

Niezawodna jakość
w budowaniu
Twojego biznesu.



stalgast

ekspert gastronomiczny

3 lat
doświadczenia



katalog | wydanie 44
MARZEC 2021

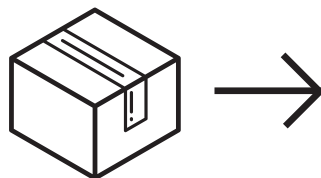
W trosce o Państwa wygodę zapewniamy:

Bezpłatną dostawę

Szczegółowe warunki dostępne na:
stalgast.com

Wysyłkę towaru w dniu przyjęcia zamówienia

Dla zamówień złożonych do godziny 15:00.



Zakupów wybranych produktów mogą Państwo dokonać w dowolny sposób:



za pomocą
katalogu:

telefon:
801 40 50 63*
22 517 15 75

mail:
stalgast@stalgast.com



u dystrybutorów:

szczegóły pod numerem:
801 40 50 63*



w internecie:

na stronie:
stalgast.com

w Salonach Partnerskich
i Punktach Sprzedaży Stalgast

znajdź ich lokalizację na:
stalgast.com

* opłata jak za zwykłe połączenie



Szanowni Państwo,

przekazujemy na Państwa ręce 44 edycję naszego katalogu, w którym znajduje się wiele już znanych i cenionych produktów oraz aż 157 nowości.

Przez ostatnie miesiące uważnie obserwowaliśmy dynamicznie zmieniającą się sytuację rynkową w zakresie zmian kursów walut, cen surowców i komponentów do produkcji oraz kosztów transportu. Wszystkie te elementy mają duży wpływ na ceny zakupowe u Dostawców. Licząc na ustabilizowanie się sytuacji rynkowej, dokładaliśmy wszelkich starań, aby wzrost kosztów związanych z produkcją oraz importem produktów nie przełożył się na wzrost cen. Niestety, niestabilna sytuacja rynkowa zmusza nas do uwzględniania wzrostu tych kosztów w cenach katalogowych.

W 2020 roku, mimo trudnej sytuacji rynkowej, zakończyliśmy budowę Centrum Logistyczno-Produkcyjnego w Radomiu, które dziś jest jednym z najnowocześniejszych tego typu obiektów w naszej branży, w całej Europie.

W tym roku Stalgast obchodzi 30-lecie działalności. Rozwijaliśmy się razem z branżą gastronomiczną, dostarczając produkty i rozwiązania, które wspierały, a czasami stymulowały zmianę standardów. Przyczyniały się do poprawy jakości, nie tylko pracy, ale również serwowanych potraw. Od wielu lat inwestujemy nie tylko w infrastrukturę i nowoczesne technologie, ale również we współpracę z naszymi Partnerami, Specjalistami branży gastronomicznej - ogólnopolską siecią dystrybucji.

Świętując jubileusz 30-lecia naszej firmy życzymy Państwu i sobie szybkiego powrotu do dynamicznego rozwoju rynku oraz możliwości doświadczania z powrotem gościnności w progach lokali gastronomicznych.

Z poważaniem,
Zarząd Stalgast sp. z o.o.



Kotecki *Mkotecki*
Michał Kotecki Maciej Kotecki

stalcast.com/okazje-stalcast/iii-outlet

OUTLET

WIELKA WYPRZEDAŻ KOŃCÓWEK SERII



NIE PRZEGAP NAJLEPSZYCH OKAZJI

Zdezynfekowano

Zapraszamy Państwa do zapoznania się z naszą najnowszą ofertą produktów!









































NOWOŚCI ZNAJDUJĄ SIĘ NA STRONACH:

| | | | |
|------------------------------------------------------|-----|---------------------------------------------------------|-----|
| Drzwi 400 linii 700 lewe | 37 | Szuflada z odbijakiem pod młynek, ekspres do kawy | 329 |
| Drzwi 400 linii 700 prawe | 37 | Ekspres 2-grupowy - Crem | 323 |
| Drzwi 600 linii 700 lewe | 37 | Ekspres 3-grupowy - Crem | 323 |
| Drzwi 600 linii 700 prawe | 37 | Młynek do kawy z zasobnikiem Isconic | 326 |
| Kuchnia gazowa ECO z piekarnikiem, 4-palnikowa | 16 | Automatyczny młynek do kawy z wyświetlaczem | 326 |
| Kuchnia gazowa ECO z piekarnikiem, 6-palnikowa | 17 | Szpatuła do masy cukierniczej | 347 |
| Podgrzewacz do frytek | 29 | Naboje do syfonu do bitej śmietany | 337 |
| Płyta grillowa elektryczna chromowana | 26 | Syfon do bitej śmietany | 337 |
| Płyta grillowa gazowa chromowana | 26 | Rękawice piekarskie | 367 |
| Frytownica elektryczna wolnostojąca | 49 | Papier do pieczenia, silikonowy | 345 |
| Płyta grillowa elektryczna wolnostojąca | 48 | Maszyna do bitej śmietany | 338 |
| Kuchnia indukcyjna wolnostojąca | 46 | Frezer-konserwator - maszyna pomocnicza do lodów | 338 |
| Kocioł warzelny | 38 | Siatka do pizzy | 366 |
| Tarka czterostronna | 75 | Pojemnik na ciasto do pizzy | 365 |
| Timer - minutnik czasowy | 89 | Krajalnica do wędlin i serów, półautomatyczna | 373 |
| Szalka do wag pomocniczych | 87 | Urządzenie wielofunkcyjne Robot-Coupe R752 | 388 |
| Waga pomocnicza, legalizowana | 87 | Mikser/cutter Robot-Coupe R6 | 396 |
| Waga pomocnicza, wodoodporna | 88 | Suszarka do żywności, dehydrator na 10 tac | 426 |
| Waga magazynowa, legalizowana | 89 | Frytownice Caterina | 410 |
| Sterylizator UV do noży | 112 | Kuchenki mikrofalowe Samsung | 428 |
| Kufel do piwa Casablanca | 200 | Gyrosy gazowe Potis | 422 |
| Tabliczka informacyjna "Zdezynfekowano" | 214 | Rękawice ochronne | 513 |
| Pokrywka stalowa do pojemników GN Basic | 227 | Automatyczny dozownik do mydła | 523 |
| Pojemnik stalowe GN Basic | 227 | Automatyczny dozownik do płynów dezynfekujących | 523 |
| Torba termiczna Lunchbox | 244 | Stojak do dozowników automatycznych | 523 |
| Kociołek elektryczny do zup | 267 | Płyn uniwersalny, bakteriobójczy | 525 |
| Podgrzewacz GN 1/1 Basic | 260 | Zamglawiacz, urządzenie do dezynfekcji | 524 |
| Warnik Gredil | 269 | Generator ozonu | 524 |
| Kubek stalowy do shakera | 305 | Lampa owadobójcza z wentylatorem | 519 |
| Łyżeczka barmańska | 306 | Lampa owadobójcza z lepem, LED | 518 |
| Naboje do syfonu do wody | 310 | Umywalka bezdotykowa z czujnikiem kolanowym | 544 |
| Syfon do wody sodowej | 310 | Bateria bezdotykowa z czujnikiem na podczerwień | 548 |

Szerszą ofertę naszych marek znajdziesz na:

stalcast.com/katalogi-cenniki/pozakatalogowe

OBJAŚNIENIA IKONOGRAFII I SKRÓTÓW UŻYTYCH W KATALOGU

| | | | | | |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
|  | zasilanie elektryczne |  | stal nierdzewna |  | wykonane z silikonu |
|  | zasilanie gazowe |  | stal nierdzewna 18/0 |  | wykonane z drewna |
|  | podgrzewanie grzałką elektryczną |  | stal nierdzewna 18/10 |  | powlekanie miedzią |
|  | podgrzewanie paliwem |  | można piętrować |  | pokryte teflonem |
|  | można stosować do indukcji |  | maksymalna temperatura |  | powłoka ceramiczna |
|  | nie można stosować do indukcji |  | rekomendowane do Sous Vide |  | szkło hartowane |
|  | można używać na kuchniach elektrycznych |  | wykonane z polistyrenu |  | kryształ |
|  | można używać na kuchniach gazowych |  | wykonane z aluminium |  | szkło cechowane |
|  | można używać w kuchenkach mikrofalowych |  | wykonane ze stali chromowanej |  | moc urządzenia |
|  | można myć w zmywarkach |  | wykonane ze spienionego polipropylenu |  | do samodzielnego montażu |
|  | nie można myć w zmywarkach |  | wykonane z poliwęglanu |  | maksymalne obciążenie |
|  | polecany do pieców konwekcyjnych |  | wykonane z polietylenu |  | używać wody o twardości do 6°dH w skali niemieckiej |
|  | polecany do ekspresów do kawy |  | wykonane z polipropylenu |  | oświetlenie LED |
|  | pojemność komory |  | wykonane z nylonu |  | BPA free |
| | |  | biomaster Antibacterial |  | produkt ekologiczny/ energooszczędny |

Nr kat. numer katalogowy

Lp. liczba porządkowa

Ø średnica

W szerokość

D głębokość

H wysokość

L długość

V pojemność

T temperatura

N prędkość obrotowa

S wydajność

K ilość sztuk w kartonie

M waga

P moc

U zasilanie



urządzenie chłodnicze



urządzenie mroźnicze



lub



oraz



układ statyczny



układ dynamiczny



do blach cukierniczych/piekarniczych



do pojemników gastronomicznych



drzwi uchylne



drzwi suwane



witryna otwierana z dwóch stron



wymiar WxDxH mm



zakres temperatur



przystosowana do mycia szkła



polecane do stosowania w piecach



przystosowana do mycia talerzy



układ komory pieca



przystosowana do mycia garnków



kosz do zmywarki 350x350 mm



przystosowana do mycia tac
GN 1/1



kosz do zmywarki 400x400 mm



maksymalna wysokość mytego naczynia



kosz do zmywarki 500x500 mm



posiada legalizację



kosz do zmywarki 570x620 mm



produkt polski Stalgast Radom



konstrukcja podwójnych ścianek



HACCP zgodny z normami HACCP



czas realizacji zamówienia
w ciągu 24 h*

10-51 URZĄDZENIA WOLNOSTOJĄCE I CIĄGI KUCHENNE

| | |
|--------------------------------------------------------|-------|
| Kuchnie gazowe, indukcyjne, infrared, elektryczne..... | 14-23 |
| Grille..... | 24-27 |
| Frytownice..... | 28 |
| Podgrzewacz do frytek..... | 29 |
| Patelnie..... | 30-31 |
| Wok..... | 32 |
| Bemary..... | 33 |
| Makaroniarki..... | 34-35 |
| Elementy neutralne..... | 36 |
| Podstawy i akcesoria..... | 37 |
| Kotły warzelne..... | 38 |
| Urządzenia uzupełniające linii 700..... | 39-51 |
| Taborety gazowe, indukcyjne, elektryczne..... | 40-43 |
| Kuchnie wolnostojące..... | 44-47 |
| Płyty grillowe wolnostojące..... | 48 |
| Frytownica wolnostojąca..... | 49 |
| Patelnia elektryczna..... | 50 |
| Wielofunkcyjny piec konwekcyjny..... | 51 |

52-61 NACZYNIA KUCHENNE

| | |
|--------------------------------------------------------------------|-------|
| Garnki Gredil..... | 53 |
| Garnki Premium, garnek z kranem..... | 54-56 |
| Ociekacz na talerze, podstawa pod garnki..... | 56 |
| Akcesoria uzupełniające..... | 55-56 |
| Naczynia żeliwne i mini naczynia żeliwne do serwowania potraw..... | 57 |
| Patelnia WOK..... | 58 |
| Patelnie..... | 58-59 |
| Patelnie Platinum..... | 59-61 |
| Z powłoką nieprzywierającą..... | 60-61 |

62-90 PRZYBORY KUCHENNE

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Wiadra..... | 63 |
| Wirówka do sałaty..... | 64 |
| Miski, wanny..... | 64-65 |
| Sitka, cedzaki, wanny przececzakowe..... | 66-67 |
| Przybory kuchenne Monoblok, przybory do serwowania..... | 68-71 |
| Łopatki, różgi..... | 72-73 |
| Ubijak do ziemniaków..... | 73 |
| Szufelki, dzbanki, miarki, tarki..... | 74-76 |
| Ekspozytory..... | 77-78 |
| Dozowniki, stojaki do sosów..... | 78 |
| Pęsety, szczypcy, otwieracze..... | 79-80 |
| Noże i przybory dekoracyjne..... | 81-83 |
| Urządzenie do obierania i krojenia jabłek..... | 84 |
| Krajalnica do pomidorów oraz akcesoria..... | 85-86 |
| Urządzenia do szatkowania rącznego warzyw i akcesoria, krajalnica do kielbasy..... | 85-86 |
| Wagi..... | 87-89 |
| Termometry..... | 90 |

91-120 NOŻE I DESKI

| | |
|-------------------------------------|------------------|
| Noże i zestawy noży kuchennych..... | 92-109 |
| Deski do krojenia, deski HACCP..... | 114-118 |
| Tasaki, tłuczki do mięsa..... | 95, 98, 104, 120 |
| Nożyce kuchenne..... | 110 |
| Ostrzałki i stalki..... | 112-113 |
| Sterylizator UV do noży..... | 112 |
| Kłoc masarski..... | 119 |
| Listwy magnetyczne..... | 111 |

121-218 AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

| | |
|------------------------------------------------|---------|
| Sztuczne..... | 122-138 |
| Szklane..... | 186-210 |
| Porcelana i zastawa stołowa Opal glass..... | 139-183 |
| Sztuczne do steków i pizzy..... | 137 |
| Moździerz z tłuczkiem, młynki do przypraw..... | 215 |
| Zestawy do przypraw..... | 212-213 |
| Sosjerki, serwetniki..... | 211 |
| Stojak na kartę menu, kosz stołowy..... | 214 |
| Koszki do pieczywa, kociołek do gulaszu..... | 216-218 |
| Naczynia emaliowane..... | 184-185 |

219-257 PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOŚCI

| | |
|----------------------------------------------------------|------------------|
| Pojemniki GN..... | 220-236 |
| Regał ociekowy na pojemniki GN..... | 257 |
| Termosy transportowe i pojemniki termooizolacyjne..... | 239-242, 245-247 |
| Wózki transportowe i kelnerskie..... | 253-255 |
| Regaly ze stali chromowanej..... | 256 |
| Pojemniki transportowe i do przechowywania żywności..... | 237-238 |
| Pakowarki i akcesoria do pakowarek..... | 248-252 |
| Torby do pizzy..... | 243 |
| Torby termiczne - Lunchboxy..... | 244 |

258-290 ZASTAWA BUFETOWA

| | |
|--------------------------------------------------|----------|
| Podgrzewacze, paliwo do podgrzewaczy..... | 260-265 |
| Warniki, zaparzacze, kociołki do zup..... | 267-271 |
| Dzbanki, termosy stołowe..... | 273-275 |
| Tace..... | 278-281 |
| Lampy grzewcze do potraw..... | 259 |
| Półmiski..... | 277, 278 |
| Naczynia do finger food..... | 285-290 |
| Płyty do finger food z lupka..... | 284 |
| Kolumny bufetowe..... | 283 |
| Urządzenie do schładzania napojów, granitor..... | 277 |

291-297 CATERING

| | |
|----------------------------------------------|---------|
| Lampy grzewcze elektryczne..... | 292-294 |
| Wiszące lampy grzewcze..... | 293 |
| Stolik barowy..... | 296 |
| Lampy grzewcze gazowe, pokrowce do lamp..... | 295 |
| Meble cateringowe..... | 296 |
| Pokrowce na meble cateringowe..... | 297 |
| Stupek hotelowy..... | 297 |

298-320 WYPOSAŻENIE BAROWE

| | |
|--------------------------------------------------------------------|--------------|
| Blendery kielichowe..... | 299-302 |
| Kruszarki, kostkarki, łuskarki do lodu..... | 313-317 |
| Wyciskarka do cytrusów..... | 303, 310-311 |
| Shakery, otwieracze do butelek, moździerz, sitka barmańskie..... | 304-305 |
| Miarki, słomki do napojów, łyżeczki barmańskie..... | 305-306 |
| Coolery, wiaderka do szampana, mata barmańska..... | 307-308 |
| Chłodnictwo barowe..... | 319-320 |
| Syfony do wody, dyspenser barmański, prowadnice do kieliszków..... | 309-310 |
| Wyciskarki elektryczne do owoców cytrusowych..... | 311 |

321-331 WYPOSAŻENIE KAWIARNI

| | |
|------------------------------------------------------------------|---------|
| Ekspresy ciśnieniowe..... | 322-325 |
| Lodówka na mleko do kawy..... | 327 |
| Termometr do mleka..... | 330 |
| Młynek do mielenia kawy, zaparacz przelewowy..... | 325-326 |
| Stół pod ekspres..... | 328 |
| Szkoło do kawiarni..... | 330-331 |
| Dzbanki, tamper, wybijak do fusów, dyspenser do przypraw..... | 329 |
| Chemia do ekspresów..... | 327 |
| Szczotki do czyszczenia ekspresów..... | 327 |

332-351 WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI

| | |
|--------------------------------------------|---------|
| Naboże i syfony..... | 333-337 |
| Maszyny do bitej śmietany..... | 338 |
| Porcjonery, kuwety, pucharki do lodów..... | 339-341 |
| Worki, końcówki do wytyskania..... | 342-343 |
| Patery do tortów i owoców..... | 348-350 |
| Papier do pieczenia, mata do wypieków..... | 345 |
| Urządzenie do gorącej czekolady..... | 346 |
| Miesiarki planetarne..... | 351 |
| Palnik, foremki do crème brûlée..... | 350 |
| Noże cukiernicze..... | 347 |

352-369 WYPOSAŻENIE PIZZERII

| | |
|------------------------------------------------------------|---------|
| Pieco do pizzy..... | 353-360 |
| Miksery spiralne..... | 362-363 |
| Błachy, siatki do pizzy..... | 366 |
| Pojemnik na ciasto, szczotka do czyszczenia pieców..... | 365 |
| Torby, pojemniki termoizolacyjne..... | 366-367 |
| Stoły chłodnicze..... | 368-369 |
| Łopaty, łopatkki do pizzy..... | 364-365 |
| Talerze do pizzy..... | 366 |
| Rękawice piekarskie..... | 367 |

370-402 OBRÓBKA MECHANICZNA

| | |
|------------------------------------------|---------|
| Maszynki do mielenia mięsa..... | 376-377 |
| Kotletniarki i akcesoria..... | 375-376 |
| Nadziwiarki i krajalnice do kiełbas..... | 378-379 |
| Krajalnice do wędlin i serów..... | 372-374 |
| Obieraczka do ziemniaków..... | 371 |
| Szatkownice, roboty wielofunkcyjne..... | 381-391 |
| Cuttery i miksery ręczne..... | 394-402 |
| Sokowirówki..... | 380 |

403-432 OBRÓBKA TERMICZNA

| | |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Kontakt grille..... | 404-405, 409, 412 |
| Frytownice..... | 406, 410, 413 |
| Gofrownice, naleśnikarki..... | 408, 411, 416 |
| Płyty grillowe..... | 407, 410, 415 |
| Gyrosoy, noże do gyrosov i akcesoria..... | 421-425 |
| Kucharki mikrofalowe, witrna grzewcza..... | 426-429 |
| Rożen do kurczaków..... | 406, 414 |
| Bemary nastawne..... | 411 |
| Tostery, opiekacze kawrowe, pieco konwekcyjne, salamander..... | 407, 417-419 |
| Kuchenna indukcyjna..... | 429-430 |
| Cyrkulator Sous Vide i akcesoria..... | 431-432 |

433-461 PIECO KONWEKCYJNO-PAROWE

| | |
|------------------------------|---------|
| EVERE™..... | 437 |
| CHEFTOP MIND.Maps™..... | 438-445 |
| CHEFLUX™..... | 446-447 |
| BAKERTOP MIND.Maps™..... | 448-450 |
| CHEFTOP MIND.Maps™ BIG..... | 451-452 |
| BAKERTOP MIND.Maps™ BIG..... | 451-452 |
| BAKERLUX SHOP.Pro™..... | 453-458 |
| LINEMICRO™..... | 459-461 |

462-492 CHŁODNICTWO

| | |
|-----------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Szafy chłodnicze i mroźnicze..... | 464-465, 474, 476-479 |
| Stoły chłodnicze sałatkowe, nadstawy chłodnicze..... | 470-471, 473 |
| Stoły chłodnicze, mroźnicze, stoły chłodnicze ze zlewem..... | 466-472, 474-475 |
| Stoły chłodnicze do pizzy..... | 472, 475 |
| Witrny chłodnicze i mroźnicze, witrny ekspozycyjne..... | 476-477, 480-485 |
| Chłodnictwo w standardzie 600x400..... | 474-475 |
| Stoły, szafy, witrny barowe..... | 486-489 |
| Zamrażarka skrzyniowe..... | 490 |
| Schładzarka szokowa..... | 491 |
| Akcesoria do szafi i stołów chłodniczych..... | 492 |

493-508 MEBLE

| | |
|---------------------------------------------|------------------|
| Stoły przysienne, centralne..... | 501, 505 |
| Szafki, szafy, półki..... | 501-502, 507 |
| Stoły ze zlewem i basenem, umywalki..... | 498-500, 505-506 |
| Regaly magazynowe..... | 507 |
| Okap przysięenny DriveVent Economic..... | 508 |

509-526 HIGIENA

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Naświetlacz UV, lampy owadobójcze..... | 518-519 |
| Pojemniki na odpady..... | 515-517 |
| Obuwie gastronomiczne..... | 513 |
| Odzież robocza..... | 510-512 |
| Chemia..... | 525-526 |
| Szczotki, ścierki, zestawy do mycia i zamiatania podłogi, mopki, miotły..... | 520-522 |
| Dozownik do mydła, dozownik do ręczników papierowych..... | 514, 523 |
| Wieszak na akcesoria, taboret na kółkach..... | 521-522 |
| Szafki BHP..... | 514 |

527-551 ZMYWALNIA

| | |
|-----------------------------------------|---------|
| Zmywarko wyparzakarki..... | 528-536 |
| Kosze do zmywarek..... | 537-540 |
| Zmiękczacze do wody..... | 540-542 |
| Umywalki bezdotykowe..... | 544 |
| Kolumna wodna do linii 700..... | 551 |
| Napelniacze i baterie..... | 545-551 |
| Rozdrabniacze odpadów organicznych..... | 543-544 |
| Ociekacz na talerze..... | 540 |



CIĄG GRZEWWCZY LINIA 700, URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

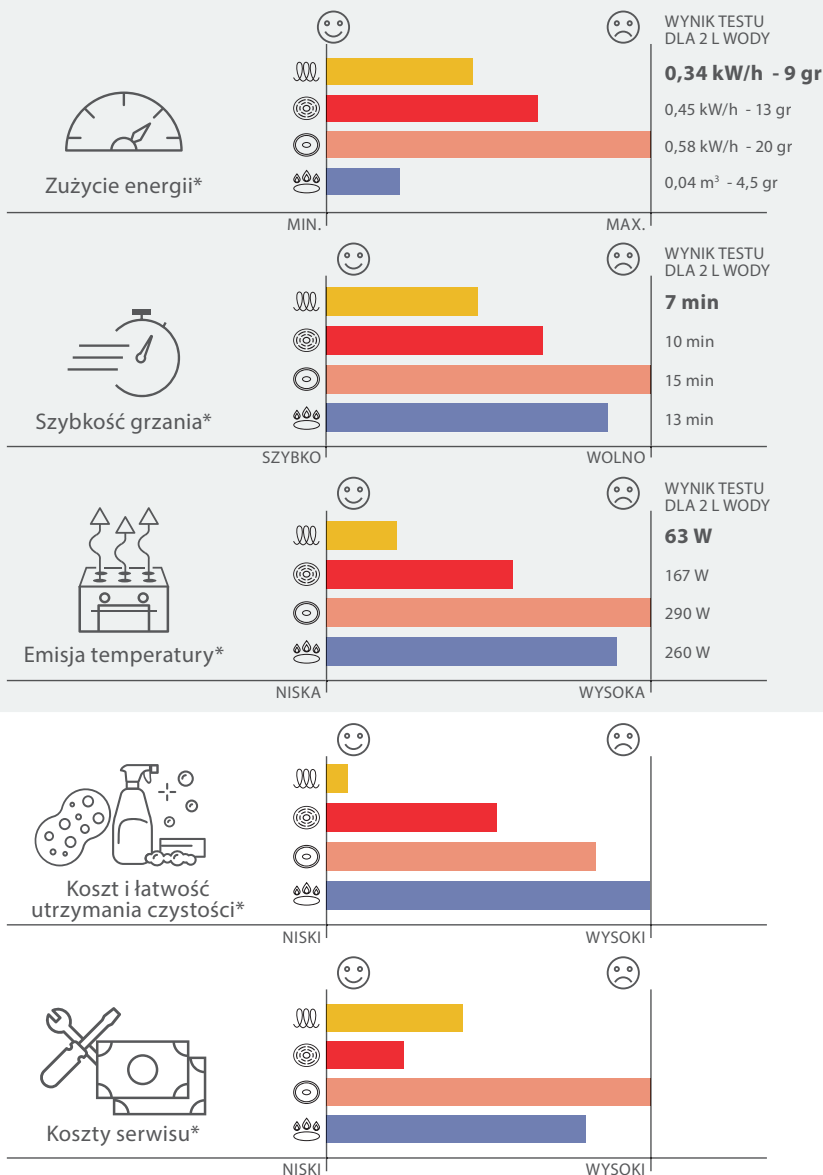
LINIA 700

| | |
|-----------------------------------------------------------|-------|
| Kuchnie gazowe, indukcyjne, infrared, elektryczne..... | 14-23 |
| Grille | 24-27 |
| Frytownice | 28 |
| Podgrzewacz do frytek | 29 |
| Patelnie | 30-31 |
| Wok | 32 |
| Bemary | 33 |
| Makaroniarki | 34-35 |
| Elementy neutralne..... | 36 |
| Podstawy i akcesoria..... | 37 |
| Kotły warzelne..... | 38 |

URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

| | |
|--------------------------------------------------|-------|
| Taborety gazowe, indukcyjne, elektryczne..... | 40-43 |
| Kuchnie wolnostojące | 44-47 |
| Płyty grillowe wolnostojące..... | 48 |
| Frytownica wolnostojąca | 49 |
| Patelnia elektryczna | 50 |
| Wielofunkcyjny piec konwekcyjny | 51 |

Porównanie technologii grzania



* Wynik testu dla zagotowania 2 litrów wody na jednym polu grzewczym. Koszty energii elektrycznej i gazu przyjęto jako średnia cen w Polsce. Koszty obejmują zużycie energii, koszty pracy, koszty materiałów eksploatacyjnych.

ERGONOMIA - BEZPIECZEŃSTWO - NOWOCZESNY DESIGN

Nowa linia 700 została stworzona z myślą o kompleksowym wyposażeniu zapleczka kuchennego z uwzględnieniem indywidualnych potrzeb Klienta i Inwestora

- Nowatorskie rozwiązania konstrukcyjne zapewniają użytkownikom komfortową i bezpieczną obsługę
- Precyzyjny system łączenia zapewnia swobodę konfiguracji elementów w układzie liniowym i wyspowym
- Nowoczesny design stanowi doskonałe rozwiązanie dla lokali z kuchniami otwartymi i półotwartymi
- Komponenty od światowych liderów: EGO, SCHNIDER-ELECTRIC, HELCRA, SELFA, RICA, FLAM GAS gwarantują niezawodność i bezpieczeństwo użytkowania urządzeń
- Urządzenia z linii 700 zaprojektowano z myślą o oszczędności energii i ekologii



2 lata gwarancji*

Przeszkłone
drzwi piekarnika



Ergonomiczny
uchwyt drzwi



- kontrola procesu przygotowania żywności
- konstrukcja drzwi zabezpieczająca przed poparzeniem

- wygodna i bezpieczna obsługa
- łatwość utrzymania czystości

Wyższe kominki
w urządzeniach
gazowych



Konstrukcja
zapewniająca
komfort użytkownika



- zwiększenie wydajności urządzenia
- gwarancja bezpieczeństwa i ergonomii pracy

- gwarancja wysokiej higieny pracy
- łatwość utrzymania czystości



Intuicyjny
system sterowania



- czytelne i trwałe oznakowanie funkcji i parametrów pracy, wykonane metodą grawerunku laserowego
- odpowiednio pochylony panel zapewniający ergonomię pracy

KUCHNIE GAZOWE

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego lub płynnego
- stosowane w kuchniach piekarniki o uniwersalnym zastosowaniu dają możliwość statycznej i dynamicznej obróbki cieplnej wszystkich produktów kulinarnych, wykorzystując energię gazu lub energię elektryczną
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

finalista
konkursu



2018

KUCHNIA 4 PALNIKOWA Z PIEKARNIKIEM

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grzewowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania*
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW; 7kW dwukoronowy
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- żeliwne ruszty
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwypływowo
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- przeszklone drzwi piekarnika
- wymiary piekarnika elektrycznego z termoobiegiem 600x400/ GN1/1: 660x445x285 mm (WxDxH)
- wymiary piekarnika gazowego i elektrycznego statycznego GN2/1: 660x545x285 mm (WxDxH)
- trzy poziomy prowadnic
- **piekarnik z funkcją kontroli wilgotności***
- oświetlenie komory piekarnika*
- regulowane nóżki



| Nr kat. | Opis | Ø mm | W mm | D mm | H mm | P kW | | Rodzaj piekarnika | Cena netto |
|---------|------------------------------|------|------|------|------|-------------------|---------------------|-------------------|----------------|
| | | | | | | kuchnia/piekarnik | U kuchnia/piekarnik | | |
| 9710110 | 4-palniki (3,5+2x5+7) | - | 800 | 700 | 850 | 20,5 / 5 | G20 | statyczny | 8820,00 |
| 9710130 | 4-palniki (3,5+2x5+7) | - | 800 | 700 | 850 | 20,5 / 5 | G30 | statyczny | 8820,00 |
| 9710210 | 4-palniki (3,5+5+2x7) | - | 800 | 700 | 850 | 22,5 / 5 | G20 | statyczny | 8820,00 |
| 9710230 | 4-palniki (3,5+5+2x7) | - | 800 | 700 | 850 | 22,5 / 5 | G30 | statyczny | 8820,00 |
| 9710310 | 4-palniki (2x5+2x7) | - | 800 | 700 | 850 | 24,0 / 5 | G20 | statyczny | 8820,00 |
| 9710330 | 4-palniki (2x5+2x7) | - | 800 | 700 | 850 | 24,0 / 5 | G30 | statyczny | 8820,00 |
| 9715110 | 4-palniki (3,5+2x5+7) | - | 800 | 700 | 850 | 20,5 / 7,03 | G20 / 400 | termoobieg | 9180,00 |
| 9715130 | 4-palniki (3,5+2x5+7) | - | 800 | 700 | 850 | 20,5 / 7,03 | G30 / 400 | termoobieg | 9180,00 |
| 9715210 | 4-palniki (3,5+5+2x7) | - | 800 | 700 | 850 | 22,5 / 7,03 | G20 / 400 | termoobieg | 9180,00 |
| 9715230 | 4-palniki (3,5+5+2x7) | - | 800 | 700 | 850 | 22,5 / 7,03 | G30 / 400 | termoobieg | 9180,00 |
| 9715310 | 4-palniki (2x5+2x7) | - | 800 | 700 | 850 | 24,0 / 7,03 | G20 / 400 | termoobieg | 9180,00 |
| 9715330 | 4-palniki (2x5+2x7) | - | 800 | 700 | 850 | 24,0 / 7,03 | G30 / 400 | termoobieg | 9180,00 |
| 9716110 | 4-palniki (3,5+2x5+7) | - | 800 | 700 | 850 | 20,5 / 7 | G20 / 400 | statyczny | 8940,00 |
| 9716130 | 4-palniki (3,5+2x5+7) | - | 800 | 700 | 850 | 20,5 / 7 | G30 / 400 | statyczny | 8940,00 |
| 9716210 | 4-palniki (3,5+5+2x7) | - | 800 | 700 | 850 | 22,5 / 7 | G20 / 400 | statyczny | 8940,00 |
| 9716230 | 4-palniki (3,5+5+2x7) | - | 800 | 700 | 850 | 22,5 / 7 | G30 / 400 | statyczny | 8940,00 |
| 9716310 | 4-palniki (2x5+2x7) | - | 800 | 700 | 850 | 24,0 / 7 | G20 / 400 | statyczny | 8940,00 |
| 9716330 | 4-palniki (2x5+2x7) | - | 800 | 700 | 850 | 24,0 / 7 | G30 / 400 | statyczny | 8940,00 |
| 990998 | Ruszt do piekarnika 600x400 | - | 600 | 400 | - | - | - | - | 94,00 |
| 990999 | Ruszt do piekarnika GN2/1 | - | 650 | 530 | - | - | - | - | 118,00 |
| 970000 | Nakładka redukcyjna na ruszt | - | 200 | 200 | - | - | - | - | 40,30 |
| 970005 | Nakładka WOK | 225 | - | - | 35 | - | - | - | 380,00 |

KUCHNIA 6 PALNIKOWA Z PIEKARNIKIEM

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania*
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- szafka neutralna z drzwiami
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW; 7kW dwukorony; 9kW dwukorony
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- żeliwne ruszty
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwyfływowe
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- przeszklone drzwi piekarnika
- wymiary piekarnika elektrycznego z termoobiegiem 600x400/ GN1/1: 660x445x285 mm (WxDxH)
- wymiary piekarnika gazowego i elektrycznego statycznego GN2/1: 660x545x285 mm (WxDxH)
- trzy poziomy prowadnic
- **piekarnik z funkcją kontroli wilgotności***
- oświetlenie komory piekarnika*
- regulowane nóżki

Intuicyjny
system
sterowania



Ergonomiczny
uchwyt drzwi
piekarnika



System
kontroli
wilgotności*



| Nr kat. | Opis | Ø mm | W mm | D mm | H mm | P kW kuchnia/piekarnik | U kuchnia/piekarnik | Rodzaj piekarnika | Cena netto |
|---------|------------------------------|---------|---------|---------|---------|---------------------------|------------------------|----------------------|---------------|
| 9711110 | 6-palników (3,5+3x5+2x7) | - | 1200 | 700 | 850 | 32,5 / 5 | G20 | statyczny | 10360,00 |
| 9711130 | 6-palników (3,5+3x5+2x7) | - | 1200 | 700 | 850 | 32,5 / 5 | G30 | statyczny | 10360,00 |
| 9711210 | 6-palników (3,5+2x5+2x7+9) | - | 1200 | 700 | 850 | 36,5 / 5 | G20 | statyczny | 10360,00 |
| 9711230 | 6-palników (3,5+2x5+2x7+9) | - | 1200 | 700 | 850 | 36,5 / 5 | G30 | statyczny | 10360,00 |
| 9717110 | 6-palników (3,5+3x5+2x7) | - | 1200 | 700 | 850 | 32,5 / 7,03 | G20 / 400 | termoobieg | 9990,00 |
| 9717130 | 6-palników (3,5+3x5+2x7) | - | 1200 | 700 | 850 | 32,5 / 7,03 | G30 / 400 | termoobieg | 9990,00 |
| 9717210 | 6-palników (3,5+2x5+2x7+9) | - | 1200 | 700 | 850 | 36,5 / 7,03 | G20 / 400 | termoobieg | 9990,00 |
| 9717230 | 6-palników (3,5+2x5+2x7+9) | - | 1200 | 700 | 850 | 36,5 / 7,03 | G30 / 400 | termoobieg | 9990,00 |
| 9718110 | 6-palników (3,5+3x5+2x7) | - | 1200 | 700 | 850 | 32,5 / 7 | G20 / 400 | statyczny | 10110,00 |
| 9718130 | 6-palników (3,5+3x5+2x7) | - | 1200 | 700 | 850 | 32,5 / 7 | G30 / 400 | statyczny | 10110,00 |
| 9718210 | 6-palników (3,5+2x5+2x7+9) | - | 1200 | 700 | 850 | 36,5 / 7 | G20 / 400 | statyczny | 10110,00 |
| 9718230 | 6-palników (3,5+2x5+2x7+9) | - | 1200 | 700 | 850 | 36,5 / 7 | G30 / 400 | statyczny | 10110,00 |
| 990998 | Ruszt do piekarnika 600x400 | - | 600 | 400 | - | - | - | - | 94,00 |
| 990999 | Ruszt do piekarnika 2/1 | - | 650 | 530 | - | - | - | - | 118,00 |
| 970000 | Nakładka redukcyjna na ruszt | - | 200 | 200 | - | - | - | - | 40,30 |
| 970005 | Nakładka WOK | 225 | - | - | 35 | - | - | - | 380,00 |

KUCHNIE GAZOWE ECO

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego lub płynnego
- stosowane w kuchniach piekarniki o uniwersalnym zastosowaniu dają możliwość statycznej i dynamicznej obróbki cieplnej wszystkich produktów kulinarnych wykorzystując energię elektryczną
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii



