców HENDI 225561, 225585, 225073, 225066, 224700 i 224724

kod	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
224656	1999	1529 -24%



224656

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE KOMPAKTOWE HENDI TOUCH CONTROL, ELEKTRYCZNE – STEROWANIE ELEKTRONICZNE

S.S.
stainless steel



- Idealne rozwiązanie dla małego lokalu gastronomicznego, w którym liczy się każdy centymetr powierzchni
- Możliwość gotowania automatycznego, ręcznego i półautomatycznego
- 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)
- Automatem 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-stopniowe wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na grzałkę
- Port USB do wgrzywania przepisów i zapisywania parametrów gotowania dla zachowania HACCP
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej AISI 304
- Oświetlenie – 2 lampy halogenowe w komorze
- Drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie
- Mikrowyłącznik drzwi
- Możliwość zamiany strony otwierania drzwi (tylko na zamówienie)



- Wymijana rynienka ociekowa na skropliny
- Odptyw na skropliny w dnie komory pieczenia
- Program diagnostyczny – pokazujący błędy i awarie
- System chłodzenia elementów sterujących
- Podwójne przyłącze do wody: normalnej i zmiękzonej
- Współczynnik szczelności IPX 5
- Nóżki nier regulowane ø60 mm



Sonda w zestawie



Automatyczny system myjący w zestawie

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
Ilość wentylatorów z rewersem	1
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	224793
Stara/nowa cena (PLN)	16999 / 12929 -24%

PODSTAWA POD PIEC 224793

Wymiary	400x590x(H)850 mm
Kod	224243
Stara/nowa cena (PLN)	1099 / 836 -24%

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
Ilość wentylatorów z rewersem	2
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	224809
Stara/nowa cena (PLN)	21999 / 16729 -24%

PODSTAWA POD PIEC 224809

Wymiary	400x590x(H)750 mm
Kod	224250
Stara/nowa cena (PLN)	1099 / 836 -24%



224793

50 cm



Chemia do czyszczenia pieców na str. 365



975039



231388



224809

50 cm



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 przewodnikami 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



- Sonda w zestawie
- Elektroniczny panel sterowania i kontroli danych
- 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



232163



232170

SCHŁADZARKA SZOKOWA 3x GN 1/1

- Pojemność komory: 3 x GN 1/1 lub 3 x blachy 600x400 mm
- Wymiary wew. komory: 610x410x(H)280 mm
- 3 pary przewodnic z odstępem co 70 mm
- Wydajność przy schładzaniu do +3°C: 14 kg
- Wydajność przy zamrażaniu do -18°C: 11 kg
- Waga 50 kg

-23%

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
232163	230	1150	750x740x(H)720/750	7790	5999

SCHŁADZARKA SZOKOWA 5x GN 1/1

- Pojemność komory: 5 x GN 1/1 lub 5 x blach 600x400 mm
- Wymiary wew. komory: 610x410x(H)410 mm
- 5 par przewodnic z odstępem co 70 mm
- Wydajność przy schładzaniu do +3°C: 20 kg
- Wydajność przy zamrażaniu do -18°C: 15 kg
- Waga 71 kg

-23%

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
232170	230	1420	750x740x(H)850/880	8799	6769



232194

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



232187

SCHŁADZARKA SZOKOWA 7x GN 1/1

- Pojemność komory: 7 x GN 1/1 lub 7 x blach 600x400 mm
- Wymiary wew. komory: 610x410x(H)760 mm
- 7 par 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

-24%

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
232194	230	1490	750x740x(H)1260/1290	9999	7599

SCHŁADZARKA SZOKOWA 10x GN 1/1

- Pojemność komory: 10 x GN 1/1 lub 10 x blach 600x400 mm
- Wymiary wew. komory: 610x410x(H)760 mm
- 10 par 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

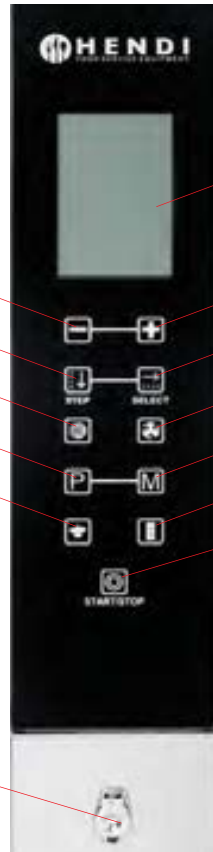
-23%

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
232187	230	1490	750x740x(H)1260/1290	11299	8669

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE HENDI TOUCH CONTROL, ELEKTRYCZNE - STEROWANIE ELEKTRONICZNE



- 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 przewodnicami 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 zmiękzonej



- ZMNIEJSZANIE WARTOŚCI PARAMETRU
- WYBÓR KROKU/PARAMETRU
- FUNKCJA NAGRZEWANIA WSTĘPNEGO
- PROGRAMOWANIE
- KSIĄŻKA KUCHARSKA
- WYŚWIETLACZ LCD
- ZWIĘKSZANIE WARTOŚCI PARAMETRU
- POTWIERDZENIE WARTOŚCI PARAMETRU
- WYBÓR PRĘDKOŚCI WENTYLATORA
- OGÓLNE USTAWIENIA MENU
- AKCESORIA
- WŁĄCZNIK GŁÓWNY START/STOP
- GNIAZDO SONDY



PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY TOUCH CONTROL 7x GN 1/1 – elektryczny, sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	7x GN 1/1
Odległość między przewodnicami	68 mm
Wymiary zewnętrzne	935x930x(H)825 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	2
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	225066
Stara/nowa cena (PLN)	15999 / 14449

Automatyczny System Myjący 224656 jako opcja (patrz str. 289)

PODSTAWA POD PIEC 225066

Wymiary	820x570x(H)700 mm
Kod	224472
Stara/nowa cena (PLN)	1299 / 1064



225066

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
Ilość wentylatorów z rewersem	3
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	225073
Stara/nowa cena (PLN)	21999 / 19779 -10%

Automatyczny System Myjący 224656 jako opcja (patrz str. 289)

PODSTAWA POD PIEC 225073

Wymiary	820x570x(H)700 mm
Kod	224472
Stara/nowa cena (PLN)	1299 / 1064 -18%



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
Ilość wentylatorów z rewersem	5
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	225080
Stara/nowa cena (PLN)	41999 / 34229 -19%

AUTOMATYCZNY SYSTEM MYJĄCY DO PIECA 225080

kod	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
224731	3999	3809 -5%



225080

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE HENDI TOUCH CONTROL, GAZOWE – STEROWANIE ELEKTRONICZNE



- Idealne rozwiązanie dla każdego lokalu gastronomicznego różnych wielkości – restauracje, stołówki, delikatesy, sklepy sieciowe, catering
- Dzięki funkcji zaparowania możliwe przygotowanie delikatnych i zdrowych potraw z ryb i warzyw
- Bezpośrednie wytwarzanie pary poprzez natrysk wody na wentylator
- Dziesięciostopniowa regulacja zaparowania komory
- 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)
- Każdy program gotowania z możliwością ustawienie do 9 kroków
- Elektroniczny pomiar temperatury w komorze
- Funkcja szybkiego schładzania komory
- Wentylatory z rewersem i 3 prędkościami do wyboru
- Możliwość opóźnionego startu do 23 godz. 59 minut
- Port USB do wgrzywania przepisów i zapisywania parametrów gotowania dla zachowania HACCP
- Obudowa oraz komora pieczenia ze stali nierdzewnej AISI 304
- Drzwi przeszklone, wentylowane grawitacyjnie
- Komora z oświetleniem halogenowym w drzwiach
- System chłodzenia elementów sterujących

- Podwójne przyłącze do wody: normalnej i zmiękzonej
- Na gaz ziemny i propan-butan – zatączony zestaw dysz
- Podłączenie do gazu: 3/4", podłączenie wody: 3/4"
- Wymagane przyłącze elektryczne 230 V do zasilania wentylatora oraz sterowania
- Współczynnik szczelności IPX 3
- Automacyjny system myjący – kod 224656 – należy zamawiać oddzielnie
- Sonda – kod 224298 – należy zamawiać oddzielnie
- Gotowanie w trybie Delta T (działa tylko z sondą)

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY TOUCH CONTROL 7x GN 1/1, GAZOWY – sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	7x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	68 mm
Wymiary zewnętrzne	935x978x(H)1070 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	2
Ilość obrotów	2800/1900/1400 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 elektryczna/napięcie	0,5 kW/230 V
Moc gazowa	13 kW
Waga	119 kg
Kod	224700
Stara/nowa cena (PLN)	24999 / 19011 -24%

Automacyjny System Myjący 224656 jako opcja (patrz str. 289)

PODSTAWA POD PIEC 224700

Wymiary	820x570x(H)700 mm
Kod	224472
Stara/nowa cena (PLN)	1299 / 1064 -18%

PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY TOUCH CONTROL 11x GN 1/1, GAZOWY – sterowanie elektroniczne

Pojemność komory	11x GN 1/1
Odległość między prowadnicami	68 mm
Wymiary zewnętrzne	935x978x(H)1389 mm
Ilość wentylatorów z rewersem	2
Ilość obrotów	2800/1900/1400 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 elektryczna/napięcie	0,7 kW/230 V
Moc gazowa	18 kW
Waga	152 kg
Kod	224724
Stara/nowa cena (PLN)	27999 / 21293 -24%

Automacyjny System Myjący 224656 jako opcja (patrz str. 289)

PODSTAWA POD PIEC 224724

Wymiary	820x570x(H)700 mm
Kod	224472
Stara/nowa cena (PLN)	1299 / 1064 -18%

SONDA DO PIECÓW GAZOWYCH HENDI

Kod	224298
Stara/nowa cena (PLN)	799 / 609 -24%



224700



224724



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

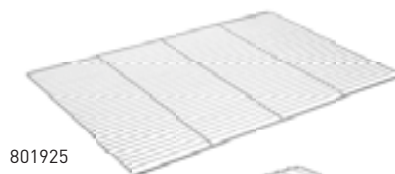
BLACHA DO BAGIETEK

– Perforowana

– Na 5 bagietek

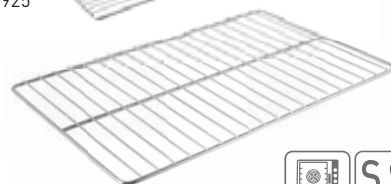


kod	mm	cena (PLN)
808238	600x400	124



801925

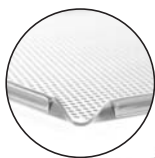
801963
801994



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



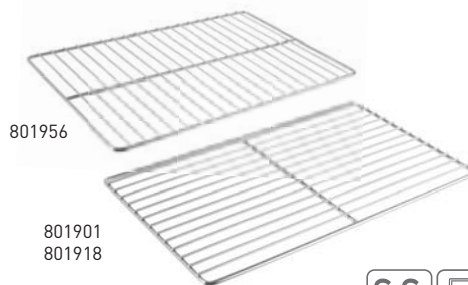
808429

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	95
801956	chromowany - poprzeczny	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

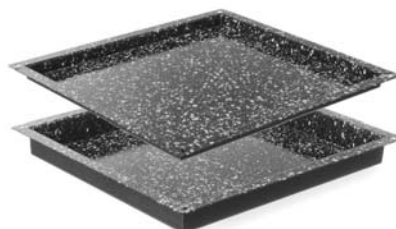


801932

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



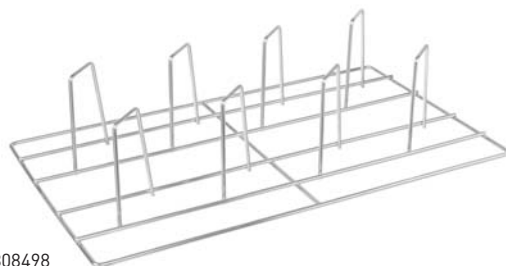
809259

809242



TACA PROFI LINE

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



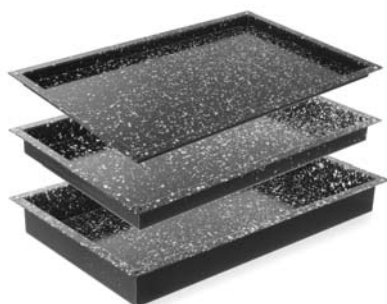
808498

RUSZT DO PIECZENIA KURCZAKÓW

- Umożliwia równomierne pieczenie 8 kurczaków



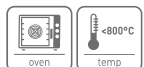
kod	mm	cena [PLN]
808498	GN 1/1 530x325x(H)150,8	129



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



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

TACE I RUSZTY GN 2/1



809150

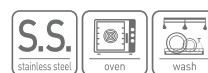


TACA PROFI LINE GN 2/1

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



801895



RUSZT STALOWY

kod	typ	mm	cena [PLN]
801949	chromowany	GN 2/1 - 650x530	109
801895	ze stali nierdzewnej	GN 2/1 - 650x530	179



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



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





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



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



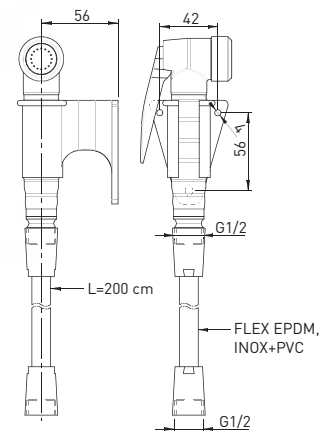
**PRYSZNIC DO MYCIA KOMORY PIECA, RĘCZNY,
UNIWERSALNY**

- Idealny dla każdego szefa kuchni dbającego o czystość swoich urządzeń gastronomicznych
- Przeznaczony do komór wszelkiego typu pieców: konwekcyjnych, konwekcyjno-parowych, piekarników, ale także komór frytownic, płyt grillowych, blatów stołów roboczych i wszystkich urządzeń i ich części, które mogą być myte otwartym strumieniem wody
- Długi 2-metrowy wąż pozwala dotrzeć do każdego urządzenia znajdującego się w jego zasięgu
- Wygodna rączka z zaworem spustowym idealnie leży w dłoni
- Specjalny uchwyt do montażu za pomocą 3 wkrętów bezpośrednio na obudowie pieca w miejscu wyznaczonym przez serwisanta lub na ścianie
- Strumień rozdzielany na wiele mniejszych za pomocą sitka zwiększa powierzchnię mycia
- Idealny dla wody o temperaturze od 5°C do 85°C
- Maksymalny przepływ wody do 11 l/min przy ciśnieniu 3 bary
- Rekomendowane ciśnienie wody zasilającej: 3 bary
- Ciśnienie robocze wody zasilającej: 0,5-7 barów
- Obudowa wykonana z nylonu PA66, stalowe części pokryte nierdzewiejącym chromem
- Przyłącze do zaworu sieci wodnej: 1/2"

NEW!



810323



SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE PROFI LINE 670 L I 1300 L

Arctic
REFRIGERATION SINCE 1952



- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 430 (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie wymuszone z agregatem górnym
- Filtr przeciwpyłkowy
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Klasa klimatyczna: 4
- 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
- Grubość izolacji: 60 mm



232118
232132

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



232125
232149

SZAFKA CHŁODNICZA PROFI LINE 1-DRZWIOWA 670 L

- Czynnik chłodzący: R600a (110 g)
- Wymiary komory: 610x700x(H)1540 mm
- W zestawie 3 półki GN 2/1
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 1,26 kW
- Waga: 120 kg

-38%

kod	zakres	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
232118	0/8°C	230	220	730x805x(H)2065	4890	3039

SZAFKA CHŁODNICZA PROFI LINE 2-DRZWIOWA 1300 L

- Czynnik chłodzący: R600a (140 g)
- Wymiary komory: 1194x700x(H)1540 mm
- W zestawie 6 półek GN 2/1
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 2,01 kW
- Waga: 171 kg

-30%

kod	zakres	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
232125	0/8°C	230	350	1314x805x(H)2065	6890	4819

SZAFKA MROŹNICZA PROFI LINE 1-DRZWIOWA 670 L

- Czynnik chłodzący: R290 (120 g)
- Wymiary komory: 610x700x(H)1540 mm
- W zestawie 3 półki GN 2/1
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 4,99 kW
- Waga: 120 kg

-37%

kod	zakres	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
232132	-22/-17°C	230	600	730x805x(H)2065	5090	3697

SZAFKA MROŹNICZA PROFI LINE 2-DRZWIOWA 1300 L

- Czynnik chłodzący: R290 (150 g)
- Wymiary komory: 1194x700x(H)1540 mm
- W zestawie 6 półek GN 2/1
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 8,19 kW
- Waga: 177 kg

-35%

kod	zakres	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
232149	-22/-17°C	230	800	1314x805x(H)2065	8490	5549

4 kółka, w tym 2 z hamulcami



Dynamiczne wymuszone chłodzenie



Samozamykające się drzwi z zamkiem



SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE PROFI LINE 410 L I 900 L



- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 430 (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie wymuszone
- Grubość izolacji: 50 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Automatykne odparowanie skroplin

- Klasa klimatyczna: 4
- Samozamykające się, nieprzeważające 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: 2,83 kW
- Waga: 90 kg

-25%

kod	zakres	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
233108	-2/+8°C	230	245	600x745x(H)1950	3999	2999

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: 4,30 kW.
- Waga: 135 kg.

-24%

kod	zakres	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
233122	-2/+8°C	230	400	1200x745x(H)1950	5499	4179

SZAFKA MROŹNICZA 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: 7,24 kW
- Waga: 90 kg

-24%

kod	zakres	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
233115	-17/-22°C	230	450	600x745x(H)1950	4799	3649

SZAFKA MROŹNICZA 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: 12,90 kW
- Waga: 135 kg

-24%

kod	zakres	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
233139	-17/-22°C	230	750	1200x745x(H)1950	6299	4789



Elektroniczny kontroler temperatury



Komora ze stali nierdzewnej



Ergonomiczny uchwyt

SZAFY CHŁODNICZO-MROŹNICZE PROFI LINE 420+420 L I 890+420 L

Arktic
REFRIGERATION SINCE 1952



- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 430 (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie wymuszone
- Grubość izolacji: 50 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregaty chłodnicze EMBRACO
- Automatemyczne odparowanie skroplin

- Klasa klimatyczna: 4
- Samozamykające się, nieprzestawne drzwi wyposażone w zamek
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 kółka w tym 2 z hamulcami



Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



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: 10,06 kW
- Waga: 155 kg

-24%

kod	zakres	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
233146	-2/+8°C, -17/-22°C	230	700	1200x745x(H)1950	7299	5549

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: 12,47 kW
- Waga: 180 kg

-24%

kod	zakres	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
233153	-2/+8°C, -17/-22°C	230	750	1800x745x(H)1950	8999	6839

Elektroniczny kontroler temperatury



Dynamiczne wymuszone chłodzenie



Samozamykające się drzwi z zamkiem



STOŁY CHŁODNICZE I MROŹNICZE PROFI LINE - LINIA 700

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 201 (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie wymuszone, filtr przeciwpyłkowy
- Grubość izolacji: 60 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Automatykne odparowanie skroplin



232040



232057



232064



232699

do cen należy doliczyć VAT 23%



- Klasa klimatyczna: 4
- Samozamykające się drzwi
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nieodkręcane nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji
- Rant 40 mm

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: R600a (120 g)
- Wymiary komory: 822x570x(H)580 mm
- Pojemność komory: 280 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 1,34 kW
- Waga 95 kg

-33%

kod	zakres	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
232040	-2/+8°C	230	250	1360x700x(H)850	4499	2999

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: R290 (130 g)
- Wymiary komory: 1257x570(H)580 mm
- Pojemność komory: 420 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 1,73 kW
- Waga 120 kg

-31%

kod	zakres	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
232057	-2/+8°C	230	400	1795x700x(H)850	5199	3599

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: R290 (140 g)
- Wymiary komory: 822x570(H)580 mm
- Pojemność komory: 280 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 3,97 kW
- Waga 95 kg

-32%

kod	zakres	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
232064	-18/-22°C	230	600	1360x700x(H)850	5599	3799

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: R290 (140 g)
- Wymiary komory: 1257x570x(H)580 mm
- Pojemność komory: 420 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 5,09 kW
- Waga: 120 kg

-33%

kod	zakres	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
232699	-18/-22°C	230	600	1795x700x(H)850	6199	4159

SZUFLADA Z PROWADNICAMI DO STOŁÓW CHŁODNICZYCH I MROŹNICZYCH PROFI LINE Z AGREGATEM BOCZNYM - ZESTAW 2 SZT.

-29%

kod	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
232071	1399	999

SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE KITCHEN LINE 580 L I 1300 L



- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 430 (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem, z agregatem dolnym
- Filtr przeciwpyłkowy
- Klasa klimatyczna: 4
- Komora w standardzie GN 2/1

- Grubość izolacji: 60 mm (materiał: C5H10)
- Samozamykające się, nieprzesłane drzwi wyposażone w zamek
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 kółka w tym 2 z hamulcami
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat



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

-25%

kod	zakres	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
232729	-5/+5°C	230	260	685x800x(H)2100	3990	2999

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

-24%

kod	zakres	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
232736	-5/+5°C	230	420	1382x800x(H)2110	5590	4249

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

-24%

kod	zakres	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
232514	-18/-12°C	230	330	685x800x(H)2100	4590	3489

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

-24%

kod	zakres	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
232521	-18/-12°C	230	600	1382x800x(H)2110	6790	5159

Elektroniczny kontroler temperatury



Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem



Samozamykające się drzwi z zamkiem



STOŁY CHŁODNICZE I MROŹNICZE KITCHEN LINE - LINIA 600



- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 201 (tylna zewnętrzna ściana ze stali galwanizowanej)
- Chłodzenie wymuszone
- Grubość izolacji: 50 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Automatykne odparowanie skroplin

- Czynnik chłodzący: R134a (200 g), klasa klimatyczna: N
- Samozamykające się drzwi
- Wygodny uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nieodkręcane nóżki ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji
- Rant: 40 mm



233344
233351

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



233382
233399

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: 220 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 1,8 kW
- Waga: 71 kg

-24%

kod	zakres	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
233344	-2/+8°C	230	300	1200x600x(H)850	4290	3262

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: 390 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 2,4 kW
- Waga: 81 kg

-35%

kod	zakres	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
233382	-2/+8°C	230	400	1800x600x(H)850	4990	3262

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: 220 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 4 kW
- Waga: 71 kg

-24%

kod	zakres	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
233351	-12/-22°C	230	400	1200x600x(H)850	4399	3345

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: 390 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 6 kW
- Waga: 81 kg

-24%

kod	zakres	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
233399	-12/-22°C	230	500	1800x600x(H)850	5290	3999

Półki stalowe, plastyfikowane, w formie rusztu

Chłodzenie wymuszone

Uchwyty wpuszczone w drzwi



STOŁY CHŁODNICZE

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 201
- 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
- Automagiczne odparowanie skroplin
- Klasa klimatyczna: 4
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi i wysuwania szuflad
- 4 nóżki z tworzywa



STÓŁ CHŁODNICZY 2-DRZWIOWY Z BŁATEM ROBOCZYM

- W zestawie po 1 półce na drzwi 335x570 mm o maks. nośności 15 kg (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Czynnik chłodzący: R600a (60 g)
- Wymiary komory: 830x595x(H)500 mm
- Pojemność komory: 300 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 1,16 kW
- Waga: 70 kg

-32%

kod	zakres	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
232019	-2/+8°C	230	220	900x700x(H)880	2798	1899



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 maks. wysokości 150 mm
- Czynnik chłodzący: R600a (60 g)
- Pojemność komory: 300 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 1,45 kW
- Waga 80 kg

-28%

kod	zakres	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
232767	-2/+8°C	230	220	900x700x(H)880	5098	3679

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



232767

STÓŁ CHŁODNICZY 3-DRZWIOWY Z BŁATEM ROBOCZYM

- W zestawie po 1 półce na drzwi 335x570 mm na drzwi o maks. nośności 15 kg (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Czynnik chłodzący: R600a (70 g)
- Wymiary komory: 1295x595x(H)500 mm
- Pojemność komory: 380 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 1,6 kW
- Waga: 91 kg

-24%

kod	zakres	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
232026	-2/+8°C	230	220	1365x700x(H)880	3798	2879



232026

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
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Klasa klimatyczna: 5
- 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 553x635 mm 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

-25%

kod	zakres	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
233160	2/8°C	230	338	685x800x(H)1210	5299	3999



Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

233160



Arktic
REFRIGERATION SINCE 1952



STOŁY CHŁODNICZE, PRZESZKLONE

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 201 (tylna ściana ze stali galwanizowanej, rama drzwi z aluminium)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat

- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Automatyczne odparowanie skroplin
- 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: R600a (120 g), klasa klimatyczna: 4
- 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: 280 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 2,62 kW
- Waga: 100 kg

-24%

kod	zakres	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
233429	-2/+8°C	230	250	1360x700x(H)850	4999	3799

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: R600a (130 g)
- Klasa klimatyczna: 4
- 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: 420 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 3,15 kW
- Waga: 125 kg

-27%

kod	zakres	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
233436	-2/+8°C	230	400	1795x700x(H)850	5999	4379

STOŁY CHŁODNICZE SAŁATKOWE Z POKRYWĄ UCHYLNĄ

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 201 (rama drzwi w modelu 232743 z aluminium)
- 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

Arctic
REFRIGERATION SINCE 1952



- 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 SAŁATKOWY 2-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 2x GN 1/1 + 3x GN 1/6 - (H)150 mm (dostarczany bez pojemników GN)
- Czynnik chłodzący: R600a (60 g)
- Wymiary komory: 830x595(H)500 mm
- Pojemność komory: 300 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 2,12 kW
- Waga: 68 kg

-31%

kod	zakres	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
232804	-2/+8°C	230	310	900x700x(H)888	2890	1999

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



232804

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY 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: R600a (70 g)
- Wymiary komory: 1295x595x(H)500 mm
- Pojemność komory: 380 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 2,55 kW
- Waga: 87 kg

-30%

kod	zakres	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
232811	-2/+8°C	230	310	1365x700x(H)888	3990	2799

232811



STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY 2-DRZWIOWY PRZESZKLONY Z POKRYWĄ UCHYLNĄ

- Chłodzenie wspomagane wentylatorem
- Grubość izolacji 35 mm (materiał: C5H10)
- Kompresor: EMT65HLR o mocy 1/4 KM
- Czynnik chłodzący: R600a (60 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: 300 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 2,12 kW
- Waga: 75 kg

-24%

kod	zakres	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
232743	-2/+8°C	230	310	900x700x(H)888	2999	2279

232743



STOŁY CHŁODNICZE

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej 201
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Grubość izolacji: 35 mm (materiał C5H10)
- Agregat chłodniczy EMBRACO



- Kompresor: EMT65HLR o mocy 1/4 KM
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Klasa klimatyczna: 4
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nóżki z tworzywa



232781

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



232798

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY 2-DRZWIOWY Z NADSTAWĄ SZKLANĄ

- Czynnik chłodzący: R600a (60 g), klasa klimatyczna: 4
- Górny otwór na 2x GN 1/1 + 3x GN 1/6 - (H)150 mm (dostarczany bez pojemników GN)
- Blat z tworzywa o wymiarach: 900x135x(H)20 mm
- Wymiary komory: 830x595x(H)500 mm
- Pojemność komory: 300 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 2,12 kW
- Waga: 80 kg

-29%

kod	zakres	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
232781	-2/+8°C	230	310	900x700x(H)1300	3790	2689

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY 3-DRZWIOWY Z NADSTAWĄ SZKLANĄ

- Czynnik chłodzący: R600a (60 g), klasa klimatyczna: 4
- Górny otwór na 4x GN 1/1 - (H)150 mm (dostarczany bez pojemników GN)
- Blat z tworzywa o wymiarach: 1365x135x(H)20 mm
- Wymiary komory: 1295x595x(H)500 mm
- Pojemność komory: 380 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 2,12 kW
- Waga: 110 kg

-25%

kod	zakres	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
232798	-2/+8°C	230	310	1365x700x(H)1300	4890	3669



232880

Komora i obudowa ze stali nierdzewnej



232897

STÓŁ CHŁODNICZY 2-DRZWIOWY Z NADSTAWĄ

- Czynnik chłodzący: R600a (60 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: 300 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 2,12 kW
- Waga: 75 kg

-25%

kod	zakres	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
232880	-2/+8°C	230	310	900x700x(H)1040	3250	2444

STÓŁ CHŁODNICZY 3-DRZWIOWY Z NADSTAWĄ

- Czynnik chłodzący: R600a (70 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: 380 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 2,55 kW
- Waga 105 kg

-36%

kod	zakres	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
232897	-2/+8°C	230	310	1365x700x(H)1040	4690	2999

STOŁY CHŁODNICZE Z NADSTAWĄ I BLATEM GRANITOWYM

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 201
- Chłodzenie statyczne wspomagane wewnętrznym wentylatorem
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Kompresor: EMT65HLR o mocy 1/4 KM
- Automagiczne odparowanie skroplin
- Klasa klimatyczna: 4
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nóżki z tworzywa

Arctic
REFRIGERATION SINCE 1952

S.S.
stainless steel



**TWÓJ
ZYSK**



232859

Komora
i obudowa
ze stali
nierdzewnej



STÓŁ CHŁODNICZY 2-DRZWIOWY Z NADSTAWĄ I BLATEM GRANITOWYM

- Czynnik chłodzący: R600a (60 g)
- W zestawie po 1 półce na drzwi 335x570, o maks. nośności 15 kg (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Otwór w blacie na 5x GN 1/6 - 150 mm
- Wymiary komory: 830x595(H)500 mm
- Pojemność komory: 300 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 2,12 kW
- Waga: 94 kg

-28%

kod	zakres	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
232859	-2/+8°C	230	310	900x700x(H)1100	3050	2199



232873

STÓŁ CHŁODNICZY 3-DRZWIOWY Z NADSTAWĄ SZKLANĄ I BLATEM GRANITOWYM

- Czynnik chłodzący: R600a (80 g)
- W zestawie po 1 półce na drzwi 335x570 mm, o maks. nośności 15 kg (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Otwór w blacie na 8x GN 1/6 - (H)150 mm (dostarczany bez pojemników GN)
- Wymiary komory: 1295x595x(H)500 mm
- Pojemność komory: 380 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 2,55 kW
- Waga: 180 kg

-24%

kod	zakres	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
232873	-2/+8°C	230	310	1365x700x(H)1100	4090	3719



STOŁY CHŁODNICZE Z NADSTAWĄ I BLATEM GRANITOWYM

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej AISI 201
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Kompresor: EMT65HLR o mocy 1/4 KM

- Automatyczne odparowanie skroplin
- Klasa klimatyczna: 4
- Wygodny profilowany uchwyt do otwierania drzwi
- 4 nóżki

Arctic
REFRIGERATION SINCE 1950

**TWÓJ
ZYSK**

Nadstawy
chłodnicze
na stronie **312**



232996

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY 2-DRZWIOWY Z 7 SZUFLADAMI, Z BLATEM GRANITOWYM

- Grubość izolacji 60 mm (materiał: C5H10)
- Czynnik chłodzący: R600a (120 g)
- Komora na pojemniki 600x400 mm, po 7 par przewodnic na drzwi
- 7 niechłodzonych szuflad o wym. wew. 400x620x(H)65 mm
- Wymiary komory: 1480x670x(H)570 mm
- Pojemność komory: 280 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 1,38 kW
- Waga: 367 kg
- Możliwość ustawienia na stole nadstawy chłodniczej 9x GN 1/3 - (H)150 mm - 232996

-36%

kod	zakres	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
232842	-2/+8°C	230	250	2020x800x(H)1110	7990	5146



232842

Komora
i obudowa
ze stali
nierdzewnej



STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY 3-DRZWIOWY Z NADSTAWĄ I BLATEM GRANITOWYM

- Czynnik chłodzący: R600a (70 g + 40 g)
- Nadstawa chłodnicza z chłodzeniem statycznym
- W zestawie po 1 półce na drzwi 335x570 mm, o maks. nośności 15 kg (przy równomiernym obciążeniu półki)
- Wymiary komory: 1295x595x(H)500 mm
- Pojemność komory: 380 + 40 l
- Nadstawa chłodnicza na 6x GN 1/4 o wymiarze 1405x335x(H)225 mm
- Samozamykające się drzwi
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 1,6 kW (stół), 1,55 kW (nadstawa)
- Waga: 190 + 40 kg

-25%

kod	zakres	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
232033	-2/+8°C	230	220+180	1405x700x(H)1285	6790	5089



232033

NADSTAWY CHŁODNICZE

- Obudowa wewnętrzna i zewnętrzna z wysokogatunkowej stali nierdzewnej
- Chłodzenie statyczne - chłodzone dno wewnętrznej wanny
- Grubość izolacji: 40 mm (materiał: C5H10)
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Zakres temperatury: od -2°C do +8°C
- Agregat chłodniczy EMBRACO
- Kompresor: EMT45HLR o mocy 1/5 KM
- Automatem rozmarzanie
- Czynnik chłodzący: R600a (40 g)
- Klasa klimatyczna: 4
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 1,55 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)

do -39%

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
232903	5x GN 1/4	230	180	1620	1109
232910	7x GN 1/4	230	180	2149	1399
232927	8x GN 1/4	230	180	2390	1496

NADSTAWA CHŁODNICZA GN 1/3

- Nadstawka na pojemniki GN 1/3 - (H)150 mm (dostarczana bez pojemników GN)

do -42%

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
232965	4x GN 1/3	230	180	1990	1199
232972	6x GN 1/3	230	180	2190	1269
232989	7x GN 1/3	230	180	2290	1449
232996	9x GN 1/3	230	180	2499	1636

NADSTAWA CHŁODNICZA GN 1/3

- Z pokrywą ze stali nierdzewnej
- Nadstawka na pojemniki GN 1/3 - (H)150 mm (dostarczana bez pojemników GN)

kod	V	W	cena [PLN]
233948	4x GN1/3	230	1449
233955	6x GN1/3	230	1599
233979	7x GN1/3	230	1749
233986	8x GN1/3	230	1849
233993	9x GN1/3	230	1949

NEW!



233948





Zobacz film



233757

WITRYNA CHŁODNICZA GN 1/3 63 L

- Podwójna, gięta i bezpieczna szyba frontowa
- Dostęp do komory poprzez tylne, dwuczęściowe drzwi suwane lub przednią giętą szybę
- Pojemność: 5x GN 1/3 - (H) max. 40 mm
- 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
- Czynnik chłodniczy: R600a
- Klasa klimatyczna: 3
- Dostarczana bez pojemników GN



-24%

kod	zakres	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
233757	3/7°C	230	160	1307x450x(H)330	2999	2279



Zobacz film

WITRYNA MROZICZKA NASTAWNA 77 L

- Potrójnie przeszklona pokrywa z łatwym otwieraniem
- Pojemność: 4x kuweta do lodów 360x165 mm - (H) max. 120 mm
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Chłodzenie statyczne, bezpośrednie, z automatycznym rozmrażaniem
- Nóżki z regulowaną wysokością
- Czynnik chłodzący: R600a
- Klasa klimatyczna: 4
- Dostarczana bez pojemników GN

-24%

kod	zakres	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
233689	-25/-18°C	230	162	805x666x(H)305	3899	2969



233689



Zobacz film

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA 67 L

- Przeszklona, wypukła i łatwo unoszona pokrywa
- Pojemność: 8x GN 1/6 lub 4x GN 1/3 - (H) max. 100 mm
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Chłodzenie statyczne, bezpośrednie, z automatycznym rozmrażaniem
- Nóżki z regulowaną wysokością
- Czynnik chłodzący: R600a
- Klasa klimatyczna: 4
- Dostarczana bez pojemników GN

-24%

kod	zakres	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
233672	0/12°C	230	105	767x612x(H)328	2999	2279



233672



Zobacz film



233207



233214

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA 110 L

- 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
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Czynnik chłodzący: R290 (42 g)
- Zakres temperatury: 2/8°C
- Klasa klimatyczna: 3
- Oświetlenie typu LED u góry komory
- W zestawie półki 1x 630x230 mm + 1x 630x280 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
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 3,8 kW
- Waga: 63 kg



-24%

kod	poj. [l]	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
233207	110	230	220	700x557x(H)670	2799	2129

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA 130 L

- 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
- Automatyczne odparowanie skroplin
- Czynnik chłodzący: R290 (45 g)
- Zakres temperatury: 2/8°C
- Klasa klimatyczna: 3
- Oświetlenie typu LED u góry komory
- W zestawie półki 1x 830x230 mm + 1x 830x280 mm + dno użytkowe 830x260 mm
- Półki o maks. nośności ok. 6,5 kg każda (przy równomiernym obciążeniu)
- Wymiary komory: 830x410x(H)400 mm
- Pojemność komory: 130 l
- Średnie dobowe zużycie energii elektrycznej: 4,5 kW
- Waga: 70 kg



-24%

kod	poj. [l]	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
233214	130	230	260	900x557x(H)670	3299	2499

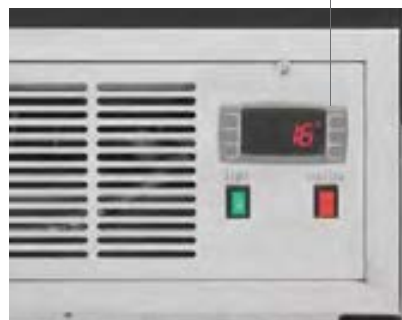
Tylne drzwi suwane



Dynamiczny obieg powietrza



Elektroniczny kontroler temperatury





Zobacz film



233702



233719



WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA 120 L

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej, podwójna, gięta
- bezpieczna szyba frontowa
- Dostęp do komory poprzez tylne, dwuczęściowe drzwi suwane
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem, kompresor pod komorą
- 2 chromowane i przestawne półki
- Górna półka 636x335 mm, dolna półka 636x367 mm
- Oświetlenie LED na górze komory
- Zakres temperatury: 2/6 °C
- Klasa klimatyczna: 4
- Czynnik chłodniczy: R600a



-24%

kod	poj. (l)	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
233702	120	230	160	686x568x(H)686	2899	2199



WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA 160 L

- Konstrukcja ze stali nierdzewnej, podwójna, gięta
- bezpieczna szyba frontowa
- Dostęp do komory poprzez tylne, dwuczęściowe drzwi suwane
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem, kompresor pod komorą
- 2 chromowane i przestawne półki
- Górna półka 813x335 mm, dolna półka 813x367 mm
- Oświetlenie LED na górze komory
- Zakres temperatury: 2/6 °C
- Klasa klimatyczna: 4
- Czynnik chłodniczy: R600a



-29%

kod	poj. (l)	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
233719	160	230	160	850x568x(H)686	3499	2499

Wylot powietrza



Cyfrowy wyświetlacz

Oświetlenie LED



Przestawne półki



Tylne drzwi suwane

WITRYNY CHŁODNICZE

- Obudowa wykonana z malowanej stali nierdzewnej z podwójnymi szybami
- Samozamykające się drzwi
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem, kompresor umieszczony pod komorą
- Kanał powietrzny na zewnątrz szkła w celu usunięcia i zapobiegania kondensacji pary wodnej
- Wytrzymałe, przestawne stalowe półki, powlekane PVC



Zobacz film

- Oświetlenie wewnętrzne w suficie
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Zakres temperatury: 0/12°C
- Klasa klimatyczna: 4
- Czynnik chłodniczy: R600a

Arctic
REFRIGERATION SINCE 1952



233610



233627



233634

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA, 58 LITRÓW

- 2-półkowa

do
-33%

kod	kolor	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
233610	biały	230	170	452x406x(H)816	1799	1199
233627	czarny	230	170	452x406x(H)816	1799	1299

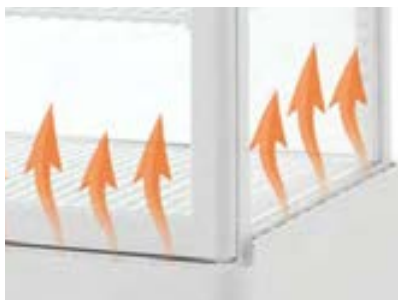
WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA, 68 LITRÓW

- 3-półkowa

-34%

kod	kolor	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
233634	biały	230	170	452x406x(H)891	1899	1249
233238	czarny	230	170	452x406x(H)891		1299 NEW!

CHŁODNICZNO



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



233641



233658



233665

WITRYNA CHŁODNICZA NASTAWNA, 78 LITRÓW - 3-półkowa

do -20%

kod	kolor	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
233641	biały	230	170	452x406x(H)966	4529	1299
233658	czarny	230	170	452x406x(H)966	4629	1299

WITRYNA CHŁODNICZA, 98 LITRÓW - 4-półkowa

-26%

kod	kolor	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
233665	biały	230	210	452x406x(H)1116	4899	1399
233269	czarny	230	210	452x406x(H)1116		1499 NEW!

WITRYNA CHŁODNICZA, 280 LITRÓW

- 5-półkowa.

- Wyposażona w 4 kąta, w tym 2 z hamulcami.

do -27%

kod	kolor	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
233696	biały	230	290	556x526x(H)1913	4499	3299
233290	czarny	230	290	556x526x(H)1913		3399 NEW!



4 kąta, w tym 2 z hamulcami (modele 233696 i 233290)



Podwójnie przeszklone łatwo otwierane gięte drzwi skrzydłowe



233696

NEW!



Arctic

REFRIGERATION SINCE 1952



233825



233832

WITRYNA CHŁODNICZA OKRĄGŁA 100 L

- Obudowa ze stali nierdzewnej, hartowane podwójne szyby
- Dostęp do wnętrza przez samozamykające się drzwi
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem, kompresor umieszczony pod komorą
- 3 regulowane szklane półki
- Oświetlenie LED z 2 stron
- Wyposażony w 3 kółka, w tym 1 z hamulcem.
- Termostat elektroniczny i cyfrowy wyświetlacz z włącznikiem/wyłącznikiem
- Zakres temperatury: 2/8 °C
- Czynnik chłodniczy: R600a

WITRYNA CHŁODNICZA OKRĄGŁA 360 L

- Obudowa ze stali nierdzewnej, hartowane podwójne szyby
- Dostęp do wnętrza przez samozamykające się drzwi
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem, kompresor umieszczony pod komorą
- 4 regulowane szklane półki
- Oświetlenie LED z 2 stron
- Wyposażony w 3 kółka, w tym 1 z hamulcem
- Termostat elektroniczny i cyfrowy wyświetlacz z włącznikiem/wyłącznikiem
- Zakres temperatury: 2/8 °C
- Klasa klimatyczna: 4
- Czynnik chłodniczy: R290a

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena (PLN)
233825	100	230	210	ø480x(H)1030	2599

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena (PLN)
233832	360	230	460	ø680x(H)1750	6169



233276

WITRYNA CHŁODNICZA

- Obudowa ze stali nierdzewnej, potrójne szyby
- Samozamykające się drzwi
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem, kompresor umieszczony pod komorą
- Wyposażona w 3 przestawne chromowane półki
- Jasne oświetlenie LED na 4 słupkach
- Wyposażony w 4 kółka, w tym 2 z hamulcami
- Cyfrowy termostat i wyświetlacz z włącznikiem/wyłącznikiem
- Zakres temperatury: 2/6 °C
- Klasa klimatyczna: 4
- Czynnik chłodniczy: R290

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena (PLN)
233276	400	230	495	650x650x(H)1908	5899
233283	550	230	500	850x650x(H)1908	8149



WITRYNY CHŁODNICZE

- Obudowa ze stali nierdzewnej z podwójnymi szybami
- Dostęp do wnętrza przez tylne, dwuczęściowe przesuwne drzwi
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem, kompresor umieszczony pod komorą
- Jasne oświetlenie LED na górze i pod każdą półką
- Wyposażony w 4 kółka, w tym 2 z hamulcami
- Cyfrowy termostat i wyświetlacz
- Zakres temperatury: 2/6 °C
- Klasa klimatyczna: 4
- Czynnik chłodniczy: R290



NEW!



233306



233337

WITRYNA CHŁODNICZA 3-PÓŁKOWA

- Wyposażona w 3 przestawne lekko nachylone w stronę klienta szklane półki

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena (PLN)
233306	300	230	480	650x805x(H)1445	4999
233443	500	230	490	900x805x(H)1445	5499
233320	650	230	490	1200x805x(H)1445	6999

WITRYNA CHŁODNICZA 2-PÓŁKOWA

- Wyposażona w 2 przestawne szklane półki

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena (PLN)
233337	300	230	480	915x675x(H)1210	6699
233450	410	230	490	1215x675x(H)1210	7649
233375	510	230	490	1515x675x(H)1210	8699
233467	610	230	500	1815x675x(H)1210	10999

NEW!

REGAŁ CHŁODNICZY PRZYŚCIENNY 320 L

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej oraz hartowanego, bezpiecznego szkła
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem, kompresor umieszczony pod komorą
- 3 półki
- Drzwi przesuwne łatwe do zdejmowania
- Oświetlenie LED umieszczone na górze i pod każdą półką
- Wyposażony w 4 kółka, w tym 2 z hamulcami
- Cyfrowy termostat i wyświetlacz
- Max. temperatura otoczenia: 28 °C
- Czynnik chłodniczy: R290



233252

kod	zakres	V	W	mm	cena (PLN)
233252	0/12 °C	230	1300	920x847x(H)1465	7299

ŁODÓWKI BAROWE

- Stalowa obudowa malowana proszkowo, wnętrze komory z tloczonego aluminium, drzwi ze szkła hartowanego z ramą z tworzywa wyposażone w zamek
- Chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem, automatyczne odszranianie, agregat umieszczony pod komorą

Arctic REFRIGERATION SINCE 1952

NEW!

Cr
chrome plates

- Komora wyposażona w oświetlenie LED
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- 4 regulowane antypoślizgowe nóżki
- Czynnik chłodniczy: R600a



233900

ŁODÓWKA NA NAPOJE 1-DRZWIOWA 118 L

- 1-drzwiowa, 2 chromowane półki

kod	zakres	V	W	mm	cena (PLN)
233900	2/10°C	230	150	500x500x(H)900	1349



233917

ŁODÓWKA NA NAPOJE 2-DRZWIOWA 228 L

- Podwójne drzwi suwane, 4 chromowane półki

kod	zakres	V	W	mm	cena (PLN)
233917	2/10°C	230	220	900x500x(H)900	1729



233924

ŁODÓWKA NA NAPOJE 1-DRZWIOWA 293 L

- 1-drzwiowa, 5 chromowanych półek

kod	zakres	V	W	mm	cena (PLN)
233924	2/10°C	230	240	600x515x(H)1820	2549



233931

ŁODÓWKA NA NAPOJE 2-DRZWIOWA 458 L

- 2-drzwiowa, 10 chromowanych półek

kod	zakres	V	W	mm	cena (PLN)
233931	2/10°C	230	300	900x515x(H)1820	3799



LODÓWKA DO WINA DWUSTREFOWA

- Dwie strefy chłodzenia z możliwością ustawienia różnych temperatur w każdej z nich
- Czarna obudowa, szklane drzwi z eleganckim uchwytem ze stali nierdzewnej
- Samozamykające się drzwi wyposażone w zamek
- Chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem, automatyczne odszranianie, agregat umieszczony w tylnej części lodówki
- Drewniane półki

NEW!



- Oświetlenie LED na górze komory
- Cyfrowy wyświetlacz i elektroniczny termostat. Temperatura wyświetlana w stopniach Celsjusza z możliwością przełączenia na Fahrenheita
- 4 regulowane antypoślizgowe nóżki
- Klasa klimatyczna: N
- Czynnik chłodzący: R600a



DWIE STREFY CHŁODZENIA

- możliwość przechowywania białego i czerwonego wina w odpowiedniej temperaturze w tym samym czasie



Półki wykonane z DREWNA BUKOWEGO

- odporne na temperaturę panującą wewnątrz winiarki



ZAMEK NA KLUCZ

Zabezpieczenie i kontrola zawartości lodówki

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZECHOWYWANIA RÓŻNYCH GATUNKÓW WIN

temperatura	gatunek wina
18°C	Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Shiraz
16°C	Rioja, Pinot Noir
15°C	Chianti, Zinfandel
14°C	Chinon, Porto, Madeira
10°C	Chardonnay, Sauternes
9°C	Sauvignon Blanc
6°C	Champagne Non Vintage, Prosecco, Cava, Asti



233221

LODÓWKA DO WINA DWUSTREFOWA 44 BUTELKI

- Przestrzeń na maksymalnie 44 butelki wina - 155 l
- W zestawie 5 drewnianych półek

kod	zakres	V	W	mm	cena (PLN)
233221	4/20°C	230	130	596x654x(H)855	2299



233245

LODÓWKA DO WINA DWUSTREFOWA 166 BUTELEK

- Przestrzeń na maksymalnie 166 butelek wina - 420 l
- W zestawie 15 drewnianych półek

kod	zakres	V	W	mm	cena (PLN)
233245	4/20°C	230	185	595x720x(H)1820	3099

WITRYNA CHŁODNICZA Z PODŚWIETLANYM PANELEM

- Wykonana ze stali nierdzewnej, aluminium i polipropylenu
- Drzwi z potrójną szybą, z których jedna jest hartowana
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym odszranianiem, agregat umieszczony pod komorą
- Oświetlenie LED w komorze i panelu na grafikę

Arktie
REFRIGERATION SINCE 1953

PP polypropylene
S.S. stainless steel

- 4 kółka, w tym 2 z hamulcami
- Cyfrowy regulator temperatury i wyświetlacz
- Klasa klimatyczna: N-ST

NEW!

TWÓJ ZYSK



233788



233795

WITRYNA CHŁODNICZA Z PODŚWIETLANYM PANELEM 1-DRZWIOWA 360 L

- W zestawie 4 przestawnych półek powlekanych PVC
- Drzwi wyposażone w zamek
- Czynnik chłodniczy: R600a

kod	zakres	V	W	mm	cena (PLN)
233788	2/10°C	230	240	620x669x(H)1965	1869

WITRYNA CHŁODNICZA Z PODŚWIETLANYM PANELEM 2-DRZWIOWA 750 L

- W zestawie 8 przestawnych półek powlekanych PVC
- Podwójne drzwi wyposażone w zamek
- Czynnik chłodniczy: R290

kod	zakres	V	W	mm	cena (PLN)
233795	2/10°C	230	410	1120x595x(H)1965	3199

Podświetlany panel na grafikę

Oświetlenie LED w komorze

Regulowane półki

4 kółka, w tym 2 z hamulcami



ZAMRAŻARKA 90 L

- Obudowa zewnętrzna wykonana ze stali malowanej proszkowo na biało
- Obudowa wewnętrzna z polipropylenu oraz polimeru termoplastycznego (HIPS)
- Zamykane drzwi wyposażone w potrójne szyby i element grzewczy, aby zapobiec zaparowaniu
- Chłodzenie statyczne wspomagane wbudowanym wentylatorem dla szybkiego uzyskania równej temperatury w całej komorze urządzenia
- Automatycznym rozmrażaniem, kompresor umieszczony pod komorą
- 3 przestawne półki ze stali pokrytej PCV
- Oświetlenie LED w górnej części zamrażarki
- Cyfrowy termostat i wyświetlacz na tylnej ścianie urządzenia
- Klasa klimatyczna: 4
- Czynniki chłodnicze: R290

kod	zakres	V	W	mm	cena (PLN)
233412	-18/-14°C	230	230	620x575x(H)712	2149



WITRYNA MROŹNICZA NASTAWNA 77 L

- Potrójnie przeszklona pokrywa z łatwym otwieraniem
- Pojemność: 4x kuweta do lodów 360x165x(H) max 120 mm
- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- Chłodzenie statyczne, bezpośrednie, z automatycznym rozmrażaniem
- Nóżki z regulowaną wysokością
- Zakres temperatury: -18/-25°C
- Czynniki chłodzące: R600a
- Klasa klimatyczna: 4
- Dostarczana bez pojemników GN



233689

-24%

kod	zakres	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
233689	-25/-18°C	230	162	805x666x(H)305	3899	2969

Oświetlenie LED wewnątrz komory, na górnej pokrywie

Pokrywa z tworzywa VCM zamykana na klucz



233856

Wyposażony w 2 kółka i 2 regulowane nóżki

Elektryczny wyświetlacz

Mechaniczny panel sterowania



NEW!



ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA ENERGOOSZCZĘDNA A+

- Obudowa z aluminium
- Pokrywa zamykana na klucz
- Chłodzenie wymuszone z automatycznym rozmrażaniem, kompresor umieszczony pod komorą
- Izolacja z pianki o grubości 70 mm
- Oświetlenie LED w komorze
- Cyfrowy wyświetlacz, ręczny regulator temperatury
- Wyposażony w 2 kółka i 2 regulowane nóżki
- Zakres temperatury: -26/-18°C
- Klasa klimatyczna: SN-T
- Czynniki chłodnicze: R600a
- 1 kosz w zestawie (model 233894 - 2 kosze w zestawie) pozwala na lepsze zagospodarowanie przestrzeni

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena (PLN)
233856	190	230	85	953x607x(H)840	999
233863	282	230	95	1116x686x(H)840	1199
233870	354	230	95	1275x785x(H)840	1599
233887	446	230	100	1538x785x(H)840	1999
233894	503	230	115	1655x785x(H)840	2299

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
- Praca bezproblemowa do temp. otoczenia 30°C i wilgotności względnej powietrza 55%
- Czynnik chłodzący: R600a
- 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

-24%

kod	poj. l/ł	mm	mm wew.	półki [mm]	izolacja [mm]	V	W	kg	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
232569	130	600x585x(H)855	510x485x(H)620	2x 500x415, 1x 500x211	40	230	100	44	1690	1285
232613	350	600x585x(H)1850	480x450x(H)1580	3x 500x415, 1x 500x211	45	230	130	69	2670	2030
232651	570	775x650x(H)1885	630x530x(H)1650	3x 650x480, 1x 650x290	60	230	130	90	3490	2654

SZAFKA MROŹNICZA BUDGET LINE Z OBUDOWĄ ZE STALI MALOWANEJ

- Zakres temperatury: -18/-22°C

-24%

kod	poj. l/ł	mm	mm wew.	półki [mm]	izolacja [mm]	V	W	kg	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
232576	120	600x585x(H)855	510x485x(H)620	2x 500x415	60	230	105	45	1890	1437
232620	340	600x585x(H)1850	480x450x(H)1580	stałe półki 6x 480x400 co 210	60	230	150	74	3190	2426
232668	555	775x650x(H)1885	630x530x(H)1650	stałe półki 6x 650x500 co 210	60	230	300	94	4090	3110



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 30°C i wilgotności względnej powietrza 55%
- Czynnik chłodzący: R600a
- 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

-24%

kod	poj. [l]	mm	mm wew.	półki (mm)	izolacja (mm)	V	W	kg	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
232583	130	600x585x(H)855	510x485x(H)620	2x 500x415, 1x 500x211	40	230	100	44	2050	1559
232637	350	600x585x(H)1850	480x450x(H)1580	3x 500x415, 1x 500x211	45	230	130	69	3000	2342
232675	570	775x650x(H)1885	630x530x(H)1650	3x 650x480, 1x 650x290	60	230	130	90	3790	2882

SZAFKA MROŹNICZA BUDGET LINE Z OBUDOWĄ ZE STALI NIERDZEWNEJ

- Zakres temperatury: -18/-22°C

-24%

kod	poj. [l]	mm	mm wew.	półki (mm)	izolacja (mm)	V	W	kg	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
232590	120	600x585x(H)855	510x485x(H)620	2x 500x415	60	230	105	45	2390	1817
232644	340	600x585x(H)1850	480x450x(H)1580	stałe półki 6x 480x400 co 210	60	230	150	74	3590	2730
232682	555	775x650x(H)1885	630x530x(H)1650	stałe półki 6x 650x500 co 210	60	230	300	94	4320	3285

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 przewodnicami 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

Arktic
REFRIGERATION SINCE 1952

S.S.
stainless steel

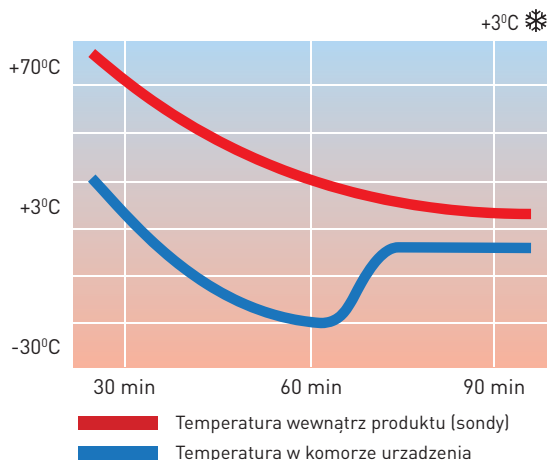
cooling

TWÓJ ZYSK

- Sonda w zestawie
- System schładzania/zamrażania wymuszony wentylatorem
- Bezproblemowa praca w temp. otoczenia do 43°C i wilgotności względnej powietrza do 65%
- Czynnik chłodzący: R507A
- 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 noże ze stali nierdzewnej

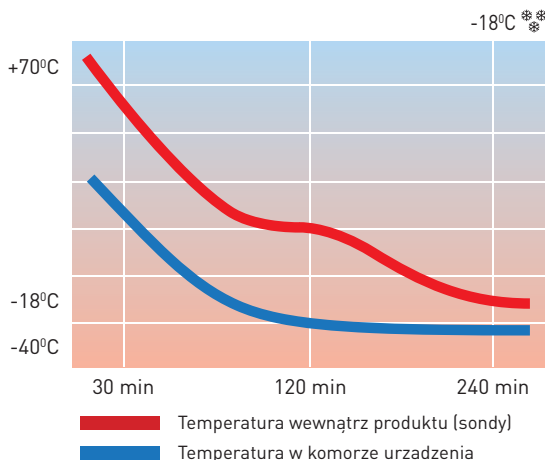
Szybkie schładzanie od 90°C do 3°C

Proces ten pozwala obniżyć temperaturę przygotowanej żywności do bezpiecznej wartości 3°C w odpowiednio krótkim czasie, zgodnie z normami HACCP. Odpowiednia szybkość schładzania pozwala na redukcję szybkiego namnażania się bakterii w zakresie temperatury niebezpiecznej od 65°C do 10°C. Dzięki szybkiemu schładzaniu potrawy zachowują jakość, kolor i zapach oraz wydłuża się okres ich przechowywania.



Szybkie zamrażanie od +90°C do -18°C

Potężny system chłodzenia i wdmuchiwanie zmrożonego powietrza do komory sprawia, że temperatura 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 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 przewodnic z odstępem co 70 mm
- Wydajność przy schładzaniu do +3°C: 14 kg
- Wydajność przy zamrażaniu do -18°C: 11 kg
- Waga: 50 kg

-23%

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
232163	230	1150	750x740x(H)720/750	7799	5999



232170

SCHŁADZARKA SZOKOWA 5x GN 1/1

- Pojemność komory: 5x GN 1/1 lub 5x blach 600x400 mm
- Wymiary wew. komory: 610x410x(H)410 mm
- 5 par przewodnic z odstępem co 70 mm
- Wydajność przy schładzaniu do +3°C: 20 kg
- Wydajność przy zamrażaniu do -18°C: 15 kg
- Waga: 71 kg

-23%

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
232170	230	1420	750x740x(H)850/880	8799	6769



Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

232194

SCHŁADZARKA SZOKOWA 7x GN 1/1

- Pojemność komory: 7x GN 1/1 lub 7x blach 600x400 mm
- Wymiary wew. komory: 610x410x(H)760 mm
- 7 par 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

-24%

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
232194	230	1490	750x740x(H)1260/1290	9999	7599



TWÓJ ZYSK

232187

SCHŁADZARKA SZOKOWA 10x GN 1/1

- Pojemność komory: 10x GN 1/1 lub 10x blach 600x400 mm
- Wymiary wew. komory: 610x410x(H)760 mm
- 10 par 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

-23%

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
232187	230	1490	750x740x(H)1260/1290	11299	8669



Komora i obudowa ze stali nierdzewnej

232491

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

-22%

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
232491	400	1820	750x740x(H)1850	92000	25099



232507

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

-22%

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
232507	400	2040	750x740x(H)2080	98000	29699

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



TACA CUKIERNICZA EKSPozyCYJNA



kod	mm	cena [PLN]
808573	600x400x(H)20	69
808566	400x300x(H)20	49
808559	300x200x(H)20	31



808542

TACA CUKIERNICZA EKSPozyCYJNA - CZARNA

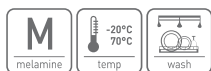
kod	mm	cena [PLN]
808542	600x400x(H)20	69
808535	400x300x(H)20	47
808528	300x200x(H)20	38



568200

POJEMNIK NA MIĘSO

- Wykonany z czarnej melaminy



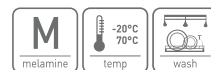
kod	mm	cena [PLN]
568101	290x160x(H)35	39
568200	350x250x(H)40	77
568309	420x280x(H)60	111



568507

POJEMNIK NA MIĘSO

- Wykonany z czarnej melaminy



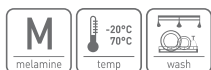
kod	mm	cena [PLN]
568408	290x160x(H)60	50
568507	300x190x(H)80	72



568804

POJEMNIK NA MIĘSO

- Wykonany z czarnej melaminy



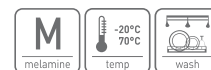
kod	mm	cena [PLN]
568804	280x210x(H)60	101



569108

TACA EKSPozyCYJNA

- Wykonana z czarnej melaminy



kod	mm	cena [PLN]
569009	270x210x(H)17	42
569016	300x150x(H)17	36
569108	300x190x(H)17	41
569207	350x240x(H)17	60





407202

TACA EKSPozyCYJNA
- Z nóżkami, nieprzywierająca



kod	mm	cena [PLN]
407202	240x170	36



407400

TACA EKSPozyCYJNA



kod	mm	cena [PLN]
407400	345x245	64



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



429419

EKSPozyTOR DO KANAPEK
- Na 7 kanapek



kod	mm	cena [PLN]
429419	475x105x(H)60	44



808269

EKSPozyTOR DO KANAPEK - PERFOROWANY



kod	mm	cena [PLN]
808269	580x170x(H)40	84

WÓZKI DO TRANSPORTU POJEMNIKÓW I BLACH



15x GN 1/1

15x 600x400

7x GN 1/1



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

-23%

kod	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
810668	380x550x(H)925	649	499

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

-37%

kod	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
810613	615x450x(H)1695	709	499

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

-30%

kod	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
810651	690x515x(H)1695	859	599



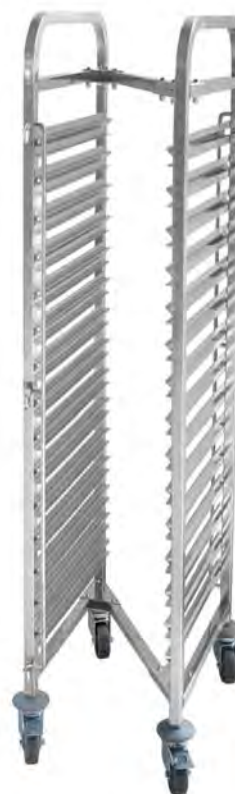
30x GN 1/1

810576

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



15x GN 1/1

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

-30%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
810606	380x550x (H)1700	999	699



12x GN 1/1

810569

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



WÓZEK 2-PÓŁKOWY

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Dwie półki wyłożone od spodu materiałem dźwiękochonnym
- Maksymalne równomierne obciążenie półki: 50 kg
- Wyposażony w 4 skrętne kółka z odbojnikami, 2 z hamulcami
- Zaokrąglone krawędzie
- Odległość między półkami: 550 mm

-24%

kod	wymiar blatu (mm)	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
810002	830x510	910x590x(H)950	355	269

WÓZEK 3-PÓŁKOWY

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- 3 półki wyłożone od spodu materiałem dźwiękochonnym
- Maksymalne równomierne obciążenie półki: 50 kg
- Wyposażony w 4 skrętne kółka z odbojnikami, 2 z hamulcami
- Zaokrąglone krawędzie
- Odległość między półkami: 295 mm

-25%

kod	wymiar blatu (mm)	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
810101	830x510	910x590x(H)950	425	319



810118



Masywne skrętne kółka z hamulcami i odbojnikami



Półki wyłożone materiałem dźwiękochonnym



810125

WÓZEK 4-PÓŁKOWY

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Maksymalne równomierne obciążenie półki: 50 kg
- Wyposażony w 4 skrętne kółka z odbojnikami, 2 z hamulcami
- Zaokrąglone krawędzie

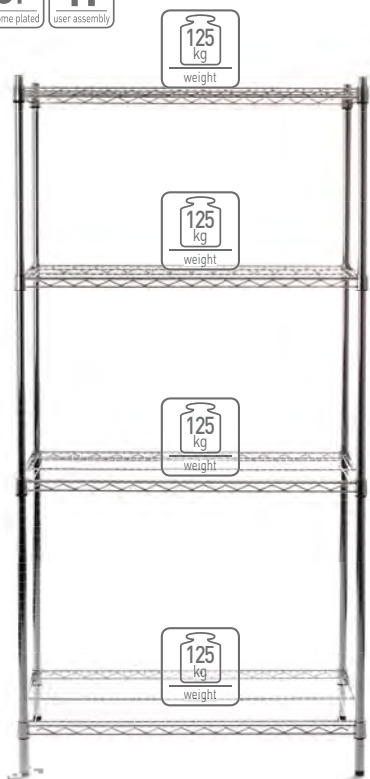
kod	mm	cena (PLN)
810118	910x590x(H)1260	569

WÓZEK 5-PÓŁKOWY

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Maksymalne równomierne obciążenie półki: 50 kg
- Wyposażony w 4 skrętne kółka z odbojnikami, 2 z hamulcami
- Zaokrąglone krawędzie

kod	mm	cena (PLN)
810125	910x590x(H)1560	699

REGAŁY MAGAZYNOWE



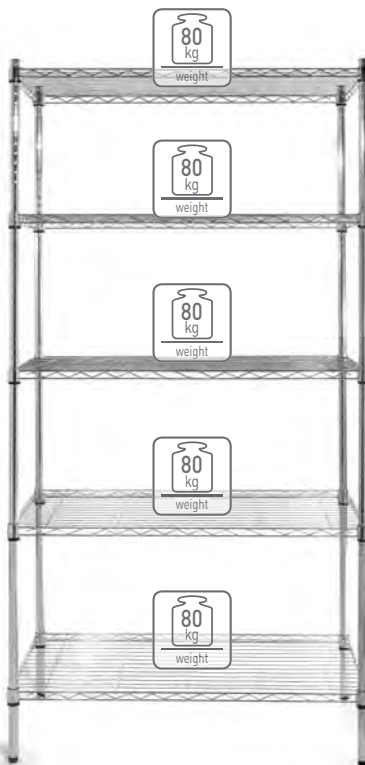
812259

NEW!