KUCHNIA 4 PALNIKOWA Z PIEKARNIKIEM, ECO

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- panel przedni grzewony laserowo
- kontrolki pracy oraz zasilania*
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- różne konfiguracje palników: 3,5kW, 5kW
- redukcja mocy palnika do 1/3 (płomień oszczędnościowy)
- wymiowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- żeliwne ruszty
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- dostępna także w wersji gazowej G27 i G31
- piekarnik z termoobiegiem
- wymiary piekarnika: 600x400/GN1/1: 660x445x285 (WxDxH)
- trzy poziomy prowadnic
- piekarnik z funkcją kontroli wilgotności*
- regulowane nóżki*
- możliwość podłączenia na 230 V

NOWOŚĆ



| Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | P kW kuchnia/piekarnik | U kuchnia/piekarnik | Rodzaj piekarnika | Cena netto |
|---------|---------------------------|---------|---------|---------|---------------------------|------------------------|----------------------|---------------|
| 9713610 | 4-palniki (2x3,5 + 2x5kW) | 800 | 700 | 850 | 17,0 / 6,5 | G20 / 400 | termoobieg | 6270,00 |
| 9713630 | 4-palniki (2x3,5 + 2x5kW) | 800 | 700 | 850 | 17,0 / 6,5 | G30 / 400 | termoobieg | 6270,00 |
| 9713710 | 4-palniki (4x3,5kW) | 800 | 700 | 850 | 14,0 / 6,5 | G20 / 400 | termoobieg | 6270,00 |
| 9713730 | 4-palniki (4x3,5kW) | 800 | 700 | 850 | 14,0 / 6,5 | G30 / 400 | termoobieg | 6270,00 |

KUCHNIA 6 PALNIKOWA Z PIEKARNIEM, ECO

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania*
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- szafka neutralna z drzwiami
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- żeliwne ruszty
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwywypływowe
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- piekarnik z termoobiegiem
- wymiary piekarnika: 600x400/GN1/1: 660x445x285 (WxDxH)
- trzy poziomy przewodnic
- **piekarnik z funkcją kontroli wilgotności***
- regulowane nóżki
- możliwość podłączenia na 230 V

Intuicyjny system sterowania



Ergonomiczny uchwyt drzwi piekarnika



System kontroli wilgotności*



NOWOŚĆ



| Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | P kW kuchnia/piekarnik | U kuchnia/piekarnik | Rodzaj piekarnika | Cena netto |
|---------|------------------------|---------|---------|---------|---------------------------|------------------------|----------------------|----------------|
| 9714310 | 6-palników (3x3,5+3x5) | 1200 | 700 | 850 | 25,5 / 6,5 | G20 / 400 | termoobieg | 7450,00 |
| 9714330 | 6-palników (3x3,5+3x5) | 1200 | 700 | 850 | 25,5 / 6,5 | G30 / 400 | termoobieg | 7450,00 |
| 9714410 | 6-palników (6x3,5) | 1200 | 700 | 850 | 21,0 / 6,5 | G20 / 400 | termoobieg | 7450,00 |
| 9714430 | 6-palników (6x3,5) | 1200 | 700 | 850 | 21,0 / 6,5 | G30 / 400 | termoobieg | 7450,00 |

KUCHNIA GAZOWA NASTAWNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW; 7kW dwukoronowy
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- wymiowana misa podpalnika z możliwością mycia w zmywarce
- żeliwne ruszty
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwypływowo
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- **urządzenia w wersji bez kominka spaliniowego dają możliwość pracy na naczyniach o większej średnicy**
- kominek może być zastosowany jako wyposażenie opcjonalne
- regulowane stopki

Żeliwne ruszty



Wymiowana, pojemna misa podpalnika



| Nr kat. | Opis | Ø mm | W mm | D mm | H mm | P kW | U | Cena netto |
|---------|------------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|-----|----------------|
| 9705110 | 2-palniki (3,5+5) | - | 400 | 700 | 250 | 8,5 | G20 | 2890,00 |
| 9705130 | 2-palniki (3,5+5) | - | 400 | 700 | 250 | 8,5 | G30 | 2890,00 |
| 9705210 | 2-palniki (3,5+7) | - | 400 | 700 | 250 | 10,5 | G20 | 2890,00 |
| 9705230 | 2-palniki (3,5+7) | - | 400 | 700 | 250 | 10,5 | G30 | 2890,00 |
| 9706110 | 4-palniki (3,5+2x5+7) | - | 800 | 700 | 250 | 20,5 | G20 | 4710,00 |
| 9706130 | 4-palniki (3,5+2x5+7) | - | 800 | 700 | 250 | 20,5 | G30 | 4710,00 |
| 9706210 | 4-palniki (3,5+5+2x7) | - | 800 | 700 | 250 | 22,5 | G20 | 4710,00 |
| 9706230 | 4-palniki (3,5+5+2x7) | - | 800 | 700 | 250 | 22,5 | G30 | 4710,00 |
| 9706310 | 4-palniki (2x5+2x7) | - | 800 | 700 | 250 | 24,0 | G20 | 4710,00 |
| 9706330 | 4-palniki (2x5+2x7) | - | 800 | 700 | 250 | 24,0 | G30 | 4710,00 |
| 9707110 | 6-palników (3,5+3x5+2x7) | - | 1200 | 700 | 250 | 32,5 | G20 | 6580,00 |
| 9707130 | 6-palników (3,5+3x5+2x7) | - | 1200 | 700 | 250 | 32,5 | G30 | 6580,00 |
| 9707210 | 6-palników (3,5+2x5+2x7+9) | - | 1200 | 700 | 250 | 36,5 | G20 | 6580,00 |
| 9707230 | 6-palników (3,5+2x5+2x7+9) | - | 1200 | 700 | 250 | 36,5 | G30 | 6580,00 |
| 970000 | Nakładka redukcyjna na ruszt | - | 200 | 200 | - | - | - | 40,30 |
| 9700020 | Kominek dla modułów 400 mm | - | - | - | - | - | - | 236,00 |
| 9700040 | Kominek dla modułów 800 mm | - | - | - | - | - | - | 276,00 |
| 9700060 | Kominek dla modułów 1200 mm | - | - | - | - | - | - | 334,00 |
| 970005 | Nakładka WOK | 225 | - | - | 35 | - | - | 380,00 |



Nakładka redukcyjna zalecana do palników 3,5kW i 5kW

KUCHNIE INDUKCYJNE

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na naczyniach dedykowanych do technologii indukcyjnej
- technologia stosowana w kuchniach indukcyjnych daje wyjątkowe oszczędności energii elektrycznej oraz dynamikę pracy niedostępną dla urządzeń o tradycyjnym zasilaniu gazowym lub elektrycznym
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii



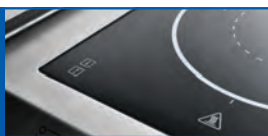
PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

KUCHNIA INDUKCYJNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **pola indukcyjne o średnicy: 250 mm; 3,5 kW**
- **9 poziomów mocy regulowanych pokrętkiem**
- **wydajny system chłodzenia**
- wskaźnik ciepła resztkowego (wskaźniki zalegania ciepła)
- system rozpoznawania naczyń
- automatyczny system zabezpieczenia przed przegrzaniem
- wyświetlacz parametrów pracy
- **urządzenia w wersji bez kominka spalinowego dają możliwość pracy na naczyniach o większej średnicy**
- kominek może być zastosowany jako wyposażenie opcjonalne
- regulowane nóżki



Wyświetlacz



Ceramiczne
płyty
indukcyjne



| Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|----------------------------|---------|---------|---------|---------|--------|-----------------|
| 9705100 | 2-pola grzewcze | 400 | 700 | 850 | 7 | 400 | 10320,00 |
| 9706100 | 4-pola grzewcze | 800 | 700 | 850 | 14 | 400 | 17030,00 |
| 9700020 | Kominek dla modułów 400 mm | - | - | - | - | - | 236,00 |
| 9700040 | Kominek dla modułów 800 mm | - | - | - | - | - | 276,00 |

KUCHNIE INFRARED

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych przy wykorzystaniu energii elektrycznej
- technologia stosowana w kuchniach infrared daje oszczędności energii elektrycznej oraz dynamikę pracy niedostępną dla urządzeń z żeliwnymi polami elektrycznymi
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

INOX


 PRODUKT POLSKI
 Stalgast Radom

KUCHNIA CERAMICZNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy
- **poła grzewcze typu HiLight**
- poła grzewcze o średnicy: 225 mm; 2,5 kW
- **2 strefy grzewcze z funkcją TURBO**
- automatyczny system zabezpieczenia przed przegrzaniem
- płynna regulacja mocy
- **urządzenia w wersji bez kominka spalinowego dają możliwość pracy na naczyniach o większej średnicy**
- kominek może być zastosowany jako wyposażenie opcjonalne
- regulowane stopki

 Intuicyjny
 panel
 sterowania

 Ceramiczne
 płyty grzewcze


| Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|----------------------------|---------|---------|---------|---------|--------|----------------|
| 9705500 | 2-pola grzewcze | 400 | 700 | 250 | 5 | 400 | 3180,00 |
| 9706500 | 4-pola grzewcze | 800 | 700 | 250 | 10 | 400 | 5860,00 |
| 9700020 | Kominek dla modułów 400 mm | - | - | - | - | - | 236,00 |
| 9700040 | Kominek dla modułów 800 mm | - | - | - | - | - | 276,00 |

KUCHNIE ELEKTRYCZNE

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych przy wykorzystaniu energii elektrycznej
- stosowane w kuchniach piekarniki o uniwersalnym zastosowaniu dają możliwość statycznej i dynamicznej obróbki cieplnej wszystkich produktów kulinarnych wykorzystując energię elektryczną
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast, Raborny

KUCHNIA ELEKTRYCZNA 4 POŁOWA Z PIEKARNIKIEM

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- żeliwne płyty grzewcze o średnicy 220 mm i mocy 2,6 kW
- sześciostopniowy zakres regulacji mocy
- tłoczona płyta górna
- przeszklone drzwi piekarnika
- wymiary piekarnika elektrycznego z termoobiegiem 600x400/ GN1/1: 660x445x285 mm (WxDxH)
- wymiary piekarnika elektrycznego statycznego GN 2/1: 660x545x285 mm (WxDxH)
- trzy poziomy prowadnic
- **piekarnik elektryczny z funkcją kontroli wilgotności**
- oświetlenie komory piekarnika
- ruszt do piekarnika w komplecie
- regulowane nóżki



System kontroli wilgotności



Tłoczona misa podpalnikowa



| Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | P kW kuchnia/piekarnik | U V | Rodzaj piekarnika | Cena netto |
|---------|-----------------------------|---------|---------|---------|---------------------------|--------|----------------------|----------------|
| 9715000 | 4-płyty grzewcze | 800 | 700 | 850 | 10,4 / 7 | 400 | termoobieg | 7499,00 |
| 9716000 | 4-płyty grzewcze | 800 | 700 | 850 | 10,4 / 7 | 400 | statyczny | 7670,00 |
| 990998 | Ruszt do piekarnika 600x400 | 600 | 400 | - | - | - | - | 94,00 |
| 990999 | Ruszt do piekarnika GN 2/1 | 650 | 530 | - | - | - | - | 118,00 |

KUCHNIA ELEKTRYCZNA 6 POŁOWA Z PIEKARNIKIEM

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępne z panelu sterowania**
- szafka neutralna z drzwiami
- żeliwne płyty grzewcze o średnicy 220 mm i mocy 2,6 kW
- sześciostopniowy zakres regulacji mocy
- tłoczona płyta górna
- przeszkłone drzwi piekarnika
- wymiary piekarnika elektrycznego z termoobiegiem 600x400/ GN1/1: 660x445x285 mm (WxDxH)
- wymiary piekarnika statycznego GN 2/1: 660x545x285 mm (WxDxH)
- trzy poziomy prowadnic
- **piekarnik elektryczny z funkcją kontroli wilgotności**
- oświetlenie komory piekarnika
- ruszt do piekarnika w komplecie
- regulowane nóżki

Intuicyjny system sterowania



System kontroli wilgotności



Szafka pomocnicza



| Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | P kW kuchnia/piekarnik | U V | Rodzaj piekarnika | Cena netto |
|---------|-----------------------------|---------|---------|---------|---------------------------|--------|----------------------|----------------|
| 9717000 | 6-płyt grzewczych | 1200 | 700 | 850 | 15,6 / 7 | 400 | termoobieg | 9480,00 |
| 9718000 | 6-płyt grzewczych | 1200 | 700 | 850 | 15,6 / 7 | 400 | statyczny | 9730,00 |
| 990998 | Ruszt do piekarnika 600x400 | 600 | 400 | - | - | - | - | 94,00 |
| 990999 | Ruszt do piekarnika GN 2/1 | 650 | 530 | - | - | - | - | 118,00 |

KUCHNIA ELEKTRYCZNA NASTAWNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grzewowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- żeliwne płyty grzewcze o średnicy 220 mm i mocy 2,6 kW
- sześciostopniowy zakres regulacji mocy
- tłoczona płyta górna
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- **urządzenia w wersji bez kominka spalinowego dają możliwość pracy na naczyniach o większej średnicy**
- **kominek może być zastosowany jako wyposażenie opcjonalne**
- regulowane stopki

Ergonomiczny panel sterowania



Łagodne krzewidze



| Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|-----------------------------|---------|---------|---------|---------|--------|----------------|
| 9705000 | 2-płyty grzewcze | 400 | 700 | 250 | 5,2 | 400 | 2240,00 |
| 9706000 | 4-płyty grzewcze | 800 | 700 | 250 | 10,4 | 400 | 3180,00 |
| 9707000 | 6-płyt grzewczych | 1200 | 700 | 250 | 15,6 | 400 | 5410,00 |
| 9700020 | Kominek dla modułów 400 mm | - | - | - | - | - | 236,00 |
| 9700040 | Kominek dla modułów 800 mm | - | - | - | - | - | 276,00 |
| 9700060 | Kominek dla modułów 1200 mm | - | - | - | - | - | 334,00 |

GRILLE

- przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na grillowaniu lub smażeniu; procesy prowadzone przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego lub energii elektrycznej
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii.

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

PŁYTA GRILLOWA GAZOWA



- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **powierzchnia robocza: 2200/4400 cm²**
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- dwie oddzielne strefy pracy
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz
- pojemnik na tłuszcz
- generator iskry zasilany na 230 V
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- **dostępna w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane stopki



| Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | P kW | U | Cena netto |
|---------|---------------------------|------|------|------|------|-----|------------|
| 9730110 | Pojedyncza gładka | 400 | 700 | 250 | 6,5 | G20 | 5210,00 |
| 9730130 | Pojedyncza gładka | 400 | 700 | 250 | 6,5 | G30 | 5210,00 |
| 9730210 | Pojedyncza ryflowana | 400 | 700 | 250 | 6,5 | G20 | 5060,00 |
| 9730230 | Pojedyncza ryflowana | 400 | 700 | 250 | 6,5 | G30 | 5060,00 |
| 9731110 | Podwójna gładka | 800 | 700 | 250 | 13 | G20 | 7990,00 |
| 9731130 | Podwójna gładka | 800 | 700 | 250 | 13 | G30 | 7990,00 |
| 9731210 | Podwójna ryflowana | 800 | 700 | 250 | 13 | G20 | 7990,00 |
| 9731230 | Podwójna ryflowana | 800 | 700 | 250 | 13 | G30 | 7990,00 |
| 9731310 | Podwójna gładko-ryflowana | 800 | 700 | 250 | 13 | G20 | 7990,00 |
| 9731330 | Podwójna gładko-ryflowana | 800 | 700 | 250 | 13 | G30 | 7990,00 |

Szuflada na odpadki i tłuszcz



Powierzchnia łatwa do czyszczenia



PŁYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA



- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **powierzchnia robocza: 2200/4400 cm²**
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- dwie niezależne strefy grzewcze
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz
- pojemnik na tłuszcz
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- **opcjonalnie dostępna pokrywa do płyty 800 mm (973100)**
- **pokrywa 973100 umożliwia obniżenie zużycia energii do 15%**
- regulowane stopki



Płyta gładko-ryflowana



Ergonomiczny panel sterowania



| Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|-----------------------------|------|------|------|------|-----|------------|
| 9730100 | Pojedyncza gładka | 400 | 700 | 250 | 4,05 | 400 | 4260,00 |
| 9730200 | Pojedyncza ryflowana | 400 | 700 | 250 | 4,05 | 400 | 4470,00 |
| 9731100 | Podwójna gładka | 800 | 700 | 250 | 8,1 | 400 | 5990,00 |
| 9731200 | Podwójna ryflowana | 800 | 700 | 250 | 8,1 | 400 | 6500,00 |
| 9731300 | Podwójna gładko-ryflowana | 800 | 700 | 250 | 8,1 | 400 | 6500,00 |
| 9731000 | Pokrywa | 786 | 623 | 185 | - | - | 1530,00 |
| 9700020 | Kominiek dla modułów 400 mm | - | - | - | - | - | 236,00 |
| 9700040 | Kominiek dla modułów 800 mm | - | - | - | - | - | 276,00 |



PLYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA Z POKRYWĄ

- poprawia efekt kulinarny grillowanych produktów
- **obniża zużycie energii o ok. 30%**
- konstrukcja pokrywy wykonana ze stali nierdzewnej
- **posiada szybę, termometr i szyby**
- wysokość grilla z otwartą pokrywą: ~920 mm
- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **powierzchnia robocza: 2200/4400 cm²**
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- dwie oddzielne strefy pracy
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz
- pojemnik na tłuszcz
- wysokie ranty zwiększają komfort pracy
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- regulowane stopki



Termometr



System kontroli wilgotności



| Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | U V | P kW | Cena netto |
|---------|------------------|---------|---------|---------|--------|---------|----------------|
| 9731190 | Gładka | 800 | 700 | 430 | 400 | 8,1 | 6830,00 |
| 9731290 | Ryflowana | 800 | 700 | 430 | 400 | 8,1 | 7300,00 |
| 9731390 | Gładko-ryflowana | 800 | 700 | 430 | 400 | 8,1 | 7070,00 |

GRILL WODNY

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- płynna regulacja temperatury
- **specjalny ruszt zintegrowany z grzałką szybko osiągający temperaturę pracy**
- **system grillowania z parą wodną sprawia, że jedzenie jest bardziej soczyste i kruche**
- tłuszcz i skropliny spływają do specjalnego zbiornika z wodą
- zbiornik łatwy do utrzymania w czystości
- posiada funkcję samoczyszczenia
- specjalny skrobak do czyszczenia w komplecie
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- regulowane stopki



Ergonomiczny panel sterowania



Zintegrowany ruszt z grzałką



| Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|-----------------------------|---------|---------|---------|---------|--------|-----------------|
| 9732000 | Grill wodny | 400 | 700 | 250 | 4,08 | 400 | 7300,00 |
| 9733000 | Grill wodny | 800 | 700 | 250 | 8,16 | 400 | 11780,00 |
| 9700020 | Kominiek dla modułów 400 mm | - | - | - | - | - | 236,00 |
| 9700040 | Kominiek dla modułów 800 mm | - | - | - | - | - | 276,00 |

GRILLE CHROMOWANE

INOX


 PRODUKT POLSKI
 Stalgast Radom

- przeznaczone do smażenia kontaktowego oraz grillowania różnego rodzaju produktów spożywczych; procesy prowadzone przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego lub energii elektrycznej
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii.

PŁYTA GRILLOWA GAZOWA, CHROMOWANA



- płyta grillowa chromowana o nowoczesnej stylistyce
- ergonomiczne pokręta
- panel przedni grawerowany laserowo
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- powierzchnia robocza: 2200/4400 cm²
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- dwie oddzielne strefy pracy dla płyt 800 mm
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz do pojemnika na tłuszcz
- generator iskry zasilany na 230 V
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej lub podstawie z drzwiami
- dostępna w wersji gazowej G27 i G31
- regulowane stopki



NOWOŚĆ

| Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------------------------|---------|---------|---------|---------|--------|---------------|
| 9736110 | Pojedyncza gładka | 400 | 700 | 250 | 6,5 | G20 | 5980,00 |
| 9736130 | Pojedyncza gładka | 400 | 700 | 250 | 6,5 | G30 | 5980,00 |
| 9736210 | Pojedyncza ryflowana | 400 | 700 | 250 | 6,5 | G20 | 5995,00 |
| 9736230 | Pojedyncza ryflowana | 400 | 700 | 250 | 6,5 | G30 | 5995,00 |
| 9737110 | Podwójna gładka | 800 | 700 | 250 | 13 | G20 | 9790,00 |
| 9737130 | Podwójna gładka | 800 | 700 | 250 | 13 | G30 | 9790,00 |
| 9737210 | Podwójna ryflowana | 800 | 700 | 250 | 13 | G20 | 9790,00 |
| 9737230 | Podwójna ryflowana | 800 | 700 | 250 | 13 | G30 | 9790,00 |
| 9737310 | Podwójna gładko-ryflowana | 800 | 700 | 250 | 13 | G20 | 9790,00 |
| 9737330 | Podwójna gładko-ryflowana | 800 | 700 | 250 | 13 | G30 | 9790,00 |

 Szuflada na
 odpadki i
 tłuszcz

 Powierzchnia
 łatwa do
 czyszczenia


PŁYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA, CHROMOWANA



- płyta grillowa chromowana o nowoczesnej stylistyce
- ergonomiczne pokręta
- panel przedni grawerowany laserowo z kontrolkami pracy i zasilania
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- powierzchnia robocza: 2200/4400 cm²
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- dwie niezależne strefy pracy dla płyt 800 mm
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz do pojemnika na tłuszcz
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- opcjonalnie dostępna pokrywa do płyty 800 mm (973100)
- regulowane stopki



NOWOŚĆ

 Płyta gładko-
 ryflowana

 Ergonomiczny
 panel
 sterowania


| Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------------------------|---------|---------|---------|---------|--------|---------------|
| 9736100 | Pojedyncza gładka | 400 | 700 | 250 | 4,05 | 400 | 4700,00 |
| 9736200 | Pojedyncza ryflowana | 400 | 700 | 250 | 4,05 | 400 | 4990,00 |
| 9737100 | Podwójna gładka | 800 | 700 | 250 | 8,1 | 400 | 6990,00 |
| 9737200 | Podwójna ryflowana | 800 | 700 | 250 | 8,1 | 400 | 7550,00 |
| 9737300 | Podwójna gładko-ryflowana | 800 | 700 | 250 | 8,1 | 400 | 7550,00 |
| 9731000 | Pokrywa | 786 | 623 | 185 | - | - | 1530,00 |



GRILL LAWOWY

- nowoczesny design
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- palnik z zabezpieczeniem przeciwwyplywowym
- generator iskry zasilany na 230 V
- płomień pilotowy palnika
- **płynna regulacja temperatury w zakresie: 120-300°C**
- **urządzenia z rusztem typu S lub V**
- **dostępny także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane nóżki



Ruszt typu V idealny do grillowania mięs i warzyw



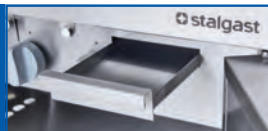
W komplecie kamienie lawowe



Ruszt typu S idealny do grillowania ryb i owoców morza



Szuflada na popiół



| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|--------------------------------------|---------|---------|---------|---------|--------|----------------|
| 9732010 | Grill lawowy (V ruszt) | 400 | 700 | 850 | 6,5 | G20 | 4700,00 |
| 9732030 | Grill lawowy (V ruszt) | 400 | 700 | 850 | 6,5 | G30 | 4700,00 |
| 9732110 | Grill lawowy (S ruszt) | 400 | 700 | 850 | 6,5 | G20 | 5290,00 |
| 9732130 | Grill lawowy (S ruszt) | 400 | 700 | 850 | 6,5 | G30 | 5290,00 |
| 9733010 | Grill lawowy (V ruszt) | 800 | 700 | 850 | 13 | G20 | 7800,00 |
| 9733030 | Grill lawowy (V ruszt) | 800 | 700 | 850 | 13 | G30 | 7800,00 |
| 9733110 | Grill lawowy (S ruszt) | 800 | 700 | 850 | 13 | G20 | 7990,00 |
| 9733130 | Grill lawowy (S ruszt) | 800 | 700 | 850 | 13 | G30 | 7990,00 |
| 973997 | Ruszt do ryb typu S, do urządzeń 400 | - | - | - | - | - | 485,00 |
| 973998 | Ruszt do ryb typu S, do urządzeń 800 | - | - | - | - | - | 927,00 |
| 973999 | Kamienie lawowe | - | - | - | - | - | 41,40 |

FRYTOWNICE

INOX


 PRODUKT POLSKI
 Stalgast Radom

- przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na smażeniu; procesy prowadzone przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego, płynnego lub energii elektrycznej
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

FRYTOWNICA GAZOWA

- pojemność komory: do 17 litrów
- palnik z zabezpieczeniem przeciwwyplywowym
- płomień pilotowy palnika
- regulacja temperatury w zakresie: 90-190°C
- system „zimnej strefy”
- generator iskry zasilany na 230 V
- **spust frytury do pojemnika**
- frytownice 9725110 i 9725130 wyposażone w kosz o wymiarach: 310x300x120 mm
- frytownice 9725210 i 9725230 wyposażone w kosze o wymiarach: 130x300x120 mm
- **w komplecie pojemnik z filtrem na fryturę**
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane nożyki

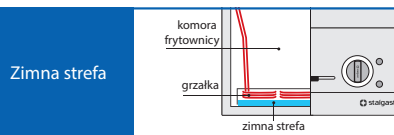
 Pojemnik
 z filtrem
 na fryturę

 Wydajny
 system
 palników
 gazowych


| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | V litry | P kW | U V | Cena netto |
|---------|-----------------------|------|------|------|---------|------|-----|------------|
| 9725110 | Frytownica pojedyncza | 400 | 700 | 850 | 17 | 15 | G20 | 8060,00 |
| 9725130 | Frytownica pojedyncza | 400 | 700 | 850 | 17 | 15 | G30 | 8060,00 |
| 9725210 | Frytownica podwójna | 400 | 700 | 850 | 2x7 | 12 | G20 | 12010,00 |
| 9725230 | Frytownica podwójna | 400 | 700 | 850 | 2x7 | 12 | G30 | 12010,00 |

FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- zakres temperatur: do 190°C
- system „zimnej strefy”
- zabezpieczenie odcinające zasilanie po wyjęciu grzałki
- ruchome elementy grzewcze ułatwiające czyszczenie
- bezpieczny spust frytury
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej, otwartej lub podstawie z drzwiami
- wyposażona w kosz o wymiarach: 210x350x110 mm
- **opcjonalnie możliwość umieszczenia dwóch koszy w jednej komorze (2x - 105x350x110 mm)**
- regulowane stopki


 Możliwość
 umieszczenia
 dwóch koszy
 w komorze


| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | V litry | P kW | U V | Cena netto |
|---------|-----------------------------------------------|------|------|------|---------|------|-----|------------|
| 9725000 | Frytownica pojedyncza | 400 | 700 | 250 | 10 | 9 | 400 | 5450,00 |
| 9725500 | Frytownica pojedyncza na podstawie z drzwiami | 400 | 700 | 850 | 15 | 15 | 400 | 6130,00 |
| 9726000 | Frytownica podwójna | 800 | 700 | 250 | 2x10 | 18 | 400 | 8550,00 |
| 979991 | Zestaw dwóch koszy do 9725000, 9726000 | 105 | 350 | 110 | - | - | - | 608,00 |

PODGRZEWACZ DO FRYTEK

INOX

PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

- przeznaczone do utrzymywania temperatury potraw przy wykorzystaniu energii elektrycznej
- urządzenie dedykowane jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

PODGRZEWACZ DO FRYTEK

- panel przedni grawerowany laserowo
- kontrolki pracy oraz zasilania
- przeznaczony do utrzymywania temperatury potraw
- pojemność: GN1/1
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej lub z drzwiami
- regulowane stopki



NOWOŚĆ



Wydajna
lampa
grzewcza



Sitko ociekowe



Ergonomiczny
panel
sterowania



Uchwyty
ułatwiające
wyjmowanie
pojemnika



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | T °C | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|---------------|
| 9724500 | 400 | 700 | 440 | do 75 | 1 | 230 | 2770,00 |

PATELNIIE

INOX


 PRODUKT POLSKI
 Stalgast Radom

- przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na duszeniu, gotowaniu, smażeniu oraz grillowaniu; procesy prowadzone przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego płynnego lub energii elektrycznej
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

PATELNIĄ UCHYLNA GAZOWA



- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- generator iskry zasilany na 230 V
- **możliwość ręcznego dozowania ilości wody**
- **precyzyjny, ręczny mechanizm przechyłu miski roboczej**
- **wąski wypływ miski**
- **plynnie regulowany stopień otwarcia pokrywy**
- **powierzchnia robocza miski: 0,35m²**
- **pojemność: 58 l***
- **przeznaczona do duszenia, gotowania i smażenia**
- regulacja temperatury w zakresie: 100-300°C
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane nóżki



Automatyczna kontrola temperatury



Precyzyjny system przechyłu miski



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | P kW | S kotlety/h | U | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------|----------------|-----|------------|---------------|
| 9740010 | 800 | 700 | 850 | 17 | ~200 | G20 | 58 | 13620,00 |
| 9740030 | 800 | 700 | 850 | 17 | ~200 | G30 | 58 | 13620,00 |



PATELNIĄ UCHYLNA ELEKTRYCZNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **możliwość ręcznego dozowania ilości wody**
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **precyzyjny, ręczny mechanizm przechylu miski roboczej**
- **wąski wypływ miski**
- **płynnie regulowany stopień otwarcia pokrywy**
- **powierzchnia robocza miski: 0,35m²**
- **pojemność: 58 l***
- **przeznaczona do duszenia, gotowania i smażenia**
- regulacja temperatury w zakresie: 60-300°C
- regulowane nóżki



Wylewka wody



Wypływ dostosowany do niewielkich naczyń



Ergonomiczny panel sterowania



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | P kW | S kotlety/h | U V | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|------|-------------|-----|---------|------------|
| 9740000 | 800 | 700 | 850 | 10,8 | ~200 | 400 | 58 | 12390,00 |

PATELNIĄ WIELOFUNKCYJNA



- **przeznaczona do duszenia, smażenia, gotowania i grillowania**
- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- **spust zawartości miski**
- **korek miski z przelewem bezpieczeństwa**
- **powierzchnia robocza: 0,16m²**
- **pojemność: 13 litrów***
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- regulowane nóżki

Spust do pojemników GN



Misa robocza z korkiem



| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | V litry | S kg/h | P kW | U V | Cena netto |
|---------|-----------------------------|------|------|------|---------|--------|------|-----|------------|
| 9741000 | Patelnia | 400 | 700 | 850 | 13 | 90 | 5 | 400 | 4570,00 |
| 9700020 | Kominiek dla modułów 400 mm | - | - | - | - | - | - | - | 236,00 |

WOK INDUKCYJNY

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na naczyniach dedykowanych do technologii indukcyjnej
- technologia stosowana w kuchniach indukcyjnych daje wyjątkowe oszczędności energii elektrycznej oraz dynamikę pracy niedostępną dla urządzeń o tradycyjnym zasilaniu gazowym lub elektrycznym
- urządzenie dedykowane jako element ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

WOK

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętko
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **średnica miski indukcyjnej: 290 mm; 5 kW**
- **9 poziomów mocy regulowanych pokrętką**
- **wydajny system chłodzenia**
- wskaźnik ciepła resztkowego (wskaźniki zalegania ciepła)
- system rozpoznawania naczynia
- automatyczny system zabezpieczenia przed przegrzaniem
- wyświetlacz parametrów pracy
- **urządzenie w wersji bez kominka spalinowego**
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- regulowane nóżki



Wyświetlacz



Misa indukcyjna



| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | V litry | P kW | U | Cena netto |
|---------|----------------------------|------|------|------|---------|------|-----|------------|
| 9704005 | Wok | 400 | 700 | 850 | 25 | 5 | 400 | 9570,00 |
| 9700020 | Kominek dla modułów 400 mm | 400 | - | - | - | - | - | 236,00 |

PATELNIJA WOK

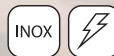
- 037400 stal satynowana, długość uchwytu: 200 mm
- 037401 stal polerowana, długość uchwytu: 185 mm

| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 037400 | 400 | 120 | 45,40 |
| 037401 | 400 | 120 | 64,00 |



BEMARY

- przeznaczone do utrzymywania temperatury potraw; proces prowadzony przy wykorzystaniu energii elektrycznej
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

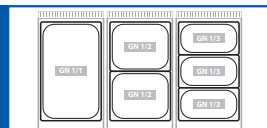
BEMAR

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania**
- regulacja temperatury w zakresie: 30 - 95°C
- bezpieczny spust wody
- pojemność: GN 1/1 lub 2xGN 1/1 (max. wysokość 150 mm)
- w modelu 9721000 listwa wspornikowa w komplecie
- wymiary komory:
model 9720000 - 306x508x155 mm
model 9721000 - 630x508x155 mm
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- regulowane stopki

Funkcjonalny panel sterowania



Przykładowe 3 konfiguracje GN



| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|-----------------------------|---------|---------|---------|---------|--------|----------------|
| 9720000 | Bemar | 400 | 700 | 250 | 0,8 | 230 | 2970,00 |
| 9721000 | Bemar | 800 | 700 | 250 | 1,6 | 230 | 4250,00 |
| 9700020 | Kominiek dla modułów 400 mm | | | | | | 236,00 |
| 9700040 | Kominiek dla modułów 800 mm | | | | | | 276,00 |

MAKARONIARKI



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom



- przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na gotowaniu; proces prowadzony przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego, płynnego lub energii elektrycznej
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

MAKARONIARKA GAZOWA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- **system zabezpieczenia urządzenia przed pracą bez wody dostępny z panelu sterowania**
- generator iskry zasilany na 230 V
- **możliwość ręcznego dozowania ilości wody**
- zawór do napełniania wodą
- otwór przelewowy
- spust wody
- **możliwość zastosowania koszy GN 1/3 i/lub zestawu GN 2x1/6**
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- cena nie zawiera koszy do makaronu
- regulowane nóżki



Wylewka wody



Tacka ociekowa



| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | V litry | P kW | U | Cena netto |
|---------|------------------------------------|------|------|------|---------|------|-----|----------------|
| 9745110 | Makaroniarka | 400 | 700 | 850 | 25 | 9,1 | G20 | 8170,00 |
| 9745130 | Makaroniarka | 400 | 700 | 850 | 25 | 9,1 | G30 | 8170,00 |
| 979992 | Kosz do makaronu (standard GN 1/3) | - | - | - | - | - | - | 389,00 |
| 979993 | Kosz do makaronu (standard GN 1/6) | - | - | - | - | - | - | 564,00 |



MAKARONIARKA ELEKTRYCZNA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętki
- **panel przedni grawerowany laserowo**
- kontrolki pracy oraz zasilania
- **system zabezpieczenia urządzenia przed pracą bez wody dostępny z panelu sterowania**
- elementy grzewcze ze stali nierdzewnej umieszczone wewnątrz zbiornika
- elektrozawór do napełniania wodą
- otwór przelewowy
- spust wody
- **możliwość zastosowania koszy GN 1/3 i/lub zestawu GN 2x1/6**
- **opcjonalnie możliwość zastosowania kominka**
- cena nie zawiera koszy do makaronu
- regulowane nóżki

Ergonomiczny panel sterowania



Kosze do makaronu



| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | S kg/h | P kW | U V | Cena netto |
|---------|------------------------------------|---------|---------|---------|-----------|---------|--------|----------------|
| 9745000 | Makaroniarka | 400 | 700 | 850 | 15 | 6 | 400 | 6190,00 |
| 979992 | Kosz do makaronu (standard GN 1/3) | - | - | - | - | - | - | 389,00 |
| 979993 | Kosz do makaronu (standard GN 1/6) | - | - | - | - | - | - | 564,00 |
| 9700020 | Kominek dla modułów 400 mm | - | - | - | - | - | - | 236,00 |

ELEMENTY NEUTRALNE

INOX


 PRODUKT POLSKI
 Stalgast Radom

- przeznaczone do przechowywania oraz powiększenia przestrzeni roboczej blatów
- elementy neutralne dedykowane jako uzupełnienie ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska pracy
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

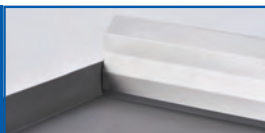
STANOWISKO NEUTRALNE

- szuflada o pełnym wysuwie (9700210, 9700410, 9700610)
- opcjonalnie możliwość zastosowania kominka
- możliwość montażu na podstawie szkieletowej otwartej lub podstawie z drzwiami

Wysuwana szuflada o standardzie GN



Możliwość zastosowania kominka



| Lp. | Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|-----|---------|-------------------------------------|------|------|------|------------|
| 1. | 9700200 | Stanowisko neutralne | 400 | 700 | 250 | 891,00 |
| | 9700400 | Stanowisko neutralne | 800 | 700 | 250 | 1140,00 |
| | 9700600 | Stanowisko neutralne | 1200 | 700 | 250 | 1430,00 |
| 2. | 9700210 | Stanowisko neutralne z szufladą | 400 | 700 | 250 | 1240,00 |
| | 9700410 | Stanowisko neutralne z szufladą | 800 | 700 | 250 | 1600,00 |
| | 9700610 | Stanowisko neutralne z 2 szufladami | 1200 | 700 | 250 | 2220,00 |
| | 9700020 | Kominek dla modułów 400 mm | - | - | - | 236,00 |
| | 9700040 | Kominek dla modułów 800 mm | - | - | - | 276,00 |
| | 9700060 | Kominek dla modułów 1200 mm | - | - | - | 334,00 |