REGAŁ MAGAZYNOWY 4-PÓŁKOWY

- 4 regulowane półki
- Maksymalne obciążenie półki 125 kg
- Regulowane nóżki
- Chromowany

kod	mm	cena [PLN]
812259	455x910x(H)1830	319



812204

REGAŁ MAGAZYNOWY 5-PÓŁKOWY

- 5 regulowanych półek
- Maksymalne równomierne obciążenie półki: 80 kg
- Regulowane nóżki
- Chromowany

kod	mm	cena [PLN]
812204	910x455x(H)1830	299

Instrukcja montażu



POJEMNIK NA NACZYNIA

- Koloru szarego - z uchwytemi
- Do zbierania brudnych naczyń



kod	mm	cena [PLN]
552001	555x410x(H)130	39



552001

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



-24%

kod	wymiar blatu (mm)	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
810200	615x400	800x410x(H)950	369	279



810200

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

333

REGAŁ MAGAZYNOWY ALUMINIOWY NA POJEMNIKI GN 1/1

- Możliwość umieszczenia pojemników GN 1/1 bezpośrednio na poprzeczkach regatu 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	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
812266	1120x355x(H)1685	899	689
812372	hak do rozbudowy		15



812266

Możliwość rozbudowy i tworzenia regatów narożnych



Możliwość umieszczenia pojemników GN 1/1 bezpośrednio na poprzeczkach regatu



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



Hak do rozbudowy



Możliwość rozbudowy i tworzenia regałów narożnych



Półki z polipropylenu, które można myć w zmywarce



812273

REGAŁ MAGAZYNOWY ALUMINIOWY

-22%

kod	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
812273	1280x405x(H)1685	899	699
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.



-25%

kod	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
810514	730x480x(H)825	399	299



Składany, minimalizacja wymiarów transportowych



810514

877814



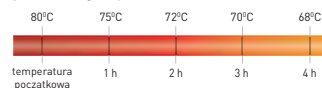
zawór odpowietrzający



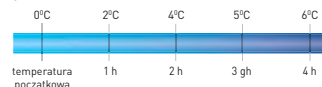
drzwi z uszczelką

Utrzymanie temperatury

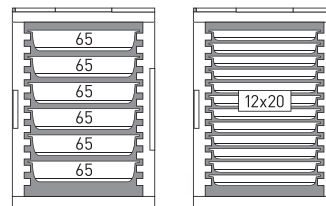
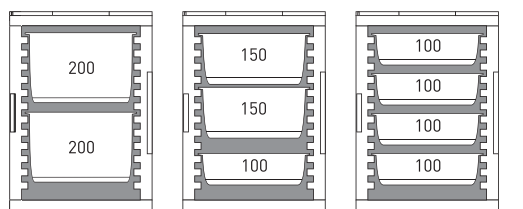
potrawy gorące



potrawy zimne



Przykładowe konfiguracje



877821

2 kółka z hamulcami

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.

kod	mm wew.	mm zew.	cena [PLN]
877814	335x533x(H)590	477x680x(H)620	999

WÓZEK DO POJEMNIKA TERMOIZOLACYJNEGO

kod	mm zew.	cena [PLN]
877821	530x710x(H)230	549

ELEMENT GRZEW CZY GN 1/1

- Może być podgrzany do 90°C
- Odpowiedni do: 707814, 707609, 707999, 707661, 877814
- W celu podgrzania należy umieścić element w pojemniku ze stali nierdzewnej i wstawić do pieca konwekcyjnego, maksymalna temperatura 90°C, max. czas podgrzewania 40 minut

kod	mm	cena [PLN]
707845	530x325x(H)30	159

ELEMENT CHŁODZĄCY GN 1/1

- Można schłodzić do -18°C
- Odpowiedni do: 707814, 707609, 707999, 707661

kod	mm	cena [PLN]
707821	530x325x(H)30	99



pas mocujący w zestawie

NEW!

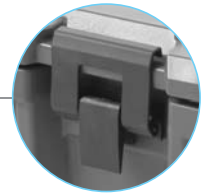


707845

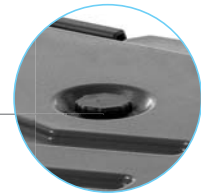


707821





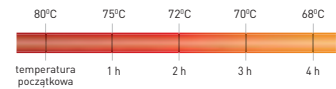
4 klamry zamykające



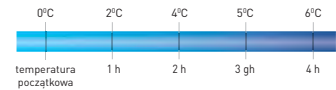
zawór odpowietrzający

Utrzymanie temperatury

potrawy gorące



potrawy zimne



możliwość piętrowania



**POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY
- CATERINGOWY GN 1/1 - ŁADOWANY
OD GÓRY**

- Wykonany z polietylenu HDPE
- Podwójne ścianki wypełnione wysokiej jakości pianką poliuretanową zapewniają doskonałą izolację i długie utrzymanie temperatury potraw
- Szczelna pokrywa zamykana na 4 klamry wykonane z wytrzymałych włókien nylonowych

kod	mm wew.	mm zew.	cena [PLN]
877845	GN 1/1 - 150	630x460x(H)260	739
877852	GN 1/1 - 200	630x460x(H)305	748

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
- 2 lub 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 pokrywy
- Odporny na wstrząsy i uderzenia
- Zaokrąglona komora z przetłoczeniami w stronę kranika
- Posiada miejsce na etykietę



877869



877876

TERMOS DO NAPOJÓW Z KRANEM – 4 KLAMRY

kod	poj. [l]	mm zew.	cena [PLN]
877869	9,4	230x420x(H)470	550
877876	18	230x420x(H)620	690

NEW!



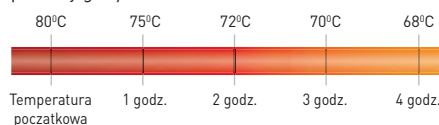
877388



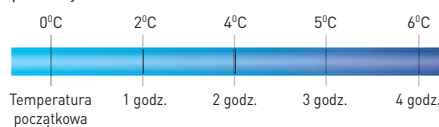
TERMOS DO NAPOJÓW Z KRANEM – 2 KLAMRY

kod	poj. [l]	mm zew.	cena [PLN]
877388	45	420x535x(H)630	899

Utrzymanie temperatury potrawy gorące



potrawy zimne



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO TRANSPORTU LODU – 110 L



- Idealny do transportu kostek lodu lub tusek lodowych nawet na duże odległości. Pozwala utrzymać zapas lodu w mobilnych barach przy basenach lub nad morzem, czy jeziorem
- Mocna obudowa z polietylenu odporna na wstrząsy i uderzenia
- Gruba izolacja z pianki dla maksymalnego utrzymania temperatury lodu
- Wewnętrzne ściany odporne na zadrapania oraz plamy
- Przesuwna, szczelna pokrywa, umożliwiająca łatwe pobranie lodu
- Ergonomiczny uchwyt zintegrowany z obudową
- Dwa duże kółka odporne na nierówności podłoża oraz dwa mniejsze, skrętne z hamulcem
- W komorze wyprofilowany kanał odpływowy na roztopiony lód z kranikiem
- Dostarczany gotowy do użytku, nie wymaga montażu
- 4 kółka, 2 z hamulcem (duże $\varnothing 20$ mm, małe $\varnothing 10$ mm)
- Kranik, szufelka i kratka ociekowa w zestawie (kranik 90 mm od podłogi)



MAX.
110 L



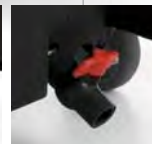
877883



kratka ociekowa



2 kółka skrętne z hamulcem



kranik



szufelka do lodu

kod	poj. (l)	mm zew.	cena (PLN)
877883	110	585x800x(H)745	4499

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 $\varnothing 10$ mm, duże kółka $\varnothing 20$ 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



877906



pokrowiec w zestawie



do 50 talerzy w jednym stosie



2 przednie skrętne kółka z hamulcem

kod	mm zew.	cena (PLN)
877906	930x720x(H)785	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





MAX.
103 kg

PE
polyetylene

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

877920



szufelka



przezroczysta
pokrywa



2 kółka skrętne

kod	poj. (l)	mm zew.	cena (PLN)
877920	98	394x755x(H)735	999
877913	81	333x743x(H)711	1099 NEW!

Do produktów:



mąka



cukier



sól



kasza



ryż



877937



światło między
półkami: 270/290 mm



4 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	1280x510x(H)980	549

PE
polyethylene

POJEMNIK NA SZTUĆCE

- Wykonany z polietylenu
- 4-częściowy

kod	kolor	mm	cena (PLN)
877968	szary	520x290x(H)95	19

877968





9x 600x400

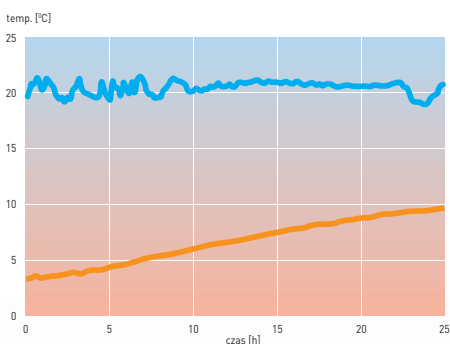
POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY 9x 600x400 MM – CATERINGOWY

- Idealny dla cateringu do transportu i przechowywania gorącej lub zimnej żywności
- Ultralekki, zamykany z przodu oddzielną pokrywą
- Wysoka odporność na temperaturę
- 9 prowadnic na tace 600x400 mm
- Odległość między prowadnicami: 50 mm
- Możliwość piętrowania dzięki przettoczeniu 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]
707685	128	410x610x(H)580	540x700x(H)640	699



707685



Wzrost temperatury potraw w pojemniku termoizolacyjnym, przy całkowitym załadunku
 — temp. początkowa 2,3°C
 — temp. otoczenia 20°C



707951

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY KITCHEN LINE 600x400

- 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]
707951	53	625x425x(H)200	685x485x(H)260	239
707944	80	625x425x(H)300	685x485x(H)360	269





5x GN 1/1



707661

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY 5x GN 1/1 – CATERINGOWY

- Idealny dla cateringu do transportu i przechowywania gorącej lub zimnej żywności
- Ultralekki, zamykany z przodu oddzielną pokrywą
- Możliwość całkowitego zdjęcia pokrywy nawet przy spiętrowanych pojemnikach ułatwia załadunek
- Wysoka odporność na temperaturę
- 5 prowadnic na pojemniki/tace GN 1/1
- Odległość między prowadnicami: 65 mm
- Możliwość piętrzenia dzięki przetłoczeniom w obudowie
- Zaokrąglone rogi dla bezpiecznego przenoszenia
- Mycie w zmywarkach do 80°C
- Ułatwia wprowadzenie HACCP w zakładach gastronomicznych
- Pasuje idealnie na europaletę – możliwość ustawienia czterech pojemników na warstwie

-22%

kod	poj. [l]	mm wew.	mm zew.	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
707661	66	535x310x(H)400	600x400x(H)490	499	389



Przykładowe konfiguracje



Możliwość ustawienia czterech pojemników na warstwie europalety



707845

NEW!

ELEMENT GRZEWCZY GN 1/1

- Może być podgrzany do 90°C
- Odpowiedni do: 707814, 707609, 707999, 707661, 877814
- W celu podgrzania należy umieścić element w pojemniku ze stali nierdzewnej i wstawić do pieca konwekcyjnego, maksymalna temperatura 90°C, max. czas podgrzewania 40 minut



kod	mm	cena [PLN]
707845	530x325x(H)30	159





POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY 8x GN 1/1 - CATERINGOWY

- Idealny dla cateringu do transportu i przechowywania gorącej lub zimnej żywności
- Ultralekki, zamykany z przodu oddzielną pokrywą
- Wysoka odporność na temperaturę
- 8 prowadnic na pojemniki/tace GN 1/1
- Odległość między prowadnicami: 61 mm
- Możliwość piętrowania dzięki przetłoczeniom w obudowie
- Zaokrąglone rogi dla bezpiecznego przenoszenia
- Mycie w zmywarkach do 80°C
- Ułatwia wprowadzenie HACCP w zakładach gastronomicznych



-24%

kod	poj. (l)	mm wew.	mm zew.	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
707999	GN 1/1	100	550x335x(H)545	635x465x(H)660	749 569



707999

ELEMENT CHŁODZĄCY GN 1/1

- Można schłodzić do -18°C
- Odpowiedni do: 707814, 707609, 707999, 707661, 877814



kod	mm	cena (PLN)
707821	530x325x(H)30	99



707821



Przykładowe konfiguracje



POJEMNIKI CATERINGOWE GN 1/1

Posiada ergonomiczne uchwyty transportowe

707968



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY KITCHEN LINE GN 1/1

- 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

do
-26%

kod	poj. [l]	mm wew.	mm zew.	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
707906 GN 1/1	40	538x338x(H)234	600x400x(H)285	99	73
707968 GN 1/1	46	538x338x(H)257	600x400x(H)320	149	119

707821



ELEMENT CHŁODZĄCY GN 1/1

- Można schłodzić do -18°C
- Odpowiedni do: 707814, 707609, 707999, 707661

kod	mm	cena [PLN]
707821	530x325x(H)30	99

NEW!



707814



ADAPTER DO ELEMENTU CHŁODZĄCEGO GN 1/1

- Umieszczenie adaptera z elementem chłodzącym na górze pojemnika termoizolacyjnego Kitchen Line GN 1/1, pozwala na dłuższe utrzymanie niskiej temperatury zawartości
- Dostarczany bez elementu chłodzącego
- Pasuje do pojemników termoizolacyjnych 707906 i 707968

kod	mm	cena [PLN]
707814	600x400x(H)85	109

NEW!



707012



RAMA PODWYŻSZAJĄCA DO POJEMNIKA TERMOIZOLACYJNEGO GN1/1

- Do zwiększenia pojemności pojemników 707906 oraz 707968

kod	mm zew.	cena [PLN]
707012 707906 i 707968	600x400x(H)85	69
707029 707906 i 707968	600x400x(H)180	89



707821

707814

707029

707012

707968

Ramy umożliwiają wyrównanie górnych krawędzi pojemników GN o różnej wysokości



707982



Bardzo wytrzymała konstrukcja o właściwościach sprężystych



Ergonomiczne uchwyty transportowe



Wgłębienie ułatwiające otwieranie pojemnika

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY PROFI LINE

- Wykonany z pianki polipropylenowej, charakteryzują się wysokim poziomem izolacji termicznej
- Spełnia standardy HACCP
- Właściwości pojemnika czynią go idealnym do transportu ciepłych i zimnych produktów z zachowaniem wszelkich zasad higieny
- Perfekcyjnie utrzymuje zarówno ciepłą, jak i zimną temperaturę zawartości
- Odporność termiczna od -20°C do +110°C
- Specjalna powłoka wewnętrzna zapewnia ochronę przed brudem i jest łatwa do czyszczenia
- Wygodne uchwyty ułatwiają przenoszenie, a pojemnik można łatwo ustawić jeden na drugim, z pokrywą lub bez niej

kod	poj. (l)	mm wew.	mmzew.	cena (PLN)
707982	39	538x338x(H)217	674x400x(H)287	269



Wyjątkowo gładka powierzchnia wewnętrzna

do cen należy doliczyć VAT 23%



NEW!

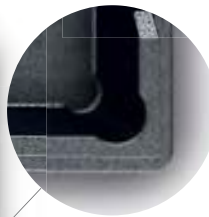
POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY – CATERINGOWY

- Idealny dla cateringu do transportu i przechowywania gorącej lub zimnej żywności
- Do przewozu dań w opakowaniach jednorazowych oraz ceramicznych
- Specjalnie wyprofilowane wewnętrzne ścianki ułatwiają wyjmowanie pojemników
- Mocna i stabilna konstrukcja umożliwia długie użytkowanie
- Wykonany w całości z jednego kawałka bez łączeń i klejenia
- Ultralekki, zamykany od góry oddzielną pokrywą
- Wysoka odporność na temperaturę
- Możliwość piętrowania dzięki przetłoczeniom w obudowie
- Mycie w zmywarkach do 80°C
- Ułatwia wprowadzenie HACCP w zakładach gastronomicznych
- Podlega w 100% recyklingowi

kod	poj. [l]	mm wew.	mm zew.	cena [PLN]
707043	9	380x250x(H)95	440x310x(H)160	109
707050	15,6	380x250x(H)165	440x310x(H)230	119



707043



przetłoczenie ułatwiające
wyjmowanie opakowań

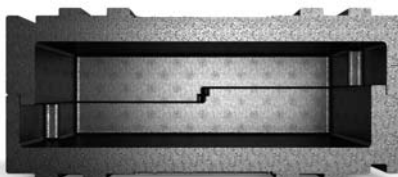
POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY, CATERINGOWY – SALTO

- Możliwość ułożenia pojemników jeden na drugim bez pokrywy, co pozwala na przewiezienie jednorazowo większej ilości pizzy
- Po odwróceniu pojemnika o 180 stopni może on służyć jako pokrywa do innego pojemnika Salto
- Idealny do przewozu pizzy w kartonach
- Boczne, zintegrowane z obudową uchwyty ułatwiają transport i przenoszenie
- Możliwość piętrowania dzięki przetłoczeniom w obudowie
- Mocna i stabilna konstrukcja przewidziana na długie użytkowanie
- Wykonany w całości z jednego kawałka bez łączeń i klejenia
- Ultralekki
- Wysoka odporność na temperaturę
- Mycie w zmywarkach do 80°C
- Ułatwia wprowadzenie HACCP w zakładach gastronomicznych
- Podlega w 100% recyklingowi

kod	poj. [l]	mm wew.	mm zew.	cena [PLN]
707067	5,5	350x350x(H)45	410x410x(H)100	59
707074	9,8	350x350x(H)80	410x410x(H)135	69



707067



podwójne zastosowanie
pojemnika - po odwróceniu
o 180° służy jako pokrywa

NEW!



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY KITCHEN LINE

- Idealny do przewozu pizzy w kartonach oraz dla cukiernictwa do przewozu tortów
- Zastosowanie znajdzie także w cateringu do transportu i przechowywania gorącej lub zimnej żywności
- Boczne, zintegrowane z obudową uchwyty do transportu oraz załadunku i wyładunku
- Wewnątrz na bocznych ściankach specjalny profil dla ułatwienia wyjmowania pojemników
- Mocna i stabilna konstrukcja przewidziana na długie użytkowanie.
- Pojemnik wykonany w całości, bez żadnych nitów, spawów czy klejenia.
- Ultralekki, zamykany od góry oddzielną pokrywą
- Wysoka odporność na temperaturę
- Możliwość piętrowania dzięki przetłoczeniu w obudowie
- Zaokrąglone rogi dla bezpiecznego przenoszenia
- Mycie w zmywarkach do +80°C
- Ułatwia wprowadzenie HACCP w zakładach gastronomicznych
- W całości wykonany z polipropylenu
- Podlega w 100% recyklingowi



707975

kod	ilość pizzy	poj. (l)	mm wew.	mm zew.	cena (PLN)
707098	3x ø40 cm	21	420x420x(H)117	480x480x(H)165	139
707142	3x ø50 cm	33	535x535x(H)117	595x595x(H)165	169
707975	5x ø32 cm	21	350x350x(H)175	410x410x(H)240	149
707135	5x ø40 cm	35	420x420x(H)200	480x480x(H)260	159
707081	7x ø32 cm	32	350x350x(H)265	410x410x(H)330	129



ø500



707142

3x pizza ø50 cm



ø400



707098

3x pizza ø40 cm

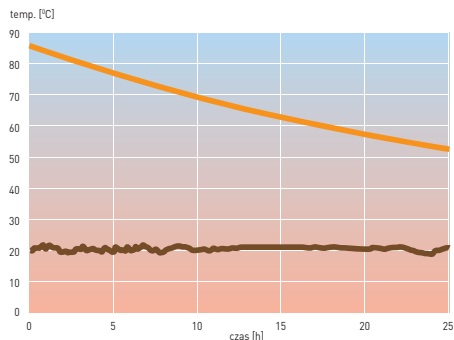


ø320



707975

5x pizza ø32 cm



Spadek temperatury potraw w pojemniku termoizolacyjnym, przy całkowitym załadunku

— temp. początkowa 85°C
— temp. otoczenia 20°C



707135

5x pizza ø40 cm



707081

7x pizza ø32 cm

do cen należy doliczyć VAT 23%

TERMOSY DO TRANSPORTU ŻYWNOŚCI - STALOWE



6 zatrzasków
– idealny do transportu
potraw płynnych



Jednakowa średnica
termosów ułatwia
piętrowanie i transport



Zobacz film

710203

TERMOSY I MEBLE



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

do
-19%

kod	poj. (l)	mm zew.	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
710104	10	ø330x(H)220	359	292
710111	15	ø330x(H)280	389	387
710203	20	ø330x(H)360	436	434
710210	25	ø330x(H)430	489	487
710302	35	ø330x(H)570	549	547
710319	50	ø480x(H)380	649	647



Zobacz film

6 zatrzasków – idealny do transportu potraw płynnych



710326

710234

710227

710333

710135

710128

Kran ze stali nierdzewnej

Ergonomiczne uchwyty transportowe

Podstawa otoczona elastycznym tworzywem zabezpiecza przed uszkodzeniem termosu i podłogi



Wentyl odpowietrzający



Podwójna pokrywa zabezpieczona uszczelką wyposażona w 6 zatrzasków



TERMOS DO TRANSPORTU ŻYWNOŚCI Z KRANEM

- Przestrzeń między ściankami wypełniona specjalnym tworzywem izolującym, co zapewnia utrzymanie temperatury potrawy od 6 do 8 godzin
- Podwójna pokrywa zabezpieczona uszczelką wyposażona w 6 zatrzasków
- Kran ze stali nierdzewnej
- Wentyl odpowietrzający
- Ergonomiczne uchwyty transportowe
- Podstawa otoczona elastycznym tworzywem zabezpiecza przed uszkodzeniem termosu i podłogi
- Możliwość piętrowania modeli do 35 l

kod	poj. [l]	mm zew.	cena [PLN]
710128	10	ø330x(H)220	397
710135	15	ø330x(H)280	447
710227	20	ø330x(H)360	497
710234	25	ø330x(H)430	547
710326	35	ø330x(H)570	599
710333	50	ø480x(H)380	747

Przestrzeń między ściankami wypełniona specjalnym tworzywem izolującym, co zapewnia utrzymanie temperatury potrawy od 6 do 8 godzin



do cen należy doliczyć VAT 23%



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

-24%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
811276	1000x600x(H)850	599	456
811283	1200x600x(H)850	699	532
811290	1400x600x(H)850	799	608



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

do -24%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
811313	600x600x(H)850	499	403
811238	800x600x(H)850	529	433
811245	1000x600x(H)850	599	494
811252	1200x600x(H)850	699	570
811269	1400x600x(H)850	769	585



811245



STÓŁ ROBOCZY CENTRALNY Z PÓŁKĄ – SKRĘCANY

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu kwadratowego
- Blat i półka wzmocnione profilem stalowym

-24%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
811511	1000x600x(H)850	699	532
811528	1200x600x(H)850	759	577
811535	1400x600x(H)850	799	608
811542	1600x600x(H)850	899	684
811559	1800x600x(H)850	999	760



811511



STÓŁ ROBOCZY PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ – 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

do -24%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
811306	600x600x(H)850	569	456
811450	800x600x(H)850	629	524
811467	1000x600x(H)850	699	600
811474	1200x600x(H)850	779	615
811481	1400x600x(H)850	839	684
811498	1600x600x(H)850	899	684
811504	1800x600x(H)850	999	836



811450



PROFESJONALNY, UNIwersALNY PREPARAT DO USUWANIA ZABRUDZEŃ KUCHENNYCH

kod	poj. (l)	cena [PLN]
975466	butelka 1	16

PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI

kod	poj. (l)	cena [PLN]
979761	butelka 1	32



975466



979761

do cen należy doliczyć VAT 23%



351

S.S.
stainless steel

TWÓJ
ZYSK



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, nieprzestawna
- Drzwi suwane na zespołach jezdnych
- Pionowy uchwyt drzwi

do
-24%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
811641	800x600x(H)850	1399	1064
811658	1000x600x(H)850	1549	1292
811665	1200x600x(H)850	1599	1292
811672	1400x600x(H)850	1849	1406
811689	1600x600x(H)850	1949	1482

S.S.
stainless steel

TWÓJ
ZYSK



811818

UMYWALKA NIEZABUDOWANA

- Komora ze stali nierdzewnej kwasoodpornej AISI 304
- Do powieszenia na ścianie
- Wymiary wew. 350x250x(H)100 mm
- Otwór \varnothing 35 mm pod baterię umywalkową HENDI 970522
- Odpływ \varnothing 52 mm przystosowany do standardowych syfonów

-19%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
811818	400x295x(H)145	319	258

S.S. 
stainless steel user assembly

TWÓJ
ZYSK



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 \varnothing 30 mm pod baterie HENDI 970515 i 970508
- Odpływ \varnothing 52 mm przystosowany do standardowych syfonów

-21%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
811849	600x600x(H)850	799	631

S.S. 
stainless steel user assembly

TWÓJ
ZYSK



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 \varnothing 30 mm pod baterie HENDI 970515 i 970508
- Odpływ \varnothing 52 mm przystosowany do standardowych syfonów

-24%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
811856	600x600x(H)850	939	714



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

-24%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
811573	1000x600x(H)850	1049	798



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

do -24%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
811863	800x600x(H)850	1049	798
811870	1000x600x(H)850	999	836



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

-17%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
811580	1000x600x(H)850	1099	912



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

-18%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
811887	1000x600x(H)850	1299	1064



811887



PROFESJONALNY, UNIWERSALNY PREPARAT DO USUWANIA ZABRUDZEŃ KUCHENNYCH

kod	poj. [l]	cena [PLN]
975466	butelka 1	16

PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI

kod	poj. [l]	cena [PLN]
979761	butelka 1	32



975466



979761

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

353

S.S.
stainless steel

Prztłoczenie
– spadek w kierunku
syfonu tzw. „koperta”



**TWÓJ
ZYSK**

811832

STÓŁ Z BASENEM JEDNOKOMOROWYM – SPAWANY

- Basen spawany
- Prztłoczenie – 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 ø30 mm pod baterie Hendi 970515 i 970508
- Odptyw ø52 mm przystosowany do standardowych syfonów

-20%

kod	wymiary basenu (mm)	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
811825	686x443x(H)300	800x600x(H)850	999	798
811832	886x443x(H)300	1000x600x(H)850	1099	874

S.S.
stainless steel



**TWÓJ
ZYSK**



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

-24%

kod	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
811900	1000x600x(H)850	1099	836

S.S.
stainless steel



**TWÓJ
ZYSK**



811924

STÓŁ ZAŁADOWCZY DO ZMYWAREK ZE ZLEWEM – SKRĘCANY

- Komora i blat 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
- Odptyw ø52 mm przystosowany do standardowych syfonów

-24%

kod	typ	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
811917	lewy	1000x600x(H)850	1499	1140
811924	prawy	1000x600x(H)850	1499	1140

S.S.
stainless steel



**TWÓJ
ZYSK**



811719

PÓŁKA WISZĄCA POJEDYNCZA – PRZESTAWNA

- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- Półka wisząca z rantem z tyłu
- Możliwość demontażu półki do czyszczenia

do
-24%

kod	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
811719	800x300x(H)600	249	190
811788	1000x300x(H)600	249	190
811795	1200x300x(H)600	259	220
811801	1400x300x(H)600	279	213

S.S.
stainless steel



**TWÓJ
ZYSK**



811726

PÓŁKA WISZĄCA PODWÓJNA – PRZESTAWNA

- Wykonana ze stali nierdzewnej AISI 430
- Półka wisząca z rantem z tyłu – dwupoziomowa
- Możliwość demontażu półek do czyszczenia

do
-24%

kod	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
811771	800x300x(H)600	459	349
811726	1000x300x(H)600	489	372
811733	1200x300x(H)600	519	425
811740	1400x300x(H)600	549	418



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

do
-24%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
811207	1000x300x(H)600	1149	874
811214	1200x400x(H)600	1249	988



811207

S.S.
stainless steel



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

do
-24%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
811634	800x500x(H)1800	3099	2356
811108	1000x600x(H)1800	3599	2736



811634

S.S.
stainless steel

user assembly



REGAŁ MAGAZYNOWY 4 PÓŁKI PEŁNE – SKRĘCANY

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu 30x30 mm
- Maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m²
- Półki wzmocnione profilem stalowym

do
-24%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
812501	600x400x(H)1800	699	577
812518	800x400x(H)1800	769	653
812525	1000x400x(H)1800	849	669
812532	1000x500x(H)1800	929	684
812549	1200x500x(H)1800	999	798
812556	1000x600x(H)1800	989	813
812563	1200x600x(H)1800	1099	866



812525

S.S.
stainless steel

user assembly



REGAŁ MAGAZYNOWY 4 PÓŁKI PERFOROWANE – SKRĘCANY

- Wykonany ze stali nierdzewnej AISI 430
- Nogi z regulacją wysokości wykonane z profilu 30x30 mm
- Maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m²

do
-24%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
812570	1000x500x(H)1800	999	821
812587	1200x500x(H)1800	1199	912



812587

S.S.
stainless steel

user assembly



PROFESJONALNY, UNIWERSALNY PREPARAT DO USUWANIA ZABRUDZEŃ KUCHENNYCH

kod	poj. [l]	cena [PLN]
975466	butelka 1	16

PROFESJONALNY PREPARAT DO NABŁYSZCZANIA I POLEROWANIA STALI

kod	poj. [l]	cena [PLN]
979761	butelka 1	32



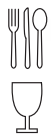
975466

979761

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

355



max H
290 mm



230299

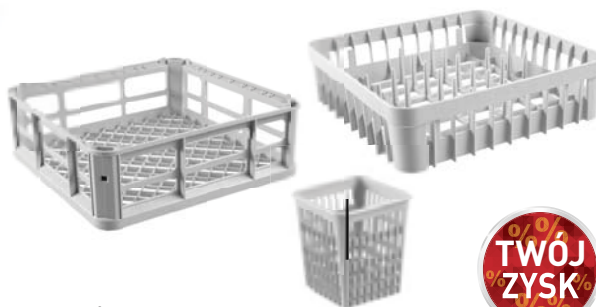
U góry oddzielne ramiona myjące i płuczące ze stali nierdzewnej



Na dole oddzielne ramiona myjące i płuczące ze stali nierdzewnej

ZMYWARKA DO SZKŁA 40x40
- STEROWANIE ELEKTROMECHANICZNE

- Niezwykle prosta w użyciu, utrzymaniu w czystości i serwisowaniu
- Idealna do mycia kubków, filiżanek, szkła, sztućców, talerzy
- Sterowanie elektromechaniczne
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Oddzielne ramiona myjące i płuczące ze stali nierdzewnej
- Solidne dwuwarstwowe drzwi
- 1 cykl mycia o długości 120 s
- Wydajność: do 30 koszy/h
- Zużycie wody na 1 cykl mycia: 2-2,5 l (w zależności od ciśnienia wody w sieci)
- Temp. wody myjącej 62°C, temp. wody płuczącej 85°C
- Bojler (pojemność/moc): 3,5 l/2,5 kW
- Wanna (pojemność/moc) 17 l/2,5 kW
- Moc pompy 0,1 KM
- Termostat bezpieczeństwa dla bojlera/dla wanny: do 105°C/ do 99°C
- Współczynnik szczelności pompy: IP 44



WYPOSAŻENIE:

- 1x kosz uniwersalny na szkło 400x400x(H)150 mm
- 1x kosz z bolcami na talerzyki 400x400x(H)110 mm
- 1x koszyk na sztućce 110x110x(H)130 mm
- wąż doprowadzający wodę dt. 1,5 m, z przyłączem 3/4" gwint wew.
- wąż spustowy o dt. 2 m, ø25 mm
- kabel elektryczny bez wtyczki
- dozownik nabytyszczacza
- przystosowanie do montażu dozownika detergentu (śruba w tylnej ścianie wanny)
- Regulowane w pionie nóżki ±10 mm, ø40 mm
- Waga: 39 kg

kod	V	kW	mm	cena (PLN)
230299	230	2,8	470x510(+325)x(H)710	3499
233009	z dozownikiem detergentu	230	2,8 470x510(+325)x(H)710	3299
233016	z pompą spustową	230	2,8 470x510(+325)x(H)710	3599
233023	z dozownikiem detergentu i pompą spustową	230	2,8 470x510(+325)x(H)710	3799
222980	podstawa		470x500x(H)500	455



979792

ZESTAW DO MYCIA I PŁUKANIA NACZYŃ W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH

- Zestaw zawiera preparat 975053 i 975022

kod	cena (PLN)
979792	127



871331

NEW! **TWÓJ ZYSK**



KOSZ DO SZKŁA

- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między sztućcami we wszystkich płaszczyznach

kod	mm	cena (PLN)
871331	400x400x(H)150	42
871348	400x400x(H)110	42

NEW!**S.S.**
stainless steel**ZMYWARKA DO NACZYŃ 50x50****- STEROWANIE ELEKTROMECHANICZNE**

- Niezwykle prosta w użyciu, utrzymaniu w czystości i serwisowaniu
- Idealna do mycia talerzy, sztućców, szkła, kubków, tac
- Sterowanie elektromechaniczne
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Oddzielne ramiona myjące (z tworzywa) i płuczące ze stali nierdzewnej
- U góry ramiona myjące stacjonarne, ramiona płuczące obrotowe
- Solidne dwuwarstwowe drzwi
- 1 cykl mycia o długości 120 s
- Wydajność do 30 koszy/h
- Zużycie wody na 1 cykl mycia: 2-2,5 l (w zależności od ciśnienia wody w sieci)
- Temp. wody myjącej: 62°C, temp. wody płuczącej: 85°C
- Bojler (pojemność/moc): 6 l/3 kW dla 230 V oraz 6 kW dla 400 V
- Wanna (pojemność/moc): 35 l/2,8 kW
- Moc pompy: 0,75 KM
- Termostat bezpieczeństwa dla bojlera/dla wanny: do 105°C / do 99°C
- Analogowy termometr wody w bojlerze
- Współczynnik szczelności pompy: IP 44

max H
335 mm

230305

U góry ramiona myjące stacjonarne z tworzywa, ramiona płuczące obrotowe ze stali nierdzewnej

**WYPOSAŻENIE:**

- 1x kosz uniwersalny na szkło 500x500x(H)105 mm
- 1x kosz z bolcami na talerze głębokie i płytkie w układzie 5x8 szt., 500x500x(H)105 mm,
- 1x koszyk na sztućce 110x110x(H)130 mm
- wąż doprowadzający wodę o dł. 1,5 m, z przyłączem 3/4" gwint wew.
- wąż spustowy o dł. 2 m, ø25 mm
- kabel elektryczny bez wtyczki
- dozownik nabytyszczacza
- przystosowanie do montażu dozownika detergentu (śruba w tylnej ścianie wanny)
- Regulowane w pionie nóżki ± 10 mm, ø40 mm
- Waga: 57 kg

ZMYWARKA DO NACZYŃ 50x50**- STEROWANIE ELEKTROMECHANICZNE - 400 V**

kod	V	kW	mm	cena [PLN]	
230305	400	6,6	570x600(+370)x(H)830	3599	
2303030	z dozownikiem detergentu	400	6,6	570x600(+370)x(H)830	3799
2303047	z pompą spustową	400	6,6	570x600(+370)x(H)830	3899
2303054	z dozownikiem detergentu i pompą spustową	400	6,6	570x600(+370)x(H)830	3999
231050	podstawa pod zmywarkę		560x560x(H)500	549 418	

-24%**ZMYWARKA DO NACZYŃ 50x50****- STEROWANIE ELEKTROMECHANICZNE - 230 V**

kod	V	kW	mm	cena [PLN]	
230220	230	3,6	570x600(+370)x(H)830	3599	
230237	z dozownikiem detergentu	230	3,6	570x600(+370)x(H)830	3899
230244	z pompą spustową	230	3,6	570x600(+370)x(H)830	3999
230251	z dozownikiem detergentu i pompą spustową	230	3,6	570x600(+370)x(H)830	7599
231050	podstawa pod zmywarkę		560x560x(H)500	549 418	

-24%

979792

ZESTAW DO MYCIA I PŁUKANIA NACZYŃ W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH
- Zestaw zawiera preparat 975053 i 975022

kod	cena [PLN]
979792	127



max H
400 mm



230312

U góry oddzielne ramiona myjące i płuczące ze stali nierdzewnej



Na dole oddzielne ramiona myjące i płuczące ze stali nierdzewnej

ZMYWARKA KAPTUROWA 50x50
- STEROWANIE ELEKTROMECHANICZNE

- Niezwykle prosta w użyciu, utrzymaniu w czystości i serwisowaniu
- Idealna do mycia talerzy, sztućców, szkła, kubków, tac, pojemników GN
- Sterowanie elektromechaniczne
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Oddzielne ramiona myjące i płuczące ze stali nierdzewnej na dole i u góry
- Filtry powierzchniowe nad poziomem wody w wannie (4 sztuki)
- Dodatkowe sito przed wlotem do pompy
- Unoszenie kaptura ułatwione dzięki wbudowanym sprężynom
- 1 cykl mycia o długości 120 s
- Wydajność do 30 koszy/h
- Zużycie wody na 1 cykl mycia: 2-2,5 l (w zależności od ciśnienia wody w sieci)
- Temp. wody myjącej: 62°C, temp. wody płuczącej: 85°C
- Bojler (pojemność/moc): 7,4 l/7,5 kW
- Wanna (pojemność/moc): 68 l/6,0 kW
- Moc pompy: 1,5 KM
- Termostat bezpieczeństwa dla bojlera/dla wanny: do 105°C/ do 99°C
- Analogowy termometr wody oddzielnie w bojlerze i w wannie
- Współczynnik szczelności pompy: IP 44



WYPOSAŻENIE:

- 1x kosz uniwersalny na szkło 500x500x(H)105 mm
- 1x kosz z bolcami na talerze głębokie i płytkie w układzie 5x8 szt., 500x500x(H)105 mm,
- 1x koszyk na sztućce 110x110x(H)130 mm
- wąż doprowadzający wodę o dt. 1,5 m, (na wys. 350-400 mm)
- wąż spustowy
- kabel elektryczny bez wtyczki
- dozownik nabyliczaczka
- przystosowanie do montażu dozownika detergentu (śruba w tylnej ścianie wanny)
- Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej od 100 do 150 mm
- Waga: 111 kg



kod	V	kW	mm	cena (PLN)
230312	400	8,6	750x880x(H)1390/1830	3699
233061	z dozownikiem detergentu		400 8,6 750x880x(H)1390/1830	7799



979792

ZESTAW DO MYCIA I PŁUKANIA NACZYŃ
W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH

- Zestaw zawiera preparat 975053 i 975022

kod	cena (PLN)
979792	127



ZMYWARKA DO SZKŁA 40x40 - STEROWANIE ELEKTRONICZNE

- Niezwykle prosta w użyciu, utrzymaniu w czystości i serwisowaniu
- Idealna do mycia kubków, filiżanek, szkła, sztućców, talerzyków
- Sterowanie elektroniczne
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Oddzielne ramiona myjące i płuczące ze stali nierdzewnej
- Solidne dwuwarstwowe drzwi
- Termostat bezpieczeństwa dla bojlera/dla wanny: do 105°C/do 99°C
- Elektroniczne termometry wbudowane w bojlerze oraz wannie utatwiającej wprowadzenie procedur HACCP
- Współczynnik szczelności pompy: IP 44
- Regulowane w pionie nóżki ±10 mm, ø40 mm

FUNKCJE:

- Dodatkowy program do samooczyszczenia zmywarki
- System „SOFT START” zabezpieczający szkło przed pobicie, dzięki powolnemu wzrostowi ciśnienia w pompie myjącej na początku każdego cyklu
- System bezpiecznego płukania gorącą wodą zgodnie z HACCP
 - faza płukania łączy się dopiero wtedy, gdy woda osiągnie wymaganą temperaturę



WYPOSAŻENIE

- 1x kosz uniwersalny 400x400x(H)150 mm na szkło
- 1x kosz z bolcami 400x400x(H)150 mm na talerzyki
- 1x koszyk 110x110x(H)130 mm na sztućce
- wąż doprowadzający wodę dł. 1,5 m, z przyłączem 3/4” gwint wew.
- wąż spustowy dł. 1,5 m, ø24 mm
- kabel elektryczny bez wtyczki

ZMYWARKA DO SZKŁA 40x40 – STEROWANIE ELEKTRONICZNE – 3 PROGRAMY MYCIA

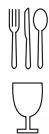
Kod	230268
Sterowanie	elektroniczne
Wymiary	470x510(+320)x(H)710 mm
Pompa myjąca	0,3 KM
Dozownik detergentu	Tak
Dozownik nabyłyszczacza	Tak
Pompa spustowa	Tak
Ilość/dt. cykli mycia*	3/60, 120, 180 s*
Wydajność	60/30/20 koszy/h
Maks. wysokość talerza/szklka	295 mm/290 mm
Zużycie wody na 1 cykl mycia	1,7 l
Temperatura wody myjącej/płuczającej	62°C/85°C
Bojler: pojemność/moc	3,5 l/2,5 kW
Wanna: pojemność/moc	17 l/2,5 kW
Moc/Napięcie	2,8 kW/230 V
Waga	39 kg
Cena (PLN)	3999

*Program mycia może zostać automatycznie wydłużony o czas nagrzania wody płuczającej do 85°C

do cen należy doliczyć VAT 23%

NEW!

S.S.
stainless steel



max H
290 mm

TWÓJ ZYSK

DOZOWNIKI I POMPA SPUSTOWA W CENIE



230268

U góry oddzielne ramiona myjące i płuczające ze stali nierdzewnej



Na dole oddzielne ramiona myjące i płuczające ze stali nierdzewnej

PODSTAWA POD ZMYWARKĘ 230268

Kod	222980
Wymiary	470x500x(H)500mm
Pojemność	Dwie pary przewodnic na kosze 400x400x(H)150 mm
Cena (PLN)	455

TWÓJ ZYSK

10% W ZESTAWIE TANIEJ!

ZESTAW DO MYCIA I PŁUKANIA NACZYŃ GASTRONOMICZNYCH

- Zestaw zawiera preparat 975053 i 975022



979792

kod	979792	cena (PLN)	127
-----	--------	------------	-----

ZMYWARKA DO NACZYŃ 50x50 – STEROWANIE ELEKTRONICZNE

18/10
stainless steel

- Niezwykle prosta w użyciu, utrzymaniu w czystości i serwisowaniu
- Idealna do mycia talerzy, sztućców, szkła, kubków, tac
- Sterowanie elektroniczne, dotykowy, elektroniczny panel
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Solidne dwuwarstwowe drzwi z mikrowyłącznikiem pracy przy otwarciu o wysokości wejścia 360 mm
- Termostat bezpieczeństwa dla bojlera/ dla wanny: do 105°C/99°C
- Elektroniczny termometr wody w bojlerze i w wannie
- Współczynnik szczelności pompy: IP 44
- Regulowane w pionie nóżki ±10 mm, ø40 mm

FUNKCJE:

- Program myjący komorę zmywarki
- Możliwość płukania zimną wodą – szczególnie przydatny przy myciu szkła
- System „THERMO-PROTECTOR” zapobiegający pękaniu zimną wodą – gwarantuje rozpoczęcie płukania przy temp. 85°
- System „SOFT START” uruchomienie pompy wody przy niższym ciśnieniu i stopniowe podnoszenie ciśnienia, aby nie uszkodzić delikatnych naczyń
- 8-punktowy system autodiagnostyczny
- System ECO – zmniejszająca pobieranie energii elektrycznej



231753



max H
335 mm

U góry ramiona myjące stacjonarne, ramiona płuczące obrotowe, ze stali nierdzewnej



U dołu obrotowe, oddzielne ramiona myjące z tworzywa i płuczące ze stali nierdzewnej

ZMYWARKA DO NACZYŃ 50x50 – STEROWANIE ELEKTRONICZNE – 3 PROGRAMY MYCIA

Kod	231753
Sterowanie	elektroniczne
Wymiary	570x600(+370)x(H)830 mm
Pompa myjąca	0,75 KM
Dozownik detergentu	Tak-elektroniczny
Dozownik nabyłyszczacza	Tak
Pompa spustowa	Tak
Ilość/dł. cykli mycia*	3 programy/60, 120, 180 s
Wydajność	60, 30, 20 koszy/h
Maks. wysokość talerza/szkła	335 mm/325 mm
Zużycie wody na 1 cykl mycia	2-2,5 l
Temperatura wody myjącej/płuczącej	60°C/85°C
Bojler: pojemność/moc	6 l/6 kW
Wanna: pojemność/moc	35 l/2,8 kW
Moc/Napięcie	6,6 kW/400 V
Waga	55 kg
Stara/nowa cena (PLN)	6499 / 4939 -24%

*Program mycia może zostać automatycznie wydłużony o czas nagrzania wody płuczącej do 85°C

WYPOSAŻENIE:

- 1x kosz uniwersalny na szkło 500x500x(H)105 mm
- 1x kosz z bolcami na talerze głębokie i płytkie w układzie 5x8 szt., 500x500x(H)105 mm
- 1x koszyk na sztućce 110x110x(H)130 mm
- Wąż doprowadzający wodę o dł. 1,5 m, z przyłączem 3/4" gwint wew.
- Wąż spustowy
- Kabel elektryczny bez wtyczki



ZESTAW DO MYCIA I PŁUKANIA NACZYŃ W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH

- Zestaw zawiera preparat 975053 i 975022



979792

kod	cena [PLN]
979792	127

PODSTAWA POD ZMYWARKĘ 231753

Kod	231050
Wymiary	570x560x(H)500 mm
Pojemność	Dwie pary prowadnic nakosze 500x500x(H)105 mm
Stara/nowa cena (PLN)	549 / 418 -24%



ZMYWARKA KAPTUROWA DO NACZYŃ 50x50 - STEROWANIE ELEKTRONICZNE

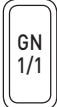
- Niezwykle prosta w użyciu, utrzymaniu w czystości i serwisowaniu
- Idealna do mycia talerzy, sztućców, szkła, kubków, tac, pojemników GN 1/1
- Sterowanie elektroniczne, dotykowy, elektroniczny panel
- Obudowa ze stali nierdzewnej AISI 304
- Unoszenie kaptury utwierdzone dzięki wbudowanym sprężynom
- Drzwi z mikrowyłącznikiem pracy przy uniesionym kapturze
- Możliwa narożna instalacja zmywarki
- Elektroniczny termometr wody w bojlerze i w wannie
- Termostat bezpieczeństwa dla bojlera/ dla wanny: do 105°C/99°C
- Współczynnik szczelności pompy: IP 44
- Regulowane nóżki ze stali nierdzewnej w zakresie od 100 do 150 mm

FUNKCJE:

- Program myjący komorę zmywarki
- Możliwość płukania zimną wodą – szczególnie przydatny przy myciu szkła
- System „THERMO-PROTECTOR” zapobiegający pękaniu zimną wodą – gwarantuje rozpoczęcie płukania przy temp. 85°
- System „SOFT START” uruchomienie pompy wody przy niższym ciśnieniu i stopniowe podnoszenie ciśnienia, aby nie uszkodzić delikatnych naczyń
- 8-punktowy system autodiagnostyczny
- System ECO – zmniejszający pobieranie energii elektrycznej



TWOJ ZYSK



max H
400 mm

**DOZOWNIKI
I POMPA
SPUSTOWA
W CENIE**

WYPOSAŻENIE:

- 1x kosz uniwersalny na szkło 500x500x(H)105 mm
- 1x kosz z bolcami na talerze głębokie i płytkie w układzie 5x8 szt., 500x500x(H)105 mm
- 1x koszyk na sztućce 110x110x(H)130 mm
- Wąż doprowadzający wodę o dt. 1,5 m, z przyłączem 3/4" gwint wew.
- Wąż spustowy
- Kabel elektryczny bez wtyczki

ZMYWARKA KAPTUROWA DO NACZYŃ 50x50 - STEROWANIE ELEKTRONICZNE - 3 PROGRAMY MYCIA

Kod	231340
Sterowanie	elektroniczne
Wymiary	750x880x(H)1390/1830 mm
Pompa myjąca	1,5 KM
Dozownik detergentu	Tak
Dozownik nabyłyszczacza	Tak
Pompa spustowa	Tak
Ilość/dt. cykli mycia*	3 programy/60, 120, 240 s
Wydajność	60, 30, 15 koszy/h
Maks. wysokość talerza/szklka	400 mm/395 mm
Zużycie wody na 1 cykl mycia	2-3 l
Temperatura wody myjącej/płuczącej	60°C/85°C
Bojler: pojemność/moc	13,5 l/7,5 kW
Wanna: pojemność/moc	68 l/6 kW
Moc/Napięcie	8,6 kW/400 V
Waga	131,5 kg
Stara/nowa cena (PLN)	1499 / 8999

-25%

18/10
stainless steel



231340

U góry oddzielne ramiona myjące i płuczące ze stali nierdzewnej



Na dole oddzielne ramiona myjące i płuczące ze stali nierdzewnej

TWOJ ZYSK

**10%
W ZESTAWIE
TANIEJ!**

ZESTAW DO MYCIA I PŁUKANIA NACZYŃ W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH

- Zestaw zawiera preparat 975053 i 975022



979792

kod

979792

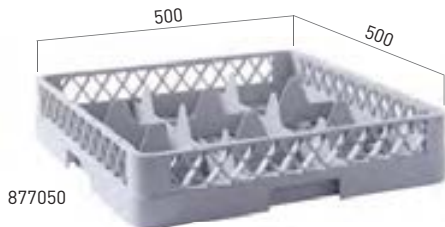
cena (PLN)

127

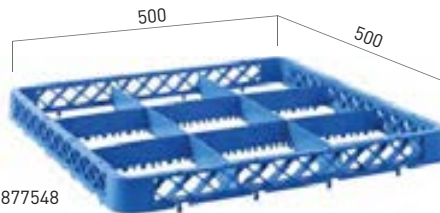
KOSZE DO ZMYWAREK

PP
polypropylene

do
-24%
TWÓJ
ZYSK



877050



877548



877043



877531



877036



877524



877029



877517



877012



877500

KOSZ DO SZKŁA 500x500 MM

do
-24%

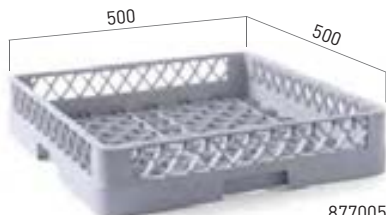
kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
877050	9 elementów 500x500x(H)104	46	36
877043	16 elementów 500x500x(H)104	54	42
877036	25 elementów 500x500x(H)104	54	42
877029	36 elementów 500x500x(H)104	59	45
877012	49 elementów 500x500x(H)104	64	49

NADSTAWKA DO KOSZA 500x500 MM

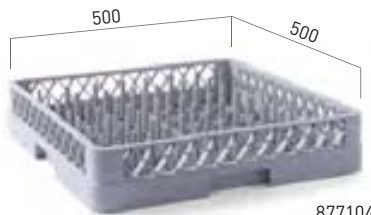
-29%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
877548	9 elementów 500x500x(H)45	24	17
877531	16 elementów 500x500x(H)45	24	17
877524	25 elementów 500x500x(H)45	24	17
877517	36 elementów 500x500x(H)45	24	17
877500	49 elementów 500x500x(H)45	24	17

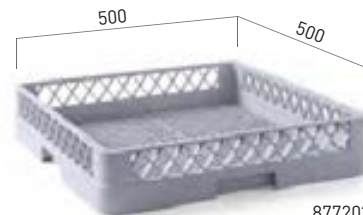
HIGIENA



877005



877104



877203

KOSZ UNIERSALNY DO ZMYWAREK 500x500 MM

- Do filiżanek, garnków, misek itp.
- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między naczyńiami we wszystkich płaszczyznach
- Dno kratkowane

-24%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
877005	500x500x(H)100	59	45

KOSZ NA TALERZE DO ZMYWARKI 500x500 MM

- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między naczyńiami we wszystkich płaszczyznach
- Słupki podtrzymujące talerze
- Odległości pomiędzy słupkami powodują optymalne nachylenie talerzy potrzebne do skutecznego mycia

-33%

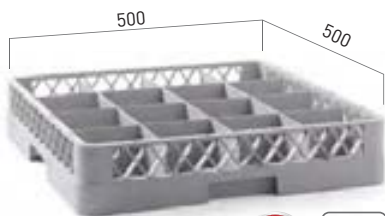
kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
877104	500x500x(H)100	49	33

KOSZ NA SZTUĆCE DO ZMYWAREK 500x500 MM

- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między sztućcami we wszystkich płaszczyznach
- Gęsta struktura zapobiega przedostawaniu się małych sztućców przez dno kosza

-29%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
877203	500x500x(H)100	49	35



877128

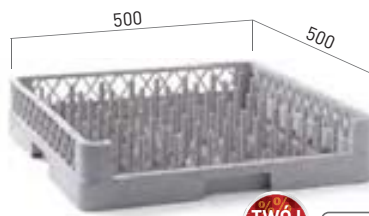
KOSZ DO FILIŻANEK 500x500 MM

- Optymalny przepływ wody między naczyniami we wszystkich płaszczyznach
- Podział na 16 filiżanek



-24%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
877128	500x500x(H)100	54	41



877111

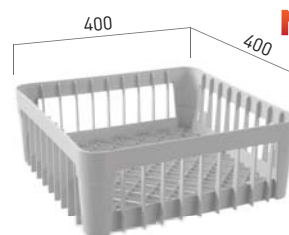
KOSZ NA TACE 500x500 MM

- Optymalny przepływ wody między tacami we wszystkich płaszczyznach
- Słupki podtrzymujące tace
- Otwarta konstrukcja zapewniająca skuteczne mycie



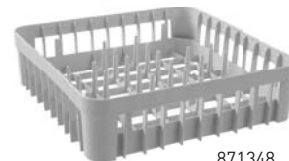
-20%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
877111	500x500x(H)100	44	35



871331

NEW!



871348



KOSZ DO SZKŁA 400x400 MM

- Konstrukcja pozwala na optymalny przepływ wody między sztućcami we wszystkich płaszczyznach.

kod	mm	cena [PLN]
871331	400x400x(H)150	42
871348	400x400x(H)110	42



871102

POJEMNIK NA SZTUĆCE

- 8-częściowy z uchwytami



kod	mm	cena [PLN]
871102	425x205x(H)150	36



871300

871324



-23%

WKŁAD NA SZTUĆCE

kod	kolor	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
871300	biały	110x110x(H)140	13	10
871324	niebieski	125x84x(H)135	13	10



877180



POKRYWA NA KOSZE DO ZMYWAREK

-26%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
877180	500x500	39	29



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 kółka, 2 skrętne z hamulcami i dwa stałe
- Uchwyt ze stali nierdzewnej

-22%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
877197	575x545x(H)920	329	289



877197



877173



WÓZEK NA KOSZE DO ZMYWAREK

- 4 kółka, 2 skrętne z hamulcami i dwa stałe



-26%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
877173	575x545x(H)1210	269	199

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

-25%

kod	poj. (l)	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
975053	kanister 10	119	89
975046	kanister 20	239	149

ZESTAW DO MYCIA I PŁUKANIA NACZYŃ W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH

- Zestaw zawiera preparat 975053 i 975022

kod	cena (PLN)
979792	127



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

-23%

kod	poj. (l)	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
975022	kanister 5	69	53
975015	kanister 10	139	84

HIGIENA



975008

NEW!



979754

PROFESJONALNY PREPARAT DO ODKAMIANIANIA 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 KAMIEŃ ORAZ OSADÓW Z WAPNIA

- Specjalistyczny środek odkamieniający w proszku do wszelkiego typu zmywarek przemysłowych oraz kotłów
- Może być stosowany na aluminium

kod	cena (PLN)
979754	opakowanie 0,5 kg 15



699317



PROFESJONALNY PREPARAT DO MYCIA NACZYŃ ALUMINIOWYCH W ZMYWARKACH GASTRONOMICZNYCH

- Płynny środek myjący z działaniem odpinającym 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 odpinająco, gwarantując całkowitą czystość cyklu myjącego
- Należy wstępnie sprawdzić anodowane aluminium na działanie środka

-17%

kod	poj. (l)	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
699317	kanister 20	299	249

CHEMIA DO GRILLI, PIECÓW I CZYSZCZENIA KUCHNI



975039

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, rożna, ruszta oraz płyty grzewcze kuchenek gazowych, patelnie, komory wędzarnicze itp.
- Nie niszczy powierzchni emaliowanych

kod		poj. (l)	cena (PLN)
975039	butelka	1	16



975466

PROFESJONALNY, UNIWERSALNY 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)
975466	butelka	1	16



231388

NEW!



979785



975015

PROFESJONALNY PŁYN DO CZYSZCZENIA PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH

- Wysoce alkaliczny środek czyszczący do pieców konwekcyjnych, grilli, piekarników, rożna, rusztów oraz płyt grzewczych kuchni gazowych
- Skutecznie usuwa tłuste, spieczone zabrudzenia z różnego rodzaju powierzchni

-25%

kod		poj. (l)	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
231388	kanister	10	199	149

PROFESJONALNY PŁYN NANO Z CZĄSTECZKAMI SREBRA DO CZYSZCZENIA PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH

- Środek czyszczący do pieców konwekcyjnych, grilli, piekarników, rożna, rusztów oraz płyt grzewczych kuchni gazowych
- Skutecznie usuwa tłuste, spieczone zabrudzenia z różnego rodzaju powierzchni
- Obecne w płynie nanocząsteczki srebra zabezpieczają powierzchnię przed ponownym przywieraniem brudu, wykazują właściwości dezynfekujące (zatrzymują procesy gnilne), spalniają proces starzenia materiału (najlepsze efekty zauważalne są przy długotrwałym stosowaniu płynu), ograniczają działanie promieni UV

kod		poj. (l)	cena (PLN)
979785	kanister	10	159

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

-23%

kod		poj. (l)	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
975022	kanister	5	69	53
975015	kanister	10	109	84





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

NEW!



979778

PROFESJONALNY, ZASADOWY KONCENTRAT DO TŁUSTYCH ZABRUDZEŃ – DO ŚCIAN, POSADZEK I URZĄDZEŃ GASTRONOMICZNYCH

- Skoncentrowany preparat do czyszczenia, odplamiania i odtłuszczania
- Skuteczny szczególnie w usuwaniu tłustych osadów, odpornych na inne środki czyszczące
- Do zastosowań zarówno na powierzchniach ścian i posadzek w kuchniach i pomieszczeniach gastronomicznych jak i do czyszczenia urządzeń
- Preparat w postaci koncentratu, proporcje roztworu do poszczególnych zastosowań podane na etykiecie

kod	poj. (l)	cena (PLN)
979778	butelka 1	15

NEW!



979761

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)
979761	butelka 1	32

CHEMIA DO EKSPRESÓW DO KAWY

NEW!



979747

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	poj. [g]	cena [PLN]
979747	500	24



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 wpływa na jakość smaku kawy
- Wykazuje działanie odkamieniające

kod	poj. (l)	cena (PLN)
231296	butelka 1	32



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	poj. (l)	cena (PLN)
231319	25 tabletek 50 g	23



FILTRY DO WODY



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"	Elektryczny licznik przepływu wody 10-100A
przeznaczenie	uniwersalna	do ekspresów do kawy	do pieców konwekcyjno-parowych, piekarników oraz kostkarek	
stara cena [PLN]	219	149	149	350
nowa cena [PLN]	166	113	113	272

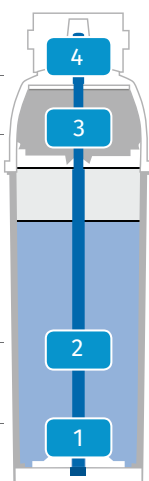
-24%

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.