PODSTAWY I AKCESORIA

INOX


 PRODUKT POLSKI
 Stalgast Radom

- przeznaczone do przechowywania oraz zwiększenia funkcjonalności urządzeń nastawnych
- linia podstaw dedykowana jako elementy ciągu grzewczego
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

PODSTAWY DO URZĄDZEŃ

- elementy podstaw wzmocnione
- możliwość ustawienia trzech urządzeń 400 mm na podstawie 1200 mm
- regulowane nóżki

| Lp. | Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|-----|---------|----------------------|------|------|------|----------------|
| 1. | 9701200 | Podstawa szkieletowa | 400 | 575 | 600 | 640,00 |
| | 9701400 | Podstawa szkieletowa | 800 | 575 | 600 | 906,00 |
| | 9701600 | Podstawa szkieletowa | 1200 | 575 | 600 | 1190,00 |
| 2. | 9702200 | Podstawa otwarta | 400 | 575 | 600 | 895,00 |
| | 9702400 | Podstawa otwarta | 800 | 575 | 600 | 1180,00 |
| | 9702600 | Podstawa otwarta | 1200 | 575 | 600 | 1440,00 |
| 3. | 9703200 | Podstawa z drzwiami | 400 | 640 | 600 | 1130,00 |
| | 9703400 | Podstawa z drzwiami | 800 | 640 | 600 | 1690,00 |
| | 9703600 | Podstawa z drzwiami | 1200 | 640 | 600 | 2020,00 |



KOMINEK

- kominek może być zastosowany jako wyposażenie opcjonalne
- dedykowany do urządzeń z tylnym rantem
- pasuje do kuchni elektrycznych i gazowych, stanowisk neutralnych, patelni wielofunkcyjnych itp.



| Nr kat. | Produkt | Cena netto |
|---------|-----------------------------|---------------|
| 9700020 | Kominek dla modułów 400 mm | 236,00 |
| 9700040 | Kominek dla modułów 800 mm | 276,00 |
| 9700060 | Kominek dla modułów 1200 mm | 334,00 |

DRZWI DO PODSTAW

- drzwi do samodzielnego montażu
- wyposażone w zawiasy i płytki montażowe
- (1) pasują do: 9702200, 9702400
- (2) pasują do: 9702600


NOWOŚĆ

| Lp. | Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|-----|---------|-------------------|------|------|------|---------------|
| 1. | 9700041 | Drzwi 400 - lewe | 393 | 110 | 441 | 259,00 |
| | 9700042 | Drzwi 400 - prawe | 393 | 110 | 441 | 259,00 |
| 2. | 9700061 | Drzwi 600 - lewe | 593 | 110 | 441 | 309,00 |
| | 9700062 | Drzwi 600 - prawe | 593 | 110 | 441 | 309,00 |

NAKŁADKA REDUKCYJNA

- umożliwia pracę na małych naczyniach, zalecana do palników: 3,5kW i 5kW



| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|--------------|
| 970000 | 225 | 35 | 40,30 |

NAKŁADKA WOK

- umożliwia wykorzystanie naczyń WOK bezpośrednio na ruszcie kuchni gazowej
- wykonana ze stali nierdzewnej



| Nr kat. | W mm | D mm | Cena netto |
|---------|------|------|---------------|
| 970005 | 200 | 200 | 380,00 |

KOTŁY WARZELNE

INOX

- przeznaczone do przygotowywania dużych ilości płynnych potraw jednogarnkowych, szczególnie polecane do obiektów zbiorowego żywienia
- w ofercie dostępne modele gazowe i elektryczne
- dzięki zastosowaniu grzania pośredniego w komorze zniwelowana jest możliwość przypalenia gotowanych dań
- wykonanie urządzeń z wysokiej jakości stali nierdzewnej gwarantuje trwałość oraz łatwość utrzymania sprzętu w czystości

KOCIOŁ WARZELNY GAZOWY

- idealny do gotowania zup, warzyw, makaronów, mięs, dań mlecznych
- pośredni rodzaj grzania - płaszcz wodny

NOWOŚĆ



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | M kg | P kW | U Gaz | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|---------|---------|----------|---------------|
| 9906782 | 800 | 700 | 900 | 80 | 92 | 12,5 | G20 | 15970,00 |
| 9906152 | 900 | 900 | 900 | 150 | 139 | 19 | G20 | 23430,00 |

KOCIOŁ WARZELNY ELEKTRYCZNY

- idealny do gotowania w dużych ilościach zup, warzyw, makaronów, mięs, dań mlecznych
- pośredni rodzaj grzania - płaszcz wodny

NOWOŚĆ



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|---------|---------|--------|---------------|
| 9905782 | 800 | 700 | 900 | 80 | 82 | 12 | 400 | 14910,00 |
| 9905151 | 900 | 900 | 900 | 150 | 127 | 24 | 400 | 22360,00 |

URZĄDZENIA UZUPEŁNIAJĄCE

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych, o pojemnościach nawet do 100 litrów przy wykorzystaniu energii gazu, energii elektrycznej, w tym technologii indukcyjnej
- urządzenia mogą być używane jako elementy uzupełniające ciąg grzewczy lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- przeznaczone dla małej i średniej gastronomii oraz punktów żywienia zbiorowego
- dzięki nowoczesnej technologii produkcji i stosowanym komponentom urządzenia gwarantują wysoką wydajność i długi okres eksploatacji



TABORETY GAZOWE

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach garnków o pojemnościach do 100 litrów przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego lub płynnego
- urządzenia mogą być używane jako element uzupełniający ciąg grzewczy lub jako samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczone dla małej i średniej gastronomii oraz punktów żywienia zbiorowego



PRODUKT POLSKI
Stalgast Płomom

TABORETY TOP LINE

- żeliwne ruszty
- **palnik o mocy: 9kW; dwukoronowy**
- płomień pilotowy
- palnik z zabezpieczeniem przeciwwypływom
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- **przystosowany do dużych garnków: od 50 do 100 l**
- **dostępny także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane stopki



Wydajny i oszczędny palnik gazowy, żeliwne ruszty



| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | P kW | U | Cena netto |
|---------|------------------------------|------|------|------|------|-----|------------|
| 773001 | Taboret pojedynczy | 565 | 605 | 380 | 9 | G20 | 1480,00 |
| 773003 | Taboret pojedynczy | 565 | 605 | 380 | 9 | G30 | 1480,00 |
| 773011 | Taboret podwójny | 1140 | 605 | 380 | 2x9 | G20 | 2960,00 |
| 773013 | Taboret podwójny | 1140 | 605 | 380 | 2x9 | G30 | 2960,00 |
| 773000 | Nakładka redukcyjna na ruszt | 300 | 300 | 10 | - | - | 42,60 |

TABORET TOP LINE POWER

- zdejmowany ruszt żeliwny
- palnik o mocy: 14 kW
- płomień pilotowy palnika
- palnik z zabezpieczeniem przeciwwypływowym
- redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)
- dedykowany do dużych garnków: od 50 do 100 l
- regulowane stopki
- zalecane stosowanie garnków o \varnothing 450-500 mm



Palnik 14 kW



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | P kW | U | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------|-----|---------------|
| 773035 | 565 | 605 | 380 | 14 | G20 | 1810,00 |
| 773036 | 565 | 605 | 380 | 11 | G30 | 1810,00 |

TABORET POMOCNICZY STANDARD LINE

- ruszt ze stali nierdzewnej
- płomień pilotowy palnika
- zabezpieczenie przeciwwypływowe
- redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)
- przystosowany do garnków do 40 l
- dostępny także w wersji gazowej G27 i G31
- regulowane stopki



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | P kW | U | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------|-----|---------------|
| 773051 | 340 | 340 | 340 | 5 | G30 | 870,00 |
| 773052 | 340 | 340 | 340 | 5 | G20 | 870,00 |

TABORETY INDUKCYJNE

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na garnkach o pojemnościach do 100 litrów dedykowanych do technologii indukcyjnej
- urządzenia mogą być używane jako element uzupełniający ciąg grzewczy lub jako samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii oraz punktów żywienia zbiorowego



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

TABORET INDUKCYJNY

- ergonomiczne pokrętła
- **773025: pole indukcyjne o średnicy 340 mm i mocy 5kW**
- **773028: pole indukcyjne o średnicy 400 mm i mocy 8kW**
- **9 poziomów mocy regulowanych pokrętłem**
- **wydajny system chłodzenia**
- system wykrywania garnków
- **bardzo wytrzymała płyta ceramiczna**
- wyświetlacz parametrów pracy
- **dedykowany do dużych garnków: od 50 do 100 l**
- regulowane stopki



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------|--------|----------------|
| 773025 | 500 | 500 | 380 | 5 | 400 | 4160,00 |
| 773028 | 600 | 600 | 380 | 8 | 400 | 5130,00 |

TABORET ELEKTRYCZNY

- przeznaczony do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach garnków o pojemnościach do 100 litrów przy wykorzystaniu energii elektrycznej
- urządzenie może być używane jako element uzupełniający ciąg grzewczy lub jako samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczony dla małej i średniej gastronomii oraz punktów żywienia zbiorowego



PRODUKT POLSKI
Stalgast-Pedem

TABORET ELEKTRYCZNY

- płyta grzewcza o średnicy 400 mm i mocy 5 kW
- sześciostopniowy zakres regulacji mocy
- **dedykowany do dużych garnków: od 50 do 100 l**
- regulowane stopki



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------|--------|---------------|
| 773020 | 580 | 580 | 380 | 5 | 400 | 2850,00 |

KUCHNIE GAZOWE

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych przy wykorzystaniu energii gazu ziemnego lub płynnego
- linia urządzeń dedykowana jako elementy uzupełniające ciąg grzewczy lub jako samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii oraz punktów żywienia zbiorowego



KUCHNIA GAZOWA WOLNOSTOJĄCA

- żelizne ruszty
- dostępne w wersjach 4 i 6 palnikowych
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW; 7kW (dwukoronowy); 9kW (dwukoronowy)
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwyptywowe
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- wyjmowana misa podpalnika z możliwością mycia w zmywarce
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane stopki



1

| Lp. | Nr kat. | Opis | Ø mm | W mm | D mm | H mm | P kW | U | Cena netto |
|-----|---------|----------------------------|------|------|------|------|------|-----|----------------|
| 1. | 979511 | 4-palniki (3,5+2x5+7) | - | 800 | 700 | 850 | 20,5 | G20 | 3830,00 |
| | 979513 | 4-palniki (3,5+2x5+7) | - | 800 | 700 | 850 | 20,5 | G30 | 3830,00 |
| | 979521 | 4-palniki (3,5+5+2x7) | - | 800 | 700 | 850 | 22,5 | G20 | 3830,00 |
| | 979523 | 4-palniki (3,5+5+2x7) | - | 800 | 700 | 850 | 22,5 | G30 | 3830,00 |
| | 979531 | 4-palniki (2x5+2x7) | - | 800 | 700 | 850 | 24,0 | G20 | 3830,00 |
| | 979533 | 4-palniki (2x5+2x7) | - | 800 | 700 | 850 | 24,0 | G30 | 3830,00 |
| | 979611 | 6-palników (3,5+3x5+2x7) | - | 1200 | 700 | 850 | 32,5 | G20 | 5320,00 |
| | 979613 | 6-palników (3,5+3x5+2x7) | - | 1200 | 700 | 850 | 32,5 | G30 | 5320,00 |
| | 979621 | 6-palników (3,5+2x5+2x7+9) | - | 1200 | 700 | 850 | 36,5 | G20 | 5320,00 |
| | 979623 | 6-palników (3,5+2x5+2x7+9) | - | 1200 | 700 | 850 | 36,5 | G30 | 5320,00 |
| 2. | 970000 | Nakładka redukcyjna | - | 200 | 200 | - | - | - | 40,30 |
| | 970005 | Nakładka WOK | 225 | - | - | 35 | - | - | 380,00 |

NAKŁADKA REDUKCYJNA

- umożliwia pracę na małych naczyniach, zalecana do palników 3,5kW i 5kW

2



KUCHNIA GAZOWA WOLNOSTOJĄCA

- dostępne w wersjach 4 i 6 palnikowych
- różne konfiguracje palników: 3,5kW; 5kW; 7kW dwukoronowy; 9kW dwukoronowy
- płomień pilotowy
- zabezpieczenie przeciwwyfływowe
- **redukcja mocy palników do 1/3 (płomień oszczędnościowy)**
- wyjmowana misa podpalnikowa z możliwością mycia w zmywarce
- **dostępna także w wersji gazowej G27 i G31**
- regulowane stopki



Zelizne ruszty



| Lp. | Nr kat | Opis | Ø mm | W mm | D mm | H mm | P kW | U | Cena netto |
|-----|--------|----------------------------|------|------|------|------|------|-----|----------------|
| 1. | 999511 | 4-palniki (3,5+2x5+7) | - | 900 | 900 | 850 | 20,5 | G20 | 4050,00 |
| | 999513 | 4-palniki (3,5+2x5+7) | - | 900 | 900 | 850 | 20,5 | G30 | 4050,00 |
| | 999521 | 4-palniki (3,5+5+2x7) | - | 900 | 900 | 850 | 22,5 | G20 | 4050,00 |
| | 999523 | 4-palniki (3,5+5+2x7) | - | 900 | 900 | 850 | 22,5 | G30 | 4050,00 |
| | 999531 | 4-palniki (2x5+2x7) | - | 900 | 900 | 850 | 24,0 | G20 | 4050,00 |
| | 999533 | 4-palniki (2x5+2x7) | - | 900 | 900 | 850 | 24,0 | G30 | 4050,00 |
| | 999541 | 4-palniki (3,5+5+7+9) | - | 900 | 900 | 850 | 24,5 | G20 | 4050,00 |
| | 999543 | 4-palniki (3,5+5+7+9) | - | 900 | 900 | 850 | 24,5 | G30 | 4050,00 |
| | 999551 | 4-palniki (9+9+9+9) | - | 900 | 900 | 850 | 36 | G20 | 4050,00 |
| | 999553 | 4-palniki (9+9+9+9) | - | 900 | 900 | 850 | 36 | G30 | 4050,00 |
| | 999611 | 6-palników (3,5+3x5+2x7) | - | 1300 | 900 | 850 | 32,5 | G20 | 5540,00 |
| | 999613 | 6-palników (3,5+3x5+2x7) | - | 1300 | 900 | 850 | 32,5 | G30 | 5540,00 |
| | 999621 | 6-palników (3,5+2x5+2x7+9) | - | 1300 | 900 | 850 | 36,5 | G20 | 5540,00 |
| | 999623 | 6-palników (3,5+2x5+2x7+9) | - | 1300 | 900 | 850 | 36,5 | G30 | 5540,00 |
| 2. | 970000 | Nakładka redukcyjna | - | 200 | 200 | - | - | - | 40,30 |
| | 970005 | Nakładka WOK | 225 | - | - | 35 | - | - | 380,00 |

NAKLADKA REDUKCYJNA

- umożliwiają pracę na małych naczyniach, zalecana do palników 3,5kW i 5kW



KUCHNIE INDUKCYJNE

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej w garnkach dedykowanych do technologii indukcyjnej
- technologia stosowana w kuchniach indukcyjnych daje wyjątkowe oszczędności energii elektrycznej oraz dynamikę pracy niedostępną dla urządzeń o tradycyjnym zasilaniu gazowym lub elektrycznym
- urządzenia mogą być używane jako element uzupełniający ciąg grzewczy lub samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczone do małej, średniej i dużej gastronomii



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

KUCHNIA INDUKCYJNA WOLNOSTOJĄCA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokręta
- panel przedni grawerowany laserowo
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- pola indukcyjne o średnicy 225 mm i mocy 3,5 kW
- 9 poziomów mocy regulowanych pokrętem
- system rozpoznawania naczynia
- wskaźnik ciepła resztkowego
- urządzenia bez kominka spalinowego dają możliwość pracy na naczyniach o większej średnicy
- wydajny system chłodzenia
- wyświetlacz parametrów pracy
- regulowane stopki



| Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|-------------------|---------|---------|---------|---------|--------|---------------|
| 979510 | 2 - pola grzewcze | 400 | 700 | 850 | 7 | 400 | 7990,00 |
| 979610 | 4 - pola grzewcze | 800 | 700 | 850 | 14 | 400 | 12990,00 |

Ceramiczne
płyty
indukcyjne



KUCHNIE ELEKTRYCZNE

- przeznaczone do obróbki termicznej prowadzonej na wszystkich rodzajach naczyń kuchennych przy wykorzystaniu energii elektrycznej
- linia urządzeń dedykowana jako elementy uzupełniające ciąg grzewczy lub jako samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii oraz punktów żywienia zbiorowego



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

KUCHNIA ELEKTRYCZNA WOLNOSTOJĄCA

- kontrolki pracy oraz zasilania
- żeliwne płyty grzewcze o średnicy 220 mm i mocy 2,6 kW
- dostępne w wersjach 4 i 6 płytowych
- **tłoczona płyta podpalnikowa**
- regulowane stopki



| Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|-------------------|---------|---------|---------|---------|--------|----------------|
| 979500 | 4-płyty grzewcze | 800 | 700 | 850 | 10,4 | 400 | 2870,00 |
| 979600 | 6-płyt grzewczych | 1200 | 700 | 850 | 15,6 | 400 | 4370,00 |

GRILLE ELEKTRYCZNE

- przeznaczone do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na grillowaniu lub smażeniu przy użyciu energii elektrycznej
- linia urządzeń dedykowana jako elementy ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowiska obróbki termicznej
- oferta urządzeń dostosowana pod indywidualne wymagania technologiczne
- przeznaczone dla małej, średniej i dużej gastronomii

INOX


 PRODUKT POLSKI
 Stalgast Poland

PŁYTA GRILLOWA ELEKTRYCZNA WOLNOSTOJĄCA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- panel przedni grawerowany laserowo
- kontrolka pracy oraz zasilania
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- powierzchnia robocza: 2200/4400 cm²
- dwie oddzielne strefy pracy dla płyt 800 mm
- opcjonalnie: pokrywa do płyty 800 mm (973100)
- zakres temperatur roboczych: do 300°C
- otwór odprowadzający odpadki i tłuszcz
- pojemnik na tłuszcz
- wysokie ranty boczne oraz tylny
- regulowane stopki

NOWOŚĆ



| Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------------------------|---------|---------|---------|---------|--------|----------------|
| 979301 | Pojedynczy gładki | 400 | 700 | 850 | 4,05 | 400 | 3590,00 |
| 979302 | Pojedynczy ryflowany | 400 | 700 | 850 | 4,05 | 400 | 3790,00 |
| 979311 | Podwójny gładki | 800 | 700 | 850 | 8,10 | 400 | 4990,00 |
| 979312 | Podwójny ryflowany | 800 | 700 | 850 | 8,10 | 400 | 5490,00 |
| 979313 | Podwójny gładko-ryflowany | 800 | 700 | 850 | 8,10 | 400 | 5490,00 |

 Ergonomiczny
 panel
 sterowania


FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA

- przeznaczona do bezpośredniej obróbki termicznej potraw, polegającej na smażeniu; procesy prowadzone przy użyciu energii elektrycznej
- urządzenie dedykowane jako element ciągu grzewczego lub jako samodzielne stanowisko obróbki termicznej
- przeznaczone do małej, średniej i dużej gastronomii



PRODUKT POLSKI
Stalgast, Radom

FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA WOLNOSTOJĄCA

- nowoczesny design
- ergonomiczne pokrętła
- panel przedni grzewowany laserowo
- kontrolki pracy oraz zasilania
- system zabezpieczający urządzenie dostępny z panelu sterowania
- zakres temperatur: do 190°C
- system „strefy zimnej”
- zabezpieczenie odcinające zasilanie po wyjęciu grzałki
- ruchome elementy grzewcze ułatwiające czyszczenie
- bezpieczny spust frytury
- wyposażona w kosz o wymiarach: 210x350x110 mm
- opcjonalnie: możliwość umieszczenia dwóch koszy w jednej komorze (2x- 105x350x110 mm)
- regulowane nóżki

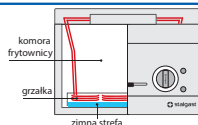
NOWOŚĆ



Możliwość umieszczenia dwóch koszy w komorze



Zimna strefa



| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | V litry | P kW | U V | Cena netto |
|---------|-----------------------|------|------|------|---------|------|-----|----------------|
| 979250 | Frytownica pojedyncza | 400 | 700 | 850 | 10 | 9 | 400 | 4590,00 |
| 979991 | Zestaw dwóch koszy | 105 | 350 | 110 | - | - | - | 608,00 |

PATELNIĄ ELEKTRYCZNA

- przeznaczona do gotowania, duszenia i smażenia potraw
- urządzenie dedykowane dla małej i średniej gastronomii, szczególnie polecana dla punktów żywienia zbiorowego



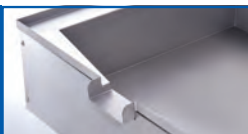
PRODUKT POLSKI
Stalgast Poland

PATELNIĄ UCHYLNA

- duża powierzchnia robocza misy (0,27 m²) umożliwia przygotowywanie wielu produktów w tym samym czasie
- ręczny przechyl misy do szybkiego i efektywnego opróżniania jej zawartości
- pojemność: 40 l
- wyjątkowo stabilna konstrukcja urządzenia
- regulowane stopki



Misa wykonana ze stali nierdzewnej



Płynna regulacja temperatury



Wzmocniona konstrukcja podstawy



Wyposażenie dodatkowe: zestaw prysznica 651202



| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | T °C | S kotlety/h | P kW | U V | Cena netto |
|---------|------------------|------|------|------|--------|-------------|------|-----|------------|
| 778002 | Patelnia | 700 | 786 | 912 | do 300 | 100 | 6,3 | 400 | 3600,00 |
| 651202 | Zestaw prysznica | - | - | - | - | - | - | - | 240,00 |

WIELOFUNKCYJNY PIEC KONWEKCYJNY

- przeznaczony do wszystkich procesów kulinarnych niewymagających funkcji zaparowania komory
- urządzenie dedykowane dla małej i średniej gastronomii, szczególnie polecane dla punktów żywienia zbiorowego



WIELOFUNKCYJNY PIEC KONWEKCYJNY

- **3 tryby pracy:**
 - grzałka górna (funkcja opiekacza)
 - grzałka wentylatora (funkcja konwekcji)
 - grzałka wentylatora i grzałka górna razem (funkcja konwekcji z opiekaczem)
- **intuicyjny panel sterowania**
- **przeszkłone drzwi piekarnika**
- oświetlenie komory
- timer: 120 min z funkcją ciągłej
- opcjonalnie: możliwość zestawienia trzech pieców
- komora dostosowana pod blachy 600x400 i GN1/1
- wymiary komory pieca: 660x445x285 mm
- trzy poziomy prowadnic
- ruszt ze stali nierdzewnej w komplecie
- kontrolki pracy i zasilania
- obudowa wykonana ze stali ocynkowanej
- regulowane nóżki

Podwójna szklana szyba drzwi piekarnika



Uchwyt ze stali nierdzewnej



3 tryby pracy piekarnika



Zestaw do łączenia pieców



Regulowane nóżki



| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|-------------------|------|------|------|------|-----|------------|
| 965001 | Piekarnik | 800 | 640 | 600 | 6,54 | 400 | 3900,00 |
| 960001 | Zestaw łączeniowy | - | - | - | - | - | 378,00 |



NACZYNIA KUCHENNE

Linie profesjonalnych garnków i patelni oraz naczyń żeliwnych do obróbki termicznej oraz serwowania potraw na gorąco.

| | |
|---------------------------------------------|-------|
| Garnki Gredil | 53 |
| Garnki Premium Line, Garnek z kranem ... | 54-56 |
| Ociekacz na talerze, podstawa pod garnki... | 56 |
| Akcesoria uzupełniające | 55-56 |
| Patelnie | 58-59 |

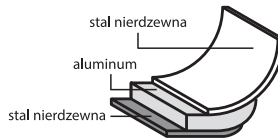
| | |
|-------------------------------------------------------|-------|
| Patelnie Platinum z powłoką nieprzywierającą | 60-61 |
| Wok | 58 |
| Naczynia żeliwne | 57 |

GARNKI GREDIL

- linia garnków wykonanych ze stali nierdzewnej
- wielowarstwowe dno typu sandwich
- nienagrzewające się, wielopunktowo mocowane uchwyty
- pokrywki w komplecie
- wszystkie garnki posiadają wzmocnione, nitowane uchwyty



Dno typu sandwich



1 GARNEK WYSOKI - z pokrywką

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|---------|---------------|
| 011245 | 240 | 200 | 9 | 116,00 |
| 011285 | 280 | 250 | 15,4 | 147,00 |
| 011325 | 320 | 260 | 20,9 | 191,00 |
| 011345 | 320 | 320 | 25,7 | 252,00 |
| 011365 | 360 | 360 | 36,6 | 281,00 |
| 011405 | 400 | 400 | 50,3 | 328,00 |
| 011455 | 450 | 450 | 71,6 | 508,00 |
| 011505 | 500 | 500 | 98,2 | 577,00 |

2 GARNEK ŚREDNI - z pokrywką

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|---------|---------------|
| 012285 | 280 | 180 | 11,1 | 127,00 |
| 012325 | 320 | 200 | 16,1 | 181,00 |
| 012365 | 360 | 220 | 22,4 | 213,00 |
| 012405 | 400 | 260 | 32,6 | 295,00 |
| 012455 | 450 | 360 | 57,3 | 453,00 |

GARNKI PREMIUM LINE

- linia garnków wykonanych ze stali nierdzewnej
- kapsułowe dno wielowarstwowe
- nienagrzewające się, wielopunktowo mocowane uchwyty
- możliwość dokupienia pokrywy
- wszystkie garnki od Ø360 mm posiadają wzmocnione, nitowane uchwyty



5 lat gwarancji*

Wielowarstwowe dno kapsułowe



Pokrywkę w komplecie



Wielopunktowo zgrzewane uchwyty



GARNEK WYSOKI

- z pokrywką

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V** litry | Cena netto |
|---------|------|------|-----------|---------------|
| 011162 | 160 | 120 | 2,5 | 66,00 |
| 011202 | 200 | 200 | 6,3 | 106,00 |
| 011242 | 240 | 200 | 9,0 | 132,00 |
| 011282 | 280 | 250 | 15,4 | 175,00 |
| 011322 | 320 | 260 | 20,9 | 255,00 |
| 011342 | 320 | 320 | 25,7 | 298,00 |
| 011362 | 360 | 360 | 36,6 | 369,00 |
| 011402 | 400 | 400 | 50,3 | 468,00 |
| 011452 | 450 | 450 | 71,6 | 585,00 |
| 011502 | 500 | 500 | 98,2 | 698,00 |

GARNEK ŚREDNI

- z pokrywką

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V** litry | Cena netto |
|---------|------|------|-----------|---------------|
| 012162 | 160 | 95 | 1,9 | 66,00 |
| 012202 | 200 | 140 | 4,4 | 92,00 |
| 012242 | 240 | 160 | 7,2 | 119,00 |
| 012282 | 280 | 180 | 11,1 | 146,00 |
| 012322 | 320 | 200 | 16,1 | 225,00 |
| 012362 | 360 | 220 | 22,4 | 277,00 |
| 012402 | 400 | 300 | 37,7 | 385,00 |
| 012452 | 450 | 360 | 57,3 | 508,00 |
| 012502 | 500 | 320 | 62,8 | 550,00 |

GARNEK NISKI

- z pokrywką

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V** litry | Cena netto |
|---------|------|------|-----------|---------------|
| 013202 | 200 | 105 | 3,3 | 82,00 |
| 013242 | 240 | 110 | 5,0 | 105,00 |
| 013282 | 280 | 130 | 8,0 | 137,00 |
| 013322 | 320 | 160 | 12,9 | 197,00 |
| 013362 | 360 | 180 | 18,3 | 271,00 |
| 013402 | 400 | 250 | 31,4 | 343,00 |



**GARNEK
WYSOKI**



5 lat gwarancji

- bez pokrywki



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V** litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|--------------|---------------|
| 011204 | 200 | 200 | 6,3 | 83,00 |
| 011244 | 240 | 200 | 9,0 | 113,00 |
| 011284 | 280 | 250 | 15,4 | 155,00 |
| 011324 | 320 | 260 | 20,9 | 232,00 |
| 011344 | 320 | 320 | 25,7 | 252,00 |
| 011364 | 360 | 360 | 36,6 | 340,00 |
| 011404 | 400 | 400 | 50,3 | 392,00 |
| 011454 | 450 | 450 | 71,6 | 526,00 |
| 011504 | 500 | 500 | 98,2 | 608,00 |

**GARNEK
ŚREDNI**



5 lat gwarancji

- bez pokrywki



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V** litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|--------------|---------------|
| 012204 | 200 | 140 | 4,4 | 77,00 |
| 012244 | 240 | 160 | 7,2 | 115,00 |
| 012284 | 280 | 180 | 11,1 | 133,00 |
| 012324 | 320 | 200 | 16,1 | 214,00 |
| 012364 | 360 | 220 | 22,4 | 238,00 |
| 012404 | 400 | 300 | 37,7 | 345,00 |
| 012454 | 450 | 360 | 57,3 | 475,00 |
| 012504 | 500 | 320 | 62,8 | 460,00 |

**GARNEK
NISKI**



5 lat gwarancji

- bez pokrywki



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V** litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|--------------|---------------|
| 013204 | 200 | 105 | 3,3 | 81,00 |
| 013244 | 240 | 110 | 5,0 | 102,00 |
| 013284 | 280 | 130 | 8,0 | 113,00 |
| 013324 | 320 | 160 | 12,9 | 169,00 |
| 013364 | 360 | 180 | 18,3 | 234,00 |
| 013404 | 400 | 250 | 31,4 | 323,00 |

**GARNEK
DO DUSZENIA**



5 lat gwarancji

- z pokrywką



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V** litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|--------------|---------------|
| 016362 | 360 | 110 | 11,2 | 223,00 |

**GARNEK
DO DUSZENIA**



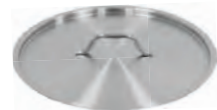
5 lat gwarancji

- bez pokrywki



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V** litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|--------------|---------------|
| 016364 | 360 | 110 | 11,2 | 193,00 |

POKRYWKA



| Nr kat. | Ø mm | Cena netto |
|---------|---------|---------------|
| 019164 | 160 | 18,10 |
| 019204 | 200 | 21,30 |
| 019244 | 240 | 28,80 |
| 019284 | 280 | 35,10 |
| 019324 | 320 | 51,00 |
| 019364 | 360 | 63,00 |
| 019404 | 400 | 71,00 |
| 019454 | 450 | 91,00 |
| 019504 | 500 | 99,00 |

RONDEL

- z pokrywką



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V** litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|--------------|---------------|
| 015162 | 160 | 95 | 1,9 | 70,00 |
| 015202 | 200 | 105 | 3,3 | 82,00 |
| 015242 | 240 | 110 | 5,0 | 105,00 |
| 015282 | 280 | 130 | 8,0 | 119,00 |

RONDEL

- bez pokrywki



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V** litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|--------------|---------------|
| 015164 | 160 | 95 | 1,9 | 58,00 |
| 015204 | 200 | 105 | 3,3 | 57,00 |
| 015244 | 240 | 110 | 5,0 | 78,00 |
| 015284 | 280 | 130 | 8,0 | 114,00 |

RONDEL DO SOSÓW

- bez pokrywki



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V** litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|--------------|---------------|
| 017202 | 200 | 65 | 1,2 | 49,00 |
| 017242 | 240 | 75 | 2,2 | 73,00 |

GARNEK Z KRANEM

- wielowarstwowe dno typu „sandwich” zapewnia dobre przewodzenie ciepła
- solidny kran spustowy
- wzmocniona krawędź górna oraz dodatkowo wzmocnione uchwyty
- pokrywka w komplecie



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 011410 | 400 | 400 | 50,3 | 425,00 |

**WIESZAK
NA POKRYWKI**

- Ø max. 320 mm
- na 6 pokrywek



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 019001 | 290 | 130 | 520 | 101,00 |



GARNEK DO GOTOWANIA RYB

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 095450 | 450 | 150 | 100 | 6,0 | 112,00 |



WKŁADY DO GOTOWANIA

- zestaw zawiera 4 wkłady
- pasują do garnka niskiego 013322 (str. 54), 013324 (str. 54)

| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------------|
| 020320 | 300 | 180 | 323,00 |



PODSTAWA POD GARNKI

- konstrukcja spawana

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 010404 | 400 | 400 | 450 | 411,00 |
| 010505 | 500 | 500 | 450 | 443,00 |
| 010606 | 600 | 600 | 450 | 516,00 |

NACZYNIA ŻELIWNE



- naczynia żeliwne o czarnej powierzchni uzyskanej dzięki procesowi wypalania
- idealne do podawania dań na gorąco
- grube dno sprawia, że potrawy wolno stygną
- dwustronną płytę grillową można używać na standardowych palnikach gazowych i elektrycznych (doskonała do przyrządzania steków po amerykańsku i argentyńsku)
- naczynia żeliwne przed użyciem spłukać i wysuszyć; po użyciu - jeszcze ciepłe - umyć, najlepiej płynem do mycia naczyń, używając szczotki; zawsze po osuszeniu natłuścić olejem roślinnym

1 PATELNIĄ GRILLOWĄ

- kwadratowa

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | M kg | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 049003 | 230 | 230 | 35 | 2,6 | 65,00 |



2 PŁYTA GRILLOWĄ

- dwustronna (gładka/ryflowana)

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | M kg | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 049002 | 480 | 260 | 20 | 5,0 | 109,00 |



3 PÓLMISEK

- drewniana podstawa i żeliwny uchwyt w komplecie
- wymiary podstawy: 280x155 mm

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | M kg | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 049004 | 240 | 140 | 25 | 1,13 | 27,50 |

NACZYNIA ŻELIWNE DO SERWOWANIA POTRAW



- mini-naczynia wykonane z żelaza o czarnej powierzchni idealne do serwowania potraw na gorąco
- kolor czarny uzyskany w procesie wypalania
- długo utrzymuje wysoką temperaturę serwowanych dań
- naczynia żeliwne wymagają zabiegu konserwacji poprzez natłuszczenie powierzchni olejem jadalnym

1 MINI GARNEK

- pokrywa w komplecie

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 049015 | 120 | 90 | 63 | 0,3 | 27,90 |



2 MINI PATELNIĄ

- drewniana podstawa w komplecie
- uchwyt zabezpieczony silikonem

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 049014 | 370 | 180 | 35 | 0,4 | 55,00 |



3 PÓLMISEK

- drewniana podstawa w komplecie

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 049012 | 210 | 150 | 55 | 0,8 | 51,00 |



PATELNIIE

PATELNIIA WOK

- model 037400 stal satynowana
- model 037401 stal polerowana

| Lp. | Nr kat. | Ø mm | H mm | L (uchwyty) mm | Cena netto |
|-----|---------|---------|---------|-------------------|---------------|
| 1. | 037400 | 400 | 120 | 200 | 45,40 |
| 2. | 037401 | 400 | 120 | 185 | 64,00 |



Mocowanie
rączki 037400



Mocowanie
rączki 037401



PATELNIIA

- patelnie 014403 i 014363 posiadają dodatkowy uchwyt

INOX

| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------------|
| 014203 | 200 | 40 | 54,00 |
| 014243 | 240 | 42 | 57,00 |
| 014283 | 280 | 48 | 72,00 |
| 014323 | 320 | 52 | 121,00 |
| 014363 | 360 | 65 | 166,00 |
| 014403 | 400 | 70 | 191,00 |



PATELNIIA NIEPRZYWIERAJĄCA

- z powłoką teflonową

Teflon

| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------------|
| 014244 | 240 | 42 | 101,00 |
| 014284 | 280 | 48 | 128,00 |
| 014324 | 320 | 52 | 192,00 |



PATELNIIA ZE STALI WĘGLOWEJ

- z powłoką nieprzywierającą

| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------------|
| 037280 | 280 | 40 | 64,00 |



PATELNIIE POWLEKANE TYTANEM



PATELNIIA POWLEKANA TYTANEM

- patelnie wykonane z twardego aluminium, powlekane tytanem
- nienagrzewająca się rączka wykonana ze stali nierdzewnej



Dno patelni



| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------------|
| 034240 | 240 | 55 | 115,00 |
| 034280 | 280 | 55 | 132,00 |
| 034320 | 320 | 55 | 151,00 |



PATELNIIA POWLEKANA TYTANEM

- patelnie wykonane z twardego aluminium, powlekane tytanem
- nienagrzewająca się rączka wykonana ze stali nierdzewnej



Dno patelni



| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------------|
| 034241 | 240 | 50 | 131,00 |
| 034281 | 280 | 55 | 148,00 |



PATELNIIA NIEPRZYWIERAJĄCA

- z powłoką nieprzywierającą Xylan
- powierzchnia łatwa w utrzymaniu czystości



| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------------|
| 014245 | 240 | 50 | 41,70 |
| 014285 | 280 | 55 | 52,00 |

Mocowanie
rączki

Dno patelni



PATELNIĘ ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ PLATINUM



- patelnie aluminiowe pokryte Teflonem® DUPONT®
- trzywarstwowa powłoka zapobiegająca przywieraniu, odporna na zarysowania
- rączka stalowa wykonana ze stali epoksydowanej, zapewnia wysoką wytrzymałość termiczną
- szybko i równomiernie rozprowadza ciepło na całej powierzchni
- można smażyć z niewielką ilością tłuszczu



1 PATELNIĄ

- warstwa indukcyjna na spodzie patelni

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 035200 | 200 | 35 | 0,8 | 49,00 |
| 035240 | 240 | 45 | 2,0 | 62,00 |
| 035280 | 280 | 50 | 3,0 | 82,00 |



2 PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

- warstwa indukcyjna na spodzie patelni

| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------------|
| 032260 | 255/215 | 17 | 67,00 |
| 032300 | 292/255 | 17 | 84,00 |



1 PATELNIĄ

- patelnie o średnicy od 200 do 280 mm mają grubość ścianki 4 mm
- patelnie powyżej średnicy 320 mm mają grubość ścianki 5 mm

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 035201 | 200 | 35 | 0,8 | 40,50 |
| 035241 | 240 | 40 | 1,2 | 52,00 |
| 035281 | 280 | 45 | 2,0 | 67,00 |
| 035321 | 320 | 50 | 3,0 | 86,00 |
| 035361 | 360 | 55 | 4,0 | 116,00 |
| 035401 | 400 | 60 | 5,0 | 137,00 |



2 PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------|-----------|---------|---------------|
| 032261 | 255 / 215 | 17 | 63,00 |
| 032301 | 292 / 255 | 17 | 80,00 |



PATELNIĘ ALUMINIOWE Z POWŁOKĄ NIEPRZYWIERAJĄCĄ



- patelnie wykonane z odlewu aluminium pokryte teflonową powłoką nieprzywierającą
- rączka wykonana ze stali epoksydowanej
- szybko i równomiernie rozprowadza ciepło na całej powierzchni
- można smażyć z niewielką ilością tłuszczu

PATELNIĄ

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|---------|---------------|
| 031200 | 200 | 40 | 0,9 | 86,00 |
| 031240 | 240 | 40 | 1,3 | 105,00 |
| 031280 | 280 | 45 | 2,0 | 117,00 |
| 031320 | 320 | 50 | 3,0 | 132,00 |
| 031360 | 360 | 50 | 4,0 | 159,00 |
| 031400 | 400 | 55 | 5,0 | 228,00 |



PATELNIĄ GŁĘBOKĄ

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|---------|---------------|
| 036200 | 200 | 60 | 1,6 | 132,00 |
| 036240 | 240 | 65 | 2,6 | 176,00 |
| 036280 | 280 | 75 | 3,8 | 183,00 |



PATELNIĄ DO NALEŚNIKÓW

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|---------|--------------|
| 032250 | 250 | 20 | 0,8 | 84,00 |
| 032280 | 280 | 20 | 1,1 | 86,00 |



PATELNIĄ DO RYB

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|---------------|
| 034380 | 380 | 260 | 40 | 3,0 | 265,00 |





PRZYBORY KUCHENNE

Najczęściej wykorzystywane przybory kuchenne w codziennej pracy w gastronomii, zapewniające doskonałe wsparcie każdego procesu przygotowania żywności.

| | | | |
|------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------|-------|
| Wiadra | 63 | Dozowniki, stojaki do sosów | 78 |
| Wirówka do salaty | 64 | Pęsety, szczypce, otwieracze | 79-80 |
| Miski, wanny | 64-65 | Noże i przybory dekoracyjne | 81-83 |
| Sitka, cedzaki, wanny precedzakowe | 66-67 | Urządzenie do obierania i krojenia jabłek | 84 |
| Przybory kuchenne i do serwowania | 68-71 | Krajalnica do pomidorów oraz akcesoria | 85-86 |
| Łopatki, różgi | 72-73 | Urządzenia do szatkowania warzyw, krajalnica do kielbasy | 85-86 |
| Ubijak do ziemniaków | 73 | Wagi | 87-89 |
| Szufelki, dzbanki, miarki, tarki | 74-76 | Termometry | 90 |
| Ekspozytory | 77-78 | | |

WIADRA PREMIUM ZE STALI NIERDZEWNEJ

Lindén

INOX

- podziałka wewnątrz wiader: 10, 12, 15 l
- rant: 10 mm



WIADRO

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|-----------|---------|------------|---------------|
| 091061 | 235 / 157 | 245 | 7 | 126,00 |
| 091101 | 280 / 200 | 245 | 10 | 161,00 |
| 091121 | 290 / 200 | 270 | 12 | 176,00 |
| 091151 | 305 / 200 | 310 | 15 | 195,00 |

WIADRO
Z PIERŚCIENIEM

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|-----------|---------|------------|---------------|
| 092101 | 280 / 202 | 265 | 10 | 226,00 |
| 092121 | 290 / 202 | 290 | 12 | 200,00 |
| 092151 | 305 / 202 | 330 | 15 | 245,00 |



POKRYWKA

- 093101 pasuje do wiaderek 091101 i 092101
- 093121 pasuje do wiaderek 091121 i 092121
- 093151 pasuje do wiaderek 091151 i 092151

| Nr kat. | Ø mm | Cena netto |
|---------|---------|---------------|
| 093101 | 280 | 60,00 |
| 093121 | 290 | 60,00 |
| 093151 | 305 | 82,00 |

WIADRA ZE STALI NIERDZEWNEJ



- podziałka wewnątrz wiadra
- wiadra z pierścieniem można piętrować



WIADRO

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 091063 | 230/155 | 250 | 7 | 105,00 |
| 091103 | 293/205 | 245 | 10 | 127,00 |
| 091123 | 295/230 | 275 | 12 | 137,00 |
| 091153 | 300/200 | 340 | 15 | 180,00 |

WIADRO Z
PIERŚCIENIEM

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 092103 | 275/200 | 285 | 10 | 130,00 |
| 092123 | 290/200 | 305 | 12 | 155,00 |
| 092153 | 300/200 | 354 | 15 | 165,00 |



POKRYWKA

- 093103 pasuje do wiaderek 091103 i 092103
- 093123 pasuje do wiaderek 091123 i 092123
- 093153 pasuje do wiaderek 091153 i 092153

| Nr kat. | Ø mm | Cena netto |
|---------|---------|---------------|
| 093103 | 275 | 40,00 |
| 093123 | 290 | 47,00 |
| 093153 | 300 | 54,00 |

WIRÓWKA DO SAŁATY

- wykonana z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- posiada system odprowadzania wody



Wyjmowany
kosz



Wężyk
odprowadzający
wodę



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 072190 | 420 | 580 | 19 | 382,00 |

MISKA

- wyprofilowany rant ułatwiający opróżnianie naczynia
- dopuszczone do kontaktu z żywnością

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 086170 | 144 | 112 | 1,2 | 4,32 |
| 086210 | 178 | 122 | 2,0 | 5,94 |
| 086250 | 217 | 135 | 3,2 | 8,64 |
| 086310 | 265 | 150 | 5,7 | 11,90 |
| 086380 | 328 | 167 | 10,0 | 18,40 |



MISKA

- stal polerowana

INOX



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|---------|--------------|
| 082180 | 180 | 80 | 1,7 | 13,80 |
| 082200 | 200 | 90 | 2,3 | 16,00 |
| 082240 | 240 | 110 | 4,0 | 19,20 |
| 082280 | 280 | 130 | 6,0 | 28,80 |
| 082300 | 300 | 145 | 7,0 | 31,40 |
| 082320 | 320 | 150 | 8,2 | 37,30 |
| 082360 | 360 | 160 | 11,5 | 43,10 |

MISKA

- stal polerowana

- średnica
misek
mierzona
razem
z rantem



INOX

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|---------|---------------|
| 082400 | 400 | 110 | 8,0 | 60,00 |
| 082500 | 500 | 130 | 14,0 | 80,00 |
| 082550 | 550 | 145 | 19,0 | 93,00 |
| 082600 | 600 | 160 | 27,0 | 127,00 |
| 082700 | 700 | 185 | 45,0 | 174,00 |
| 082800 | 800 | 205 | 65,0 | 253,00 |
| 082900 | 900 | 225 | 90,0 | 264,00 |

MISKA

- szkło hartowane o dużej
wytrzymałości na uszkodzenia
mechaniczne oraz termiczne

- sprzedawana w ilościach
kartonowych (K)



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|---------|--------|--------------|
| 400083 | 60 | 27 | 0,03 | 24 | 2,35 |
| 400090 | 120 | 53 | 0,31 | 6 | 3,99 |
| 400091 | 140 | 63 | 0,55 | 6 | 5,50 |
| 400095 | 172 | 76 | 1,20 | 6 | 8,21 |
| 400092 | 200 | 87 | 1,60 | 6 | 11,20 |
| 400093 | 230 | 101 | 2,50 | 6 | 12,30 |
| 400094 | 262 | 113 | 3,70 | 6 | 16,20 |

MISKA

- stal polerowana

INOX



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|---------|--------------|
| 082161 | 160 | 60 | 0,7 | 7,10 |
| 082201 | 200 | 70 | 1,2 | 8,10 |
| 082221 | 220 | 80 | 1,6 | 9,30 |
| 082251 | 250 | 90 | 2,3 | 13,00 |
| 082281 | 280 | 95 | 3,0 | 19,10 |
| 082311 | 310 | 105 | 5,0 | 24,70 |
| 082341 | 340 | 115 | 6,0 | 29,70 |
| 082371 | 375 | 120 | 8,0 | 46,40 |

MISKA

- stal satynowana

INOX



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|---------|---------------|
| 081150 | 150 | 75 | 1,0 | 22,60 |
| 081200 | 200 | 98 | 2,5 | 40,70 |
| 081250 | 250 | 120 | 5,0 | 75,00 |
| 081300 | 300 | 140 | 8,0 | 108,00 |
| 081360 | 360 | 170 | 14,0 | 131,00 |
| 081380 | 380 | 180 | 16,0 | 155,00 |

WANNA

- stal satynowana

- z uchwytnami

INOX



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|---------|---------------|
| 083400 | 400 | 185 | 14,5 | 220,00 |
| 083450 | 450 | 200 | 21,0 | 272,00 |
| 083500 | 500 | 220 | 28,0 | 361,00 |

SITKO

INOX



| Nr kat. | Ø mm | L mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 076120 | 120 | 140 | 17,60 |
| 076150 | 150 | 150 | 18,70 |
| 076180 | 180 | 170 | 23,10 |
| 076200 | 200 | 180 | 24,20 |

FOREMKA DO TERIN

INOX

- kształt foremek:



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 098010 | 400 | 65 | 35 | 0,6 | 100,00 |
| 098020 | 400 | 50 | 40 | 0,4 | 95,00 |
| 098030 | 400 | 50 | 35 | 0,5 | 101,00 |

SITKO STOŻKOWE Z GĘSTĄ SIATKĄ

INOX



Gęsta siatka



| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 075200 | 200 | 150 | 162,00 |
| 075240 | 240 | 180 | 181,10 |

SITKO STOŻKOWE

INOX



Perforacja 1,8 mm



| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 075201 | 200 | 170 | 37,00 |
| 075241 | 240 | 210 | 50,00 |

SITO DO PRZESIEWANIA

- oczka: około 1 mm

INOX



| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 073200 | 210 | 70 | 39,00 |
| 073250 | 250 | 75 | 43,10 |
| 073300 | 310 | 75 | 52,00 |

ZESTAW 4 SIT DO PRZESIEWANIA

- 4 różne średnice oczek około:
0,75 x 0,75 mm
1 x 1 mm
2 x 2 mm
3 x 3 mm

INOX



Oczka sittek



| Nr kat. | Ø mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 073210 | 210 | 63,00 |

CEDZAK

- rączka ze stali nierdzewnej
- perforacja 3,4 mm



SITO

- drewniana rączka
- L - długość rączki



| Nr kat. | Ø mm | L mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------------|
| 077220 | 220 | 260 | 206,00 |
| 077260 | 260 | 260 | 233,00 |

| Nr kat. | Ø mm | L mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------------|
| 074300 | 300 | 430 | 75,00 |
| 074350 | 350 | 430 | 99,00 |

CEDZAK



CEDZAK

- z uchwytyami



| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------------|
| 071220 | 240 | 100 | 14,00 |
| 071240 | 220 | 100 | 15,00 |

| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------|-----------|---------|---------------|
| 071360 | 360 / 200 | 220 | 117,00 |
| 071410 | 375 / 175 | 185 | 75,00 |

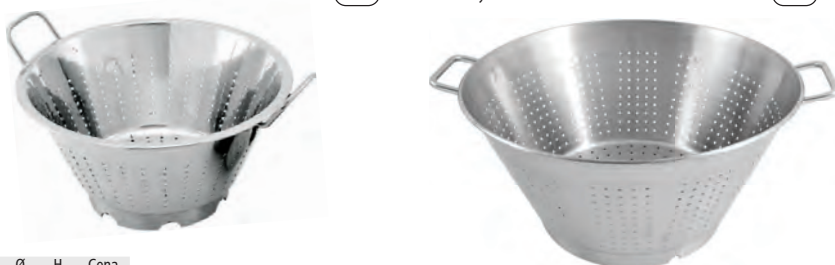
WANNA PRZECEDZAKOWA

- stal polerowana



WANNA PRZECEDZAKOWA

- stal satynowana



| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------------|
| 072283 | 280 | 160 | 91,00 |
| 072323 | 320 | 170 | 115,00 |
| 072363 | 360 | 190 | 148,00 |
| 072403 | 400 | 220 | 191,00 |

| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------|-----------|---------|---------------|
| 072452 | 450 / 290 | 240 | 425,00 |
| 072502 | 500 / 330 | 260 | 503,00 |

PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

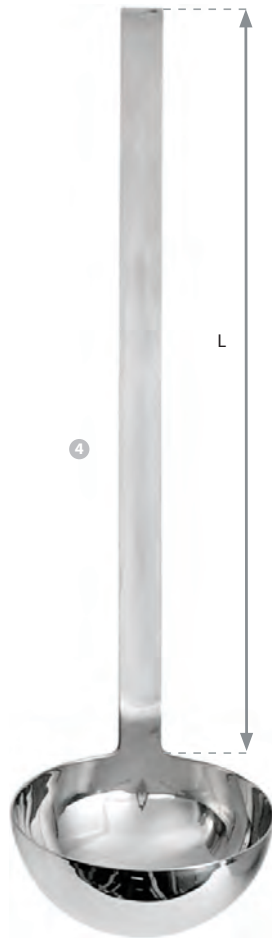
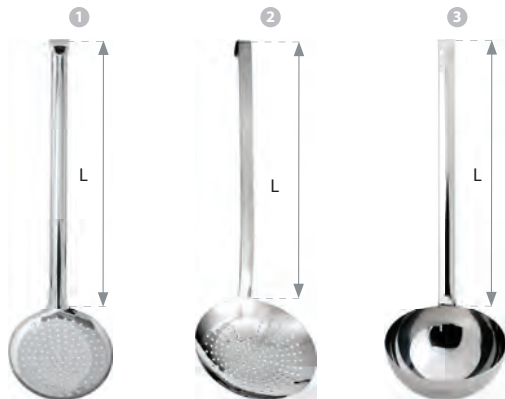


- profesjonalne chochle i łyżki cedzakowe monoblok
- pozbawione spawów, wykonane z jednego kawałka stali
- łatwe w utrzymaniu czystości
- ergonomiczny, zagięty uchwyt do zawieszania

Wykonane z jednego kawałka stali



Zagięty uchwyt do zawieszania



1 ŁYŻKA CEDZAKOWA

| Nr kat. | Ø mm | L mm | Cena netto |
|---------|------|------|--------------|
| 324101 | 100 | 325 | 20,80 |
| 324121 | 120 | 360 | 27,30 |
| 324141 | 140 | 385 | 32,20 |
| 324161 | 160 | 415 | 41,90 |
| 324201 | 200 | 480 | 60,00 |

2 ŁYŻKA CEDZAKOWA

| Nr kat. | Ø mm | L mm | Cena netto |
|---------|------|------|--------------|
| 324100 | 100 | 305 | 27,50 |
| 324120 | 120 | 360 | 31,40 |
| 324140 | 140 | 380 | 34,70 |
| 324160 | 160 | 415 | 49,50 |

3 CHOCHLA

| Nr kat. | Ø mm | L mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|---------|---------------|
| 323061 | 60 | 275 | 0,06 | 16,40 |
| 323081 | 80 | 295 | 0,12 | 20,20 |
| 323101 | 100 | 340 | 0,25 | 26,20 |
| 323121 | 120 | 365 | 0,40 | 30,50 |
| 323141 | 145 | 395 | 0,75 | 44,70 |
| 323161 | 165 | 430 | 1,20 | 58,00 |
| 323201 | 200 | 480 | 2,00 | 101,00 |

4 CHOCHLA

| Nr kat. | Ø mm | L mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|---------|--------------|
| 323062 | 65 | 315 | 0,07 | 18,00 |
| 323082 | 80 | 345 | 0,13 | 21,80 |
| 323092 | 90 | 362 | 0,20 | 22,40 |
| 323102 | 100 | 380 | 0,25 | 24,00 |
| 323122 | 120 | 420 | 0,45 | 34,90 |
| 323142 | 140 | 440 | 0,67 | 38,20 |
| 323162 | 160 | 474 | 1,00 | 53,00 |
| 323182 | 180 | 500 | 1,50 | 80,00 |



PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

INOX

| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm | V litry | Cena netto |
|-----|---------|-------------------------|------|---------|--------------|
| 1. | 320010 | Chochła | 400 | 0,18 | 30,80 |
| 2. | 320020 | Widelec do przewracania | 400 | - | 20,90 |
| 3. | 320030 | łyżka perforowana | 400 | - | 20,90 |
| 4. | 320040 | łyżka do serwowania | 400 | - | 20,90 |

| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm | V litry | Cena netto |
|-----|---------|-------------------------|------|---------|--------------|
| 5. | 320050 | Ubijak do ziemniaków | 355 | - | 20,90 |
| 6. | 320060 | łyżka do spaghetti | 400 | - | 20,90 |
| 7. | 320070 | łyżka cedzakowa | 400 | - | 20,90 |
| 8. | 320080 | Łopatka do przewracania | 400 | - | 20,90 |

PRZYBORY KUCHENNE MONOBLOK

INOX

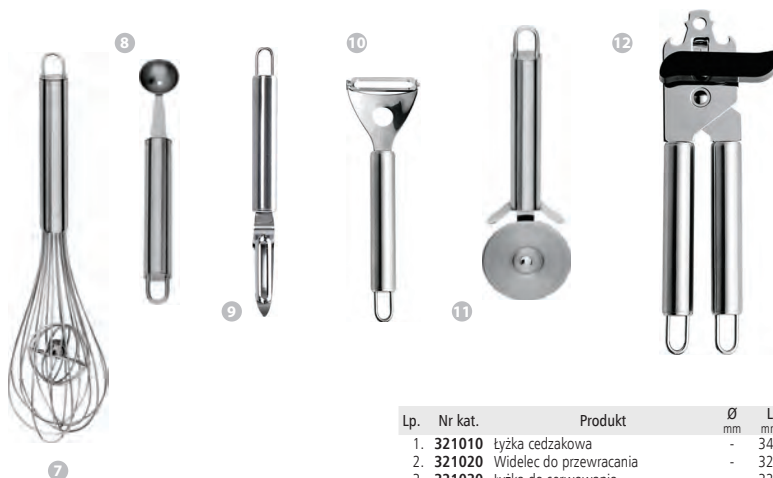


| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm | Cena netto |
|-----|---------|-------------------------|------|--------------|
| 1. | 312340 | Łopatka do ryb | 340 | 69,00 |
| 2. | 311500 | Widelec do przewracania | 500 | 87,00 |
| 3. | 311100 | łyżka do serwowania | 460 | 32,00 |

PRZYBORY KUCHENNE

INOX

- okrągły uchwyt



| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | L mm | Cena netto |
|-----|---------|-------------------------------------|------|------|--------------|
| 1. | 321010 | łyżka cedzakowa | - | 345 | 19,30 |
| 2. | 321020 | Widelec do przewracania | - | 320 | 17,70 |
| 3. | 321030 | łyżka do serwowania | - | 328 | 17,70 |
| 4. | 321040 | Chochla | 70 | 280 | 18,10 |
| | 321050 | Chochla | 85 | 310 | 19,30 |
| 5. | 321060 | łyżka do spaghetti | - | 307 | 20,90 |
| 6. | 321070 | Łopátka do przewracania | - | 320 | 20,30 |
| 7. | 321160 | Ubijak do piany z kulką (20 drutów) | - | 270 | 18,20 |
| 8. | 321090 | Wydrażacz | 23 | 175 | 10,30 |
| 9. | 321100 | Obieraczka do warzyw | - | 190 | 16,60 |
| 10. | 321110 | Obieraczka do warzyw | - | 165 | 16,60 |
| 11. | 321120 | Radelko proste | 57 | 190 | 16,00 |
| 12. | 321150 | Otwieracz do konserw | - | 220 | 26,60 |
| 13. | 321000 | Wieszak z haczykami | - | 355 | 19,80 |

PRZYBORY DO SERWOWANIA

INOX
18/10

- profesjonalny zestaw przyborów do serwowania
- wykonany z wysoko polerowanej stali nierdzewnej w technologii monoblok
- bez spawów i zagięć, wykonane z jednego kawałka stali
- łatwe w utrzymaniu czystości
- grubość uchwyty: 2,7 mm



| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm | V litry | Cena netto |
|-----|---------|-----------------------|------|---------|------------|
| 1. | 420012 | łyżka perforowana | 310 | - | 20,20 |
| 2. | 420022 | Widelec do serwowania | 300 | - | 21,20 |
| 3. | 420032 | łyżka do serwowania | 315 | - | 23,40 |

| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm | V litry | Cena netto |
|-----|---------|-----------------------|------|---------|------------|
| 4. | 420042 | Łopatką do serwowania | 315 | - | 20,20 |
| 5. | 420052 | Chochla | 310 | 0,08 | 27,70 |

PRZYBORY DO SERWOWANIA



- wykonane z wytrzymałego tworzywa wzmocnionego włóknem szklanym
- idealne do powłok teflonowych
- przystosowane do mycia w zmywarce
- przystosowane do wyparzania
- wysoka odporność termiczna: do +220°C



| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm | Cena netto |
|-----|---------|---------------------|------|------------|
| 1. | 325120 | Szczypce | 250 | 19,20 |
| | 325130 | Szczypce | 320 | 19,70 |
| 2. | 325030 | łyżka perforowana | 350 | 19,70 |
| 3. | 325040 | łyżka do serwowania | 350 | 21,40 |

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | L mm | V litry | Cena netto |
|-----|---------|-------------------------|------|------|---------|------------|
| 4. | 325010 | Chochla | 90 | 310 | 0,11 | 21,40 |
| 5. | 325070 | łyżka cedzakowa | - | 350 | - | 19,70 |
| 6. | 325080 | Łopatką do przewracania | - | 350 | - | 20,80 |

ŁOPATKI



1 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

- rączka z tworzywa
- A = 115 mm, B = 90 mm

| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|--------------|
| 503205 | 280 | 20,80 |

2 ŁOPATKA KĄTOWA

- rączka z tworzywa
- A = 200 mm, B = 75 mm

| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|--------------|
| 503235 | 370 | 14,80 |

3 ŁOPATKA KĄTOWA

- A = 112 mm, B = 85 mm

| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|--------------|
| 334311 | 270 | 41,50 |

4 ŁOPATKA KĄTOWA

- A = 170 mm, B = 80 mm

| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|--------------|
| 334324 | 360 | 47,90 |

5 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

- antypoślizgowa rączka
- A = 90 mm, B = 75 mm

| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|---------------|
| 270150 | 150 | 134,00 |

6 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

- antypoślizgowa rączka
- A = 200 mm, B = 80 mm

| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|---------------|
| 270260 | 260 | 169,00 |

7 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

- antypoślizgowa rączka
- A = 135 mm, B = 85 mm

| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|---------------|
| 264170 | 170 | 113,00 |

8 ŁOPATKA KĄTOWA

- drewniana rączka
- A = 140 mm, B = 100 mm

| Nr kat. | W mm | L mm | Cena netto |
|---------|------|------|--------------|
| 503200 | 100 | 300 | 26,50 |

11 SZPATUŁA DO MASY CUKIERNICZEJ

- rączka z tworzywa

| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|--------------|
| 261090 | 100 | 13,50 |

9 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

- drewniana rączka
- A = 195 mm, B = 70 mm

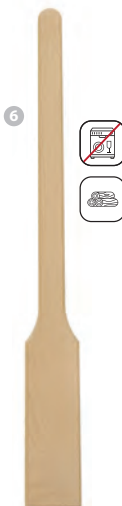
| Nr kat. | W mm | L mm | Cena netto |
|---------|------|------|--------------|
| 503230 | 70 | 365 | 17,30 |

10 ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA

- drewniana rączka
- perforowana
- A = 200 mm, B = 70 mm

| Nr kat. | W mm | L mm | Cena netto |
|---------|------|------|--------------|
| 503240 | 70 | 365 | 27,60 |

NOWOŚĆ



1 RÓZGA STAŁOWA

- stalowa część robocza
- rękojeść z tworzywa

| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 313250 | 250 | 16,40 |
| 313350 | 350 | 21,30 |
| 313450 | 450 | 22,90 |
| 313550 | 550 | 22,90 |

2 RÓZGA

| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 313300 | 300 | 14,90 |
| 313400 | 400 | 18,50 |
| 313500 | 500 | 22,40 |
| 313600 | 600 | 22,40 |

3 ŁYŻKA CEDZAKOWA

| Nr kat. | Ø mm | L mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 310160 | 160 | 350 | 88,00 |
| 310200 | 200 | 450 | 133,00 |

4 ŁYŻKA CEDZAKOWA

| Nr kat. | Ø mm | L mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 310161 | 160 | 470 | 30,20 |
| 310201 | 200 | 590 | 36,00 |
| 310241 | 240 | 570 | 58,00 |

5 UBIJAK DO ZIEMNIAKÓW

| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 314300 | 300 | 61,00 |
| 314460 | 460 | 64,00 |
| 314610 | 610 | 78,00 |

6 MIESZADŁO
- wykonane z drewna bukowego
- grubość 20 mm

| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 314075 | 700 | 70,00 |
| 314100 | 1000 | 78,00 |
| 314125 | 1250 | 97,00 |

7 MIESZADŁO DO KOTŁA

| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 314130 | 1350 | 159,00 |

SZUFELKA



| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|---------|------------|
| 304071 | 0,18 | 11,70 |
| 304072 | 0,47 | 14,70 |
| 304073 | 0,68 | 28,40 |

SZUFELKA

INOX



| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|---------|------------|
| 304017 | 0,125 | 37,40 |
| 304033 | 0,150 | 50,00 |
| 304060 | 0,450 | 54,00 |
| 304101 | 0,650 | 72,00 |

SZUFELKA

PC



| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|---------|------------|
| 305020 | 0,2 | 11,70 |
| 305100 | 1,0 | 28,80 |
| 305200 | 2,0 | 37,80 |

SZUFELKA

INOX



| Nr kat. | Ø mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|---------|------------|
| 304102 | 100 | 1 | 62,00 |

TARKA DO PRZYPAW



| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 302161 | 255 | 25,70 |

LEJEK

- sitko w komplecie
- średnica dolna: 17 mm

INOX



| Nr kat. | Ø mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 301131 | 130 | 20,50 |
| 301151 | 150 | 30,20 |

ŁYŻKA MIARKA

- w zestawie 4 wielkości:
1/4 łyżeczki (1,25 ml)
1/2 łyżeczki (2,5 ml)
1 łyżeczka (5 ml)
1 łyżka (15 ml)
- pojemności widoczne na uchwytach

INOX



| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|-----------------|------------|
| 506010 | 0,00125 - 0,015 | 15,90 |

KUBEK MIARKA

- w zestawie 4 wielkości:
1/4 kubka (60 ml)
1/3 kubka (80 ml)
1/2 kubka (125 ml)
1 kubek (250 ml)
- pojemności widoczne na uchwytach

INOX



| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|-----------|------------|
| 506015 | 0,06-0,25 | 22,40 |

DZBANEK MIARKA

- przezroczysty
- z podziałką



PP



| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|---------|------------|
| 506053 | 0,50 | 5,50 |
| 506103 | 1,00 | 12,50 |
| 506203 | 2,00 | 17,30 |
| 506303 | 3,00 | 22,60 |
| 506503 | 5,00 | 36,90 |

DZBANEK MIARKA

- podziałka wewnątrz dzbanka

INOX



| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|---------|------------|
| 506052 | 0,5 | 23,70 |
| 506102 | 1,0 | 39,90 |
| 506202 | 2,0 | 73,00 |

TARKA CZTEROSTRONNA

- antypoślizgowa podstawa
- wygodny uchwyt

INOX



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------|
| 302191 | 100 | 80 | 230 | 43,00 |

TARKA SZEŚCIOKĄTNA

INOX



| Nr kat. | H mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 302190 | 190 | 22,40 |



1 DZWONEK RECEPCYJNY
- chromowany

Cr

| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------------|
| 398000 | 85 | 60 | 10,70 |

2 TACKA NA PARAGONY

INOX

| Nr kat. | W mm | D mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------------|
| 398150 | 150 | 110 | 14,40 |

3 LISTWA DO BONOWANIA

Al

| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|---------|---------------|
| 099102 | 450 | 25,90 |
| 099103 | 600 | 34,10 |
| 099104 | 900 | 59,00 |
| 099105 | 1200 | 76,00 |

SZUFELKA DO FRYTEK

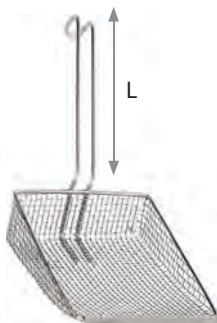
INOX



| Nr kat. | Cena netto |
|---------|---------------|
| 319000 | 59,00 |

SZUFELKA DO FRYTEK

INOX



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | L mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 310300 | 170 | 210 | 50 | 210 | 61,00 |

SZPIKULEC
DO BONOWANIA

INOX



| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------------|
| 398100 | 80 | 150 | 16,80 |

EKSPOZYTOR NA POJEMNIKI GN

INOX

- 815200 - pojemność 3 x GN 1/6 max. 150 mm
- 815250 - pojemność 3 x GN 1/6 i 2 x GN 1/9 max. 150 mm
- 815240 - pojemność 5 x GN 1/4 max. 150 mm
- pojemniki i pokrywy sprzedawane osobno



1



2



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

3



| Lp. | Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|-----|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 1. | 815200 | 510 | 230 | 230 | 161,00 |
| 2. | 815250 | 730 | 230 | 230 | 198,00 |
| 3. | 815240 | 840 | 300 | 275 | 247,00 |

PÓŁKA Z POJEMNIKAMI NA PRZYPRAWY

- pojemność 5xGN 1/9 65mm



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

INOX



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 815500 | 629 | 200 | 250 | 286,00 |



DOZOWNIK DO SOSÓW
Z POMPKĄ



- wyłącznie do zimnych sosów
- pojemnik wykonany z półprzezroczystego polipropylenu z systemem ColorClip
- nie absorbuje zapachów i smaków
- podane pojemności są przybliżone



| Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|--------|------|------|------|---------|--------------|
| 065169 | GN 1/9 | 176 | 108 | 190 | 1,5 | 61,00 |
| 065166 | GN 1/6 | 176 | 162 | 190 | 2,6 | 69,00 |

DYSPENSER DO SOSÓW

- wyłącznie do zimnych sosów



| Nr kat. | Kolor | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|-------|------|------|---------|-------------|
| 065351 | | 55 | 210 | 0,35 | 3,30 |
| 065352 | | 55 | 210 | 0,35 | 3,30 |
| 065353 | | 55 | 210 | 0,35 | 3,30 |
| 065721 | | 70 | 240 | 0,70 | 5,00 |
| 065722 | | 70 | 240 | 0,70 | 5,00 |
| 065723 | | 70 | 240 | 0,70 | 5,00 |

DOZOWNIK DO SOSÓW FIFO

- wykonane z lekko transparentnego tworzywa
- szeroki otwór z nakrętką ułatwia napełnianie
- silikonowy system „niekapek”, dokładnie dozuujący sosy
- system fifo zapewnia bezpieczeństwo i kontrolę produktu
- łatwy w utrzymaniu czystości
- wyłącznie do zimnych sosów



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|---------|--------------|
| 065001 | 62 | 165 | 0,355 | 7,29 |
| 065002 | 60 | 208 | 0,470 | 9,48 |
| 065003 | 70 | 208 | 0,590 | 8,55 |
| 065004 | 75 | 208 | 0,710 | 11,10 |
| 065005 | 87 | 208 | 0,950 | 11,70 |



EKSPOZYTORY

INOX

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|-----|---------|-------------------------------------------------|------|------|------|------|---------------|
| 1. | 348050 | Ekspozytor do kanapek, 5 przegródek | - | 347 | 120 | 52 | 46,00 |
| 2. | 065100 | Ekspozytor na dyspensery do sosów, na 3 butelki | 3x72 | 265 | 110 | 120 | 65,00 |
| | 065105 | Ekspozytor na dyspensery do sosów, na 5 butelek | 5x72 | 435 | 110 | 120 | 102,00 |
| 3. | 348030 | Stojak na 3 hot dogi | - | 217 | 110 | 118 | 65,00 |



SZCZYPCE
CUKIERNICZE



| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 423223 | 120 | 13,80 |
| 423283 | 280 | 13,10 |

SZCZYPCE
DO CIASTA



| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 423285 | 280 | 16,90 |

SZCZYPCE
GRILLOWE



| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 423224 | 220 | 10,80 |
| 423284 | 280 | 13,10 |

SZCZYPCE
DO SPAGHETTI



| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 421060 | 200 | 12,00 |

SZCZYPCE DO PIECZENI



| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 421040 | 210 | 10,10 |

SZCZYPCE UNIWERSALNE



| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 422241 | 240 | 8,03 |
| 422301 | 300 | 8,90 |
| 422401 | 400 | 14,20 |

SZCZYPCE UNIWERSALNE

SIL



| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 422242 | 230 | 20,20 |
| 422302 | 300 | 21,70 |
| 422402 | 400 | 22,40 |

SZCZYPCE DO PIECZYWA



| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 421050 | 210 | 12,50 |

SZCZYPCE DO LODU



| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 471101 | 180 | 6,19 |

SZCZYPCE UNIWERSALNE

SIL



| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 422243 | 230 | 11,70 |
| 422303 | 300 | 12,80 |

SZCZYPCE Z POLIWĘGLANU



| Nr kat. | Kolor | L mm | Cena netto |
|---------|---------------|------|------------|
| 425110 | | 230 | 9,37 |
| 425130 | | 300 | 10,50 |
| 425410 | przezroczysty | 230 | 8,41 |
| 425430 | przezroczysty | 300 | 9,48 |

WYCISKACZ DO CYTRYN

- wykonany z malowanego aluminium



AI



| Nr kat. | Ø mm | L mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------------|
| 474000 | 55 | 208 | 24,50 |

OTWIERACZ DO KONSERW



| Nr kat. | Cena netto |
|---------|---------------|
| 334011 | 33,50 |

WYCISKACZ DO CZOSNKU

- wykonany z akuloniu
- modułowa konstrukcja łatwa w utrzymaniu czystości



| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|---------|---------------|
| 332030 | 180 | 26,10 |

KRAJACZ DO JAJ

- 2 ostrza
- możliwość krojenia w ćwiartki i plastry (~ 5 mm)



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 332071 | 120 | 95 | 40 | 29,80 |

PORCJONER DO RYZU I PURÉE

- gramatura ok. 70 g, 1/12



| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|---------|---------------|
| 531120 | 250 | 131,00 |

SKROBAK DO RYB



| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|---------|---------------|
| 303211 | 235 | 11,00 |

WYDRAŻACZ DO POMIDORÓW



| Nr kat. | Ø mm | L mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------------|
| 332991 | 20 | 110 | 6,19 |

PĘSETA DO USUWANIA OŚCI



| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|---------|---------------|
| 303220 | 120 | 7,70 |

PĘSETA



| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|---------|---------------|
| 422211 | 210 | 9,48 |
| 422311 | 300 | 17,60 |

SZCZYPCE DO LODU



| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|---------|---------------|
| 471100 | 145 | 11,00 |

SZCZYPCE DO CUKRU / LODU



| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|---------|---------------|
| 421070 | 160 | 11,20 |

SZCZYPCE DO CUKRU



| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|---------|---------------|
| 421080 | 110 | 5,31 |

NOŻE DEKORACYJNE



- duży wybór profesjonalnych noży dekoracyjnych
- ergonomiczne uchwyty z tworzywa