-24%

kod	1002730	102828	102826	1002045	1012446
nazwa	PURITY C 50	PURITY C 150	PURITY C 300	PURITY C 500	PURITY C 1100
stara cena [PLN]	205	309	455	709	1049
nowa cena [PLN]	155	234	346	539	797

technologia	dekarbonizacja				
maks. ciśnienie robocze temperatura wody na wejściu	8,6 barów 4-30°C				
przepływ znamionowy	60 l/h [0,25 barów]	60 l/h [0,25 barów]	60 l/h [0,25 barów]	100 l/h [0,5 barów]	100 l/h [0,5 barów]
wymiary (szer./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 BWT

- Łatwa wymiana wkładów
- Wszystkie wkłady pasują do głowicy 231913
- Możliwość ustawienia i regulacji obejścia by-pass – idealne w przypadku ekspresów
- Regulacja przepływu bezpośrednio na głowicy
- Automatyczne zamykanie zaworu w czasie wymiany wkładu filtracyjnego

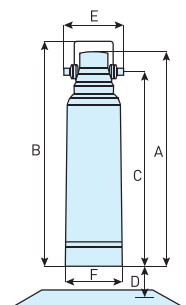


GŁOWICA

- Gwint wejścia i wyjścia 3/8"

-24%

kod	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
231913	209	158



Cecha	Głowica z wkładem M	Głowica z wkładem L	Głowica z wkładem 2XL
Wydajność dla dH°10 i obejścia „1”	2880 l	3945 l	9720 l
Wysokość filtra z głowicą bez uchwytu (A)	475 mm	500 mm	580 mm
Wysokość filtra z głowicą z uchwytem (B)	500 mm	530 mm	600 mm
Wysokość przyłącza (C)	425 mm	450 mm	520 mm
Odstęp od podłoża w przypadku montażu głowicy do ściany (D)	min. 65 mm	min. 65 mm	min. 65 mm
Długość instalacyjna (E)	125 mm	125 mm	125 mm
Średnica wkładu (F)	130 mm	145 mm	185 mm
Gwint wejścia i wyjścia	3/8"	3/8"	3/8"
Wymagane ciśnienie wody przyłączeniowej	2-8 barów	2-8 barów	2-6 barów
Zalecana temp. wody przyłączeniowej	od 4°C do 30°C	od 4°C do 30°C	od 4°C do 65°C
Zalecana temp. otoczenia	od 4°C do 40°C	od 4°C do 40°C	od 4°C do 40°C
Waga (na sucho/na mokro)	2,4 kg/4,2 kg	3,4 kg/5,9 kg	7,5 kg/11 kg

HIGIENA



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

-24%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
231920	ø130	449	318

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

-24%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
231937	ø145	541	411

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

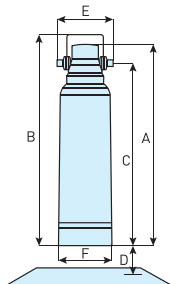
-24%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
231944	ø185	796	605

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 odczytany w dół od „99999” do „-99999”
- Przeznaczony dla wody o temperaturze od 4°C do 40°C
- Zasilany baterią 3VDC
- Współczynnik szczelności: IPx4
- Zalecana pozioma pozycja instalacji
- Wymiary czujnika: 77x72x(H)46 mm

kod	przepustowość [l/h]	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
231333	10-100	62x50x(H)17	349	265



-24%

231333



BWT
BEST WATER TECHNOLOGY

TWÓJ ZYSK

Cecha

	Głowica z wkładem 2XL extra	Głowica z wkładem V	Głowica z wkładem M
Wydajność dla dH°10 i objętość „1”	3560 l	2160 (dla objętości „3”)	3240 (dla objętości „3”)
Wysokość filtra z głowicą bez uchwytu [A]	580 mm	420 mm	475 mm
Wysokość filtra z głowicą z uchwytem [B]	600 mm	445 mm	500 mm
Wysokość przyłącza [C]	520 mm	370 mm	425 mm
Odstęp od podłoża w przypadku montażu głowicy do ściany [D]	min. 65 mm	min. 65 mm	min. 65 mm
Długość instalacyjna [E]	125 mm	125 mm	125 mm
Średnica wkładu [F]	185 mm	115 mm	130 mm
Gwint wejścia i wyjścia	3/8”	3/8”	3/8”
Wymagane ciśnienie wody przyłączeniowej	2-6 barów	2-8 barów	2-8 barów
Zalecana temp. wody przyłączeniowej	od 4°C do 30°C	od 4°C do 40°C	od 4°C do 40°C
Zalecana temp. otoczenia	od 4°C do 40°C	od 4°C do 60°C	od 4°C do 60°C
Waga (na sucho/na mokro)	7,5 kg/11 kg	2,3 kg (przybliżona)	2,8 kg (przybliżona)



238479



238455



238462

WKŁAD 2XL EXTRA DO FILTRÓW BWT

- Do zmywarek do szkła
- 7-stopniowa filtracja – wydajna demineralizacja całkowita
- Pionowa pozycja pracy filtra
- Wydajność dla dH°10 i objętość „1” – 3560 l

-24%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
238479	ø185	796	605

WKŁAD PREMIUM V DO FILTRÓW BWT

- Do 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, objętość „2” – 1165 l, automatów vendingowych: dH°14, objętość „3” – 1400 l

-24%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
238455	ø115	379	288

WKŁAD PREMIUM M DO FILTRÓW BWT

- Do 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, objętość „2” – 1750 l, automatów vendingowych: dH°14, objętość „3” – 2100 l

-24%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
238462	ø130	499	379

ZMIĘKZACZE DO WODY

- Stosowanie zmiękczaczy do wody wydłuża żywotność urządzeń gastronomicznych
- W zmiękczaczu zachodzi proces wymiany jonowej, w którym jony wapnia i magnezu, odpowiedzialne za twardość wody, wyłapywane są przez żywicę jonowymienną znajdującą się wewnątrz zmiękczacza. Obniża to koszty serwisowania urządzeń gastronomicznych dzięki skutecznemu zapobieganiu odkładania się w nich kamienia kottowego
- Urządzenie zawiera głowicę sterującą, która umożliwia ustawienie parametrów pracy systemu uzdatniania wody dostosowanych do potrzeb
- Elementy wewnątrz głowicy wykonane z wysokiej jakości ceramiki, które są odporne na ścieranie, korozję oraz osadzanie się zanieczyszczeń (m.in. żelaza). Technologia ta zapewnia doskonałe uszczelnienie wewnątrz sterownika, a przez to długotrwałe i bezawaryjne jego działanie

- Obudowa w kolorze granatowym
- Średnica przyłącza wody 3/4"
- Ciśnienie robocze: 1,5-6 barów
- Temperatura otoczenia pracy: od 5°C do 38°C
- Maks. temperatura wody zasilającej: 38°C
- Czas regeneracji: 37 min
- Wydajność dla 10°dH - 1200 l
- Ilość złoża: 4 l
- Zbiornik regeneracyjny: 8 kg
- Maks. natężenie przepływu wody: 5 l/min
- Zużycie soli regeneracyjnej na 1 cykl: 0,5 kg



230442



230459

ZMIĘKZACZ DO WODY PÓŁAUTOMATYCZNY

- Półautomatyczny proces regeneracji złoża przy pomocy solanki jest inicjowany ręcznie
- Waga: 8 kg

-24%

kod	mm	V	W	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
230442	195x360x(H)x510	230	18	799	609

ZMIĘKZACZ 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

-23%

kod	mm	V	W	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
230459	206x380x(H)x480	230	18	999	769

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 bary



ZMIĘKCZACZ DO WODY Z TRADYCYJNYMI ZAWORAMI

- Podczas regeneracji zmiękczacza nie można korzystać z urządzenia do niego podłączonego
- Maksymalne/minimalne ciśnienie wody: od 1 do 8 barów
- Przepływ nominalny: 1000 l/h
- Temperatura otoczenia: od 4°C do 35°C
- Temperatura wody zasilającej: od 4°C do 25°C
- Rozmiar przyłącza: 3/8"

kod	wydajność filtra (20°F/30°F/40°F)	waga (kg)	poj. (l)	mm	cena (PLN)
231210	1680/1120/840	1	8 l / 7,5 kg	ø185x(H)400	299
231227	2520/1680/1260	1,5	12 l / 8,4 kg	ø185x(H)500	369
231234	3360/2240/1680	2	16 l / 11,2 kg	ø185x(H)600	407



By-Pass umożliwia korzystanie z urządzeń podczas regeneracji zmiękczacza

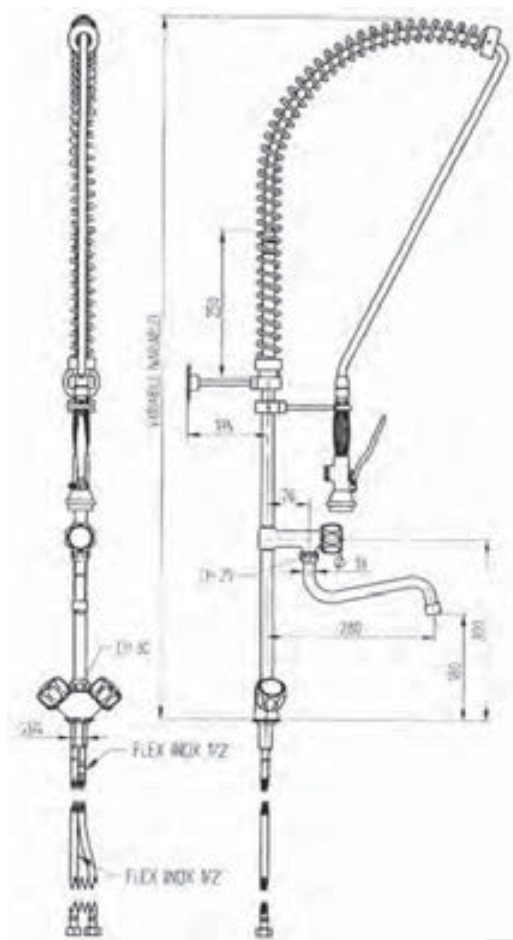
ZMIĘKCZACZE DO WODY Z BY-PASSEM

- 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 barów
- Przepływ nominalny: 800 l/h
- Temperatura otoczenia: od 4°C do 35°C
- Temperatura wody zasilającej: od 4°C do 25°C
- Rozmiar przyłącza: 3/8"

kod	wydajność filtra (20°F/30°F/40°F)	waga (kg)	poj. (l)	mm	cena (PLN)
230350	1680/1120/840	1	8 l / 5,6 kg	ø185x(H)400	399
230367	2520/1680/1260	1,5	12 l / 8,4 kg	ø185x(H)500	459
230374	3360/2240/1680	2	16 l / 11,2 kg	ø185x(H)600	499



970515



BATERIA Z PRYSZNICEM

- Bateria jednootworowa, sztorcowa
- Prysznic odporny na przepływ wody pod dużym ciśnieniem
- Osłona prysznica wykonana z tworzywa sztucznego
- Regulowany wspornik kolumnowy
- Uchwyt ścienny z możliwością skrócenia
- Wężyki przyłączeniowe: 1/2"
- Maksymalny przepływ wody: 17 l/min przy ciśnieniu 4 barów
- Wymagany otwór w stole: ø30 mm
- Wysięg wylewki: 280 mm

-24%

kod	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
970515	898	679



970300



BATERIA PRYSZNICOWA

- Bateria jednootworowa, sztorcowa
- Prysznic odporny na przepływ wody pod dużym ciśnieniem
- Maksymalny przepływ wody: 17 l/min przy ciśnieniu 4 barów
- Osłona prysznica wykonana z tworzywa sztucznego
- Regulowany wspornik kolumnowy
- Uchwyt ścienny z możliwością skrócenia
- Wężyki przyłączeniowe: 1/2" o długości 400 mm każdy
- Wymagany otwór w stole: ø27 mm

-23%

kod	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
970300	748	569





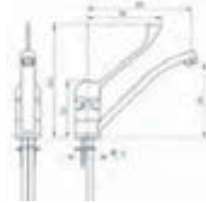
970508

BATERIA ZLEWOZMYWAKOWA – SZTORCOWA

- Jednootworowa, wylewka obrotowa
- Wężyki przyłączeniowe: 1/2"
- Wymagany otwór w stole: $\varnothing 30$ mm
- Regulacja strumienia poprzez zawory
- Wysięg: 250 mm

-23%

kod	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
970508	259	199



970522

BATERIA UMYWALKOWA – ŁOKCIOWA

- Jednootworowa
- Wężyki przyłączeniowe: 3/8"
- Wymagany otwór w stole: $\varnothing 35$ mm
- Wysięg: 215 mm

-22%

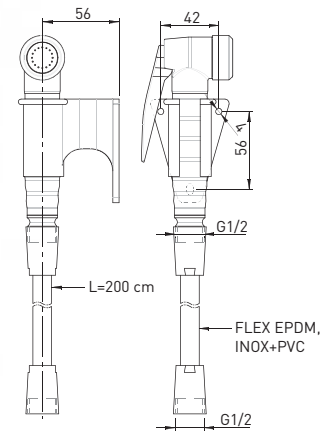
kod	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
970522	279	219

PRYSZNIC DO MYCIA KOMORY PIECA, RĘCZNY, UNIWERSALNY

- Idealny dla każdego szefa kuchni dbającego o czystość swoich urządzeń gastronomicznych
- Przeznaczony do komór wszelkiego typu pieców: konwekcyjnych, konwekcyjno-parowych, piekarników, ale także komórów frytownic, płyt grillowych, blatów stołów roboczych i wszystkich urządzeń i ich części, które mogą być myte otwartym strumieniem wody
- Długi 2-metrowy wąż pozwala dotrzeć do każdego urządzenia znajdującego się w jego zasięgu
- Wygodna ręczka z zaworem spustowym idealnie leży w dłoni
- Specjalny uchwyt do montażu za pomocą 3 wkrętów bezpośrednio na obudowie pieca w miejscu wyznaczonym przez serwisanta lub na ścianie
- Strumień rozdzielany na wiele mniejszych za pomocą sitka zwiększa powierzchnię mycia
- Idealny dla wody o temperaturze w zakresie od 5°C do 85°C
- Maksymalny przepływ wody do 11 l/min przy ciśnieniu 3 bary
- Rekomendowane ciśnienie wody zasilającej: 3 bary
- Ciśnienie robocze wody zasilającej: 0,5 – 7 barów
- Obudowa wykonana z nylonu PA66, stalowe części pokryte nierdzewiejącym chromem
- Przyłącze do zaworu sieci wodnej: 1/2"

NEW!

810323



kod	mm	cena [PLN]
810323	56x42x(H)2000	139



979983



MŁYNEK DO ODPADKÓW 550 W 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: ø90 mm
- Przewód zasilający w zestawie
- Łożysko samosmarujące
- Łatwy i szybki w montażu
- Zdejmowana osłona przeciwbryzgowa oraz zaślepka (korek) gardzieli młynka
- Włacznik z wężykiem w zestawie

-13%

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
979983	230	550	ø210x(H)406	690	599

Wirniki i elementy tnące ze stali nierdzewnej



Kolanko spustowe młynka



Zdejmowana osłona przeciwbryzgowa



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 OBROTOWA - równa praca bez wibracji

WAŁ ZE STALI NIERDZEWNEJ





810316



UMYWALKA KUCHENNA BEZDOTYKOWA

- Wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- Umywalka o średnicy 350 mm i głębokości 123 mm
- Łatwe i higieniczne włączanie kolaniem
- W zestawie elementy przyłączeniowe

-24%

kod	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
810316	400x400x(H)450	799	609



Umywalka uruchamiana kolaniem

810309



UMYWALKA KUCHENNA BEZDOTYKOWA

- Z włączaną kolaniem wylewką sztorcową i z dozownikiem mydła
- Przyłącze wody 1/2", otwór w umywalce ø54 mm
- Wanna i ścianka ze stali nierdzewnej 18/10
- Wymiary wanny: 330x230x(H)120

-23%

kod	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
810309	400x335x(H)200/570	899	689



SUSZARKA DO RĄK

- Włącznik elektroniczny, sensorowy
- Kabel z wtyczką w zestawie
- Metalowa obudowa, malowana na biało

-24%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
221808	230	1500	240x210x(H)265	499	379

221808



SEPARATOR DO TŁUSZCZU

- Zapobiega zapychaniu się kanalizacji tłuszczem
- Do stosowania wewnątrz pomieszczeń (zmywalnie naczyń, kuchnie)
- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Pokrywa z uszczelką, zamykana na 4 klamry
- Przyłącza wejścia i wyjścia ø50 mm
- Dwie pionowe, wewnętrzne przegrody do separacji tłuszczu i szlamu
- Dodatkowo zawór kulowy na opróżnianie komory na tłuszcz
- Kompaktowy rozmiar

-24%

kod	waga (kg)	poj. (l)	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
975718	13	30	670x340x(H)310	1099	836
975725	17	60	745x410x(H)400	1399	1064
979945	34	180	903x548x(H)629	2299	1748

975718





Zobacz film



281208

NAŚWIETLACZ DO JAJ

- Idealny do dezynfekcji jaj
- Obudowa i kratka ze stali nierdzewnej
- Czas naświetlania (sterylizacji): 150 sekund
- Automagiczne 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

-24%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
281208	230	78	358x512x(H)255	999	759

NEW!



281246



Zobacz film



STERYLIZATOR DO NOŻY

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

kod	V	W	mm	cena (PLN)
281246	230	25	510x160x(H)610	599

NEW!



663998



663950



POTYKACZ INFORMACYJNY „ŚLISKA PODŁOGA”

- Ostrzeżenie w 5 wersjach językowych

kod	mm	cena (PLN)
663950	300x(H)615	39

POTYKACZ INFORMACYJNY „ŚLISKA PODŁOGA”

- Kształt piramidy
- Ostrzeżenie w 5 wersjach językowych

kod	mm	cena (PLN)
663998	280x280x(H)920	69

HIGIENA





560105

CZAPKA KUCHARSKA „LE GRAND CHEF” – ZESTAW 10 SZTUK

- Wykonana z wiskozy, plisowana, w kolorze białym
- Pochłaniająca wilgoć, miękka i oddychająca
- Rozmiar regulowany, obwód 55-62 cm

kod	mm	cena [PLN]/ szt.	cena [PLN]/ zestaw
560105	280x(H)300	6,90	69



560044

CZAPKA KUCHARSKA – ZESTAW 10 SZT.

- Plisowana z włókniny polipropylenowej
- Góra perforowana
- Rozmiar regulowany

kod	mm	cena [PLN]/ szt.	cena [PLN]/ zestaw
560044	280x(H)230	1,40	14



560037

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
560037	290x(H)100	0,23	23

LAMPY OWADOBÓJCZE DO UŻYTKU WEWNĄTRZ POMIESZCZEŃ Z WYŁĄCZENIEM TYCH, GDZIE PRZYGOTOWYWANE I SERWOWANE SĄ POTRAWY



270172

270165

270158



LAMPY OWADOBÓJCZE

- Obudowa wykonana ze specjalnego stopu aluminium i ognioodpornego tworzywa ABS zapewniającego bezpieczeństwo
- 2x świetlówka UV-A
- Owadobójcze działanie napięcia 2000-2500 V
- Wyjmowana tacka umożliwia łatwe czyszczenie
- Można zamontować na suficie za pomocą łańcuszka lub postawić



Uchwyt łańcuszkowy



Wymowana tacka

kod	zasięg działania	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
270158	50 m ²	230	26	335x90x(H)260	139	112
270165	100 m ²	230	40	485x90x(H)310	169	129
270172	150 m ²	230	45	640x90x(H)360	199	149
935286	świetlówka zamienna do 270165 – zestaw 2 szt.				79	79

LAMPY OWADOBÓJCZE DO UŻYTKU W KUCHNI I WEWNĄTRZ POMIESZCZEŃ, GDZIE SERWOWANE SĄ POTRAWY



270189



ABS
plastic

LAMPA OWADOBÓJCZA Z TAŚMĄ KLEJĄCĄ – 80 M²

- 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 m²
- Taśma klejąca [310x108 mm] w zestawie

-25%

kod	mm	V	W	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
270189	375x140x(H)196	230		199	149
270219	310x108		taśma klejąca 10 szt.		89
270226	świetlówka zamienna	230	18		64



270080

LAMPA OWADOBÓJCZA – 100 M²

- Odpowiednia do użytku w kuchni
- Metalowa obudowa z możliwością zamocowania na ścianie
- Dwie świetlówki UV-A 15 W
- Taśma klejąca do łapania owadów w zestawie
- Max. zasięg działania: 100 m²

-25%

kod	mm	V	W	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
270080	480x100x(H)285	230		399	299
270073	395x210		taśma klejąca 10 szt.		109
270028	świetlówka zamienna	230	2x15		119



LAMPA 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 m²

-23%

kod	mm	V	W	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
270004	475x65x(H)300	230	33	245	189
270059	435x245		taśma klejąca 10 szt.		115
270028	świetlówka zamienna	230	2x15		119



ABS
plastic

LAMPA OWADOBÓJCZA Z TAŚMĄ KLEJĄCĄ – 120 M²

- Odpowiednia do użytku w kuchni
- Obudowa z ognioodpornego tworzywa ABS, tylny panel wykonany z metalu, z możliwością montażu na ścianie
- 1 fluorescencyjna świetlówka UV-A 36 W zabezpieczona folią przed stłuczeniem
- Taśma klejąca do łapania owadów na tylnym panelu
- Łatwa do wymiany świetlówka i taśma klejąca
- Maksymalny zasięg działania: 120 m²
- Taśma klejąca [390x270mm] w zestawie

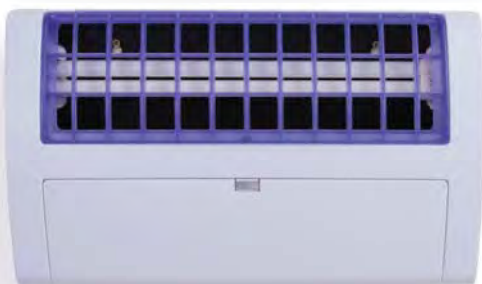
-22%

kod	mm	V	W	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
270196	475x80x(H)283	230	36	229	179
270233	390x270		taśma klejąca 10 szt.		129
270240	świetlówka zamienna	230	36		134

HIGIENA



270004



270196



LAMPY OWADOBÓJCZE DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ POMIESZCZEŃ



270202



Owady są przyciągane do światła, a następnie zasysane do zasobnika przez wentylator o dużej mocy



LAMPY OWADOBÓJCZE WODOODPORNA Z WENTYLATOREM

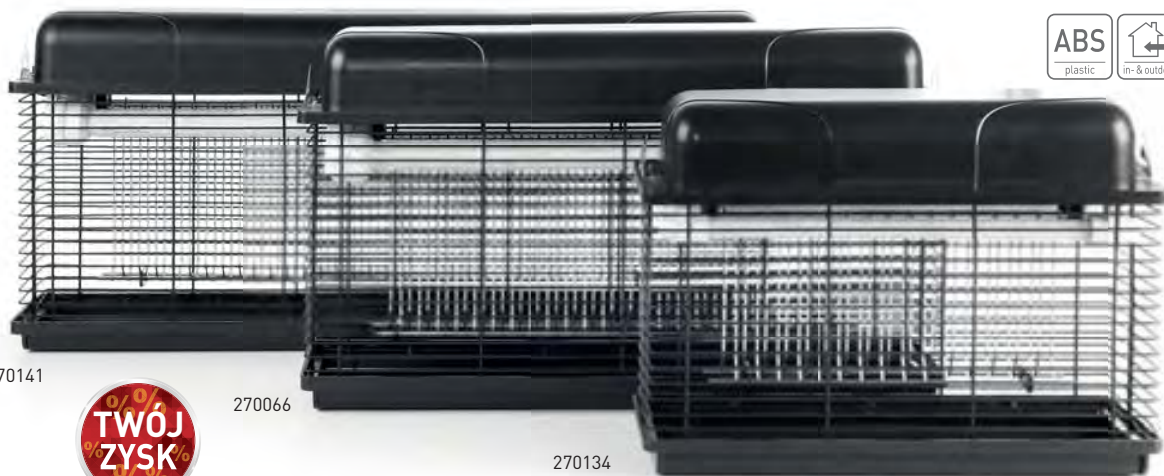
- Owady są przyciągane do światła, a następnie zasysane do zasobnika przez wentylator o dużej mocy
- Wysokiej jakości żarówka o mocy 25 W BLB 3U emituje 100% niewidzialnego promieniowania UV-A
- Obudowa z ognioodpornego tworzywa ABS wpływa na wysokie bezpieczeństwo używania
- Współczynnik szczelności IPX4, możliwość używania wewnątrz budynków i na zewnątrz
- Wyjmowana tacka umożliwia łatwe mycie
- Uchwyt tańcuszkowy
- Maksymalny zasięg działania: 300 m²

-30%

kod	mm	V	W	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
270202	ø330x(H)570	230	30	629	439
270257	żarówka zamienna	230	25		134



270257



270141

270066

270134



LAMPY OWADOBÓJCZE WODOODPORNA

- Ognioodporne tworzywo ABS zapewniające bezpieczeństwo
- 2x świetlówka UV-A
- Owadobójcze działanie napięcia 2000 V - współczynnik szczelności IPX4, możliwość używania wewnątrz budynków i na zewnątrz
- Wyjmowana tacka umożliwia łatwe mycie
- Uchwyt tańcuszkowy

do -24%

kod	zasięg działania	mm	V	W	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
270134	75 m ²	360x135x(H)270	230	26	249	189
270066	100 m ²	510x105x(H)315	230	40	329	249
270141	150 m ²	680x135x(H)310	230	45	349	269
935286	świetlówka zamienna do 270066 - zestaw 2 szt.					79



934159

ŚWIETŁÓWKI DO LAMP OWADOBÓJCZYCH

- Zestaw dwóch lamp fluorescencyjnych 15 W UV-A
- Świetlówki zamienne do lamp 270066/270165

kod	V	W	cena (PLN)
934159	230	8	19
934166	230	20	25

NEW!



691045

POKRYWA DO KONTENERA OKRĄGŁEGO 120 L

kod	mm	cena [PLN]
691045	ø580	39



691052

POKRYWA Z OTWOREM DO KONTENERA OKRĄGŁEGO 120 L

kod	mm	cena [PLN]
691052	ø580x(H)80	42



691069

POKRYWA UCHYLNA DO KONTENERA OKRĄGŁEGO 120 L

kod	mm	cena [PLN]
691069	ø580x(H)190	59



691038

KONTENER OKRĄGŁY 120 L

kod	mm	poj. [l]	cena [PLN]
691038	ø580x(H)700	120	189



691076

WÓZEK DO KONTENERA OKRĄGŁEGO 120 L

kod	mm	cena [PLN]
691076	ø580x(H)130	99



691151

POJEMNIK NA ODPADY Z PEDAŁEM

kod	mm	poj. [l]	cena [PLN]
691151	504x412x(H)673	68	129
691168	504x412x(H)820	87	189



691144

691175



691137

POKRYWA Z OTWOREM DO KONTENERA PROSTOKĄTNEGO 60 L

kod	otwór	mm	cena [PLN]
691144	prostokątny	660x470x(H)30	39
691175	okrągły	660x470x(H)30	39

POJEMNIK PROSTOKĄTNY NA ODPADY 60 L

kod	mm	poj. [l]	cena [PLN]
691137	660x470x(H)670	60	109



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

-24%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
691021	420x580x(H)960	499	379



691120

KOSZ STOJĄCY 43 L

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Z obrotową pokrywą

kod	mm	cena [PLN]
691120	360x360x(H)740	689

KOSZE

- Korpus ze stali nierdzewnej, powierzchnia zewnętrzna polerowana
- Antypoślizgowa, gumowa podstawa chroniąca podłogę



KOSZ PEDAŁOWY OKRĄGŁY Z WKŁADEM

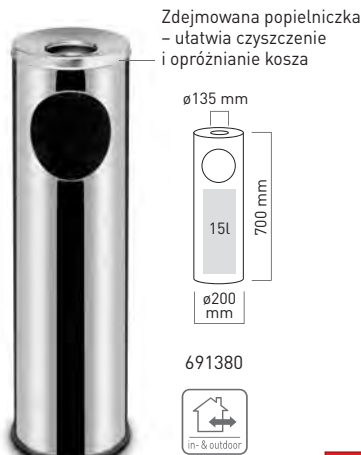
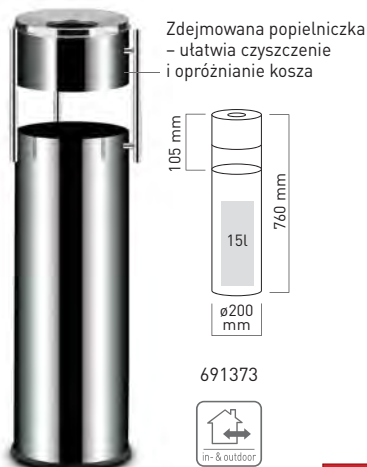
do -31%

kod	poj. (l)	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
691311	5	ø210x(H)280	49	38
691328	12	ø250x(H)400	61	61 NEW!
691335	20	ø300x(H)440	74	65
691342	30	ø300x(H)650	139	106

KOSZ Z POKRYWĄ OBROTOWĄ

-24%

kod	poj. (l)	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
691359	18	ø240x(H)400/500	199	152
691366	45	ø300x(H)660/780	331	252



KOSZ STOJĄCY Z POPIELNICZĄ

-24%

kod	poj. (l)	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
691373	15	ø200x(H)760	289	220

KOSZ STOJĄCY Z POPIELNICZĄ

-33%

kod	poj. (l)	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
691380	15	ø200x(H)700	159	107

KOSZ STOJĄCY Z POPIELNICZĄ

-24%

kod	poj. (l)	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
691397	33	ø240x(H)660	299	228

NEW!



KOSZ

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
691212	7	ø200x(H)250	42
691229	18	ø240x(H)410	73

NEW!



KOSZ Z POKRYWĄ

kod	poj. (l)	otwór wrzutowy (mm)	mm	cena (PLN)
691236	7	90	ø200x(H)250	73
691243	45	140	ø300x(H)690	175



KOSZ SAMOGASZĄCY

kod	poj. (l)	otwór wrzutowy (mm)	mm	cena (PLN)
691250	12	120	ø200x(H)430	91
691267	30	120	ø240x(H)720	129

NEW!

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 KAPSELE

- 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



Zobacz film

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	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
597323	37x130x14	29	21



-28%



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	19



DOZOWNIKI I NALEWAKI

NEW!



599372



593363



590140



NALEWAK CHROMOWANY

- Wykonany z tworzywa EVA z chromowaną końcówką

NALEWAK MIEDZIANY, DŁUGI

- Wykonany ze stali nierdzewnej pokrytej miedzią
- Z korkiem z tworzywa

NALEWAK STALOWY, DŁUGI

- Z korkiem z tworzywa

kod	ilość szt. w opak.	cena (PLN)	kod	ilość szt. w opak.	cena (PLN)	kod	cena (PLN)
599372	6	22	593363	12	144	590140	7

NEW!



599464



599471



599488



NALEWAK

kod	model	ilość szt. w opak.	cena (PLN)
599464	wolny przepływ	6	26
599471	z klapką	6	28
599488	szybki przepływ	6	26

NEW!



599402



599419



599426



599433

NALEWAK

- Wykonany z tworzywa EVA

kod	kolor	ilość szt. w opak.	cena (PLN)
599402	niebieski	4	20
599419	czerwony	4	20
599426	przezroczysty	4	20
599433	żółty	4	20

NEW!



599440



599457

NALEWAK

- Wykonany z tworzywa EVA

kod	zestaw	ilość szt. w opak.	cena (PLN)
599440	2 czarne, 2 białe, 2 czerwone	6	7
599457	2 niebieskie, 2 czerwone, 2 zielone	6	7



ABS
plastic



598719

Mocowanie do ściany



598818

Mocowanie do półki



STOJAK DO BUTELEK

- Wysokość butelki od 240 mm do 350 mm

kod	rodzaj montowania	cena (PLN)
598702	mocowany do półki	31
598801	mocowany do ściany	32



595589

KOREK DO BUTELKI SZAMPANA

- Do przechowywania otwartych butelek

kod	cena (PLN)
595589	16



598009

598207

598405

DOZOWNIK NIEKAPIĄCY

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



Zobacz film



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

BAR





Przygotowanie gazowanych napojów jest proste i szybkie, wystarczy umieścić wszystkie składniki w butelce, wbić nabój i wstrząsnąć



588567

588574



SODA SPLASH DO PRZYGOTOWYWANIA WODY SODOWEJ I NAPOJÓW GAZOWANYCH

- Do przygotowania różnego rodzaju napojów gazowanych: koktajli, syropów, wody, wina, itp. przy użyciu dwutlenku węgla
- Przygotowanie gazowanych napojów jest proste i szybkie, wystarczy umieścić wszystkie składniki w butelce, wbić nabój i wstrząsnąć
- Butelka o pojemności 0,75 l, wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej oraz głowica wyposażona w przycisk zwalniania ciśnienia
- W zestawie: lejek, nakrętka oraz uchwyt na naboje
- Nadaje się wyłącznie do zimnych napojów, nie stosować gęstych płynów
- Do użytku wyłącznie z nabojami CO₂

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
588567	0,75	ø80x(H)370	229

SYFON DO WODY SODOWEJ

- Butelka wykonana ze stali nierdzewnej
- Do błyskawicznego przygotowywania wody sodowej
- Do użytku wyłącznie z nabojami CO₂



kod	poj. (l)	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
588574	1,0	ø100x(H)320	249	186

NABOJE DO WODY SODOWEJ CO₂

- Dozowanie 1 nabój 8 gram CO₂ na 1 liter

kod	ilość szt. w opak.	cena (PLN)
588406	10	17



Zobacz film



DYSTRYBUTOR DO PIWA – STOŁOWY

- Wykonany ze szkła akrylowego
- Wysokiej jakości niekapiący kran

kod	poj. (l)	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
598955	3	ø100x(H)815	249	189
598962	5	ø100x(H)1150	269	209



598955

598962





696002

SZCZOTKI DO SZKLANEK

- 3 szczotki z nylonowym włosiem
- Dno wyposażone w 4 przysawki



kod	mm	cena [PLN]
696002	190x100x(H)180	39



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



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

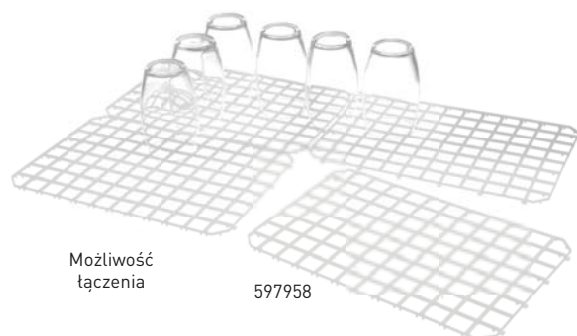


597965

597972

MATA BARMAŃSKA GUMOWA

kod	mm	cena [PLN]
597965	605x85x(H)15	32
597972	455x305x(H)10	49
597989	300x150x(H)10	28



Możliwość
tączenia

597958

KRATKA BARMAŃSKA

- Wykonana z białego polipropylenu
- Idealna do osuszania szklanek i kieliszków
- Możliwość tączenia
- Spełnia normy higieny HACCP



kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
597958	5	313x209	34





596760

POMOCNIK BARMAŃSKI

- 6-częściowy, na serwetki, stolmki, mieszaletka itp.
- Pojemnik na serwetki 130x130 mm



kod	mm	cena [PLN]
596760	240x145x(H)105	32



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	32



552131



POJEMNIK BARMAŃSKI NA DODATKI DO DRINKÓW

- Wykonany z tworzywa ABS w kolorze czarnym
- Przezroczysta pokrywa wykonana z poliwęglanu
- W zestawie 5 pojemników-wkładów z polipropylenu

kod	mm	cena [PLN]
552131	495x160x(H)100	84



552100



POJEMNIK BARMAŃSKI NA DODATKI DO DRINKÓW

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Przezroczysta pokrywa wykonana z polipropylenu
- W zestawie 5 białych pojemników-wkładów

kod	mm	cena [PLN]
552100	375x140x(H)90	86



DESKA DO KROJENIA UNIWERSALNA Z UCHWYTEM

- Wykonana z polietylenu HDPE
- Dwustronna, gładka

kod	mm	kolor	cena [PLN]
826348	250x150x(H)10	biały	13
826478	250x150x(H)10	czarny	12 NEW!
826355	300x200x(H)10	biały	22
826485	300x200x(H)10	czarny	19 NEW!



826485

826348





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	52



593035

**SHAKER DO KOKTAJLI**

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
593035	0,75	ø90x(H)255	36



593301

**SHAKER FRANCUSKI MIEDZIANY**

- 2-częściowy
- Wykonane ze stali nierdzewnej pokrytej miedzią

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
593301	0,6	ø91x(H)227	124



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



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

**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





593097

ŁYŻKA BARMAŃSKA

kod	mm	cena (PLN)
593097	27x27x266	10



593325

**ŁYŻKA BARMAŃSKA MIEDZIANA**

- Wykonana ze stali nierdzewnej pokrytej miedzią

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
593325	0,05	27x20x450	54



596739

**MOŹDZIERZ**- 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



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



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



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



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 uchwytemi
- Pasuje do stojaka 593905



WIADRO DO SZAMPANA

- Z uchwytemi
- Pasuje do stojaka 593905



kod	mm	cena [PLN]
593806	ø120x(H)180	46

kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
593202	3,3	ø220x(H)190	33

kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
593103	3,5	ø210x(H)210	44



Doskonałe
właściwości
izolacyjne



593813



593158

TERMOS DO WINA – TERMOIZOLACYJNY

- Wykonany z polipropylenu EPP, lekki o doskonałych właściwościach izolacyjnych
- Temperatura wina wzrasta o około 1,5°C na godzinę, utrzymuje niską temperaturę schłodzonego wina dłużej niż zwykłe termosy ze stali nierdzewnej

kod	mm	cena [PLN]
593813	ø142x(H)210	39

WIADERKO NA WINO/DO SZAMPANA

- Przezroczyste
- Pasuje do stojaka 593905



kod	mm	cena [PLN]
593158	220x185x226	44

BAR



593905

STOJAK DO WIADRA DO SZAMPANA

- Obręcz: ø185 mm
- Mocowany do stołu
- Odpowiedni do wiadra 593103, 593202, 593158
- Cena nie obejmuje wiadra



kod	mm	cena [PLN]
593905	ø195x(H)510	48



STOJAK DO WIADRA DO SZAMPANA

- Wygodny do magazynowania
- Składany – 5 części
- Średnica podstawy pod wiadro 180 mm



kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
593608	ø185x(H)740	299	199

593608





471500



MISA DO SZAMPANA/PONCZU



471524



MISA DO SZAMPANA/PONCZU ECONOMIC



593165



MISA DO SZAMPANA

- Przeroczysta
- Owalna

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
471500	13,5	ø370x(H)230	239

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
471524	9,5	ø350x(H)230	99

kod	mm	cena (PLN)
593165	470x290x230	69



594704



POJEMNIK DO LODU - PODWÓJNE ŚCIANKI

-24%

kod	poj. (l)	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
594704	5	ø200x(H)230	249	189



594742

NEW!

POJEMNIK DO LODU BIAŁY

- Wkład na lód z perforowanym dnem
- Czarna pokrywka z uchwytem

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
594742	5	ø190x(H)200	63
594759	10	ø292x(H)220	112

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

-31%

kod	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
593189	200x(H)270	229	159

Idealna kontrola temperatury dla różnych win w zależności od ilości wysypanego lodu

Zawsze sucha butelka



Przegroda z łatwo przewodzącego temperaturę aluminium

Stworzona przez sommeliera



593189

NEW!

679012

**FORMA DO KOSTEK LODU
W KSZTAŁCIE KAMIENIA SZLACHETNEGO**

- Idealna do koktajli, niezbędna w profesjonalnych barach
- Do przygotowania 6 kostek lodu w kształcie kamienia szlachetnego
- Wykonana z wytrzymałego silikonu odpowiedniego do kontaktu z żywnością



kod	mm	cena (PLN)
679012	190x105x(H)30	26

NEW!

679043

FORMA DO KOSTEK LODU MINI

- Idealna do drinków, niezbędna w profesjonalnych barach
- Do przygotowania 15 małych kostek lodu ($\pm 3 \times 3 \times 3$ cm)
- Wykonana z wytrzymałego silikonu odpowiedniego do kontaktu z żywnością



kod	mm	cena (PLN)
679043	190x120x(H)35	22

NEW!

679036

FORMA DO KOSTEK LODU XL

- Idealna do whisky, niezbędna w profesjonalnych barach
- Do przygotowania 6 dużych wolno topiących się kostek lodu ($\pm 5 \times 5 \times 5$ cm)
- Wykonana z wytrzymałego silikonu odpowiedniego do kontaktu z żywnością



kod	mm	cena (PLN)
679036	170x110x(H)52	23

NEW!

Zobacz film



679029

FORMA DO KOSTEK LODU W KSZTAŁCIE KULI

- Idealna do whisky, niezbędna w profesjonalnych barach
- Do przygotowania 6 dużych wolno topiących się kul lodu ($\pm \varnothing 4,5$ cm)
- Składa się z 2 części z pierścieniem uszczelniającym, który zapobiega przeciekaniu w trakcie uzupełniania
- Wykonana z wytrzymałego silikonu odpowiedniego do kontaktu z żywnością



kod	mm	cena (PLN)
679029	180x125x(H)50	39

NEW!

679050

FORMA DO KOSTEK LODU W KSZTAŁCIE KIELISZKA

- Idealna do serwowania shotów, niezbędna w profesjonalnych barach
- Do przygotowania 6 kostek lodu w kształcie kieliszka do shotów
- Wykonana z wytrzymałego silikonu odpowiedniego do kontaktu z żywnością



kod	mm	cena (PLN)
679050	125x190x(H)60	62

679067

**NEW!**
FORMA DO KOSTEK LODU W KSZTAŁCIE KIELISZKA

- Idealna do serwowania shotów, niezbędna w profesjonalnych barach
- Do przygotowania 4 kostek lodu w kształcie kieliszka do shotów
- Wykonana z wytrzymałego silikonu odpowiedniego do kontaktu z żywnością

kod	mm	cena (PLN)
679067	122x122x(H)60	31

BAR



Z podstawką usztywniającą

679005


FORMA DO KOSTEK LODU

- Profesjonalna
- Wykonana z miękkiej gumy
- Pojemność: 32 kostki

kod	mm	cena (PLN)
679005	335x180	49





Zobacz film



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 -7°C do -2°C
- Prosty demontaż zbiorników ułatwiający czyszczenie
- Tryb dzienny i nocny
- Czynnik chłodzący: R404a
- Tacka ociekowa w zestawie

-24%

kod	poj. (l)	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
274224	2x 12	230	850	470x520x(H)810	8999	6699



274224



NEW!



DYSPENSER DO SOKÓW 2x 12 L

- Dwa 12-litrowe zbiorniki z kranem do szybkiego nalewania
- Regulacja temperatury od 2°C do 8°C
- Prosty demontaż zbiorników ułatwiający czyszczenie
- Czynnik chłodzący: R290
- Taca ociekowa w zestawie

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena (PLN)
425206	2x 12	230	395	430x430x(H)640	2279



425206



SOKOWIRÓWKA

NEW!

- Do przygotowania soku z twardych owoców i warzyw
- Obudowa, misa, pojemnik na sok i tarcza trąca wykonane ze stali nierdzewnej
- Otwór tacy załadowniczej i popychacz wykonane z tworzywa ABS, pojemnik na pulpe i pokrywa z polipropylenu
- Prędkość tarczy trącej 3000 obr./min
- Bezpieczna w użyciu, możliwość pracy wyłącznie przy zamkniętej pokrywie i ramieniu zabezpieczającym
- Nie jest przeznaczona do lodu i mrożonych owoców/warzyw

-29%

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
221082	230	700	250x410x(H)530	2799	1999



Wszystkie elementy oprócz korpusu można myć w zmywarce



221082



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 niezwykłej wydajności urządzenia
- Wyciskanie soku przypomina proces wytłaczania mechanicznego na zimno
- Prędkość: 45 obr./min
- Funkcja rewersu do odblokowania ślimaka wyciskającego
- Mocny, indukcyjny silnik na prąd stały gwarantujący dużą moc i wytrzymałość urządzenia
- Bardzo cicha praca: 65 dB
- Zabezpieczenie magnetyczne przed włączeniem urządzenia przy źle zamontowanej głowicy
- Maksymalny czas pracy ciągłej: do 20 min

- Duży otwór wsadowy $\varnothing 83$ 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

-33%

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
221044	230	250	260x175x(H)545	899	599



Zobacz film

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





WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO CYTRUSÓW

- Pokrywa dociskowa zapewnia łatwą i bezpieczną obsługę
- Wymowany pojemnik na sok i nakładka stożkowa z sitkiem wykonane ze stali nierdzewnej
- Ostona antyrozpryskowa
- Prędkość: 980 obr./min

-24%

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
221099	230	230	280x200x(H)470	1299	989

**TWÓJ
ZYSK**

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
- Ostrona antyrozpryskowa z poliwęglanu
- UWAGA: Wszystkie elementy, oprócz obudowy, można myć w zmywarkach!

-23%

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
221204	230	180	308x218x(H)463	599	459



221204



W zestawie 3 nakładki stożkowe do wyciskania małych i dużych owoców cytrusowych



Ostrona antyrozpryskowa

Sitko wykonane z ABS

Pojemnik na sok ze stali nierdzewnej





Idealny do przygotowania kawy Fredo espresso i Fredo cappuccino



224038

2 mieszadła ze stali nierdzewnej

4 mieszadła z poliwęglanu



SHAKER DO KOKTAJLI MLECZNYCH – 1 L

- Wyposażony w 1 kubek wykonany ze stali nierdzewnej, 1 kubek wykonany z poliwęglanu, 2 mieszadła ze stali nierdzewnej oraz 4 mieszadła z poliwęglanu
- Stelaż ze stali nierdzewnej
- Mikser załącza się automatycznie po podwieszeniu kubka
- Mocny silnik obraca ramię mieszadła wykonane ze stali węglowej z prędkością 15000 obr./min
- Pojemność kubka: 1000 ml

-24%

kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
224038	230	180	170x170x(H)520	549	419
942758			Kubek ze stali nierdzewnej		75
942765			Kubek z poliwęglanu		36

BAR



**NEW!
MODEL!**



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



-23%

kod	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
695906	225x180x(H)510	259	199



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



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	13
557617	niebieski	0,8	ø90x(H)300	14
557624	zielony	0,8	ø90x(H)300	13
557631	brązowy	0,8	ø90x(H)300	13
557648	żółty	0,8	ø90x(H)300	14



BLENDERY 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
- Obudowa wyciszająca wykonana z poliwęglanu, urządzenie działa tylko wtedy, gdy pokrywa jest całkowicie zamknięta
- W zestawie 2,5-litrowy, odporny na uderzenia dzbanek z poliwęglanu, z wytrzymałą pokrywką wykonaną z tworzywa PBT oraz małą miarką z poliwęglanu

- Wyjmowany dzbanek odporny na działanie temperatury: od -40°C do +90°C
- Wysokobrotowy silnik ze zmienną prędkością
 - od 8350 do 24800 obr./min (bez obciążenia) i funkcją pracy pulsacyjnej
- Wyposażony w zabezpieczenie przed przegrzaniem oraz wtycznik nadprądowy



Zobacz film



230688



Obudowa wyciszająca

230695

Antypoślizgowa podstawa

BLENDER Z OBUDOWĄ WYCISZAJĄCĄ - STEROWANIE MANUALNE

- Sterowanie manualne za pomocą panelu z pokrętkiem do regulacji obrotów oraz funkcją trybu pulsacyjnego

do -28%

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
230688	230	1680	252x258x(H)547	1799	1299
943489	Dzbanek do blendera		200x170x(H)360	339	259

BLENDER Z OBUDOWĄ WYCISZAJĄCĄ - STEROWANIE CYFROWE

- 3 poziomy mocy, 3 ustawienia czasu oraz funkcja trybu pulsacyjnego regulowane za pomocą cyfrowego panelu sterowania

do -25%

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
230695	230	1680	252x258x(H)547	1999	1499
943489	Dzbanek do blendera		200x170x(H)360	339	259

Nietłukący sie dzbanek z poliwęglanu



Ostrza ze stali nierdzewnej z powłoką tytanową



Solidny metalowy trzpień



Trwałe metalowe gniazdo zębate



BLENDER O WYSOKIEJ MOCY

- Idealny do rozdrabniania owoców i warzyw, przygotowywania koktajli, smoothies 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 temperatury: od -40°C do +90°C
- Wymienny nóż ze stali nierdzewnej, korpus i pokrywka z tworzywa ABS
- Silnik z regulacją prędkości i funkcją pracy pulsacyjnej – prędkość obrotowa od 8350 do 24800 obr./min (bez obciążenia)
- Zabezpieczenie przed przegrzaniem i nadprądowe



kod	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
230718	230	1680	270x250x(H)550	989	699

-29%



Wysoka moc
- możliwość kruszenia lodu

230718

W zestawie: nietłukący się dzbanek o pojemności 2,5 l, dociskacz i twarda pokrywka



DZBANEK DO BLENDERA

- Wymienny dzbanek do blendera 230718/230695/230688, wykonany z kopoliestru tritanu niezawierającego BPA
- Dzbanek o pojemności 2,5 l
- Wytrzymała pokrywka z tworzywa oraz mała miarka z poliwęglanu
- Wyposażony w ostrza ze stali nierdzewnej



DZBANEK DO BLENDERA

- Wymienny dzbanek do blendera 230718/230695/230688, wykonany z poliwęglanu, odporny na uderzenia
- Dzbanek o pojemności 2,5 l
- Wytrzymała pokrywka z tworzywa oraz mała miarka z poliwęglanu
- Wyposażony w ostrza ze stali nierdzewnej z powłoką tytanową

NEW!



DZBANEK DO BLENDERA

- Wymienny dzbanek do blendera 230718, wykonany z poliwęglanu
- Dzbanek o pojemności 2,5 l
- Wytrzymała pokrywka z tworzywa oraz mała miarka z poliwęglanu
- Wyposażony w ostrza ze stali nierdzewnej



933688

-23%



943489

-24%



942642

-25%

kod	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)	kod	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)	kod	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
933688	200x170x(H)360	429	329	943489	200x170x(H)360	339	259	942642	200x170x(H)360	399	299



Hamilton Beach

COMMERCIAL

TWÓJ
ZYSK



System SureGrip™
gwarantuje stabilność
blendera



Ostrza ze stali nierdzewnej
szybko kruszą lód
i inne składniki



Wymowana miarka
pozwala dodawać składniki
w trakcie blendowania

MARGARITA
W 25s



HBB908-CE

BLENDER BARMĄSKI 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
- Dzbanek 1,25 l wykonany z poliwęglanu, odporny na uderzenia, z miarką i czytelną podziałką ułatwiającą napełnianie 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	dzbanek 1,25 l z poliwęglanu			249

TWÓJ
ZYSK

WAVE-ACTION® SYSTEM



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

MARGARITA
W 20s



HBB250-CE

BLENDER BARMĄSKI 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 dzbanek 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	dzbanek 1,25 l z poliwęglanu			449

BAR



Hamilton Beach

COMMERCIAL

MIKSER RĘCZNY HAMILTON BEACH HEAVY DUTY

- Konstrukcja silnika Heavy Duty o przedłużonej żywotności oraz ramię tnące ze stali nierdzewnej przeznaczone do kontaktu z żywnością
- Wymienna nasadka tnąca oraz dwie prędkości zapewniające wszechstronność w profesjonalnych kuchniach, umożliwiające łatwe przygotowanie kremów i sosów bezpośrednio na patelni, ubijanie białek, masła oraz mieszanie innych lekkich składników
- Grube ramię ze stali nierdzewnej o długości 23 cm pozwala łatwo sięgnąć w głąb garnków i misek, jest łatwe do zdemontowania w celu umycia
- Innowacyjna osłona ostrza pomagająca utrzymać czystość oraz ograniczająca rozchlapywanie i powstawanie zatorów
- Dwie prędkości pracy
- Wbudowany wieszak dla poręcznego przechowywania
- Waga: 1,9 kg

kod	mm	V	W	cena [PLN]
HMI200-CE	ø76x(H)445	230	175	699

Wbudowany wieszak



HMI200-CE



Ostona 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



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

Należy najpierw włączyć urządzenie a następnie wsypać lód



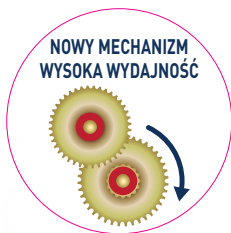
271520

KRUSZARKA DO LODU

- Obudowa wykonana ze szrotkowanej stali nierdzewnej
- Szeroka rynienka załadownicza do lodu wykonana z tworzywa ABS
- Wytrzymały mechanizm kruszący z nożami ze stali nierdzewnej
- Przezroczysty pojemnik o maks. pojemności równej 12 kubkom pokruszonego lodu (2,7 l)
- Wydajność: do 12 kg/h
- Nie jest przeznaczona do pracy ciągłej



kod	V	W	mm	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

-24%

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
271513	230	150	210x380x(H)490	2499	1899

BAR



695708



Zobacz film



KRUSZARKA DO LODU

- Chromowany stop cynku
- Nóż ze stali nierdzewnej
- Łopatką na lód w zestawie
- Wyjmowany pojemnik

-31%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
695708	160x140x(H)270	129	89



S.S.
stainless steel



271551



3 różne
wielkości
kostek



ABS
plastic



271568



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

-22%

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
271551	230	160	380x435x(H)431	1349	1049

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: R600A
- Pojemność: 100 kostek

-22%

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
271568	230	120	297x367x(H)378	899	699

KRUSZARKA BAROWA PROFESJONALNA BARMATIC MINERAL

- Przeznaczona do kawiarni, drink-barów, restauracji, dyskotek
- Prosta i bezpieczna w użytkowaniu
- Solidna i trwała konstrukcja
- Przystosowana do pracy ciągłej
- 8 tamaczy z zębami przechwytyjącymi kostki lodu z podajnika
- Zahartowane tarcze i wał, zabezpieczone przed korozją
- Przemienne ustawienie tarcz umożliwia równomierny nacisk na miazdżony lód
- Trwałe zespolenie z wałem gwarantuje niezawodność i brak powstawania luzów
- Silnik o dużej mocy gwarantuje stabilną pracę oraz dużą żywotność urządzenia
- Podwójne zabezpieczenie przed wypadkiem - możliwość uruchomienia urządzenia wyłącznie przy jednoczesnym dociśnięciu pokrywy i pojemnika na lód (otwarcie pokrywy lub wyjęcie pojemnika wyciąga urządzenie)
- Wydajność: do 180 kg/h
- Waga: 10 kg

kod	V	W	mm	cena [PLN]
271544	230	120	180x320x(H)330	3314



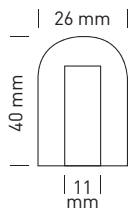
271544

NEW!



NEW!

Sterowanie elektroniczne umożliwia precyzyjną pracę urządzenia



Kształt kostek zapewnia dużą powierzchnię chłodzącą

271773



KOSTKARKA DO LODU

- Wytwarza przezroczyste kostki lodu częściowo puste idealne do koktajli, drinków i napojów
- Obudowa w całości wykonana ze stali nierdzewnej
- Pojemność zasobnika na lód do 7 kg
- System informujący o braku wody oraz pełnym zbiorniku gotowych kostek
- W zestawie wąż doprowadzający i odprowadzający oraz szufelka do lodu
- Klasa klimatyczna: N
- Czynnik chłodniczy: R290, agregat chłodzony powietrzem

kod		V	W	mm	cena [PLN]
271773	do 26 kg/dzień	230	241	398x546x(H)682	1999
271780	do 50 kg/dzień	230	293	398x546x(H)682	2299



271797



ŁUSKARKA DO LODU

- Wytwarza łuski lodu, idealne do koktajli, schładzania ryb i mięs
- Wydajność ±80 kg lodu dziennie, pojemność zasobnika na lód do 20 kg
- System informujący o braku wody oraz pełnym zbiorniku gotowych łusek
- W zestawie wąż doprowadzający i odprowadzający oraz szufelka do lodu
- Klasa klimatyczna: N
- Czynnik chłodniczy: R290, agregat chłodzony powietrzem

kod	V	W	mm	cena [PLN]
271797	230	430	548x612x(H)867	5999

BAR



271575

Wytworzone kostki lodu są ze sobą sklejone w taflę



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



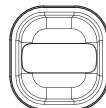
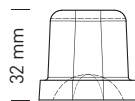
-23%

kod	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
271575	230	300	448x400x(H)798	2599	1999

KOSTKARKI DO LODU



- Idealne do hoteli, restauracji, barów, dyskotek, stacji benzynowych, laboratoriów
- Pełna, kompaktowa kostka lodu gwarantuje skuteczne schładzanie napoju, bez jego rozcieńczania
- Kostki przezroczyste, wytwarzane metodą „natryskową”, idealne do koktajli, whisky, przystawek
- Łatwa regulacja wielkości kostek
- Obudowa ze stali nierdzewnej z zaokrąglonymi narożnikami
- Sterowanie elektroniczne
- Wersje chłodzone powietrzem dodatkowo wyposażone w filtr pytkowy zwiększający wydajność
- Każda kostkarka wyposażona w zintegrowany pojemnik zapasu kostek, dostosowany idealnie do wydajności maszyny
- Wymagane podłączenie do wody oraz odpływu kanalizacyjnego



272015
271933



do -24%

KOSTKARKI CHŁODZONE POWIETRZEM

kod	mm	wydajność (kg/24 godz.)	ilość kostek na cykl (szt.)	pojemnik zapasu (kg/ilość kostek)	V	W	kg	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
271971	340x480x(H)605	do 21 kg (1050 kostek*)	18	6,5/325	230	440	28	3349	2589
271988	400x480x(H)600	do 23 kg (1150 kostek*)	18	7/350	230	460	34	4399	3349
272008	400x540x(H)690	do 36 kg (1800 kostek*)	28	11,5/575	230	470	36	4899	3729
272015	500x540x(H)690	do 41 kg (2050 kostek*)	28	15/750	230	560	39	5499	4189
272022	500x580x(H)800	do 54 kg (2700 kostek*)	36	21/900	230	680	48	5999	4569
272039	700x580x(H)995	do 72 kg (3600 kostek*)	56	42/2100	230	880	57	7349	5589
272046	700x580x(H)995	do 89 kg (4450 kostek*)	56	42/2100	230	980	61	8399	6389

KOSTKARKI CHŁODZONE WODĄ

kod	mm	wydajność (kg/24 godz.)	ilość kostek na cykl (szt.)	pojemnik zapasu (kg/ilość kostek)	V	W	kg	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
271902	340x480x(H)605	do 21 kg (1050 kostek*)	18	6,5/325	230	360	28	3349	2589
271919	400x480x(H)600	do 21,5 kg (1075 kostek*)	18	7/350	230	410	34	4399	3349
271926	400x540x(H)690	do 35 kg (1750 kostek*)	28	11,5/575	230	420	36	4899	3729
271933	500x540x(H)690	do 40 kg (2000 kostek*)	28	15/750	230	540	39	5499	4189
271940	500x580x(H)800	do 54 kg (2700 kostek*)	36	21/900	230	630	48	5999	4569
271957	700x580x(H)995	do 72 kg (3600 kostek*)	56	42/2100	230	560	57	7349	5589
271964	700x580x(H)995	do 90 kg (4500 kostek*)	56	42/2100	230	820	61	8399	6389

* 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	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
271803	500x696x(H)696	do 80 kg	15 kg	600	230	64	9999	7977
271827	500x696x(H)796	do 120 kg	25 kg	600	230	69	11999	9125

ŁUSKARKI CHŁODZONE POWIETRZEM

kod	mm	wydajność 24h	pojemnik zapasu	W	V	kg	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
271810	500x696x(H)696	do 80 kg	15 kg	600	230	64	9999	7977
271834	500x696x(H)796	do 120 kg	25 kg	600	230	69	11999	9125

271803
271810



ŁODÓWKI BAROWE

- Stalowa obudowa malowana proszkowo, wnętrze komory z tloczonego aluminium, drzwi ze szkła hartowanego z ramą z tworzywa wyposażone w zamek
- Chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem, automatyczne odszranianie, agregat umieszczony pod komorą

NEW! *Arktic* REFRIGERATION SINCE 1952

Cr
chrome plates

- Komora wyposażona w oświetlenie LED
- Cyfrowy wyświetlacz, elektroniczny termostat
- 4 regulowane antypoślizgowe nóżki
- Czynniki chłodnicze: R600a



233900

ŁODÓWKA NA NAPOJE 1-DRZWIOWA 118 L

- 1-drzwiowa, 2 chromowane półki

kod	zakres	V	W	mm	cena (PLN)
233900	2/10°C	230	150	500x500x(H)900	1349



233917

ŁODÓWKA NA NAPOJE 2-DRZWIOWA 228 L

- Podwójne drzwi suwane, 4 chromowane półki

kod	zakres	V	W	mm	cena (PLN)
233917	2/10°C	230	220	900x500x(H)900	1729



233924

ŁODÓWKA NA NAPOJE 1-DRZWIOWA 293 L

- 1-drzwiowa, 5 chromowanych półek

kod	zakres	V	W	mm	cena (PLN)
233924	2/10°C	230	240	600x515x(H)1820	2549



233931

ŁODÓWKA NA NAPOJE 2-DRZWIOWA 458 L

- 2-drzwiowa, 10 chromowanych półek

kod	zakres	V	W	mm	cena (PLN)
233931	2/10°C	230	300	900x515x(H)1820	3799

BAR



LODÓWKA DO WINA DWUSTREFOWA

- Dwie strefy chłodzenia z możliwością ustawienia różnych temperatur w każdej z nich
- Czarna obudowa, szklane drzwi z eleganckim uchwytem ze stali nierdzewnej
- Samozamykające się drzwi wyposażone w zamek
- Chłodzenie statyczne wspomagane wentylatorem, automatyczne odszranianie, agregat umieszczony w tylnej części lodówki
- Drewniane półki

NEW! **Arktic**   

- Oświetlenie LED na górze komory
- Cyfrowy wyświetlacz i elektroniczny termostat. Temperatura wyświetlana w stopniach Celsjusza z możliwością przeliczenia na Fahrenheita
- 4 regulowane antypoślizgowe nożki
- Klasa klimatyczna: N
- Czynniki chłodzące: R600a



DWIE STREFY CHŁODZENIA

- możliwość przechowywania białego i czerwonego wina w odpowiedniej temperaturze w tym samym czasie



Półki wykonane z DREWNA BUKOWEGO

- odporne na temperaturę panującą wewnątrz winiarki



ZAMEK NA KLUCZ

Zabezpieczenie i kontrola zawartości lodówki

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZECHOWYWANIA RÓŻNYCH GATUNKÓW WIN

temperatura	gatunek wina
18°C	Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Shiraz
16°C	Rioja, Pinot Noir
15°C	Chianti, Zinfandel
14°C	Chinon, Porto, Madeira
10°C	Chardonnay, Sauternes
9°C	Sauvignon Blanc
6°C	Champagne Non Vintage, Prosecco, Cava, Asti



233221

LODÓWKA DO WINA DWUSTREFOWA 44 BUTELKI

- Przestrzeń na maksymalnie 44 butelki wina - pojemność 155 l
- W zestawie 5 drewnianych półek

kod	zakres	V	W	mm	cena (PLN)
233221	4/20°C	230	130	596x654x(H)855	2299



233245

LODÓWKA DO WINA DWUSTREFOWA 166 BUTELEK

- Przestrzeń na maksymalnie 166 butelek wina - pojemność 420 l
- W zestawie 15 drewnianych półek

kod	zakres	V	W	mm	cena (PLN)
233245	4/20°C	230	185	595x720x(H)1820	3099

NEW!

EKSPRES DO KAWY AUTOMATYCZNY Z EKRANEM DOTYKOWYM

- Nowoczesny i w pełni automatyczny ekspres do kawy przeznaczony do małej i średniej wielkości kawiarni, hoteli, moteli, hosteli, stacji benzynowych, biur, kantyn, firm cateringowych i wszędzie tam gdzie zależy nam na pysznej i szybko przyrządzonej kawie
- Dzięki prostemu i czytelnemu panelowi wyboru kawy ekspres idealnie nadaje się do samoobsługi
- Przygotowanie kawy przy pomocy jednego przycisku
- Sterowanie cyfrowe, duży 7 calowy, kolorowy ekran dotykowy
- Możliwość zaprogramowania 14 różnych napojów: espresso, americano, cappuccino, latte, latte macchiato, gorące mleko, gorące spienione mleko, gorąca woda, podwójne espresso, podwójne cappuccino, podwójne latte, podwójne latte macchiato, podwójne gorące mleko, podwójne gorące spienione mleko

Duży pojemnik na wodę o pojemności 6 litrów



Podświetlany pojemnik na wodę



Możliwość podłączenia ekspresu do sieci wodnej



- Parametry każdego z zaprogramowanych napojów mogą być dopasowane indywidualnie dla każdego konsumenta. Zmianom podlegają:
 - **moc kawy** od słabej do bardzo mocnej, regulowana poprzez zmniejszenie lub zwiększenie ilości zmielonej porcji kawy na jedną filiżankę w zakresie od 8 do 14 g
 - **pojemność kawy** poprzez zmniejszenie lub zwiększenie ilości dodanej gorącej wody
 - **temperatura kawy** poprzez regulację temperatury wody zaparządzającej
 - **wstępne zaparzenie „PRE-BREW”** dodatkowo wpływające na zwiększenie mocy kawy i wydobyć z niej maksimum aromatu
 - **pojemność gorącej wody** do przygotowania innych gorących napojów np. herbat, czekolady
 - **temperatura gorącej wody**, co jest ważne w przypadku zaparzenia np. herbat zielonych wymagających temperatury obniżonej
 - **czas wydawania gorącego mleka** np. do przygotowania kakao
 - **czas wydawania gorącego spienionego mleka** np. do przygotowania pysznego cappuccino
 - **czas jednoczesnego wydawania naparu kawy oraz mleka**
- System podwójnego bloku grzania wraz z dwoma pompami umożliwia jednoczesne wydawanie naparu kawy oraz gorącego

- mleka do dwóch filiżanek w czasie poniżej 50 s, co wpływa na sprawną i szybką obsługę
- Funkcja regulacji temperatury gorącego mleka oraz gorącego spienionego mleka poszerza możliwości serwowania najbardziej wymyślnych napojów
- Możliwość przygotowania aż 2 filiżanek na raz zwiększa wydajność urządzenia
- Ruchoma wylewka do filiżanek o maksymalnej wysokości aż do 165 mm
- Duży pojemnik na kawę ziarnistą o pojemności 1 kg gwarantuje przygotowanie ponad 140 espresso bez dosypywania ziaren
- Duży pojemnik na świeżą wodę o pojemności 6 litrów zapewnia wydanie do 240 filiżanek espresso bez dolewania wody
- Możliwość podłączenia ekspresu do sieci wodnej zapewnia ciągłą pracę ekspresu bez konieczności dolewania wody do pojemnika
- Pompa wibracyjna o ciśnieniu zaparzenia 19 barów
- Pojemnik na fusy: do 35 porcji w zależności od rodzaju kawy
- Pojemnik na skropliny: 2 l
- Przewód elektryczny o długości 1,5 m
- Waga: 21 kg

kod	kolor	W	V	mm	cena (PLN)
208540	srebrny	2700	230	390x511x(H)582	5699



Duży pojemnik na kawę ziarnistą o pojemności 1 kg

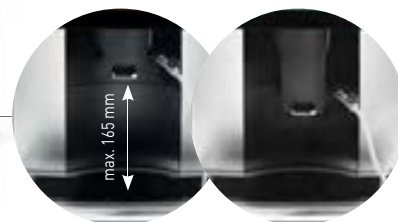
Możliwość korzystania z kawy zmielonej



Funkcja regulacji temperatury gorącego mleka oraz gorącego spienionego mleka



Wylewka z możliwością regulacji wysokości aż do 165 mm



208540



232835

ŁODÓWKA NA MLEKO Z WYŚWIETLACZEM TEMPERATURY

- Urządzenie do schładzania i przechowywania mleka zgodnie z przepisami HACCP w temperaturze do 4°C
- Wbudowany termometr cyfrowy ułatwia kontrolę temperatury mleka
- Prosty i nowoczesny design, niewielka waga i rozmiar sprawiają, że można ustawić ją bezpośrednio na blacie baru obok ekspresu do kawy
- Elektronicznie sterowany termostat z zakresem temperatury: od 0°C do 4°C
- Wyświetlacz cyfrowy na przednim górnym panelu – łatwa kontrola temperatury
- Uniwersalny otwór na wężyk o średnicy 7 mm łączący karton z mlekiem w lodówce z ekspresem. Świeże schłodzone mleko pobierane automatycznie, podczas przygotowywania napojów na bazie kawy i mleka, lub mleka i innych dodatków
- Rozmrażanie automatyczne

NEW!

- Chłodzenie wymuszone
- Bezproblemowa praca urządzenia w pomieszczeniach o temperaturze max. do 25°C
- Pojemność komory brutto: 6 l
- Wymiary komory: 160x130x(H)280 mm
- Komora wykonana z białego tworzywa ABS
- Klasa klimatyczna: 3
- Czynnik chłodzący: R600a (12 g)
- Cztery regulowane nóżki
- Poziom hałasu: poniżej 45 dB
- Waga: 14,1 kg



kod	kolor	mm	V	W	cena [PLN]
232835	czarny	220x452x(H)456	230	750	1599



EKSPRES DO KAWY AUTOMATYCZNY PROFI LINE – 1,8 L

- 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: od 80 do 140 mm
- Regulowana moc kawy: 7-14 g/porcja
- Regulowana wolumetrycznie pojemność napojów: 25-240 ml
- Regulowana wolumetrycznie pojemność gorącej wody: 25-450 ml
- Czasowa regulacja porcji pary: 3-120 sekund
- Zbiornik na użytą wodę: 2 l
- Licznik poszczególnych rodzajów napojów i łączny
- Automatyczny program myjący
- Pompa wibracyjna: 19 barów
- Przewód elektryczny: 1,5 m
- Pojemnik na mleko: 600 ml (w zestawie)
- Waga: 14 kg



Zobacz film



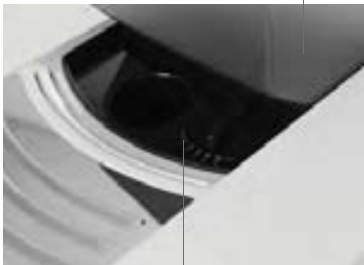
reddot design award

Wbudowany pojemnik na kawę ziarnistą: 750 g

Menu w języku polskim



Możliwość korzystania z kawy już zmielonej



Wbudowany młynek z regulacją stopnia mielenia kawy

208953

EKSPRES DO KAWY AUTOMATYCZNY PROFI LINE

-30%

kod	kolor	W	V	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
208953	srebrny	1400	230	302x450x(H)590	4999	3499

Ruchoma wylewka do filiżanek (H)80-140 mm

Pojemnik na fusy: 50 porcji

Pojemnik na mleko: 600 ml (w zestawie)



Espresso

Lungo

Cappuccino

Latte

Gorące mleko, gorące spienione mleko

Gorąca woda



Chemia do czyszczenia ekspresów na stronie 366

231296 231319



EKSPRES DO KAWY AUTOMATYCZNY PROFI LINE XXL – 6 L

- 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: od 100 do 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

-24%

kod	W	V	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
208991	1400	230	391x506x(H)581	5499	4199



Zbiornik na wodę XXL 6 l

Możliwość podłączenia butli z wodą



Pojemnik na kawę XXL 1 kg

208991

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 zamrażaniu mleka
- Pojemność brutto: 6 l
- Wymiary komory: 163x140x(H)283 mm
- Wnętrze izolowane poliuretanem
- UWAGA: do lodówki należy włożyć uprzednio schłodzone mleko



-20%

kod	kolor	mm	V	W	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
943434	czarny	213x275x(H)343	230	50	499	399
943441	srebrny	213x275x(H)343	230	50	499	399



943434

943441

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

413



EKSPRES 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: od 80 do 140 mm

- Regulowana moc kawy: 7-14 g/porcja
- Regulowana wolumetrycznie pojemność napojów: 25-240 ml
- Regulowana wolumetrycznie pojemność gorącej wody: 25-450 ml
- Czasowa regulacja porcji pary: 3-120 sekund
- Pojemnik na fusy: 15 porcji
- Licznik poszczególnych rodzajów napojów i łączny
- Automatyczny program myjący
- Pojemnik na mleko: 600 ml (w zestawie)

-20%

EKSPRES DO KAWY AUTOMATYCZNY ONE TOUCH

kod	kolor	W	V	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
208984	srebrny	1400	230	302x450x(H)370	2999	2399



Menu w języku polskim

208984

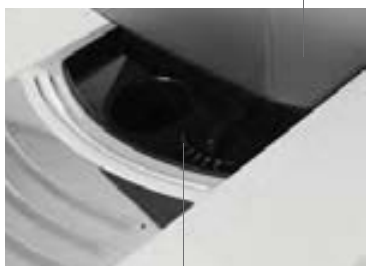
Chemia do czyszczenia ekspresów na stronie 366



231296 231319

Pojemnik na mleko: 600 ml (w zestawie)

Możliwość korzystania z kawy już zmielonej



Wbudowany młynek z regulacją stopnia mielenia kawy



Espresso

Lungo

Cappuccino

Latte

Gorące mleko, gorące spienione mleko

Gorąca woda



KAWA ZIARNISTA LA CREMA 1 KG

- Kawa ziarnista La Crema powstaje ze starannie dobranych i wyselekcjonowanych ziaren kawy arabica i robusta, aby spełnić oczekiwania najbardziej wymagających smakoszy kawy
- Kawa o intensywnym aromacie, zrównoważonym smaku z lekką nutą czekolady
- Przeznaczona do profesjonalnej gastronomii

kod	kg	cena (PLN)
992500	1	49



Specjalny zawór wentylacyjny - zapobiega zasysaniu zapachów z zewnątrz - przedłuża okres trwałości kawy

NEW!



998960



998977



992500



998953

CUKIER BIAŁY W PALUSZKACH LA CREMA

- Opakowanie 1000 szt.

-25%

kod	g	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
998960	5	80	60

do ceny należy doliczyć VAT 8%

CUKIER TRZCINOWY W PALUSZKACH LA CREMA

- Opakowanie 1000 szt.

-25%

kod	g	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
998977	5	105	79

do ceny należy doliczyć VAT 8%

CIASTKO KARMELOWE LA CREMA

- Opakowanie 300 szt.

-25%

kod	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
998953	60	45



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	10/60
797945	spodek	ø150	6	10/60

do cen należy doliczyć VAT 23%



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



EKSPRESY DO KAWY KOLBOWE HENDI TOP LINE BY WEGA

- Profesjonalne ekspresy ciśnieniowe wykonane z wysokogatunkowej stali nierdzewnej lakierowanej
- Sterowanie elektroniczne
- Programowanie do 4 kaw na grupę w systemie wolumetrycznym (objętościowym)
- Ergonomiczna, pozioma klawiatura wyboru rodzaju kawy
- Dysza pary izolowana gumową nasadką zapobiegającą poparzeniu palców
- Wbudowana pompa rotacyjna

- Automagiczne uzupełnianie wody w bojlerze sygnalizowane lampką
- Podgrzewacz filiżanek wykorzystujący temperaturę z bojlera
- Główny włącznik energii z możliwością odłączenia samych grzałek
- Regulowane nóżki dla łatwego wypoziomowania ekspresu
- Maksymalna wysokość filiżanki/szklanki: 85 mm



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

-28%

kod	poj. (l)	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
208915	5	230/400	2900	530x555x(H)515	8299	5999

EKSPRES DO KAWY HENDI TOP LINE BY WEGA 1-GRUPOWY ELEKTRONICZNY, CZARNY

- 1 dysza do wrzątku, 1 dysza do pary wodnej
- Waga: 48 kg

-28%

kod	poj. (l)	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
208922	5	230/400	2900	530x555x(H)515	8299	5999



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

-28%

kod	poj. (l)	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
208939	10,5	230/400	3700	740x555x(H)515	10499	7599

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

-28%

kod	poj. (l)	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
208946	10,5	230/400	3700	740x555x(H)515	10499	7599



MŁYŃKI DO KAWY



MŁYNEK DO MIELENIA KAWY – AUTOMATYCZNY

- Profesjonalny młynek do kawy wykonany z wysokogatunkowych materiałów
- Obudowa z lakierowanego odlewania aluminium
- Pojemnik na kawę zmieloną: 250 g
- Regulacja porcji: 4-9 g
- Żarna ze stali nierdzewnej: $\varnothing 63$ mm
- Ilość obrotów żaren: 1400 obr./min
- Wydajność na 24 h – 3 kg (500 kaw)
- Pojemnik na kawę ziarnistą: 1,2 kg



-24%

kod	waga (kg)	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
208878	10,5	230	420	160x290x(H)510	1999	1529



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 odlewania aluminium
- Żarna ze stali nierdzewnej: $\varnothing 63$ mm
- Ilość obrotów żaren: 1400 obr./min
- Wydajność na 24 h – 3 kg (500 kaw)
- Pojemnik na kawę ziarnistą: 1,2 kg

-24%

kod	waga (kg)	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
208885	10	230	420	160x280x(H)510	2999	2279



Elektroniczna kontrola porcji i ilości zmielonej kawy. Duży podświetlany wyświetlacz ułatwia pracę w zaciemnionych pomieszczeniach.



Pojemnik na kawę ziarnistą: 1,2 kg

208885



NEW!**NEW!**

208632

TAMPER Z REGULACJĄ

- Płynna regulacja wysokości tampera pozwala na uzyskanie zawsze takiego samego nacisku na kawę w kolbie
- Odpowiedni do większości kolb
- Tamper wykonany ze stali nierdzewnej uchwyt z czarnego aluminium

kod	mm	cena [PLN]
208632	ø58x(H)35	99



208625

TAMPER DYNAMOMETRYCZNY

- Pozwala na kontrolowanie prawidłowego i powtarzalnego ubicia kawy, odpowiedni do większości kolb
- Tamper wykonany ze stali nierdzewnej ze sprężyną
- Czarny aluminiowy uchwyt

kod	mm	cena [PLN]
208625	ø58x(H)100	99



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	82

NEW!**NEW!****NEW!**

208670

MATA POD TAMPER POJEDYNCZA

- Wykonana z silikonu, wycięcie do umieszczenia kolby w czasie ubijania kawy
- Wytłoczenie na jeden tamper

kod	mm	cena [PLN]
208670	150x100x(H)45	37



208649

MATA POD TAMPER PODWÓJNA

- Wykonana z silikonu, 2 wycięcia do umieszczenia kolby w czasie ubijania kawy
- Wytłoczenia na dwa tampery

kod	mm	cena [PLN]
208649	205x150x(H)45	51



208687

STACJA TAMPINGOWA

- Wycięcie do umieszczenia kolby w czasie ubijania
- Z wytłoczeniem na tamper

kod	mm	cena [PLN]
208687	93x142x(H)60	75



NEW!**SZUFLADA Z ODBIJAKIEM**

- Wykonana ze stali węglowej
- Z wyjmowaną poprzeczką i perforowanym blatem
- Idealna jako podstawa pod młynek do kawy

kod	mm	cena [PLN]
208694	350x250x(H)90	269

NEW!

208335

**ODBIJAK DO FUSÓW GN**

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Wyjmowana poprzeczka w silikonowej osłonie

kod	rozmiar	mm	cena [PLN]
208335	GN 1/6	176x162x(H)100	69
208342	GN 1/4	265x162x(H)100	79

NEW!

208380

**ODBIJAK DO FUSÓW W DREWNIANEJ OBUDOWIE**

- Obudowa wykonana z ciemnego drewna, pojemnik na fusy GN 1/4 ze stali nierdzewnej
- Wyjmowana poprzeczka w silikonowej osłonie

kod	mm	cena [PLN]
208380	275x175x(H)110	139



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 łyżką do odmierzenia środka czyszczącego
- Kołnierzyk chroni uchwyt przed zalaniem

kod	mm	cena [PLN]
208724	225	29



271247

TERMOMETR DO MLEKA

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

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



208618

**NEW!****ODBIJAK DO FUSÓW OKRĄGŁY**

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Poprzeczka w silikonowej osłonie

kod	mm	cena [PLN]
208618	153x185x(H)165	149

**EKSPOZYTOR BUFETOWY**

- 3-poziomowy, na produkty w opakowaniach jednostkowych
- Podstawa z polerowanej stali nierdzewnej, 3 pojemniki na produkty o pojemności 1 l

-34%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
428245	190x240x(H)410	277	184

428245



NEW!



TWÓJ ZYSK

208304



Zobacz film



TWÓJ ZYSK

208533

PP polipropylene **S.S.** stainless steel

ZAPARZACZ PRZELEWOWY DO KAWY

- Czas przygotowania 1 dzbanka (1,8 l) wynosi około 6 minut
- Specjalnie zaprojektowana obudowa wykonana z polipropylenu z powłoką gumową w kolorze czarnym
- Szklany dzbanek 1,8 l z pokrywką i uchwytem z polipropylenu
- 2 niezależnie sterowane płyty grzewcze (górną i dolną)
- Lampka kontrolna sygnalizuje zakończenie procesu parzenia
- Do filtrów 110/250

-24%

kod	W	V	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
208533	2020	230	204x380x(H)425	699	529

ZAPARZACZ PRZELEWOWY DO KAWY

- Obudowa i pojemnik na filtr wykonane ze stali nierdzewnej
- 2 płyty grzewcze (dolna i górna), kontrolka pracy
- Szybki przelewowy system filtrujący - czas przygotowania 1 dzbanka (1,8 l) wynosi 5 minut
- Temperatura pracy od 93°C do 96°C
- W zestawie 2 dzbanki szklane 1,8 l oraz 50 filtrów (110/250)

S.S. stainless steel

-24%

kod	W	V	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
208304	2100	230	200x385x(H)430	899	679

FILTR PAPIEROWY DO ZAPARZACZY PRZELEWOWYCH Ø250 MM

- Pasuje do większości zaparzaczy dostępnych na rynku, np. Hendi, Bravor, Animo
- Średnica filtra po rozłożeniu: 250 mm
- Średnica dna filtra: 110 mm



208656

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena (PLN)
208656	do zaparzaczy Hendi, Bravor & Animo	1000	99



Zobacz film



274149

274125

PC polycarbonate **S.S.** stainless steel

PODGRZEWACZ DO CZEKOLADY

- Podgrzewanie typu bain-marie (pośrednie) zabezpieczające przed przypaleniem czekolady
- Dno pojemnika ze stali nierdzewnej
- Boczne ścianki pojemnika z poliwęglanu
- 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

TWÓJ ZYSK

do -28%

kod	poj. (l)	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
274125	5	230	1006	410x280x(H)465	1799	1289
274149	10	230	1006	410x280x(H)580	2899	1589

445907



DZBANEK DO KAWY

- Wykonany ze szkła hartowanego
- Uchwyt i pokrywa z polipropylenu

PP polipropylene

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
445907	1,8	ø160x(H)185	42



PP 18/8
polypropylene stainless steel



Zobacz film



Wewnętrzny wskaźnik maksymalnego poziomu wody

TWÓJ ZYSK

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, zwiększa żywotność czajnika
- Lampka kontrolna informująca o włączeniu grzałki
- Wewnętrzny wskaźnik maksymalnego poziomu wody
- Automatyczne wyłączenie po zagotowaniu wody
- Podwójna ochrona przed włączeniem na sucho

-32%

kod	poj. (l)	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
209998	4,2	230	2000	340x234x(H)290	145	99

PP 18/8
polypropylene stainless steel



Zewnętrzny wskaźnik poziomu wody



209981

CZAJNIK ELEKTRYCZNY BEZPRZEWODOWY 1,8 L

- Obudowa oraz grzałka wykonane ze stali nierdzewnej
- Uchwyt, pokrywa oraz podstawa z polipropylenu
- Możliwość obrotu o 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
- Wewnętrzny wskaźnik maksymalnego poziomu wody
- Automatyczne wyłączenie po zagotowaniu wody
- Podwójna ochrona przed włączeniem na sucho
- Przeznaczony wyłącznie do gotowania wody, gotowanie innych płynów może uszkodzić czajnik

-24%

kod	poj. (l)	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
209981	1,8	230	1800	221x163x(H)249	78	59

NEW!

TWÓJ ZYSK



240700

PP S.S.
polypropylene stainless steel

WARNIK DO WODY I GRZANEGO WINA

- Zbiornik ze stali nierdzewnej
- Izolowane uchwyty z polipropylenu i niekapiący kranik
- Termostat z regulacją temperatury do 110°C
- Idealny do przygotowywania grzanego wina lub gorącej wody
- Czas zagotowania pełnego zbiornika wody ±75 min
- Nie jest przeznaczony do podgrzewania gorącej czekolady

kod	poj. (l)	V	W	mm	cena (PLN)
240700	28	230	2500	447x441x(H)485	349

NEW!
MODEL!

TWÓJ ZYSK



240601

S.S.
stainless steel

WARNIK DO WODY I GRZANEGO WINA

- Zbiornik ze stali nierdzewnej malowanej na biało
- Izolowane uchwyty z polipropylenu i niekapiący kranik
- Termostat z regulacją temperatury do 110°C
- Idealny do przygotowywania grzanego wina lub gorącej wody
- Czas zagotowania pełnego zbiornika wody ±75 min
- Nie jest przeznaczony do podgrzewania gorącej czekolady

-23%

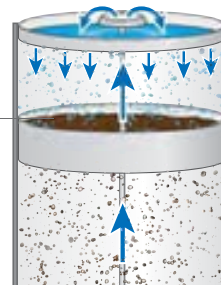
kod	poj. (l)	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
240601	28	230	2500	447x441x(H)485	429	329

ZAPARZACZE DO KAWY O PODWÓJNYCH ŚCIANKACH

- Wewnętrzny filtr na grubo mieloną kawę, wykonany ze stali nierdzewnej, zalecane stosowanie filtrów papierowych
- Izolowane, podwójne ścianki wykonane z polerowanej stali nierdzewnej zmniejszają stratę ciepła, tym samym wpływając na zmniejszenie energii elektrycznej
- Pokrywa z bezpiecznym systemem zamykania typu „Twist-Lock”
- Nienagrzewające się uchwyty, rączka pokrywy oraz niekapiący kran wykonane z polipropylenu
- Czytelny wskaźnik poziomu wody, wyrażony w ilości filiżanek
- Maksymalna wysokość podstawianego pod kran naczynia: 110 mm (bez tacki ociekowej)
- Temperatura zaparzania kawy: do 90°C, temperatura podtrzymania: 70 ±5°C
- Włącznik/wyłącznik zasilania z silikonową ostoną, lampki kontrolne funkcji grzania i podtrzymania temperatury
- Grzałka umieszczona pod dnem, zabezpieczona przed zamknięciem, zabezpieczenie przed przegrzaniem z automatycznym resetem
- Tacka ociekowa w zestawie



INNOWACYJNY SYSTEM ZAPARZANIA: woda powoli spływa po liniach kroplujących, dzięki temu kawa ma lepszy smak i aromat



211342



211359



211366

do -24%

kod	poj. całkowita (l)	poj. użytkowa (l)	V	W	mm	czas zagotowania wody (min)	śr. filtra (mm)	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
211342	6	4,2	230	950	310x330x(H)395	21 ±5	ø204	479	369
211359	12	9,5	230	1650	360x380x(H)462	31 ±5	ø254	629	479
211366	16	13	230	1650	360x380x(H)532	37 ±5	ø254	669	509

Podwójne ścianki zmniejszające zużycie energii do 20%



Wijmowany filtr ze stali nierdzewnej do grubo mielonej kawy



Pokrywa filtra z otworami



Wijmowana tacka ociekowa



ZAPARZACZE DO KAWY O POJEDYNCZYCH ŚCIANKACH

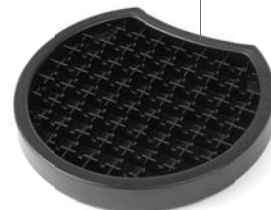
- Obudowa oraz filtr do kawy wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304
- Wewnętrzny filtr na grubo mieloną kawę, wykonany ze stali nierdzewnej AISI 304
- Zalecane stosowanie filtrów papierowych o średnicy – patrz dane w tabeli poniżej
- Nienagrzewające się uchwyty oraz rączka pokrywy z polipropylenu
- Pokrywka z bezpiecznym systemem zamykania typu „Twist-Lock”
- Niekapiący kran z polipropylenu
- Maksymalna wysokość podstawianego pod kran naczynia: 110 mm
- 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



18/10
stainless steel

PP
polypropylene

Tacka ociekowa jako opcja



211298



211311



211328



211335

do
-34%

kod	poj. całkowita (l)	poj. użytkowa (l)	V	W	mm	czas zagotowania wody (min)	śr. filtra (mm)	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
211311	8	7	230	950	310x330x(H)442	31 ±5	ø188	369	279
211328	12	11	230	1650	360x380x(H)462	30 ±5	ø246	509	389
211335	16	15	230	1650	360x380x(H)532	40 ±5	ø246	529	409
211298					tacka ociekowa			29	19

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 WODY O PODWÓJNYCH ŚCIANKACH

- Idealne do przygotowywania grzanego wina lub gorącej wody, automatyczne przełączanie funkcji grzania i podtrzymywania wody w temperaturze serwowania. Nie są przeznaczone do przygotowywania gorącej czekolady
- Izolowane, podwójne ścianki ze stali nierdzewnej zmniejszają stratę ciepła, tym samym wpływając na zmniejszenie zużycia energii elektrycznej
- Pokrywka z bezpiecznym systemem zamykania typu „Twist-Lock”
- Wyposażone w nienagrzewające się uchwyty, rączkę pokrywy oraz niekapiący kran wykonane z polipropylenu
- Czytelny wskaźnik poziomu wody, wyrażony w litrach
- Maksymalna wysokość podstawianego pod kran naczynia: 130 mm (bez tacki ociekowej)
- Włącznik/wyłącznik zasilania z silikonową ostoną, lampki kontrolne funkcji grzania i podtrzymywania temperatury
- Temperatura sterowana za pomocą termostatu w zakresie: od 30°C do 100°C
- Grzałka umieszczona pod dnem zabezpieczona przed zakamienieniem z zabezpieczeniem przed przegrzaniem
- Tacka ociekowa w zestawie



Zobacz film



211168



211175

do
-47%

Tacka ociekowa
w zestawie

kod	poj. całkowita (l)	poj. użytkowa (l)	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
211168	10	9	230	1300	310x330x(H)490	409	249
211175	20	18	230	2250	360x380x(H)598	569	299

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 WODY O POJEDYNCZYCH ŚCIANKACH

- Idealne do przygotowywania grzanego wina lub gorącej wody, automatyczne przełączanie funkcji grzania i podtrzymywania wody w temperaturze serwowania. Nie są przeznaczone do przygotowywania gorącej czekolady
- Pojedyncze ścianki wykonane ze szrotowanej stali nierdzewnej, pokrywa z bezpiecznym systemem zamykania typu „Twist-Lock”
- Wyposażone w nienagrzewające się uchwyty, rączkę pokrywy oraz niekapiący kran z polipropylenu
- Czytelny wskaźnik poziomu wody, wyrażony w litrach

- Maksymalna wysokość podstawianego pod kran naczynia: 130 mm (bez tacki ociekowej)
- Włącznik/wyłącznik zasilania z silikonową ostoną, lampki kontrolne funkcji grzania i podtrzymywania temperatury
- Temperatura sterowana za pomocą termostatu w zakresie: od 30°C do 100°C
- Grzałka umieszczona pod dnem zabezpieczona przed zakamienieniem z zabezpieczeniem przed przegrzaniem

18/10 stainless steel PP polypropylene



Zobacz film



211137



211144



211151

do -34%

kod	poj. [l]	V	W	mm	czas zagotowania wody (min)	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
211137	10	230	1300	310x330x(H)455	40 ±5	319	209
211144	20	230	2250	400x420x(H)475	42 ±5	419	289
211151	30	230	2600	400x420x(H)610	65 ±2	539	399
211298			tacka ociekowa			29	19



211298

Tacka ociekowa jako opcja

Max poziom wody wewnątrz



Niekapiący kran i wskaźnik poziomu napoju



Ergonomiczne nienagrzewające się uchwyty oraz rączka pokrywy z polipropylenu
System zamykania Twist-Lock



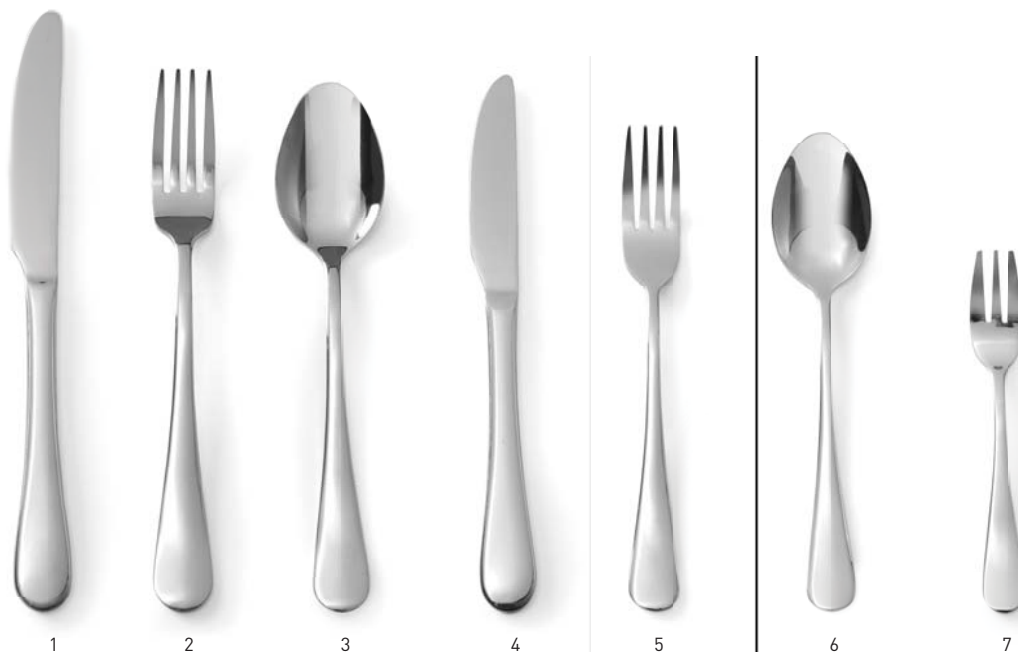
PROFI LINE



SZTUĆCE PROFI LINE

- Polerowane maszynowo
- Lustrzane wykończenie
- Sprzedawane wyłącznie w zestawie

18/0
stainless steel



kod	nazwa	ilość	dlugość (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 Widelczyk do ciasta	12 szt.	136	2,20/26,40

kod	nazwa	ilość	dlugość (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%



SZTUĆCE KITCHEN LINE

- Polerowane maszynowo, lustrzane wykończenie
- Sprzedawane wyłącznie w zestawie

18/0
stainless steel



	kod	nazwa	ilość	dtugość (mm)	cena [PLN] szt./opak.
	764206	Nóż stołowy	6 szt.	215	3/18
	764213	Widelc stołowy	6 szt.	197	2,20/13,20
	764220	Łyżka stołowa	6 szt.	197	2,30/13,80
	764237	Widelczyk do ciasta	12 szt.	150	2/24
	764244	Łyzeczka do herbaty/kawy	12 szt.	146	2/24
	764251	Łyzeczka do espresso	12 szt.	131	1,65/19,80
	764268	Łyzeczka do latte macchiato	6 szt.	198	2,50/15



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	1,58/19
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

do cen należy doliczyć VAT 23%



SZTUĆCE DO STEKÓW PROFI LINE

NEW! **S.S.**
stainless steel

- Wykonane ze stali nierdzewnej, rękojeści z pakkawood – tworzywa na bazie naturalnego drewna
- Pakkawood jest terminem odnoszącym się dla fornirów drewnianych składających się z kilku warstw wysokiej jakości drewna liściastego. Warstwy są prasowane, impregnowane żywicą epoksydową, szlifowane i polerowane

- Noże do steków są ostre, odporne na rdzę, twarde i jednocześnie elastyczne
- Sztućców nie należy myć w zmywarkach. Po umyciu zalecamy wytarcie ich do sucha



781050



781036



781043

WIDELEC DO STEKÓW

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN] szt./opak.
781050	6	205	21,50/129

NÓŻ DO STEKÓW

kod	ilość szt. w opak.	długość ostrza/noża (mm)	cena [PLN] szt./opak.
781036	6	110/240	31,50/189

NÓŻ DO STEKÓW JUMBO

kod	ilość szt. w opak.	długość ostrza/noża (mm)	cena [PLN] szt./opak.
781043	6	120/255	33,17/199



SZTUĆCE DO STEKÓW KITCHEN LINE

- Wykonany ze stali nierdzewnej, uchwyt z tworzywa ABS

ABS
plastic **S.S.**
stainless steel



781432



781449



781456

WIDELEC DO STEKÓW

kod	ilość szt. w opak.	długość ostrza/noża (mm)	cena [PLN]
781432	6	200	24

NÓŻ DO STEKÓW

kod	ilość szt. w opak.	długość ostrza/noża (mm)	cena [PLN]
781449	6	215	23

NÓŻ DO STEKÓW XL

kod	ilość szt. w opak.	długość ostrza/noża (mm)	cena [PLN]
781456	6	250	46





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

WIDELC DO HOMARÓW



kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	cena [PLN]
403716	6	205	49



402221

WIDELCZYK DO ŚLIMAKÓW



kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	cena [PLN]
402221	6	130	18



402528

SZCZYPCE DO ŚLIMAKÓW

- Otwieranie poprzez ściśnięcie uchwytów



kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	cena [PLN]
402528	2	170	32



402023

TALERZ DO ŚLIMAKÓW

- Na 6 ślimaków



kod	ilość szt. w opak.	ox wys. mm	cena [PLN]
402023	3	150x20	54

KIELISZKI

C&S

Chef&Sommelier

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	46888	46961	46973	46978	D0796	48024
ml	580	470	350	250	240	160
mm	ø95x(H)230	ø90x(H)220	ø81x(H)202	ø72x(H)180	ø70x(H)235	ø70x(H)225
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6	6
cena [PLN] szt./opak.	13/78	12/72	12/72	12/72	13/78	12/72



Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych.



Cienki brzeg kieliszka 1,2 mm podnosi walory degustacyjne wina

	KIELISZEK KOKTAJLOWY	KIELISZEK KOKTAJLOWY	KIELISZEK UNIWERSALNY
kod	N6831	N6887	G3573
ml	300	210	400
mm	ø120x(H)188	ø116x(H)172	ø81x(H)167
ilość szt. w opak.	6	6	6
cena [PLN] szt./opak.	15/90	18/108	15/90



Delikatnie zaokrąglona komora czasy pozbawiona efektu powiększania

Delikatna nóżka

Płaska stopka pozbawiona zagłębień, w których może gromadzić się woda

Sprzedawane tylko w opakowaniach zbiorczych.



	POKAL DO WODY
kod	G3570
ml	470
mm	ø81x(H)188
ilość szt. w opak.	6
cena [PLN] szt./opak.	15/90



- 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	7/84	6,50/78	7/84

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.	5,80/69,60	14,50/87

	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.	7/42	5/60	4,75/57

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	L1348	L1349	L1967	L1351
ml	480	360	260	190
mm	ø88x(H)219	ø80x(H)202	ø72x(H)180	ø55x(H)225
ilość szt. w opak.	6	6	6	6
cena [PLN] szt./opak.	7,50/45	7,50/45	7/42	7/42



	SZKLANKA
kod	L1346
ml	360
mm	ø76x(H)121
ilość szt. w opak.	6
cena [PLN] szt./opak.	4,50/27



	SZKLANKA
kod	L1347
ml	340
mm	ø89x(H)93
ilość szt. w opak.	6
cena [PLN] szt./opak.	4,50/27



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



	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO SZAMPANA
kod	N5993	N4907	N5163	N5082
ml	500	400	300	230
mm	ø92x(H)217	ø87x(H)206	ø79x(H)188	ø72x(H)218
ilość szt. w opak.	6	6	6	6
cena [PLN] szt./opak.	7,50/45	7,50/45	7/42	7/42



SZKLANKA	
kod	N5994
ml	400
mm	ø88x(H)110
ilość szt. w opak.	6
cena [PLN] szt./opak.	4,50/27



SZKLANKA	
kod	N5995
ml	350
mm	ø94x(H)83
ilość szt. w opak.	6
cena [PLN] szt./opak.	4,50/27

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	P4000	P3263	J4159
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.	8,30/49,80	7,90/47,40	7,50/45



KIELISZEK DO SZAMPANA	
kod	P3999
ml	150
mm	ø61x(H)196
ilość szt. w opak.	6
cena [PLN] szt./opak.	6,90/41,40



	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA
kod	J4079	42440	J4170	J4171	J4168	J4169
ml	340	280	230	170	310	230
mm	ø66x(H)148	ø66x(H)127	ø65x(H)110	ø64x(H)85	ø79x(H)94	ø70x(H)85
ilość szt. w opak.	6	48	6	6	6	6
cena [PLN] szt./opak.	3,50/21	3,50/168	3,50/21	3,50/21	4/24	3,50/21



KARAFKI



	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]	9,60/szt.	60/zestaw	7/szt.	6/szt.



	KUBEK BOCK
kod	E7104
ml	250
mm	ø68x(H)89
ilość szt. w opak.	6
cena [PLN] szt./opak.	4,25/25,50



DZBANKI

- Wykonane z wysokiej jakości szkła sodowego
- Odporne na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła



	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.	8	11	13,40	17

SZKLANKI I KIELISZKI

- Wykonane z wysokiej jakości hartowanego szkła
- Odporne na obicia i szok termiczny
- Nowoczesna technologia wykończenia krawędzi szkła
- Sztafplowanie wybranych produktów pozwala na oszczędność miejsca
- Sprzedawane wyłącznie w opakowaniach zbiorczych

ARCOROC



LINIA ISLANDE



	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	J4226	N6639	J4227	15012
ml	360	330	310	310
mm	ø64x(H)170	ø63x(H)157	ø60x(H)166	ø60x(H)164
ilość szt. w opak.	6	6	6	24
cena (PLN) szt./opak.	3,50/21	3,50/21	3,50/21	3,25/78



	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	N6640	N6642	N6641	J3314
ml	290	220	220	170
mm	ø63x(H)145	ø53x(H)152	ø58x(H)131	ø52x(H)125
ilość szt. w opak.	6	6	6	6
cena (PLN) szt./opak.	3,50/21	3/18	3/18	3/18



	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA
kod	N6377	J4239	J4241	N6643	J4238
ml	380	300	200	160	100
mm	ø89x(H)96	ø79x(H)93	ø70x(H)84	ø55x(H)100	ø51x(H)87
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6
cena (PLN) szt./opak.	5,50/33	3,50/21	3/18	3/18	3/18



LINIA NORVEGE



**EXTRA
RESISTANT**
FULLY TEMPERED GLASS



	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA
kod	61698	60440	61697	60024	60026
ml	320	270	250	200	160
mm	ø74x(H)125	ø72x(H)114	ø77x(H)94	ø72x(H)88	ø65x(H)82
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6
cena [PLN] szt./opak.	4,60/27,60	4,30/25,80	3,80/22,80	3/18	3/18

LINIA GRANITY



**EXTRA
RESISTANT**
FULLY TEMPERED GLASS



	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	J2598	J2601	J2603	J2607	J2605	J2608
ml	650	460	420	350	310	200
mm	ø96x(H)178	ø87x(H)160	ø89x(H)130	ø85x(H)122	ø75x(H)140	ø64x(H)127
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6	6
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	J2614	J2611	J2610
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	40375	72388	G2639	21554
ml	60	55	70	34
mm	ø38x(H)105	ø45x(H)101	ø55x(H)85	ø45x(H)70
ilość szt. w opak.	12	12	12	6
cena [PLN] szt./opak.	2,40/28,80	4,50/54	3,67/44	3,50/21



- 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



ARCOROC



LINIA NEW YORK



	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	L7339	L7335
ml	250	350
mm	ø81x(H)84	ø74x(H)144
ilość szt. w opak.	6	6
cena (PLN) szt./opak.	5,50/33	7/42



	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	L7334	L7340
ml	380	470
mm	ø89x(H)100	ø87x(H)144
ilość szt. w opak.	6	6
cena (PLN) szt./opak.	6,50/39	7,50/45

LINIA BE BOP



	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	L8687	L8688
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



	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	N4231	N4232
ml	270	350
mm	(H)98	(H)121
ilość szt. w opak.	6	6
cena [PLN] szt./opak.	6/36	7/42



	SZKLANKA PARROT	SZKLANKA SKULL
kod	N6647	N6644
ml	900	900
mm	176x(H)190	164x(H)160
ilość szt. w opak.	4	4
cena [PLN] szt.	39	39



LINIA CAN



	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	N6545	N6544
ml	470	470
mm	ø76x(H)134	ø70x(H)165
ilość szt. w opak.	6	6
cena [PLN] szt./opak.	5,50/33	5,50/33

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

 Pure
Strong
Kwarx
ASSURED ORIGINAL
Bright



	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA NISKA
kod	L7255	L7256	L7254
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.	13/78	12/72	12/72



PUCHAREK
CHIQUITO

kod	J4764
ml	230
mm	(H)59
ilość szt. w opak.	6
cena [PLN] szt./opak.	3/18



KIELISZEK DO MARTINI
COCTAIL

kod	50056
ml	150
mm	(H)165
ilość szt. w opak.	6
cena [PLN] szt./opak.	11/66



KIELISZEK KOKTAJLOWY
HAWAI

kod	E0530
ml	440
mm	(H)220
ilość szt. w opak.	6
cena [PLN] szt./opak.	16,50/99



KIELISZEK KOKTAJLOWY
HURRICANE

kod	10770
ml	250
mm	(H)195
ilość szt. w opak.	6
cena [PLN] szt./opak.	16/96



KIELISZEK KOKTAJLOWY
HURRICANE

kod	54584
ml	440
mm	(H)208
ilość szt. w opak.	6
cena [PLN] szt./opak.	16/96



PUCHAREK JAZZED

kod	H4368
ml	250
mm	(H)133
ilość szt. w opak.	6
cena [PLN] szt./opak.	16/96



PUCHAREK JAZZED

kod	N8367
ml	410
mm	(H)198
ilość szt. w opak.	6
cena [PLN] szt./opak.	24/144



SZKLANKA
LATINO

kod	G3871
ml	290
mm	(H)150
ilość szt. w opak.	6
cena [PLN] szt./opak.	12/72



SZKLANKA
IRISH COFFEE

kod	37684
ml	240
mm	(H)139
ilość szt. w opak.	6
cena [PLN] szt./opak.	14/84



SZKLANKA
KYOTO

kod	P1849
ml	310
mm	(H)179
ilość szt. w opak.	6
cena [PLN] szt./opak.	11/66





	APETIZER SHETLAD	APETIZER BARIL	APETIZER ESKALE	PUCHAREK SEYCHELLES
kod	C8222	N6550	N6551	34741
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.	4/48	3/-	4,50/-	6/36



	PUCHAREK VERSATILE	PUCHAREK VERSATILE
kod	H4668	H3951
ml	40	120
mm	(H)62	(H)90
ilość szt. w opak.	12	6
cena [PLN] szt./opak.	4/48	5,50/33



	PUCHAREK PALMIER	PUCHAREK PALMIER	PUCHAREK PEPEITE	PUCHAREK QUADRO	PUCHAREK QUADRO
kod	58010	58012	53496	12615	N6653
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.	14/84	24/144	7/42	17/102	23/138

ZASTAWA STOŁOWA ZENIX INTENSITY

- Piękna kremowa zastawa stółowa 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 na zarysowania
- Ochrona powierzchni do 2000 cykli mycia w zmywarkach gastronomicznych
- Idealnie gładka powierzchnia





TALERZ PŁYTKI

kod	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
G4395	ø310x(H)19	6	26/156
P3962	ø275x(H)23	6	15/90
P3964	ø255x(H)19	6	14/84
H7496	ø240x(H)20	6	14/84
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.
L6769	120	ø260x(H)37	6	14



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	17/102



TALERZ GŁĘBOKI

kod	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
G4396	ø220x(H)37	6	14/84



PÓLMISEK

kod	mm	opak.	cena [PLN] szt.
L8469	342x241x(H)20	6	21



MISKA

kod	ml	mm	opak.	cena [PLN] szt.
L7027	1300	ø285x(H)68	6	16,50



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	4	24/96
H3428	ø170x(H)83	6	17/102





FILIŻANKA

kod	ml	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
H9982	190	ø78x(H)58	12	11,25/135



SPODEK

kod	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
H9984	ø140x(H)18	6	6,50/39



FILIŻANKA SZTAPLOWANA

kod	ml	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
J6992	90	ø56x(H)60	6	8,25/99



SPODEK

kod	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
J7429	115x(H)15	6	5,50/33



FILIŻANKA SZTAPLOWANA

kod	ml	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
L2427	220	ø77x(H)74	12	11/132



SPODEK

kod	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
L2437	ø160x(H)20	6	7/42



KUBEK SZTAPLOWANY

kod	ml	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
J6993	290	ø79x(H)90	6	10/60



MISKA

kod	ml	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
H4481	500	ø160x(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



SALATERKI EMPILABLE



	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.	2	2,30	2,60	2,60	3,40

	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.	4,90	5,70	9,90	12,90	24,80



ZASTAWA STOŁOWA TRIANON

- Wykonana z trwałego materiału Opal opatentowanego przez Arc International
- Trzykrotnie większa odporność na stłuczenia niż porcelana
- Idealna powierzchnia nawet po 2000 myciach w wybranych zmywarkach gastronomicznych
- Sztaplowanie wybranych produktów pozwala na oszczędność miejsca



ARCOROC



Opal
SHARING MATTERS



TALERZ PŁYTKI TRIANON

kod	mm	opak.	cena [PLN] szt.
D6886	ø155x(H)13	6	4,30
D6887	ø195x(H)16	6	5
D6890	ø245x(H)24	6	5,30
N8244	ø273x(H)25	6	7,50
D6871	ø310x(H)25	4	19



TALERZ GŁĘBOKI TRIANON

kod	mm	opak.	cena [PLN] szt.
D6889	ø225x(H)35	6	5,30



PÓŁMISEK OWALNY TRIANON

kod	mm	opak.	cena [PLN] szt.
D6891	290x214x(H)22	4	18
D6877	350x240x(H)26	4	21



RAWIERKA TRIANON

kod	mm	opak.	cena [PLN] szt.
D6885	220x140x(H)28	6	10,60



BULIONÓWKA TRIANON

kod	ml	mm	opak.	cena [PLN] szt.
D6879	300	ø98x(H)59	6	9,60



SALATERKA TRIANON

kod	ml	mm	opak.	cena [PLN] szt.
D6884	340	ø120x(H)56	6	5
D6882	1800	ø180x(H)78	6	10,60
D6881	2400	ø240x(H)98	6	14,50



SALATERKA TRIANON

kod	ml	mm	opak.	cena [PLN] szt.
D6883	565	ø160x(H)52	8	5,50



SALATERKA TRIANON

kod	ml	mm	opak.	cena [PLN] szt.
D6878	460	ø132x(H)71	6	7,50



KUBEK TRIANON

kod	ml	mm	opak.	cena [PLN] szt.
D6880	290	ø82x(H)90	6	4,90



FILIŻANKA I SPODEK TRIANON

kod	ml	mm	opak.	cena [PLN] szt.
D6922	280	ø94x(H)72	6	7,50
D6926	spodek	ø160x(H)17	6	5,20
D6921	220	ø87x(H)67	6	6
D6925	spodek	ø145x(H)16	6	4,70



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



ARCOROC



Opal
SHARING MATTERS



TALERZ PŁYTKI DELICE

kod	mm	kolor	opak.	cena (PLN) szt.
P3954	269x269	biały	6	19
C9871	269x269	czarny	6	18,50



TALERZ GŁĘBOKI DELICE

kod	mm	kolor	opak.	cena (PLN) szt.
C9852	200x200x(H)55	biały	6	18,50
C9850	200x200x(H)55	czarny	6	18,50



TALERZ DESEROWY DELICE

kod	mm	kolor	opak.	cena (PLN) szt.
C9866	190x190x(H)23	biały	6	16,50
C9867	190x190x(H)23	czarny	6	17



PÓLMISEK DELICE

kod	mm	kolor	opak.	cena (PLN) szt.
E7836	350x260x(H)23	biały	6	34
E7837	350x260x(H)23	czarny	6	34



SALATERKA DELICE

kod	mm	kolor	opak.	cena (PLN) szt.
C9860	ø238x(H)80	biały	6	32
C9857	ø238x(H)80	czarny	6	32



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



ARCOROC



Opal
SHARING MATTERS



TALERZ PŁYTKI CADIX

kod	mm	opak.	cena [PLN] szt.
H4129	ø196x(H)17	6	3,90
H4132	ø250x(H)24	6	4,40
D7380	ø275x(H)25	6	5,40



TALERZ GŁĘBOKI CADIX

kod	mm	opak.	cena [PLN] szt.
H4130	ø226x(H)34	6	4,30
J6691	ø238x(H)39	6	4,30



SALATERKA CADIX

kod	mm	opak.	cena [PLN] szt.
37789	ø120x(H)53	6	3,90
D7499	ø160x(H)61	8	4,40
D7368	ø240x(H)99	6	12,70



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



ARCOROC



Opal
SHARING MATTERS



TALERZ PŁYTKI EVERYDAY

kod	mm	opak.	cena [PLN] szt.
G0565	ø195x(H)15	6	3,90
G0564	ø245x(H)21	6	4,50
H9859	ø265x(H)21	6	5,30



TALERZ GŁĘBOKI EVERYDAY

kod	mm	opak.	cena [PLN] szt.
G0563	ø225x(H)30	6	4,50



TALERZ PŁYTKI EVOLUTION

kod	mm	opak.	cena [PLN] szt.
E6983	ø195x(H)17	6	3,90
E6981	ø240x(H)22	6	4,40
E6961	ø270x(H)22	6	5,30



SALATERKA EVERYDAY

kod	ml	mm	opak.	cena [PLN] szt.
H4122	250	ø120x(H)53	6	3,90



SALATERKA EVOLUTION

kod	ml	mm	opak.	cena [PLN] szt.
63379	450	ø165x(H)45	8	4,30



KUBEK EVOLUTION

kod	ml	mm	opak.	cena [PLN] szt.
63391	300	ø79x(H)93	6	4,90

ZASTAWA STOŁOWA SWEET LINE/FRIEND'S TIME



**TALERZ DO STEKÓW BIAŁY
FRIEND'S TIME**

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN] szt.
J4651	300x260x(H)30	6	13



**TALERZ DO MAKARONU
SWEET LINE**

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN] szt.
L2805	ø280	6	19



TALERZ NA PIZZĘ FRIEND'S TIME

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN] szt.
C8016	ø321x(H)24	6	13



**TALERZ DO STEKÓW CZARNY
FRIEND'S TIME**

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN] szt.
N2177	300x260x(H)30	6	13



**TALERZ DO MAKARONU CZARNY
FRIEND'S TIME**

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN] szt.
N2173	ø285x(H)45	6	18



**TALERZ DO PIZZYZ CZARNY
FRIEND'S TIME**

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN] szt.
N2176	ø321x(H)24	6	18



**TALERZ BARBECUE CZARNY
FRIEND'S TIME**

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN] szt.
M0065	328x250x(H)31	6	15



**TALERZ DO MAKARONU CZARNY
FRIEND'S TIME**

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN] szt.
M0064	ø285x(H)45	6	13



**TALERZ DO PIZZYZ CZARNY
FRIEND'S TIME**

kod	mm	ilość szt. w opak.	cena [PLN] szt.
M0066	ø321x(H)24	6	13



NEW!**TALERZE DO PIZZY SPECIALE PORCELANOWE**

- Z myślą o tym, że pizza to żelazna pozycja wielu kart dań, stworzyliśmy kolekcję Speciale, która łączy jakość z przystępną ceną
- Wykonane z bardzo wytrzymałej porcelany, doskonale sprawdzają się w trudnych warunkach profesjonalnego użycia
- Śnieżnobiałe talerze dostępne w rozmiarach 28 i 33 cm zostały

- uzupełnione elementami w modnych kolorach, które doskonale ze sobą współgrają i podkreślają wygląd dania
- Dekoracje są wykonane pod szkliwem, dzięki czemu bez obaw można je myć w zmywarkach i używać w kuchenkach mikrofalowych

**TALERZ DO PIZZY SPECIALE BIAŁY**

kod	mm	cena [PLN]
774830	ø280	12
774847	ø330	16

**TALERZ DO PIZZY SPECIALE DEKOROWANY**

kod	mm	cena [PLN]
774892	ø330	20

**TALERZ DO PIZZY SPECIALE GRANIT**

kod	mm	cena [PLN]
774885	ø330	18

**TALERZ DO PIZZY SPECIALE ŻÓŁTY**

kod	mm	cena [PLN]
774861	ø330	18

**TALERZ DO PIZZY SPECIALE SZARY**

kod	mm	cena [PLN]
774854	ø330	18

**TALERZ DO PIZZY SPECIALE POMARAŃCZOWY**

kod	mm	cena [PLN]
774878	ø330	18





KOLEKCJA DIVINO



NEW!

	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA
kod	776148	776155
ml	530	445
mm	ø83x(H)215	ø83x(H)215
ilość szt. w opak.	6	6
cena [PLN] szt./opak.	9,33/55,98	9,33/55,98



KOLEKCJA VERSO

– Kolekcja Verso dedykowana jest dla klientów poszukujących w produktach zarówno funkcjonalności, uniwersalności, jak i odrobiny świeżości



NEW!



	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO WINA	KIELISZEK DO SZAMPANA
kod	776162	776179	776186	776193
ml	400	330	270	225
mm	ø90x(H)186,5	ø85x(H)180	ø58x(H)173,5	ø63,5x(H)188
ilość szt. w opak.	12	12	12	12
cena [PLN] szt./opak.	6,96/83,52	7,02/84,24	6,96/83,52	6,96/83,52



SZKLANKI LINE

- Serię Line wyróżnia unikalna struktura, dzięki niej szklanki zyskały stylowy i nowoczesny wygląd



NEW!



	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	776353	776360
ml	290	390
mm	ø85x(H)85	ø84,5x(H)120
ilość szt. w opak.	12	12
cena [PLN] szt./opak.	2,16/25,92	2,71/32,52

KOLEKCJA ORIENTE

- Kolekcja Oriente łączy w sobie wyrafinowane wzornictwo i doskonałe wykonanie
- Produkty w kolorze niebieskim są wykonane ze szkła barwionego



INFINITY
COLOR



- dzięki czemu utrzymują trwałość kolorów mimo mycia w zmywarce
- Wielopłaszczyznowa powierzchnia szklanek i ciekawy kształt urozmaici serwowanie koktajli

NEW!



	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA COOL BLUE NISKA	SZKLANKA COOL BLUE NISKA	SZKLANKA COOL BLUE WYSOKA
kod	775653	775660	775677	775684	775691	775707
ml	400	500	470	400	500	470
mm	ø92x(H)91,5	ø96x(H)105	ø79x(H)142	ø92x(H)91,5	ø96x(H)105	ø79x(H)142
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6	6
cena [PLN] szt./opak.	9,25/55,50	10,39/62,34	11,01/66,06	9,25/55,50	10,39/62,34	11,01/66,06

SZKLANKI DIAMOND

- Ze względu na oryginalny kształt i teksturę szklanki Diamond przypadną do gustu miłośnikom stylu vintage



NEW!



	SZKLANKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	776322	776339	776346
ml	305	385	470
mm	ø84x(H)92,5	ø91x(H)102,5	ø85,2x(H)143,5
ilość szt. w opak.	6	6	6
cena [PLN] szt./opak.	5,47/32,82	5,47/32,82	4,88/29,28

KOLEKCJA ROCK BAR

- Kolekcja Rock Bar to klasyczne szkło barowe, urozmaicone szklankami w trzech soczystych kolorach, pozwalającymi na serwowanie jeszcze bardziej oryginalnych koktajli
- Wykonane z wysokiej jakości szkła hartowanego – odporne na uderzenia i szoki termiczne oraz przystosowane



- do częstego mycia w zmywarce
- Można je układać w stosie oszczędzając w ten sposób miejsce na barze

NEW!



	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA
kod	776308	776315	776247	776230	776254	776261
ml	370	285	370	390	270	200
mm	ø79x(H)141	ø72x(H)134,5	ø83x(H)120,5	ø91x(H)100,5	ø84x(H)92,5	ø75,5x(H)83,5
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6	6
cena [PLN] szt./opak.	5,07/30,42	5,59/33,54	4,25/25,50	4,22/25,32	3,67/22,02	3,36/20,16



	SZKLANKA WYSOKA PEACH	SZKLANKA WYSOKA MINT	SZKLANKA WYSOKA ICE
kod	776278	776285	776292
ml	370	370	370
mm	ø83x(H)120,5	ø83x(H)120,5	ø83x(H)120,5
ilość szt. w opak.	6	6	6
cena [PLN] szt./opak.	5,59/33,54	6,15/36,90	5,59/33,54



SZKLANKA CAFFEINO



	SZKLANKA CAFFEINO
kod	456002
ml	85
mm	ø59x(H)71
ilość szt. w opak.	6
cena [PLN] szt./opak.	2,79/16,74





SZKLANKI BODEGA

– Kolekcja prostych i eleganckich szklanek wykonanych ze szkła hartowanego, które poddawane jest specyficznemu obróbce w celu zagwarantowania większej wytrzymałości na wstrząsy, uderzenia i szok termiczny



NEW!

	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA NISKA	SZKLANKA
kod	776209	776216	776223
ml	505	355	225
mm	ø88,5x(H)120	ø85x(H)89,5	ø82x(H)59
ilość szt. w opak.	12	12	12
cena [PLN] szt./opak.	4,52/54,24	3,81/45,72	3,77/45,24



SZKLANKI CORTINA



– Prosta i funkcjonalna kolekcja szklanek Cortina stanowi ekonomiczną propozycję dla różnych typów lokali gastronomicznych. Bogate portfolio pojemności sprawia, że szklanki są doskonałe do wielu zastosowań



NEW!

	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	776407	776414	776421
ml	275	255	215
mm	ø61,5x(H)141	ø73,5x(H)88	ø54,5x(H)143
ilość szt. w opak.	6	6	6
cena [PLN] szt./opak.	2,21/13,26	2,35/14,10	2,30/13,80



	SZKLANKA	SZKLANKA WYSOKA	SZKLANKA WYSOKA
kod	776377	766384	766391
ml	195	300	385
mm	ø68,5x(H)79	ø59,5x(H)166	ø65x(H)162,5
ilość szt. w opak.	6	6	6
cena [PLN] szt./opak.	2,21/13,26	2,62/15,72	3,45/20,70

do cen należy doliczyć VAT 23%

NEW!

	PUCHAREK FORTUNA	PUCHAREK ALASKA	PUCHAREK DIAMOND
kod	770511	770528	770535
ml	300	260	360
mm	ø125x(H)180	ø104x(H)94	ø115x(H)99
ilość szt. w opak.	6	6	6
cena [PLN] szt./opak.	14/84	9,62/57,72	10,26/61,56



	PUCHAREK ROCK BAR	PUCHAREK YPSILON
kod	770542	770559
ml	380	375
mm	ø85x(H)182	ø130x(H)90
ilość szt. w opak.	6	6
cena [PLN] szt./opak.	5,81/34,86	6,30/37,80



	PUCHAREK GELATO	PUCHAREK ACAPULCO
kod	770467	770474
ml	280	300
mm	ø100x(H)166	ø116x(H)125
ilość szt. w opak.	6	6
cena [PLN] szt./opak.	18,77/112,62	13,56/81,36



NEW!



	BUTELKA ORIENTE	BUTELKA SWING	BUTELKA SWING	BUTELKA SWING
kod	775714	775721	775738	775745
ml	1000	250	500	1000
mm	ø85x(H)350	ø64x(H)192	ø77x(H)253	ø94x(H)306
ilość szt. w opak.	12	28	12	6
cena [PLN] szt./opak.	23,80/285,60	4,99/139,72	6,59/79,08	8,46/50,76



	BUTELKA OFFICINA 1825	BUTELKA OFFICINA 1826
kod	775844	775851
ml	750	1200
mm	ø85,9x(H)247	ø95x(H)300
ilość szt. w opak.	6	6
cena [PLN] szt./opak.	21,72/130,32	20,84/125,04



	DZBANEK BISTROT	DZBANEK BISTROT	DZBANEK BISTROT	SZKLANKA ROMANTIC	DZBANEK Z POKRYWKĄ I TUBĄ NA LÓD ROMANTIC
kod	775813	772820	775837	775752	775769
ml	250	500	1000	340	1800
mm	ø62x(H)115	ø77x(H)145	ø93x(H)186	ø79x(H)123	ø106x(H)236
ilość szt. w opak.	12	12	6	6	12
cena [PLN] szt./opak.	6,16/73,92	7,86/94,32	11,81/70,86	8,32/49,92	31,78/381,36

do cen należy doliczyć VAT 23%

NEW!



SŁOIK QUATTRO STAGIONI

SŁOIK QUATTRO STAGIONI

SŁOIK Z UCHEM QUATTRO STAGIONI

POKRYWKI DO SŁOIKÓW QUATTRO STAGIONI - ZESTAW 3 SZT.

POKRYWKI DO SŁOIKÓW QUATTRO STAGIONI - ZESTAW 2 SZT.

kod	775592	775608	775615	776100	776117
ml	150	250	415		
mm	ø75x(H)83	ø86x(H)93	ø84x(H)136	ø56	ø70
ilość szt. w opak.	12	6	12	12	12
cena [PLN] szt./opak.	2,45/29,40	3,16/18,96	9/108	3,60	4,60



SŁOIK TYPU WEK FIDO

SŁOIK TYPU WEK FIDO

SŁOIK TYPU WEK FIDO

SŁOIK TYPU WEK FIDO

kod	775639	775646	776124	776131
ml	125	200	350	500
mm	ø83x(H)71	ø83x(H)84	ø98,4x(H)98	ø106x(H)100
ilość szt. w opak.	12	12	6	6
cena [PLN] szt./opak.	7,99/95,88	8,19/98,28	8,50/51	10,07/60,42



SŁOIK QUATTRO STAGIONI

SŁOIK QUATTRO STAGIONI

kod	776087	776094
ml	200	320
mm	ø89x(H)86	ø89x(H)108
ilość szt. w opak.	6	6
cena [PLN] szt./opak.	5,85/35,10	5,85/35,10



ARTYKUŁY STOŁOWE



NEW!

	KARAFKA YPSILON	KARAFKA YPSILON	KARAFKA YPSILON
kod	775783	775790	775806
ml	250	500	1000
mm	ø68x(H)165	ø84x(H)204	ø104x(H)255
ilość szt. w opak.	12	6	6
cena [PLN] szt./opak.	9,62/115,44	10,49/62,94	13,64/81,84



	KARAFKA MISURA	KARAFKA MISURA	KARAFKA MISURA
kod	775776	770481	770498
ml	250	500	1000
mm	ø68x(H)190	ø84x(H)235	ø108x(H)262
ilość szt. w opak.	12	12	6
cena [PLN] szt./opak.	5,59/67,08	5,70/68,40	10/60



SALATERKI POMPEI

- Pompei to kolekcja dziewięciu salatek wykonanych z hartowanego szkła. Będą nieodzownym sprzymierzeńcem podczas przygotowywania kompozycji składników, podawania gustownie

przekąsek, sałatek, sosów lub przypraw
- Kształt umożliwia sztaplowanie i pozwala zaoszczędzić miejsce

NEW!

	SALATERKA	SALATERKA	SALATERKA	SALATERKA	SALATERKA
kod	775998	776001	776018	776025	776032
ml	39	100	240	350	570
mm	ø60x(H)30	ø80x(H)41	ø105x(H)53	ø120x(H)60	ø140x(H)70
ilość szt. w opak.	6	6	6	6	6
cena [PLN] szt./opak.	2,38/14,28	2,50/15	2,75/16,50	3,88/23,28	5,26/31,56

	SALATERKA	SALATERKA	SALATERKA	SALATERKA
kod	776049	776056	776063	776070
ml	1060	1700	2450	3650
mm	ø170x(H)85	ø200x(H)100	ø230x(H)95	ø260x(H)106
ilość szt. w opak.	6	6	6	6
cena [PLN] szt./opak.	6,13/36,78	10,76/64,56	13,02/78,12	24,38/146,28

do cen należy doliczyć VAT 23%

KOLEKCJA TOLEDO

- Zastawa stołowa wykonana z białego szkła hartowanego, które jest wytrzymałe na wstrząsy i uderzenia
- Kolekcja Toledo ze względu na prostą formę, czystą biel, jakość i niewysoką cenę jest bardzo chętnie kupowana



przez użytkowników indywidualnych jak i profesjonalną gastronomię

NEW!