1 NOŻ DEKORACYJNY, KANAŁOWY, PIONOWY

| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 334102 | 155 | 16,00 |

2 NOŻ DEKORACYJNY DO CYTRUSÓW

| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 334101 | 132 | 19,20 |

3 NOŻ DEKORACYJNY DO MASŁA

| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 334106 | 197 | 12,80 |

4 NOŻ DEKORACYJNY

| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 334105 | 204 | 16,00 |

5 NOŻ DEKORACYJNY, KANAŁOWY, POZIOMY

| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 334103 | 140 | 14,90 |

6 WYDRAŻACZ DO POMIDORÓW

| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 334111 | 145 | 17,00 |

7 WYDRAŻACZ DO KULEK, PODWÓJNY

| Nr kat. | Ø mm | L mm | Cena netto |
|---------|-------|------|------------|
| 334107 | 20/30 | 170 | 24,50 |

8 NOŻ DO OBIERANIA

| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 334112 | 170 | 13,80 |

9 NOŻ DO OBIERANIA CYTRUSÓW

| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 334113 | 170 | 17,00 |

10 WYDRAŻACZ DO JABŁEK

| Nr kat. | Ø mm | L mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 334114 | 16 | 185 | 16,00 |
| 334115 | 20 | 210 | 16,00 |

ZESTAW DO CARVINGU

- 7 elementów
- w zestawie:
 - obieraczka do warzyw
 - nóż dekoracyjny do masła
 - 2x nóż dekoracyjny do kulek: 15 mm i 22 mm
 - nóż dekoracyjny do cytrusów
 - nóż dekoracyjny, kanałowy, pionowy
 - wydrążacz do jabłek

INOX



| | |
|---------|------------|
| Nr kat. | Cena netto |
| 334406 | 153,00 |

NÓŻ DEKORACYJNY JULIENNE

INOX

NÓŻ DEKORACYJNY ZAKRZYWIONY

- wąskie ostrze

NÓŻ DEKORACYJNY PROSTY

- wąskie ostrze



Ostrze



| | | | |
|---------|-------------------|------|------------|
| Nr kat. | długość ostrza mm | L mm | Cena netto |
| 334120 | 55 | 125 | 12,80 |



| | | |
|---------|------|------------|
| Nr kat. | L mm | Cena netto |
| 334070 | 70 | 6,92 |



| | | |
|---------|------|------------|
| Nr kat. | L mm | Cena netto |
| 334080 | 80 | 6,92 |

ZESTAW DO CARVINGU

- zawiera 22 elementy
- zestaw zawiera:
 - noże dekoracyjne „U”, „V”
 - nóż dekoracyjny do kulek
 - nóż karbowany
 - obierak płaski
 - inne narzędzia do carvingu



| Nr kat. | Cena netto |
|---------|------------|
| 333002 | 129,00 |

ZESTAW DO CARVINGU

- zawiera 80 elementów
- zestaw zawiera:
 - noże dekoracyjne „U”, „V”
 - nóż dekoracyjny do kulek
 - wycinarki o różnych kształtach
 - temperówkę do warzyw
 - obieraczki
 - noże karbowane
 - inne narzędzia do carvingu



| Nr kat. | Cena netto |
|---------|------------|
| 333001 | 299,00 |

OTWIERACZ DO KONSERW

- nóż z kółkiem w komplecie
- otwiera puszki o wysokości od 20 do 400 mm

Mocowany do blatu stołu zaciskiem ślimakowym i wkrętami



2



3



1

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | Cena netto |
|-----|---------|----------------------|------|------|------------|
| 1. | 300640 | Otwieracz do konserw | - | 640 | 277,00 |
| 2. | 300000 | Kółko | 25 | - | 39,40 |
| 3. | 300010 | Nóż | - | 40 | 19,20 |

URZĄDZENIE DO OBIERANIA I KROJENIA JABŁEK

- urządzenie przystosowane do obierania, krojenia oraz wydrążania
- urządzenie wykonane z żeliwa i niklowanej stali
- podstawa z przysawką do blatu stołu

AI



| Nr kat | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|--------|------|------|------|------------|
| 331010 | 100 | 130 | 280 | 49,00 |

URZĄDZENIA DO RĘCZNEGO SZATKOWANIA WARZYW

- oferta urządzeń do krojenia i szatkowania warzyw w plastry, słupki, kostkę oraz cząstki
- idealne do małych i średnich lokali gastronomicznych



SZATKOWNICA MANDOLINA

INOX

- pomocna w szatkowaniu i fantazyjnym krojeniu
- płynna regulacja grubości krojenia
- wybór ostrza i grubości cięcia bez demontowania noża
- możliwość krojenia:
 - plastry: od 0,5 do 9 mm
 - słupki julienne: 4,5 x 4,5 mm i 9 x 9 mm
- wyposażona w element dociskowy
- bezpieczna, antypoślizgowa podstawa urządzenia
- posiada bardzo ostre noże; prosimy zachować szczególną ostrożność podczas krojenia i czyszczenia, zalecane szatkowanie przy użyciu dociskacza

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 336003 | 400 | 170 | 135 | 124,00 |

KRAJALNICA DO POMIDORÓW

- urządzenie do krojenia w plastry warzyw i owoców miękkich
- prosta i stabilna konstrukcja
- ząbkowane ostrze w komplecie
- grubość plastra: 6,3 mm
- blokada zabezpieczająca przed ściągnięciem wózka
- antypoślizgowe nóżki z przysawkami
- łatwa w utrzymaniu czystości

AI



| Lp. | Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | M kg | Cena netto |
|-----|---------|------------------|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 1. | 333042 | Krajalnica | 190 | 381 | 216 | 4,22 | 300,00 |
| 2. | 333142 | Ostrze ząbkowane | - | - | - | - | 97,00 |

KRAJALNICA DO KIEŁBASY

- urządzenie przeznaczone do krojenia w plastry kiełbasy oraz miękkich warzyw i owoców
- prosty i łatwy w obsłudze mechanizm zdźwigniowy
- grubość plasterów: 18 mm, ilość noży: 10
- stabilne mocowanie do blatu za pomocą przysawek
- prosty demontaż

INOX



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 725002 | 230 | 162 | 221 | 341,00 |

SZATKOWNICA DO KROJENIA W CZĄSTKI

- urządzenie do krojenia w cząstki warzyw i owoców miękkich oraz twardych
- nóż i prowadnice wykonane ze stali nierdzewnej
- 8 częściowe ostrze
- ergonomiczny uchwyt roboczy
- szeroka oferta akcesoriów dodatkowych

AI



| Lp. | Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | M kg | Cena netto |
|-----|---------------|-----------------------------------|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 1. | 333016 | Szatkwonica | 203 | 203 | 457 | 2,0 | 245,00 |
| 2. | 333316 | Ostrze do szatkwonicy 6 części | - | - | - | - | 62,00 |
| 3. | 333116 | Ostrze do szatkwonicy 8 części | - | - | - | - | 55,00 |
| 4. | 333416 | Popychacz do szatkwonicy 6 części | - | - | - | - | 83,00 |
| 5. | 333216 | Popychacz do szatkwonicy 8 części | - | - | - | - | 93,00 |



SZATKOWNICA DO WARZYW (PLASTRY)

- urządzenie do krojenia w plasty warzyw i owoców miękkich oraz twardych
- model 333015 - ostrze ząbkowane: 6,3 mm
- model 333315 - ostrze ząbkowane: 4,7 mm
- antypoślizgowe nóżki
- szeroka oferta akcesoriów dodatkowych

AI

| Lp. | Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | M kg | Cena netto |
|-----|---------------|--------------------------|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 1. | 333015 | Szatkwonica | 254 | 483 | 762 | 7,0 | 573,00 |
| 2. | 333315 | Szatkwonica | 254 | 483 | 762 | 8,0 | 573,00 |
| 3. | 333215 | Ostrze 6 noży | - | - | - | - | 130,00 |
| 4. | 333115 | Ostrze 7 noży | - | - | - | - | 130,00 |
| 5. | 333415 | Popychacz do szatkwonicy | - | - | - | - | 151,00 |

SZATKOWNICA DO WARZYW (SŁUPKI I KOSTKA)

- urządzenie do krojenia w kostkę oraz słupki warzyw i owoców twardych
- średnica oczek: 9 mm
- nóż i prowadnice wykonane ze stali nierdzewnej
- idealnie zaprojektowany mechanizm umożliwia płynną pracę
- ergonomiczny uchwyt roboczy

AI



| Lp. | Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | M kg | Cena netto |
|-----|---------------|-----------------------------|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 1. | 333014 | Szatkwonica | 215 | 225 | 515 | 3,2 | 232,00 |
| 2. | 333314 | Ostrze z popychaczem 6,3 mm | - | - | - | - | 63,00 |
| 3. | 333114 | Ostrze z popychaczem 9,5 mm | - | - | - | - | 63,00 |
| 4. | 333214 | Ostrze z popychaczem 12 mm | - | - | - | - | 63,00 |

WAGI POMOCNICZE

- przeznaczone do pracy na kuchni jako urządzenia pomocnicze lub kontrolne
- ciekłokrystaliczny wyświetlacz
- wielokrotne tarowanie
- możliwość pracy bez zasilania
- zabezpieczenie przed przeciążeniem

WAGA POMOCNICZA

- zasilanie bateryjne (3 baterie AA w komplecie) lub z zasilacza sieciowego (opcja - zasilacz nie jest w komplecie)
- automatyczne wyłączenie
- czas pracy na zasilaniu bateryjnym: 300 godz
- czas stabilizacji pomiaru: ok 2 s
- zakresy pomiaru: g ,lb, oz, ozt, dwt
- model 730011 zastosowanie na kuchni jako waga precyzyjna, przenośna dedykowana do kawiarni (ważenie kawy itp.), cukierni (np: ważenie przypraw)
- zintegrowana blokada transportowa
- obudowa z ABS



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | M kg | Zakres kg | Dokładność g | Cena netto |
|---------|------|------|------|------|-----------|--------------|---------------|
| 730011 | 140 | 205 | 41 | 0,4 | 0,62 | 0,1 | 213,00 |
| 730012 | 140 | 205 | 41 | 0,4 | 2,2 | 1 | 170,00 |

PORT RS232 Z KABLEM DO PODŁĄCZENIA KASY FISKALNEJ/KOMPUTERA/POS

- port komunikuje wagi 730032, 730062, 730152 i 730302 z kasą fiskalną lub POS (program kasowy)

| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|---------------|
| 730001 | 1500 | 119,00 |

NOWOŚĆ

WAGA POMOCNICZA

- zasilanie bateryjne (4 baterie alkaliczne typu D w komplecie); opcjonalnie: zasilacz i/lub wewnętrzny akumulator
- funkcja ważenia kontrolnego
- czas stabilizacji pomiaru: około 3 s
- czas pracy na zasilaniu bateryjnym: 1500 h
- wyświetlacz LCD z białym podświetleniem
- 4 regulowane nóżki, poziomicą
- obudowa z ABS


NOWOŚĆ

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | M kg | Zakres kg | Dokładność g | Cena netto |
|---------|------|------|------|------|-----------|--------------|---------------|
| 730030 | 260 | 270 | 122 | 3,2 | 3 | 0,5 | 606,00 |
| 730060 | 260 | 270 | 122 | 3,2 | 6 | 1 | 638,00 |
| 730150 | 260 | 270 | 122 | 3,2 | 15 | 2 | 638,00 |
| 730301 | 260 | 270 | 122 | 3,2 | 30 | 5 | 638,00 |

| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | M kg | Zakres kg | Dokładność g | Cena netto |
|---------|---------|------|------|------|------|-----------|--------------|---------------|
| 730032 | Waga | 260 | 270 | 122 | 3,2 | 3 | 1 | 799,00 |
| 730062 | Waga | 260 | 270 | 122 | 3,2 | 6 | 2 | 799,00 |
| 730152 | Waga | 260 | 270 | 122 | 3,2 | 15 | 5 | 799,00 |
| 730302 | Waga | 260 | 270 | 122 | 3,2 | 30 | 10 | 799,00 |
| 730002 | Szalka | 300 | 225 | - | - | - | - | 119,00 |

WAGA POMOCNICZA

- waga wodoodporna - IP68 - umożliwia bezpieczne ważenie płynów oraz pracę w wilgotnym środowisku
- zasilanie akumulatorowe i sieciowe (230 V)
- czas pracy na zasilaniu akumulatorowym ok. 50 godz.
- funkcja ważenia kontrolnego
- czas stabilizacji pomiaru: około 0,5 s
- 2 wyświetlacze ciekłokrystaliczne z podświetleniem
- 4 regulowane nóżki, podświetlana poziomicą
- obudowa ze stali nierdzewnej



Waga wodoodporna

| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | M kg | Zakres kg | Dokładność g | Cena netto |
|---------|---------|------|------|------|------|-----------|--------------|------------|
| 730031 | Waga | 256 | 280 | 121 | 3,9 | 3 | 0,5 | 1210,00 |
| 730061 | Waga | 256 | 280 | 121 | 3,9 | 6 | 1,0 | 1210,00 |
| 730151 | Waga | 256 | 280 | 121 | 3,9 | 15 | 2,0 | 1210,00 |
| 730311 | Waga | 256 | 280 | 121 | 3,9 | 30 | 5 | 1242,00 |
| 730003 | Szalka | 300 | 225 | - | - | - | - | 119,00 |

NOWOŚĆ
NOWOŚĆ

WAGI KALKULACYJNE

- zastosowanie w gastronomii i handlu, przemyśle oraz aptekach
- klawiatura dotykowa z wymienną nakładką (możliwość opisanie kodów PLU)
- 4 regulowane nóżki, poziomicą
- obudowa z ABS
- wagi legalizowane



WAGA KALKULACYJNA

- zasilanie akumulatorowe
- czas pracy na zasilaniu akumulatorowym: około 180 h
- 2 wyświetlacze ciekłokrystaliczne z podświetleniem
- uchwyt transportowy
- zintegrowany schowek na zasilacz



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | M kg | Zakres kg | Dokładność g | Cena netto |
|---------|------|------|------|------|-----------|--------------|------------|
| 731152 | 351 | 359 | 111 | 4,2 | 15 | 5 | 959,00 |

WAGA KALKULACYJNA

- zasilanie sieciowe (230V) lub opcjonalnie zasilanie akumulatorowe
- 2 wyświetlacze ciekłokrystaliczne z podświetleniem (jeden na wysięgniku)
- 2x16 przycisków PLU (kody szybkiego dostępu)
- zintegrowany schowek na zasilacz
- port RS 232 do współpracy z kasami fiskalnymi, komputerem i drukarkami (opcja za dopłatą)



Wyświetlacz od strony klienta



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | M kg | Zakres kg | Dokładność g | Cena netto |
|---------|------|------|------|------|-----------|--------------|------------|
| 731153 | 351 | 391 | 424 | 3,8 | 15 | 5 | 1257,00 |



WAGI SKLEPOWE

- zastosowanie w gastronomii, handlu, przemyśle i aptekach
- 4 regulowane nóżki
- wagi legalizowane
- obudowa ABS

WAGA SKLEPOWA

- zasilanie sieciowe lub bateryjne z funkcją automatycznego wyłączenia
- wyświetlacz LCD
- czujniki zbliżeniowe do bezdotykowego tarowania wagi
- funkcje ważenia: procentowe, liczenie sztuk, sumowanie, zatrzymanie wyniku
- blokada transportowa, czas stabilizacji pomiaru: około 1 s
- podświetlana poziomicą
- blokada menu
- zabezpieczenie przed kradzieżą
- opcjonalne moduły obsługi interfejsów: USB, RS232, Ethernet

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | M kg | Zakres kg | Dokładność g | U V | Cena netto |
|---------------|---------|---------|---------|---------|--------------|-----------------|--------|---------------|
| 730036 | 240 | 250 | 74 | 1,5 | 3,2 | 1 | 230 | 852,00 |
| 730066 | 240 | 250 | 74 | 1,5 | 6,4 | 2 | 230 | 852,00 |
| 730156 | 240 | 250 | 74 | 1,5 | 16,0 | 5 | 230 | 852,00 |



WAGI MAGAZYNOWE

- przeznaczone do pracy w magazynach, sklepach i hurtowniach
- konstrukcja odporna na wstrząsy, wibracje
- zabezpieczenie przed przeciążeniem
- 4 regulowane nóżki, poziomicą
- wagi legalizowane

WAGA MAGAZYNOWA

- funkcje: ważenia kontrolnego, sumowania sztuk, sumowania
- ruchomy wyświetlacz
- platforma wykonana ze stali nierdzewnej
- wymiary platformy WxD:
model 732031 - 355x305 mm
model 732351 - 650x500 mm
model 732061, 732151 - 550x420 mm

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | M kg | Zakres kg | Dokładność g | U V | Cena netto |
|---------------|---------|---------|---------|---------|--------------|-----------------|--------|----------------|
| 732031 | 305 | 472 | 572 | 12 | 30 | 10 | 230 | 1350,00 |
| 732061 | 550 | 668 | 920 | 24 | 60 | 20 | 230 | 1680,00 |
| 732151 | 550 | 668 | 920 | 24 | 150 | 50 | 230 | 1680,00 |
| 732351 | 600 | 675 | 920 | 32 | 300 | 100 | 230 | 1890,00 |

NOWOŚĆ


TIMER, MINUTNIK CZASOWY

- możliwość postawienia, zawieszenia i przypięcia na metalowych powierzchniach
- czytelny wyświetlacz cyfrowy o wymiarach 45x19 mm
- możliwość ustawienia godzin, minut i sekund
- zasilanie na baterię AAA

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------------|---------|---------|---------|---------------|
| 620899 | 89 | 38 | 69 | 36,00 |

NOWOŚĆ


TERMOMETR LODÓWKOWY

- zakres temperatury: -40 ÷ 40°C
- obudowa ze stali nierdzewnej
- uchwyt umożliwiający zawieszanie



Nr kat. Cena netto
620110 12,00

TERMOMETR SONDA

- zakres temperatury: 0 ÷ 300°C
- obudowa ze stali nierdzewnej 18/10



Nr kat. Ø L Cena netto
620510 50 160 12,70

TERMOMETR DO MLEKA

- w komplecie klipsy do zamocowania na dzbanku
- zakres temperatury: 0 ÷ 100°C



Nr kat. Ø L Cena netto
620610 43 110 16,00

TERMOMETR

- zakres temperatury: -20 ÷ 50°C
- funkcjonalna zawieszka



Nr kat. Cena netto
620210 12,20

TERMOMETR ELEKTRONICZNY

- zakres temperatury: -50 ÷ 280°C
- sonda: 210 mm
- pokrowiec na sondę
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria A76 lub LR44)



Nr kat. Cena netto
620010 57,00

TERMOMETR ELEKTRONICZNY Z RUCHOMĄ GŁOWICĄ

- zakres temperatury: -50 ÷ 300°C / -58 ÷ 572°F
- obracana sonda ze stali nierdzewnej
- funkcja zatrzymywania odczytu
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria typu CR2032)



Nr kat. W D H Cena netto
620011 52 21 160 75,00

TERMO-HIGROMETR

- zakres temperatury: 0 ÷ 50°C
- wilgotność: 25 ÷ 95%
- możliwość powieszenia
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria AAA)



Nr kat. Cena netto
620310 72,00

TERMOMETR ELEKTRONICZNY Z SONDĄ

- zakres temperatury: 0 ÷ 300°C
- sonda ze stali nierdzewnej
- długość przewodu sondy: 1000 mm
- alarm temperatury
- wskaźnik niskiego naładowania baterii
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria AAA)



Nr kat. W D H Cena netto
620412 73 22 126 107,00

TERMOMETR CYFROWY, BEZDOTYKOWY

- zakres temperatury: -50 ÷ 380°C
- laserowy celownik
- cyfrowy wyświetlacz
- termometr cyfrowy pozwala na bezkontaktowy pomiar temperatury żywności
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria 6LR61)



Nr kat. Cena netto
620711 178,00



NOŻE I DESKI GASTRONOMICZNE

Szeroki asortyment wysokiej jakości noży niezbędnych w gastronomii. Profesjonalne deski do krojenia stanowiące element wyposażenia każdej kuchni.

| | | | |
|--------------------------------------|------------------|-------------------------------|---------|
| Noże i zestawy noży kuchennych | 92-109 | Ostrzałki i stalki..... | 112-113 |
| Deski do krojenia, deski HACCP | 114-118 | Steryliizator UV do noży..... | 112 |
| Tasaki, tłuczki do mięsa | 95, 98, 104, 120 | Kłoc masarski..... | 119 |
| Nożyce kuchenne..... | 110 | Listwy magnetyczne | 111 |

NOŻE SANELLI LINIA PREMANA PROFESSIONAL

- antypoślizgowa rękojeść wykonana z dwóch rodzajów tworzywa, twardego (kolor czerwony) oraz miękkiego (kolor zielony)
- ostrze ze stali chromowo-molibdenowej o twardości 54-56 HRC

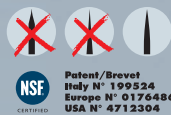


kształt ostrza dopracowany z najwyższą starannością

trzon główny głęboko osadzony w rękojeści

ostrze wykonane z węglowo-chromowo-molibdenowego stopu z domieszką wanadu o oznaczeniu X60CrMoV14 i twardości 54 - 56 HRC

okładzina rękojeści z wytrzymałego tworzywa Santoprene i polipropylenu z dodatkiem antybakteryjnego czynnika Biomaster



DO WSZECHSTRONNEGO ZASTOSOWANIA W GASTRONOMII ORAZ SZEROKIEGO ZASTOSOWANIA W PRZEMYSŁE SPOŻYWCZYM

- Wyprodukowane przez włoską światową markę, której tradycja sięga 1864 roku
- Ostrza posiadają wklęsły szlif dla lepszego wyważenia noży, komfortu i efektywności pracy ich użytkowników
- Każdy nóż jest wykańczany i ostrzony ręcznie
- Jednorodność krawędzi tnącej o optymalnym kącie (<math><35^\circ</math>) kontrolowana jest przy pomocy urządzeń laserowych
- Długo zachowują ostrość odpornych na korozję krawędzi tnących o dużej twardości i starannie dobranej elastyczności
- Ostrza łatwo poddają się procesowi ostrzenia
- Ergonomiczny kształt rączek opracowany został na Politechnice Mediolańskiej w jednostce badawczej Ergonomii Postawy i Ruchu przy wykorzystaniu komputerowych testów eksperymentalnych
- Wyjątkowe rękojeści wykonane z tworzywa Santoprene z domieszką polipropylenu mają właściwości antypoślizgowe



Rączki z Santoprenu produkowane są z wykorzystaniem trwałego materiału antybakteryjnego Biomaster; dodatek jonów srebra stanowiących integralną część tworzywa hamuje wzrost drobnoustrojów przez cały okres eksploatacji noży, eliminując z nich 99,71 % najbardziej zjadliwych bakterii: gronkowca złocistego opornego na metycylinę (MRSA) i pałeczki okrężnicy (łac. *Escherichia coli*)





| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm* | Cena netto |
|-----|---------|---------------------------|----------|---------------|
| 1. | 218200 | Nóż kuchenny | 200 | 136,00 |
| | 218250 | Nóż kuchenny | 255 | 136,00 |
| | 218300 | Nóż kuchenny | 300 | 169,00 |
| 2. | 202200 | Nóż do szatkowania | 210 | 141,00 |
| | 202240 | Nóż do szatkowania | 255 | 161,00 |
| 3. | 219240 | Nóż do chleba | 235 | 92,00 |
| | 219320 | Nóż do chleba | 315 | 118,00 |
| 4. | 220320 | Nóż do wędlin | 315 | 120,00 |
| 5. | 210240 | Nóż do pieczenia | 230 | 101,00 |
| 6. | 204220 | Nóż do filetowania giętki | 220 | 105,00 |

| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm* | Cena netto |
|-----|---------|----------------------------------|----------|---------------|
| 7. | 226090 | Nóż do ostrzyg | 90 | 79,00 |
| 8. | 201180 | Nóż masarski | 180 | 119,00 |
| | 201220 | Nóż masarski | 230 | 120,00 |
| 9. | 207160 | Nóż do oddzielania kości prosty | 155 | 93,00 |
| 10. | 203180 | Nóż do naciania | 180 | 92,00 |
| 11. | 208160 | Nóż do oddzielania kości zagięty | 160 | 97,00 |
| 12. | 209160 | Nóż do oddzielania kości wąski | 160 | 104,00 |
| 13. | 205280 | Nóż do łososia | 275 | 97,00 |
| 14. | 225330 | Nóż do ryb | 330 | 169,00 |



- 13 - Zestaw zawiera noże: 201220, 204220, 209160, 214100, 218200, łopatkę 264170 oraz listwę 249558
 - Pełna oferta zestawów noży na str. 108-109



| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm* | Cena netto |
|-----|---------|-------------------------|-------|---------------|
| 1. | 215120 | Noż do pomidorów | 115 | 57,00 |
| 2. | 214100 | Noż do obierania | 100 | 47,00 |
| 3. | 216060 | Noż do jarzyn | 60 | 42,10 |
| 4. | 226180 | Noż japoński | 180 | 124,00 |
| 5. | 226161 | Noż japoński Santoku | 160 | 86,00 |
| 6. | 229180 | Noż do twardego sera | 180 | 82,00 |
| 7. | 270260 | Łopatka do przewracania | 260 | 169,00 |

| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm* | Cena netto |
|-----|---------|-------------------------------------|-------|---------------|
| 8. | 270150 | Łopatka do przewracania | 150 | 134,00 |
| 9. | 264170 | Łopatka do przewracania perforowana | 170 | 113,00 |
| 10. | 213160 | Tasak | 160 | 207,00 |
| 11. | 212220 | Stalka | 220 | 151,00 |
| | 212300 | Stalka | 300 | 195,00 |
| 12. | 231360 | Noż do sera z dwiema rączkami | 360 | 328,00 |
| 13. | 200008 | Zestaw noży Sanelli z listwą | - | 577,00 |

NOŻE SANELLI SKIN

- linia noży Skin wykonana została ze stali o wysokiej twardości i dobrej elastyczności 54-56 HRC
- wysoka jakość cięcia
- antypoślizgowa rękojeść wykonana z polipropylenu



| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm* | Cena netto |
|-----|---------|-----------------|-------|---------------|
| 1. | 286212 | Nóż kuchenny | 210 | 88,00 |
| | 286252 | Nóż kuchenny | 255 | 103,00 |
| 2. | 286182 | Nóż uniwersalny | 180 | 69,00 |
| | 286222 | Nóż uniwersalny | 230 | 84,00 |

| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm* | Cena netto |
|-----|---------|------------------|-------|--------------|
| 3. | 286243 | Nóż do pieczenia | 230 | 61,00 |
| 4. | 286242 | Nóż do chleba | 235 | 60,00 |
| 5. | 286102 | Nóż do obierania | 95 | 25,70 |
| 6. | 286062 | Nóż do jarzyn | 60 | 24,10 |

NÓŻ DO STEKÓW/POMIDORÓW

| Nr kat. | L mm* | Cena netto |
|---------|-------|-------------|
| 286101 | 100 | 9,80 |



NOŻE KUTE STALGAST ELITE

 stalgast

- doskonale zaprojektowane od ostrza, krawędzi, grzbietu, nasady po trzon
- ergonomiczna i higieniczna konstrukcja uniemożliwiająca gromadzenie się resztek w miejscach łączeń
- perfekcyjnie wykonane i idealnie wyważone
- wykute na gorąco z jednego pręta stalowego, poddane procesowi, który składa się z 50 etapów

INOX



twierdź głowni 54-56 HRC

głownia i trzon kute na gorąco z jednego kawałka stali klasy X50CrMoV15



krawędź ostrza
utrzymuje wysoką trwałość

ergonomiczny uchwyt

antybakteryjna ochrona
okładziny SteriShield™



- Zestaw zawiera noże kute: 292150, 293065, 293090, 291150, 295180, 290200, 294230, 293115, 291230 stalke 212257 oraz pokrowiec 201000
- Pełna oferta zestawów noży na str. 108-109



| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm* | Cena netto |
|-----|---------|------------------------|-------|------------|
| 1. | 290200 | Nóż kuchenny | 200 | 111,00 |
| | 290250 | Nóż kuchenny | 250 | 115,00 |
| 2. | 290201 | Nóż kuchenny karbowany | 200 | 107,00 |
| 3. | 291230 | Nóż kuchenny | 230 | 91,00 |
| 4. | 291150 | Nóż do trybowania | 150 | 78,00 |
| 5. | 293115 | Nóż do pomidorów | 115 | 58,00 |
| 6. | 293090 | Nóż do obierania | 90 | 51,00 |
| 7. | 293065 | Nóż do jarzyn | 65 | 48,00 |

| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm* | Cena netto |
|-----|---------|------------------------------------|-------|------------|
| 8. | 294230 | Nóż do chleba | 210 | 93,00 |
| 9. | 296180 | Tasak | 180 | 130,00 |
| 10. | 295180 | Nóż Santoku | 180 | 115,00 |
| 11. | 297160 | Nóż do serów miękkich z otworami | 160 | 64,00 |
| 12. | 292150 | Widelec "prosty" | 150 | 74,00 |
| 13. | 292151 | Widelec "zakrzywiony" | 150 | 60,00 |
| 14. | 212257 | Stalka diamentowa | 255 | 47,50 |
| 15. | 200006 | Zestaw noży kutyh Elite w pokrowcu | - | 788,00 |

NOŻE STALGAST ZE STALI KUTEJ



- twardość ostrza 52-54 HRC
- wykonane ze stali kutej
- rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia

twardość głowni 52-54 HRC

głownia i trzon kute na gorąco z jednego kawałka stali

nity ozdobne przytwierdzają rękojeść do trzpienia



krawędź ostrza
łatwość i szybkość ostrzenia

bezpieczna rękojeść
ochrona i komfort pracy



- 10 - Zestaw zawiera noże kute: 218209, 219209, 209159, 203209, 212259, widelec kuty 211189 oraz pokrowiec zapinany na rzep
- Pełna oferta zestawów noży na str. 108-109



| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm* | Cena netto |
|-----|---------|--------------------|-------|------------|
| 1. | 218209 | Noż kuchenny | 200 | 37,50 |
| | 218259 | Noż kuchenny | 255 | 65,00 |
| | 218309 | Noż kuchenny | 300 | 61,00 |
| 2. | 219209 | Noż do chleba | 200 | 31,50 |
| 3. | 203139 | Noż do mięsa | 130 | 21,10 |
| | 203209 | Noż do mięsa | 200 | 33,30 |
| 4. | 209159 | Noż do filetowania | 155 | 29,90 |
| | 204189 | Noż do filetowania | 180 | 25,70 |

| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm* | Cena netto |
|-----|---------|-------------------------|-------|------------|
| 5. | 217139 | Noż do steków/pomidorów | 115 | 17,00 |
| 6. | 214109 | Noż do obierania | 100 | 17,90 |
| 7. | 216089 | Noż do jarzyn | 80 | 19,50 |
| 8. | 211189 | Widelec | 180 | 39,90 |
| 9. | 212259 | Stalka | 250 | 19,40 |
| 10. | 200009 | Zestaw noży kutchy | - | 173,00 |

NOŻE STALGAST ZE STALI WALCOWANEJ



- twardość ostrza 52-54 HRC
- rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia
- ostrza noży ze stali nierdzewnej utwardzanej przez walcowanie

Ostrze utwardzone przez walcowanie



Bezpieczna wyprofilowana rękojeść



- 10 - Zestaw zawiera noże: 218208, 210208, 214108, stalkę 212309, widelec 211158 oraz listwę magnetyczną 249338
- Pełna oferta zestawów noży na str. 108-109

| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm* | Cena netto |
|-----|---------|--------------------------|-------|------------|
| 1. | 218208 | Noż kuchenny | 210 | 21,60 |
| | 218258 | Noż kuchenny | 240 | 30,20 |
| 2. | 210208 | Noż do pieczenia | 200 | 14,90 |
| 3. | 219208 | Noż do chleba | 195 | 17,90 |
| 4. | 209148 | Noż do oddzielania kości | 150 | 14,40 |
| 5. | 214108 | Noż do obierania | 100 | 13,80 |
| | 214138 | Noż do obierania | 115 | 10,80 |

| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm* | Cena netto |
|-----|---------|----------------------------------|-------|------------|
| 6. | 216088 | Noż do jarzyn | 75 | 14,40 |
| 7. | 211158 | Widelec | 150 | 16,60 |
| 8. | 227259 | Nożyce do drobiu | 250 | 29,70 |
| 9. | 212259 | Stalka | 250 | 19,40 |
| | 212309 | Stalka | 300 | 20,50 |
| 10. | 200007 | Zestaw noży walcowanych z listwą | - | 85,00 |

NOŻE JAPONSKIE SASHIMI

- doskonale zaprojektowane od ostrza, krawędzi, grzbietu, nasady po trzon
- proces ich produkcji składa się z 50 etapów
- kute na gorąco z jednego kawałka stali
- charakteryzują się twardością 54-56 HRC
- do ich wykonania wykorzystuje się wysokiej jakości stop niemieckiej stali chirurgicznej o strukturze martenzytycznej
- krawędź tnąca klingi jest jednostronnie ostrzona zgodnie z japońską tradycją



| Nr kat. | L mm* | Cena netto |
|---------|-------|------------|
| 298210 | 210 | 82,00 |
| 298240 | 240 | 96,00 |

Wysoka jakość ostrza



Drewniana rękojeść



NOŻE CERAMICZNE

- nieodbarwiają się ostrza ceramiczne, nie wchodzą w reakcję z krojoną żywnością
- łatwe w utrzymaniu czystości
- idealne do krojenia owoców, warzyw, sushi i mięsa bez kości
- ostrza niewymagające częstego ostrzenia
- noże należy odpowiednio układać w zmywarce, tak by uniemożliwić ich wyszczerbienie
- polecana ostrzałka nr kat. 242001



| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm* | Cena netto |
|-----|---------|--------------|-------|------------|
| 1. | 206015 | Noż santoku | 150 | 22,50 |
| 2. | 206150 | Noż kuchenny | 150 | 22,50 |
| 3. | 206200 | Noż kuchenny | 200 | 42,30 |

Ostrza niewymagające częstego ostrzenia



NOŻE ZE STALI NIERDZEWNEJ PREMIUM HACCP



- wykonane z wysokiej jakości stali X50CrMoV15;
- antypoślizgowa rękojeść;
- ergonomiczna i higieniczna konstrukcja rękojeści uniemożliwia gromadzenie się resztek w miejscach łączeń

1 NOŻ KUCHENNY

| Nr kat. | Kolor | L mm* | Cena netto |
|---------|-------|-------|--------------|
| 283261 | | 260 | 50,00 |
| 283262 | | 260 | 50,00 |
| 283263 | | 260 | 50,00 |
| 283264 | | 260 | 50,00 |
| 283265 | | 260 | 50,00 |
| 283266 | | 260 | 50,00 |



2 NOŻ KUCHENNY

| Nr kat. | Kolor | L mm* | Cena netto |
|---------|-------|-------|--------------|
| 283251 | | 250 | 38,20 |
| 283252 | | 250 | 38,20 |
| 283253 | | 250 | 32,30 |



3 NOŻ KUCHENNY

| Nr kat. | Kolor | L mm* | Cena netto |
|---------|-------|-------|--------------|
| 283201 | | 200 | 34,90 |
| 283202 | | 200 | 34,90 |
| 283203 | | 200 | 34,90 |



4 STALKA

| Nr kat. | Kolor | L mm* | Cena netto |
|---------|-------|-------|--------------|
| 283231 | | 230 | 30,60 |





5 NÓŻ DO KROJENIA

| Nr kat. | Kolor | L mm* | Cena netto |
|---------|-------|-------|--------------|
| 283181 | | 180 | 32,80 |
| 283182 | | 180 | 32,80 |
| 283183 | | 180 | 32,80 |
| 283184 | | 180 | 32,80 |
| 283185 | | 180 | 32,80 |
| 283186 | | 180 | 32,80 |



5

6 NÓŻ UNIWERSALNY

| Nr kat. | Kolor | L mm* | Cena netto |
|---------|-------|-------|--------------|
| 284181 | | 180 | 34,90 |
| 284182 | | 180 | 34,90 |
| 284183 | | 180 | 34,90 |
| 284184 | | 180 | 34,90 |
| 284185 | | 180 | 34,90 |
| 284186 | | 180 | 34,90 |



6

7 NÓŻ UNIWERSALNY

| Nr kat. | Kolor | L mm* | Cena netto |
|---------|-------|-------|--------------|
| 284151 | | 150 | 30,60 |
| 284152 | | 150 | 25,80 |
| 284153 | | 150 | 25,80 |
| 284155 | | 150 | 25,80 |
| 284156 | | 150 | 25,80 |



7

8 NÓŻ DO OBIERANIA

| Nr kat. | Kolor | L mm* | Cena netto |
|---------|-------|-------|--------------|
| 283091 | | 90 | 14,20 |
| 283092 | | 90 | 14,20 |
| 283093 | | 90 | 12,00 |
| 283094 | | 90 | 14,20 |
| 283096 | | 90 | 12,60 |



8

9 NÓŻ DO WARZYW

- ostrze ząbkowane

| Nr kat. | Kolor | L mm* | Cena netto |
|---------|-------|-------|--------------|
| 283142 | | 100 | 15,30 |