TALERZ PŁYTKI

kod	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
775868	ø250	6	4,60/27,60



TALERZ GŁĘBOKI

kod	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
775875	ø240	6	4,60/27,60



TALERZ PŁYTKI

kod	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
775882	ø200	6	3,90/23,40



PÓLMISEK

kod	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
775899	360x270	6	14,98/89,88
775905	300x220	6	13/78
775912	228x154	6	6,50/39



SALATERKA

kod	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
775936	ø190x(H)80	6	12,69/76,14
775943	ø230x(H)90	3	16,72/50,16



MISKA

kod	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
775929	ø170x(H)51	6	6,64/39,84



MISKA DO ZUPY

kod	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
775950	ø110x(H)50	3	5,85/17,55



MISKA DO ZUPY

kod	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
775967	ø125x(H)80	4	13,68/82,08



SPODEK

kod	mm	opak.	cena [PLN] szt./opak.
775974	ø130x(H)18	6	7,59/45,54
775981	ø145x(H)17,5	6	7,59/45,54





PORCELANA RESTAURACYJNA OPTIMA – KOLOR BIAŁY

- Wysokogatunkowa, biała porcelana hotelowa
- Wzmocnione brzegi, solidna jakość szkliva
- Najwyższa odporność na zadrapania, obtuczenia 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	6/72
770856	ø210	12	6,50/78
770870	ø240	12	7/84
770887	ø270	12	9,50/114
770894	ø300	6	18/108



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	6/72



FILIŻANKA I SPODEK

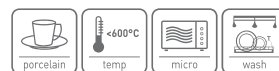
kod	mm	ml	ilość szt. w opak.	cena [PLN] szt./opak.
770900	filiżanka	90	12	4/48
770917	spodek ø90		12	2,50/30
770962	filiżanka	230	12	6,50/78
770979	spodek ø115		12	4/48



do cen należy doliczyć VAT 23%

TACE I MISKI DO PREZENTACJI

- Najbardziej wytrzymały typ porcelany na rynku
- Wysoka odporność na uderzenia i niewielka waga
- Kolor kremowo-biały



785645



785669

MISKA SKOŚNA

kod	mm	cena [PLN]
785645	170x163x(H)134	39
785652	138x138x(H)118	26

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

PORCELANA DO ZUP „GŁOWA LWA”

- Najbardziej wytrzymały typ porcelany na rynku
- Wysoka odporność na oddziaływania fizyczne i niewielka waga
- Biała błyszcząca porcelana



784730

784778

784754

WAZA NA ZUPĘ

kod	ml	mm	cena [PLN]
784747	1000	ø175x(H)120	34
784730	2000	ø215x(H)155	64

BULIONÓWKA

kod	ml	mm	cena [PLN]
784778	125	ø90x(H)60	7
784761	250	ø120x(H)78	12
784754	500	ø138x(H)95	18



PÓLMISEK TORRO

- Prostokątny

kod	mm	cena [PLN]
783658	360x240x(H)30	54

TACA BARK

- Prostokątna

kod	mm	cena [PLN]
785546	218x105x(H)23	21
785553	352x146x(H)40	46

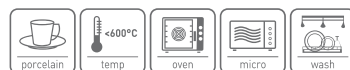
MISKA VANILLA

kod	mm	cena [PLN]
785560	225x111x(H)62	32
785577	290x136x(H)80	46



NACZYNIA DO ZAPIEKANIA PORCELANOWE

- Najbardziej wytrzymały typ porcelany na rynku
- Biata błyszcząca 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 – OKRĄGLE

kod	mm	cena [PLN]
786307	∅100x(H)50	9

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]
785904	185x152x(H)40	18



785904

NACZYNIA DLA DZIECI



786499



786239

TALERZ DZIECIĘCY „MIS”

– 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

786451



DZBANEK DO MLEKA



kod	ilość szt. w opak.	poj. (l)	cena (PLN)
786451	2 szt.	0,08	28



786437

SOSJERKA



kod	mm	cena (PLN)
786437	180x55x(H)130	22

786413



ZESTAW DO PRZYPAW

– 2-częściowy: sól, pieprz



kod	mm	cena (PLN)
786413	ø42x(H)80	26



786420

ZESTAW DO PRZYPAW

– 3-częściowy: sól, pieprz, wykałaczki



kod	mm	cena (PLN)
786420	125x54x(H)90	36

TAPASMINI

- Najbardziej wytrzymały typ porcelany na rynku
- Wysoka odporność na oddziaływania fizyczne i niewielka waga
- Biała błyszcząca porcelana



784426



784327



784365

MISECZKA PLATO

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
784426	6	ø100x(H)25	30

MISECZKA CUADRADO

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
784327	6	80x80x(H)35	39

MISECZKA REDONDO

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
784365	6	ø75x(H)30	28



784433



784334

MISECZKA LIONHEAD

kod	ilość szt. w opak.	ml	mm	cena [PLN]
784433	6 szt.	50	ø55x(H)45	32

MISECZKA CONCHA

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
784334	6	90x50x(H)20	30



784419



784396

MISECZKA TAPAS CUADRADO

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
784419	6	59x59x(H)37	24

MISECZKA TRIANGOLO

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
784396	6	100x100x(H)25	34



784389



784372



785324

MISECZKA CACEROLE

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
784389	6	ø60x(H)25	25

MISECZKA HUEVO

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
784372	6	ø65x(H)15	26

ŁYŻECZKA DO DIPÓW CUCHARA

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
785324	6	133x43x(H)26	33

do cen należy doliczyć VAT 23%



785645

MISKA SKOŚNA

kod	mm	cena [PLN]
785645	170x163x(H)134	39
785652	138x138x(H)118	26



ARTYKUŁY DO SERWOWANIA SMAŻONYCH PRZEKĄSEK



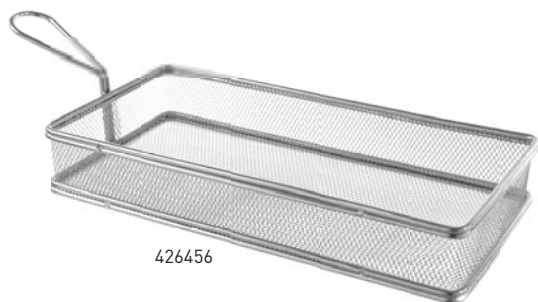
426425



426432



426449



426456



Zobacz film

KOSZYK MINIATUROWY DO SMAŻONYCH PRZEKĄSEK

kod	mm	cena [PLN]
426425	100x80x(H)70	24
426432	120x100x(H)80	26
426449	ø90x(H)90	24
426456	275x130x(H)45	36





630907



630914



630921

STOJAK DO SERWOWANIA FRYTEK

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

kod	mm	cena (PLN)
630907	ø95/110x(H)175	28

kod	mm	cena (PLN)
630914	210x110x(H)172	24

kod	mm	cena (PLN)
630921	270x270x(H)280	52



678138

678107

PAPIER PERGAMINOWY

- Opakowanie: 500 arkuszy

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



621202



621226



621257

NACZYNIĘ PROSTOKĄTNE

- Dania i desery mogą być przygotowywane bezpośrednio w naczyniu

kod	mm	cena [PLN]
621202	175x130	16
621219	215x160	18

TALERZ PŁYTKI

kod	mm	cena [PLN]
621226	ø200	13
621233	ø240	14

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	12

KUBEK Z UCHWYTEM

kod	ml	mm	cena [PLN]
621295	360	ø90x(H)80	10
621301	520	ø100x(H)90	14

KUBEK Z UCHWYTEM

kod	ml	mm	cena [PLN]
621318	120	ø70x(H)50	8



621332

KUBEK

kod	ml	mm	cena [PLN]
621325	300	ø90x(H)90	14
621332	400	ø90x(H)120	16

WIADERKO Z UCHWYTEM **NEW!**

kod	mm	cena [PLN]
621356	ø220x(H)186	76
621349	ø160x(H)140	44



621349





625804



625705

GARNEK DO ZUP I SOSÓW Z POKRYWKĄ

- Wykończony emalią
- Rant ze stali nierdzewnej
- Niska pokrywka

kod		poj. [l]	mm	cena [PLN]
625804	niebieski	0,3	ø120x(H)95	34
625705	czarny	0,6	ø135x(H)103	36



622704



622728



622742

**PATELNIĄ DO SERWOWANIA**

- Z dwoma uchwytnami
- 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

622810



622841



622858

MISKA DO PAELLI EMALIOWANA

- Model gęboki
- Wykonana z emaliowanej stali

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





426326

WIADERKO MINIATUROWE DO PRZEKĄSEK

kod	mm	cena [PLN]
426326	ø97x(H)98	17
426333	ø115x(H)110	19
426340	ø135x(H)130	24



426357

WIADERKO Z UCHWYTEM MINIATUROWE DO PRZEKĄSEK

kod	mm	cena [PLN]
426357	ø70x(H)77	16
426364	ø87x(H)93	12
426371	ø125x(H)127	20



426463

KANKA MINIATUROWA DO PRZEKĄSEK

kod	mm	cena [PLN]
426463	45x50	13
426470	70x100	20



426388

CEDZAK MINIATUROWY DO PRZEKĄSEK

kod	mm	cena [PLN]
426388	ø100x(H)54	13
426395	ø130x(H)64	14



426487

BRYTFANNA MINIATUROWA DO PRZEKĄSEK

kod	mm	cena [PLN]
426487	185x95x(H)45	20



535271

WANNA CEDZAKOWA KWADRATOWA

- Model kwadratowy, 2 uchwyty i podstawa

kod	mm	cena [PLN]
535271	169x169x(H)55	35
535288	218x218x(H)70	45

NEW!

535295

WANNA CEDZAKOWA - PERFOROWANA

- 2 uchwyty i podstawa

kod	mm	cena [PLN]
535295	ø160x(H)65	26

NEW!



Zobacz film

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



NACZYNIA ZE STALI GALWANIZOWANEJ

- Wykonane z ocynkowanej blachy stalowej, w stylu rustykalnym
- Stal ocynkowana nie jest przeznaczona do kontaktu z żywnością, do serwowania potraw należy używać papieru pergaminowego dostępny w ofercie Hendi

NEW!



425947



425961

WIADERKO PODWÓJNE Z UCHWYTEM

- Drewniany uchwyt

kod	mm	cena [PLN]
425947	190x95x(H)140	29
425954	250x125x(H)155	32

EKSPOZYTOR - 3 WIADERKA Z TACĄ

kod	mm	cena [PLN]
425961	365x130x(H)125	45



425978



425992

POJEMNIK W KSZTAŁCIE WIADRA NA SZTUĆCE I SERWETKI

- Uchwyt z drewnianą rączką

kod	mm	cena [PLN]
425978	245x167x(H)132	49

MISA DO SZAMPANA

kod	mm	cena [PLN]
425992	400x330x(H)220	67



425930



425909



425916



425923



425985

MISKA PROSTOKĄTNA

kod	mm	cena [PLN]
425930	100x100x(H)80	14

WIADERKO Z UCHWYTEM

- Z uchwytem

kod	mm	cena [PLN]
425909	ø70x(H)65	7
425916	ø100x(H)90	12
425923	ø120x(H)115	14
425985	ø160x(H)140	14





MISECZKA DO ZAPIEKANIA/KOKILA
- Z dekoracyjnymi rowkami



kod	mm	cena (PLN)
783153	∅70x(H)35	6
783160	∅90x(H)48	8
783627	∅100x(H)25	6
783177	∅120x(H)55	10



MISECZKA DO SOSÓW I DIPÓW
- Z dekoracyjnymi rowkami



kod	poj. (ml)	ilość szt. w opak.	mm	cena (PLN)
565643		4	∅60x(H)25	12
561706	50		∅70x(H)35	5
565650	50	4	∅70x(H)35	18
561713	80		∅80x(H)40	6
565667	80	4	∅80x(H)40	24
561720	100		∅85x(H)45	7
565674	100	4	∅85x(H)45	24



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



MISKA SKOŚNA VELOCITY



kod	mm	cena (PLN)
564578	70x70x(H)60	6
564585	97x97x(H)80	12
564592	110x110x(H)100	15



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



LITTLE CHEF MINI

– Miski do prezentacji z melaminy w kształcie naczyń kuchennych



Zobacz film



564509



564516

RONDELEK CZARNY LITTLE CHEF MINI OKRĄGŁY

kod	mm	cena (PLN)
564509	162x121x(H)30	12

BRYTFANNA CZARNA LITTLE CHEF MINI PROSTOKĄTNA

kod	mm	cena (PLN)
564516	320x162x(H)20	38

564523



564554

RONDELEK CZARNY LITTLE CHEF MINI OKRĄGŁY

kod	mm	cena (PLN)
564523	150x115x(H)37	12
564530	189x147x(H)37	18

RONDELEK CZARNY LITTLE CHEF MINI OWALNY

kod	mm	cena (PLN)
564547	155x80x(H)37	9
564554	263x140x(H)37	24



PŁYTY ŁUPKOWE DO FINGERFOOD

- Do serwowania przekąsek i dań
- Idealne do bufetów i restauracji typu „Gourmet”
- Z kamienia, wyposażone w antypoślizgowe nóżki



PŁYTA ŁUPKOWA – OKRĄGŁA

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
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



PŁYTA ŁUPKOWA – PROSTOKĄTNA

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
424681	2	200x100x(H)5	9
424698	2	300x100x(H)5	13

424681



WORKI I TORBY DO PIECZYWA

TORBA PAPIEROWA NA PIECZYWO

- 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



WOREK DO PIECZYWA – OKRĄGŁY

- Wykonany z wytrzymałej bawełny
- Dostępny w potężeniach 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

429051

429006

429037



PLYTY 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

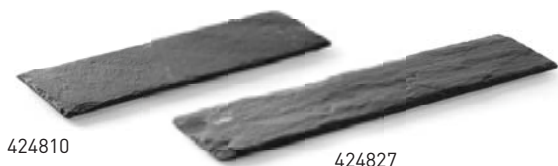
LINIA NATURAL

- 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

PLYTA ŁUPKOWA - PODSTAWKA

kod	mm	cena [PLN]
424773	100x100	13
424780	150x100	16

PLYTA ŁUPKOWA - LISTWA

kod	mm	cena [PLN]
424803	250x100	23
424810	300x100	27
424827	400x100	31
424834	500x100	41
424841	600x120	46

PLYTA 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

PLYTA 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



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 bryty 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

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

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

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

KOOK
AND
SERVE

423646

423677

423721

423783

423820

423882

KOSZYKI

- Wykonany z polirattanu
- Odporny 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 - OKRĄGLY

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 - OKRĄGLY

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	ø215x(H)205	32



WAZA, BULIONÓWKI I SOSJERKI



434208



WAZA NA ZUPĘ

- Pokrywka z wycięciem na chochlę

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
434208	2,7	ø270x(H)120	99

BULIONÓWKA

- Z uchwytemi

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
430002	0,35	ø120x(H)50	12



430002

MISECZKA NA WARZYWA/SURÓWKĘ

- Z uchwytemi

kod	mm	cena (PLN)
401002	ø120x(H)30	9
401101	ø140x(H)35	11
401200	ø160x(H)40	12



401200

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	18
432129	0,28	200x(H)105	19
432136	0,46	240x(H)120	23



432136



TERMOSY

- Podwójne ścianki wykonane ze stali nierdzewnej
- Jednolita struktura próżni
- Pokrywa, przycisk, dzióbek i uchwyt z metalu chromowanego
- Doskonałe właściwości izolacyjne



445815

445822

445839



446508

446607

446706



446522

446621

446720



TERMOS DO KAWY I HERBATY

kod	poj. (l)	øx wys. mm	cena (PLN)
445815	0,6	120x168	179
445822	1	136x188	189
445839	1,5	136x258	199



TERMOS DO KAWY

- Podwójne ścianki wykonane ze stali nierdzewnej
- Pokrywa 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
- Pokrywa 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





448908



TERMOS Z POMPKĄ

- Wykonany ze stali nierdzewnej
- Z pompką do łatwego nalewania napojów

kod	poj. (l)	øx wys. mm	cena (PLN)
448908	2,2	150x340	94



445877



TERMOS Z POMPKĄ

- Podwójne ścianki, pokrywa z polipropylenu
- Obrotowa podstawa
- Przycisk ze stopu cynku - bardzo wytrzymały
- Pokrywa otwiera się do 125 stopni, co ułatwia czyszczenie
- Uchwyt do przenoszenia
- Tackę ociekową należy zamawiać osobno

-24%

kod	poj. (l)	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
445877	3	289	219
445891	taca ociekowa		44



445891



449608



TERMOS ZE SZKLANYM WKŁADEM



kod	kolor	poj. (l)	øx wys. mm	cena (PLN)
449608	czarny	1	140x268	42

do cen należy doliczyć VAT 23%

DZBANKI



451502

451519

451526

451533

DZBANEK DO SPIENIANIA MLEKA I PRZYGOTOWYWANIA CAPPUCCINO

18/10
stainless steel

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

S.S.
stainless steel

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
458228	0,3	ø80x(H)80	39
458211	0,5	ø85x(H)110	49
458204	0,7	ø95x(H)115	62
458006	0,9	ø115x(H)115	68



450109

450208

450307

450406

450505

DZBANEK DO ŚMIETANKI

- Model prosty

S.S.
stainless steel

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
450109	0,03	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

S.S.
stainless steel

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
451007	0,35	ø85x(H)110	29
451106	0,75	ø100x(H)120	39



453001

453209

453506

DZBANEK DO KAWY/HERBATY Z POKRYWKĄ

- Pokrywka otwierana na przycisk

- Model prosty

S.S.
stainless steel

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



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



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



452400

CUKIERNICA

- Wykonana ze szkła
- Pokrywa ze stali nierdzewnej 18/0



kod	ml	mm	cena [PLN]
452400	200	ø80x(H)140	12



452424

DYSPENSER DO MIODU Z PRZYCISKIEM

- Wykonany ze szkła
- Pokrywa ze stali nierdzewnej

kod	mm	cena [PLN]
452424	ø80x(H)115	17



465370

DYSPENSER DO PARMEZANU/ CUKIERNICA

- Ze szklanym pojemnikiem oraz tyżeczką wykonaną ze stali nierdzewnej



kod	mm	cena [PLN]
465370	ø130x(H)90	27



631300

631102

631201

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



786413

ZESTAW DO PRZYPAW

- 2-częściowy: sól, pieprz

kod	mm	cena [PLN]
786413	ø42x(H)80	26



786420

ZESTAW DO PRZYPAW

- 3-częściowy: sól, pieprz, wykałaczki

kod	mm	cena [PLN]
786420	125x54x(H)90	36



468821

**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



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



460245

**ZESTAW DO OLIIWY I OCTU**

- Chromowany uchwyt
- 2 butelki na ocet/oliwę z nalewakiem ze stali nierdzewnej

kod	ml	mm	cena [PLN]
460245	474	115x60x(H)325	39
460252	940	130x70x(H)370	48



18/0
stainless steel

465301

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 2-częściowy: sól, pieprz
- Satynowany

kod	mm	cena [PLN]
465301	85x55x(H)115	14



18/0
stainless steel

465349

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 2-częściowy: ocet, oliwa
- Satynowany

kod	ml	mm	cena [PLN]
465349	150	120x75x(H)185	26



18/0
stainless steel

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



18/0
stainless steel

465318

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 3-częściowy: sól, pieprz, serwetnik
- Satynowany

kod	mm	cena [PLN]
465318	85x75x(H)115	18



18/0
stainless steel

465325

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 3-częściowy: sól, pieprz, wykałaczki
- Satynowany

kod	mm	cena [PLN]
465325	90x90x(H)115	18



18/0
stainless steel

465356

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 4-częściowy: sól, pieprz, oliwa, ocet
- Satynowany

kod	mm	cena [PLN]
465356	130x110x(H)185	36



18/0
stainless steel

465363

ZESTAW DO PRZYPRAW

- 5-częściowy: sól, pieprz, oliwa, ocet, wykałaczki
- Satynowany

kod	mm	cena [PLN]
465363	130x110x(H)185	38



S.S.
stainless steel

wash

465387

ZESTAW DO PRZYPRAW - SOLNICZKA I PIEPRZNICZKA

- Wykonana ze szkła
- Pokrywa ze stali nierdzewnej z otworami dozującymi w kształcie litery S i P

kod	mm	cena [PLN]
465387	ø40x(H)70	7



S.S.
stainless steel

wash

461266

PIEPRZNICZKA I SOLNICZKA

- Wykonana ze szkła
- Pokrywa ze stali nierdzewnej z otworami dozującymi w kształcie litery S i P

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
461167	6	ø40x(H)70	35
461266	6	ø40x(H)70	35

MŁYNIKI DO PIEPRZU I SOLI

- Wyjątkowy produkt do precyzyjnego mielenia przypraw
- Zapięcie i pręt wykonane ze stali nierdzewnej
- Górna nakrętka z głębokim gwintem i wkładem HELICOIL
- Wkładka nakrętki HELICOIL zapobiega przypadkowej zmianie ustawienia
- Wyprodukowane w Niemczech



Ceramiczny mechanizm mielenia do soli



Mechanizm mielenia ze stali nierdzewnej do pieprzu



MŁYNEK DO PIEPRZU Z TWORZYWA

kod	kolor	mm	cena [PLN]
469316	przezroczysty	140	109
469323	przezroczysty	180	109
469330	przezroczysty	210	119

MŁYNEK DREWNIANY DO PIEPRZU

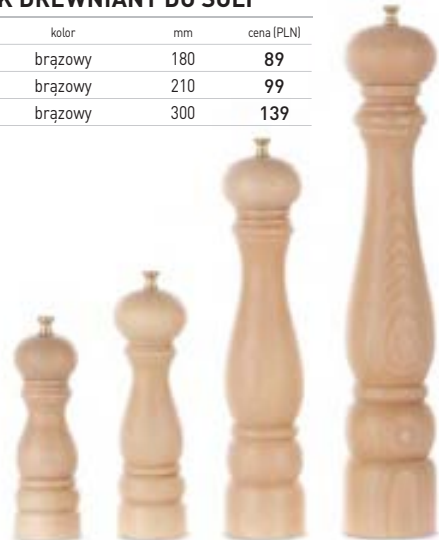
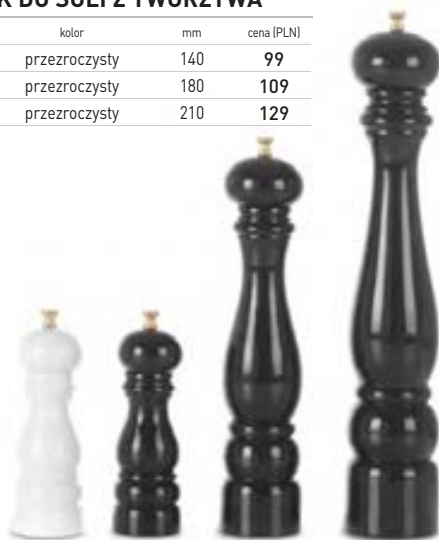
kod	kolor	mm	cena [PLN]
469019	brązowy	180	89
469026	brązowy	210	99
469040	brązowy	300	139
469064	brązowy	500	299

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 SOLI

kod	kolor	mm	cena [PLN]
469095	brązowy	180	89
469101	brązowy	210	99
469125	brązowy	300	139



MŁYNEK DREWNIANY DO PIEPRZU

kod	kolor	mm	cena [PLN]
469286	biały potysk	180	119
469262	czarny potysk	180	119
469132	czarny potysk	300	239
469149	czarny potysk	400	309

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]
469293	biały potysk	180	119
469279	czarny potysk	180	119

MŁYNEK DREWNIANY DO SOLI

kod	kolor	mm	cena [PLN]
469217	naturalny	180	89
469224	naturalny	210	109
469248	naturalny	300	149





469422



469477

469415
469446469460
469491

Unikalny mechanizm
mielący z 4-stopniową
regulacją grubości mielenia
– od gruboziarnistego
do drobnego, regulacja
umieszczona w podstawie
młynka



Mechanizm
mielący
bez regulacji

469408
469439469453
469484

MŁYNEK DO PIEPRZU

- Trwały, ceramiczny mechanizm mielący, precyzyjne umieszczenie tarczy zębatej zmniejsza jej ścieranie
- 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, ceramiczny mechanizm mielący, precyzyjne umieszczenie tarczy zębatej zmniejsza jej ścieranie
- Mechanizm mielący bez regulacji, zapewnia jednorodny stopień zmielenia
- Łatwo zdejmowana pokrywka do uzupełnienia młynka, stopień dokręcenia górnej nakrętki nie wpływa na grubość mielenia
- Dostępne w dwóch kolorach: drewna bukowego (jasny) lub drewna orzechowego (ciemny)

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, ceramiczny mechanizm mielący, precyzyjne umieszczenie tarczy zębatej zmniejsza jej ścieranie
- Młynek do pieprzu wyposażony w unikalny mechanizm mielący z 4-stopniową regulacją grubości mielenia – od gruboziarnistego do drobnego, regulacja umieszczona w podstawie młynka
- Młynek do soli bez regulacji, zapewnia jednorodny stopień zmielenia
- Łatwo zdejmowana pokrywka do uzupełnienia młynka

kod		mm	cena (PLN)
469385	młynek do pieprzu	(H)105	28
469392	młynek do soli	(H)105	28



400203



TACA DO SERWOWANIA – PROSTOKĄTNA

kod	mm	cena [PLN]
400203	205x155	16



441107



PUCHAREK DO LODÓW

- Na stopce

kod	mm	cena [PLN]
441107	ø90x(H)50	10



595008



DZWONEK RECEPCYJNY

- Podstawa metalowa w kolorze czarnym

kod	øx wys. mm	cena [PLN]
595008	85x60	18



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	31



441466

JAJECZNIK Z RANTEM

- Model ptaki

- Zestaw 6 szt.



kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
441466	6	ø85x(H)15	39



441367

JAJECZNIK – KIELISZEK

- Na stopce

- Zestaw 6 szt.



kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
441367	6	ø50x(H)45	19



441503

ŁYŻECZKA DO JAJKA

- Wykonana z białego tworzywa ABS

- Zestaw 6 szt.



kod	ilość szt. w opak.	cena [PLN]
441503	6	11





440704



421550



421574



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]
421574	czarny	ø130x(H)160	37



665251

PODSTAWKA POD KARTĘ MENU

- Nie zawiera karty

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
665251	6	80x77x(H)18	84



595206

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





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

-24%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
664001	500x850	289	219
664018	700x1200	509	449



664100



664117

TABLICA WOLNOSTOJĄCA

- Czarna, ze stalową ramą

-23%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
664100	700x1100	429	329

TABLICA WOLNOSTOJĄCA

- Czarna, ze stalową ramą

-24%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
664117	500x850	369	279





664094

664087

TABLICZKA STOŁOWA

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



664070

TABLICA NA SZTALUDZE

- Czarna, na drewnianej sztaludze

kod	mm	cena [PLN]
664070	220x360	44



MARKERY DO TABLICY - WAŚKA KOŃCÓWKA

- 8 markerów z okrągłą końcówką, grubość linii pisania 3 mm

kod	cena [PLN]
664278	39

1 biały, 1 czerwony, 1 niebieski, 1 zielony, 1 żółty, 1 fioletowy, 1 pomarańczowy i 1 różowy marker



664223

664230

664247

664254

MARKERY DO TABLICY - SZEROKA KOŃCÓWKA

- Z szeroką płaską końcówką, grubość linii pisania 15 mm

kod	cena [PLN]
664223	46
664230	46
664247	39
664254	39

3 białe markery
w zestawie: 1 różowy, 1 zielony i 1 niebieski marker
w zestawie: 1 biały, 1 czerwony i 1 żółty marker
1 biały, 1 fioletowy i 1 pomarańczowy marker



664261

664209

664216

MARKERY DO TABLICY - WAŚKA KOŃCÓWKA

- Kończówka stożkowa ukośna, grubość linii pisania od 2 mm do 6 mm

kod	cena [PLN]
664216	46
664209	46
664261	39

1 różowy, 1 zielony, 1 niebieski i 2 białe markery
5 białych markerów
1 biały, 1 pomarańczowy, 1 żółty, 1 czerwony, 1 fioletowy marker





663608

663615

663622



663639

663646

663653



663820

663806



663660



663523



663530



663714



663844

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 niepełnosprawnych	ø75	10
663653	zakaz uzywania telefonow komorkowych	ø75	10

TABLICZKA INFORMACYJNA NA DRZWI

- Samoprzylepna



kod	typ	mm	cena (PLN)
663783	dla palacych	ø75	10
663790	zakaz palenia	ø75	10
663820	dla palacych - duza	ø160	32
663806	zakaz palenia - duza	ø160	32

TABLICZKA INFORMACYJNA - „ZAKAZ PALENIA”

- Dwustronna



kod	mm	cena (PLN)
663660	50x(H)40	9

TABLICZKA INFORMACYJNA „REZERWACJA”

- Czarno-biała

- Dwustronna



kod	napis	ilość szt. w opak.	mm	cena (PLN)
663523	„rezerwacja”	1	130x35x(H)40	6
663530	„стол заказан”	1	130x35x(H)40	7
663462	„reserved”	1	130x35x(H)40	7

TABLICZKA INFORMACYJNA „REZERWACJA”



kod	napis	ilość szt. w opak.	mm	cena (PLN)
663714	„rezerwacja”	4	52x(H)40	24

TABLICZKA INFORMACYJNA Z NUMEREM

- Zestaw z mieszanymi numerami

- 12 numerów w zestawie



kod		mm	cena (PLN)
663844	Numer 1-12	50x(H)40	54
663851	Numer 13-24	50x(H)40	54
663868	Numer 25-36	50x(H)40	54
663875	Numer 37-48	50x(H)40	58
663882	Numer 49-60	50x(H)40	58
663899	Numer 61-72	50x(H)40	62



440605

**POPIELNICA Z RYNNĄ NA POPIÓŁ**

kod	mm	cena (PLN)
440605	ø140x(H)40	16



569757

**POPIELNICA Z POKRYWKĄ**

- Wykonana z czarnej melaminy

kod	mm	cena (PLN)
569757	ø146	28



440407

**POPIELNICA Z POKRYWKĄ**

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena (PLN)
440407		ø90x(H)28	12
440490	3	ø90x(H)28	26



440803

**POPIELNICA PROFI LINE**

kod	mm	cena (PLN)
440803	ø75x(H)28	21
440858	ø95x(H)28	24
440902	ø120x(H)28	32



440001

**POPIELNICA Z RYNNĄ NA POPIÓŁ**

kod	mm	cena (PLN)
440001	ø140x(H)30	8
440100	ø160x(H)30	9



440872

**POPIELNICA KITCHEN LINE**

kod	mm	cena (PLN)
440872	ø80x(H)30	11
440865	ø100x(H)30	14



440506

POJEMNIK NA POPIÓŁ

- Z podnoszoną pokrywką
- Do bezpiecznego opróżniania popielniczek



kod	mm	cena (PLN)
440506	202x170x(H)91	140



440209

**POPIELNICA Z OBROTOWYM PRZYCISKIEM**

kod	mm	cena (PLN)
440209	ø90x(H)45	21





440032

**POPIELNICA MOCOWANA DO ŚCIANY 3 L Z WKŁADKĄ 1,5 L**

- Do użytku zewnętrznego
- Praktyczne i estetyczne rozwiązanie dla palaczy
- Powłoka zewnętrzna odporna na promieniowanie UV
- Kolor ciemno-szary
- Płytkę 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

**-24%**

kod	poj. (l)	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
440032	3	191x64x(H)355	299	228



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
- Płytkę 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

**-24%**

kod	poj. (l)	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
440049	14	300x140x(H)670	699	532



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
- Główna kolumna $\varnothing 100$ mm
- Wewnętrzny 3 litrowy pojemnik na popiół
- Zdemowana głowica dla szybkiego i łatwego opróżniania
- Łatwy montaż i czyszczenie
- Możliwość zakotwienia do podłoża
- Zestaw montażowy w komplecie
- Waga: 11 kg

**-24%**

kod	poj. (l)	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
440056	3	$\varnothing 300 \times (H) 1080$	599	456



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

**-24%**

kod	poj. (l)	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
440070	12,5	400x260x(H)1040	899	684



TWÓJ ZYSK

NEW!



440216

POPIELNICA ŚCIENNA

- Solidna konstrukcja, prosty montaż do ścian i stupów
- Łatwe opróżnianie popielnicy przez otwierane dno, zamykane za pomocą klucza

kod	mm	cena [PLN]
440216	ø75x(H)460	239



NEW!

TWÓJ ZYSK



440223

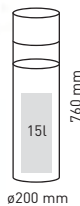
POPIENICA STOJĄCA

- Solidna konstrukcja, wolnostojąca z możliwością montażu do podłoga
- Łatwe opróżnianie popielnicy przez otwieraną górną część, zamykaną za pomocą klucza
- Podstawa ø170 mm, słupek ø80 mm

kod	mm	cena [PLN]
440223	ø170x(H)920	349



TWÓJ ZYSK



691373



KOSZ STOJĄCY Z POPIELNICĄ

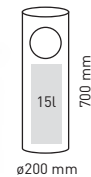
- Korpus ze stali nierdzewnej
- Powierzchnia zewnętrzna satynowana
- Popielnica umieszczona na dystansach nad koszem
- Odległość popielnicy od kosza: 105 mm
- Zdemontowana popielniczka - ułatwia czyszczenie i opróżnianie kosza
- Antypoślizgowa, gumowa podstawa poprawia stabilność kosza i chroni podłogę przed zarysowaniem

-24%

kod	poj. [l]	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
691373	15	ø200x(H)760	289	220



TWÓJ ZYSK



691380



KOSZ STOJĄCY Z POPIELNICĄ

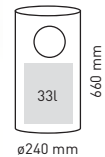
- Korpus ze stali nierdzewnej
- Powierzchnia zewnętrzna polerowana
- Zdemontowana popielnica umieszczona nad koszem ułatwia czyszczenie i opróżnianie kosza
- Otwór kosza: ø135 mm
- Antypoślizgowa, gumowa podstawa poprawia stabilność kosza i chroni podłogę przed zarysowaniem

-33%

kod	poj. [l]	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
691380	15	ø200x(H)700	155	107



TWÓJ ZYSK



691397



KOSZ STOJĄCY Z POPIELNICĄ

- Korpus ze stali nierdzewnej
- Powierzchnia zewnętrzna polerowana
- Zdemontowana 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

-24%

kod	poj. [l]	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
691397	33	ø240x(H)660	299	228

PROFESJONALNE KOCIOŁKI DO ZUP



Uchwyt na etykietę na pokrywie

Pokrywa z izolowanym uchwytem oraz wycięciem na chochłę

Cyfrowy panel sterujący z wyświetlaczem pokazujący na przemian temperaturę zadaną oraz temperaturę rzeczywistą zupy

Regulacja temperatury od 65°C do 95°C, co 1°C



Zabezpieczenie przed przegrzaniem – z alarmem informującym o zbyt niskim poziomie wody



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%
- Zdemontowana 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

kod	poj. [l]	V	W	mm	cena [PLN]
860502	8	230	450	ø370x(H)300	349



860083



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

-26%

kod	poj. [l]	V	W	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
860083	8	230	435	ø340x(H)360	189	139

S.S.
stainless steel



204825

TWÓJ ZYSK

PP
polypropylene

S.S.
stainless steel

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 65 mm

-24%

kod	poj. (l)	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
204825	9	230	900	573x348x(H)284	429	327

TWÓJ ZYSK



204900

TWÓJ ZYSK

S.S.
stainless steel

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

-24%

kod	poj. (l)	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
204900	9	230	800	615x355x(H)280	569	433

PP
polypropylene

S.S.
stainless steel

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

-24%

kod	poj. (l)	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
204832	6,8	230	500	ø405x(H)248	399	304

PP
polypropylene

S.S.
stainless steel

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

-24%

kod	poj. (l)	V	W	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
239902	6,8	230	1000	ø400x(H)250	689	524

S.S.
stainless steel

PP
polypropylene

204832

TWÓJ ZYSK

239902



18/0
stainless steel

475904

**PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/1**

- Model Economic
- Podnoszona polerowana pokrywa i podstawa ze wspornikiem na pokrywę
- W zestawie 2 pojemniki na pastę oraz pojemnik GN 1/1 o wysokości 65 mm ze stali nierdzewnej
- Odpowiedni do pojemników GN o wysokości do 65 mm

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
475904	9	600x358x(H)295	169



475201

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



470619

PODGRZEWACZ NA PASTĘ – OKRĄGŁY

- Szklana pokrywa z otworem do uwalniania pary
- W zestawie 1 pojemnik na pastę oraz pojemnik ze stali nierdzewnej

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
470619	3,5	ø390x(H)270	159

S.S. 18/0
stainless steel stainless steel

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 chochlę

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
472507	8	ø370x(H)325	199

S.S. 18/0
stainless steel stainless steel



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

-25%

kod	poj. (l)	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
471005	9	585x385x(H)315	199	149



PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/1

- ZESTAW

- Zestaw składa się z:
 - Podgrzewacz model Fiora GN 1/1 o kodzie 471005
 - 2 dodatkowe pojemniki GN 1/2 o wysokości 65 mm
 - 3 dodatkowe pojemniki GN 1/3 o wysokości 65 mm

NEW!

kod	mm	cena (PLN)
471050	585x385x(H)315	269



3 x

471050

2 x



PODGRZEWACZE NA PASTĘ PROFI LINE

- Idealne do bufetów oraz cateringu. Dzięki zastosowaniu wysokiej jakości materiału i eleganckiemu wykończeniu, podgrzewacze Profi Line podkreślają walory prezentowanej potrawy
- Podgrzewacze i akcesoria wykonane w całości ze stali nierdzewnej

NEW!





470251

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/1 SATYNOWANY

- Pokrywa wyposażona w blokadę, umożliwiającą pozostawienie otwartej pokrywy pod dowolnym kątem
- Zdejmowana pokrywa ułatwia czyszczenie
- W zestawie wyjmowany pojemnik na wodę, pojemnik na żywność GN 1/1 o wysokości 65 mm i 2 pojemniki na pastę

kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
470251	9	570x430x(H)290	349



470275

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 2/3 SATYNOWANY

- Pokrywa wyposażona w blokadę, umożliwiającą pozostawienie otwartej pokrywy pod dowolnym kątem
- Zdejmowana pokrywa ułatwia czyszczenie
- W zestawie wyjmowany pojemnik na wodę, pojemnik na żywność GN 2/3 o wysokości 65 mm i 1 pojemnik na pastę

kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
470275	6	395x430x(H)290	309



470268

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/2 SATYNOWANY

- Pokrywa wyposażona w blokadę, umożliwiającą pozostawienie otwartej pokrywy pod dowolnym kątem
- Zdejmowana pokrywa ułatwia czyszczenie
- W zestawie wyjmowany pojemnik na wodę, pojemnik na żywność GN 1/2 o wysokości 65 mm i 1 pojemnik na pastę

kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
470268	4	365x370x(H)280	289



470282

PODGRZEWACZ NA PASTĘ OKRĄGŁY SATYNOWANY

- Pokrywa wyposażona w blokadę, umożliwiającą pozostawienie otwartej pokrywy pod dowolnym kątem
- Zdejmowana pokrywa ułatwia czyszczenie
- W zestawie wyjmowany okrągły pojemnik na wodę, okrągły pojemnik na żywność o wysokości 65 mm i 1 pojemnik na pastę

kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
470282	6	465x420x(H)320	309



PODGRZEWACZE NA PASTĘ PROFI LINE WYSOKOPOLEROWANE

- Idealne do bufetów oraz cateringu. Dzięki zastosowaniu wysokiej jakości materiału i eleganckiemu wykończeniu, podgrzewacze Profi Line podkreślają walory prezentowanej potrawy
- Podgrzewacze i akcesoria wykonane w całości ze stali nierdzewnej

NEW!



470213



470237

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/1 WYSOKOPOLEROWANY

- Pokrywa wyposażona w blokadę, umożliwiającą pozostawienie otwartej pokrywy pod dowolnym kątem
- Zdejmowana pokrywa ułatwia czyszczenie
- W zestawie wyjmowany pojemnik na wodę, pojemnik na żywność GN 1/1 o wysokości 65 mm i 2 pojemniki na pastę

kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
470213	9	570x405x(H)320	399

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 2/3 WYSOKOPOLEROWANY

- Pokrywa wyposażona w blokadę, umożliwiającą pozostawienie otwartej pokrywy pod dowolnym kątem
- Zdejmowana pokrywa ułatwia czyszczenie
- W zestawie wyjmowany pojemnik na wodę, pojemnik na żywność GN 2/3 o wysokości 65 mm i 1 pojemnik na pastę

kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
470237	6	395x405x320	369



470220

PODGRZEWACZ NA PASTĘ GN 1/2 WYSOKOPOLEROWANY

- Pokrywa wyposażona w blokadę, umożliwiającą pozostawienie otwartej pokrywy pod dowolnym kątem
- Zdejmowana pokrywa ułatwia czyszczenie
- W zestawie wyjmowany pojemnik na wodę, pojemnik na żywność GN 1/2 o wysokości 65 mm i 1 pojemnik na pastę

kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
470220	4	365x345x(H)345	349



470244

PODGRZEWACZ NA PASTĘ DO ZUPY WYSOKOPOLEROWANY

- Okrągły pojemnik na zupę umieszcza się w kąpielu wodnej, która zapewnia dużą ilość ciepła do utrzymania temperatury zupy
- Pojemnik na zupę wyposażony w dwa uchwyty
- Zdejmowana pokrywa z wycięciem na łyżkę
- W zestawie wyjmowany pojemnik na wodę, okrągły pojemnik na zupę i 1 pojemnik na pastę

kod	poj. [l]	mm	cena [PLN]
470244	10	ø420x(H)380	379





PODGRZEWACZ NA PASTĘ ROLLTOP GN 1/1

- Model Rental-Top
- Solidna podstawa z polerowaną pokrywą Rolltop ze stali nierdzewnej 18/0
- W zestawie 2 pojemniki na pastę oraz pojemnik GN 1/1 o wysokości 65 mm ze stali nierdzewnej
- Przygotowane prowadnice do zainstalowania grzałki 809709
- Odpowiedni do pojemników GN o wysokości do 100 mm

-24%



470206

kod	poj. (l)	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
470206	GN 1/1	9	590x340x(H)400	409 309



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

-24%



470305

kod	poj. (l)	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
470305	9	660x490x(H)460	539	409



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

-25%



470312

kod	poj. (l)	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
470312	5,6	510x540x(H)480	399	299





470060

18/10
stainless steel**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 spowalniającym zamykanie
- Pokrywa wyposażona w przeszklone okienko 260x260 mm i odpowietrznik
- Regulowany element stabilizujący, zabezpieczający przed przechyleniem przy otwieraniu pokrywy

-23%

kod	poj. (l)	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
470060	5,5	405x420x(H)190	899	689



809600

GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- Idealne rozwiązanie do podgrzewaczy, które nie są przygotowane do montażu grzałek elektrycznych
- Idealna alternatywa dla standardowych źródeł ciepła jak pasta czy paliwo do podgrzewaczy
- Można stosować wyłącznie do podgrzewaczy o płaskim dnie
- Do podgrzewaczy HENDI o kodach 475201, 470206 i 471005

kod	V	W	mm	cena (PLN)
809600	230	500	ø130x(H)100	179



809709



Z wyłącznikiem bezpieczeństwa

GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- Odpowiednia do podgrzewaczy GN 1/1
- Z wyłącznikiem bezpieczeństwa

kod	mm	V	W	cena (PLN)
809709	200x320	230	400	199
809716	pojemnik na wodę + śruby			139

NEW!



470190



POJEMNIK NA ŻYWNÓŚĆ GN 1/1 – 2-CZĘŚCIOWY

– Pojemnik na żywność podzielony na 2 części o pojemności 3,75 l każda

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
470190	7,5	530x325x(H)65	79

470909

470909



470930



ADAPTER NA 2 POJEMNIKI DO ZUPY

– Pasuje do różnych typów podgrzewaczy GN 1/1



kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
470930	Adapter	530x325	109
470909	Wkład do adaptera	4,2 ø220x(H)190	89

463000



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

463109



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

464809



POJEMNIK NA ŚWIECZKI



kod	mm	cena (PLN)
464809	ø 46	4



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

-24%

kod	opak. zbiorcze (szt.)	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN) szt./opak.
194546	48	138,72	2,20/105,43
194539	24	69,04	2,21/53,08
194357	6	19,14	2,43/14,55
194356	3	9,60	2,44/7,32



190401



195505

195109

PASTA DO PODGRZEWACZY

- Wiadro 4 kg, etanol

-24%

kod	w kartonie (szt.)	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
190401	4	156,80	34,96

PASTA DO PODGRZEWACZY

- Kanister 5 l, etanol
- 30 kartonów na palecie

-24%

kod	w kartonie (szt.)	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
195505	4	156,80	34,96

PASTA DO PODGRZEWACZY

- Butelka 1 l, etanol

-24%

kod	w kartonie (szt.)	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
195109	12	80,40	7,60

470527



POJEMNIK NA PASTĘ – ZESTAW 2 SZT.



kod	ilość szt. w opak.	mm	cena (PLN)
470527	2	ø90x(H)60	29

195604



POMPKA DO PASTY

- Pasuje m.in. do pasty do podgrzewaczy w kanistrach 195505

kod	cena (PLN)
195604	49



PALIWO DO PODGRZEWACZY Z KNOTEM – PUSZKA

- Zawiera glikol dwuetylenu
- Paliwo spala się w 100%
- Nie emituje toksyn oraz zapachów, nie osmala naczyń
- Specjalny knot zapewnia odpowiednią temperaturę i płomień palenia
- Nienagrzewająca się puszka, nie wymaga pojemnika, ułatwia przenoszenie

- Jednakowo wysoka temperatura i wysokość płomienia w trakcie całego procesu spalania
- Specjalna zakrętka umożliwia wielokrotne użycie tej samej puszki, magazynowanie oraz bezpieczne przenoszenie



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

do -24%

kod	czas spalania	w kartonie (szt.)	g	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN] szt./opak.
193693	±4 godziny	24	145	95,76	3,03/72,78
193822	±4 godziny	6	145	24,54	3,11/18,65
193686	±6 godziny	24	200	100,56	3,38/81,00
193815	±6 godziny	6	200	25,74	3,26/19,56
193679	±8 godziny	24	250	114,96	3,64/87,37
193808	±8 godziny	6	250	29,34	3,72/22,30



PRZYBORY DO SERWOWANIA

S.S.
stainless steel



NEW!



529089

529096

529058

529065

529072



720103

720608

720400

721308

720509



721209

721100

720905

721001

720806

721407

ŁYŻKA DO SERWOWANIA

kod	mm	cena (PLN)
529058	60x305	26
529065	71x321	26

ŁYŻKA CEDZAKOWA

kod	mm	cena (PLN)
529072	71x321	26

CHOCHLA

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
529089	0,05	69x270	26
529096	0,09	85x308	33

WIDELEC DO MIĘS

kod	mm	cena (PLN)
720103	325	31

WIDELEC DO SAŁATEK

kod	mm	cena (PLN)
720608	305	31

CHOCHLA DO SOSÓW

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
720400	0,03	290	39

CHOCHLA

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
720509	0,12	ø90x315	44
721308	0,06	ø70x285	39

ŁYŻKA DO SPAGHETTI

kod	mm	cena (PLN)
721209	325	39

NÓŻ DO CIAST Z ZĄBKOWANYM OSTRZEM

kod	mm	cena (PLN)
721100	290	37

ŁYŻKA CEDZAKOWA

kod	mm	cena (PLN)
720905	ø110x365	39

SZPATUŁA

kod	mm	cena (PLN)
721001	325	39

ŁYŻKA DO SERWOWANIA

kod	mm	cena (PLN)
720806	325	34
721407	300	34





529003

529010

529300

529201

529041

CHOCHŁA 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



529027

529102

529409

529034



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



722107



PRZYBORY DO SERWOWANIA KITCHEN LINE



SZTUŦCE DO SAŁATEK

kod	nazwa	kolor	mm	cena (PLN)
563908	Łyżka do sałatek	biały	305	13
564004	Widelec do sałatek	biały	305	14

CHOCHLA

kod	kolor	poj. (l)	mm	cena (PLN)
563502	biały	0,07	235	13
563557	czarny	0,07	235	13
563700	biały	0,14	300	14
563755	czarny	0,14	300	14

ŁYŻKI DO SAŁATEK I CHOCHLE 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

kod	kolor	poj. (l)	mm	cena (PLN)
563632	biały	0,04	180	7
563649	czarny	0,04	180	7

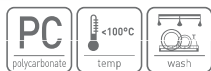


SZCZYPCE

657607



657621



SZCZYPCE UNIWERSALNE

kod	kolor	długość (mm)	cena (PLN)
657607	czarny	230	11
657621	przezroczysty	230	10

171608



171622



SZCZYPCE CUKIERNICZE

- Dekoracyjne kleszcze

kod	długość (mm)	cena (PLN)
171608	220	14
171622	280	15

NEW!



171615



SZCZYPCE CUKIERNICZE

- Dekoracyjne szczypce

kod	długość (mm)	cena (PLN)
171615	220	16



523018



SZCZYPCE CUKIERNICZE

kod	długość (mm)	cena (PLN)
523018	215	14



523315



SZCZYPCE DO SAŁAT

kod	długość (mm)	cena (PLN)
523315	212	12



523216



SZCZYPCE DO SPAGHETTI

kod	długość (mm)	cena (PLN)
523216	200	12





424186

**TACA CHŁODZĄCA – GN 1/1**

- 1 element chłodzący, schładzanie do temperatury poniżej 0°C
- W zestawie taca GN 1/1 ze stali nierdzewnej
- Przejroczysta pokrywa uchylna wykonana z poliwęglanu
- Podstawa wykonana z tworzywa ABS

-24%

kod		mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
424186	zawiera element chłodzący	555x357x(H)175	409	311
424193	element chłodzący do tacy chłodzącej 424186	430x275	89	68



424193

**TACA CHŁODZĄCA Z POKRYWĄ – PROSTOKĄTNA**

- 5-częściowy zestaw
- Przejroczysta pokrywa z tworzywa ABS, podstawa wykonana z polistyrenu
- W zestawie taca ze stali nierdzewnej
- 2 elementy chłodzące

-42%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
424155	430x290x(H)150	119	69



424155





871805



WITRYNKA CHŁODZĄCA – POJEDYNCZA

- Wykonana z tworzywa ABS
- Przejrzysta pokrywa Rolltop z tworzywa SAN
- W zestawie taca wykonana ze stali nierdzewnej i 2 elementy chłodzące

-48%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
871805	440x320x(H)205	249	129



871812



WITRYNKA CHŁODZĄCA – PODWÓJNA

- Wykonana z tworzywa ABS
- Przejrzysta pokrywa Rolltop z tworzywa SAN
- W zestawie 2 tace wykonane ze stali nierdzewnej i 4 elementy chłodzące

-45%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
871812	440x320x(H)440	489	269



871706



WITRYNKA POJEDYNCZA

- Idealna do drożdżówek i pączków
- Wykonana z tworzywa ABS
- Przejrzysta pokrywa typu Rolltop z tworzywa SAN

-24%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
871706	465x310x(H)190	169	129



871713

WITRYNKA PODWÓJNA

- Idealna do drożdżówek i pączków
- Wykonana z tworzywa ABS
- Przejrzysta pokrywa Rolltop z tworzywa SAN

-24%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
871713	465x310x(H)410	299	228

do cen należy doliczyć VAT 23%





427507

POKRYWA ROLLTOP GN 1/1
- Wykonana z poliwęglanu, przezroczysta



kod	rozmiar	mm	cena (PLN)
427507	GN 1/1	540x330x(H)180	127



866009

POKRYWA UCHYLNA GN 1/1



kod	rozmiar	mm	cena (PLN)
866009	GN 1/1	545x335x(H)95	189



427538

POKRYWA ROLLTOP GN 2/3
- Wykonana z poliwęglanu, przezroczysta



kod	rozmiar	mm	cena (PLN)
427538	GN 2/3	365x335x(H)175	129



427415

POKRYWA UCHYLNA GN 1/1



kod	rozmiar	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	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
424001	zestaw: taca z pokrywą ø380x(H)240	199	129
427514	pokrywa ø380x(H)240	129	73



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	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
523827	patera ø300x(H)90	209	149
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
- Dzielki zaostrzonym brzegom może służyć jako nóż



kod	mm	cena [PLN]
523957	280x75	32



523957



PATERY DO SERWOWANIA



429914

PATERA 3-STOPNIOWA – SKŁADANA – Z 3 tacami



kod	mm	cena [PLN]
429914	ø268-220-166x(H)320	189



425466

STOJAK NA TALERZE – Na 3 talerze



kod	mm	cena [PLN]
425466	na 3 talerze x ø170 mm 185x120x(H)260	79
425473	na 3 talerze x ø275 mm 290x200x(H)440	109



425473



480502



480519

PATERA DO OWOCÓW MORZA – Z 2 tacami



kod	mm	cena [PLN]
480519	ø300-400x(H)200	129
480502	podstawa ø250-200x(H)190	34



425107

425121



567906



425763

DZBANEK Z WKŁADEM NA LÓD

- Wykonany z odpornego na zarysowania przezroczystego tworzywa SAN, z pokrywą
- Posiada specjalny wkład na kostki lodu

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
425107	2,2	ø150x(H)260	59
425121	3	ø170x(H)285	89

DZBANEK DO NAPOJÓW

- Nietłukący się

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
567906	1,8	ø125x(H)210	25

KARAFKA

- Zamykana, z dozownikiem

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
425763	1	ø92x(H)245	29



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



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	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
428245	190x240x(H)410	279	184

-34%

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	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
274101	230	275	ø210x(H)390	299	229

-23%

DYSPENSERY



Zobacz film



425299

NEW!



425411

DYSPENSER DO SOKÓW

- Posiada stalowy wkład na lód schładzający napój
- Łatwy do czyszczenia, ze zdejmowaną kratką ociekową
- Zbiornik na sok wykonany z poliwęglanu
- Niekapiący kranik

-40%

kod	poj. (l)	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
425299	8	260x360x(H)560	349	209
425411	2x8	580x350x(H)560		409



425428

NEW!



425435



DYSPENSER DO SOKÓW

- Posiada stalowy wkład na lód schładzający napój
- Łatwy do czyszczenia, kratka ociekowa
- Zbiornik na sok wykonany z poliwęglanu
- Niekapiący kranik

kod	poj. (l)	mm	cena (PLN)
425428	3	215x315x(H)490	199
425435	2x3	415x315x(H)490	399





DYSPENSER DO SOKÓW

- Posiada stalowy wkład na lód schładzający napój
- Zbiornik na sok wykonany z poliwęglanu
- Niekapiący kranik

-24%

kod	poj. (l)	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
425190	5	280x220x(H)510	379	289



425190



DYSPENSER DO MLEKA

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- Posiada stalowy wkład na lód schładzający mleko
- Wyjmowany pojemnik z niekapiącym kranikiem
- Stabilna podstawa ze zdejmowaną tacką ociekową

-24%

kod	poj. (l)	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
425343	10,5	260x360x(H)536	949	719



425343



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 rozsypany się płatków
- Wolnostojący lub do zawieszenia na ścianie

-23%

kod	poj. (l)	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
557402	4	184x240x(H)600	299	229



557402



KOSZYKI



561102

KOSZYK DO PIECZYWA PROSTOKĄTNY GN 1/1

- Wzmocniony

kod	mm	cena [PLN]
561102	530x320x(H)90	58



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 wzmocniająca kosz wykonana ze stali nierdzewnej
- Pokrywa Rolltop wykonana z poliwęglanu



-22%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
426951	ø400x(H)300	179	139



561102



561003



426951



426968



561201

DESKI DREWNIANE



505502

Strona gładka
z wycięciem



505403

Strona ryflowana



DESKA DO KROJENIA CHLEBA

- Wyjmowana drewniana kratka

kod	mm	cena [PLN]
505502	475x322	129

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



Wyjmowana
kratka
ułatwia czyszczenie
z okruszków



ŚWIECZNIK 5-RAMIENNY - STOŁOWY

- Do samodzielnego montażu
- Świece nie wchodzą w skład zestawu

-24%



kod	wys. [mm]	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
466070	380	139	106
466087	540	219	167
466117	790	369	281
466124	1060	529	403
466131	1180	649	494

1180



466131

1060



466124

790



466117

540



466087

380



466070

ZAPALACZ GAZOWY

- Możliwość wielokrotnego napełniania
- Dostarczany jako pusty

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena [PLN]
198124	2	230	39



198124



do cen należy doliczyć VAT 23%



NACZYNIA JEDNORAZOWE DO PRZEKĄSEK FINGERFOOD

- Wykonane z polistyrenu



WIDELCZYK DO PRZEKĄSEK FINGERFOOD - JEDNORAZOWY ZESTAW 100 SZT.

kod	mm	kolor	cena [PLN]
560211	85	biały	44

ŁYŻECZKA DO PRZEKĄSEK FINGERFOOD - JEDNORAZOWA ZESTAW 100 SZT.

kod	mm	kolor	cena [PLN]
560228	85	biały	44

TALERZYK DO PRZEKĄSEK FINGERFOOD - JEDNORAZOWY ZESTW 100 SZT.

kod	ml	mm	cena [PLN]
560242	20	90x90x(H)15	76



TALERZYK DO PRZEKĄSEK FINGERFOOD - JEDNORAZOWY ZESTAW 100 SZT.

kod	ml	mm	cena [PLN]
560259	30	85x85(H)30	76



MISECZKA DO PRZEKĄSEK FINGERFOOD - JEDNORAZOWA ZESTAW 100 SZT.

kod	ml	mm	cena [PLN]
560266	50	75x75x(H)30	76



MISECZKA SKOŚNA DO PRZEKĄSEK FINGERFOOD - JEDNORAZOWA ZESTAW 100 SZT.

kod	ml	mm	cena [PLN]
560273	11	105x50x(H)30	76



MISECZKA TRÓJKĄTNA DO PRZEKĄSEK FINGERFOOD - JEDNORAZOWA ZESTAW 100 SZT.

kod	ml	mm	cena [PLN]
560280	15	65x65x(H)15	76



MISECZKA TRÓJKĄTNA DO PRZEKĄSEK FINGERFOOD - JEDNORAZOWA ZESTAW 100 SZT.

kod	ml	mm	cena [PLN]
560297	20	110x65x(H)20	76



NACZYNIĘ DO PRZEKĄSEK FINGERFOOD W KSZTAŁCIE FALI - JEDNORAZOWE ZESTAW 100 SZT.

kod	ml	mm	cena [PLN]
560303	50	64x46x(H)53	66
560310	120	80x60x(H)70	88



KUBEK Z PODSTAWKIEM DO PRZEKĄSEK FINGERFOOD - JEDNORAZOWY ZESTAW 100 SZT.

kod	ml	mm	cena [PLN]
560327	135	ø70x(H)67	112



PUCHAREK DO PRZEKĄSEK FINGERFOOD - JEDNORAZOWY ZESTAW 100 SZT.

kod	ml	mm	cena [PLN]
560334	165	ø90x(H)75	112



NACZYNIĘ SKOŚNE DO PRZEKĄSEK FINGERFOOD - JEDNORAZOWE ZESTAW 100 SZT.

kod	ml	mm	cena [PLN]
560341	85	63x69x(H)57	69
560358	140	73x81x(H)67	82



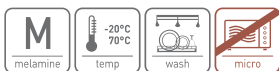
KUBEK DO PRZEKĄSEK FINGERFOOD - JEDNORAZOWY ZESTAW 100 SZT.

kod	ml	mm	cena [PLN]
560365	90	ø50x(H)65	76
560372	120	ø55x(H)70	88



ARTYKUŁY BUFETOWE





TACA BANKIETOWA GN Z MELAMINY

kod	rozmiar	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



MISKA KWADRATOWA

kod	mm	cena (PLN)
561560	130x130x(H)65	19
561577	190x190x(H)100	44
561584	270x270x(H)105	84



STOJAK DREWNIANY Z MISKAMI Z MELAMINY

- Podstawa z drewna bambusowego z 3 miskami z melaminy

kod	mm	cena (PLN)
561294	400x130x(H)60	139



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 + 3x GN 1/3		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 + 3x GN 1/6		319
561898	pojemnik GN 1/6	100	59

STOJAK BUFETOWY Z POJEMNIKAMI 1 L Z MELAMINY

kod	mm	wys. (mm)	cena (PLN)
561935	stojak + 3x 1 L		249
561942	pojemnik ø120	110	29



TACE Z MELAMINY BANKIETOWE

- Higieniczne, odporne na uderzenia
- Bardzo lekkie
- Duże rozmiary



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

ø380



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
561553	405x405x(H)50	139

PÓLMISEK OWALNY

kod	mm	cena [PLN]
561645	610x230x(H)42	79

561645



561652





561669



561485

PÓLMISEK BUFETOWY Z MELAMINY

- Higieniczne, odporne na uderzenia
- Bardzo lekkie

kod	wielkość	mm	wys. (mm)	cena (PLN)
561669	GN 1/1	530x325	40	149
561676	GN 1/2	325x265	40	79

MISKA W KSZTAŁCIE FALI Z MELAMINY

- Higieniczne, odporne na uderzenia
- Bardzo lekkie

kod	kolor	mm	cena (PLN)
561454	biały	250x120x(H)75	19
561485	biały	530x270x(H)107	109



561461



561478



561423

MISKA W KSZTAŁCIE FALI Z MELAMINY

- Higieniczne, odporne na uderzenia
- Bardzo lekkie

kod	kolor	mm	cena (PLN)
561461	biały	315x310x(H)123	64
561478	czarny	315x310x(H)123	64

MISKA SKOŚNA Z MELAMINY

- Higieniczne, odporne na uderzenia
- Bardzo lekkie

kod	mm	cena (PLN)
561423	212x208x(H)104	49
561430	300x291x(H)137	89
561447	360x349x(H)163	119



561966



561973



561980



561997

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

STOJAK BUFETOWY ANTYPOŚLIZGOWY

- Ze stali, pokryty tworzywem PVC
- Na półmiski i miski do prezentacji

kod	wielkość	mm	cena (PLN)
561980	okrągły	ø200x(H)100	34
561997	okrągły	ø200x(H)200	68



POJEMNIKI GN I DZBANKI 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 błyścząca porcelana



POJEMNIK GN 1/1

kod	rozmiar	mm	cena [PLN]
783009	GN 1/1	530x325x(H)65	239



783009

POJEMNIK GN 2/3

NEW!

kod	rozmiar	mm	cena [PLN]
783061	GN 2/3	354x325x(H)65	169



783061

POJEMNIK GN 1/2

kod	rozmiar	mm	cena [PLN]
783016	GN 1/2	325x265x(H)65	89



783016

POJEMNIK GN 1/3

kod	rozmiar	mm	cena [PLN]
783023	GN 1/3	325x176x(H)65	51



783023

DZBANEK DO SOSÓW

kod	ml	cena [PLN]
785003	1800	49
785010	1000	34

785003



785010



do cen należy doliczyć VAT 23%



PŁYTY DO SERWOWANIA Z MELAMINY

- Do serwowania przekąsek i dań
- Idealne do bufetów i restauracji typu „Gourmet”
- Z melaminy, odporne na uderzenia



Dwustronne



561379

561393



561409



561355

PŁYTA DO SERWOWANIA Z MELAMINY - IMITACJA ŁUPKA

- Prostokątna

kod	mm	cena [PLN]
561362	530x325x(H)7	179
561379	325x265x(H)7	104
561386	325x175x(H)7	64
561393	525x160x(H)7	99

PŁYTA DO SERWOWANIA Z MELAMINY - IMITACJA ŁUPKA

- Okrągła

kod	mm	cena [PLN]
561409	ø330x(H)7	109
561416	ø430x(H)7	159

PŁYTA DO SERWOWANIA Z MELAMINY Z UCHWYTEM - IMITACJA ŁUPKA

- Okrągła

kod	mm	cena [PLN]
561355	424x300x(H)15	83



**PŁYTA DO SERWOWANIA Z MELAMINY
- IMITACJA DREWNA DĘBOWEGO**

- Prostokątna

kod	mm	cena (PLN)
561324	530x325x(H)10	149
561331	325x265x(H)10	83
561348	525x160x(H)10	77



561324

561348

**PŁYTA DO SERWOWANIA Z MELAMINY
Z UCHWYTEM – IMITACJA DREWNA
DĘBOWEGO**

- Okrągła

kod	mm	cena (PLN)
561300	424x300x(H)15	83



561300

**PŁYTA DO SERWOWANIA Z MELAMINY
Z UCHWYTEM – IMITACJA DREWNA
DĘBOWEGO**

- Prostokątna

kod	mm	cena (PLN)
561317	530x200x(H)15	92



561317



Pokrywy do tac
na stronie 516



436103

TACA BANKIETOWA GN 1/1

- Polerowana z matowym rantem



kod	rozmiar	mm	cena (PLN)
436103	GN 1/1	530x325x(H)13	79

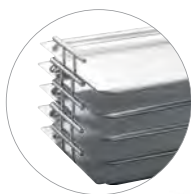


807705

TACA Z GŁADKIM RANTEM GN 1/1



kod	rozmiar	mm	cena (PLN)
807705	GN 1/1	530x325x(H)10	88



809181

TACA DO SERWOWANIA PIĘTROWALNA GN 1/1 - PROSTOKĄTNA

- Z uchwytami

- Odległość pomiędzy spiętrowanymi tacami 40 mm



kod	mm	cena (PLN)
809181	530x325x(H)70	139



809198

TACA DO SERWOWANIA PIĘTROWALNA - OKRĄGŁA

- Z uchwytami

- Odległość pomiędzy spiętrowanymi tacami 40 mm



kod	mm	cena (PLN)
809198	ø400x(H)60	139

TACA DO SERWOWANIA



kod		mm	cena (PLN)
496206	owalna	455x340	19
421291	owalna	310x230	14
496305	okrągła	ø350	19
496404	prostokątna GN 1/1	530x325	27
496107	prostokątna	410x310	19



496206



421291



496404



496305

496107



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 PROSTOKĄTNA

- Z dekoracyjnym rantem



kod	rozmiar	cena [PLN]
807804	GN 1/1	99



807804



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

- Idealny do obsługi imprez cateringowych
- Wysoka jakość wykonania



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



405000

TACA DO SERWOWANIA KAWY - OWALNA

- Satynowana



kod	mm	cena [PLN]
405000	200x140	8
405208	265x195	13
405307	285x220	16



480106

TACA KELNERSKA - OKRĄGLA



kod	mm	cena [PLN]
480106	ø315x(H)45	41



MEBLE CATERINGOWE SKŁADANE

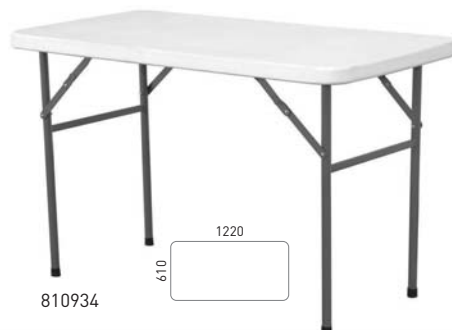
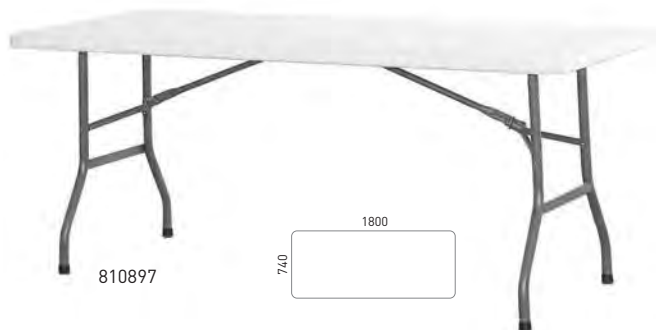
- Wielofunkcyjne meble składane przeznaczone do użytku na zewnątrz i wewnątrz pomieszczeń
- Idealne na targi, konferencje, imprezy plenerowe, cateringowe, wypoczynek na świeżym powietrzu, wynajem itp.
- Blaty z polietylenu HDPE
- Konstrukcja z malowanych proszkowo profili metalowych
- Łatwe magazynowanie i przenoszenie
- Łatwe w czyszczeniu i odporne na zabrudzenia



STÓŁ CATERINGOWY

- 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



814420



814413



814437

OBRUS PROSTOKĄTNY SYMPOSIUM

- Tkanina: Jersey 160 g/m²
- 90% poliester, 10% elastan
- Obrus nie wymaga prasowania
- Doskonała trwałość kolorów



kod	kolor	odpowiedni do	mm	cena (PLN)
814352	kremowy	810934	1200x760x(H)730	89
814369	biały	810934	1200x760x(H)730	89
814376	czarny	810934	1200x760x(H)730	89
814390	biały	810927	1500x760x(H)730	99
814383	kremowy	810927	1500x760x(H)730	99
814406	czarny	810927	1500x760x(H)730	99
814420	biały	810910 810897	1830x760x(H)730	109
814413	kremowy	810910 810897	1830x760x(H)730	109
814437	czarny	810910 810897	1830x760x(H)730	109





NEW!

STOLIK KOKTAJLOWY OKRĄGLY

kod	mm	cena [PLN]
810521	ø675x(H)1100	304
810538	ø860x(H)1100	342



STOLIK KOKTAJLOWY OKRĄGLY

kod	mm	max. obciążenie [kg]	cena [PLN]
810958	ø800x(H)1100	80	185

NEW!



813157



813829



813171



813164



813850



813836

OBRUS OKRĄGLY SYMPOSIUM

- Tkanina: Jersey 160 g/m²
- 90% poliester, 10% elastan
- Obrus nie wymaga prasowania
- Doskonała trwałość kolorów



kod	kolor	odpowiedni do	mm	cena [PLN]
813157	biały	810521 810538	ø800-850x(H)1050-1150	69
813171	kremowy	810521 810538	ø800-850x(H)1050-1150	69
813164	czarny	810521 810538	ø800-850x(H)1050-1150	69

OBRUS OKRĄGLY SYMPOSIUM

- Tkanina: Jersey 160 g/m²
- 90% poliester, 10% elastan
- Obrus nie wymaga prasowania
- Doskonała trwałość kolorów



kod	kolor	mm	cena [PLN]
813829	biały	ø700-850x(H)1050-1150	69
813850	kremowy	ø700-850x(H)1050-1150	69
813836	czarny	ø700-850x(H)1050-1150	69





810941

STÓŁ CATERINGOWY OKRĄGŁY

kod	mm	max. obciążenie (kg)	cena (PLN)
810941	ø1800x(H)740	150	749



814451



814444



814468

OBRUS OKRĄGŁY SYMPOSIUM

- Tkanina: Jersey 160 g/m²
- 90% poliester, 10% elastan
- Obrus nie wymaga prasowania
- Doskonała trwałość kolorów

OEKO-TEX®
CONFIDENCE IN TEXTILES

kod	kolor	odpowiedni do	mm	cena (PLN)
814444	kremowy	810941	ø1800x(H)760	169
814451	biały	810941	ø1800x(H)760	169
814468	czarny	810941	ø1800x(H)760	169



810965



810989



813096

KRZESŁO CATERINGOWE - BIAŁE

kod	mm	max. obciążenie (kg)	cena (PLN)
810965	540x440x(H)840	180	95

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/m²
- 100% poliester
- Łatwy w prasowaniu

kod	mm	cena (PLN)
813096	540x440x(H)840	39



NEW!

S.S.
stainless steel



810378

SŁUPEK ODGRADZAJĄCY Z TAŚMĄ

- System odgradzający z wbudowaną, wyciąganą taśmą
- Łatwy montaż, taśma mocowana do kolejnego słupka za pomocą systemu zacisków

kod	mm	cena (PLN)
810378	kolor srebrny chromowany ø64x(H)935	259



810392

SŁUPEK ODGRADZAJĄCY W KOLORZE SREBRNYM CHROMOWANY

- Wykonany ze stali nierdzewnej, bardzo stabilny i wytrzymały
- Do użytku w połączeniu z linami odgradzającymi

kod	mm	cena (PLN)
810392	słupek + podstawa ø51x935	129



810385

SŁUPEK ODGRADZAJĄCY W KOLORZE ŻŁOTYM

- Wykonany ze stali nierdzewnej, bardzo stabilny i wytrzymały
- Do użytku w połączeniu z linami odgradzającymi

kod	mm	cena (PLN)
810385	słupek + podstawa ø51x935	144



810453



810460



S.S.
stainless steel

LINA DO SŁUPKÓW ODGRADZAJĄCYCH

- Wykonana z wytrzymałego sznurka z karabińczykami ze stali nierdzewnej
- Do użytku w połączeniu ze słupkami odgradzającymi

kod	mm	cena (PLN)
810453	czerwona z karabińczykami w kolorze srebrnym	45
810460	niebieska z karabińczykami w kolorze srebrnym	45
810477	czerwona z karabińczykami w kolorze złotym	45



810477

do cen należy doliczyć VAT 23%

HENDI

537



POJEMNIK NA SZTUĆCE

- Wykonany z polietylenu
- 4-częściowy



kod	kolor	mm	cena (PLN)
877968	szary	520x290x(H)95	19

AMER★BOX

877968



552315



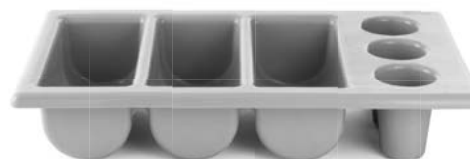
552308

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



552353



552360

POJEMNIK NA SZTUĆCE GN 1/1

- 6-częściowy
- Z miejscem na tyżeczki do kawy, tyżeczki do herbaty oraz widelczyki do ciasta



kod	kolor	mm	cena (PLN)
552353	szary	530x325x(H)105	28
552360	czarny	530x325x(H)105	36

552254



552261



552407

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	139

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

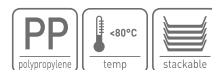
538

HENDI

do cen należy doliczyć VAT 23%



TACE Z POLIPROPYLENU



TACA Z POLIPROPYLENU - FAST FOOD ŚREDNIA

kod	kolor	mm	cena [PLN]
878903	szary	305x415	11
878910	czerwony	305x415	11
878927	niebieski	305x415	11
878934	zielony	305x415	11
878941	brązowy	305x415	11
878958	czarny	305x415	11

TACA Z POLIPROPYLENU - FAST FOOD DUŻA

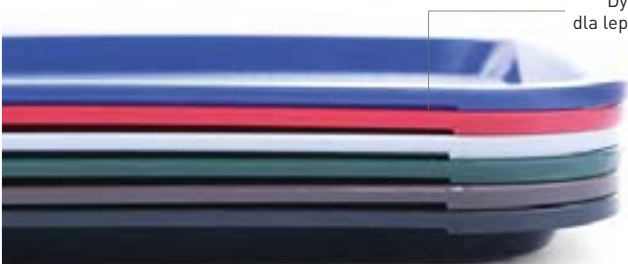
kod	kolor	mm	cena [PLN]
878804	szary	350x450	14
878811	czerwony	350x450	14
878828	niebieski	350x450	14
878835	zielony	350x450	14
878842	brązowy	350x450	14
878859	czarny	350x450	14



TACA Z POLIPROPYLENU - FAST FOOD MAŁA

kod	kolor	mm	cena [PLN]
878705	szary	265x345	13
878712	czerwony	265x345	9
878729	niebieski	265x345	9
878736	zielony	265x345	9
878743	brązowy	265x345	9
878750	czarny	265x345	13

Dystans między tacami
dla lepszej cyrkulacji powietrza



TACE POLIESTROWE, ANTYPOŚLIZGOWE

- Poliester wzmocniony włóknem szklanym
- Wytrzymałe na duże obciążenie
- Antypoślizgowa powierzchnia na mokro i sucho
- Odporne na wstrząsy i złamania
- Nie stawiać gorących naczyń (potraw i napojów)



508657



508817



508718

TACA DO SERWOWANIA - PROSTOKĄTNA

- Czarna

kod	mm	cena [PLN]
508657	200x280	27
508626	GN 1/1 325x530	48
508619	Euronorm 370x530	55

TACA DO SERWOWANIA - OKRĄGLA

- Czarna

kod	mm	cena [PLN]
508824	ø280	24
508817	ø350	25
508800	ø400	40
508794	ø460	58

TACA DO SERWOWANIA - OWALNA

- Czarna

kod	mm	cena [PLN]
508718	160x230	14
508725	200x265	19
508732	210x290	21



508831



TACA DO SERWOWANIA - OWALNA XL

- Czarna

kod	mm	cena [PLN]
508831	735x600	123



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	179



TACE POLIESTRÓWE DO RESTAURACJI SAMOOBŚLUGOWYCH



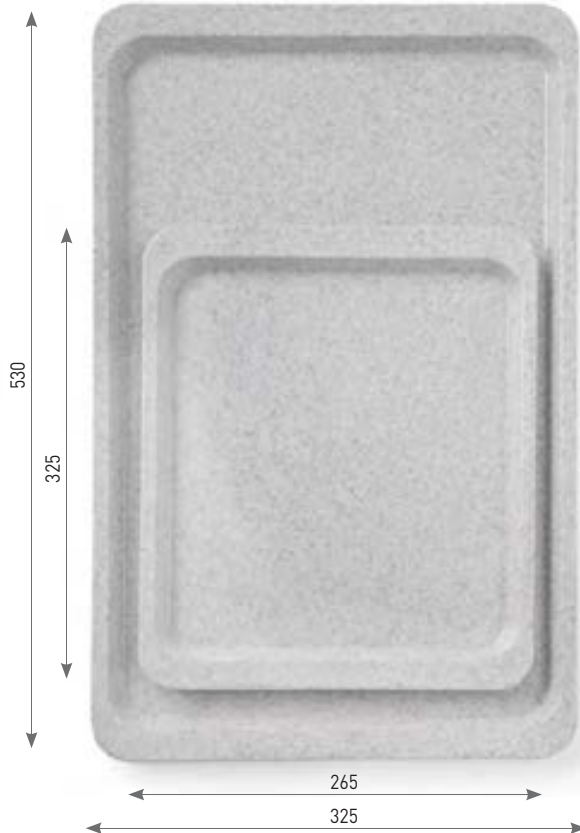
876602



TACA POLIESTRÓWA

- Poliester wzmocniony włóknem szklanym
- Prostokątna, gładka, kolor granit
- Profesjonalna jakość, wyjątkowa trwałość materiału
- Idealna do stołówek i barów samoobsługowych

kod	rozmiar	mm	cena (PLN)
876619	GN 1/1	530x325	39
876602	GN 1/2	265x325	31



Dystans między tacami dla lepszej cyrkulacji powietrza



876619



878507



878552

TACA FAST FOOD OWALNA

NEW!

kod	kolor	mm	cena (PLN)
878507	szary	265x195	7
878552	czarny	265x195	7

do cen należy doliczyć VAT 23%



TACE DREWNIANE, ANTYPOŚLIZGOWE

- Tace drewniane, laminowane z antypoślizgową powierzchnią
- Odporność na wstrząsy i złamania
- Kolor mahoń



507216



507865

TACA ANTYPOŚLIZGOWA DREWNIANA

- Prostokątna

kod	rozmiar	cena [PLN]
507216	GN 1/1	56
507117	EN	61
507018	430x610	75
507469	330x430	46

TACA ANTYPOŚLIZGOWA DREWNIANA

- Okrągła, z niskim rantem

kod	mm	cena [PLN]
507865	ø380	41



507933



507568



507711

TACA ANTYPOŚLIZGOWA DREWNIANA

- Owalna

kod	mm	cena [PLN]
507568	200x265	23
507964	230x160	21
507933	290x210	29

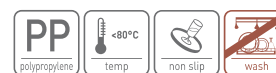
TACA ANTYPOŚLIZGOWA DREWNIANA

- Okrągła, z wysokim rantem

kod	mm	cena [PLN]
507711	ø320x(H)35	48
507766	ø360x(H)30	51
507773	ø420x(H)30	82

TACE Z POLIPROPYLENU

- Wytrzymałe na duże obciążenia
- Antypoślizgowa powierzchnia na mokro i sucho
- Odporne na wstrząsy i złamania



878101



878125



878606

TACA DO SERWOWANIA - PROSTOKĄTNA

- Czarna

kod	mm	cena [PLN]
878118	255x355	22
878101	GN 1/1	33

TACA DO SERWOWANIA - OKRĄGŁA

- Czarna

kod	mm	cena [PLN]
878125	ø280	19
878132	ø360	21
878149	ø410	24

TACA DO SERWOWANIA - OKRĄGŁA Z WYSOKIM RANTEM

- Czarna

kod	mm	cena [PLN]
878606	ø320	28
878408	ø360	32





TACA Z MELAMINY LAMINOWANA WZOREM DREWNA

- Wykończona laminatem z melaminy
- Doskonała odporność na środki do czyszczenia, plamy i zarysowania
- Dostępna w 3 różnych eleganckich wzorach



kod	kolor	mm	cena (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



GRILLE GAZOWE GREEN FIRE

- Bardziej odporny na oddziaływania wiatru
- Łatwy w czyszczeniu dzięki:
 - całkowicie zdejmowanym palnikom
 - wyjmowanemu pojemnikowi na tłuszcz GN 2/1
- Ulepszone palniki gwarantują optymalny rozkład ciepła aż na 90 % powierzchni grillującej
- Niewidoczne łączenia elementów
- Bardzo czysty płomień, niska emisja CO₂
- Zdejmowane nogi umożliwiają użycie grilli w wersji nastawnej



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

-24%

kod	mm	moc gaz. (kW)	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
149508	740x612x(H)825	11,6	2699	2052



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

-24%

kod	mm	moc gaz. (kW)	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
149621	740x612x(H)825	11,6	2799	2128



149591

GRILL GREEN FIRE PROFI LINE 3-PALNIKOWY

- Emaliowana patelnia żeliwna i 2 ruszty GN 1/1 w zestawie
- Ostońa 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

-24%

kod	kW	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
149591	17,4	1078x612x(H)825	3999	3040



Demontowalne nogi

149607



GRILL GAZOWY GREEN FIRE PROFI LINE 4-PALNIKOWY

- 2 emaliowane patelnie żeliwne i 2 ruszty GN 1/1 w zestawie
- Ostońa 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
- Zdejmowane nogi umożliwiają użycie grilla w wersji nastawnej

-24%

kod	mm	moc gaz. [kW]	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
149607	1400x612x(H)825	22	4999	3800



149614

GRILL GREEN FIRE PROFI LINE 4-PALNIKOWY

- 2 emaliowane patelnie żeliwne i 2 ruszty GN 1/1 w zestawie
- Ostońa 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
- Demontowalna podstawa z półką na 4 kółkach do łatwego transportowania

-24%

kod	mm	moc gaz. [kW]	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
149614	1400x612x(H)825	22	6299	4788

do cen należy doliczyć VAT 23%



AKCESORIA DO GRILLI GREEN FIRE

Pokrywa z wbudowanym termometrem



149515



POKRYWA ROLLTOP DO GRILLA GREEN FIRE 2-PALNIKOWEGO

- Z wbudowanym termometrem

-24%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
149515	706x685x(H)239	1399	1069



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

- Tylne półki 149539 stanowią połowę długości grilla Green Fire z 4 palnikami, należy zamontować 2 półki na całej długości

kod	mm	cena [PLN]
149539	element tylny 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



626504

149546



PATELNIĄ WOK

- Z uchwytemi, 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

-25%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
626504	ø700x(H)235	399	299

PODSTAWA POD WOK

- Odpowiednia do grilli gazowych Green Fire Profi Line

kod	cena [PLN]
149546	499

strona
gładka



932001

strona
ryflowana



932018

PATELNIĄ ŻELIWNĄ GN 1/1

- Odpowiednia do grilli gazowych Green Fire Profi Line



kod	rozmiar	mm	cena (PLN)
932001	GN 1/1	325x530	199

RUSZT ŻELIWNY GN1/1

- Odpowiedni do grilli gazowych Green Fire Profi Line



kod	rozmiar	mm	cena (PLN)
932018	GN 1/1	325x530	199



939949

939956



145777

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	rozmiar	mm	cena (PLN)
939949	ruszt GN 1/1	325x530	60
939956	płytkę ochronną na palnik GN 1/1	650x530	120

RUSZT NA KAMIEŃ LAWOWY

- Kamień lawowy w zestawie
- Odpowiedni do grilli gazowych Green Fire Profi Line



kod	rozmiar	mm	cena (PLN)
145777	GN 1/1	535x330x(H)68	799



152706



152805



KAMIEŃ LAWOWY

- Odpowiedni do wielu rodzajów grilli gazowych
- Drobne kamienie

kod	ilość szt. w opak.	cena (PLN)
152706	pudełko - 3 kg	32

KAMIEŃ LAWOWY

- Odpowiedni do wielu rodzajów grilli gazowych
- Duże kamienie

kod	ilość szt. w opak.	cena (PLN)
152805	pudełko - 5 kg	54
152904	worek - 9 kg	68



GRILL MASTER



154601



154618



PATELNIĄ GAZOWĄ BAKE-MASTER MINI

- Wykonany 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 m³/h

-24%

kod	moc kW [Hs]	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
154601	5,8	340x540x(H)300	589	448

PATELNIĄ GAZOWĄ BAKE-MASTER MAXI

- Wykonany 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 m³/h

-24%

kod	moc kW [Hs]	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
154618	11,6	650x540x(H)300	899	684



154700

Patelnia emaliowana w zestawie



154717



GRILL GAZOWY GRILL-MASTER MINI

- Wolnostojący
- Wykonany ze stali nierdzewnej 18/0
- W zestawie chromowany ruszt i emaliowana patelnia
- Wymiary wewnętrzne patelni: 290x480 mm
- Iskrownik piezoelektryczny i termopara
- Przewód gazowy z reduktorem w zestawie
- Na gaz z butli
- Zużycie gazu: 0,215 m³/h

-24%

kod	moc kW [Hs]	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
154700	5,8	340x540x(H)840	799	608

GRILL GAZOWY GRILL-MASTER MAXI

- Wolnostojący
- Wykonany ze stali nierdzewnej 18/0
- W zestawie chromowany ruszt i emaliowana patelnia
- Wymiary wewnętrzne patelni: 590x480 mm
- Iskrownik piezoelektryczny i termopara
- Przewód gazowy z reduktorem w zestawie
- Na gaz z butli
- Zużycie gazu: 0,430 m³/h

-24%

kod	mm	moc gaz. (kW)	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
154717	650x540x(H)840	11,6	1199	912
144923	pokrowiec z folii PEVA 720x560x(H)360			69





GRILL GAZOWY ROAST-MASTER HEAVY DUTY

- Ruszt ze stali chromowanej, solidna osłona palnika
- Konstrukcja i osłona palnika wykonane ze stali nierdzewnej 18/0
- Elektroniczny zapłon i termopara
- Przewód gazowy z reduktorem w zestawie
- Na gaz propan i butan
- Zużycie gazu: 0,430 m³/h

-24%

kod	mm	moc gaz. (kW)	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
154878	650x540x(H)840	11,6	999	760
144923	pokrowiec z folii PEVA 720x560x(H)360			69



154878

GRILL GAZOWY GRILL-MASTER QUATTRO

- Konstrukcja oraz 2 pojemniki na tłuszcz wykonane ze stali nierdzewnej
- 4 palniki niezależnie sterowane
- W zestawie 2 niklowane ruszty oraz emaliowana patelnia pokrywająca połowę grilla (wym. wew. 590x480 mm)
- Wysokość bez podstawy: 300 mm
- Wyposażony w zawór termopary i elektroniczny zapłon
- Przewód gazowy z reduktorem ciśnienia w zestawie
- Na gaz z butli, zużycie gazu: 0,8 m³/h
- Deamontowalna podstawa z półką na 4 kółkach do łatwego transportowania

-24%

kod	moc kW [Hs]	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
154908	22	1270x525x(H)840	1899	1444



154908



145531

RUSZT NA KAMIEŃ LAWOWY

- Do grilla gazowego Master Maxi
- Kamień lawowy 3 kg w zestawie

-24%

kod	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
145531	630x500	799	608



154656

PATELNIEM EMALIOWANA

kod	mm	cena (PLN)
154656	650x540	209



556696

FARTUCH DO GRILLOWANIA

- Płócienny 280 g/m²
- Powłoka trudnopalna

kod	mm	cena (PLN)
556696	810x660	49



GRILLE GAZOWE FIESTA



146002



Zdemontowany okrągły palnik ułatwia czyszczenie



146804



GRILL GAZOWY FIESTA 600

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, patelnia ze stali walcowanej ϕ 600 mm
- Wyposażony w termoparę, elektroniczny zapłon oraz przewód gazowy z reduktorem ciśnienia
- Zdemontowany okrągły palnik ułatwia czyszczenie
- W grillu można zmieścić butlę z gazem 5 kg lub 6 kg
- Na gaz z butli, zużycie gazu: 334 g/h
- Nadaje się szczególnie do przygotowywania kebaba, gyrosa, paelli i innych potraw serwowanych podczas dużych imprez

-24%

kod	odpowiedni do	moc kW [Hs]	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
146002	622407	4,8	600x600x(H)870	2599	1979

GRILL GAZOWY FIESTA 800

- Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej, patelnia ze stali walcowanej ϕ 800 mm
- Wyposażony w termoparę, elektroniczny zapłon oraz przewód gazowy z reduktorem ciśnienia
- Zdemontowany okrągły palnik ułatwia czyszczenie
- W grillu można zmieścić butlę z gazem 5 kg lub 11 kg
- Na gaz z butli, zużycie gazu: 489 g/h
- Nadaje się szczególnie do przygotowywania kebaba, gyrosa, paelli i innych potraw serwowanych podczas dużych imprez

-24%

kod	odpowiedni do	moc kW [Hs]	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
146804	622605	7,0	800x800x(H)900	3399	2589



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	ϕ 600x(H)40	179
622605	146804	ϕ 800x(H)50	429

GRILLE NA WĘGIEL DRZEWNY

- Wykonane ze stali nierdzewnej 18/0 z zdejmowanymi nogami



150603



GRILL NA WĘGIEL DRZEWNY „PATIO”

- Model „Patio”
- Wyposażony w dwa ruszty 345x345 mm

-24%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
150603	770x380x(H)760	699	529



150801



GRILL NA WĘGIEL DRZEWNY „RESTO”

- Model „Resto”
- Wyposażony w trzy ruszty 345x345 mm

-25%

kod	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
150801	1145x380x(H)770	849	639

550



do cen należy doliczyć VAT 23%



AKCESORIA DO GRILLI



170045

18/0
stainless steel

SZPILA DO SZASZŁYKÓW

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	cena (PLN)
170045	24	210	27



170328



170120



SZPILA DO SZASZŁYKÓW

kod	ilość szt. w opak.	długość (mm)	cena (PLN)
170120	6	250	12
170328	6	350	14



855218

855201

SKROBKA DO PŁYT GRILLOWYCH

kod	mm	cena (PLN)
855201	100x315	59
855218	Ostrza zapasowe - 5 szt.	19



525517



SZCZOTKA DO GRILLA

- Drewniana, 4 rzędy stalowych drutów

kod	mm	cena (PLN)
525517	2 szt. w blisterze	290



525418

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



556627



RĘKAWICE OCHRONNE - Z WŁÓKNA SZKLANEGO

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena (PLN)
556627	2	430	74



556634



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



556610



RĘKAWICE OCHRONNE - Z BAWĘLNY OGNIOODPORNEJ

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena (PLN)
556610	2	430	44



NEW!

556658

RĘKAWICE OCHRONNE - SKÓRZANE

- Wykonane ze skóry bydłowej
- Bardzo długie dla lepszej ochrony ręki

kod	ilość szt. w opak.	mm	cena (PLN)
556658	2	460	76

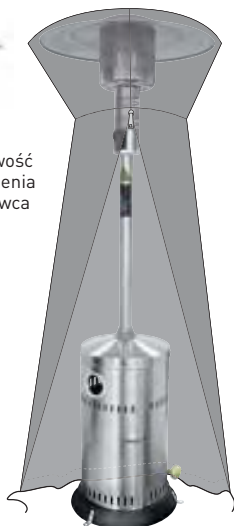


LAMPY GRZEWCZE NA GAZ



272602

Możliwość dokupienia pokrowca



144916



2 koła przy podstawie ułatwiają transport lampy



Wyposażona w elektroniczny zapłon, przewód gazowy z reduktorem



Możliwość regulacji wysokości lampy 272701

272701

LAMPA GRZEWCZA NA GAZ

- Lampa do ogródków restauracyjnych
- Na gaz z butli, zużycie gazu: 785 g/h
- 2 koła przy podstawie ułatwiają transport lampy
- Wyposażona w elektroniczny zapłon, przewód gazowy z reduktorem
- Posiada uchwyty do mocowania w podłożu



-24%

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: 1600 mm



-24%

kod	moc gazowa (kW)	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
272602	12,7	ø770x(H)2200	999	759
144916	pokrowiec	ø790x(H)2220		109

kod	moc gazowa (kW)	mm	stara cena (PLN)	nowa cena (PLN)
272701	12,7	ø770x(H)1580-2200	999	759
144916	pokrowiec	ø790x(H)2220		109





Możliwość dokupienia pokrowca

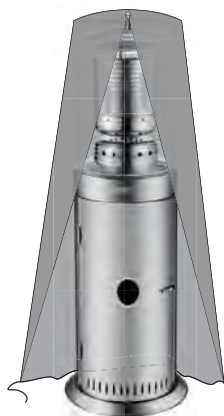


144909



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
- Blokada dopływu gazu w momencie wywrócenia się lampy
- Urządzenie na gaz z butli propan-butan

-24%

kod	moc gazowa [kW]	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
272404	11,2	420x420x(H)2220	1899	1449
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 kąta przy podstawie ułatwiają transport lampy

-25%

kod	moc gazowa [kW]	mm	stara cena [PLN]	nowa cena [PLN]
272411	13,5	ø556x(H)1430	1199	899
144954	pokrowiec	ø580x(H)1460		89



INFORMACJE OGÓLNE

Przedstawione w katalogu produkty dostępne są na terenie całej Polski za pośrednictwem dystrybutorów oraz sieci marketów cash & carry, których dane teleadresowe zostały umieszczone na naszej stronie internetowej www.hendi.pl w zakładce: Dystrybutorzy. Nasi partnerzy handlowi dysponują szczegółowymi informacjami na temat naszych produktów, sposobu ich dostarczenia, montażu oraz serwisowania.

Katalog nie stanowi oferty w rozumieniu art. 66 kodeksu cywilnego. Nowa edycja katalogu unieważnia wszystkie ceny i warunki handlowe podane w poprzedniej jego edycji.

Ceny w katalogu są cenami netto, do których należy doliczyć podatek VAT w wysokości 23% lub 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.

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
www.hendi.pl



LEGENDA

wyjaśnienie piktogramów użytych w katalogu

	Produkt energooszczędny		Może mieć kontakt z żywnością		Polietylen HD
	Zgodny z normami HACCP		Nie może mieć kontaktu z żywnością		Polietylen LD
NEW!	Nowy produkt		Funkcja chłodząca		Polipropylen
	Do użytku wewnątrz i na zewnątrz pomieszczeń		Do samodzielnego montażu		Polipropylen EPP
	Do użytku wewnątrz pomieszczeń		Odporność termiczna do 350°C		Poliwęglan
	Do użytku na zewnątrz		Odporność termiczna od -40° do 300°C		Tworzywo ABS
	Można używać na kuchenkach gazowych		Aluminium		Tworzywo POM
	Do użytku wyłącznie na kuchenkach gazowych		Z odlewu aluminium		Poliamid (Nylon)
	Można używać na kuchenkach elektrycznych		Stal nierdzewna		Tworzywo SAN
	Można używać na kuchenkach ceramicznych		Stal nierdzewna 18/0		Tworzywo odporne na ciepło
	Można używać na kuchenkach indukcyjnych		Stal nierdzewna 18/8		Silikon
	Nie można używać na kuchenkach indukcyjnych		Stal nierdzewna 18/10		Plexiglas
	Można używać w kuchenkach mikrofalowych		Niemiecka stal X50CrMoV15		Brak rakotwórczego bisfenolu A
	Nie można używać w kuchenkach mikrofalowych		Stal węglowa		Włókno szklane
	Można myć w zmywarkach		Ocynkowane		Melamina
	Nie można myć w zmywarkach		Stal chromowana		Porcelana
	Można używać w piecach		Niklowane		Antypoślizgowy
	Możliwość piętrowania		Polietylen		Na magnes

INDEKS KODÓW

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
1xxxx		1140650	184	171608	513	205846	208	220337	239	223413	283	226070	259	230442	370	233146	302
10000	447	1140651	184	171615	513	205853	208	220344	239	223420	283	226087	259	230459	370	233153	302
10003	447	1140662	184	171622	513	2059417	175-176	220351	239	223437	283	226094	188	230671	167	233160	307
1000565	178	1140663	184	171707	75	207208	207	220368	246	223451	283	226209	248	230688	400	233207	314
1000630	178	1140680	184	171752	75	207307	207	220382	245	223468	264-265	226223	187	230695	400	233214	314
1000650	178	1140681	184	171806	75	207345	206	220399	245	223499	276-277	226230	187	230718	401	233221	321, 409
1000660	178	1140682	184	171837	75	207352	206	220412	245	223505	276-277	226247	186	231050	357, 360	233238	316
1000710	179	1140696	184	171844	75	207369	206	220429	244	223512	276-277	226261	157	231210	371	233245	321, 409
10011	447	1140697	184	171851	75	207376	206	220436	244	223642	273, 275	226278	157	231227	371	233252	319
10018	447	1140698	184	171875	75	208304	420	220443	244	223659	272-275	226285	157	231234	371	233269	317
10019	447	1140742	182	171882	37, 75	208335	419	220450	244	223666	272, 274	226292	157	231265	370	233276	318
1002045	367	1140772	182	171899	75	208342	419	220603	237	223673	282	226308	248	231296	366	233283	318
10021	447	1140790	182	171905	75	208380	419	220610	237	224014	160	226315	248	231319	366	233290	317
10022	447	1140811	182	190401	508	208533	420	220627	237	224038	398	226322	248	231333	369	233306	319
10027	447	1140817	182	193679	509	208540	410	221044	395	224052	159	226339	248	231340	361	233320	319
1002730	367	1140835	182	193686	509	208618	419	221068	161	224076	216	226346	248	231388	365	233337	319
10029	447	1140845	182	193693	509	208625	418	221082	394	224243	290	226353	248	231753	360	233344	305
1002949	367	1140881	183	193808	509	208632	418	221099	396	224250	290	226360	248	231807	132	233351	305
1002952	367	1140887	183	193815	509	208649	418	221204	397	224298	294	226407	263	231821	141	233375	309
10040	447	1140893	183	193822	509	208656	420	221808	375	224328	159	226414	263	231852	133	233382	305
1010204	173	1140935	183	194356	508	208670	418	222133	160	224335	159	226476	248	231913	368	233399	305
1010205	172	1140945	183	194357	508	208687	418	222140	158	224342	159	226483	248	231920	368	233412	323
1010210	172	1140955	183	194539	508	208694	419	222157	160	224359	159	226513	246	231937	368	233429	307
1010215	172	1141030	183	194546	508	208724	419	222164	158	224373	160	226520	246	231944	368	233436	307
1010220	172	1141050	183	195109	508	208731	418	222171	158	224397	159	226599	247	232019	306	233443	319
1010222	172	1150001	179	195505	508	208878	417	222188	158	224403	60	226605	246	232026	306	233450	319
1010247	172	1180000	185	195604	508	208885	417	222225	158	224410	60	226612	247	232033	311	233467	319
1010252	172	1180020	185	196007	69	208915	416	222232	158	224434	268	226629	247	232040	303	233610	316
1010260	173	1180040	185	198124	131, 523	208922	416	222249	158	224441	285, 289	226636	247	232057	303	233627	316
1010262	173	1180060	185	198209	131	208939	416	222256	158	224458	284, 288	226643	247	232064	303	233634	316
1010295	172	1180062	185	198216	130	208946	416	222263	158	224465	286	226674	236	232071	303	233641	317
1010300	172	1180063	185	198223	131	208953	412	222553	71	224472	285, 287	226681	240	232118	300	233658	317
1010310	173	1180080	185	198230	130	208984	414	222560	71	289, 292-294	226698	240	232125	300	233665	317	
1010311	173	1180090	185	199008	131	208991	413	222614	63	224540	237	226728	238	232132	300	233672	313
1010312	173	12615	443	199039	130, 229	209202	207	222652	63	224557	237	226742	242	232149	300	233689	111, 313,
1010313	173	143032	212	199046	131	209301	207	222676	63	224564	243	226759	242	232163	291, 326	23372	323
1010314	173	143049	212	199671	98, 221	209509	200	222683	134	224588	243	226797	240	232170	291, 326	233696	317
1010350	173	143056	212	199688	98, 221	209523	200	222690	238	224595	243	226810	145	232187	291, 327	233702	315
1010355	173	143087	260	199695	98, 221	209981	70, 421	222720	239	224625	245	226827	263	232194	291, 327	233719	315
1010359	173	144909	553	199701	98, 221	209998	70, 421	222737	239	224632	245	226834	145	232199	327	233726	199
1010360	173	144916	552	199718	98, 221	210000	147	222744	239	224649	245	226841	145	232507	327	233733	199
1010361	173	144923	548-549	199725	98, 221	210017	147	222751	244	224656	289	226858	145	232514	304	233740	199
1010364	173	144930	546	199732	98, 221	210031	146	222768	244	224670	267	226872	236	232521	304	233757	313
1010365	173	144954	553	199749	98, 221	210048	146	222775	244	224687	287	226889	236	232569	324	233788	322
1010366	173	145531	549	199756	98, 221	210215	148	222782	244	224694	287	226896	236	232576	324	233795	322
1010375	173	145777	547	199763	98, 221	210222	148	222799	239	224700	294	226919	240	232583	325	233825	318
1010380	173	146002	550	199947	272	210246	148	222829	156	224717	287	226933	242	232590	325	233832	318
1010390	173	146804	550	199961	99, 221	210390	136	222836	156	224724	294	226940	241	232606	278	233856	323
1010400	172	147108	191	199978	99, 221	210406	136	222843	156	224731	293	226957	241	232613	324	233863	323
1010401	172	147207	191	199985	99, 220	210413	136	222850	249	224748	286	226971	241	232620	324	233870	323
1010402	172	147306	191			210420	136	222867	249	224755	286	226985	240	232637	325	233887	323
1010403	172	147610	229			210437	137	222874	249	224779	286	227053	241	232644	325	233894	323
1010404	172	147801	191	2000004	178	210444	137	222881	249	224793	290	227060	264	232651	324	233900	320, 408
1010405	172	149508	544	2001417	178	210451	137	222898	249	224809	290	227077	265	232668	324	233917	320, 408
1010406	172	149515	546	2003899	178	210468	137	222904	249	224816	236	227107	240	232675	325	233924	320, 408
1010407	172	149522	546	2009224	178	210475	137	222911	249	224823	266	227121	240	232682	325	233931	320, 408
1010408	172	149539	546	2009250	178	210482	137	222928	249	224830	262	227145	242	232699	303	233948	312
1012446	367	149546	546	2009270	178	210499	137	222935	249	224847	262	227152	241	232729	304	233955	312
1013637	367	149591	545	2009415	178	210505	137	222942	249	225028	267	227169	241-242	232736	304	233962	198
1020061	179	149607	545	2009422	178	210765	136	222980	356, 359	225035	267	227183	241-242	232743	308	233979	312
1020065	179	149614	545	2009423	178	210772	137	222997	217	225042	289	227206	240	232767	306	233986	312
1020070	179	149621	544	2009430	178	210789	137	223031	280-281	225059	268	227220	241	232781	309	233993	312
1020075	179	1500170	181	2011107	201	210802	139	223048	205	225066	292	227251	243	232798	309	234730	133
102826	367	1500210	181	201206	201	210819	139	223055	205	225073	293	227268	243	232804	308	234747	133
102828	367	1500220	181	201428	152	210864	140	223086	275	225080	293	227305	243	232811	308	234754	133
1050021	171	1500240	181	201435	152	211137	425	223093	273	225165	267	227350	243	232835	411	234761	133
1050028	175	1500280	181	201442	152	211144	425	223109	275	225264	218	227381	189	232842	311	235027	278
1050059	171	15012	438	203125	213	211151	425	223116	273	225448	218	227398					

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
239322	193	271803	407	282656	144	424155	514	429013	477	464809	507	49120	447	510209	80	517109	81
239346	193	271810	407	282663	143	424186	514	429020	477	465301	487	49138	447	510308	80	517208	81
239506	211	271827	407	282670	143	424193	514	429037	477	465318	487	49139	447	510407	80	517307	81
239605	211	271834	407	282687	143	424240	436	429044	477	465325	487	49142	447	511503	80	517406	81
239681	192	271902	407	282694	144	424269	477	429051	477	465332	487	49150	447	511602	80	517604	81
239698	193	271919	407	290903	105	424636	477	429211	477	465349	487	496107	532	511701	80	518519	115
239711	192	271926	407	290910	105	424643	477	429228	477	465356	487	496206	532	511718	81	518533	115
239766	192	271933	407	298900	367	424650	477	429419	329	465363	487	496305	532	511725	81	518700	61
239773	192	271940	407			424667	477	429914	518	465370	486	496404	532	511732	81	512105	72
239780	195	271957	407	3xxxx		424681	477	430002	481	465387	487			511749	81	521304	72
239902	499	271964	407	3030037	170	424698	477	432006	481	466070	523	5xxxx		511756	81	521403	72
240403	222	271971	407	3030075	170	424773	478	432105	481	466087	523	50056	442	512104	98, 115	521410	389
240410	222	271988	407	3030092	170	424780	478	432129	481	466117	523	50143	433	512135	98, 115	521502	72
240502	227	272008	407	3030148	170	424797	478	432136	481	466124	523	50463	433	512142	98, 115	521601	72
240601	421	272015	407	3030380	170	424803	478	432143	481	466131	523	505007	43	512159	98, 115	521809	72
240700	421	272022	407	3030382	170	424810	478	432408	481	468821	486	505106	43	512166	98, 115	523018	513
2502305	181	272039	407	3030386	170	424827	478	436103	532	46888	436	505205	43	512173	98, 115	523216	513
2509494	181	272046	407	3030506	180	424834	478	440001	495	469019	488	505403	43, 523	512203	98, 115	523315	513
2509495	181	272046	553	34741	443	424841	478	440032	496	469026	488	505502	43, 523	512210	98, 115	523520	389
2509497	181	272411	553	37264	433	424858	478	440049	496	469040	488	505540	255	512227	98, 115	523629	485
2509564	181	272602	552	37298	433	424865	478	440056	496	469064	488	505557	255	512234	98, 115	523636	485
261163	231	272701	552	37405	433	424872	478	440070	496	469095	488	505564	255	512241	117	523827	517
261200	230	273869	197	37413	433	424889	478	440100	495	469101	488	505571	255	512258	117	523834	517
261309	230	273876	197	37684	442	424896	478	440209	495	469125	488	505588	255	512265	117	523902	250, 517
262214	231	273883	197	37784	451	424902	478	440216	497	469132	488	505595	255	512272	117	523919	253
262801	231	273890	197	37789	451	424919	478	440223	497	469149	488	505618	66	512289	117	523957	250, 517
263501	214	273906	197			424926	478	440407	495	469156	488	505625	66	512296	117	524008	73
263600	214	273982	199	4xxxx		424933	478	440490	495	469163	488	505632	66	512302	98, 115	524039	73
263655	214	273999	199	400203	490	424940	478	440506	495	469187	488	505649	66	512340	117	525005	78
263662	214	274101	519	401002	481	424957	478	440605	495	469194	488	505656	66	512357	117	525142	76
263709	215	274125	420	401101	481	424964	478	440704	491	469217	488	505663	66	512364	117	525418	551
263808	215	274132	127	401200	481	424971	478	440803	495	469224	488	505670	66	512371	117	525517	551
263907	215	274149	420	402023	431	424988	478	440858	495	469248	488	505687	66	512388	117	525630	250
264119	224	274224	393	402221	431	424995	478	440865	495	469262	488	505694	66	512395	117	525647	252
264201	224	274231	109	402528	431	425107	519	440872	495	469279	488	506011	66	512401	117	525654	252
264300	224	274248	196	4032389	180	425121	519	440902	495	469286	488	506318	255	512418	117	525661	252
264331	225	27778	433	4032401	180	425138	519	441107	490	469293	488	506325	255	512425	117	525678	252
264409	225	27810	433	4032403	180	425190	521	441367	490	469316	488	506332	255	512432	117	525685	252
264607	223	280096	132	403709	431	425206	393	441466	490	469323	488	506356	255	512449	117	525692	252
264706	223	280102	132	403716	431	425299	520	441503	490	469330	488	506363	255	512456	117	526101	79
265000	227	280126	132	40375	439	425343	521	443002	62	469347	488	506370	255	512463	117	526118	79
267226	261	280201	132	404003	533	425411	520	444023	490	469354	488	506387	255	512470	117	526200	79
267240	261	280218	132	404102	533	425428	520	445815	482	469361	488	506905	43	512500	118	526309	79
267257	261	280225	132	404201	533	425435	520	445822	482	469385	489	506912	43	512517	118	527108	79
268506	226	280294	132	404300	533	425466	518	445839	482	469392	489	507018	542	512531	118	527207	79
268605	226	280300	132	404409	533	425473	518	445877	483	469408	489	507117	542	512548	118	527306	79
268704	226	280317	132	404508	533	425503	480	445891	483	469415	489	507216	542	512555	118	528105	79
268735	226	280416	132	404607	533	425602	480	445907	420	469422	489	507469	542	513002	67	528204	79
270004	378	280423	133	404935	533	425701	480	446508	482	469439	489	507568	542	513019	67	529003	511
270028	378	280421	133	404942	533	425763	519	446522	482	469446	489	507711	542	513026	144	529010	511
270059	378	280690	132	404959	533	425800	480	446607	482	469453	489	507766	542	513033	144	529027	511
270066	379	281208	376	404966	533	425909	474	446621	482	469460	489	507773	542	513538	66	529034	511
270073	378	281246	45, 376	404973	533	425916	474	446706	482	469477	489	507865	542	513545	66	529041	511
270080	378	281352	234	404980	533	425923	474	446720	482	469484	489	507933	542	513552	66	529058	510
270134	379	281369	235	404997	533	425930	474	448908	483	469491	489	507964	542	513569	66	529065	510
270141	379	281390	233	405000	533	425947	474	449608	483	46961	432	508107	329	513705	71	529072	510
270158	377	281413	235	405208	533	425954	474	450109	484	46973	432	508206	329	513712	71	529089	510
270165	377	281444	235	405307	533	425961	474	450208	484	46978	432	508305	329	515006	119	529096	510
270172	377	281451	233	407202	329	425978	474	450307	484	470060	506	508503	14	515013	119	529102	511
270189	378	281475	232	407400	329	425985	474	450406	484	470190	507	508510	14	515020	119	529201	511
270196	378	281482	232	408308	329	425992	474	450505	484	470206	505	508527	14	515037	129	529300	511
270202	379	281499	233	421291	532	426326	472	451007	484	470213	504	508619	540	515044	118	529409	511
270219	378	281710	234	421550	491	426333	472	451106	484	470220	504	508626	540	515051	253	530108	80
270226	378	282007	138	421574	491	426340	472	451502	484	470237	504	508657	540	515068	129	530207	80
270233	378	282014	138	42173	437	426357	472	451519	484	470244	504	508718	540	515075	129	530306	80
270240	378	282021	138	423646	479	426364	472	451526	484	470251	503	508725	540	515082	129	530405	80
270257	379	282038	138	423653	479	426371	472	451533	484	470268	503	508732	540	515099	128	530504	80
271117	94	282045	138	423660	479	426388	472	452103	486	470275	503	508794	540	515105	82	530603	80
271124	94	282052	138	423677	479	426395	472	452202	486	470282	503	508800	540	515112	128	53061	437
271148	92	282069	138	423684	479	426418	480	452325	485	470305	505	508817	540	515129	128	530702	80
271155	94	282076	138														

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
540404	79	554432	121	561539	527	568309	328	595206	491	617526	254	627686	12	647509	83	676240	124
540503	79	556603	191, 269,	561553	527	568408	328	595305	491	617533	254	627716	12	647516	83	676264	124
540602	79		551	561560	525	568507	328	595572	384	617540	254	627730	12	647554	83	676288	125
540701	79	556610	269, 551	561577	525	568804	328	595589	384	617557	254	627747	12	647561	83	676295	125
5410000	177	556627	269, 551	561584	525	569009	328	596715	388	617564	254	628591	13	647592	83	676318	124
541104	79	556634	269, 551	561591	527	569016	328	596722	388	617571	254	628607	13	657607	513	676325	125
541203	79	556641	57	561607	527	569108	328	596739	389	617588	254	628614	13	657621	513	676332	125
541302	79	556658	269, 551	561645	527	569207	328	596746	382	617595	254	628621	13	658000	76	676356	123
541500	79	556696	549	561669	528	569757	495	596753	389	617663	252	628638	13	658604	78	676363	123
542200	79	556719	61	561676	528	570012	61	596760	387	617670	254	628706	13	658670	78	676370	123
542507	79	557105	112	561706	475	570104	61	596777	387	617700	250	628713	13	658802	78	676387	123
542606	79	557112	112	561713	475	570159	64	596807	382	617717	253	628805	13	658901	78	676394	123
542705	79	557303	112	561720	475	570166	64	597200	382	617748	251	628850	13	659007	78	676509	122
54584	442	557402	521	561850	526	570715	61	597316	382	617755	252	629109	11	659014	78	676707	122
54719	447	557600	399	561898	526	570807	485	597323	382	617762	252	629130	10	659106	78	676806	122
547304	83	557617	399	561911	526	570906	71	597507	382	617779	251	629154	10	659205	78	676905	122
54734	447	557624	399	561928	526	572016	106	597958	386	617786	251	629208	11	659304	78	677001	122
54735	447	557631	399	561935	526	572115	106	597965	386	617793	251	629253	10	659403	78	677209	122
54736	447	557648	399	561942	526	572214	106	597972	386	617800	251	629307	11	659458	78	677308	122
547502	83	557808	96	561966	528	572313	106	597989	386	617816	250	629345	10	659465	78	677506	122
54753	447	557815	96	561973	528	572412	106	598009	384	617823	251	629352	11	659472	78	677612	127
54754	447	557822	96	561980	528	572511	106	598047	43	617830	251	629390	11	659502	76	677629	127
54757	447	557839	96	561997	528	572610	106	598207	384	617847	251	629413	11	659601	76	677636	127
54759	447	557846	96	562000	72	572719	106	598405	384	617854	251	629505	11	659700	78	677643	127
550106	112	557853	96	562017	72	580004	86	598702	384	617861	250	629604	11	659809	78	677650	127
550113	112	557907	96	562079	72	58010	443	598801	384	617878	251	629802	11	663462	494	677667	127
550120	112	557914	96	563007	78	58012	443	598955	385	617885	254	629932	14	663523	494	677803	125
550205	112	557921	96	563106	78	580226	86	598962	385	617892	254	629949	14	663530	494	677810	126
550229	112	557938	96	563205	78	580233	86	599006	384	617908	254	630006	69	663608	494	677827	126
550304	112	557945	96	563304	76	580271	88	599105	384	617915	254	630105	69	663615	494	677834	126
550328	112	557952	96	563311	76	580288	88	599204	384	617922	254	630136	69	663622	494	678008	202
550403	112	557969	97	563328	76	580295	88	599372	383	617939	254	630204	69	663639	494	678015	202
550427	112	557976	97	563335	76	580301	87	599402	383	617946	254	630235	69	663646	494	678022	202
550502	112	557983	97	563342	76	580332	87	599419	383	617953	254	630303	69	663653	494	678107	469
550526	112	558003	96	563359	76	580363	88	599426	383	617960	254	630402	65	663660	494	678114	469
551011	114	558010	96	563366	76	580370	88	599433	383	617977	254	630419	65	663714	494	678121	469
551110	114	558027	96	563373	76	580387	88	599440	383	617984	254	630448	96	663783	494	678138	469
551202	114	558034	96	563380	76	580417	89	599457	383	617991	254	630455	97	663790	494	679005	392
551219	114	558041	96	563502	512	580424	88	599464	383	619100	9	638008	69	663806	494	679012	392
551226	114	558058	96	563557	512	580443	88	599471	383	619209	9	630907	469	663820	494	679029	392
551233	114	558324	97	563632	512	580448	88	599488	383	619308	9	630914	469	663844	494	679036	392
551240	114	558355	97	563649	512	580455	89			621103	12	630921	469	663851	494	679043	392
551257	114	558386	97	563700	512	582015	94	6xxxx		621110	12	631102	486	663868	494	679050	392
551264	113	558416	97	563755	512	582022	94	60024	439	621127	12	631201	486	663875	494	679067	392
551271	113	558447	97	563908	512	586907	104	60026	439	621134	12	631300	486	663882	494	680018	73
551288	114	558478	97	564004	512	588017	100	60440	439	621158	12	632802	69	663899	494	680025	73
551295	113	559208	66	564103	512	588024	100	607008	7	621202	470	632901	69	663950	376	680032	73
551325	113	560037	377	564158	512	588031	102	607015	473	621219	470	63379	451	663998	376	680049	73
551332	113	560044	377	564202	512	588147	101	607022	473	621226	470	63391	451	664001	492	680056	73
551349	113	560105	377	564400	512	588208	104	607039	473	621233	470	635001	84	664018	492	680063	73
551356	113	560211	524	564455	512	588215	104	607046	473	621240	470	635155	84	664025	492	680070	73
551363	113	560228	524	564509	476	588369	102	610107	9	621257	470	635209	84	664032	492	680087	73
551370	113	560242	524	564516	476	588376	102	610206	9	621264	470	635308	84	664049	492	680094	73
551387	113	560259	524	564523	476	588406	385	610305	9	621271	470	635407	84	664056	492	680100	73
551394	113	560266	524	564530	476	588420	102	611104	9	621288	470	635605	84	664063	493	680117	73
551400	114	560273	524	564547	476	588567	385	611302	9	621295	470	637104	84	664070	493	680124	73
551417	114	560280	524	564554	476	588574	385	611401	9	621301	470	637203	84	664087	493	682104	115
551424	113	560297	524	564561	475	589007	102	611500	9	621318	470	637302	84	664094	493	682302	115
551431	113	560303	524	564578	475	589106	101	611609	9	621325	470	637401	84	664100	492	682401	115
551592	113	560310	524	564585	475	589113	101	611708	9	621332	470	637500	84	664117	492	689608	115
551615	113	560327	524	564592	475	589205	100	612002	9	621349	470	637609	84	664209	493	689806	115
551691	113	560334	524	564608	475	590140	383	612101	9	621356	470	637791	119	664216	493	689851	299
551714	113	560341	524	564605	475	592038	485	612200	9	622100	13	637807	119	664223	493	689868	299
551790	113	560358	524	564612	475	592045	399	612309	9	622308	13	637814	119	664230	493	689875	299
551806	95	560365	524	564629	475	592052	399	612408	9	622407	13, 550	637821	119	664247	493	689882	299
551813	95	560372	524	564636	475	592069	399	612507	9	622605	13, 550	637838	119	664254	493	690000	61
552001	333	561003	522	564643	475	593004	388	6126-250-CE 402	622704	15, 471	637845	119	664261	493	691021	380	
552100	387	561102	522	564650	475	593035	388	6126-HBB908-CE 402	622711	15, 471	638101	485	664278	493	691038	380	
552131	387	561201	522	564667	475	593042	388	613009	9	622728	15, 471	638309	84	664285	491	691045	380
552254	538	561294	525	564674	475	593066	388	613108	9	622735	15, 471	638507	84	665003	491	691052	380
552261	538	561300	531	564608	525	593097	389	613207	9	622742	15, 471	638705	84	665510	491	691069	380
552308	538																

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
691397	381,497	755563	108	775776	461	784020	465	801208	20	804056	25,27	807125	25	811108	355	817810	27
693001	82	755570	108	775783	461	784105	465	801215	20	804100	22	807132	25	811207	355	817827	27
693100	82	755655	108	775790	461	784112	465	801222	20	804117	22	807224	25	811214	355	817834	27
693209	82	755679	108	775806	461	784129	465	801239	20	804124	22	807323	25	811238	351	817841	27
693216	82	755686	108	775813	459	784327	467	801246	20	804131	22	807330	25	811245	351	820209	47
693223	82	755693	108	775837	459	784334	467	801253	20	804148	22	807705	532	811252	351	820308	47
693254	82	755730	108	775844	459	784365	467	801307	20	804155	22	807804	533	811269	351	820407	47
693261	82	755808	109	775851	459	784372	467	801314	20	804162	22	808108	21,25	811276	351	820605	60
695708	404	755815	109	775868	462	784389	467	801321	20	804179	22	808153	21,25	811283	351	820612	60
695906	398	755822	109	775875	462	784396	467	801338	20	804209	22	808207	295	811290	351	820618	40
696002	386	755839	109	775882	462	784419	467	801345	20	804216	22	808214	295	811306	351	825255	40
696400	386	759233	106	775899	462	784426	467	801352	20	804223	22	808221	295	811313	351	825532	40
699317	364	759240	106	775905	462	784433	467	801406	20	804230	22	808238	295	811450	351	825549	40
		759257	106	775912	462	784730	464	801413	20	804247	22	808245	295	811467	351	825556	40
		759264	106	775929	462	784747	464	801420	20	804254	22	808269	329	811474	351	825563	40
7xxxx																	
707012	344	759301	108	775936	462	784754	464	801437	20	804308	22	808276	294	811481	351	825570	37,40
707029	344	764015	429	775943	462	784761	464	801444	20	804315	22	808306	296	811498	351	825600	40
707043	346	764022	429	775950	462	784778	464	801451	20	804322	22	808313	296	811504	351	825617	40
707050	346	764039	429	775967	462	785003	529	801505	20	804339	22	808405	296	811511	351	825624	40
707067	346	764077	429	775974	462	785010	529	801512	20	804346	22	808412	296	811528	351	825631	40
707074	346	764084	429	775981	462	785324	467	801529	20	804353	22	808429	296	811535	351	825648	40
707081	257,347	764091	429	775998	461	785546	464	801536	20	805107	22	808467	328	811542	351	825655	40
707098	257,347	764138	429	776001	461	785553	464	801543	20	805114	22	808498	297	811559	351	825662	37,40
707135	257,347	764206	428	776018	461	785560	464	801550	20	805121	22	808504	328	811573	353	826003	41
707142	257,347	764213	428	776025	461	785577	464	801604	20	805138	22	808511	328	811580	353	826010	41
707661	342	764220	428	776032	461	785645	464,468	801611	20	805145	22	808528	328	811634	355	826027	41
707685	341	764237	428	776049	461	785652	464,468	801628	20	805152	22	808535	328	811641	352	826034	41
707814	344	764244	428	776056	461	785669	464	801635	20	805534	23,297	808542	328	811658	352	826041	41
707821	336, 343-344	764251 764268	428 428	776063 776070	461 461	785676 785683	464 464	801642 801659	20 20	805541 805558	23,297 23,297	808559 808566	328 328	811665 811672	352 352	826058 826065	41 37,41
707845	336,342	764404	427	776087	460	785690	464	801666	20	806104	24	808573	328	811689	352	826102	41
707906	344	764411	427	776094	460	785904	465	801703	21	806111	24	808580	298	811719	354	826119	41
707944	341	764428	427	776100	460	786239	466	801710	21	806128	24	808597	298	811726	354	826126	41
707951	341	764435	427	776117	460	786307	465	801727	21	806135	24	808603	298	811733	354	826133	41
707968	344	764442	427	776124	460	786321	465	801734	21	806142	24	808627	298	811740	354	826140	41
707975	257,347	764459	427	776131	460	786338	465	801826	21	806159	24	808634	298	811771	354	826157	41
707982	345	764466	427	776148	454	786345	465	801833	21	806197	25	808672	298	811788	354	826164	37,41
707999	343	764473	427	776155	454	786352	465	801840	20	806203	24	808689	298	811795	354	826201	40
709818	256	764480	427	776162	454	786369	465	801857	20	806210	24	808696	298	811801	354	826300	42
709825	256	764497	427	776179	454	786376	465	801864	20	806227	24	808702	298	811818	352	826324	42
709849	256	764503	427	776186	454	786383	465	801871	20	806234	24	808719	298	811825	354	826331	42
709856	256	764510	427	776193	454	786413	466,486	801895	297	806241	24	808726	298	811832	354	826348	42,387
709863	256	764527	427	776209	457	786420	466,486	801901	296	806258	24	808733	298	811849	352	826355	42,387
709900	256	766384	457	776216	457	786437	466	801918	296	806296	25	808740	299	811856	352	826362	42
710104	348	766391	457	776223	457	786451	466	801925	295	806302	24	808757	299	811863	353	826379	42
710111	348	770467	458	776230	456	786499	466	801932	296	806319	24	808764	299	811870	353	826386	42
710128	349	770474	458	776247	456	797938	415	801949	297	806326	24	808771	298	811887	353	826393	42
710135	349	770481	461	776254	456	797945	415	801956	296	806333	24	808788	298	811900	354	826409	42
710203	348	770498	461	776261	456	797952	415	801963	295	806340	24	808795	298	811917	354	826416	42
710210	348	770511	458	776278	456	797969	415	801970	264-265	806357	24	808801	299	811924	354	826423	42
710227	349	770528	458	776285	456	79923	433	801994	295	806395	25	809150	23,297	812204	333	826430	42
710234	349	770535	458	776292	456			802021	110	806401	24	809181	532	812259	333	826447	42
710302	348	770542	458	776308	456		8xxxx	802038	110	806418	24	809198	532	812266	334	826454	42
710319	348	770559	458	776315	456	800102	26	802045	110	806425	24	809242	23,297	812273	335	826478	42,387
710326	349	770849	463	776322	455	800119	26	802052	110	806432	24	809259	23,297	812280	335	826485	42,387
710333	349	770856	463	776339	455	800126	26	802069	111	806449	24	809600	506	812372	334	830000	4
720103	510	770863	463	776346	455	800133	26	802076	110	806456	24	809709	506	812501	355	830048	4
720400	510	770870	463	776353	455	800140	26	802083	110	806463	25	809716	506	812518	355	830055	4
720509	510	770887	463	776360	455	800157	26	802168	111	806524	24	810002	332	812525	355	830154	4
720608	510	770894	463	776377	457	800218	26	802205	21	806531	24	810101	332	812532	355	830208	4
720806	510	770900	463	776407	457	800225	26	802212	21	806548	24	810118	332	812549	355	830253	4
720905	510	770917	463	776414	457	800232	26	802229	21	806555	24	810125	332	812556	355	830352	4
721001	510	770924	463	776421	457	800249	26	802236	21	806599	25	810200	333	812563	355	830376	4
721100	510	770931	463	781036	430	800300	26	802243	21	806623	24	810309	375	812570	355	830406	4
721209	510	770948	463	781043	430	800317	26	802328	21	806630	24	810316	375	812587	355	830505	4
721308	510	770962	463	781050	430	800324	26	802335	21	806647	24	810323	273,284	813096	536	830604	4
721407	510	770979	463	781302	47	800331	26	802342	21	806654	24		299,373	813157	535	831007	3
722107	511	772820	459	781319	46	800348	26	802427	21	806692	25	810378	537	813164	535	831205	3
72388	439	774830	258,453	781326	47	800355	26	802434	21	806722	25	810385	537	813171	535	831403	3
755006	107	774847	258,453	781333	46	800409	26	802441	21	806739	25	810392	537	813829	535	831502	3
755013	107	774854	258,														

kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona	kod	strona
835432	5	843857	49	856048	58	862988	31	877388	338	880869	35, 37	975039	275, 365	C9860	450	J4079	436		
835500	5	843864	49	856055	58	862995	31	877500	362	880906	248	975046	364	C9866	450	J4159	436		
835531	5	843871	49	856062	59	864104	32	877517	362	880913	248	975053	364	C9867	450	J4168	436		
835609	5	843888	50	856079	58	864128	32	877524	362	880920	248	975145	366	C9871	450	J4169	436		
835630	5	843895	50	856086	58	864135	32	877531	362	880968	249	975251	151			J4170	436		
836002	6	843901	50	856109	80	864142	32	877548	362	881705	37	975268	151	Dxxxx		J4171	436		
836019	6	843918	50	856116	61	864159	32	877814	336	881712	37	975275	151	D0796	432	J4226	438		
836026	6	843925	50	856123	61	864166	32	877821	336	881729	37	975305	149	D6871	449	J4227	438		
836033	6	843932	50	856147	82	866009	516	877845	337	881736	37	975312	149	D6877	449	J4238	438		
836040	6	843949	50	856154	58	868522	32	877852	337	881743	37	975329	149	D6878	449	J4239	438		
836057	14	843956	51	856178	59	868546	32	877869	338	881750	37	975336	153	D6879	449	J4241	438		
836101	6	843963	51	856185	58	868553	32	877876	338	881804	33	975350	154	D6880	449	J4651	452		
836200	6	843987	51	856192	58	868577	32	877883	339	881811	33	975374	154	D6881	449	J4764	442		
836309	6	843994	51	856208	59	869208	29	877906	339	881828	33	975398	150	D6882	449	J6691	451		
836408	6	844205	44	856215	59	869215	29	877913	340	890233	23, 297	975411	154	D6883	449	J6992	446		
836507	6	844212	44	856222	59	869222	29	877920	340	890240	23, 297	975466	187, 351	D6884	449	J6993	446		
837108	6	844229	45	856239	59	869239	29	877937	340	890257	23, 297	353, 355, 365		D6885	449	J7429	446		
837207	6	844236	44	856246	59	869260	28	877968	340, 538	890349	23, 296	975534	263	D6886	449				
837306	6	844250	44	856253	59	869277	28	878101	542	890356	23, 296	975541	263	D6887	449	Lxxxx			
837405	6	844267	44	856277	45, 47	869284	28	878118	542			975626	166	D6889	449	L1346	434		
837603	6	844274	45	856284	57	869307	29	878125	542	9xxxx		975671	166	D6890	449	L1347	434		
838105	7	844281	45	856291	59	869314	29	878132	542	919200	197	975718	375	D6891	449	L1348	434		
838204	7	844298	45	856307	57	869321	29	878149	542	919217	197	975725	375	D6921	449	L1349	434		
838303	7	844304	44	856314	57	869338	29	878408	542	931219	139	975732	147	D6922	449	L1351	434		
838501	7	844311	44	856321	62	869369	28	878507	541	931226	139	975749	147	D6925	449	L1967	434		
838600	7	844328	45	856338	62	869376	28	878552	541	931233	139	975756	147	D6926	449	L2427	446		
838617	7	844335	45	856345	62	869383	28	878606	542	931240	139	975770	148	D7368	451	L2437	446		
839003	14	844342	45	856352	62	869406	29	878705	539	931257	139	975787	103	D7380	451	L2805	452		
839232	5	844359	57	856369	62	869413	29	878712	539	932001	547	975800	147	D7499	451	L6769	445		
839409	7	844366	57	856376	62	869420	29	878729	539	932018	547	975824	168			L7027	445		
839997	4, 190	844403	45	860083	498	869437	29	878736	539	933229	139	975855	103	Exxxx		L7254	441		
841020	56	844410	52	860502	498	869468	28	878743	539	933336	139	975862	103	E0530	442	L7255	441		
841105	56	844427	52	861202	32	869475	28	878750	539	933343	139	975879	103	E6961	451	L7256	441		
841112	56	844434	52	861219	32	869482	28	878804	539	933350	139	975886	103	E6981	451	L7334	440		
841129	56	844441	52	861226	32	869505	29	878811	539	933367	139	975893	103	E6983	451	L7335	440		
841136	56	845028	51	861233	32	869512	29	878828	539	933688	401	975978	164	E7104	437	L7339	440		
841228	56	845035	51	861400	32	869529	29	878835	539	934012	160	975985	164	E7254	437	L7340	440		
841235	56	845042	51	861417	32	869536	29	878842	539	934029	159	975992	164	E7255	437	L8469	445		
842003	56	845059	51	861424	32	869547	28	878859	539	934159	379	976005	164	E7258	437	L8687	440		
842010	56	850008	38	861431	32	869574	28	878903	539	934166	379	976029	165	E7836	450	L8688	440		
842102	52	850015	38	861509	32	869581	28	878910	539	935286	379	976043	165	E7837	450	Latte	414		
842119	55	850022	38	861516	32	869604	29	878927	539	939949	547	976067	165			Lungo	414		
842171	37	850039	38	861523	32	869611	29	878934	539	939956	547	976074	165	Gxxxx					
842201	52	850046	38	861530	32	869628	29	878941	539	942642	401	976081	165	G0563	451	Mxxxx			
842218	55	850053	38	861608	32	869635	29	878958	539	942758	398	976159	166	G0564	451	M0064	452		
842256	55	850060	38	861615	32	869666	28	880005	33	942765	398	976166	167	G0565	451	M0065	452		
842270	37	850077	38	861622	32	869673	28	880012	33	943380	264-265	976173	167	G2639	439	M0066	258, 452		
842317	55	850084	38	861639	32	869680	28	880029	33	943434	413	976197	164	G3570	432				
842355	55	850091	38	861707	32	869727	29	880036	34, 36	943441	413	976203	164	G3573	432	Nxxxx			
842409	52	850107	38	861714	32	869734	29	880050	34, 36	943465	189	976210	164	G3871	415, 442	N2173	452		
842423	53	850114	38	861721	32	869772	28	880067	34, 36	943489	400-401	976227	164	G4391	445	N2176	258, 452		
842478	37	850121	38	861738	32	869789	28	880074	34, 36	96700	403	976234	164	G4394	445	N2177	452		
842522	53	850138	38	861820	32	869819	29	880104	33	970294	149	976272	165	G4395	445	N4231	441		
842539	54	850145	38	861837	32	869826	29	880111	33	970300	372	976289	165	G4396	445	N4232	441		
842546	54	850152	38	862209	30	869833	29	880128	33	970362	153	976302	165	G4399	445	N4907	435		
842553	55	850169	39	862216	30	869840	29	880159	34, 36	970386	151, 155	976319	165	G4975	445	N5082	435		
842607	52	850176	39	862223	30	869857	29	880166	34, 36	970393	151, 155	976326	165	G9144	445	N5163	435		
842614	55	850183	39	862285	31	869864	29	880173	34, 36	970430	153	976333	165	G9822	445	N5993	435		
842621	53	850190	39	862407	30	869918	29	880203	33	970447	153	97747	366	N5994	435				
842638	54	850206	38	862414	30	869925	29	880210	33	970461	154	977954	364	N5995	435				
842645	54	855119	77	862421	30	869949	28	880227	33	970508	373	977611	351, 353, 355, 366	Hxxxx		N5996	435		
842652	55	855201	213, 551	862438	30	869956	28	880258	35-36	970515	372			H3079	445	N6377	438		
842669	53	855218	213, 551	862476	31	869963	28	880265	35-36	970522	373	979778	366	H3427	445	N6544	441		
842676	37	855508	77	862483	31	869970	28	880272	35-36	970607	151, 155	979785	273, 275, 276	H3428	445	N6545	441		
842706	52	855522	252	862506	30	869987	28	880289	35-36	970614	151, 155		365	H4122	451	N6551	443		
842713	55	855539	252	862513	30	869994	28	880302	33	970621	151, 155	979792	356-361	H4129	451	N6639	438		
842720	53	855546	253	862520	30	871102	363	880319	33	970638	154		364	H4130	451	N6640	438		
842737	54	855553	253	862537	30	871201	338	880326	33	971345	150, 155, 218	979945	375	H4132	451	N6641	438		
842744	54	855560	253	862568	31	871300	563	880357	35-36		218	979952	163	H4368	442	N6642	438		
842751	55	855577	253	862575	31	871324	363	880364	35-36	971352	150, 155, 218	979969	163	H4444	445	N6643			