9

10 NÓŻ DO JARZYN

| Nr kat. | Kolor | L mm* | Cena netto |
|---------|-------|-------|--------------|
| 283062 | | 60 | 12,00 |



10

11 NÓŻYCKI DO ZIÓŁ

| Nr kat. | L mm* | Cena netto |
|---------|-------|--------------|
| 227200 | 200 | 30,90 |



11



1 NOŻ DO MIĘSA

| Nr kat. | Kolor | L mm* | Cena netto |
|---------|--------|-------|------------|
| 283101 | Red | 200 | 36,00 |
| 283104 | Blue | 200 | 30,40 |
| 283105 | Yellow | 200 | 30,40 |



2 NOŻ DO ODZIELANIA KOŚCI

- wąski

| Nr kat. | Kolor | L mm* | Cena netto |
|---------|--------|-------|------------|
| 283111 | Red | 150 | 25,10 |
| 283114 | Blue | 150 | 25,10 |
| 283115 | Yellow | 150 | 25,10 |



3 NOŻ DO ODZIELANIA KOŚCI

- zagięty

| Nr kat. | Kolor | L mm* | Cena netto |
|---------|--------|-------|------------|
| 283121 | Red | 150 | 25,10 |
| 283123 | Grey | 150 | 21,20 |
| 283125 | Yellow | 150 | 21,20 |



4 TASAK

| Nr kat. | Kolor | L mm* | Cena netto |
|---------|--------|-------|------------|
| 283191 | Red | 180 | 64,00 |
| 283195 | Yellow | 180 | 54,00 |



5 NOŻ DO FILETOWANIA

| Nr kat. | Kolor | L mm* | Cena netto |
|---------|-------|-------|------------|
| 283304 | Blue | 300 | 36,00 |



6 NOŻ KUCHENNY

- z ząbkami

| Nr kat. | Kolor | L mm* | Cena netto |
|---------|-------|-------|------------|
| 225314 | Blue | 310 | 63,00 |



1 NÓŻ MASARSKI

| Nr kat. | Kolor | L mm* | Cena netto |
|---------|-------|----------|---------------|
| 284251 | | 250 | 38,20 |
| 284301 | | 300 | 39,70 |



2 NÓŻ MASARSKI

- zakrzywiony

| Nr kat. | Kolor | L mm* | Cena netto |
|---------|-------|----------|---------------|
| 284311 | | 250 | 36,00 |



3 NÓŻ DO CHLEBA

| Nr kat. | Kolor | L mm* | Cena netto |
|---------|-------|----------|---------------|
| 283256 | | 250 | 27,30 |
| 283306 | | 300 | 30,60 |



4 NÓŻ DO SERA Z DWIEMA RĄCZKAMI

| Nr kat. | Kolor | L mm* | Cena netto |
|---------|-------|----------|---------------|
| 283366 | | 360 | 126,00 |

5 NÓŻ DO SERÓW MIĘKKICH

| Nr kat. | Kolor | L mm* | Cena netto |
|---------|-------|----------|---------------|
| 283156 | | 150 | 19,70 |



NOŻE STALGAST HACCP ZE STALI WALCOWANEJ



HACCP

INOX



- kolorowy uchwyt

System
oznaczania
HACCP:SUROWE
MIĘSO

WARZYWA

DRÓB
SUROWY

RYBY



NABIAŁ

MIĘSO GOTOWANE
WĘDLINY

1 NOŻ UNIWERSALNY

| Nr kat. | Kolor | L mm* | Cena netto |
|---------|--------|----------|---------------|
| 281151 | Red | 160 | 12,40 |
| 281152 | Green | 160 | 12,40 |
| 281153 | Yellow | 160 | 12,40 |
| 281154 | Blue | 160 | 12,40 |
| 281155 | White | 160 | 12,40 |
| 281156 | Brown | 160 | 12,40 |



2 NOŻ KUCHENNY

| Nr kat. | Kolor | L mm* | Cena netto |
|---------|--------|----------|---------------|
| 281211 | Red | 220 | 15,10 |
| 281212 | Green | 220 | 15,10 |
| 281213 | Yellow | 220 | 15,10 |
| 281214 | Blue | 220 | 15,10 |
| 281215 | White | 220 | 15,10 |
| 281216 | Brown | 220 | 15,10 |



3 NOŻ KUCHENNY

| Nr kat. | Kolor | L mm* | Cena netto |
|---------|--------|----------|---------------|
| 281251 | Red | 250 | 19,40 |
| 281252 | Green | 250 | 19,40 |
| 281253 | Yellow | 250 | 19,40 |
| 281254 | Blue | 250 | 19,40 |
| 281255 | White | 250 | 19,40 |
| 281256 | Brown | 250 | 19,40 |





4 NÓŻ UNIWERSALNY

| Nr kat. | Kolor | L mm* | Cena netto |
|---------|-------|----------|---------------|
| 284205 | | 200 | 16,20 |
| 284303 | | 300 | 16,20 |



5 NÓŻ DO KROJENIA

| Nr kat. | Kolor | L mm* | Cena netto |
|---------|-------|----------|---------------|
| 282151 | | 160 | 11,30 |
| 282154 | | 160 | 9,18 |



6 NÓŻ DO OBIERANIA

| Nr kat. | Kolor | L mm* | Cena netto |
|---------|-------|----------|---------------|
| 285081 | | 90 | 6,59 |
| 285082 | | 90 | 6,59 |
| 285083 | | 90 | 6,59 |



7 NÓŻ DO OBIERANIA

| Nr kat. | Kolor | L mm* | Cena netto |
|---------|-------|----------|---------------|
| 285092 | | 100 | 10,70 |



8 NÓŻ DO JARZYN

| Nr kat. | Kolor | L mm* | Cena netto |
|---------|-------|----------|---------------|
| 285102 | | 105 | 11,80 |



9 NÓŻ DO BUŁEK

| Nr kat. | Kolor | L mm* | Cena netto |
|---------|-------|----------|---------------|
| 250012 | | 85 | 5,62 |



ZESTAWY NOŻY

ZESTAW SANNELII Z LISTWĄ

- zestaw zawiera noże walcowane: 201220, 204220, 209160, 214100, 218200, łopatkę 264170 oraz listwę 249558
- antypoślizgowa rękojeść wykonana z wytrzymałego tworzywa Santoprene i polipropylenu z dodatkiem antybakteryjnego czynnika Biomaster
- ostrze ze stali chromowo-molibdenowej
- twardość ostrza 54-56 HRC



LISTWA MAGNETYCZNA



Nr kat. Cena netto
200008 577,00

NOŻ KUCHENNY



ŁOPATKA DO PRZEWRACANIA



NOŻ DO FILETOWANIA GIĘTKI



NOŻ MASARSKI



NOŻ DO ODDZIELANIA KOŚCI



NOŻ DO OBIERANIA



ZESTAW NOŻY KUTYCH ELITE Z POKROWCEM

- 10 przegródek na noże
- zestaw zawiera noże kute: 292150, 293065, 293090, 291150, 295180, 290200, 294230, 293115, 291230 stalkę 212257 oraz pokrowiec 201000
- ergonomiczna rękojeść wykonana w sposób wykluczający gromadzenie się resztek w miejscach łączeń
- ostrze wyprodukowane z kutego pręta stalowego klasy X50CrMoV15

STALKA
DIAMENTOWA



WIDELEC



NOŻ SANTOKU



NOŻ KUCHENNY



NOŻ DO CHLEBA



NOŻ KUCHENNY



NOŻ DO TRYBOWANIA



NOŻ DO STEKÓW/
POMIDORÓW



NOŻ DO OBIERANIA



NOŻ DO JARZYN



POKROWIEC

Nr kat. Cena netto
200006 788,00

ZESTAW NOŻY WALCOWANYCH Z LISTWĄ

- zestaw zawiera noże walcowane 218208, 210208, 214108, stalkę 212309, widelec 211158 oraz listwę magnetyczną 249338
- rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia
- ostrze ze stali nierdzewnej utwardzanej przez walcowanie
- twardość ostrza 52-54 HRC

Nr kat. Cena
200007 netto
 85,00



LISTWA MAGNETYCZNA

STALKA



NÓŻ KUCHENNY



NÓŻ DO PIECZENI



WIDELEC



NÓŻ DO OBIERANIA



ZESTAW NOŻY KUTYCH Z POKROWCEM

- zestaw zawiera noże kute: 218209, 219209, 209159, 203209 stalkę 212259, widelec kuty 211189
- rękojeść dopasowana w sposób uniemożliwiający gromadzenie się resztek w miejscach łączenia
- wykonane ze stali kutej
- twardość ostrza 52-54HRC

STALKA



WIDELEC



NÓŻ KUCHENNY



NÓŻ DO CHLEBA



NÓŻ DO MIĘSA



NÓŻ DO FILETOWANIA



POKROWIEC



Nr kat. Cena
200009 netto
 173,00

NOŻYCE

INOX



1



2



3



4



5

| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm | Cena netto |
|-----|---------|--------------------|------|---------------|
| 1. | 227180 | Nożyce kuchenne | 185 | 18,10 |
| 2. | 227250 | Nożyce do drobiu | 250 | 142,00 |
| 3. | 227259 | Nożyce do drobiu | 250 | 29,70 |
| 4. | 227240 | Nożyczki do drobiu | 240 | 34,10 |
| 5. | 227200 | Nożyczki do ziół | 200 | 30,90 |

OBIERACZKI

INOX



1



2



3

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Długość ostrza mm | L mm | Cena netto |
|-----|---------|----------------------------|-------------------|------|--------------|
| 1. | 334118 | Obieraczka ostrze gładkie | 55 | 125 | 16,00 |
| | 334119 | Obieraczka ostrze falowane | 55 | 125 | 12,80 |
| | 334120 | Nóż dekoracyjny Julienne | 55 | 125 | 12,80 |
| 2. | 334006 | Obieraczka | 35 | 155 | 12,20 |
| 3. | 334110 | Obieraczka | 33 | 185 | 13,80 |

Ostrze model
334120





POKROWIEC KUCHARSKI NA NOŻE

- 10 przegródek na noże
- wyposażony w pasek z regulacją długości 810-1370 mm
- przegródka na długopisy i wizytówki oraz inne akcesoria
- max długość noża 450 mm
- pokrowiec zamykany na plastikowe zatrzaski
- identyfikator na tylnej ścianie z wysuwaną tabliczką na dane osobowe



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 201000 | 515 | 230 | 80 | 86,00 |

LISTWA MAGNETYCZNA Z HACZYKAMI

PP

| Lp. | Nr kat. | Ilość haczyków | L mm | Cena netto |
|-----|---------|----------------|---------|---------------|
| 1. | 248308 | 2 | 330 | 17,80 |
| 2. | 248458 | 5 | 450 | 22,00 |
| 3. | 248608 | 6 | 625 | 29,70 |



LISTWA MAGNETYCZNA

- nowoczesny design
- polecana do kuchni „otwartych”

INOX

| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|---------|---------------|
| 249448 | 406 | 52,00 |



LISTWA MAGNETYCZNA

| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|---------|---------------|
| 249338 | 330 | 20,50 |
| 249558 | 550 | 27,00 |



STERYLIZATOR UV DO NOŻY

- drzwi z przyciemnianego szkła akrylowego
- pojemność do 12 noży
- wyjmowany stelaż na noże
- czas naświetlenia UV do 90 minut
- drzwi zamykane na kluczyk
- zabezpieczenie uniemożliwiające włączenie lampy przy otwartych drzwiach



Kontrolka gotowości i pracy, pokrętko do ustawiania czasu



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|------|------|------|------|------|-----|---------------|
| 200001 | 450 | 100 | 645 | 9 | 0,01 | 230 | 638,00 |

STALKI



| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm* | Cena netto |
|-----|---------|-------------------|-------|---------------|
| 1. | 212220 | Stalka Sanelli | 220 | 151,00 |
| | 212300 | Stalka Sanelli | 300 | 195,00 |
| 2. | 212259 | Stalka | 250 | 19,40 |
| | 212309 | Stalka | 300 | 20,50 |
| 3. | 212257 | Stalka diamentowa | 255 | 47,50 |

| Lp. | Nr kat. | Kolor | L mm* | Cena netto |
|-----|---------|-------|-------|--------------|
| 4. | 283231 | | 230 | 30,60 |

MASZYŃKA DO OSTRZENIA NOŻY

- przeznaczona do ostrzenia noży, w tym noży ze stali węglowej oraz nożyczek
- proces ostrzenia odbywa się bez udziału wody
- nie niszczy i nie przegrzewa stali ostrza
- posiada łatwo wymiennalną okładzinę ścierną
- obudowa wykonana z tworzywa
- 2 prowadnice kątowe do noży z cienkim ostrzem oraz grubym ostrzem w tym tasaków
- kąt ostrzenia 14°-28°
- możliwość ostrzenia noży ze stali węglowej
- wymienne taśmy ostrzące
- szuflada na opiłki



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | N obr/min | P kW | U V | Cena netto |
|---------|------|------|------|-----------|------|-----|------------|
| 242500 | 320 | 110 | 130 | 3000 | 0,11 | 230 | 808,00 |



MASZYŃKA DO OSTRZENIA NOŻY

- maks. kąt ostrzenia 28°
- proces ostrzenia odbywa się bez udziału wody
- diamentowy kamień ostrzący
- nie niszczy i nie przegrzewa stali ostrza
- możliwość ostrzenia noży ceramicznych
- pojemnik na opiłki



Szufladka na opiłki



OSTRZAŁKA DO NOŻY

- przeznaczona do ostrzenia noży z gładkim ostrzem
- obudowa wykonana z wytrzymałego tworzywa sztucznego ABS
- część ostrząca wykonana ze stali wolframowej
- system ostrzenia 360° utrzymuje ostrze w stałej pozycji eliminując drgania
- wyposażona w antypoślizgową przysawkę, umożliwiającą przymocowanie do blatu



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------|
| 247502 | 145 | 63 | 52 | 46,90 |

OSTRZAŁKA DO NOŻY

- ergonomiczny uchwyt
- ostrzy również noże ząbkowane
- część ostrząca wykonana z węglika wolframu



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------|
| 247500 | 145 | 20 | 60 | 38,30 |

OSTRZAŁKA DO NOŻY

- dwie części ostrzące, jedna wykonana z węglika wapnia, druga ceramiczna



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------|
| 247501 | 190 | 50 | 60 | 36,20 |

DESKI DO KROJENIA HACCP

- wykonana z polipropylenu
- dostępna w 6 kolorach
- posiada atest PZH



PRODUKT POLSKI
Stalgast Płodów



HACCP



System oznaczenia HACCP:



SUROWE MIĘSO



WARZYWA



DRÓB SUROWY



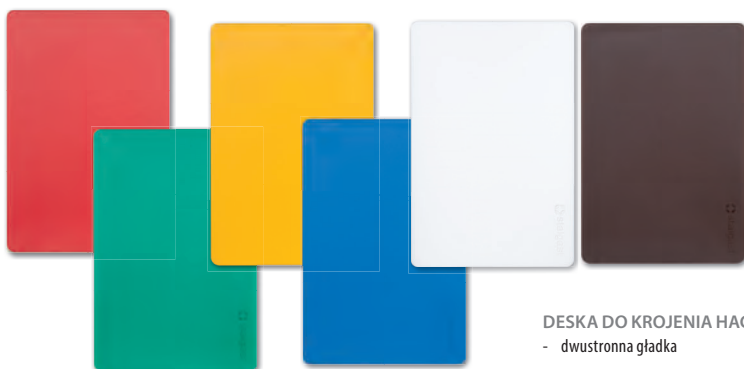
RYBY



NABIAŁ



MIĘSO GOTOWANE WĘDLINY



ZESTAW DESEK HACCP

- komplet desek wykonany z polipropylenu w 6 kolorach



| Nr kat. | Opis | Cena netto |
|---------|-------------------|------------|
| 341450 | 450x300 gładka | 135,00 |
| 341320 | GN1/2 z wycięciem | 125,00 |
| 341530 | GN1/1 z wycięciem | 275,00 |

DESKA DO KROJENIA HACCP 450X300

- dwustronna gładka

| Nr kat. | Kolor | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------------|------|------|------|------------|
| 341451 | Red | 450 | 300 | 13 | 27,00 |
| 341452 | Green | 450 | 300 | 13 | 27,00 |
| 341453 | Yellow | 450 | 300 | 13 | 27,00 |
| 341454 | Blue | 450 | 300 | 13 | 27,00 |
| 341455 | White | 450 | 300 | 13 | 27,00 |
| 341456 | Dark Brown | 450 | 300 | 13 | 27,00 |

STOJAK NA DESKI

- stojak na 6 desek







INOX









| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------|
| 349060 | 300 | 270 | 270 | 65,00 |

Deski z wycięciem






DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/2
 - dwustronna gładka z wycięciem

| Nr kat. | Kolor | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|---------|---------------|
| 341321 |  | 325 | 265 | 12 | 25,00 |
| 341322 |  | 325 | 265 | 12 | 25,00 |
| 341323 |  | 325 | 265 | 12 | 25,00 |
| 341324 |  | 325 | 265 | 12 | 25,00 |
| 341325 |  | 325 | 265 | 12 | 25,00 |
| 341326 |  | 325 | 265 | 12 | 25,00 |


DESKA DO KROJENIA HACCP GN 1/1
 - dwustronna gładka z wycięciem

| Nr kat. | Kolor | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|---------|---------------|
| 341531 |  | 530 | 325 | 15 | 55,00 |
| 341532 |  | 530 | 325 | 15 | 55,00 |
| 341533 |  | 530 | 325 | 15 | 55,00 |
| 341534 |  | 530 | 325 | 15 | 55,00 |
| 341535 |  | 530 | 325 | 15 | 55,00 |
| 341536 |  | 530 | 325 | 15 | 55,00 |


DESKA DO KROJENIA HACCP 600X400
 - dwustronna gładka z wycięciem

| Nr kat. | Kolor | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|---------|---------------|
| 341631 |  | 600 | 400 | 18 | 88,00 |
| 341632 |  | 600 | 400 | 18 | 88,00 |
| 341633 |  | 600 | 400 | 18 | 88,00 |
| 341634 |  | 600 | 400 | 18 | 88,00 |
| 341635 |  | 600 | 400 | 18 | 88,00 |
| 341636 |  | 600 | 400 | 18 | 88,00 |



DESKA DO KROJENIA

- wykonana z polipropylenu w kolorze czarnym
- dostępna w wersji dwustronnie gładkiej lub z wycięciem
- do zastosowania przy wędzeniu, grillowaniu, BBQ, produkcji sushi, serwisie bankietowym oraz kuchniach otwartych



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

| Lp. | Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|-----|---------------|--------------------------|---------|---------|---------|---------------|
| 1. | 341457 | Deska gładka | 450 | 300 | 13 | 27,00 |
| 2. | 341327 | Deska z wycięciem GN 1/2 | 325 | 265 | 12 | 25,00 |
| | 341537 | Deska z wycięciem GN 1/1 | 530 | 325 | 15 | 55,00 |
| | 341637 | Deska z wycięciem | 600 | 400 | 18 | 88,00 |

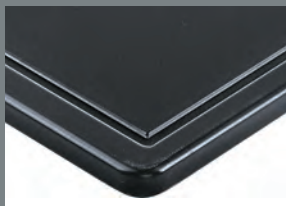


1



2

Deska z wycięciem



Deska dwustronna gładka



DESKA DO KROJENIA

PE



- deski o grubości 10 mm posiadają ergonomiczny uchwyt do przenoszenia
- deski o grubości 20 mm wyposażone są dodatkowo w gumowe nożki

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------------|
| 340250 | 250 | 150 | 10 | 11,00 |
| 340300 | 300 | 220 | 10 | 21,80 |
| 340350 | 350 | 250 | 20 | 53,00 |
| 340440 | 440 | 290 | 20 | 79,00 |
| 340500 | 500 | 340 | 20 | 103,00 |
| 340600 | 600 | 390 | 20 | 148,00 |

Antypoślizgowe
nożki

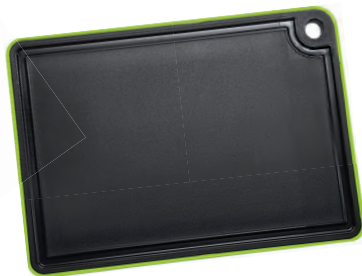


DESKA DO KROJENIA

- polecana do zastosowania na zapleczu kuchennym oraz barze
- powłoka antypoślizgowa na krawędziach deski
- idealne rozwiązanie dla gładkich blatów
- wyposażona w praktyczny wieszak
- odporność do temp. + 90° C



pp



Antypoślizgowa
powłoka na
krawędziach
deski



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|--------------|
| 340270 | 270 | 190 | 9 | 14,00 |
| 340351 | 350 | 250 | 10 | 28,10 |



DESKA DO KROJENIA

- wykonana z drewna bukowego
- deski 342250, 342400, 342500 grubość 20 mm
- deski 344400, 344500, 344600 grubość 40 mm



| Lp. | Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|-----|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 1. | 342250 | 300 | 250 | 20 | 35,10 |
| 2. | 342400 | 400 | 300 | 20 | 41,50 |
| 3. | 342500 | 500 | 300 | 20 | 52,00 |
| 4. | 344400 | 400 | 300 | 40 | 104,00 |
| | 344500 | 500 | 350 | 40 | 145,00 |
| | 344600 | 600 | 350 | 40 | 174,00 |

DESKA DO PIECZYWA Z ROWKAMI

- wykonana z drewna bukowego o grubości 30 mm



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 343400 | 400 | 250 | 30 | 76,00 |



KLOC MASARSKI

- płyta kłoca z drewna bukowego i grabowego
- solidna i stabilna konstrukcja
- modele 684516, 684416, 684511, 684411 na podstawie wykonanej ze stali nierdzewnej



| Lp. | Nr kat | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|-----|--------|---------|---------|---------|---------------|
| 1. | 684516 | 400 | 500 | 850 | 955,00 |
| | 684416 | 400 | 400 | 850 | 871,00 |
| | 684511 | 400 | 500 | 800 | 899,00 |
| 2. | 684411 | 400 | 400 | 800 | 824,00 |
| | 684515 | 400 | 500 | 150 | 572,00 |
| | 684415 | 400 | 400 | 150 | 457,00 |
| | 684510 | 400 | 500 | 100 | 452,00 |
| | 684410 | 400 | 400 | 100 | 378,00 |

KLOC MASARSKI

- płyta kłoca z polietylenu
- wymiary płyty kłoca (WxDxH): 500x400x50 mm
- podstawa ze stali nierdzewnej

PE

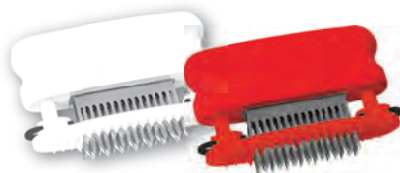


| Nr kat | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|--------|---------|---------|---------|---------------|
| 680541 | 500 | 400 | 860 | 695,00 |

SIEKACZ ZMIĘKČAZĄCY DO MIĘSA

- ostrza w dwóch rzędach wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- włókna mięsa zostają nacięte, nie zmiażdżone
- możliwość zdjęcia stopki w celu czyszczenia

INOX



| Nr kat. | Kolor | Ostrza | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|-------|--------|------|------|------|------------|
| 247514 | | 45 | 145 | 45 | 103 | 44,70 |
| 247510 | | 45 | 145 | 45 | 103 | 44,70 |

TŁUČZEK SZEFA KUCHNI

- układ sprężynowy połączony jest z 56 nożami nacinającymi włókna mięsa
- długość rączki 185 mm

INOX



| Nr kat. | Ostrza | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|--------|------|------|------|------------|
| 247519 | 56 | 265 | 60 | 70 | 111,00 |

RĘKAWICA STAŁOWA

INOX



| Nr kat. | Kolor | Rozmiar | Cena netto |
|---------|-------|---------|------------|
| 240001 | | M | 445,00 |
| 240004 | | L | 445,00 |

TŁUČZEK DO MIĘSA

- rączka z tworzywa
- 3 powierzchnie rozbijające

INOX



| Nr kat. | M kg | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 247090 | 0,9 | 66,00 |

TŁUČZEK DO MIĘSA

- 2 powierzchnie rozbijające



TŁUČZEK DO MIĘSA

- antypoślizgowy uchwyt wykonany z polipropylenu



| Nr kat. | M kg | L mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 247040 | 0,4 | 250 | 24,50 |



| Nr kat. | M kg | L mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 247030 | 0,2 | 230 | 26,60 |



AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA

Klasyczna zastawa stołu rekomendowana do profesjonalnej gastronomii. Nowoczesne linie szkła oraz sztucce zaprojektowane z myślą o częstej eksploatacji, polecane do restauracji, barów, pubów, kawiarni, cateringu i innych.

| | | | |
|-------------------------------------------|---------|------------------------------------------|---------|
| Sztucce | 122-138 | Zestawy do przypraw | 212-213 |
| Szkło | 186-210 | Sosjerki, serwetniki | 211 |
| Porcelana i zastawa stołowa Opal glass .. | 139-183 | Stojak na kartę menu, kosz stołowy | 214 |
| Sztucce do steków i pizzy | 137 | Koszki do pieczywa | 216-217 |
| Moździerz z tłuczkiem | 215 | Kociołek do gulaszu | 218 |
| Młynki do przypraw | 215 | Naczynia emaliowane | 184-185 |

SZTUĆCE CATERINGOWE

- cena za sztukę

INOX
18/0

| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm | K szt | Cena netto |
|-----|---------|---------------------|---------|----------|---------------|
| 1. | 354160 | Łyżka stołowa | 178 | 12 | 0,77 |
| 2. | 354150 | Widelec stołowy | 197 | 12 | 0,77 |
| 3. | 354180 | Nóż stołowy | 208 | 12 | 1,44 |
| 4. | 354110 | Łyzeczka do herbaty | 138 | 12 | 0,44 |



SZTUĆCE BAROWE

- cena za sztukę

INOX
18/0



| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm | K szt | Cena netto |
|-----|---------|---------------------|---------|----------|---------------|
| 1. | 354060 | łyżka stolowa | 175 | 12 | 0,88 |
| 2. | 354050 | Widelec stolowy | 180 | 12 | 0,94 |
| 3. | 354080 | Nóż stolowy | 210 | 12 | 1,73 |
| 4. | 354010 | łyżeczka do herbaty | 135 | 12 | 0,71 |



SZTUĆCE BISTRO

- cena za sztukę

INOX
18/0

| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm | K szt | Cena netto |
|-----|---------|---------------------|---------|----------|---------------|
| 1. | 355061 | Łyżka stolowa | 176 | 12 | 0,71 |
| 2. | 355051 | Widelec stolowy | 176 | 12 | 0,71 |
| 3. | 355081 | Nóż stolowy | 205 | 12 | 2,15 |
| 4. | 355011 | Łyzeczka do herbaty | 132 | 12 | 0,71 |



SZTUĆCE KONESER

- cena za sztukę

INOX
18/0



| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm | K szt | Cena netto |
|-----|---------|---------------------|---------|----------|---------------|
| 1. | 355160 | łyżka stolowa | 188 | 12 | 2,02 |
| 2. | 355150 | Widelec stolowy | 188 | 12 | 2,02 |
| 3. | 355180 | Nóż stolowy | 205 | 12 | 2,26 |
| 4. | 355110 | łyżeczka do herbaty | 135 | 12 | 1,44 |



SZTUĆCE STOŁÓWKOWE

- cena za sztukę

INOX
18/0

| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm | K szt | Cena netto |
|-----|---------|---------------------|---------|----------|---------------|
| 1. | 353060 | Łyżka stolowa | 195 | 12 | 1,32 |
| 2. | 353051 | Widelec stolowy | 190 | 12 | 1,21 |
| 3. | 353081 | Nóż stolowy | 210 | 12 | 1,98 |
| 4. | 353010 | Łyzeczka do herbaty | 135 | 12 | 0,77 |



SZTUĆCE RESTAURACYJNE EKO

 INOX
18/0

- cena za sztukę



| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm | K szt | Cena netto |
|-----|---------|---------------------|---------|----------|---------------|
| 1. | 351061 | łyżka stolowa | 187 | 12 | 2,20 |
| 2. | 351051 | Widelec stolowy | 190 | 12 | 2,10 |
| 3. | 351081 | Nóż stolowy | 205 | 12 | 2,20 |
| 4. | 351011 | łyżeczka do herbaty | 135 | 12 | 1,54 |



SZTUĆCE CLASSIC

- cena za sztukę

INOX
18/0

| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm | K szt | Cena netto |
|-----|---------|---------------------|------|-------|------------|
| 1. | 357060 | łyżka stolowa | 190 | 12 | 2,43 |
| 2. | 357050 | Widelec stolowy | 195 | 12 | 2,43 |
| 3. | 357080 | Nóż stolowy | 230 | 12 | 2,86 |
| 4. | 357010 | Łyzeczka do herbaty | 140 | 12 | 1,77 |
| 5. | 357120 | Widelczyk do ciasta | 140 | 12 | 1,87 |
| 6. | 357140 | Łyzeczka do kawy | 100 | 12 | 1,52 |



SZTUĆCE ARDILA

- cena za sztukę

INOX
18/0



| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm | K szt | Cena netto |
|-----|---------|---------------------|---------|----------|---------------|
| 1. | 357460 | łyżka stolowa | 197 | 12 | 2,19 |
| 2. | 357450 | Widelec stolowy | 201 | 12 | 2,19 |
| 3. | 357480 | Nóż stolowy | 225 | 12 | 3,73 |
| 4. | 357410 | łyżeczka do herbaty | 133 | 12 | 1,68 |



SZTUĆCE NAVIA

- cena za sztukę

INOX
18/0



| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm | K szt | Cena netto |
|-----|---------|---------------------|---------|----------|---------------|
| 1. | 350260 | łyżka stołowa | 189 | 12 | 2,53 |
| 2. | 350250 | Widelec stołowy | 201 | 12 | 2,53 |
| 3. | 350280 | Nóż stołowy | 240 | 12 | 5,18 |
| 4. | 350210 | łyżeczka do herbaty | 139 | 12 | 1,93 |
| 5. | 350240 | Łopatka do tortu | 220 | 1 | 2,74 |
| 6. | 350270 | łyżka wazowa | 305 | 1 | 7,86 |



SZTUĆCE SEGURA

- cena za sztukę

INOX
18/0



| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm | K szt | Cena netto |
|-----|---------|---------------------|---------|----------|---------------|
| 1. | 355760 | łyżka stołowa | 185 | 12 | 2,31 |
| 2. | 355750 | Widelec stołowy | 193 | 12 | 2,31 |
| 3. | 355780 | Nóż stołowy | 230 | 12 | 5,40 |
| 4. | 355710 | łyżeczka do herbaty | 133 | 12 | 1,65 |
| 5. | 355740 | łyżeczka do kawy | 115 | 12 | 1,54 |
| 6. | 355720 | Widelczyk do ciasta | 136 | 12 | 1,65 |



SZTUĆCE DUERO

- cena za sztukę

INOX
18/0

| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm | K szt | Cena netto |
|-----|---------|---------------------|---------|----------|---------------|
| 1. | 356660 | łyżka stolowa | 206 | 12 | 2,76 |
| 2. | 356650 | Widelec stolowy | 206 | 12 | 2,76 |
| 3. | 356680 | Nóż stolowy | 225 | 12 | 4,30 |
| 4. | 356610 | Łyżeczka do herbaty | 143 | 12 | 1,87 |
| 5. | 356620 | Widelec deserowy | 185 | 12 | 2,64 |
| 6. | 356640 | Łyżeczka do kawy | 116 | 12 | 1,77 |



SZTUĆCE EBRO

- cena za sztukę

INOX
18/0



| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm | K szt | Cena netto |
|-----|---------|---------------------|---------|----------|---------------|
| 1. | 350660 | łyżka stołowa | 206 | 12 | 3,20 |
| 2. | 350650 | Widelec stołowy | 206 | 12 | 3,20 |
| 3. | 350680 | Nóż stołowy | 240 | 12 | 5,40 |
| 4. | 350610 | łyżeczka do herbaty | 140 | 12 | 2,10 |



SZTUĆCE TAMBRE

- cena za sztukę

INOX
18/0

| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm | K szt | Cena netto |
|-----|---------|---------------------|---------|----------|---------------|
| 1. | 355660 | łyżka stolowa | 200 | 12 | 3,53 |
| 2. | 355650 | Widelec stolowy | 200 | 12 | 3,42 |
| 3. | 355680 | Nóż stolowy | 218 | 12 | 4,74 |
| 4. | 355610 | łyżeczka do herbaty | 147 | 12 | 2,43 |
| 5. | 355640 | Łopatka do tortu | 220 | 1 | 3,53 |
| 6. | 355670 | łyżka wazowa | 305 | 1 | 11,00 |



SZTUĆCE RESTAURACYJNE

- cena za sztukę
- nóż 351080 wykonany ze stali AISI 420

INOX
18/10

| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm | K szt | Cena netto |
|-----|---------|---------------------|---------|----------|---------------|
| 1. | 351060 | łyżka stołowa | 195 | 12 | 5,95 |
| 2. | 351050 | Widelec stołowy | 192 | 12 | 5,73 |
| 3. | 351080 | Nóż stołowy | 210 | 12 | 7,05 |
| 4. | 351010 | łyżeczka do herbaty | 137 | 12 | 3,31 |
| 5. | 351140 | łyżeczka do kawy | 114 | 12 | 2,86 |
| 6. | 351120 | Widelczyk do ciasta | 145 | 12 | 3,09 |



SZTUĆCE TURIA

- cena za sztukę

INOX
18/0






| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm | K szt | Cena netto |
|-----|---------|---------------------|---------|----------|---------------|
| 1. | 350560 | łyżka stolowa | 198 | 12 | 5,40 |
| 2. | 350550 | widelec stolowy | 218 | 12 | 6,49 |
| 3. | 350580 | noż stolowy | 229 | 12 | 6,21 |
| 4. | 350510 | łyżeczka do herbaty | 140 | 12 | 3,75 |



SZTUĆCE DO STEKÓW I PIZZY

NÓZ DO STEKÓW I PIZZY

- noże z rękojścią wykonaną z trwałego tworzywa sztucznego lub drewna
- ostrze wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- modele z rękojścią z tworzywa można myć w zmywarkach

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Kolor | L mm | K szt. | Cena netto |
|-----|---------------|-----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------|--------|--------------|
| 1. | 298110 | Nóż do steków i pizzy |  | 110 | 1 | 9,80 |
| | 298111 | Nóż do steków i pizzy |  | 110 | 1 | 14,20 |
| 2. | 298115 | Nóż do steków i pizzy |  | 115 | 1 | 19,70 |
| | 298116 | Nóż do steków i pizzy |  | 115 | 1 | 20,80 |
| 3. | 298121 | Nóż do steków Jumbo |  | 120 | 1 | 12,00 |



SZTUĆCE DO STEKÓW I PIZZY

- wykonane ze stali AISI 430
- rękojeść wykonana z tworzywa
- ostrze noża ząbkowane



| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm | K szt. | Cena netto |
|-----|---------------|---------|------|--------|-------------|
| 1. | 298100 | Nóż | 100 | 1 | 7,14 |
| 2. | 298101 | Widelce | 95 | 1 | 7,46 |



NACZYNIE DO ZAPIEKANIA

- rozgrzewają się równomiernie i długo utrzymują temperaturę
- odporność termiczna do +250°C
- sprzedawana w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------------|------|------|------|----------|--------|-------------|
| 045005 | 154 | 112 | 50 | 0,35 | 6 | 4,03 |
| 045006 | 176 | 127 | 60 | 0,50 | 6 | 6,60 |
| 045007 | 193 | 140 | 64 | 0,70 | 6 | 6,60 |

TALERZE DO PIZZY

- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|-----|---------------|------------------------|------|------|--------|--------------|
| 1. | 390301 | Talerz do pizzy Tina | 330 | 20 | 6 | 21,00 |
| | 390302 | Talerz do pizzy Tina | 350 | 20 | 6 | 25,90 |
| 2. | 388615 | Talerz do pizzy | 330 | 12 | 6 | 7,23 |
| 3. | 394419 | Talerz do pizzy Apulia | 315 | 20 | 6 | 19,70 |





SZTUĆCE I PORCELANA DLA DZIECI

INOX
18/0

SZTUĆCE DLA DZIECI

- zaprojektowane specjalnie dla dzieci
- zalecane dla alergików i uczulonych na nikiel
- rozmiary dostosowane dla małych dzieci
- cena za sztukę

SZTUĆCE KIDS

- wzór łączy zachęcający do korzystania przez dzieci

| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm | K szt | Cena netto |
|-----|---------|---------------------|---------|----------|---------------|
| 1. | 358061 | Łyżka stołowa | 168 | 12 | 2,15 |
| 2. | 358051 | Widelczyk stołowy | 172 | 12 | 2,25 |
| 3. | 358081 | Nóż stołowy | 182 | 12 | 3,51 |
| 4. | 358011 | Łyżeczka do deserów | 133 | 12 | 1,71 |

SZTUĆCE PRZEDSZKOLNE

- nóż 358180 wykonany bez ostrza do rozdzielania potraw
- zaokrąglone ząbki w widelczyku