Garnek do gotowania pierogów, kopytek, makaronu	108	Kieliszek koktajlowy HURRICANE	442	Krajalnica do pomidorów	64
- z wkładem i pokrywką	9	Kieliszek uniwersalny CABERNET	432	Krajalnica Kitchen Line 250	148
Garnek do muli - z pokrywką	15	Klamra na tosty	231	Krajalnica Kitchen Line 250 z powłoką teflonową	148
Garnek do ryb 60 cm	14	Klipsy do obrusów	490	Krajalnica Kitchen Line 300	148
Garnek do sosów - z pokrywką	15	Klipsy do pojemników GN HACCP z polipropylenu	35	Krajalnica Profi Line 195	146
Garnek do szparagów	7	Kłoc masarski drewniany bez podstawy	66	Krajalnica Profi Line 220	146
Garnek do zupy i sosów z pokrywką - czarny	15, 471	Kłoc masarski drewniany na podstawie drewnianej	66	Krajalnica Profi Line 220 Red Edition	149
Garnek do zupy i sosów z pokrywką - niebieski	15, 471	Kłoc masarski z polietylenu bez podstawy	66	Krajalnica Profi Line 250	147
Garnek niski - z pokrywką	4, 6	Kłoc masarski z polietylenu na podstawie	66	Krajalnica Profi Line 300	147
Garnek średni - z pokrywką	3, 6, 8, 9	Kociotek do zupy - 8 l	498	Kratka barmańska	386
Garnek wysoki - z pokrywką	2, 6, 8, 9	Kociotek do zupy Kitchen Line - 8 l	498	Kratka do frytek FFC-10 10mm do szatkownicy	173
Głowica	368	Komora rozrostu 12x 600x400	283	Kratka do frytek FFC-8 8mm do szatkownicy	173
Głowica PURITY C by-pass 0% 3/8"	367	Komora rozrostu 12x600x400 - sterowanie manualne	269	Kratka do kostek FMC-10 10mm do szatkownicy	173
Głowica PURITY C by-pass 0-70% 3/8"	367	Komora rozrostu 8x 450x340	283	Kratka do kostek FMC-14 14mm do szatkownicy	173
Głowica PURITY C by-pass 30% 3/8"	367	Komora rozrostu 8x 600x400	283	Kratka do kostek FMC-20 do 20mm szatkownicy	173
Gofrownica - duża kratka	228	Kontakt grill z 3 zestawami płyt de Longhi	169	Kratka do kostek FMC-25 25mm do szatkownicy	173
Gofrownica - mała kratka	228	Kontener okrągły 120 l	380	Kratka do kostek FMC-8 8mm do szatkownicy	173
Gofrownica - serca	228	Końcówka do rękawów do szprycowania	114	Krustownica	387
Granitor 2x 12 l	393	Końcówka do rękawów gwiazdka francuska	114	Kruszarka barowa profesjonalna Barmatic mineral	405
Grill gazowy Fiesta 600	550	Końcówka do rękawów gwiazdka otwarta	113	Kruszarka do lodu	404
Grill gazowy Fiesta 800	550	Końcówka do rękawów kwiatek	114	Kruszarka do lodu elektryczna	404
Grill gazowy Green fire Profi Line 2-palnikowy	544	Końcówka do rękawów kwiatka	113	Krzesto cateringowe - białe	536
- z rusztami GN 1/1 ze stali nierdzewnej	544	Końcówka do rękawów prosta	113	Krzesto cateringowe - czarne	536
Grill gazowy Green fire Profi Line 2-palnikowy	544	Końcówka do rękawów w kształcie litery „V”	114	Kubek BOCK - zestaw 6 szt.	437
- z patelnią żeliwną i rusztem GN 1/1	544	Końcówka do rękawów wstążka	114	Kubek BRUSH niebieski 250 ml	447
Grill gazowy Green fire Profi Line 3-palnikowy	545	Końcówki do dekorowania i napietniania	101	Kubek BRUSH zielony 250 ml	447
Grill gazowy Green fire Profi Line 4-palnikowy	545	Końcówki do rękawów karbowane - zestaw 5 szt.	113	Kubek BRUSH żółty 250 ml	447
Grill gazowy Grill-Master Maxi	548	Końcówki do rękawów karbowane - zestaw 7 szt.	113, 114	Kubek do koktajli miedziany	389
Grill gazowy Grill-Master Mini	548	Końcówki do rękawów proste - zestaw 5 szt.	113	Kubek do przekąsek Fingerfood - jednorazowy	524
Grill gazowy Grill-Master Quattro	549	Końcówki do rękawów proste - zestaw 7 szt.	113, 114	Kubek emaliowany	470
Grill gazowy Roast-Master Heavy Duty	549	Końcówki do rękawów różne - zestaw 12 szt.	114	Kubek EVOLUTION	451
Grill kontaktowy „Panini”	214	Końcówki do rękawów różne - zestaw 20 szt.	114	Kubek sztaplowany 290ml Zenix Intensity	446
Grill kontaktowy podwójny	215	Końcówki do rękawów różne - zestaw 5 szt.	113	Kubek TRIANON	449
Grill kontaktowy pojedynczy	214	Końcówki do rękawów zestaw do kwiatów i ptaków	114	Kubek z podstawkami do przekąsek Fingerfood	524
Grill na węgiel drzewny „Patjo”	550	Kopułka	99, 221	Kubek z poliwęglanu do shakera do koktajli mlecznych	398
Grill na węgiel drzewny „Resto”	550	Kopułka szklana	99, 221	Kubek z uchwytem 120 ml, emaliowany	470
Grill z ławą wulkaniczną, gazowy B115	212	Korek do butelki szampa	384	Kubek z uchwytem 360 ml, emaliowany	470
Grill z ławą wulkaniczną, gazowy B50	212	Korkociąg	382	Kubek z uchwytem 568 ml, emaliowany	470
Grill z ławą wulkaniczną, gazowy B80	212	Kostkarka do lodu	406	Kubek ze stali nierdzewnej do shakera do koktajli mlecznych	398
Grzałka do podgrzewaczy	506	Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem, 21kg /dobe	407	Kuchenka gazowa przenośna	229
H		Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem, 23kg /dobe	407	Kuchenka indukcyjna 2000 W Display Line	194
Hak do rozbudowy regatu magazynowego aluminiowego	335	Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem, 36kg /dobe	407	Kuchenka indukcyjna 3500 W Display Line	194
Haki rzeźnicze - zestaw 4 szt.	66	Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem, 41kg /dobe	407	Kuchenka indukcyjna model 1800	195
I		Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem, 54kg /dobe	407	Kuchenka indukcyjna model 2000	195
iVide cyrkulator zanurzeniowy do gotowania Sous-Vide	216	Kostkarka do lodu chłodzona powietrzem, 72kg /dobe	407	Kuchenka indukcyjna model 1800	195
J		Kostkarka do lodu chłodzona wodą, 21,5kg /dobe	407	Kuchenka indukcyjna model 3000 M	195
Jajecznik - kieliszek	490	Kostkarka do lodu chłodzona wodą, 21kg /dobe	407	Kuchenka indukcyjna model 3500 D	192
Jajecznik z rantem	490	Kostkarka do lodu chłodzona wodą, 35kg /dobe	407	Kuchenka indukcyjna model 3500 D XL	193
K		Kostkarka do lodu chłodzona wodą, 40kg /dobe	407	Kuchenka indukcyjna model 3500 M	195
Kamień lawowy - 3 kg	547	Kostkarka do lodu chłodzona wodą, 54kg /dobe	407	Kuchenka indukcyjna model 5000 D XL	193
Kamień lawowy - 5 kg	547	Kostkarka do lodu chłodzona wodą, 72kg /dobe	407	Kuchenka indukcyjna podwójna Display Line	194
Kamień lawowy - 9 kg	547	Kostkarka do lodu chłodzona wodą, 89kg /dobe	407	Kuchenka indukcyjna podwójna model 7000	193
Kanka miniaturowa do przekąsek	472	Kostkarka do lodu chłodzona wodą, 90kg /dobe	405	Kuchenka mikrofalowa 1000W	234
Karafka	519	Kostkarka Kitchen Line 12	405	Kuchenka mikrofalowa Samsung 1050W, 26 l, 20 programów, sterowanie elektronicznie	233
Karafka ELEGANCE 1 l	437	Kostkarka Kitchen Line 15	405	Kuchenka mikrofalowa Samsung 1050W, 26 l, sterowanie elektromechaniczne	232
Karafka Misura	461	Kosz 18 l	381	Kuchenka mikrofalowa Samsung 1450W, 26 l, sterowanie elektromechaniczne	233
Karafka VIN	437	Kosz 7 l	381	Kuchenka mikrofalowa Samsung 1780W, 26 l, 30 programów, sterowanie elektronicznie	232
Karafka Ypsilon	461	Kosz do filizanek	363	Kuchenka mikrofalowa Samsung 1780W, 26 l, sterowanie elektromechaniczne	233
Kawa ziarnista la Crema 1 kg	415	Kosz do szkła - 16 elementów	362	Kuchenka mikrofalowa z funkcją grilla	234
Kebab elektryczny Profi Line	260	Kosz do szkła - 25 elementów	362	Kuchenka mikrofalowa z możliwością programowania 1000W	235
Kebab gazowy Profi Line, 3-strefowy	260	Kosz do szkła - 36 elementów	362	Kuchenka mikrofalowa z możliwością programowania 1800W	235
Kebab gazowy Profi Line, 4-strefowy	260	Kosz do szkła - 49 elementów	362	Kuchnia elektryczna 4-płytowa Kitchen Line na podstawie otwartej	187
Kieliszek do margerity ELEGANCE	433	Kosz do szkła - 9 elementów	362	Kuchnia elektryczna 4-płytowa Kitchen Line z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym GN 1/1	186
Kieliszek do martini COCTAIL	442	Kosz do szkła 400x400	356, 363	Kuchnia elektryczna 6-płytowa Kitchen Line na podstawie otwartej	187
Kieliszek do szampa CABERNET	432	Kosz na sztuczce do zmywarek	362	Kuchnia elektryczna 6-płytowa Kitchen Line z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym GN 1/1	186
Kieliszek do szampa ELEGANCE	433	Kosz na tace	363	Kuchnia gazowa 4-palnikowa Kitchen Line na podstawie otwartej	188
Kieliszek do szampa PRINCESA	436	Kosz na talerze do zmywarki	362	Kuchnia gazowa 4-palnikowa Kitchen Line z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym GN 1/1	188
Kieliszek do szampa SAVOIE	433	Kosz pedałowy okrągły z wkładem	381	Kuchnia gazowa 5-palnikowa Kitchen Line na podstawie otwartej	190
Kieliszek do szampa Verso	454	Kosz pojedynczy do urządzenia do gotowania makaronu	189	Kuchnia gazowa 5-palnikowa Kitchen Line z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym i grillm	190
Kieliszek do szampa VINA	434	Kosz samogaszący	381	Kuchnia gazowa 6-palnikowa Kitchen Line na podstawie otwartej	188
Kieliszek do szampa VINA JULIETTE	435	Kosz stojący 43 l	380	Kuchnia gazowa 6-palnikowa Kitchen Line z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym GN 1/1	188
Kieliszek do wina CABERNET	432	Kosz stojący z popielnicą	381, 497	Kuchnia gazowa 6-palnikowa Kitchen Line na podstawie otwartej	188
Kieliszek do wina Divino	454	Kosz uniwersalny do zmywarek	362	Kuchnia gazowa 6-palnikowa Kitchen Line z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym GN 1/1	188
Kieliszek do wina ELEGANCE	433	Kosz wewnętrzny do pieca HOP	205	Kuchnia gazowa 6-palnikowa Kitchen Line, stołowa	189
Kieliszek do wina PRINCESA	436	Kosz z pokrywą 45 l	381	Kuchnia gazowa 6-palnikowa Kitchen Line, stołowa	189
Kieliszek do wina SAVOIE	433	Kosz z pokrywą 7 l	381	Kuchnia gazowa 6-palnikowa Kitchen Line z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym GN 1/1	188
Kieliszek do wina Verso	454	Kosz z pokrywą obrotową	381	Kuchnia gazowa 6-palnikowa Kitchen Line z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym i grillm	190
Kieliszek do wina VINA	434	Koszyk - okrągły	480	Kuchnia gazowa 6-palnikowa Kitchen Line z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym GN 1/1	188
Kieliszek do wina VINA JULIETTE	435	Koszyk - owalny	480	Kuchnia gazowa 6-palnikowa Kitchen Line z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym GN 1/1	188
Kieliszek do wódki ELEGANCE	433	Koszyk - owalny długi	480	Kuchnia gazowa 6-palnikowa Kitchen Line z konwekcyjnym piekarnikiem elektrycznym GN 1/1	188
Kieliszek do wódki HOT SHOT	439	Koszyk - prostokątny	480	Kuchnia gazowa 6-palnikowa Kitchen Line, stołowa	189
Kieliszek do wódki ISLANDE	439	Koszyk do owoców	480	Kuchnia gazowa 6-palnikowa Kitchen Line, stołowa	189
Kieliszek koktajlowy CABERNET	432	Koszyk do pieczywa - owalny	522		
Kieliszek koktajlowy HAWAI	442	Koszyk do pieczywa prostokątny GN 1/1	522		
		Koszyk do pieczywa z pokrywą Rolltop GN 2/3	522		
		Koszyk do pieczywa z pokrywą Rolltop okrągły	522		
		Koszyki miniatury do smazonych przekąsek	468		
		Kotlecziarka do pieczywa prostokątna GN 1/2	522		
		Kotlecziarka elektryczna	149		
		Krajalnica do jajek - owalna	61		
		Krajalnica do jajek - prostokątna	61		

Kulki polipropylenowe do cyrulatorów SmartVide	185	Łyżka stołowa Budget Line - zestaw 12 szt	429	Mikser Turbo TRX-22	180
Kuter	141	Łyżka stołowa Kitchen Line - zestaw 6 szt	428	Misa do szampana	391, 474
Kuter - emulgator CKE-5	176	Łyżka stołowa Profi Line - zestaw 6 szt	427	Misa do szampana/ponczu	391
Kuter - emulgator CKE-8	176	Łyżka z tworzywa	78	Misa do szampana/ponczu Economic	391
Kuter CK-5	176			Misa Season's Bar 170mm Zenix Intensity	445
Kuter CK-8	176	M		Misa Season's Bar 200mm Zenix Intensity	445
Kuweta do lodów Kitchen Line	110	Markery do tablicy - szeroka końcówka	493	Misa Season's Bar 225mm Zenix Intensity	445
Kuweta do lodów okrągła	110	Markery do tablicy - wąska końcówka	493	Misa Season's Bar 245mm Zenix Intensity	445
Kuweta do lodów Profi Line	110	Maszyna do lodów	109	Miscezka Plato	467
Kuweta do lodów z poliwęglanu	111	Maszynka do krojenia ziemniaków	65	Miscezka Cacerole	467
		Maszynka do makaronu	262	Miscezka Concha	467
L		Maszynka do makaronu elektryczna	262	Miscezka Cuadrado	467
Lampa do podgrzewania potraw	197	Maszynka do makaronu elektryczna Kitchen Line	263	Miscezka do deserów „Klaun”	466
Lampa do podgrzewania potraw - wisząca, cylindryczna	197	Maszynka do makaronu KitchenLine	263	Miscezka do przekąsek Fingerfood - jednorazowa zestaw 100 szt	524
Lampa do podgrzewania potraw - wisząca, stożkowa	197	Maszynka do mielenia mięsa	140	Miscezka do zapiekania/kokila	131, 475
Lampa grzewcza	553	Maszynka do mielenia mięsa MG 510	166	Miscezka Huevo	467
Lampa grzewcza gazowa z płomieniem „Piramida”	553	Maszynka do mielenia mięsa MG 700	166	Miscezka Głowa łwa	467
Lampa grzewcza na gaz	552	Maszynka do zmiękczenia mięsa Profi Line - biała	67	Miscezka na masło i sos - czarna, zestaw 3 szt	475
Lampa owadobójcza	377, 378	Maszynka do zmiękczenia mięsa Profi Line - czerwona	67	Miscezka na masło i sos - terakota, zestaw 3 szt	475
Lampa owadobójcza wodoodporna	379	Maszynka ręczna do krojenia ziemniaków CF-5	179	Miscezka na masło i sos - surówka	481
Lampa owadobójcza wodoodporna z wentylatorem	379	Mata antypoślizgowa	43	Miscezka ramekin	475
Lampa owadobójcza z taśmą klejącą	378	Mata barmańska gumowa	386	Miscezka ramekin - czarna, zestaw 12 szt	475
Lejek	61	Mata pod tamper podwójna	418	Miscezka ramekin - kremowa, zestaw 12 szt	475
Lejek z rączką	61	Mata pod tamper pojedyncza	418	Miscezka ramekin - kremowa, zestaw 4 szt	475
Licznik wody z wyświetlaczem	369	Mata silikonowa do pieczenia	125, 126	Miscezka ramekin - kremowa, zestaw 4 szt	475
Lina do stópków odgradzających czerwona ze srebrnymi karabińczykami	537	Miara barmańska	388	Miscezka ramekin - przezroczysta, zestaw 12 szt	475
Lina do stópków odgradzających czerwona ze złotymi karabińczykami	537	Miara barmańska miedziana	388	Miscezka ramekin - terakota, zestaw 12 szt	475
Lina do stópków odgradzających niebieska ze srebrnymi karabińczykami	537	Miarka stalowa - z podziałką	72	Miscezka Redondo	467
Listwa do bonów	71	Miarka z polipropylenu	72	Miscezka skośna do przekąsek Fingerfood - jednorazowa zestaw 100 szt	524
Listwa magnetyczna z haczykami	47	Miarka z polipropylenu piętrawalna	72	Miscezka Tapas Cuadrado	467
Listwa wspornikowa	21, 25	Miesiarka spiralna z wyjmowaną dzieżą 10 l	248	Miscezka Triangolo	467
Lodówka	411	Miesiarka spiralna z wyjmowaną dzieżą 22 l	248	Miscezka trójkątna do przekąsek Fingerfood - jednorazowa zestaw 100 szt	524
Lodówka do wina dwustrefowa 166 butelek	321, 409	Miesiarka spiralna z wyjmowaną dzieżą 32 l	248	Miska	464
Lodówka do wina dwustrefowa 44 butelki	321, 409	Miesiarka spiralna z wyjmowaną dzieżą 41 l	248	Miska 160 ml Zenix Intensity	446
Lodówka na mleko - czarna	413	Miesiarka spiralna z wyjmowaną dzieżą 48 l	248	Miska do mikсования - z zaokrąglonym dnem	81
Lodówka na mleko - srebrna	413	Miesiarka spiralna z wyjmowaną dzieżą z 2 prędkościami 16 l	249	Miska do paelli emaliowana	15, 471
Lodówka na napoje 1-drzwiowa 118 l	320, 408	Miesiarka spiralna z wyjmowaną dzieżą z 2 prędkościami 22 l	249	Miska do zupy Toledo	462
Lodówka na napoje 1-drzwiowa 293 l	320, 408	Miesiarka spiralna z wyjmowaną dzieżą z 2 prędkościami 41 l	249	Miska kuchenna	80
Lodówka na napoje 2-drzwiowa 228 l	320, 408	Miesiarka spiralna z wyjmowaną dzieżą z 2 prędkościami 48 l	249	Miska kwadratowa	525
Lodówka na napoje 2-drzwiowa 458 l	320, 408	Miesiarka spiralna ze stałą dzieżą 10 l	248	Miska na zupę	464
		Miesiarka spiralna ze stałą dzieżą 22 l	248	Miska prostokątna	474
		Miesiarka spiralna ze stałą dzieżą 32 l	248	Miska skośna	464, 468
		Miesiarka spiralna ze stałą dzieżą 41 l	248	Miska skośna Velocity	475
		Miesiarka spiralna ze stałą dzieżą 48 l	248	Miska skośna z melaminy	528
		Miesiarka spiralna ze stałą dzieżą z 2-prędkościami 16 l	249	Miska Vanilla	464
		Miesiarka spiralna ze stałą dzieżą z 2-prędkościami 22 l	249	Miska w kształcie fali z melaminy	528
		Miesiarka spiralna ze stałą dzieżą z 2-prędkościami 32 l	249	Miska Zenix Intensity 1300 ml	445
		Miesiarka spiralna ze stałą dzieżą z 2-prędkościami 41 l	249	Miska, emaliowana ø160 mm	470
		Miesiarka spiralna ze stałą dzieżą z 2-prędkościami 48 l	249	Młynek do mielenia kawy - automatyczny	417
		Miesiarka spiralna ze stałą dzieżą z 2-prędkościami 10 l	248	Młynek do mielenia kawy - elektroniczny	417
		Miesiarka spiralna ze stałą dzieżą 22 l	248	Młynek do odpadków z włącznikiem	374
		Miesiarka spiralna ze stałą dzieżą 32 l	248	Młynek do pieprzu z tworzywa	488
		Miesiarka spiralna ze stałą dzieżą 41 l	248	Młynek do pieprzu, drewno ciemne	489
		Miesiarka spiralna ze stałą dzieżą 48 l	248	Młynek do pieprzu, drewno jasne	489
		Mieszarka ręczna do farszu na kielbasę, poj. 16 l	143	Młynek do pieprzu, przezroczysty	489
		Mieszarka ręczna do farszu na kielbasę, poj. 27 l	143	Młynek do soli z tworzywa	488
		Mikser planetarny Kitchen Line 10 l	156	Młynek do soli, drewno ciemne	489
		Mikser planetarny Kitchen Line 20 l	156	Młynek do soli, drewno jasne	489
		Mikser planetarny Kitchen Line 7 l	156	Młynek do soli, przezroczysty	489
		Mikser planetarny Profi Line 10	157	Młynek drewniany do pieprzu	488
		Mikser planetarny Profi Line 12	157	Młynek drewniany do soli	488
		Mikser planetarny Profi Line 20	157	Młynek żarnowy do kawy de'Longhi KG521M	168
		Mikser planetarny stołowy 5-litrowy BM-5	181	Moździerz	389
		Mikser planetarny wolnostojący BE-10	181	Multiblaster GN 10x 1/1	278
		Mikser planetarny wolnostojący BE-20	181	Multiblaster GN 14x 1/1	278
		Mikser planetarny wolnostojący BE-30	181	Multiblaster GN 5x 1/1	278
		Mikser planetarny wolnostojący BE-40	181	Multiblaster GN 7x 1/1	278
		Mikser ręczny	160	Multipletnia elektryczna	211
		Mikser ręczny Hamilton Beach Heavy Duty	403		
		Mikser ręczny Hendi 250 - ze stałą prędkością	159	N	
		Mikser ręczny Hendi 250 WV - ze zmienną prędkością	160	Naboje do syfonu do bitej śmietany	104
		Mikser ręczny Hendi 300 - ze zmienną prędkością	159	Naboje do syfonu do bitej śmietany Kurt Scheller Edition - 10 szt	103
		Mikser ręczny Hendi 400 - ze zmienną prędkością	159	Naboje do wody sodowej CO ₂	385
		Mikser ręczny Hendi 500 - ze zmienną prędkością	159	Naczynie do przekąsek Fingerfood w kształcie fali - jednorazowe zestaw 100 szt	524
		Mikser ręczny HENDI 500 o zwiększonej mocy - ze zmienną prędkością	159	Naczynie do zapiekania Rustica - kwadratowe	465
		Mikser ręczny HENDI Kitchen Line 160 ze zmienną prędkością	158	Naczynie do zapiekania Rustica - okrągłe	465
		Mikser ręczny Kitchen Line ze zmienną prędkością - zestaw	160	Naczynie do zapiekania Rustica - owalne	465
		Mikser ręczny TR/BM-250	170	Naczynie do zapiekania Rustica - prostokątne	465
		Mikser ręczny TR/BM-350	170	Naczynie prostokątne, emaliowane	470
		Mikser ręczny TR-220	170	Naczynie skośne do przekąsek Fingerfood - jednorazowe zestaw 100 szt	524
		Mikser ręczny TR-270	170	Nadstawa chłodnicza 4x GN 1/3	312
		Mikser ręczny TR-350	170	Nadstawa chłodnicza 5x GN 1/4	312
		Mikser ręczny TR-550	170	Nadstawa chłodnicza 6x GN 1/3	312
		Mikser ręczny TR-750	170	Nadstawa chłodnicza 7x GN 1/3	312
		Mikser ręczny z rózgą Hendi 400 - ze zmienną prędkością	160	Nadstawa chłodnicza 7x GN 1/4	312

Nadstawa chłodnicza 8x GN 1/3	312	Nóż do warzyw	49	Pakowarka próżniowa Kitchen Line - listwowa z przystawką na worki	154
Nadstawa chłodnicza 8x GN 1/4	312	Nóż do wilka do mięsa Kitchen Line 12	139	Pakowarka próżniowa Profi Line - komorowa z pompą olejową	151
Nadstawa chłodnicza 9x GN 1/3	312	Nóż do wilka do mięsa Kitchen Line 22	139	Pakowarka próżniowa Profi Line - listwowa	153
Nadstawa do kosza na 16 elementów	362	Nóż do wilka do mięsa Top Line 12	137	Pakowarka próżniowa Profi Line 260 - komorowa	152
Nadstawa do kosza na 25 elementów	362	Nóż do wilka do mięsa Top Line 22	137	Pakowarka próżniowa Profi Line 290 - komorowa	152
Nadstawa do kosza na 36 elementów	362	Nóż do wilka do mięsa Top Line 8	136	Pakowarka próżniowa Profi Line 410 - komorowa	152
Nadstawa do kosza na 49 elementów	362	Nóż do wilka Profi Line 12	138	Pakowarka próżniowa SE-206	184
Nadstawa do kosza na 9 elementów	362	Nóż do wilka Profi Line 22	138	Pakowarka próżniowa SE-310	184
Nadziewarka do kielbas Profi Line 10 l, pionowa ze stali nierdzewnej	142	Nóż elektryczny do kebaba Kitchen Line	261	Pakowarka próżniowa SE-416	184
Nadziewarka do kielbas Profi Line 3 l, pionowa ze stali nierdzewnej	142	Nóż elektryczny do kebaba Profi Line	261	Pakowarka próżniowa SE-520	184
Nadziewarka do kielbas Profi Line 3 l, pozioma ze stali nierdzewnej	142	Nóż gładki do kutra CK-5 oraz emulgatora CKE-5 ..	175-176	Pakowarka próżniowa SE-520	184
Nadziewarka do kielbas Profi Line 3 l, pozioma ze stali nierdzewnej	142	Nóż gładki do kutra CK-5 oraz emulgatora CKE-5 ..	175-176	Pakowarka próżniowa SE-604	184
Nadziewarka do kielbas Profi Line 5 l, pionowa ze stali nierdzewnej	142	Nóż gładki do kutra CK-8 oraz emulgatora CKE-8 ..	175-176	Pakowarka próżniowa SE-604 CC	184
Nadziewarka do kielbas Profi Line 5 l, pozioma ze stali nierdzewnej	142	Nóż kucharski	37, 44, 46, 49, 52, 53, 54, 55	Pakowarka próżniowa SE-606	184
Nadziewarka do kielbas Profi Line 7 l, pionowa ze stali nierdzewnej	142	Nóż nieprzywierający do kraljownicy Profi Line 195	147	Pakowarka próżniowa SE-606 CC	184
Nadziewarka do kielbas Profi Line 7 l, pozioma ze stali nierdzewnej	142	Nóż nieprzywierający do kraljownicy Profi Line 220	147	Pakowarka próżniowa SE-806	184
Nadziewarka do kielbas Profi Line 7 l, pionowa ze stali nierdzewnej	142	Nóż nieprzywierający do kraljownicy Profi Line 250	147	Pakowarka próżniowa SE-806 CC	184
Nadziewarka do kielbas Profi Line 7 l, pozioma ze stali nierdzewnej	142	Nóż nieprzywierający do kraljownicy Profi Line 300	147	Pakowarka próżniowa SE-806 LL	184
Nadziejarka do kielbas Profi Line 7 l, pozioma ze stali nierdzewnej	142	Nóż perforowany do kutra CK-5 oraz emulgatora CKE-5	175-176	Pakowarka próżniowa SE-810	184
Naklejka Food Safety - „DATA PRZYDATNOŚCI”	38	Nóż perforowany do kutra CK-8 oraz emulgatora CKE-8	175-176	Pakowarka próżniowa SE-810 CC	184
Naklejka Food Safety - „SPOŻYĆ PRZED”	38	Nóż perforowany do kutra CK-8 oraz emulgatora CKE-8	175-176	Pakowarka próżniowa SE-810 LL	184
Naklejka Food Safety - „SPOŻYĆ W PIERWSZEJ KOLEJNOŚCI”	38	Nóż rzeźniczy	37, 44, 46, 50, 52, 53	Pakowarka próżniowa SU-316	182
Naklejki Food Safety na każdy dzień tygodnia - wielorazowe	38	Nóż stołowy Budget Line - zestaw 12 szt.	429	Pakowarka próżniowa SU-420	182
Naklejki Food Safety na każdy dzień tygodnia - jednorazowe	38	Nóż stołowy Kitchen Line - zestaw 6 szt.	428	Pakowarka próżniowa SU-520	182
Nakładka na ruszt kuchenny	4, 190	Nóż stołowy Profi Line - zestaw 6 szt.	427	Pakowarka próżniowa SU-604	182
Naleśnikarka pojedyncza	228	Nóż szefa kuchni	50	Pakowarka próżniowa SU-606	182
Nalewak	383	Nóż uniwersalny	44, 52, 55	Pakowarka próżniowa SU-606CC	182
Nalewak chromowany	383	Nóż uniwersalny krótki	37	Pakowarka próżniowa SU-6100	183
Nalewak długi miedziany - zestaw 12 sztuk	383	Nóż uniwersalny z ząbkowanym ostrzem	37	Pakowarka próżniowa SU-6160	183
Nalewak stalowy długi	383	Nóż ząbkowany do kutra CK-5 oraz emulgatora CKE-5	175-176	Pakowarka próżniowa SU-806	183
Napęd miksera ręcznego Kitchen Line 350 ze zmienną prędkością	158	Nóż ząbkowany do kutra CK-8 oraz emulgatora CKE-8	175-176	Pakowarka próżniowa SU-806CC	183
Napęd miksera ręcznego Kitchen Line 500 ze zmienną prędkością	158	O		Pakowarka próżniowa SU-810	183
Napęd PS-22 wilka do mięsa o dużej wydajności	177	Obieraczka do ziemniaków Hendi 7	145	Pakowarka próżniowa SU-810CC	183
Naświetlacz do jaj	376	Obieraczka do ziemniaków M-5	178	Pakowarka próżniowa SU-810LL	183
Nożyce do drobiu	46, 57	Obieraczka do ziemniaków PI-10	178	Palivo do podgrzewaczy z knotem - puszka 145 g	509
Nożyce kuchenne - uniwersalne	57	Obieraczka do ziemniaków PI-20	178	Palnik gazowy do Crème Brûlée	131
Nożyce kuchenne z miękkim uchwytem	57	Obieraczka do ziemniaków PI-30	178	Palnik szefa kuchni	130
Nożyk do obierania	56	Obieraczka do ziemniaków Profi Line 10 kg	145	Palnik szefa kuchni - zestaw	130
Nożyk do pomidorów	56	Obieraczka do ziemniaków Profi Line 5 kg	145	Papier pergaminowy - gładki	469
Nożyki do obierania, zestaw 6 szt.	56	Obierak	56, 59	Papier pergaminowy - nadruk gazety	469
Nóż „Nakiri”	51	Obręcz do taboretu gazowego	191	Papier ścierny zestaw 2 szt.	60
Nóż „Santoku”	45, 51	Obrus okrągły Symposium - biały	535, 536	Pasta do podgrzewaczy - butelka 1 l	508
Nóż dekoracyjny	59	Obrus okrągły Symposium - czarny	535, 536	Pasta do podgrzewaczy - kanister 5 l	508
Nóż dekoracyjny do cytrusów	58	Obrus okrągły Symposium - kremowy	535, 536	Pasta do podgrzewaczy - puszka 200 g	508
Nóż dekoracyjny do kulek - podwójny	58	Obrus prostokątny Symposium - biały	534	Pasta do podgrzewaczy - puszka 400 g	508
Nóż dekoracyjny do kulek - pojedynczy karbowany	58	Obrus prostokątny Symposium - czarny	534	Pasta do podgrzewaczy - wiadro 4 kg	508
Nóż dekoracyjny do kulek - pojedynczy owalny	58	Obrus prostokątny Symposium - kremowy	534	Patelnia - bez pokrywy	5, 7
Nóż dekoracyjny do masła	58	Ociekacz do pojemników GN 1/1 Kitchen Line	25	Patelnia aluminiowa z powłoką nieprzywierającą Marble Professional	12
Nóż dekoracyjny kanatowy	58	Ociekacz do pojemników GN 1/2 Kitchen Line	25	Patelnia aluminiowa z powłoką nieprzywierającą Platinum Professional z izolowanym uchwytem	12
Nóż deserowy Profi Line - zestaw 6 szt.	427	Ociekacz do pojemników GN 1/3 Kitchen Line	25	Patelnia do grillowania - ryflowana Titanium Professional	11
Nóż do chleba	45, 46, 50, 52, 55	Ociekacz do pojemników GN 1/4 Kitchen Line	25	Patelnia do naleśników - płytka	13
Nóż do chleba - wygięty	45	Ociekacz do pojemników GN 1/4 Kitchen Line	25	Patelnia do naleśników - płytka Marble Professional	12
Nóż do ciast z ząbkowanym ostrzem	510	Ociekacz do pojemników GN 1/6 Kitchen Line	25	Patelnia do naleśników Titanium Professional	11
Nóż do ciasta	50, 121	Ociekacz do pojemników GN 2/3 Kitchen Line	25	Patelnia do paelli	13, 550
Nóż do ciasta do pizzy	253	Ociekacz z poliweglanu	32	Patelnia do paelli z uchwytem	13, 550
Nóż do ciasta do pizzy - giętki	253	Ociekacz z tritanu BPA free	29	Patelnia do ryb - owalna Marble Professional	12
Nóż do cytrusów	58	Odbijak do fusów GN	419	Patelnia do serwowania	15, 471
Nóż do filetowania	46, 52, 53, 54, 55	Odbijak do fusów okrągły	419	Patelnia emaliowana	549
Nóż do filetowania - giętki	44	Odbijak do fusów w drewnianej obudowie	419	Patelnia gazowa Bake-Master Maxi	548
Nóż do filetowania ryb - giętki	51	Okap z wentylatorem do pieców konwekcyjno-parowych HENDI NANO	283	Patelnia gazowa Bake-Master Mini	548
Nóż do jarzyn	46	Okulary do krojenia cebuli	71	Patelnia głęboka Titanium Professional	11
Nóż do krojenia	51	Oliwiarka FRILULANA 0,75 l	252	Patelnia indukcyjna Wok	192
Nóż do masła Profi Line - zestaw 12 szt.	427	Opiekacz 580	224	Patelnia indukcyjna z odlewem aluminium Titanium Professional	10
Nóż do miękkich serów	59	Opiekacz 800	224	Patelnia mała	13
Nóż do mięsa	52	Opiekacz kwarcowy GN 1/1	225	Patelnia miniaturowa	473
Nóż do obierania	44, 46	Opiekacz kwarcowy Maxi GN 1/1	225	Patelnia nieprzywierająca - bez pokrywy	5
Nóż do obierania cytrusów	58	Opiekacz z możliwością montażu na ścianie	224	Patelnia owalna do ryb Titanium Professional	11
Nóż do obierania z wygiętym ostrzem	49	Ostrza zapasowe do 855201	213, 551	Patelnia smakosza	14
Nóż do obierania z ząbkowanym ostrzem	49	Ostrzałka	47, 52	Patelnia uniwersalna Profi Line ze stali walcowanej	13
Nóż do oddzielania kości	51, 52	Ostrzałka diamentowa	45	Patelnia Wok	191, 546
Nóż do pieczenia	50	Ostrzałka do noży	60	Patelnia Wok 3-ply - bez pokrywy	14
Nóż do siekania ziół - podwójne ostrze	57	Ostrzałka elektryczna do noży	60	Patelnia Wok Marble Professional	12
Nóż do siekania ziół - pojedyncze ostrze	57	Ostrze do krojenia frytek 11 mm	65	Patelnia z odlewem aluminium Titanium Professional	11
Nóż do smarowania - ząbkowany	58	Otwieracz	382	Patelnia żeliwna do grillowania	14
Nóż do steków	49	Otwieracz barmański	382	Patelnia żeliwna GN 1/1	547
Nóż do steków - zestaw 6 szt.	430	Otwieracz barmański Profi Line	382	Patelnia żeliwna uniwersalna	14
Nóż do steków Jumbo Profi Line - zestaw 6 szt.	430	Otwieracz do butelek z pojemnikiem na kapsle	382	Patera 3-stopniowa - składana	518
Nóż do steków Profi Line - zestaw 6 szt.	427, 430	Otwieracz do puszek	61	Patera do owoców morza	518
Nóż do szynki i kebaba	52	Otwieracz do puszek Kitchen Line	61	Patera obrotowa do ciasta - zestaw 2 sztuk	517
Nóż do szynki i tososia	45, 47, 50, 53	P		Pędzelek cukierniczy - płaski - zestaw 2 sztuk	126
Nóż do szynki wąski	50	Pakowarka próżniowa Budget Line - listwowa	154	Pędzelek cukierniczy z silikonu - płaski	126
Nóż do twardych serów	59	Pakowarka próżniowa FRESH Budget Line - listwowa	154	Pęseta	73
		Pakowarka próżniowa Kitchen Line - komorowa z pompą suchą	150	Pęseta do sushi	73
		Pakowarka próżniowa Kitchen Line - listwowa	153, 154	Pęseta do usuwania ości	73
				Pęseta z okrągłymi końcówkami	73

Pęseta zakrzywiona	73	Piec konwekcyjno-parowy HENDI NANO 7x GN 1/1 – elektryczny, sterowanie elektroniczne	275	Płyta do serwowania z melaniny z uchwytem – imitacja łupka, okrągła	530
Piec do gotowania w niskich temperaturach	219	Piec konwekcyjno-parowy HENDI NANO COMPACT 10x GN 1/1 – elektryczny, sterowanie elektroniczne, z sondą i systemem myjącym	277	Płyta grillowa Blue Line – 1/2 gładka, 1/2 ryflowana	213
Piec do pizzy Basic 1/50 vetro	236	Piec konwekcyjno-parowy HENDI NANO COMPACT 10x GN 1/1 – elektryczny, sterowanie manualne	276	Płyta grillowa Blue Line – 2/3 gładka, 1/3 ryflowana	213
Piec do pizzy Basic 2/40	236	Piec konwekcyjno-parowy HENDI NANO COMPACT 6x GN 1/1 – elektryczny, sterowanie elektroniczne, z sondą i systemem myjącym	277	Płyta grillowa Blue Line – gładka	213
Piec do pizzy Basic 2/40 vetro	236	Piec konwekcyjno-parowy HENDI NANO COMPACT 6x GN 1/1 – elektryczny, sterowanie elektroniczne	276	Płyta grillowa Blue Line – ryflowana	213
Piec do pizzy Basic 2/50 vetro	236	Piec konwekcyjno-parowy HENDI NANO COMPACT 6x GN 2/3 – elektryczny, sterowanie elektroniczne, z sondą i systemem myjącym	277	Płyta grillowa Tepan-Yaki	211
Piec do pizzy Basic 4	240	Piec konwekcyjno-parowy HENDI NANO COMPACT 6x GN 2/3 – elektryczny, sterowanie elektroniczne	276	Płyta grillowa Tepan-Yaki Gigant	211
Piec do pizzy Basic 44	240	Piec konwekcyjno-parowy HENDI NANO COMPACT 6x GN 2/3 – elektryczny, sterowanie elektroniczne, z sondą i systemem myjącym	277	Płyta grzewcza GN 1/1	200
Piec do pizzy Basic 66	240	Piec konwekcyjno-parowy HENDI NANO COMPACT 6x GN 1/1 – elektryczny, sterowanie elektroniczne	276	Płyta grzewcza indukcyjna Display Line	200
Piec do pizzy Basic Slim Line 33	242	Piec konwekcyjno-parowy HENDI NANO COMPACT 6x GN 1/1 – elektryczny, sterowanie elektroniczne	276	Płyta indukcyjna Control °Freak™	196
Piec do pizzy Basic XL 4	241	Piec konwekcyjno-parowy HENDI NANO COMPACT 6x GN 1/1 – elektryczny, sterowanie elektroniczne	276	Płyta łupkowa – kwadratowa	477
Piec do pizzy Basic XL 44	241	Piec konwekcyjno-parowy HENDI NANO COMPACT 6x GN 2/3 – elektryczny, sterowanie elektroniczne, z sondą i systemem myjącym	277	Płyta łupkowa – listwa	478, 479
Piec do pizzy Basic XL 66	241	Piec konwekcyjno-parowy HENDI NANO COMPACT 6x GN 2/3 – elektryczny, sterowanie elektroniczne	276	Płyta łupkowa – okrągła	477
Piec do pizzy Basic XL 99	241	Piec konwekcyjno-parowy HENDI NANO COMPACT 6x GN 2/3 – elektryczny, sterowanie elektroniczne	276	Płyta łupkowa – podstawa	478, 479
Piec do pizzy Basic XXL 66	240	Piec konwekcyjno-parowy HENDI NANO COMPACT 6x GN 2/3 – elektryczny, sterowanie elektroniczne	276	Płyta łupkowa – prostokątna	477
Piec do pizzy gazowy 4	245	Piec konwekcyjno-parowy HENDI NANO COMPACT 6x GN 2/3 – elektryczny, sterowanie elektroniczne	276	Płyta łupkowa – taca kwadratowa	478, 479
Piec do pizzy gazowy 6	245	Piec konwekcyjno-parowy kompaktowy Touch control 10 x GN 1/1, elektryczny – sterowanie elektroniczne	290	Płyta łupkowa – taca okrągła	479
Piec do pizzy gazowy 9	245	Piec konwekcyjno-parowy kompaktowy Touch control 6 x GN 1/1, elektryczny – sterowanie elektroniczne	290	Płyta łupkowa – taca prostokątna	478, 479
Piec do pizzy HENDI by Moretti Forni 4 – sterowanie elektroniczne	237	Piec konwekcyjno-parowy multifunkcyjny 4x GN 2/3 – elektryczny	266	Płyta łupkowa – talerz	479
Piec do pizzy HENDI by Moretti Forni 44 – sterowanie elek- troniczne	237	Piec konwekcyjno-parowy multifunkcyjny 4x GN 2/3 – gazowy	266	Płyta łupkowa – talerz kwadratowy	478
Piec do pizzy HENDI by Moretti Forni 44 XL – sterowanie elektroniczne	237	Piec konwekcyjno-parowy Touch control 11 x GN 1/1 elektryczny – sterowanie elektroniczne	293	Płyta łupkowa – talerz prostokątny	478
Piec do pizzy HENDI by Moretti Forni 44 XL – sterowanie elektroniczne	237	Piec konwekcyjno-parowy Touch control 11 x GN 1/1 gazowy – sterowanie elektroniczne	294	Płytką ochronną na palnik GN 2/1	547
Piec do pizzy SIDEUP 44D – sterowanie elektromechaniczne	239	Piec konwekcyjno-parowy Touch control 20 x GN 1/1 elektryczny – sterowanie elektroniczne	293	Podajnik na naklejki Food Safety – pojedynczy	39
Piec do pizzy SIDEUP 66D – sterowanie elektromechaniczne	239	Piec konwekcyjno-parowy Touch control 7 x GN 1/1 elektryczny – sterowanie elektroniczne	292	Podajnik na naklejki Food Safety na każdy dzień tygodnia	39
Piec do pizzy SIDEUP 66LD – sterowanie elektromechaniczne	239	Piec konwekcyjno-parowy Touch control 7 x GN 1/1 gazowy – sterowanie elektroniczne	294	Podgrzewacz do czekolady	420
Piec do pizzy SIDEUP 99D – sterowanie elektromechaniczne	239	Piec konwekcyjny H90	264	Podgrzewacz do parówek 10L	227
Piec do pizzy SMART 44 PLUS – sterowanie elektromechaniczne	238	Piec konwekcyjny HENDI NANO – 4x 450x340 mm – elektryczny, sterowanie manualne	281	Podgrzewacz do parówek 10L	227
Piec do pizzy Superior XL 44 GLASS – sterowanie elektromechaniczne	244	Piec konwekcyjny multifunkcyjny 4x 429x345 mm – elektryczny, sterowanie manualne	267	Podgrzewacz do parówek 10L	227
Piec do pizzy Superior XL66 GLASS – sterowanie elektromechaniczne	244	Piec konwekcyjny z nawilżaniem 4x 429x345 mm – elektryczny, programowalny, sterowanie elektroniczne	267	Podgrzewacz do parówek 10L	227
Piec do pizzy Superior XL66L GLASS – sterowanie elektromechaniczne	244	Piec konwekcyjny z nawilżaniem 4x 429x345 mm – elektryczny, sterowanie manualne	267	Podgrzewacz do parówek 10L	227
Piec do pizzy Superior XL99 GLASS – sterowanie elektromechaniczne	244	Piec konwekcyjny z nawilżaniem 4x GN 1/1 – elektryczny, sterowanie manualne	285	Podgrzewacz do parówek 10L	227
Piec do pizzy TRAYS 4 GLASS	243	Piec konwekcyjny z nawilżaniem 4x GN 1/1 – elektryczny, sterowanie elektroniczne	289	Podgrzewacz do parówek 10L	227
Piec do pizzy TRAYS 44 GLASS	243	Piec konwekcyjny z nawilżaniem H90S	265	Podgrzewacz do parówek 10L	227
Piec do pizzy TRAYS 66L GLASS	243	Piec konwekcyjny z nawilżaniem HENDI NANO – 4x 450x340 mm – elektryczny, sterowanie elektroniczne	281	Podgrzewacz do parówek 10L	227
Piec do pizzy TRAYS 99 GLASS	243	Piec konwekcyjny z nawilżaniem HENDI NANO – 4x 450x340 mm – elektryczny, sterowanie manualne	281	Podgrzewacz do parówek 10L	227
Piec do pizzy XL PLUS 44	242	Piec multifunkcyjny HENDI NANO 4x 450x340 mm – elektryczny, sterowanie manualne	280	Podgrzewacz do parówek 10L	227
Piec do pizzy XL PLUS 66	242	Piec piekarniczy konwekcyjny z nawilżaniem 4x600x400mm – elektryczny, sterowanie manualne	268	Podgrzewacz do parówek 10L	227
Piec do smażenia frytek i nugetów HOP	205	Piec piekarniczy konwekcyjny z nawilżaniem HENDI NANO – 4x 600x400 mm – elektryczny, sterowanie manualne	282	Podgrzewacz do parówek 10L	227
Piec konwekcyjno-parowy 10x GN 2/1 elektryczny – sterowanie manualne	286	Piec piekarniczy konwekcyjny z nawilżaniem HENDI NANO – 4x 600x400 mm – elektryczny, sterowanie elektroniczne	282	Podgrzewacz do parówek 10L	227
Piec konwekcyjno-parowy 11x GN 1/1 gazowy – sterowanie manualne	287	Piec piekarniczy konwekcyjny z nawilżaniem HENDI NANO – 4x 600x400 mm – elektryczny, sterowanie manualne	282	Podgrzewacz do parówek 10L	227
Piec konwekcyjno-parowy 11x GN 1/1 elektryczny – sterowanie elektroniczne	289	Piec piekarniczy, konwekcyjny z nawilżaniem 4 x 600x400mm – elektryczny, sterowanie elektroniczne, programowalny	268	Podgrzewacz do parówek 10L	227
Piec konwekcyjno-parowy 11x GN 1/1 elektryczny – sterowanie manualne	285	Piec piekarniczy, konwekcyjny z nawilżaniem 4x600x400mm – elektryczny, sterowanie manualne	268	Podgrzewacz do parówek 10L	227
Piec konwekcyjno-parowy 20x GN 1/1 elektryczny – sterowanie manualne	286	Piec piekarniczy, konwekcyjny z nawilżaniem 4x600x400mm – elektryczny, sterowanie manualne	268	Podgrzewacz do parówek 10L	227
Piec konwekcyjno-parowy 5x GN 1/1 gazowy – sterowanie manualne	287	Piec piekarniczy, konwekcyjny z nawilżaniem 4 x 600x400mm – elektryczny, sterowanie elektroniczne, programowalny	268	Podgrzewacz do parówek 10L	227
Piec konwekcyjno-parowy 5x GN 2/3 elektryczny – sterowanie elektroniczne	288	Piec piekarniczy, konwekcyjny z nawilżaniem 4x600x400mm – elektryczny, sterowanie manualne	268	Podgrzewacz do parówek 10L	227
Piec konwekcyjno-parowy 5x GN 2/3 elektryczny – sterowanie manualne	284	Piec wędzarniczy elektryczny	220	Podgrzewacz do parówek 10L	227
Piec konwekcyjno-parowy 6x GN 2/1 elektryczny – sterowanie manualne	286	Piecycy do pizzy i zapiekank	229	Podgrzewacz do parówek 10L	227
Piec konwekcyjno-parowy 7x GN 1/1 elektryczny – sterowanie elektroniczne	289	Pieprzniczka	69	Podgrzewacz do parówek 10L	227
Piec konwekcyjno-parowy 7x GN 1/1 elektryczny – sterowanie manualne	285	Pieprzniczka i solniczka	487	Podgrzewacz do parówek 10L	227
Piec konwekcyjno-parowy 7x GN 1/1 gazowy – sterowanie manualne	287	Piersień kucharsko-cukierniczy	98, 115	Podgrzewacz do parówek 10L	227
Piec konwekcyjno-parowy HENDI NANO 12x GN 1/1 – elektryczny, sterowanie manualne	273	Pita do kości	141	Podgrzewacz do parówek 10L	227
Piec konwekcyjno-parowy HENDI NANO 12x GN 1/1 – elektryczny, sterowanie elektroniczne	275	Pistolet do sosów Kitchen Line	95	Podgrzewacz do parówek 10L	227
Piec konwekcyjno-parowy HENDI NANO 20x GN 1/1 – elektryczny, sterowanie manualne	273	Pistolet do sosów Profi Line	95	Podgrzewacz do parówek 10L	227
Piec konwekcyjno-parowy HENDI NANO 20x GN 1/1 – elektryczny, sterowanie elektroniczne	275	Pistolet wędzarniczy	99, 221	Podgrzewacz do parówek 10L	227
Piec konwekcyjno-parowy HENDI NANO 5x GN 1/1 – elektryczny, sterowanie manualne	272	Pistolet wędzarniczy SMOKING GUN PRO – wersja Sage profesjonalna	99, 220	Podgrzewacz do parówek 10L	227
Piec konwekcyjno-parowy HENDI NANO 5x GN 2/3 – elektryczny, sterowanie manualne	272	Płyn do czyszczenia toru spieniania mleka w ekspresach do kawy	366	Podgrzewacz do parówek 10L	227
Piec konwekcyjno-parowy HENDI NANO 5x GN 1/1 – elektryczny, sterowanie elektroniczne	274	Płyta do pakowania płynów do pakowarki Seria 300	183	Podgrzewacz do parówek 10L	227
Piec konwekcyjno-parowy HENDI NANO 5x GN 2/3 – elektryczny, sterowanie elektroniczne	274	Płyta do pakowania płynów do pakowarki Seria 400/500	183	Podgrzewacz do parówek 10L	227
Piec konwekcyjno-parowy HENDI NANO 5x GN 1/1 – elektryczny, sterowanie elektroniczne	274	Płyta do pakowania płynów do pakowarki Seria 600	183	Podgrzewacz do parówek 10L	227
Piec konwekcyjno-parowy HENDI NANO 5x GN 1/1 – elektryczny, sterowanie elektroniczne	274	Płyta do pakowania płynów do pakowarki Seria 800	183	Podgrzewacz do parówek 10L	227
Piec konwekcyjno-parowy HENDI NANO 5x GN 2/3 – elektryczny, sterowanie elektroniczne	274	Płyta do serwowania z melaniny – imitacja drewna	531	Podgrzewacz do parówek 10L	227
Piec konwekcyjno-parowy HENDI NANO 7x GN 1/1 – elektryczny, sterowanie elektroniczne	274	Płyta do serwowania z melaniny z uchwytem – imitacja drewna	531	Podgrzewacz do parówek 10L	227
Piec konwekcyjno-parowy HENDI NANO 7x GN 1/1 – elektryczny, sterowanie manualne	273	Płyta do serwowania z melaniny z uchwytem – imitacja drewna, okrągła	531	Podgrzewacz do parówek 10L	227

Podstawa do pieca do pizzy TRAYS 9 GLASS i TRAYS 9 GLASS	243
Podstawa jedzna pod szatkownicę CA/CK	173
Podstawa pod obieraczkę M-5, PI-10, PI-20	178
Podstawa pod obieraczkę M-5, PI-10, PI-20	178
Podstawa pod piec 225929	266
Podstawa pod piec 227060 i 227077	264-265
Podstawa pod piec HENDI 224793	290
Podstawa pod piec HENDI 224809	290
Podstawa pod piec Basic 220726, 220733, 226889, 226896	236
Podstawa pod piec HENDI 3xGN 1/1 i 4xGN 1/1 225677, 225042	285, 289
Podstawa pod piec HENDI 4x 429x345 225172, 225028, 225165, 225035	267
Podstawa pod piec HENDI 600x400 225516, 225523, 225059	268
Podstawa pod piec HENDI GN 1/1 elektryczne 225554, 225578, 225561, 225585, 225097, 225066, 225073 i gazowe 224687, 224694, 224717, 224700, 224724	285, 287, 289, 292-294
Podstawa pod piec HENDI GN 2/1 224755, 224779, 224762, 224786	286
Podstawa pod piec HENDI GN 2/3 225530, 225547, 225929	284, 288
Podstawa pod piec HENDI NANO 223161, 223154	276-277
Podstawa pod piec HENDI NANO 223185, 223178	276-277
Podstawa pod piec HENDI NANO 223208, 223192	276-277
Podstawa pod piec HENDI NANO 223246, 223239	273, 275
Podstawa pod piec HENDI NANO 223284, 223260, 223277, 223253	272-275
Podstawa pod piec HENDI NANO 223307, 223291	272, 274
Podstawa pod piec HENDI NANO 223338, 223321, 223314	282
Podstawa pod piec HENDI NANO 223376, 223352, 223345, 223369	280-281
Podstawa pod Wok	546
Podstawa pod zmywarkę do naczyń 50x50	357, 360
Podstawa pod zmywarkę do szkła	356, 359
Podstawa z separatorem obierek pod obieraczkę PI-10, PI-20	178
Podstawa z separatorem obierek pod obieraczkę PI-30	178
Podstawka pod kartę menu	491
Podstawka pod przybory bufetowe	511
Pojemnik aluminiowy GN 1/1	298
Pojemnik aluminiowy GN 1/1 perforowany	298
Pojemnik aluminiowy GN 1/1 z powłoką nieprzywierającą	23, 297
Pojemnik barmański na dodatki do drinków	387
Pojemnik do lodu - podwójne ścianki	391
Pojemnik do lodu biały	391
Pojemnik GN 1/1	19, 20, 24, 26, 529
Pojemnik GN 1/1 - HACCP z polipropylenu	34, 36
Pojemnik GN 1/1 - perforowany	21, 25
Pojemnik GN 1/1 - z białego poliwęglanu	31
Pojemnik GN 1/1 - z grilamidu do wysokich temperatur	28
Pojemnik GN 1/1 - z polipropylenu	33
Pojemnik GN 1/1 - z poliwęglanu	32
Pojemnik GN 1/1 - z tritanu BPA free	29
Pojemnik GN 1/1 do smażenia	298
Pojemnik GN 1/1 izolowany do cyrkulatora SmartVide pojemność 28 l	185
Pojemnik GN 1/2 z chowanymi uchwytami	22, 27
Pojemnik GN 1/1 - z czarnego poliwęglanu	30
Pojemnik GN 1/1 z powłoką nieprzywierającą	298
Pojemnik GN 1/1 „Konwektomat”	23, 297
Pojemnik GN 1/2	19, 20, 24, 26, 529
Pojemnik GN 1/2 - HACCP z polipropylenu	34, 36
Pojemnik GN 1/2 - perforowany	21, 25
Pojemnik GN 1/2 - z białego poliwęglanu	31
Pojemnik GN 1/2 - z grilamidu do wysokich temperatur	28
Pojemnik GN 1/2 - z polipropylenu	33
Pojemnik GN 1/2 - z poliwęglanu	32
Pojemnik GN 1/2 - z tritanu BPA free	29
Pojemnik GN 1/2 z chowanymi uchwytami	22, 27
Pojemnik GN 1/3	19, 20, 24, 26, 529
Pojemnik GN 1/3 - HACCP z polipropylenu	35-36
Pojemnik GN 1/3 - perforowany	21
Pojemnik GN 1/3 - z białego poliwęglanu	31
Pojemnik GN 1/3 - z czarnego poliwęglanu	30
Pojemnik GN 1/3 - z grilamidu do wysokich temperatur	28
Pojemnik GN 1/3 - z polipropylenu	33
Pojemnik GN 1/3 - z poliwęglanu	32
Pojemnik GN 1/3 z chowanymi uchwytami	22, 27
Pojemnik GN 1/3 - z tritanu BPA free	29
Pojemnik GN 1/3 - z poliwęglanu	32
Pojemnik GN 1/3 - z tritanu BPA free	29
Pojemnik GN 1/3 z chowanymi uchwytami	22, 27
Pojemnik GN 1/4	20, 24, 26
Pojemnik GN 1/4 - HACCP z polipropylenu	35-36
Pojemnik GN 1/4 - z białego poliwęglanu	31
Pojemnik GN 1/4 - z czarnego poliwęglanu	30
Pojemnik GN 1/4 - z grilamidu do wysokich temperatur	28
Pojemnik GN 1/4 - z polipropylenu	33
Pojemnik GN 1/4 - z poliwęglanu	32
Pojemnik GN 1/4 - z tritanu BPA free	29

Pojemnik GN 1/4 - z tritanu BPA free	29
Pojemnik GN 1/4 z chowanymi uchwytami	22
Pojemnik GN 1/6	21, 24, 26
Pojemnik GN 1/6 - HACCP z polipropylenu	35-36
Pojemnik GN 1/6 - z białego poliwęglanu	31
Pojemnik GN 1/6 - z czarnego poliwęglanu	30
Pojemnik GN 1/6 - z grilamidu do wysokich temperatur	28
Pojemnik GN 1/6 - z polipropylenu	33
Pojemnik GN 1/6 - z poliwęglanu	32
Pojemnik GN 1/6 - z tritanu BPA free	29
Pojemnik GN 1/6 z chowanymi uchwytami	22
Pojemnik GN 1/6 z czarnego poliwęglanu	30
Pojemnik GN 1/9	21, 25, 27
Pojemnik GN 1/9 - 100 - z czarnego poliwęglanu	30
Pojemnik GN 1/9 - HACCP z polipropylenu	35-36
Pojemnik GN 1/9 - z grilamidu do wysokich temperatur	28
Pojemnik GN 1/9 - z polipropylenu	33
Pojemnik GN 1/9 - z poliwęglanu	32
Pojemnik GN 1/9 - z tritanu BPA free	29
Pojemnik GN 2/3	19, 20, 24, 26, 529
Pojemnik GN 2/3 - perforowany	21, 25
Pojemnik GN 2/3 „Konwektomat”	23, 296
Pojemnik GN 2/3 z chowanymi uchwytami	22, 27
Pojemnik GN 2/4	20
Pojemnik GN 1/1 „Konwektomat”	23, 297
Pojemnik na ciasto do pizzy 14l	248
Pojemnik na ciasto do pizzy 18l	248
Pojemnik na ciasto do pizzy 24l	248
Pojemnik na mięso	328, 329
Pojemnik na naczynia	333
Pojemnik na odpady z pedalem 68 l	380
Pojemnik na odpady z pedalem 87 l	380
Pojemnik na pastę - zestaw 2 szt.	508
Pojemnik na popiół	495
Pojemnik na sztućce	340, 363, 538
Pojemnik na sztućce - szary	340, 538
Pojemnik na sztućce GN 1/1	538
Pojemnik na sztućce GN 1/1 z podstawą	538
Pojemnik na świeczki	507
Pojemnik na wodę do podgrzewaczy ze śrubami	506
Pojemnik na wykatalizy	486
Pojemnik na żywność GN 1/1 - 2-częściowy	507
Pojemnik prostokątny na odpady 60 l	380
Pojemnik termoizolacyjny - cateringowy	346
Pojemnik termoizolacyjny - cateringowy Salto	346
Pojemnik termoizolacyjny - cateringowy 2x GN 1/1 200	336
Pojemnik termoizolacyjny - cateringowy GN 1/1 150	337
Pojemnik termoizolacyjny - cateringowy GN 1/1 200	337
Pojemnik termoizolacyjny 5x GN 1/1 - cateringowy 66 l	342
Pojemnik termoizolacyjny 8x GN 1/1 - cateringowy 100 l	343
Pojemnik termoizolacyjny 9x 600x400 - cateringowy	341
Pojemnik termoizolacyjny do transportu lodu - 110 l	339
Pojemnik termoizolacyjny Kitchen Line do pizzy 3x 32 cm	257, 347
Pojemnik termoizolacyjny Kitchen Line do pizzy 3x 40 cm	257, 347
Pojemnik termoizolacyjny Kitchen Line do pizzy 3x 50 cm	257, 347
Pojemnik termoizolacyjny Kitchen Line do pizzy 5x 40 cm	257, 347
Pojemnik termoizolacyjny Kitchen Line do pizzy 7x 32 cm	257, 347
Pojemnik termoizolacyjny Kitchen Line EN - 600x400	341
Pojemnik termoizolacyjny Kitchen Line GN 1/1	344
Pojemnik termoizolacyjny Profi Line	345
Pojemnik w kształcie wiadra na sztućce i serwetki	474
Pojemniki GN z melaminu GN 1/3	526
Pojemniki GN z melaminu GN 1/6	526
Pojemniki GN z melaminu Ø120xH110	526
Pokal do wody CABERNET 470ml - zestaw 6 szt.	432
Pokrowiec na Grill gazowy 154717 z folii PEVA	548-549
Pokrowiec na Grill gazowy 154878 z folii PEVA	548-549
Pokrowiec na grilla Green Fire 2-palnikowego 149508 i 149621 z folii PEVA	546
Pokrowiec na krzesto Excellent - biały	536
Pokrowiec na lampę 272404 z folii PEVA	553
Pokrowiec na lampę 272411 z folii PEVA	553
Pokrowiec na lampę 272602 i 272701 z folii PEVA	552
Pokrywa do kontenera okrągłego 120 l	380
Pokrywa do patery obrotowej do ciasta	517
Pokrywa do pojemników na ciasto do pizzy	249
Pokrywa do tacy 424001	517
Pokrywa do wiadra	70
Pokrywa na kosze do zmywarek	363
Pokrywa Rolltop do grilla Green Fire 2-palnikowego	546
Pokrywa Rolltop do koszyka do piecyza GN 2/3	516
Pokrywa Rolltop GN 1/1	516
Pokrywa uchylna do kontenera okrągłego 120 l	380
Pokrywa uchylna GN 1/1	516

Pokrywa z otworem do kontenera okrągłego 120 l	380
Pokrywa z otworem okrągłym do kontenera prostokątnego 60 l	380
Pokrywa z otworem prostokątnym do kontenera prostokątnego 60 l	380
Pokrywa do kuwety do lodów	111
Pokrywa do kuwety do lodów okrągła	110
Pokrywa do kuwety do lodów z poliwęglanu	111
Pokrywa do pojemników GN	22, 25, 27
Pokrywa do pojemników GN 1/1 - HACCP z polipropylenu	33, 35
Pokrywa do pojemników GN 1/1 - z białego poliwęglanu	31
Pokrywa do pojemników GN 1/1 - z czarnego poliwęglanu	30
Pokrywa do pojemników GN 1/1 - z grilamidu do wysokich temperatur	28
Pokrywa do pojemników GN 1/1 - z polipropylenu	33, 35
Pokrywa do pojemników GN 1/1 z polipropylenu z uszczelką	33
Pokrywa do pojemników GN 1/1 z uszczelką silikonową z wycięciem na uchwyty	22
Pokrywa do pojemników GN 1/1 z wycięciem na uchwyty	22
Pokrywa do pojemników GN 1/2 - HACCP z polipropylenu	33, 35
Pokrywa do pojemników GN 1/2 - z białego poliwęglanu	31
Pokrywa do pojemników GN 1/2 - z czarnego poliwęglanu	30
Pokrywa do pojemników GN 1/2 - z grilamidu do wysokich temperatur	28
Pokrywa do pojemników GN 1/2 - z polipropylenu	33, 35
Pokrywa do pojemników GN 1/2 z polipropylenu z uszczelką	33
Pokrywa do pojemników GN 1/2 z uszczelką silikonową z wycięciem na uchwyty	22
Pokrywa do pojemników GN 1/2 z wycięciem na uchwyty	22
Pokrywa do pojemników GN 1/3 - HACCP z polipropylenu	33, 35
Pokrywa do pojemników GN 1/3 - z białego poliwęglanu	31
Pokrywa do pojemników GN 1/3 - z czarnego poliwęglanu	30
Pokrywa do pojemników GN 1/3 - z grilamidu do wysokich temperatur	28
Pokrywa do pojemników GN 1/3 - z polipropylenu	33, 35
Pokrywa do pojemników GN 1/3 z polipropylenu z uszczelką	33
Pokrywa do pojemników GN 1/3 z uszczelką silikonową z wycięciem na uchwyty	22
Pokrywa do pojemników GN 1/3 z wycięciem na uchwyty	22
Pokrywa do pojemników GN 1/4 - HACCP z polipropylenu	33, 35
Pokrywa do pojemników GN 1/4 - z białego poliwęglanu	31
Pokrywa do pojemników GN 1/4 - z czarnego poliwęglanu	30
Pokrywa do pojemników GN 1/4 - z grilamidu do wysokich temperatur	28
Pokrywa do pojemników GN 1/4 - z polipropylenu	33, 35
Pokrywa do pojemników GN 1/4 z uszczelką silikonową z wycięciem na uchwyty	22
Pokrywa do pojemników GN 1/4 z wycięciem na uchwyty	22
Pokrywa do pojemników GN 1/6 - HACCP z polipropylenu	33, 35
Pokrywa do pojemników GN 1/6 - z białego poliwęglanu	31
Pokrywa do pojemników GN 1/6 - z czarnego poliwęglanu	30
Pokrywa do pojemników GN 1/6 - z grilamidu do wysokich temperatur	28
Pokrywa do pojemników GN 1/6 - z polipropylenu	33, 35
Pokrywa do pojemników GN 1/6 z uszczelką silikonową z wycięciem na uchwyty	22
Pokrywa do pojemników GN 1/6 z wycięciem na uchwyty	22
Pokrywa do pojemników GN 1/9 - HACCP z polipropylenu	33, 35
Pokrywa do pojemników GN 1/9 - z grilamidu do wysokich temperatur	28
Pokrywa do pojemników GN 1/9 - z polipropylenu	33, 35
Pokrywa do pojemników GN 2/3 z uszczelką silikonową z wycięciem na uchwyty	22
Pokrywa do pojemników GN 2/3 z wycięciem na uchwyty	22
Pokrywa do pojemników GN z poliwęglanu	32
Pokrywa do pojemników GN z tritanu BPA free	29
Pokrywa do pojemników GN z uszczelką silikonową	22, 25, 27
Pokrywa do pojemników GN z wycięciem na chochle	22, 25
Pokrywa do pojemników GN z wycięciem na uchwyty	27
Pokrywa fioletowa do pojemników GN	37
Pokrywa GN 1/1 do pojemnika cyrkulatora SmartVide4	185
Pokrywa GN 1/1 do pojemnika cyrkulatora SmartVide8 Plus	185
Pokrywy do stoików Quattro Stagioni	460
Pomocnik barmański	387

Pompka do pasty.....	508	Przystawka na worki w rolce do pakowarki listwowej		Ruszt stalowy chromowany - poprzeczny.....	296
Popielnica Kitchen Line.....	495	Kitchen Line 975374.....	154	Ruszt stalowy chromowany GN 2/1.....	297
Popielnica mocowana do ściany 3 l - z koszem 14 l.....	496	Przystawka- szatkownica do tarcia, kojenia i szatkowania.....	164	Ruszt stalowy GN 2/3.....	296
Popielnica mocowana do ściany 3 l - z wkładką 1,5 l.....	496	Pucharek Acapulco.....	458	Ruszt ze stali nierdzewnej GN 2/1.....	297
Popielnica Profi Line.....	495	Pucharek Alaska.....	458	Ruszt żeliwny GN 1/1.....	547
Popielnica stojąca.....	497	Pucharek CHIQUITO 230 ml - zestaw 6 szt.....	442	S	
Popielnica ścienna.....	497	Pucharek Diamond.....	458	Salamander 450.....	223
Popielnica wolnostojąca 3 l.....	496	Pucharek do lodów.....	490	Salamander 600.....	223
Popielnica wolnostojąca z pojemnikiem na popiół 12,5 l.....	496	Pucharek do lodów VERSATILE.....	443	Salaterka BRUSH niebieska.....	447
Popielnica z obrotowym przyciskiem.....	495	Pucharek do przekąsek Fingerfood - jednorazowy		Salaterka BRUSH pomarańczowa.....	447
Popielnica z pokrywką.....	495	zestaw 100 szt.....	524	Salaterka BRUSH zielona.....	447
Popielnica z rynną na popiół.....	495	Pucharek Fortuna.....	458	Salaterka BRUSH żółta.....	447
Porcjoner Kitchen Line.....	108	Pucharek Gelato.....	458	Salaterka CADIX.....	451
Porcjoner Stöckel.....	108	Pucharek JAZZED.....	442	Salaterka DELICE - biała.....	450
Potyknacz informacyjny „śliska podłoga”.....	376	Pucharek PALMIER.....	443	Salaterka DELICE - czarna.....	450
Półka boczna do grilli Green Fire.....	546	Pucharek PEPITE.....	443	Salaterka EMPILABLE.....	447
Półka tylna do grilli Green fire.....	546	Pucharek QUADRO.....	443	Salaterka EVERYDAY.....	451
Półka wisząca podwójna - przestawna.....	354	Pucharek Rock Bar.....	458	Salaterka EVOLUTION.....	451
Półka wisząca pojedyncza - przestawna.....	354	Pucharek SEYCHELLES.....	443	Salaterka na cukier lub bitą śmietaną.....	485
Pótmisek bufetowy z melaminą.....	528	Pucharek Ypsilon.....	458	Salaterka Pompei.....	461
Pótmisek DELICE - biały.....	450	R		Salaterka Toledo.....	462
Pótmisek DELICE - czarny.....	450	R		Salaterka TRIANON.....	449
Pótmisek do mięs i wędlin - owalny.....	533	Radełko do ciasta - falowane ostrze.....	58	Schładzarka szokowa Arctic 10x GN 1/1.....	291, 327
Pótmisek do zapiekania okrągły z uchwytami.....	465	Radełko do pizzy.....	59, 250, 253	Schładzarka szokowa Arctic 15x GN 1/1.....	327
Pótmisek owalny.....	465, 527, 533	Radełko do pizzy zakrzywione.....	253	Schładzarka szokowa Arctic 20x GN 1/1.....	327
Pótmisek owalny TRIANON.....	449	Rama do blachy aluminiowej cukierniczej zamykanej.....	299	Schładzarka szokowa Arctic 3x GN 1/1.....	291, 326
Pótmisek owalny Zenix Intensity.....	445	Rama podwyższająca do pojemnika termooizolacyjnego		Schładzarka szokowa Arctic 5x GN 1/1.....	291, 326
Pótmisek prostokątny.....	465, 527	GN 1/1.....	344	Schładzarka szokowa Arctic 7x GN 1/1.....	291, 327
Pótmisek Toledo.....	462	Ramię miksujące do napędu miksera		Schładzarka szokowa Nano 10x GN 1/1.....	279
Pótmisek Torro.....	464	Kitchen Line 350 i 500.....	158	Schładzarka szokowa Nano 3x GN 1/1.....	279
Pótmisek Zenix Intensity.....	445	Ramię ubijające do miksera ręcznego		Schładzarka szokowa Nano 5x GN 1/1.....	279
Prasa do ciasta do pizzy 33.....	246	Hendi 300, Hendi 400 i Hendi 500.....	159	Schładzarka szokowa Nano 7x GN 1/1.....	279
Prasa do ciasta do pizzy 45.....	246	Ramię ubijające do miksera ręcznego		Separator do obieraczki do ziemniaków Hendi 7.....	145
Prasa do hamburgerów ręczna.....	144	HENDI Kitchen Line 160.....	158	Separator do tuszeczki 180 l.....	375
Prasa do tortilli ręczna.....	144	Ramię ubijające do napędu miksera		Separator do tuszeczki 30 l.....	375
Profesjonalny koncentrat do ręcznego mycia naczyń.....	366	Kitchen Line 350 i 500.....	158	Separator do tuszeczki 60 l.....	375
Profesjonalny płyn do czyszczenia pieców		Rant piekarniczo-cukierniczy okrągły.....	117	Serwetnik.....	490
konwekcyjno-parowych.....	365	Rant piekarniczo-cukierniczy prostokątny.....	117	Serwetnik miedziany.....	389
Profesjonalny płyn NANO z cząsteczkami srebra do czyszczenia pieców konwekcyjno-parowych.....	273, 275, 365	Rant piekarniczo-cukierniczy serce - zestaw 4 szt.....	117	Shaker bostoński - kubek.....	388
Profesjonalny preparat do mycia grilli i pieców.....	275, 365	Rawierka TRIANON.....	449	Shaker bostoński - szklanica.....	388
Profesjonalny preparat do mycia grilli i pieców - 1L.....	275, 365	Regał chłodniczy przyścienny 320 l.....	319	Shaker do koktajli.....	388
Profesjonalny preparat do mycia naczyń aluminiowych w zmywarkach gastronomicznych.....	364	Regał magazynowy 4 półki pełne - skręcany.....	355	Shaker do koktajli mlecznych.....	398
Profesjonalny preparat do mycia naczyń w zmywarkach gastronomicznych.....	364	Regał magazynowy 4-półkowy.....	333	Shaker do koktajli Tin-Tin miedziany.....	388
Profesjonalny preparat do nabyczenia i polerowania stali 1 l.....	351, 353, 355, 366	Regał magazynowy 5-półkowy.....	333	Shaker francuski miedziany.....	388
Profesjonalny preparat do odkamieniania zmywarek gastronomicznych - 1l.....	364	Regał magazynowy aluminiowy.....	335	Siatka do pizzy aluminowa.....	254
Profesjonalny preparat do płukania o właściwościach nabyczących do naczyń i urządzeń gastronomicznych.....	364-365	Regał magazynowy aluminiowy na pojemniki GN 1/1.....	334	Siatka do pizzy prostokątna aluminiowa.....	254
Profesjonalny proszek do czyszczenia ekspresów do kawy 0,5 kg.....	366	Rękawice antyprzezięciowe.....	57	Siatka nieprzywierająca PTFE.....	202
Profesjonalny proszek do usuwania kamienia oraz osadów z wapienia 0,5 kg.....	364	Rękawice ochronne - skórzane.....	269, 551	Silnik elektryczny do nadziewarek pionowych	
Profesjonalny, uniwersalny preparat do usuwania zabrudzeń kuchennych.....	187, 351, 353, 355, 365	Rękawice ochronne - z bawełny ognioodpornej.....	269, 551	Profi Line [282571, 282588, 282090].....	143
Profesjonalny, zasadowy koncentrat do tłustych zabrudzeń - do ścian, posadzek i urządzeń gastronomicznych.....	366	Rękawice ochronne - z włókna szklanego.....	269, 551	Sitko do wilka do mięsa Top Line 8.....	136
Prysznic do mycia komory pieca, ręczny, uniwersalny.....	273, 284, 299, 373	Rękawice ochronne odporne na ciepło.....	269, 551	Sitko barmańskie typu Julep - miedziane.....	389
Przystawka - Sokowirówka na całe jabłka.....	164	Rękawice piekarskie.....	191, 269, 551	Sitko do herbaty i ziół.....	485
Przystawka - Blender ze szkła Thermo resist 1,6 l.....	164	Robot planetarny 6,7 l KVL6320S Chef Elite XL.....	163	Sitko do herbaty i ziół - zamykane.....	485
Przystawka - do krojenia w kostkę.....	164	Robot planetarny 6,7 l KVL8320S Chef Titanium XL.....	163	Sitko do wilka do mięsa Kitchen Line 12.....	139
Przystawka - do przecierania miękkich owoców.....	164	Robot planetarny z funkcją gotowania indukcyjnego - Cooking Chef KCC9040.....	162	Sitko do wilka do mięsa Top Line 12.....	137
Przystawka - do wyrobu makaronu.....	165	Robot wielofunkcyjny CK-301.....	175	Sitko do wilka do mięsa Top Line 22.....	137
Przystawka - do wyrobu makaronu spaghetti.....	165	Robot wielofunkcyjny CK-302.....	175	Sitko do wilka do mięsa Top Line 8.....	136
Przystawka - do wyrobu makaronu tagliatelle.....	165	Robot wielofunkcyjny CK-401.....	175	Sitko do wilka Profi Line 12.....	138
Przystawka - do wyrobu makaronu trenette.....	165	Robot wielofunkcyjny CK-402.....	175	Sitko do wilka Profi Line 22.....	138
Przystawka - Maszynka do mielenia mięsa.....	164	Robot wielofunkcyjny FPM800.....	166	Sito - geste.....	84
Przystawka - Maszynka do wyrobu lodów.....	165	Rolka do ciasta dziurkująca Kitchen Line.....	129	Sito 21D do miksera turbo TRX-22.....	180
Przystawka - Młynek / Rozdrabniacz do matych porcji jedzenia.....	165	Rolka do ciasta dziurkująca Profi Line.....	128	Sito 30D do miksera turbo TRX-22.....	180
Przystawka - spiralizer do krojenia warzyw.....	165	Rolka tnąca do ciasta.....	129	Sito 42D do miksera turbo TRX-22.....	180
Przystawka - Szatkująca „Roto”.....	164	Rolka tnąca do ciasta wzór siatki Kitchen Line.....	129	Sito barmańskie.....	389
Przystawka - Tarcza do przystawki 976272 do wyrobu makaronu casarecce.....	165	Rolka tnąca do ciasta wzór siatki Profi Line.....	128	Sito chińskie.....	83
Przystawka - Tarcza do przystawki 976272 do wyrobu makaronu linguine.....	165	Rondel - bez pokrywki.....	4, 7, 9	Sito chińskie siatkowe - geste.....	83
Przystawka - Tarcza do przystawki 976272 do wyrobu makaronu pappardelle.....	165	Rondel do smażenia - bez pokrywki.....	4, 7	Sito chińskie stożkowe z siatką - geste.....	83
Przystawka - Watkowarka do ciasta.....	165	Rondel miniaturowy z dziubkiem.....	473	Sito do formowania „ptasiego gniazda”.....	68
Przystawka - Wyciskarka do różnych rodzajów cytrusów.....	164	Rondelek czarny Little Chef Mini okrągły.....	476	Sito do przecierania warzyw.....	83
Przystawka - wyciskarka do soków wolnobrotowa.....	165	Rondelek czarny Little Chef Mini owalny.....	476	Sito do przecierania warzyw siatkowe.....	83
Przystawka do formowania hamburgerów.....	143	Rożen gazowy na 12-15 kurczaków.....	259	Sito do przesiewania bułki tartej.....	119
Przystawka do mięsa drobiowego do kotletciarki.....	149	Rożen gazowy na 16-20 kurczaków.....	259	Sito do przesiewania cukru pudru.....	119
Przystawka do mięsa na shoaarmę do kotletciarki.....	149	Rożen gazowy na 8-10 kurczaków.....	259	Sito do przesiewania mąki.....	119
Przystawka - do wyrobu makaronu tagliolini.....	165	Różga - 12 wrzecion z uchwytem.....	81	Sito do solenia frytek.....	69
Przystawka - Malakser wielofunkcyjny.....	164	Różga - 12 wrzecion z uchwytem z polipropylenu.....	81	Sito do tuszeczki - geste.....	68
		Różga - 7 wrzecion z uchwytem.....	81	Sito z lejkiem do syfonu do bitej śmietany.....	101
		Różga - 8 wrzecion z uchwytem.....	80	Sito z podwójną siatką.....	84
		Różga - 8 wrzecion z uchwytem z polipropylenu.....	80	Sito z rączkami Kitchen Line.....	84
		Różga spiralna.....	80	Sito z rączkami Profi Line.....	84
		Ruszt.....	295	Skrobka cukiernicza półokrągła.....	120
		Ruszt - chromowany.....	295	Skrobka cukiernicza prostokątna grzebień.....	120, 121
		Ruszt - poprzeczny.....	295	Skrobka cukiernicza trójkątna grzebień.....	120, 121
		Ruszt do pieca konwekcyjnego.....	264-265	Skrobka cukierniczo-piekarnicza półokrągła.....	120
		Ruszt do pieczenia kurczaków.....	297	Skrobka cukierniczo-piekarnicza trapezowa.....	120
		Ruszt GN 1/1 do grillowania.....	298	Skrobka do ciasta - zestaw 3 szt.....	121
		Ruszt GN 1/1 oraz płytka ochronna na palnik.....	547	Skrobka do ciasta - zestaw 6 szt.....	121
		Ruszt na kamień lawowy.....	547, 549	Skrobka do ciasta gietka - zestaw 6 szt.....	121
		Ruszt stalowy.....	296	Skrobka do płyt grillowych.....	213, 551
		Ruszt stalowy - poprzeczny.....	296	Stoik Quattro Stagioni.....	460

Stoik typu wek Fido.....	460	Stół wyładowczy do zmywarek - skręcany.....	354	Szczypce uniwersalne z powłoką teflonową.....	73
Stoik z uchem Quattro Stagioni.....	460	Stół z basenem jednokomorowym - spawany.....	354	Szklaneczka na wodę Caffeine.....	456
Stupek odgradzający w kolorze srebrnym chromowany.....	537	Stół z dwoma zlewami - skręcany.....	353	Szklanka BE BOP.....	440
Stupek odgradzający w kolorze z totym.....	537	Stół z dwoma zlewami z półką - skręcany.....	353	Szklanka Bodega.....	457
Stupek odgradzający z taśmą.....	537	Stół z jednym zlewem - prawy - skręcany.....	353	Szklanka Brodway.....	441
Smart Cutter.....	134	Stół z jednym zlewem - skręcany.....	352	Szklanka Cool Blue niska Oriente.....	455
Soda Splash - do przygotowywania wody sodowej i napojów gazowanych.....	385	Stół z jednym zlewem z półką - prawy - skręcany.....	353	Szklanka Cool Blue wysoka Oriente.....	455
Sokowirówka.....	394	Stół z jednym zlewem z półką - skręcany.....	352	Szklanka Cortina.....	457
Sokowirówka LI-240.....	177	Stół załadowczy do zmywarek ze zlewem - skręcany, lewy.....	354	Szklanka do latte LATINO.....	415, 442
Solniczka.....	69	Stół załadowczy do zmywarek ze zlewem - skręcany, prawy.....	354	Szklanka IRISH COFFEE.....	442
Sonda do pieców gazowych HENDI.....	294	Suszarka do rąk.....	375	Szklanka KYOTO.....	442
Sonda igłowa do cyrkulatora SmartVide8 Plus.....	185	Suszarka do żywności Kitchen Line.....	202	Szklanka LATINO.....	415, 442
Sosjerka.....	466, 481	Suszarka do żywności Profi Line.....	203	Szklanka NEW YORK.....	440
Spodek.....	463	Syfon do bitej śmietany Kurt Scheller Edition - fioletowy.....	103	Szklanka niska Bodega.....	457
Spodek pod bulionówkę.....	463	Syfon do bitej śmietany Kurt Scheller Edition - zielony.....	103	Szklanka niska CAN.....	441
Spodek pod filiżankę.....	415	Syfon do bitej śmietany Kurt Scheller Edition - niebieski.....	103	Szklanka niska Diamond.....	455
Spodek pod filiżankę do espresso.....	415	Syfon do bitej śmietany Kurt Scheller Edition - żółty.....	103	Szklanka niska GRANITY.....	439
Spodek Toledo.....	462	Syfon do bitej śmietany Kitchen Line.....	102	Szklanka niska ISLANDE.....	438
Spodek TRIANON.....	449	Syfon do bitej śmietany Kitchen Line czarny.....	102	Szklanka niska Line.....	455
Spodek Zenix Intensity.....	446	Syfon do bitej śmietany Kurt Scheller Edition - turkusowy.....	103	Szklanka niska NORVEGE.....	439
Stacja tampingowa.....	418	Syfon do wody sodowej.....	385	Szklanka niska Oriente.....	455
Sterylizator do noży.....	45, 376	System myjący do pieców HENDI NANO.....	275	Szklanka niska PRINCESA.....	436
Stojak bufetowy antypoślizgowy.....	528	Szafa chłodnicza Budget Line z obudową ze stali malowanej.....	324	Szklanka niska Rock Bar.....	456
Stojak bufetowy antypoślizgowy - okrągły.....	528	Szafa chłodnicza Budget Line z obudową ze stali nierdzewnej.....	325	Szklanka PARROT.....	441
Stojak bufetowy z pojemnikami 1 l z melaminy.....	526	Szafa chłodnicza Kitchen Line - 1 drzwiowa 580 l.....	304	Szklanka POP CORN.....	441
Stojak bufetowy z pojemnikami GN 1/3 z melaminy.....	526	Szafa chłodnicza Kitchen Line - 2 drzwiowa 1300 l.....	304	Szklanka Rock Bar.....	456
Stojak bufetowy z pojemnikami GN 1/6 z melaminy.....	526	Szafa chłodnicza Kitchen Line, przeszklona - 1 drzwiowa 610 l.....	307	Szklanka Romantic.....	459
Stojak do butelek.....	384	Szafa chłodnicza Profi Line - 1 drzwiowa.....	300, 301	Szklanka SHETLAD.....	443
Stojak do serwowania frytek.....	469	Szafa chłodnicza Profi Line - 2 drzwiowa.....	300, 301	Szklanka SKULL.....	441
Stojak do serwowania frytek na 3 torebki.....	469	Szafa chłodniczo-mroźnicza Profi Line - 2 drzwiowa 420+420 l.....	302	Szklanka VINA.....	434
Stojak do taboretów.....	191	Szafa chłodniczo-mroźnicza Profi Line - 2 drzwiowa 890+420 l.....	302	Szklanka VINA JULIETTE.....	435
Stojak do tac - składany.....	540	Szafa mroźnicza Budget Line z obudową ze stali malowanej.....	324	Szklanka wysoka Bodega.....	457
Stojak do wiadra do szampana.....	390	Szafa mroźnicza Kitchen Line - 1 drzwiowa 580 l.....	304	Szklanka wysoka CAN.....	441
Stojak drewniany z miskami z melaminy.....	525	Szafa mroźnicza Kitchen Line - 2 drzwiowa 1300 l.....	304	Szklanka wysoka Cortina.....	457
Stojak na deski.....	40	Szafa mroźnicza Profi Line - 1 drzwiowa 440 l.....	301	Szklanka wysoka Diamond.....	455
Stojak na kartę menu.....	491	Szafa mroźnicza Profi Line - 1 drzwiowa 670 l.....	300	Szklanka wysoka GRANITY.....	439
Stojak na talerze.....	518	Szafa mroźnicza Profi Line - 2 drzwiowa 1260 l.....	300	Szklanka wysoka ice Rock Bar.....	456
Stojak na tarcze.....	132, 173	Szafa mroźnicza Profi Line - 2 drzwiowa 900 l.....	301	Szklanka wysoka ISLANDE.....	438, 456
Stojak na wafle do lodów.....	108	Szafa przelotowa z drzwiami suwanymi - skręcana.....	355	Szklanka wysoka Line.....	455
Stojak na worek na odpady.....	380	Szafka wisząca z drzwiami suwanymi - spawana.....	355	Szklanka wysoka mint Rock Bar.....	456
Stolik koktajlowy okrągły.....	535	Szatkownica elektryczna do warzyw CA-301 - 230 V.....	171	Szklanka wysoka NORVEGE.....	439
Stolik koktajlowy okrągły ze składanymi nogami.....	535	Szatkownica elektryczna do warzyw CA-301 - 400 V.....	171	Szklanka wysoka Oriente.....	455
Stół cateringowy okrągły ze składanymi nogami.....	536	Szatkownica elektryczna do warzyw CA-401 - 230 V.....	171	Szklanka wysoka PRINCESA.....	436
Stół cateringowy składany do formatu walizki.....	534	Szatkownica elektryczna do warzyw CA-401 - 400 V.....	171	Szklanka wysoka Rock Bar.....	456
Stół cateringowy ze składanymi nogami.....	534	Szatkownica elektryczna do warzyw CA-601.....	172	Sznurek wędliniarski.....	66
Stół chłodniczy 2-drzwiowy przeszklony z agregatem bocznym.....	307	Szatkownica elektryczna do warzyw z zestawem 5 tarcz.....	132	Szpaczelka.....	77
Stół chłodniczy 2-drzwiowy przeszklony z pokrywą uchylną.....	308	Szatkownica elektryczna z dużym otworem wlotowym z zestawem 5 tarcz.....	133	Szpaczelka do ciasta do pizzy.....	253
Stół chłodniczy 2-drzwiowy z białym roboczym.....	306	Szatkownica ręczna do warzyw - mandolina.....	63	Szpatuła - wąska.....	76, 510, 511
Stół chłodniczy 2-drzwiowy z nadstawą.....	309	Szatkownica ręczna do warzyw - typ V.....	63	Szpatuła - szeroka.....	77
Stół chłodniczy 2-drzwiowy z nadstawą i białym granitowym.....	310	Szatkownica ręczna do warzyw - typ V z podwójnym ostrzem.....	63	Szpatuła do ciasta.....	511
Stół chłodniczy 3-drzwiowy przeszklony z agregatem bocznym.....	307	Szatkownica ze zmienną prędkością CA-301 - 230 V.....	171	Szpatuła do ciasta z uchwytem z tritanu.....	109
Stół chłodniczy 3-drzwiowy z białym roboczym.....	306	Szatkownica ze zmienną prędkością CA-401 - 230 V.....	171	Szpatuła do pizzy.....	253
Stół chłodniczy 3-drzwiowy z nadstawą.....	309	Szczotka do czyszczenia grupy w ekspresie do kawy.....	419	Szpatuła do smażenia.....	76
Stół chłodniczy 3-drzwiowy z nadstawą szklaną i białym granitowym.....	310	Szczotka do czyszczenia pieca do pizzy.....	250	Szpatuła do smażenia, perforowana.....	76
Stół chłodniczy 3-drzwiowy z nadstawą z szklaną i białym granitowym.....	311	Szczotka do grilli.....	551	Szpatuła łąkowa.....	76
Stół chłodniczy Kitchen Line 2-drzwiowy z agregatem bocznym, linia 600.....	305	Szczotka do pieca do pizzy z mosiężnym włosiem - pionowa.....	252	Szpatuła łąkowa - giętka.....	77
Stół chłodniczy Kitchen Line 3-drzwiowy z agregatem bocznym, linia 600.....	305	Szczotka do pieca do pizzy z mosiężnym włosiem - prosta.....	252	Szpatuła łąkowa do hamburgerów - szeroka.....	77
Stół chłodniczy Kitchen Line 3-drzwiowy z agregatem bocznym - linia 700.....	303	Szczotka do pieca do pizzy z mosiężnym włosiem VENEZIA - zaokrąglona.....	252	Szpatuła łąkowa do steków.....	77
Stół chłodniczy Profi Line 3-drzwiowy z agregatem bocznym - linia 700.....	303	Szczotka do pieca do pizzy z naturalnym włosiem.....	252	Szpatuła łąkowa giętka - perforowana.....	77
Stół chłodniczy sałatkowy 2-drzwiowy z nadstawą szklaną.....	309	Szczotka do pieca do pizzy z naturalnym włosiem - prosta.....	252	Szpatuła łąkowa - wąska.....	77
Stół chłodniczy sałatkowy 2-drzwiowy z nadstawą uchylną.....	308	Szczotka zapasowa z mosiężnym włosiem VENEZIA - zaokrąglona.....	252	Szpatuła Kitchen Line.....	79
Stół chłodniczy sałatkowy 3-drzwiowy z nadstawą szklaną.....	309	Szczotki do szklanek.....	386	Szpatuła Profi Line.....	79
Stół chłodniczy sałatkowy 3-drzwiowy z nadstawą uchylną.....	308	Szczypce cukiernicze.....	513	Szpatuła zestaw 4 szt.....	76
Stół chłodniczy z 4 szufladami.....	306	Szczypce do cukru.....	485	Szpatuła, perforowana.....	76
Stół mroźniczy Kitchen Line 2-drzwiowy z agregatem bocznym, linia 600.....	305	Szczypce do lodu.....	389	Szpila do szaszłyków.....	551
Stół mroźniczy Kitchen Line 3-drzwiowy z agregatem bocznym, linia 600.....	305	Szczypce do sałat.....	513	Szpila do szaszłyków - opak. 24 szt.....	551
Stół mroźniczy Profi Line 2-drzwiowy z agregatem bocznym - linia 700.....	303	Szczypce do serwowania.....	74	Sztużce do sałatek - tyzka.....	512
Stół mroźniczy Profi Line 3-drzwiowy z agregatem bocznym - linia 700.....	303	Szczypce do serwowania HACCP.....	37, 75	Sztużce do sałatek - widelec.....	512
Stół przycięsny, szafka z drzwiami suwanymi - spawany.....	352	Szczypce do spaghetti.....	513	Szufelka aluminiowa.....	72
Stół roboczy centralny - skręcany.....	351	Szczypce do slimaków.....	431	Szufelka barmańska aluminiowa.....	389
Stół roboczy centralny z półką - skręcany.....	351	Szczypce uniwersalne.....	73, 75, 513	Szufelka do nakładania frytek.....	68
Stół roboczy przycięsny - skręcany.....	351	Szczypce uniwersalne - silikonowane.....	74	Szufelka z poliopropylenu.....	72
Stół roboczy przycięsny z półką - skręcany.....	351	Szczypce uniwersalne fioletowe.....	37, 75	Szufla do frytek.....	68

Ściereczka do filtrowania.....	61
Śmietniczka stołowa.....	491
Śmietniczka stołowa/Pojemnik na sztużce.....	491
Świecznik 5-ramienny - stołowy.....	523
Świetlówka do lamp owadobójczych.....	379
Świetlówka zamienna.....	378, 379

T	
Tabletki do czyszczenia automatycznych ekspresów do kawy.....	366
Tabletki solne do uzdatniania wody - 25 kg.....	370

Tablica na sztaludze.....	493	Talerz głęboki.....	463	Termos do kawy.....	482
Tablica ścienna.....	492	Talerz głęboki 120ml Zenix Intensity.....	445	Termos do kawy i herbaty.....	482
Tablica wolnostojąca.....	492	Talerz głęboki BRUSH zielony.....	447	Termos do napojów z kranem 18 l.....	338
Tabliczka informacyjna - Стол заказан.....	494	Talerz głęboki BRUSH żółty.....	447	Termos do napojów z kranem 9,4 l.....	338
Tabliczka informacyjna - Reserved.....	494	Talerz głęboki BRUSH niebieski.....	447	Termos do napojów z kranem z szerokimi kłami.....	338
Tabliczka informacyjna - Rezerwacja.....	494	Talerz głęboki BRUSH pomarańczowy.....	447	Termos do transportu żywności z kranem.....	348
Tabliczka informacyjna - Zakaz palenia.....	494	Talerz głęboki CADIX.....	451	Termos do transportu żywności z kranem.....	349
Tabliczka informacyjna na drzwi.....	494	Talerz głęboki DELICE - biały.....	450	Termos do wina.....	390, 391
Tabliczka informacyjna z numerem.....	494	Talerz głęboki DELICE - czarny.....	450	Termos do wina - termoizolacyjny.....	390
Tabliczka stolowa.....	493	Talerz głęboki EVERYDAY.....	451	Termos z pompką.....	483
Taboret gazowy Kitchen Line.....	191	Talerz głęboki Toledo.....	462	Termos ze szklanym wkładem.....	483
Taboret gazowy Profi Line.....	191	Talerz głęboki TRIANON.....	449	Termosyfon.....	101
Taca aluminiowa GN 1/1 z formami.....	299	Talerz głęboki Zenix Intensity.....	445	Timer kuchenny - analogowy.....	94
Taca aluminiowa GN 1/1 z formami, z powłoką nieprzywierającą.....	299	Talerz głęboki, emaliowany.....	470	Timer kuchenny - cyfrowy.....	94
Taca antypoślizgowa drewniana - okrągła.....	542	Talerz kwadratowy.....	527	Tłuczek do mięsa.....	67
Taca antypoślizgowa drewniana - okrągła z wysokim rantem.....	542	Talerz na pizzę FRIEND'S TIME.....	258, 452	Torba do pizzy - karton 350x350 mm.....	256
Taca antypoślizgowa drewniana - owalna.....	542	Talerz na stek Zenix Intensity.....	445	Torba do pizzy - karton 450x450 mm.....	256
Taca antypoślizgowa drewniana - prostokątna.....	542	Talerz płytki.....	463	Torba do pizzy - karton 500x500 mm.....	256
Taca bankietowa.....	533	Talerz płytki BRUSH niebieski.....	447	Torba do pizzy - karton 600x600 mm.....	256
Taca bankietowa GN 1/1.....	532	Talerz płytki BRUSH pomarańczowy.....	447	Torba Lunchbox.....	256
Taca bankietowa z melaminy GN.....	525	Talerz płytki BRUSH zielony.....	447	Torba na noże.....	45, 47
Taca Bark.....	464	Talerz płytki BRUSH żółty.....	447	Torba papierowa na pieczywo - kolor beżowy.....	477
Taca chłodząca - GN 1/1.....	514	Talerz płytki CADIX.....	451	Torba papierowa na pieczywo - kolor czarny.....	477
Taca chłodząca z pokrywą - prostokątna.....	514	Talerz płytki DELICE - biały.....	450	Toster kanapkowy z 6 kłami.....	231
Taca cukiernicza ekspozycyjna.....	328	Talerz płytki DELICE - czarny.....	450	Toster kanapkowy z 6 kłami.....	231
Taca cukiernicza ekspozycyjna - czarna.....	328	Talerz płytki EVERYDAY.....	451	Toster przelotowy podwójny.....	230
Taca cukiernicza ekspozycyjna - srebrna.....	328	Talerz płytki EVOLUTION.....	451	Toster przelotowy pojedynczy.....	230
Taca cukiernicza ekspozycyjna - złota.....	328	Talerz płytki Toledo.....	462		
Taca do serwowania.....	532	Talerz płytki TRIANON.....	449		
Taca do serwowania - okrągła.....	540, 542	Talerz płytki Zenix Intensity.....	445	U	
Taca do serwowania - okrągła z wysokim rantem.....	542	Talerz płytki, emaliowany.....	470	Ubijak do ziemniaków.....	82
Taca do serwowania - owalna.....	540	Talerzyk do przekąsek Fingerfood - jednorazowy.....	524	Uchwyt GCH do zestawu do mycia QC-8 oraz QC-10.....	173
Taca do serwowania - owalna XL.....	540	Tamper.....	418	Uchwyt na filtr do frytury.....	69
Taca do serwowania - prostokątna.....	490, 540, 542	Tamper dynamometryczny.....	418	Umywalka kuchenna bezdotykowa.....	375
Taca do serwowania kawy.....	533	Tamper z regulacją.....	418	Umywalka niezabudowana.....	352
Taca do serwowania kawy - ozdobna.....	532	Tarcza do frytek 10x10 do szatkownicy 231852.....	133	Urządzenie do gotowania makaronu 10l.....	189
Taca do serwowania pietrowalna - okrągła.....	532	Tarcza do frytek 8x8 do szatkownicy 231852.....	133	Urządzenie do gotowania ryżu - 5,4 l.....	222
Taca do serwowania pietrowalna GN 1/1 - prostokątna.....	532	Tarcza do kostek 10x10 do szatkownicy 231852.....	133	Urządzenie do gotowania ryżu z funkcją gotowania na parze - 1,8 l.....	222
Taca do serwowania z nadrukiem drewna - ciemny dąb.....	543	Tarcza do kostek 8x8 do szatkownicy 231852.....	133	Urządzenie do podgrzewania czekolady.....	127
Taca do serwowania z nadrukiem drewna - dąb.....	543	Tarcza do plasterów.....	132	Urządzenie do powierzchniowego mrożenia Anti-Griddle™.....	196
Taca do serwowania z nadrukiem drewna - jasny dąb.....	543	Tarcza do plasterów FC-1 1 mm do szatkownicy.....	172	Urządzenie do tarcia twardej serów i butki tartar.....	263
Taca ekspozycyjna.....	328, 329	Tarcza do plasterów FC-10 10 mm do szatkownicy.....	172	Urządzenie Vide Plus sous-vide.....	217
Taca Fast Food owalna czarna.....	541	Tarcza do plasterów FC-14 14 mm do szatkownicy.....	172	Urządzenie Sous-vide GN 1/1.....	218
Taca Fast Food owalna szara.....	541	Tarcza do plasterów FC-2 2 mm do szatkownicy.....	172	Urządzenie Sous-vide GN 2/3.....	218
Taca GN 1/1.....	527	Tarcza do plasterów FC-20 20 mm do szatkownicy.....	172	Uszczelka piankowa do sondy Sous-Vide do cyrkulatora SmartVide8 Plus.....	185
Taca GN 1/1 do grillowania.....	298	Tarcza do plasterów FC-25 25 mm do szatkownicy.....	172		
Taca kelnerska - okrągła.....	533	Tarcza do plasterów FC-3 3 mm do szatkownicy.....	172	W	
Taca na mięso i frytki.....	69	Tarcza do plasterów FC-3 3 mm do szatkownicy.....	172	Waga cyfrowa do 100 kg.....	87
Taca ociekowa.....	483	Tarcza do plasterów FC-6 6 mm do szatkownicy.....	172	Waga gastronomiczna cyfrowa do 5 kg.....	86
Taca poliestrowa.....	541	Tarcza do plasterów FC-8 8 mm do szatkownicy.....	172	Waga gastronomiczna do 15 kg.....	86
Taca Profi Line.....	23, 297	Tarcza do plasterów FCC-2 2 mm do szatkownicy.....	172	Waga gastronomiczna z szalką.....	86
Taca Profi Line GN 1/1.....	23, 297	Tarcza do plasterów FCC-3 3 mm do szatkownicy.....	172	Waga kalkulacyjna z legalizacją.....	89
Taca Profi Line GN 2/1.....	23, 297	Tarcza do plasterów FCC-5 5 mm do szatkownicy.....	172	Waga kalkulacyjna z legalizacją z wysięgnikiem.....	89
Taca prostokątna.....	533	Tarcza do plasterów FCC-6 6 mm do szatkownicy.....	172	Waga kuchenna z legalizacją 15 kg.....	88
Taca ryflowana do kuchenek indukcyjnych.....	10	Tarcza do plasterów FCC-8 8 mm do szatkownicy.....	172	Waga kuchenna z legalizacją 3 kg.....	88
Taca z gładkim rantem GN 1/1.....	532	Tarcza do plasterów FCO-2.....	172	Waga kuchenna z legalizacją 30 kg.....	88
Taca z pokrywą - okrągła.....	517	Tarcza do plasterów FCO-3.....	172	Waga kuchenna, wodoodporna z legalizacją.....	88
Taca z polipropylenu - Fast food.....	539	Tarcza do plasterów FCO-6.....	172	Waga magazynowa z legalizacją.....	87
Tacka na rachunek.....	491	Tarcza do plasterów FCE-2 2 mm do szatkownicy.....	172	Waga o dużej dokładności do 5 kg.....	86
Tacka ociekowa do warków i zaparzaczy do kawy.....	423, 425	Tarcza do plasterów FCE-4 4 mm do szatkownicy.....	172	Waga z legalizacją do 10 kg.....	88
Talerz barbecue czarny FRIEND'S TIME.....	452	Tarcza do plasterów FCE-8 8 mm do szatkownicy.....	172	Waga z legalizacją do 2 kg.....	88
Talerz deserowy BRUSH niebieski.....	447	Tarcza do plasterów FCE-8 8 mm do szatkownicy.....	172	Waga z legalizacją do 5 kg.....	88
Talerz deserowy BRUSH pomarańczowy.....	447	Tarcza do plasterów FCO-2.....	172	Watek do ciasta.....	119
Talerz deserowy BRUSH zielony.....	447	Tarcza do plasterów FCO-3.....	172	Watek do ciasta - drewniany.....	119
Talerz deserowy BRUSH żółty.....	447	Tarcza do plasterów FCO-6.....	172	Watek do ciasta - nieprzywierający.....	119
Talerz deserowy DELICE - biały.....	450	Tarcza do plasterów FCO-6.....	172	Watek do nakłuwania ciasta.....	253
Talerz deserowy DELICE - czarny.....	450	Tarcza do plasterów FCO-6.....	172	Watek ślimakowy do mięsa Kitchen Line 12.....	139
Talerz do makaronu.....	463	Tarcza do plasterów FCO-6.....	172	Watek ślimakowy do mięsa Kitchen Line 22.....	139
Talerz do makaronu czarny FRIEND'S TIME.....	452	Tarcza do plasterów FCO-6.....	172	Watek ślimakowy do wilka do mięsa Top Line 12.....	137
Talerz do makaronu okrągły.....	527	Tarcza do plasterów FCO-6.....	172	Watek ślimakowy do wilka do mięsa Top Line 22.....	137
Talerz do makaronu Sweet Line 280 mm.....	452	Tarcza do plasterów FCO-6.....	172	Watek ślimakowy do wilka do mięsa Top Line 8.....	136
Talerz do makaronu Zenix Intensity.....	445	Tarcza do plasterów FCO-6.....	172	Watek ślimakowy do wilka Profi Line 22.....	138
Talerz do pizzy czarny FRIEND'S TIME.....	258, 452	Tarcza do plasterów FCO-6.....	172	Watek ślimakowy Profi Line 12.....	138
Talerz do pizzy Speciale.....	258, 453	Tarcza do plasterów FCO-6.....	172	Watkownica elektryczna do ciasta HENDI 300.....	247
Talerz do pizzy Speciale biały.....	258, 453	Tarcza do plasterów FCO-6.....	172	Watkownica elektryczna do ciasta HENDI 500.....	247
Talerz do pizzy Speciale dekorowany.....	258, 453	Tarcza do plasterów FCO-6.....	172	Watkownica elektryczna do ciasta HENDI 500 z dwoma parami watek.....	247
Talerz do pizzy Speciale granit.....	258, 453	Tarcza do plasterów FCO-6.....	172	Watkownica elektryczna do ciasta HENDI touch and go z dwoma parami watek.....	246
Talerz do pizzy Speciale pomarańczowy.....	258, 453	Tarcza do plasterów FCO-6.....	172	Watkownica elektryczna do pizzy HENDI 300 z dwoma parami watek.....	247
Talerz do pizzy Speciale szary.....	258, 453	Tarcza do plasterów FCO-6.....	172	Watkownica elektryczna do pizzy HENDI 400 z dwoma parami watek.....	247
Talerz do pizzy Speciale żółty.....	258, 453	Tarcza do plasterów FCO-6.....	172	Watkownica elektryczna do pizzy HENDI 400 z dwoma parami watek.....	247
Talerz do pizzy Zenix Intensity.....	445	Tarcza do plasterów FCO-6.....	172	Watkownica elektryczna do pizzy HENDI.....	
Talerz do risotto 290mm Zenix Intensity.....	445	Tarcza do plasterów FCO-6.....	172	Touch and Go 400 z dwoma parami watek.....	246
Talerz do steków biały FRIEND'S TIME.....	452	Tarcza do plasterów FCO-6.....	172	Wanna cedzakowa - perforowana.....	85, 472
Talerz do steków czarny FRIEND'S TIME.....	452	Tarcza do plasterów FCO-6.....	172	Wanna cedzakowa Kitchen Line.....	85
Talerz do ślimaków.....	431	Tarcza do plasterów FCO-6.....	172	Wanna cedzakowa kwadratowa.....	85, 472
Talerz dolny ścierny do obieraczki M-5.....	178	Tarcza do plasterów FCO-6.....	172	Wanna cedzakowa Profi Line.....	85
Talerz dolny ścierny do obieraczki PI-10, PI-20.....	178	Tarcza do plasterów FCO-6.....	172	Warknik do napojów o podwójnych ściawkach.....	424
Talerz dolny ścierny do obieraczki PI-30.....	178	Tarcza do plasterów FCO-6.....	172		
Talerz dziecięcy „Miś”.....	466	Tarcza do plasterów FCO-6.....	172		

Warnik do napojów o pojedynczych ściankach.....	425	Witryna neutralna samoobstugowa.....	200	Zaparczacz przelewowy do kawy.....	420
Warnik do wody i grzanego wina.....	421	Witrynka chłodząca - podwójna.....	515	Zestaw akcesoriów do pieca do pizzy VENEZIA	
Waza na zupę.....	481	Witrynka chłodząca - pojedyncza.....	515	- 3 elementy.....	251
Wiaderko miniaturowe do przekąsek.....	472	Witrynka podwójna.....	515	Zestaw do mycia i płukania naczyń w zmywarkach	
Wiaderko do wina/ do szampana.....	390	Witrynka pojedyncza.....	515	gastromicznych.....	356-361, 364
Wiaderko podwójne z uchwytem.....	474	Wkład 2XL do filtrów BWT.....	368	Zestaw do oliwy i octu.....	486
Wiaderko z uchwytem.....	470, 474	Wkład 2XL ekstrada do filtrów BWT.....	369	Zestaw do przypraw.....	466, 486, 487
Wiaderko z uchwytem miniaturowe do przekąsek.....	472	Wkład do adaptera.....	507	Zestaw do przypraw - solniczka i pieprzniczka.....	487
Wiadro.....	69, 70	Wkład do gotowania makaronu.....	3	Zestaw do puree FP.....	173
Wiadro do szampana.....	390	Wkład do gotowania pierogów, kopytek, makaronu		Zestaw garnków - 9-elementowy.....	5
Wiadro z pierścieniem.....	70	- perforowany.....	9	Zestaw noży 9-elementowy Kurt Scheller Edition.....	48
Widelce i szczytki do homarów.....	431	Wkład L do filtrów BWT.....	368	Zestaw noży dekoracyjnych - 6 szt.....	59
Widelczyk do ciasta Budget Line - zestaw 24 szt.....	429	Wkład M do filtrów BWT.....	368	Zestaw pras z nożami 10x10 mm do krajalnicy CF-5.....	179
Widelczyk do ciasta Kitchen Line - zestaw 12 szt.....	428	Wkład na sztuczce - biały.....	363	Zestaw pras z nożami 12x12 mm do krajalnicy CF-5.....	179
Widelczyk do ciasta Profi Line - zestaw 12 szt.....	427	Wkład na sztuczce - niebieski.....	363	Zestaw pras z nożami 8x8 mm do krajalnicy CF-5.....	179
Widelczyk do przekąsek Fingerfood - jednorazowy		Wkład na sztuczce - stalowy.....	538	Zestaw QC-10 do mycia kratki FMC-10 10mm.....	173
zestaw 100 szt.....	524	Wkład na sztuczce z polipropylenu.....	538	Zestaw QC-8 do mycia kratki FMC-8 8mm.....	173
Widelczyk do ślimaków.....	431	Wkład premium M do filtrów BWT.....	369	Zgarniak do kutra CK-5 oraz emulgatora CKE-5.....	175-176
Widelec.....	511	Wkład premium V do filtrów BWT.....	369	Zgarniak do kutra CK-8 oraz emulgatora CKE-8.....	175-176
Widelec deserowy Profi Line - zestaw 6 szt.....	427	Wkład PURITY C 1100.....	367	Zgrzewarka do tacek polipropylenowych do żywności.....	179
Widelec do homarów.....	431	Wkład PURITY C 150.....	367	Zmiękczac do wody automatyczny.....	370
Widelec do mięs.....	510	Wkład PURITY C 300.....	367	Zmiękczac do wody półautomatyczny.....	370
Widelec do mięs Kitchen Line.....	79	Wkład PURITY C 50.....	367	Zmiękczac do wody z by-passem 12 L.....	371
Widelec do mięs Profi Line.....	79	Wkład PURITY C 500.....	367	Zmiękczac do wody z by-passem 16 L.....	371
Widelec do mięsa.....	45, 47	Wkład z gazem.....	130, 229	Zmiękczac do wody z by-passem 8 L.....	371
Widelec do sałatek.....	510	Wkłady z gazem do palnika do Crème Brûlée.....	131	Zmiękczac do wody z tradycyjnymi zaworami 12 L.....	371
Widelec do steków - zestaw 6 szt.....	430	Wkłady z gazem do palnika szefa kuchni.....	130, 229	Zmiękczac do wody z tradycyjnymi zaworami 16 L.....	371
Widelec do steków Profi Line - zestaw 6 szt.....	430	Wok indukcyjny model 3500.....	192	Zmiękczac do wody z tradycyjnymi zaworami 8 L.....	371
Widelec stołowy Budget Line - zestaw 12 szt.....	429	Wok indukcyjny model 3500 z patelnią indukcyjną wok	192	Zmywak do szklanek.....	386
Widelec stołowy Kitchen Line - zestaw 6 szt.....	428	Worek do pieczywa - okrągły.....	477	Zmywarka do naczyń 50x50 - sterowanie	
Widelec stołowy Profi Line - zestaw 6 szt.....	427	Worek do sprzycowania Kitchen Line.....	112	elektromechaniczne 230 V.....	357
Wieszak do miksera ręcznego HENDI 250W.....	160	Worek do sprzycowania Profi Line.....	112	Zmywarka do naczyń 50x50 - sterowanie	
Wieszak do mikserów ręcznych.....	159	Worki do gotowania Sous vide i do pakowarek		elektromechaniczne 230 V z dozownikiem detergentu.....	357
Wieszak drewniany na łopaty i szczytki do pizzy - 4 miejsca.....	252	komorowych.....	150, 155, 218	Zmywarka do naczyń 50x50 - sterowanie	
Wieszak na łopaty i szczytki do pizzy - 3 miejsca.....	252	Worki do pakowarek komorowych.....	151, 155	elektromechaniczne 230 V z pompą spustową.....	357
Wieszak na worki do sprzycowania i końcówki.....	112	Worki do sprzycowania - jednorazowe HACCP.....	112	Zmywarka do naczyń 50x50 - sterowanie	
Wilk do mięsa Kitchen Line 12.....	139	Worki do sprzycowania antypoślizgowe.....	112	elektromechaniczne 400 V.....	357
Wilk do mięsa Kitchen Line 22.....	139	Worki moletowane do pakowarek listwowych 153, 155, 217		Zmywarka do naczyń 50x50 - sterowanie	
Wilk do mięsa Profi Line 1/2 Unger 12.....	141	Worki moletowane do pakowarek listwowych - rolka.....	153, 155	elektromechaniczne 400 V z dozownikiem detergentu.....	357
Wilk do mięsa Profi Line 12.....	138	Wózek 2-półkowy.....	332	Zmywarka do naczyń 50x50 - sterowanie	
Wilk do mięsa Profi Line 22.....	138	Wózek 3-półkowy.....	332, 340	elektromechaniczne 400 V z pompą spustową.....	357
Wilk do mięsa Profi Line 350.....	140	Wózek 3-półkowy z polipropylenu.....	333	Zmywarka do naczyń 50x50 - sterowanie elektromechaniczne	
Wilk do mięsa Top Line 12.....	137	Wózek 4-półkowy.....	332	230 V z dozownikiem detergentu i pompą spustową.....	357
Wilk do mięsa Top Line 22.....	137	Wózek 5-półkowy.....	332	Zmywarka do naczyń 50x50 - sterowanie elektromechaniczne	
Wilk do mięsa Top Line 8.....	136	Wózek do kontenera okrągłego 120 l.....	380	400 V z dozownikiem detergentu i pompą spustową.....	357
Wirówka do sałaty.....	71	Wózek do pojemnika termoizolacyjnego.....	336	Zmywarka do naczyń 50x50 - sterowanie elektroniczne,	
Wirówka do sałaty ES-200.....	179	Wózek do transportu blach 15x 600 x 400.....	330	z dozownikiem detergentu i pompą spustową.....	360
Witryna chłodnicza 5x GN 1/3.....	313	Wózek do transportu koszy do zmywarki		Zmywarka do szkła 40x40 - sterowanie	
Witryna chłodnicza 2-półkowa 300 l.....	319	- 7x 500x500 mm.....	363	elektromechaniczne.....	356
Witryna chłodnicza 2-półkowa 410 l.....	319	Wózek do transportu pojemników - 15x GN 1/1.....	330	Zmywarka do szkła 40x40 - sterowanie elektroniczne,	
Witryna chłodnicza 2-półkowa 510 l.....	319	Wózek do transportu pojemników - 7x GN 1/1.....	330	z dozownikiem detergentu i pompą spustową.....	359
Witryna chłodnicza 2-półkowa 610 l.....	319	Wózek do transportu pojemników - podwójny 12x GN 1/1.....	331	Zmywarka do szkła 40x40 z dozownikiem detergentu	
Witryna chłodnicza 3-półkowa 300 l.....	319	Wózek do transportu pojemników - podwójny 30x GN 1/1.....	331	- sterowanie elektromechaniczne.....	356
Witryna chłodnicza 3-półkowa 500 l.....	319	Wózek do transportu pojemników, kompaktowy		Zmywarka do szkła 40x40 z dozownikiem detergentu	
Witryna chłodnicza 3-półkowa 650 l.....	319	- 15x GN 1/1.....	331	i pompą spustową - sterowanie elektromechaniczne.....	356
Witryna chłodnicza 400 l.....	318	Wózek do transportu talerzy.....	339	Zmywarka do szkła 40x40 z pompą spustową	
Witryna chłodnicza 550 l.....	318	Wózek na artykuły sypkie 81 l.....	340	- sterowanie elektromechaniczne.....	356
Witryna chłodnicza nastawna 110 l.....	314	Wózek na artykuły sypkie 98 l.....	340	Zmywarka kapturowa do naczyń 50x50	
Witryna chłodnicza nastawna 120 l.....	315	Wózek na kosze do zmywarek.....	363	- sterowanie elektromechaniczne.....	358
Witryna chłodnicza nastawna 130 l.....	314	Wózek platformowy ze składanym uchwytem.....	335	Zmywarka kapturowa do naczyń 50x50 - sterowanie	
Witryna chłodnicza nastawna 160 l.....	315	Wózek z uchwytem na kosze 500x500 mm do zmywarek.....	363	elektromechaniczne z dozownikiem detergentu.....	358
Witryna chłodnicza nastawna, 58 litrów - biała.....	316	Wybierak do ciasta.....	78	Zmywarka kapturowa do naczyń 50x50 - sterowanie elektro-	
Witryna chłodnicza nastawna, 58 litrów - czarna.....	316	Wybierak do ciasta w kształcie łyżki.....	78	niczne, z dozownikiem detergentu i pompą spustową.....	361
Witryna chłodnicza nastawna, 68 litrów - biała.....	316	Wyciskacz do cytryn.....	485	Znacznik do tarty - 6 porcji.....	118
Witryna chłodnicza nastawna, 68 litrów - czarna.....	316	Wyciskacz do czosnku.....	61	Znacznik do tarty - 8 porcji.....	118
Witryna chłodnicza nastawna, 78 litrów - biała.....	317	Wyciskacz do puree.....	82	Znacznik do tortów - 12 porcji.....	118
Witryna chłodnicza nastawna, 78 litrów - czarna.....	317	Wyciskarka do cytrusów.....	398	Znacznik do tortów - 16 porcji.....	118
Witryna chłodnicza okrągła 100L.....	318	Wyciskarka do cytrusów pomarańczowa		Znacznik do tortów - 8 porcji.....	118
Witryna chłodnicza okrągła 360L.....	318	- do pomarańczy 232x91x60 mm.....	399	Znacznik rozstawny jednostronny 5 ostrzy.....	118
Witryna chłodnicza z podświetlanym panelem		Wyciskarka do cytrusów zielona - do limonek 203x60x40 mm.....	399	Znacznik rozstawny jednostronny 7 ostrzy.....	118
1-drzwiowa 360 l.....	322	Wyciskarka do cytrusów żółta - do cytryn 223x75x45 mm.....	399	Zrębki wędzarnicze z drewna klonu.....	98, 221
Witryna chłodnicza z podświetlanym panelem		Wyciskarka do owoców wolnoobrotowa JMP800.....	167	Zrębki wędzarnicze z drewna orzecha włoskiego.....	98, 221
2-drzwiowa 750 l.....	322	Wyciskarka do soków wolnoobrotowa.....	395	Zrębki wędzarnicze z drewna śliwy.....	98, 221
Witryna chłodnicza, 280 litrów - biała.....	317	Wyciskarka elektryczna do cytrusów.....	396, 397	Zrębki zapachowe z drewna bukowego.....	98, 221
Witryna chłodnicza, 280 litrów - czarna.....	317	Wyciskarka elektryczna do cytrusów Hamilton Beach.....	403	Zrębki zapachowe z drewna czereśni.....	98, 221
Witryna chłodnicza, 98 litrów - biała.....	317	Wyciskarka wolnoobrotowa Panasonic.....	161	Zrębki zapachowe z drewna dębowego.....	98, 221
Witryna chłodnicza, 98 litrów - czarna.....	317	Wydrążacz do jabłek.....	58	Zrębki zapachowe z drewna jabłoni.....	98, 221
Witryna chłodnicza, nastawna 8x GN 1/6.....	313	Wydrążacz do warzyw.....	58	Zrębki zapachowe z drewna moreli.....	98, 221
Witryna grzewcza - podwójna.....	199	Wypiekacz do chleba Panasonic.....	161	Zrębki zapachowe z drewna olchowego GOLD.....	98, 221
Witryna grzewcza - pojedyncza.....	199				
Witryna grzewcza kwarcowa - dwupoziomowa.....	198				
Witryna grzewcza, nastawna 120 l.....	199				
Witryna grzewcza, nastawna 160 l.....	199				
Witryna grzewcza, nastawna 97 l.....	198				
Witryna mroźnicza, nastawna.....	111, 313, 323				
Witryna mroźnicza, nastawna 8x GN 1/6.....	111, 313, 323				
		Z		Ż	
		Zamrażarka 90 l.....	323	Żarówka grzewcza na podczerwień.....	197
		Zamrażarka skrzyniowa energooszczędna.....	323	Żarówka na podczerwień do lampy do podgrzewania	
		Zapalacz gazowy.....	131, 523	potraw.....	197
		Zaparczacz do kawy o podwójnych ściankach.....	422	Żarówka zamienna do lampy owadobójczej 270202.....	379
		Zaparczacz do kawy o pojedynczych ściankach.....	423		

Hendi Polska Sp. z o.o.
ul. Magazynowa 5
62-023 Gądki, Polska
Tel.: +48 61 658 70 00
Fax: +48 61 658 70 01
e-mail: info@hendi.pl

Sklep internetowy
www.hendi.pl