Bezpieczne,
zaokrąglone ząbki



Nóż bez ostrza
do nauki krojenia



| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|---------------------|---------|-----------|---------------|
| 1. | 358160 | Łyżka stołowa | 153 | 12 | 2,31 |
| 2. | 358150 | Widelczyk stołowy | 152 | 12 | 2,10 |
| 3. | 358180 | Nóż stołowy | 171 | 12 | 3,31 |
| 4. | 358110 | Łyżeczka do deserów | 135 | 12 | 1,98 |

PORCELANA DLA DZIECI

- wysokiej jakości komplet naczyń zaprojektowany specjalnie dla dzieci
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)



5



1



2



3



4

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|------------------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 1. | 395950 | Talerz płytki | 160 | - | - | 6 | 11,70 |
| 2. | 395951 | Talerz płytki | 210 | - | - | 6 | 14,10 |
| | 395954 | Talerz płytki | 240 | - | - | 6 | 16,40 |
| 3. | 395952 | Miseczka do zupy | 170 | - | 0,5 | 6 | 14,10 |
| 4. | 395955 | Talerz głęboki | 200 | - | 0,6 | 6 | 16,40 |
| 5. | 395953 | Kubek | 78 | 100 | 0,25 | 6 | 12,90 |

ZASTAWA STOŁOWA OPAL GLASS



- biała dekorowana zastawa stołowa do zastosowania w profesjonalnej gastronomii, polecana do stołówek szkolnych, cateringu oraz szpitali
- wykonana z hartowanego szkła
- idealnie gładka powierzchnia zapobiega wchłanianiu się substancji obcych, co zapewnia maksymalne bezpieczeństwo i higienę
- podwyższona odporność na uszkodzenia mechaniczne oraz zarysowania
- odporna na szok termiczny

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|----------------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 1. | 388751 | Talerz płytki | 200 | 18 | - | 6 | 3,45 |
| 2. | 388752 | Talerz płytki | 255 | 22 | - | 6 | 4,00 |
| 3. | 388753 | Talerz głęboki | 235 | 36 | 0,6 | 6 | 4,05 |



1



2



3

GRANGUSTO



- zastawa stołowa do zastosowania w profesjonalnej gastronomii
- nowoczesne, proste i eleganckie wzornictwo w kolorze bieli
- wykonana z hartowanego szkła
- idealnie gładka powierzchnia zapobiega wchłanianiu się substancji obcych, co zapewnia maksymalne bezpieczeństwo i higienę
- podwyższona odporność na uszkodzenia mechaniczne oraz zarysowania
- odporna na szok termiczny



TALERZ PŁYTKI

| Lp. | Nr kat. | W mm | D mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|------|------|------|--------|------------|
| 1. | 388627 | 330 | 240 | 25 | 12 | 11,00 |
| 2. | 388628 | 217 | 163 | 19 | 12 | 5,69 |
| 3. | 388629 | 280 | 210 | 22 | 12 | 7,38 |

SALATERKA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|--------|------------|
| 388626 | 190 | 80 | 12 | 8,38 |



TALERZ PŁYTKI DO SERWOWANIA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|--------|------------|
| 388630 | 330 | 12 | 12 | 10,10 |

TALERZ DO MAKARONU

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|--------|------------|
| 388619 | 290 | 12 | 12 | 11,20 |

TALERZ DO RISOTTO

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|--------|------------|
| 388617 | 270 | 53 | 12 | 7,69 |



TALERZ DO PIZZY

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|--------|------------|
| 388616 | 335 | 18 | 12 | 12,00 |

TALERZ DO RYB

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|------|--------|------------|
| 388620 | 350 | 267 | 27 | 12 | 11,10 |

TALERZ OWALNY DO STEKÓW

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|------|--------|------------|
| 388618 | 315 | 260 | 31 | 12 | 10,10 |



AROMATECA

- kolekcja przeznaczona do różnych rodzajów herbat, cappuccino, kawy, napojów oraz deserów
- klasyczne proste wzornictwo w kolorze bieli
- wykonana z hartowanego szkła
- idealnie gładka powierzchnia zapobiega wchłanianiu się substancji obcych, co zapewnia maksymalne bezpieczeństwo i higienę
- podwyższona odporność na uszkodzenia mechaniczne oraz zarysowania
- odporna na szok termiczny



FILIŻANKA DO CAPPUCCINO

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|-----------|------|------|---------|--------|------------|
| 1. | 388791 | Filiżanka | 109 | 74 | 0,22 | 12 | 5,63 |
| 2. | 388780 | Spodek | 145 | 17 | - | 6 | 4,39 |



FILIŻANKA DO ESPRESSO

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|-----------|------|------|---------|--------|------------|
| 1. | 388781 | Filiżanka | 83 | 54 | 0,08 | 12 | 4,23 |
| 2. | 388770 | Spodek | 122 | 15 | - | 6 | 3,99 |



KUBEK DO HERBATY

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|---------|--------|------------|
| 388771 | 80 | 93 | 0,215 | 12 | 5,33 |



KUBEK DO ESPRESSO

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|---------|--------|------------|
| 388761 | 62 | 62 | 0,095 | 12 | 3,99 |



MISECZKA DO LODÓW I DESERÓW

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|---------|--------|------------|
| 388625 | 87 | 54 | 0,18 | 12 | 5,15 |

ZASTAWA STOŁOWA OPAL GLASS



- klasyczna biała, gładka, dekorowana zastawa stołowa do zastosowań w profesjonalnej gastronomii
- wykonana z hartowanego szkła, odporna na szok termiczny, o podwyższonej odporności na uszkodzenia mechaniczne
- podlega recyklingowi
- idealnie gładka powierzchnia zapobiega wchłanianiu się substancji obcych, co zapewnia maksymalne bezpieczeństwo
- nie absorbuje smaków i zapachów
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



Linia Ebro

1 TALERZ PŁYTKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 388651 | 200 | 18 | 6 | 3,34 |
| 388652 | 255 | 22 | 6 | 4,23 |

2 TALERZ GŁĘBOKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 388653 | 235 | 36 | 0,6 | 6 | 4,12 |

3 SALATERKA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 388654 | 135 | 70 | 0,5 | 4 | 5,68 |

4 MISKA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 388656 | 125 | 53 | 0,35 | 6 | 5,68 |

5 PÓŁMISEK OWALNY

| Nr kat. | W mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 388658 | 230 | 21 | 6 | 6,35 |
| 388659 | 355 | 27 | 6 | 11,60 |

6 FILIŻANKA ZE SPODKIEM

- średnica spodka 160 mm
- podana cena za komplet (6 szt. spodków + 6 szt. filiżanek)

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 388655 | 81 | 76 | 0,25 | 6 | 8,89 |

Linia Toledo

1 TALERZ PŁYTKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 388601 | 200 | 19 | 6 | 3,38 |
| 388602 | 250 | 23 | 6 | 4,02 |

2 TALERZ GŁĘBOKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 388603 | 240 | 36 | 0,6 | 6 | 4,06 |

3 MISKA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 388607 | 175 | 45 | 0,6 | 6 | 5,48 |

4 SALATERKA

| Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|-----------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 388604 | Salaterka | 125 | 80 | 0,5 | 4 | 5,89 |
| 388605 | Spodek | 145 | 18 | - | 6 | 3,29 |

5 SALATERKA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 388606 | 190 | 80 | 1,4 | 6 | 8,72 |

6 PÓŁMISEK OWALNY

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 388612 | 220 | 21 | 140 | 6 | 6,06 |
| 388613 | 300 | 27 | 220 | 6 | 11,60 |
| 388614 | 350 | 27 | 270 | 6 | 11,40 |

7 KUBEK

| Lp. | Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 7. | 388608 | 81 | 107 | 0,32 | 6 | 6,33 |
| 8. | 388610 | 74 | 90 | 0,25 | 24 | 5,68 |

9 PÓŁMISEK

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 388615 | 330 | 12 | 6 | 7,23 |

AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA



PORCELANA CZARNA I KOLOROWA



- czarna porcelana gładka i dekorowana
- porcelana kolorowa dostępna w dwóch wersjach kolorystycznych
- wytrzymała powłoka szkliva
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane na sztuki



Czarna porcelana

- 1 TALERZ PŁYTKI
- gładki

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 396101 | 255 | 25 | 1 | 28,20 |
| 396102 | 305 | 35 | 1 | 43,10 |

- 2 TALERZ GŁĘBOKI
- gładki

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V ml* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|----------|-----------|---------------|
| 396103 | 230 | 55 | 180 | 1 | 29,20 |
| 396104 | 305 | 65 | 450 | 1 | 51,00 |

- 3 TALERZ PŁYTKI
- żebrowany rant talerza

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 396111 | 255 | 30 | 1 | 37,60 |
| 396112 | 305 | 40 | 1 | 59,00 |

- 4 TALERZ GŁĘBOKI
- żebrowany rant talerza

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V ml* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|----------|-----------|---------------|
| 396113 | 265 | 60 | 320 | 1 | 47,50 |
| 396114 | 305 | 70 | 500 | 1 | 69,00 |



Kolorowa porcelana

- 1 SALATERKA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|---------------|
| 396151 | 135 | 75 | 0,6 | 7,33 |

- 2 SALATERKA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|---------------|
| 396161 | 135 | 75 | 0,6 | 7,33 |

- 3 TALERZ PŁYTKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------------|
| 396152 | 200 | 30 | 8,14 |

- 4 TALERZ PŁYTKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------------|
| 396153 | 260 | 35 | 14,00 |

- 5 TALERZ PŁYTKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------------|
| 396162 | 200 | 30 | 8,14 |

- 6 TALERZ PŁYTKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------------|
| 396163 | 260 | 35 | 14,00 |



PORCELANA LUBIANA



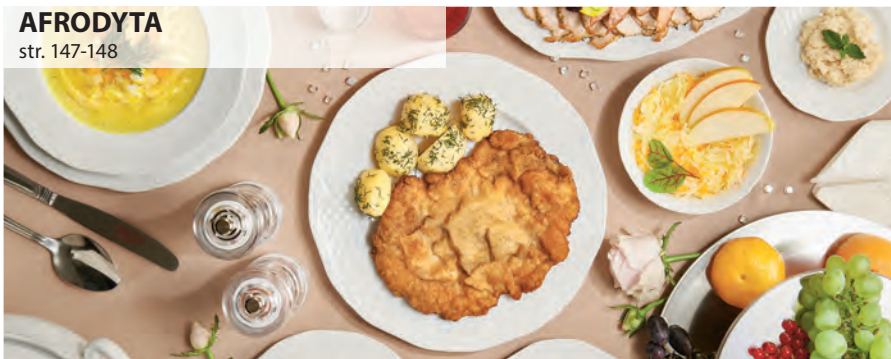
PRODUKT POLSKI



- 3 linie porcelany w kolorze czystej bieli dają nieograniczone możliwości aranżacji stołu
- spełniają wszelkie wymagania jakościowe i techniczne określone w normach europejskich
- naczynia porcelanowe można stosować bez ograniczeń, co do sposobu i czasu mycia oraz zastosowanych środków myjących
- możliwość ustawiania naczyń w równych, wysokich stosach, co przekłada się na zaoszczędzenie dużej ilości miejsca
- dzięki niskiej przewodności cieplnej potrawy i napoje wolniej na niej stygną
- pokryta jest najtwardszym szkliwem, dzięki czemu powierzchnia naczyń pozostaje gładka, błyszcząca i odporna na zarysowania

AFRODYTA

str. 147-148



WERSAL

str. 149-150



KASZUB / HEL

str. 151-153



AFRODYTA

 LUBIANA

- porcelana dekorowana w kolorze czystej bieli
- wytrzymała powłoka szkliva
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)





Afrodyta

1 WAZA DO ZUPY

| Nr kat. | W mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 390023 | 290 | 190 | 3,0 | 1 | 57,00 |

2 SALATERKA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 390010 | 140 | 40 | 0,30 | 6 | 6,33 |
| 390011 | 185 | 55 | 0,70 | 6 | 7,48 |
| 390012 | 230 | 65 | 1,40 | 6 | 19,40 |

3 TALERZ PŁYTKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 390017 | 240 | 20 | 6 | 11,70 |
| 390018 | 170 | 20 | 6 | 7,73 |
| 390019 | 190 | 20 | 6 | 7,97 |
| 390020 | 210 | 20 | 6 | 8,35 |
| 390021 | 260 | 20 | 6 | 16,80 |
| 390022 | 270 | 20 | 6 | 16,80 |

4 BULIONÓWKA

| Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|------------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 390001 | Bulionówka | 150 | 55 | 0,3 | 6 | 9,98 |
| 390014 | Spodek | 170 | - | - | 6 | 4,95 |

5 TALERZ GŁĘBOKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 390016 | 225 | 35 | 0,5 | 6 | 9,37 |

6 CUKIERNICA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 390002 | 100 | 125 | 0,29 | 6 | 14,10 |

7 KUBEK

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 390007 | 80 | 85 | 0,3 | 6 | 7,44 |

8 DZBANEK

| Nr kat. | W mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 390003 | 105 | 80 | 0,18 | 6 | 11,40 |

9 FILIŻANKA

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|-----------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 10 | 390005 | Filiżanka | 60 | 50 | 0,10 | 6 | 5,41 |
| 11 | 390013 | Spodek | 135 | - | - | 6 | 4,14 |
| 10 | 390006 | Filiżanka | 85 | 55 | 0,19 | 6 | 7,02 |
| | 390015 | Spodek | 160 | - | - | 6 | 4,29 |
| 11 | 390004 | Filiżanka | 90 | 60 | 0,25 | 6 | 7,48 |
| | 390015 | Spodek | 160 | - | - | 6 | 4,29 |

12 PÓŁMISEK OWALNY

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 390009 | 280 | 200 | 20 | 6 | 25,30 |
| 390008 | 330 | 230 | 25 | 6 | 32,10 |

WERSAL

- porcelana gładka w kolorze czystej bieli
- wytrzymała powłoka szklлива
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- posiada wzmocnione krawędzie

 LUBIANA





1 TALERZ PŁYTKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 390419 | 160 | 20 | 6 | 6,90 |
| 390420 | 170 | 15 | 6 | 7,08 |
| 390421 | 190 | 20 | 6 | 7,58 |
| 390422 | 210 | 20 | 6 | 7,92 |
| 390423 | 240 | 25 | 6 | 9,14 |
| 390424 | 265 | 25 | 6 | 10,50 |
| 390425 | 270 | 25 | 6 | 15,30 |

2 TALERZ GŁĘBOKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 390418 | 225 | 35 | 0,5 | 6 | 8,57 |

3 MISKA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 390103 | 150 | 60 | 0,5 | 6 | 7,94 |

4 SALATERKA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 390426 | 170 | 45 | 0,40 | 12 | 6,54 |
| 390427 | 185 | 55 | 0,60 | 12 | 7,00 |

5 BULIONÓWKA

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|------------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 6. | 390401 | Bulionówka | 125 | 70 | 0,30 | 6 | 9,14 |
| | 390417 | Spodek | 160 | - | - | 6 | 4,36 |
| 7. | 390402 | Bulionówka | 155 | 70 | 0,32 | 6 | 10,40 |
| | 390417 | Spodek | 160 | - | - | 6 | 4,36 |

7 SOSJERKA

| Nr kat. | W mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 390414 | 160 | 80 | 0,36 | 6 | 17,70 |

8 DZBANEK

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 390405 | 110 | 85 | 85 | 0,15 | 6 | 12,10 |

9 CUKIERNICA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 390403 | 100 | 110 | 0,25 | 6 | 16,60 |

10 CZAJNIK

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 390404 | 165 | 85 | 140 | 0,5 | 6 | 25,50 |

11 IMBRYK

| Nr kat. | W mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 390410 | 175 | 180 | 0,82 | 6 | 29,40 |

12 DZBANEK

| Nr kat. | W mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 390105 | 70 | 50 | 0,05 | 12 | 6,23 |

13 FILIŻANKA

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|-----------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 13. | 390408 | Filiżanka | 65 | 60 | 0,11 | 12 | 6,43 |
| | 390416 | Spodek | 120 | - | - | 12 | 3,78 |
| 14. | 390407 | Filiżanka | 90 | 65 | 0,20 | 6 | 7,16 |
| | 390415 | Spodek | 145 | - | - | 6 | 4,09 |
| 15. | 390409 | Filiżanka | 90 | 70 | 0,25 | 6 | 8,99 |
| | 390417 | Spodek | 160 | - | - | 6 | 4,36 |

16 DIP

| Lp. | Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 16. | 390102 | 65 | 35 | 0,06 | 12 | 3,38 |
| 17. | 390101 | 80 | 40 | 0,10 | 12 | 3,84 |

18 PÓŁMISEK OWALNY

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 390411 | 280 | 205 | 25 | 6 | 23,10 |
| 390412 | 320 | 235 | 30 | 6 | 30,60 |

KASZUB / HEL

- porcelana gładka w kolorze czystej bieli
- wytrzymała powłoka szkliva
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- posiada wzmocnione krawędzie

 LUBIANA





Kaszub / Hel

1 SALATERKA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|----------|--------|--------------|
| 390215 | 160 | 45 | 0,4 | 12 | 5,55 |
| 390216 | 230 | 60 | 1,0 | 6 | 14,00 |

2 TALERZ DO MAKARONU

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|----------|--------|--------------|
| 390230 | 260 | 90 | 1,7 | 6 | 14,60 |

3 TALERZ DO MAKARONU

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|----------|--------|--------------|
| 390231 | 270 | 50 | 1,0 | 6 | 14,10 |
| 390232 | 290 | 50 | 1,3 | 6 | 18,10 |

4 WAZA DO ZUPY

| Nr kat. | W mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|----------|--------|--------------|
| 390239 | 250 | 220 | 3,5 | 1 | 79,00 |

5 TALERZ PŁYTKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|--------|--------------|
| 390233 | 160 | 20 | 12 | 4,60 |
| 390234 | 170 | 20 | 6 | 4,60 |
| 390235 | 190 | 20 | 6 | 5,60 |
| 390236 | 210 | 25 | 6 | 6,14 |
| 390237 | 245 | 25 | 6 | 7,41 |
| 390238 | 265 | 35 | 6 | 11,60 |

6 TALERZ GŁĘBOKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|----------|--------|-------------|
| 390228 | 230 | 40 | 0,6 | 6 | 6,90 |
| 390229 | 240 | 40 | 0,8 | 6 | 7,58 |

7 BULIONÓWKA

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|------------|------|------|----------|--------|-------------|
| 7. | 390201 | Bulionówka | 160 | 60 | 0,32 | 6 | 7,77 |
| | 390221 | Spodek | 160 | - | - | 6 | 4,09 |
| 8. | 390202 | Bulionówka | 140 | 60 | 0,32 | 6 | 6,16 |
| | 390227 | Spodek | 160 | - | - | 6 | 4,09 |

9 SOSJERKA

| Nr kat. | W mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|----------|--------|--------------|
| 390217 | 125 | 50 | 0,12 | 6 | 13,90 |
| 390218 | 145 | 60 | 0,22 | 6 | 15,10 |

10 PÓŁMISEK OWALNY

| Lp. | Nr kat. | W mm | D mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|------|------|------|--------|--------------|
| 10. | 390223 | 240 | 160 | 30 | 6 | 12,70 |
| 11. | 390224 | 280 | 195 | 35 | 6 | 18,90 |

12 PÓŁMISEK OWALNY

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|------|--------|--------------|
| 390225 | 210 | 135 | 30 | 6 | 14,40 |
| 390226 | 240 | 140 | 35 | 6 | 15,30 |



Kaszub / Hel

1 DZBANEK NA MLEKO

| Nr kat. | W mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 390204 | 100 | 85 | 0,16 | 6 | 12,50 |

2 IMBRYK

| Nr kat. | W mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 390208 | 145 | 125 | 0,46 | 4 | 23,70 |

3 CUKIERNICA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 390203 | 100 | 80 | 0,25 | 6 | 21,40 |

4 SALATERKA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 390104 | 115 | 50 | 0,3 | 12 | 4,68 |

5 MISKA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 390214 | 140 | 80 | 0,6 | 6 | 9,83 |

6 KUBEK

| Lp. | Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 6. | 390211 | 65 | 65 | 0,10 | 6 | 4,59 |
| 7. | 390212 | 85 | 95 | 0,25 | 6 | 6,12 |
| 8. | 390213 | 90 | 125 | 0,40 | 6 | 7,96 |

9 KUBEK

| Lp. | Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 9. | 390209 | 90 | 100 | 0,35 | 6 | 5,09 |
| 10. | 390210 | 95 | 130 | 0,60 | 6 | 6,59 |

11 FILIŻANKA

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|-----------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 11. | 390206 | Filiżanka | 70 | 45 | 0,09 | 12 | 5,68 |
| | 390219 | Spodek | 120 | - | - | 12 | 3,47 |
| 12. | 390205 | Filiżanka | 90 | 60 | 0,20 | 6 | 5,93 |
| | 390220 | Spodek | 155 | - | - | 6 | 3,94 |
| 13. | 390207 | Filiżanka | 70 | 80 | 0,20 | 6 | 5,93 |
| | 390222 | Spodek | 145 | - | - | 6 | 3,94 |

PORCELANA STALGAST



- 4 linie porcelany w dwóch odcieniach bieli i ecru oraz 2 linie porcelany w kolorze czystej bieli dekorowanych niebieskim paskiem dają nieograniczone możliwości aranżacji stołu
- spełniają wszelkie wymagania jakościowe i techniczne określone w normach europejskich
- naczynia porcelanowe można stosować bez ograniczeń, co do sposobu i czasu mycia oraz zastosowanych środków myjących
- wszystkie talerze są wytwarzane z ekologicznych surowców metodą prasowania izostatycznego gwarantując ich doskonałą stabilność i odporność
- możliwość ustawiania naczyń w różnych, wysokich stosach do 100 talerzy przekłada się na zaoszczędzenie dużej ilości miejsca
- dzięki niskiej przewodności cieplnej potrawy i napoje wolniej na niej stygną
- pokryta jest najtwardszym szkliwem, dzięki czemu powierzchnia naczyń pozostaje gładka, błyszcząca i odporna na zarysowania

APULIA

str. 155-163



PRATO

str. 164-167



TARANTO

str. 168-169



LIGURIA

str. 170-174



BISTRO

str. 176-177



KONESER

str. 178-179



APULIA

- porcelana gładka w kolorze czystej bieli
- wytrzymała powłoka szkliva
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- dostępne w siedmiu liniach
- posiada wzmocnione krawędzie





Apulia A

1 TALERZ PŁYTKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 395300 | 160 | 20 | 6 | 4,92 |
| 395301 | 190 | 15 | 6 | 5,06 |
| 395302 | 210 | 15 | 6 | 6,72 |
| 395303 | 270 | 20 | 6 | 11,70 |
| 395320 | 320 | 25 | 6 | 17,00 |

2 TALERZ GŁĘBOKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 395304 | 225 | 40 | 0,5 | 6 | 9,53 |

3 WAZA DO ZUPY

| Nr kat. | W mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 395321 | 280 | 150 | 3,3 | 1 | 58,00 |

4 BULIONÓWKA

| Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|------------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 395353 | Bulionówka | 100 | 70 | 0,315 | 6 | 7,75 |
| 395340 | Spodek | 160 | - | - | 6 | 4,15 |

5 BULIONÓWKA

| Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|------------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 395309 | Bulionówka | 111 | 63 | 0,38 | 6 | 7,26 |
| 395340 | Spodek | 160 | - | - | 6 | 4,15 |

6 SALATERKA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 395317 | 130 | 65 | 0,55 | 6 | 5,14 |
| 395318 | 160 | 70 | 0,90 | 6 | 6,91 |
| 395319 | 230 | 83 | 2,20 | 6 | 18,30 |

7 PÓŁMISEK

- owalny

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 395312 | 160 | 116 | 15 | 6 | 7,15 |
| 395313 | 240 | 174 | 22 | 6 | 11,40 |
| 395314 | 310 | 220 | 27 | 6 | 18,80 |
| 395315 | 360 | 265 | 34 | 6 | 21,80 |

8 PÓŁMISEK

- okrągły

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 395320 | 320 | 25 | 6 | 17,00 |



Apulia A

1 DZBANEK

| Nr kat. | W mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|----------|--------|------------|
| 395323 | 160 | 110 | 0,45 | 6 | 16,50 |

2 DZBANEK

| Nr kat. | W mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|----------|--------|------------|
| 395325 | 140 | 135 | 0,37 | 6 | 13,80 |

3 SOSJERKA

| Nr kat. | W mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|----------|--------|------------|
| 395327 | 200 | 65 | 0,4 | 6 | 12,40 |

4 WAZON

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|----------|--------|------------|
| 395331 | 35 | 145 | 0,185 | 6 | 10,60 |

5 KUBEK

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|----------|--------|------------|
| 395336 | 87 | 95 | 0,35 | 6 | 7,09 |

6 FILIZANKA

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|-----------|------|------|----------|--------|------------|
| 6. | 395330 | Filizanka | 70 | 45 | 0,10 | 6 | 2,77 |
| 8. | 395341 | Spodek | 110 | - | - | 6 | 2,52 |
| 7. | 395351 | Filizanka | 80 | 60 | 0,21 | 6 | 5,73 |
| | 395342 | Spodek | 145 | - | - | 6 | 3,79 |
| 8. | 395352 | Filizanka | 100 | 60 | 0,28 | 6 | 5,93 |
| | 395340 | Spodek | 160 | - | - | 6 | 4,15 |

9 CUKIERNICA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|----------|--------|------------|
| 395310 | 85 | 90 | 0,28 | 6 | 11,40 |

10 KIELISZEK DO JAJ

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|----------|--------|------------|
| 395330 | 47 | 43 | 0,043 | 6 | 2,52 |

11 MINI DZBANEK

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|----------|--------|------------|
| 395334 | 47 | 45 | 0,045 | 6 | 2,24 |

12 SOLNICZKA / PIEPRZNICZKA

| Lp. | Nr kat. | Opis | H mm | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|--------------|------|--------|------------|
| 12. | 395328 | Solniczka | 60 | 6 | 3,31 |
| 13. | 395329 | Pieprzniczka | 60 | 6 | 3,24 |

14 DIP

| Lp. | Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|------|------|----------|--------|------------|
| 14. | 395333 | 58 | 30 | 0,046 | 6 | 2,46 |
| 15. | 395335 | 70 | 20 | 0,032 | 6 | 2,22 |
| 16. | 395332 | 55 | 18 | 0,013 | 6 | 2,34 |





Apulia B

1 TALERZ PŁYTKI

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 394117 | 180 | 180 | 20 | 6 | 12,80 |
| 394118 | 210 | 210 | 20 | 6 | 13,80 |
| 394119 | 250 | 250 | 25 | 6 | 18,70 |
| 394120 | 270 | 270 | 25 | 6 | 21,30 |

2 TALERZ GŁĘBOKI

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 394102 | 210 | 210 | 40 | 0,5 | 6 | 16,20 |

3 SALATERKA

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 394135 | 180 | 150 | 50 | 6 | 15,70 |

4 SALATERKA

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 394109 | 110 | 110 | 40 | 0,25 | 6 | 10,10 |
| 394110 | 130 | 130 | 45 | 0,37 | 6 | 11,20 |
| 394100 | 170 | 170 | 55 | 0,75 | 6 | 14,50 |
| 394111 | 230 | 230 | 67 | 1,80 | 6 | 35,70 |

5 BULIONÓWKA

| Nr kat. | Produkt | Ø mm | W mm | D mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|------------|---------|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 394150 | Bulionówka | 110 | - | - | 67 | 0,38 | 6 | 14,00 |
| 394140 | Spodek | - | 180 | 180 | - | - | 6 | 9,29 |

6 DIP

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 394108 | 95 | 95 | 60 | 0,28 | 6 | 11,70 |

7 TALERZ PŁYTKI

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 394133 | 220 | 175 | 20 | 6 | 14,90 |
| 394134 | 290 | 230 | 25 | 6 | 19,20 |

8 TACA

| Lp. | Nr kat. | W mm | D mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 9. | 394113 | 230 | 115 | 10 | 6 | 11,20 |
| 10. | 394114 | 250 | 150 | 15 | 6 | 10,80 |

Apulia B

1 SERWETNIK

| Nr kat. | W mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 395338 | 110 | 85 | 6 | 11,70 |

2 KUBEK

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 394137 | 90 | 95 | 0,35 | 6 | 7,51 |

3 FILIŻANKA

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | W mm | D mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|-----------|---------|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 3. | 394153 | Filiżanka | 75 | - | 70 | 0,2 | 6 | 10,70 | |
| 5. | 394142 | Spodek | - | 140 | 140 | - | - | 6 | 8,35 |
| 4. | 394154 | Filiżanka | 83 | - | 75 | 0,24 | 6 | 9,97 | |
| 5. | 394142 | Spodek | - | 140 | 140 | - | - | 6 | 8,35 |
| 5. | 394155 | Filiżanka | 110 | - | 65 | 0,36 | 6 | 10,70 | |
| 5. | 394140 | Spodek | - | 180 | 180 | - | - | 6 | 9,29 |



Apulia C

1 WAZA DO ZUPY

| Nr kat. | W mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 395915 | 325 | 200 | 4,5 | 1 | 95,00 |

2 TALERZ PŁYTKI

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 395900 | 220 | 177 | 20 | 6 | 13,00 |
| 395901 | 290 | 230 | 30 | 6 | 18,70 |

3 TALERZ GŁĘBOKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 395902 | 210 | 50 | 0,7 | 6 | 14,40 |

4 PÓLMISEK

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 395913 | 380 | 290 | 30 | 6 | 44,00 |





Apulia D

1 TALERZ PŁYTKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 395200 | 190 | 20 | 6 | 6,07 |
| 395201 | 260 | 20 | 6 | 11,10 |
| 395211 | 320 | 32 | 6 | 14,40 |

2 TALERZ GŁĘBOKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 395202 | 225 | 30 | 0,33 | 6 | 9,20 |

3 SALATERKA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 395212 | 130 | 40 | 0,25 | 6 | 4,28 |
| 395213 | 170 | 50 | 0,50 | 6 | 6,95 |
| 395214 | 230 | 65 | 1,10 | 6 | 15,40 |

4 WAZA DO ZUPY

| Nr kat. | W mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 395217 | 300 | 215 | 3,4 | 1 | 60,00 |

5 DZBANEK/SOSJERKA

| Lp. | Nr kat. | Produkt | W mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|-----------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 5. | 395216 | Sosjjerka | 215 | 80 | 0,37 | 6 | 13,30 |
| 6. | 395206 | Dzbanek | 115 | 90 | 0,22 | 6 | 9,08 |

7 CUKIERNICA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 395205 | 70 | 135 | 0,24 | 6 | 11,20 |

8 FILIŻANKA

| Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|-----------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 395251 | Filiżanka | 75 | 70 | 0,190 | 6 | 5,54 |
| 395241 | Spodek | 135 | - | - | 6 | 3,21 |

9 KUBEK

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 395221 | 75 | 100 | 0,28 | 6 | 6,28 |

10 PÓŁMISEK

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 395209 | 220 | 155 | 20 | 6 | 9,16 |
| 395210 | 330 | 230 | 27 | 6 | 19,20 |

11 PÓŁMISEK

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 395211 | 320 | 32 | 6 | 14,40 |



Apulia E

1 WAZA DO ZUPY

| Nr kat. | W mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 394022 | 350 | 190 | 3,5 | 1 | 52,00 |

2 SALATERKA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 394018 | 120 | 60 | 0,38 | 6 | 4,42 |
| 394019 | 190 | 85 | 1,50 | 6 | 6,65 |
| 394020 | 210 | 95 | 1,80 | 6 | 11,20 |

3 TALERZ PŁYTKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 394000 | 160 | 20 | 6 | 5,51 |
| 394001 | 190 | 20 | 6 | 5,64 |
| 394002 | 210 | 20 | 6 | 6,91 |
| 394024 | 240 | 20 | 6 | 9,62 |
| 394003 | 270 | 20 | 6 | 11,20 |
| 394017 | 320 | 25 | 6 | 17,00 |

4 TALERZ GŁĘBOKI

- 394006 polecany do makaronu

| Lp. | Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 4. | 394004 | 225 | 35 | 0,3 | 6 | 8,78 |
| 5. | 394005 | 230 | 40 | 0,7 | 6 | 10,10 |
| 6. | 394006 | 270 | 55 | 1,2 | 6 | 20,20 |

7 BULIONÓWKA

| Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|------------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 394052 | Bulionówka | 100 | 60 | 0,29 | 6 | 6,29 |
| 394040 | Spodek | 150 | - | - | 6 | 3,92 |

8 PÓŁMISEK

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 394014 | 240 | 175 | 20 | 6 | 12,80 |
| 394015 | 310 | 220 | 25 | 6 | 21,80 |
| 394016 | 360 | 265 | 30 | 6 | 27,70 |

9 PÓŁMISEK

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 394017 | 320 | 25 | 6 | 17,00 |



Apulia E

1 DZBANEK

| Nr kat. | W mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|----------|--------|------------|
| 394011 | 125 | 85 | 0,22 | 6 | 8,49 |

2 SOSJERKA

| Nr kat. | W mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|----------|--------|------------|
| 394021 | 180 | 77 | 0,5 | 6 | 13,80 |

3 CUKIERNICA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|----------|--------|------------|
| 394010 | 90 | 100 | 0,22 | 6 | 10,10 |

4 FILIŻANKA

| Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|-----------|------|------|----------|--------|------------|
| 394051 | Filiżanka | 75 | 70 | 0,2 | 6 | 5,70 |
| 394042 | Spodek | 145 | - | - | 6 | 3,79 |

5 KUBEK

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|----------|--------|------------|
| 394023 | 85 | 100 | 0,34 | 6 | 7,77 |



Apulia F

1 DZBANEK

| Nr kat. | W mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|----------|--------|------------|
| 395607 | 225 | 195 | 1,56 | 1 | 32,00 |

2 CUKIERNICA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|----------|--------|------------|
| 395602 | 85 | 100 | 0,33 | 6 | 11,70 |

3 DZBANEK

| Nr kat. | W mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|----------|--------|------------|
| 395603 | 120 | 105 | 0,32 | 6 | 8,81 |
| 395604 | 140 | 143 | 0,59 | 6 | 17,00 |

4 FILIŻANKA

| Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|-----------|------|------|----------|--------|------------|
| 395651 | Filiżanka | 83 | 70 | 0,22 | 6 | 5,63 |
| 395641 | Spodek | 160 | - | - | 6 | 5,70 |

5 FILIŻANKA

| Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|-----------|------|------|----------|--------|------------|
| 395650 | Filiżanka | 60 | 55 | 0,08 | 6 | 3,41 |
| 395640 | Spodek | 115 | - | - | 6 | 2,86 |



Zestaw uzupełniający Apulia

1 PATERA NA CIASTO

| Nr kat. | Ø | H | K | Cena netto |
|---------|-----|----|------|------------|
| | mm | mm | szt. | |
| 394403 | 320 | 85 | 1 | 37,30 |

2 NACZYNIE DO ZAPIEKANIA

| Nr kat. | W | D | H | K | Cena netto |
|---------|-----|-----|----|------|------------|
| | mm | mm | mm | szt. | |
| 394405 | 265 | 200 | 45 | 1 | 26,10 |
| 394406 | 360 | 250 | 45 | 1 | 41,00 |

3 ZESTAW MINI SALATEREK

| Lp. | Nr kat. | W | D | H | V | K | Cena netto |
|-----|---------|-----|-----|----------|----------|-------|------------|
| | | mm | mm | mm | litry* | szt. | |
| 3. | 394402 | 230 | 230 | 55 | 4 x 0,14 | 1 | 31,10 |
| 4. | 394404 | 330 | 30 | 3 x 0,26 | 1 | 65,00 | |

5 SALATERKA

| Nr kat. | W | H | V | K | Cena netto |
|---------|-----|----|--------|------|------------|
| | mm | mm | litry* | szt. | |
| 394414 | 165 | 55 | 0,3 | 6 | 12,70 |

6 PÓŁMISEK

| Lp. | Nr kat. | W | D | H | V | K | Cena netto |
|-----|---------|-----|-----|----|--------|------|------------|
| | | mm | mm | mm | litry* | szt. | |
| 6. | 394400 | 190 | 100 | 35 | 0,32 | 6 | 16,00 |
| 7. | 394401 | 210 | 110 | 25 | 0,2 | 6 | 15,40 |

8 TACA

| Nr kat. | W | D | H | K | Cena netto |
|---------|-----|-----|----|------|------------|
| | mm | mm | mm | szt. | |
| 394407 | 360 | 250 | 25 | 1 | 43,70 |

9 PODSTAWKA POD ŁYŻKĘ

| Nr kat. | W | H | V | K | Cena netto |
|---------|-----|----|-------|------|------------|
| | mm | mm | litry | szt. | |
| 394416 | 190 | 25 | 0,095 | 6 | 12,20 |

10 SALATERKA

| Nr kat. | W | H | V | K | Cena netto |
|---------|----|----|--------|------|------------|
| | mm | mm | litry* | szt. | |
| 394412 | 75 | 40 | 0,09 | 6 | 8,21 |

11 OBRĄCZKA DO SERWETEK

| Nr kat. | Ø | H | K | Cena netto |
|---------|----|----|------|------------|
| | mm | mm | szt. | |
| 394411 | 55 | 60 | 6 | 5,40 |

12 DIP

| Lp. | Nr kat. | Ø | H | V | K | Cena netto |
|-----|---------|----|----|--------|------|------------|
| | | mm | mm | litry* | szt. | |
| 12. | 394409 | 80 | 40 | 0,14 | 6 | 4,96 |
| 13. | 394408 | 60 | 45 | 0,14 | 6 | 5,40 |

PRATO

- porcelana dekorowana w kolorze czystej bieli
- wytrzymała powłoka szkliwa
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- dostępne w dwóch liniach
- posiada wzmacnione krawędzie





Prato A

1 WAZA DO ZUPY

| Nr kat. | W mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 395012 | 330 | 200 | 4 | 1 | 60,00 |

2 TALERZ PŁYTKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 395000 | 190 | 20 | 6 | 5,64 |
| 395001 | 210 | 27 | 6 | 7,07 |
| 395002 | 265 | 25 | 6 | 11,10 |
| 395023 | 320 | 30 | 6 | 15,80 |

3 TALERZ GŁĘBOKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 395003 | 235 | 40 | 0,7 | 6 | 10,10 |

4 BULIONÓWKA

| Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|------------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 395053 | Bulionówka | 82 | 75 | 0,35 | 6 | 7,99 |
| 395040 | Spodek | 160 | - | - | 6 | 5,13 |

5 SALATERKA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 395014 | 135 | 65 | 0,426 | 6 | 6,77 |

6 SALATERKA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 395015 | 170 | 50 | 0,48 | 6 | 6,91 |
| 395016 | 230 | 65 | 1,20 | 6 | 14,70 |

7 PÓŁMISEK

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 395018 | 150 | 92 | 30 | 6 | 9,15 |

8 PÓŁMISEK

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 395019 | 230 | 157 | 30 | 6 | 12,50 |
| 395020 | 280 | 205 | 30 | 6 | 15,80 |
| 395021 | 320 | 230 | 30 | 6 | 20,10 |
| 395022 | 355 | 273 | 30 | 6 | 24,90 |

9 PÓŁMISEK

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 395023 | 320 | 30 | 6 | 15,80 |





Prato A

1 DZBANEK

| Lp. | Nr kat. | Ø | H | V | K | Cena |
|-----|-----------|-----|-----|--------|------|--------------|
| | | mm | mm | litry* | szt. | netto |
| | 1. 395010 | 230 | 225 | 1,37 | 1 | 31,90 |

2 WAZON

| Nr kat. | Ø | H | V | K | Cena |
|---------|----|-----|--------|------|--------------|
| | mm | mm | litry* | szt. | netto |
| 395025 | 40 | 140 | 0,23 | 6 | 12,80 |

3 SOSJERKA

| Nr kat. | W | H | V | K | Cena |
|---------|-----|----|--------|------|--------------|
| | mm | mm | litry* | szt. | netto |
| 395024 | 225 | 70 | 0,38 | 6 | 12,80 |

4 DZBANEK

| Nr kat. | W | H | V | K | Cena |
|---------|-----|-----|--------|------|-------------|
| | mm | mm | litry* | szt. | netto |
| 395008 | 105 | 100 | 0,26 | 6 | 8,23 |

5 CUKIERNICA

| Nr kat. | W | H | V | K | Cena |
|---------|-----|----|--------|------|--------------|
| | mm | mm | litry* | szt. | netto |
| 395009 | 140 | 95 | 0,27 | 6 | 11,70 |

6 FILIŻANKA

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø | H | V | K | Cena |
|-----|---------|-----------|-----|----|--------|------|-------------|
| | | | mm | mm | litry* | szt. | netto |
| 6. | 395052 | Filiżanka | 75 | 82 | 0,21 | 6 | 5,93 |
| | 395042 | Spodek | 150 | - | - | 6 | 4,31 |
| 7. | 395051 | Filiżanka | 93 | 56 | 0,22 | 6 | 5,58 |
| | 395042 | Spodek | 150 | - | - | 6 | 4,31 |



Prato B

1 TALERZ PŁYTKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 395700 | 190 | 20 | 6 | 5,77 |
| 395701 | 250 | 25 | 6 | 11,10 |

2 TALERZ GŁĘBOKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 395702 | 225 | 35 | 0,5 | 6 | 9,21 |

3 WAZA DO ZUPY

| Nr kat. | W mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 395721 | 310 | 220 | 3,5 | 1 | 52,00 |

4 BULIONÓWKA

| Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|------------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 395753 | Bulionówka | 105 | 60 | 0,25 | 6 | 6,42 |
| 395740 | Spodek | 150 | - | - | 6 | 3,63 |

5 SALATERKA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 395717 | 170 | 60 | 0,5 | 6 | 6,74 |

6 FILIŻANKA

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|----------------------------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 6. | 395752 | Filiżanka | 80 | 73 | 0,20 | 6 | 5,30 |
| 7. | 395751 | Filiżanka | 100 | 55 | 0,25 | 6 | 5,71 |
| | 395740 | Spodek do 39575, 395752 | 150 | - | - | 6 | 3,63 |

8 PÓŁMISEK

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 395713 | 220 | 135 | 25 | 6 | 10,20 |



TARANTO

- porcelana dekorowana w ciepłym kolorze ecru
- wytrzymała powłoka szkliva
- posiada wzmocnione krawędzie
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)





Taranto

1 TALERZ PŁYTKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 395400 | 170 | 22 | 6 | 8,30 |
| 395401 | 190 | 22 | 6 | 10,10 |
| 395402 | 210 | 25 | 6 | 10,50 |
| 395403 | 265 | 25 | 6 | 15,30 |
| 395428 | 320 | 35 | 6 | 29,30 |

2 TALERZ GŁĘBOKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 395404 | 235 | 42 | 0,7 | 6 | 15,30 |

3 BULIONÓWKA

4 - sprzedawana bez spodka

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|------------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 3. | 395458 | Bulionówka | 110 | 60 | 0,36 | 6 | 14,90 |
| 4. | 395457 | Bulionówka | 97 | 58 | 0,27 | 6 | 14,90 |

5 FILIŻANKA

| Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|-----------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 395456 | Filiżanka | 75 | 82 | 0,21 | 6 | 9,17 |
| 395444 | Spodek | 150 | - | - | 6 | 7,37 |

6 FILIŻANKA

| Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|-----------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 395453 | Filiżanka | 110 | 60 | 0,35 | 6 | 12,20 |

7 SALATERKA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 395430 | 170 | 50 | 0,50 | 6 | 11,00 |

8 PÓŁMISEK

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 395428 | 320 | 35 | 6 | 29,30 |

LIGURIA

- porcelana gładka w ciepłym kolorze ecru
- wytrzymała powłoka szkliva
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- dostępne w sześciu liniach



Liguria A

1 TALERZ PŁYTKI

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 395801 | 210 | 210 | 20 | 6 | 16,70 |
| 395802 | 250 | 250 | 25 | 6 | 23,30 |
| 395803 | 270 | 270 | 25 | 6 | 17,90 |

2 TALERZ GŁĘBOKI

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 395806 | 210 | 210 | 40 | 0,5 | 6 | 16,30 |

3 TALERZ GŁĘBOKI

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 395804 | 170 | 170 | 55 | 0,7 | 6 | 17,60 |

4 TALERZ GŁĘBOKI

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 395805 | 205 | 205 | 45 | 0,7 | 6 | 11,10 |

5 SERWETNIK

| Nr kat. | W mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 395828 | 105 | 80 | 6 | 15,80 |

6 KUBEK

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 395827 | 85 | 95 | 0,32 | 6 | 12,50 |

7 BULIONÓWKA

| Nr kat. | Produkt | Ø mm | W mm | D mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|------------|---------|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 395833 | Bulionówka | 110 | 65 | 65 | 65 | 0,37 | 6 | 16,30 |
| 395840 | Spodek | - | 180 | 180 | - | - | 6 | 10,50 |

8 FILIŻANKA

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | W mm | D mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|-----------|---------|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 8. | 395830 | Filiżanka | 60 | - | - | 52 | 0,10 | 6 | 5,95 |
| 9. | 395832 | Filiżanka | 80 | - | - | 75 | 0,23 | 6 | 10,10 |
| | 395842 | Spodek | - | 140 | 140 | - | - | 6 | 9,66 |

Liguria B

10 TALERZ PŁYTKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 395500 | 190 | 25 | 6 | 10,10 |
| 395501 | 260 | 25 | 6 | 18,30 |

11 TALERZ GŁĘBOKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 395502 | 205 | 45 | 0,7 | 6 | 12,80 |

12 DIP

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 395526 | 55 | 30 | 0,05 | 6 | 2,75 |

AKCESORIA I ZASTAWA STOŁOWA



10



11



12



2



1



3



5



4



6



7



9



8



9



8



Liguria C

1 TALERZ PŁYTKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 394200 | 160 | 20 | 6 | 7,46 |
| 394201 | 210 | 15 | 6 | 12,80 |
| 394202 | 270 | 20 | 6 | 18,60 |
| 394205 | 320 | 23 | 6 | 26,40 |

2 TALERZ GŁĘBOKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 394203 | 230 | 40 | 0,6 | 6 | 16,50 |

3 TALERZ GŁĘBOKI DO MAKARONU

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 394204 | 270 | 53 | 1 | 6 | 23,80 |

4 BULIONÓWKA

| Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|------------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 394254 | Bulionówka | 110 | 60 | 0,36 | 6 | 14,40 |
| 394240 | Spodek | 180 | - | - | 6 | 9,19 |

5 FILIŻANKA

| Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|-----------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 394252 | Filiżanka | 75 | 70 | 0,200 | 6 | 8,53 |
| 394242 | Spodek | 145 | - | - | 6 | 6,44 |

6 PÓLMISEK

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 394205 | 320 | 23 | 6 | 26,40 |



Liguria D

1 TALERZ PŁYTKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 395100 | 230 | 20 | 6 | 12,50 |
| 395101 | 290 | 20 | 6 | 18,70 |
| 395113 | 320 | 30 | 6 | 25,60 |

2 TALERZ GŁĘBOKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 395102 | 240 | 40 | 0,4 | 6 | 17,70 |

3 WAZA DO ZUPY

| Nr kat. | W mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 395119 | 310 | 190 | 3 | 1 | 78,00 |

4 SALATERKA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 395115 | 160 | 55 | 0,46 | 6 | 10,50 |
| 395116 | 230 | 70 | 1,40 | 6 | 25,00 |
| 395117 | 250 | 95 | 2,60 | 6 | 26,60 |

FILIŻANKA

| Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|-----------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 395151 | Filiżanka | 100 | 60 | 0,26 | 6 | 12,90 |
| 395141 | Spodek | 160 | - | - | 6 | 10,20 |

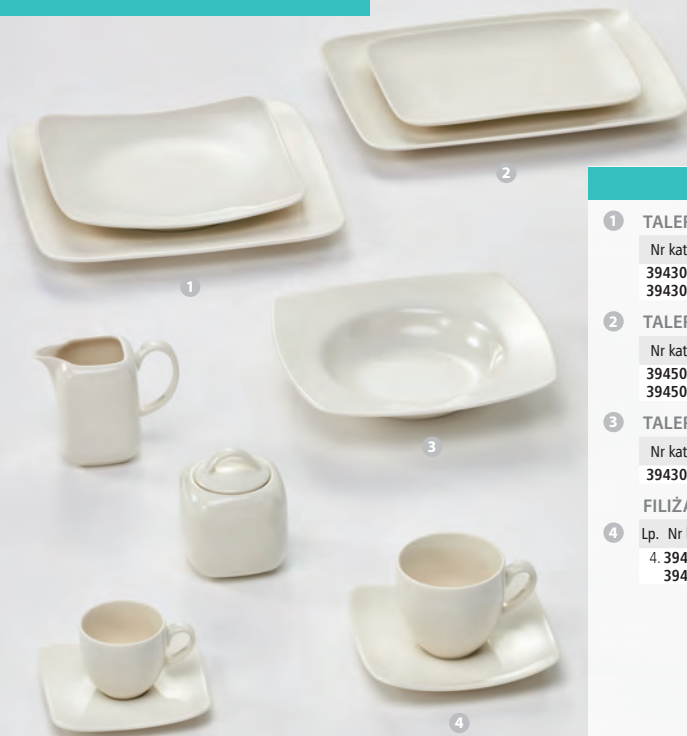
6 PÓŁMISEK

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 395110 | 240 | 170 | 20 | 6 | 17,40 |
| 395111 | 310 | 217 | 25 | 6 | 25,50 |

7 PÓŁMISEK

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 395113 | 320 | 30 | 6 | 25,60 |





Liguria E

1 TALERZ PŁYTKI

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 394300 | 200 | 200 | 23 | 6 | 11,70 |
| 394301 | 250 | 250 | 23 | 6 | 17,10 |

2 TALERZ PŁYTKI

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 394500 | 220 | 175 | 20 | 6 | 15,50 |
| 394501 | 290 | 230 | 25 | 6 | 23,60 |

3 TALERZ GŁĘBOKI

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 394303 | 210 | 210 | 40 | 0,5 | 6 | 13,80 |

FILIŻANKA

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | W mm | D mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|-----------|---------|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 4 | 394306 | Filiżanka | 75 | - | - | 70 | 0,2 | 6 | 8,10 |
| | 394307 | Spodek | - | 135 | 135 | 10 | - | 6 | 7,28 |



Naczynia porcelanowe w kolorze BIAŁYM

1 ZESTAW MINI SALATEREK

| Lp. | Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 1. | 394402 | 230 | 230 | 55 | 4 x 0,14 | 1 | 31,10 |
| 2. | 394404 | 330 | - | 30 | 3 x 0,26 | 1 | 65,00 |

3 PÓŁMISEK

| Lp. | Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 3. | 394401 | 210 | 110 | 25 | 0,2 | 6 | 15,40 |
| 4. | 394400 | 190 | 100 | 35 | 0,32 | 6 | 16,00 |

5 TACA

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 394113 | 230 | 115 | 10 | 6 | 11,20 |

6 DIP

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 394108 | 95 | 95 | 60 | 0,28 | 6 | 11,70 |

7 SALATERKA FAŁA

| Nr kat. | W mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 394414 | 165 | 55 | 0,3 | 6 | 12,70 |

8 SALATERKA

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 394109 | 110 | 110 | 40 | 0,25 | 6 | 10,10 |
| 394110 | 130 | 130 | 45 | 0,37 | 6 | 11,20 |

9 SALATERKA KROPLA

| Nr kat. | W mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 394412 | 75 | 40 | 0,09 | 6 | 8,21 |

10 PODSTAWKA POD ŁYŻKĘ

| Nr kat. | W mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 394416 | 190 | 25 | 0,095 | 6 | 12,20 |

11 DIP

| Lp. | Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 11. | 395332 | 55 | 18 | 0,013 | 6 | 2,34 |
| 12. | 395333 | 58 | 30 | 0,046 | 6 | 2,46 |
| 13. | 394408 | 60 | 45 | 0,14 | 6 | 5,40 |
| 14. | 395335 | 70 | 20 | 0,032 | 6 | 2,22 |
| 15. | 394409 | 80 | 40 | 0,14 | 6 | 4,96 |



PORCELANA BISTRO

- porcelana gładka w kolorze czystej bieli, dekorowana cienkim paskiem w kolorze niebieskim
- wytrzymała powłoka szkliva
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawana w ilościach kartonowych (K)
- posiada wzmocnione krawędzie





1



3



2



4



5



6



7



8



10



9



11

Bistro

1 TALERZ PŁYTKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 395980 | 215 | 27 | 6 | 9,49 |
| 395981 | 260 | 27 | 6 | 14,10 |

2 TALERZ GŁĘBOKI

| Nr kat. | Ø mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|-----------|---------------|
| 395982 | 190 | 6 | 11,30 |

3 SALATERKA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 395989 | 140 | 70 | 0,54 | 6 | 5,86 |
| 395990 | 160 | 70 | 0,75 | 6 | 8,87 |

4 KUBEK

| Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 395986 | Kubek | 92 | 100 | 0,35 | 6 | 4,53 |
| 395988 | Spodek | 150 | - | - | 6 | 5,24 |

5 KUBEK

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 395987 | 92 | 100 | 0,35 | 6 | 7,67 |

6 CUKIERNICA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 395983 | 90 | 100 | 0,2 | 6 | 14,30 |

7 DZBANEK

| Nr kat. | W mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 395984 | 125 | 95 | 0,2 | 6 | 11,50 |

8 FILIŻANKA

| Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|-----------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 395985 | Filiżanka | 84 | 73 | 0,2 | 6 | 7,87 |
| 395988 | Spodek | 150 | - | - | 6 | 5,24 |

9 SOLNICZKA / PIEPRZNICZKA

| Lp. | Nr kat. | Produkt | H mm | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|--------------|---------|-----------|---------------|
| 9. | 395992 | Solniczka | 80 | 6 | 6,66 |
| 10. | 395993 | Pieprzniczka | 80 | 6 | 6,66 |

11 PÓŁMISEK PROSTOKĄTNY

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 395991 | 335 | 200 | 30 | 6 | 38,50 |

PORCELANA KONESER

- porcelana gładka w kolorze czystej bieli, dekorowana paskiem w kolorze niebieskim
- wytrzymała powłoka szkliva
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawana w ilościach kartonowych (K)
- posiada wzmocnione krawędzie



Koneser

1 TALERZ PŁYTKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 395960 | 190 | 15 | 6 | 7,08 |
| 395961 | 210 | 15 | 6 | 9,31 |
| 395962 | 270 | 20 | 6 | 15,00 |
| 395979 | 240 | 20 | 6 | 12,50 |

2 TALERZ GŁĘBOKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 395963 | 225 | 40 | 0,5 | 6 | 12,60 |

3 WAZA DO ZUPY

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 395969 | 280 | 150 | 3,3 | 6 | 78,00 |

4 BULIONÓWKA

| Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|------------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 395975 | Bulionówka | 100 | 70 | 0,315 | 6 | 10,20 |
| 395976 | Spodek | 160 | - | - | 6 | 5,88 |

5 SALATERKA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 395967 | 130 | 65 | 0,55 | 6 | 7,05 |
| 395968 | 160 | 70 | 0,90 | 6 | 9,36 |

6 KUBEK

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 395974 | 87 | 95 | 0,35 | 6 | 8,89 |

7 CUKIERNICA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 395964 | 80 | 100 | 0,28 | 6 | 15,60 |

8 FILIŻANKA

| Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|-----------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 395977 | Filiżanka | 80 | 60 | 0,210 | 6 | 7,50 |
| 395978 | Spodek | 145 | - | - | 6 | 4,75 |

9 SOLNICZKA / PIEPRZNICZKA

| Lp. | Nr kat. | Produkt | H mm | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|--------------|---------|-----------|---------------|
| 9. | 395970 | Solniczka | 60 | 6 | 5,52 |
| 10. | 395971 | Pieprzniczka | 60 | 6 | 5,52 |

11 KIELISZEK DO JAJ

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 395972 | 47 | 43 | 0,043 | 6 | 3,73 |

12 DIP

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 395973 | 58 | 30 | 0,046 | 6 | 3,21 |

13 PÓLMISEK OWALNY

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 395965 | 240 | 174 | 22 | 6 | 15,60 |
| 395966 | 310 | 220 | 27 | 6 | 25,00 |



PORCELANA ISABELL



- porcelana gładka w kolorze białym
- wytrzymała powłoka szkliva
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



1 TALERZ PŁYTKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 388101 | 170 | 20 | 12 | 3,38 |
| 388102 | 180 | 22 | 6 | 4,65 |
| 388103 | 200 | 23 | 6 | 5,48 |
| 388104 | 230 | 23 | 6 | 7,44 |
| 388105 | 240 | 23 | 4 | 8,17 |
| 388106 | 250 | 25 | 4 | 8,31 |
| 388107 | 260 | 25 | 4 | 8,72 |
| 388108 | 280 | 33 | 3 | 13,40 |
| 388109 | 310 | 30 | 3 | 16,80 |

2 SALATERKA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 388152 | 145 | 39 | 0,220 | 12 | 4,90 |
| 388153 | 170 | 43 | 0,350 | 5 | 5,50 |
| 388154 | 220 | 40 | 0,500 | 6 | 6,60 |

3 TALERZ GŁĘBOKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 388122 | 180 | 34 | 0,150 | 6 | 4,03 |
| 388123 | 200 | 40 | 0,210 | 6 | 6,38 |
| 388124 | 230 | 40 | 0,300 | 4 | 8,94 |
| 388125 | 250 | 45 | 0,350 | 4 | 13,40 |
| 388126 | 305 | 45 | 0,550 | 3 | 14,20 |

4 PIEPRZNICZKA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 388150 | 40 | 80 | 24 | 3,16 |

5 SOLNICZKA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 388140 | 40 | 80 | 24 | 3,16 |

6 DIP

| Lp. | Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 6. | 388234 | 75 | 28 | 0,065 | 12 | 3,21 |
| 7. | 388233 | 50 | 18 | 0,030 | 24 | 2,16 |

8 FILIŻANKA

| Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|-----------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 388239 | Filiżanka | 100 | 65 | 0,260 | 6 | 5,06 |
| 388240 | Spodek | 145 | 20 | - | 12 | 3,00 |

9 FILIŻANKA

| Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|-----------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 388237 | Filiżanka | 85 | 60 | 0,170 | 12 | 5,06 |
| 388238 | Spodek | 140 | 20 | - | 12 | 2,63 |

10 FILIŻANKA

| Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|-----------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 388235 | Filiżanka | 60 | 55 | 0,090 | 12 | 3,32 |
| 388236 | Spodek | 120 | 18 | - | 12 | 1,83 |

11 BULIONÓWKA

| Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|------------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 388165 | Bulionówka | 100 | 60 | 0,270 | 6 | 6,07 |
| 388166 | Spodek | 140 | 20 | - | 12 | 3,33 |
| 388167 | Bulionówka | 120 | 75 | 0,380 | 6 | 8,29 |
| 388168 | Spodek | 140 | 25 | - | 12 | 4,31 |

12 PÓŁMISEK OWALNY

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 388145 | 295 | 210 | 20 | 3 | 12,50 |
| 388146 | 350 | 250 | 25 | 3 | 16,30 |
| 388147 | 400 | 290 | 30 | 3 | 25,40 |
| 388148 | 450 | 330 | 30 | 3 | 35,10 |





1 WAZA

| Nr kat. | W mm | H mm | V litry* szt. | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------------------|-----------|---------------|
| 388170 | 300 | 175 | 3,500 | 1 | 52,00 |

2 SALATERKA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* szt. | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------------------|-----------|---------------|
| 388161 | 100 | 48 | 0,200 | 12 | 3,15 |

3 ZESTAW DO PRZYPRAW

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 388160 | 120 | 60 | 92 | 12 | 12,20 |

4 TALERZ GŁĘBOKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* szt. | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------------------|-----------|---------------|
| 388219 | 200 | 45 | 0,650 | 6 | 8,52 |

5 TALERZ PŁYTKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 388211 | 150 | 17 | 12 | 3,32 |
| 388212 | 180 | 21 | 6 | 3,94 |
| 388213 | 200 | 26 | 6 | 5,22 |
| 388214 | 230 | 26 | 4 | 7,82 |
| 388215 | 250 | 29 | 4 | 10,90 |
| 388216 | 300 | 35 | 4 | 22,30 |
| 388217 | 360 | 35 | 3 | 26,60 |
| 388218 | 410 | 42 | 3 | 35,10 |

6 KUBEK

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* szt. | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------------------|-----------|---------------|
| 388138 | 80 | 92 | 0,300 | 12 | 4,22 |

7 KUBEK 

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* szt. | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------------------|-----------|---------------|
| 388139 | 80 | 85 | 0,280 | 12 | 5,50 |

8 DZBANEK

| Nr kat. | W mm | H mm | V litry* szt. | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------------------|-----------|---------------|
| 388182 | 160 | 98 | 0,400 | 2 | 11,70 |
| 388184 | 170 | 120 | 0,640 | 2 | 17,00 |

9 FILIZANKA 

| Nr kat. | Opis | Ø mm | H mm | V litry* szt. | K szt. | Cena netto |
|---------|-----------|---------|---------|---------------------|-----------|---------------|
| 388191 | Filizanka | 65 | 49 | 0,090 | 12 | 2,88 |
| 388192 | Spodek | 120 | - | - | 12 | 1,66 |

10 FILIZANKA 

| Nr kat. | Opis | Ø mm | H mm | V litry* szt. | K szt. | Cena netto |
|---------|-----------|---------|---------|---------------------|-----------|---------------|
| 388193 | Filizanka | 85 | 55 | 0,250 | 12 | 4,58 |
| 388194 | Spodek | 155 | 24 | - | 12 | 2,50 |
| 388195 | Filizanka | 95 | 60 | 0,300 | 12 | 6,10 |
| 388196 | Spodek | 160 | 24 | - | 12 | 3,60 |

11 CUKIERNICA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* szt. | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------------------|-----------|---------------|
| 388183 | 96 | 101 | 0,320 | 6 | 7,40 |

12 PÓLMISEKOWALNY

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 388241 | 310 | 240 | 30 | 4 | 9,59 |
| 388242 | 360 | 260 | 26 | 3 | 12,50 |
| 388243 | 410 | 290 | 29 | 3 | 19,20 |
| 388244 | 470 | 330 | 34 | 3 | 35,10 |

1 SALATERKA

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 388135 | 120 | 120 | 70 | 0,400 | 6 | 5,01 |
| 388136 | 150 | 150 | 65 | 0,550 | 4 | 8,52 |
| 388137 | 200 | 200 | 90 | 1,700 | 4 | 13,40 |

2 DZBANEK Z FILIŻANKĄ I SPODKIEM

| Nr kat. | W mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 388181 | 170 | 135 | 0,350 | 1 | 30,90 |

3 KUBEK

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 388149 | 85 | 95 | 0,350 | 12 | 5,50 |

4 DZBANEK

| Nr kat. | W mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 388175 | 80 | 85 | 0,100 | 6 | 5,40 |
| 388176 | 115 | 110 | 0,290 | 6 | 9,51 |
| 388177 | 130 | 125 | 0,450 | 6 | 15,40 |

5 TALERZ PŁYTKI

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 388132 | 140 | 140 | 15 | 6 | 4,52 | |
| 388133 | 175 | 175 | 20 | 6 | 6,66 | |
| 388134 | 235 | 235 | 25 | 4 | 20,10 | |

6 SOSJERKA

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 388171 | 175 | 55 | 105 | 0,160 | 6 | 6,60 |
| 388172 | 230 | 95 | 135 | 0,500 | 6 | 19,70 |

7 WAZON

| Nr kat. | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 388174 | 140 | 0,130 | 6 | 6,39 |

8 TALERZ DO MAKARONU

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 388127 | 270 | 42 | 0,300 | 4 | 30,20 |

9 MISKA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 388155 | 110 | 45 | 0,230 | 6 | 3,57 |
| 388156 | 130 | 55 | 0,400 | 12 | 6,38 |
| 388157 | 145 | 65 | 0,550 | 12 | 8,23 |

10 DIP

| Lp. | Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 10. | 388254 | 80 | 80 | 20 | - | 24 | 3,41 |
| 11. | 388253 | 75 | 75 | 50 | 0,125 | 24 | 3,11 |

12 FOREMKA DO CREME BRULEE

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 388185 | 70 | 32 | 0,060 | 24 | 2,41 |
| 388186 | 80 | 35 | 0,100 | 24 | 2,28 |
| 388187 | 90 | 40 | 0,130 | 12 | 3,06 |
| 388188 | 100 | 50 | 0,300 | 12 | 4,35 |
| 388189 | 135 | 53 | 0,480 | 12 | 4,26 |

13 TALERZ DO PIZZY

| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 388120 | 330 | 15 | 4 | 30,20 |

NACZYNIA EMALIOWANE



- gładka i wytrzymała powierzchnia
- trwały kolor
- odporne termicznie
- idealne do serwowania





Naczynia emaliowane

1 TALERZ PŁYTKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------------|
| 547002 | 200 | 15 | 11,40 |
| 547003 | 240 | 20 | 11,90 |

2 TALERZ GŁĘBOKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------------|
| 547004 | 220 | 45 | 15,90 |

3 SALATERKA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|---------------|
| 547005 | 160 | 65 | 0,650 | 10,50 |

4 PÓŁMISEK

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry* | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|-------------|---------------|
| 547006 | 180 | 130 | 40 | 0,420 | 14,90 |
| 547007 | 200 | 145 | 43 | 0,500 | 16,80 |
| 547008 | 220 | 170 | 47 | 0,750 | 19,80 |

5 KUBEK

- bez ucha

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|---------------|
| 547001 | 90 | 90 | 0,300 | 11,90 |

6 KUBEK

| Lp. | Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | Cena netto |
|-----|---------|---------|---------|-------------|---------------|
| 6. | 547010 | 80 | 80 | 0,400 | 10,60 |
| 7. | 547011 | 90 | 90 | 0,570 | 13,20 |

8 KUBEK DO ESPRESSO

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|---------------|
| 547009 | 50 | 50 | 0,100 | 7,81 |



SZKŁO BORMIOLI ROCCO



podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
cena za sztukę

SZKŁANKA ROCK BAR



| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|--------------------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 1. | 400611 | Kieliszek do wódki | 51 | 64 | 0,070 | 6 | 1,71 |
| 2. | 400612 | Szklanka niska | 76 | 84 | 0,200 | 6 | 2,53 |
| 3. | 400613 | Szklanka niska | 84 | 92 | 0,270 | 6 | 2,64 |
| 4. | 400614 | Szklanka niska | 91 | 101 | 0,390 | 6 | 3,15 |
| 5. | 400615 | Szklanka wysoka | 72 | 135 | 0,290 | 6 | 3,02 |
| 6. | 400616 | Szklanka wysoka | 79 | 141 | 0,360 | 6 | 3,39 |

SZKLANKA DO PIWA IRISH


| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 400117 | 85 | 160 | 0,568 | 6 | 5,50 |

SZKLANKA DO PIWA NONIX


| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 400118 | 90 | 152 | 0,585 | 6 | 4,37 |

KIELISZEK DO DRINKÓW I KOKTAJLI


| Lp. | Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 1. | 400506 | 87 | 174 | 0,420 | 6 | 8,38 |
| 2. | 400507 | 87 | 194 | 0,500 | 6 | 8,72 |

SZKLANKI I KIELISZKI SORGENTE


| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|--------------------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 1. | 400526 | Kieliszek do wódki | 42 | 74 | 0,070 | 6 | 3,84 |
| 2. | 400527 | Szklanka niska | 84 | 105 | 0,420 | 6 | 6,54 |
| 3. | 400538 | Szklanka wysoka | 83 | 152 | 0,460 | 6 | 7,07 |

SZKLANKA STONE


| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|-----------------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 1. | 400528 | Szklanka niska | 89 | 107 | 0,390 | 6 | 7,76 |
| 2. | 400529 | Szklanka wysoka | 83 | 155 | 0,490 | 6 | 9,95 |

SZKLANKA LONGUE


| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|-----------------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 1. | 400631 | Szklanka niska | 81 | 82 | 0,390 | 6 | 5,50 |
| 2. | 400632 | Szklanka wysoka | 88 | 106 | 0,490 | 6 | 6,20 |

SZKLANKA WIND


| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|-----------------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 1. | 400635 | Szklanka niska | 75 | 95 | 0,300 | 6 | 6,28 |
| 2. | 400636 | Szklanka niska | 80 | 101 | 0,350 | 6 | 6,99 |
| 3. | 400637 | Szklanka wysoka | 78 | 138 | 0,480 | 6 | 7,94 |

SZKŁO LINIA RESTAURANT

- wycinane laserem gwarantuje cięsze obreże
- szkło nie zawiera ołowiu, podlega recyklingowi
- idealnie przejrzyste i lekkie
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



CRYSTAL
GLASS



1



2



3



4



5

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|------------------------------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 1. | 400565 | Kieliszek do białego wina | 83 | 215 | 0,425 | 12 | 7,68 |
| 2. | 400566 | Kieliszek do czerwonego wina | 83 | 215 | 0,525 | 12 | 7,68 |
| 3. | 400567 | Kieliszek do szampana | 75 | 215 | 0,240 | 4 | 9,46 |
| 4. | 400568 | Szklanka | 85 | 105 | 0,430 | 3 | 5,90 |
| 5. | 400569 | Dekanter | 185 | 211 | 1,610 | 1 | 43,10 |

SZKŁO CECHOWANE



- szkło dedykowane do odbiorców z branży Horeca
- wysokiej jakości szkło cechowane
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K) szt.
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita



| Lp | Nr kat. | Produkt | Cecha litry | Ø mm | H mm | V litry* | K szt | Cena netto |
|----|---------|---------------------------|----------------|---------|---------|-------------|----------|---------------|
| 1. | 400534 | Kieliszek do wina | 0,25 | 95 | 230 | 0,550 | 6 | 6,95 |
| 2. | 400563 | Kieliszek do szampa | 0,1 | 62 | 235 | 0,230 | 6 | 5,36 |
| 3. | 400542 | Szklanka niska | 0,2 | 73 | 88 | 0,255 | 6 | 2,33 |
| 4. | 400543 | Szklanka wysoka | 0,2 | 59 | 166 | 0,310 | 6 | 2,63 |
| 5. | 400536 | Szklanka do piwa | 0,3 | 80 | 186 | 0,390 | 6 | 5,23 |
| 6. | 400537 | Szklanka do piwa „shaker” | 0,4 | 88 | 158 | 0,590 | 6 | 3,67 |
| 7. | 400115 | Kufel do piwa | 0,3 | 74 | 133 | 0,37 | 6 | 3,95 |
| | 400116 | Kufel do piwa | 0,5 | 90 | 157 | 0,67 | 6 | 5,55 |

SZKŁO DO SERWOWANIA

- wysokiej jakości szkło do serwowania
- idealne do kreatywnego eksponowania produktów
- podane wymiary i pojemności całkowite są przybliżone
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę

BUTELKA QUATTRO STAGIONI

- sprzedawane bez zakrętki

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 400581 | 64 | 116 | 0,200 | 12 | 1,90 |
| 400582 | 73 | 155 | 0,400 | 12 | 4,12 |



SŁOIK QUATTRO STAGIONI

- sprzedawane bez zakrętki

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 400591 | 86 | 93 | 0,250 | 12 | 3,90 |
| 400592 | 90 | 136 | 0,500 | 12 | 4,00 |



SŁOIK FIDO

- pokrywa z uszczelką w komplecie



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 400575 | 83 | 71 | 0,125 | 6 | 6,90 |
| 400576 | 83 | 84 | 0,200 | 6 | 7,12 |
| 400577 | 98 | 100 | 0,350 | 6 | 7,46 |

KUBEK SŁOIK



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 400351 | 67 | 130 | 0,45 | 12 | 4,15 |

KUBEK SŁOIK QUATTRO STAGIONI



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 400585 | 78 | 136 | 0,415 | 12 | 7,68 |

ZAKRĘTKA



| Nr kat. | Opis | Ø mm | K szt. | Cena netto |
|---------|-----------------------------------------|---------|-----------|---------------|
| 400588 | Zakrętka do modelu 400585,400591,400592 | 70 | 6 | 1,33 |
| 400589 | Zakrętka do modelu 400581,400582 | 56 | 6 | 1,12 |





BUTELKA SWING
- szczelne zamknięcie

| Nr kat. | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|------|----------|--------|------------|
| 400571 | 192 | 0,250 | 12 | 4,35 |
| 400572 | 253 | 0,500 | 12 | 5,68 |



PUCHARKI DO LODÓW I DESERÓW

- sprzedawane w ilościach kartonowych (K) szt
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita



| Lp. | Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|------|------|----------|--------|------------|
| 1. | 400595 | 85 | 182 | 0,380 | 6 | 5,12 |
| 2. | 400596 | 116 | 125 | 0,300 | 6 | 8,46 |
| 3. | 400597 | 130 | 90 | 0,375 | 12 | 5,57 |



| Lp. | Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|------|------|----------|--------|------------|
| 1. | 400621 | 104 | 94 | 0,260 | 6 | 4,32 |
| 2. | 400622 | 100 | 166 | 0,280 | 6 | 8,34 |
| 3. | 400623 | 125 | 180 | 0,300 | 6 | 12,20 |



SZKŁO TERMICZNE



- naczynia termiczne wykonane zostały z ultralekkiego i żaroodpornego szkła w technologii podwójnych ścianek
- borokrzemianowe szkło
- doskonała przezroczystość oraz najwyższa jakość powierzchni, dają nieograniczone możliwości aranżacji i prezentacji napojów gorących oraz zimnych
- wykonane w technologii lekkiego szkła i podwójnych ścianek
- konstrukcja zapewnia utrzymanie zarówno wysokich jak i niskich temperatur, a także ochronę przed poparzeniem i efektem kondensacji pary wodnej na zewnątrz szkła

FILIŻANKI DO KAWY

- w komplecie spodek ze stali nierdzewnej
- cena za sztukę
- sprzedawane w ilościach kartonowych
- w tabeli podana pojemność całkowita



| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|-------------------------|------|------|----------|--------|--------------|
| 1. | 400901 | Filiżanka do espresso | 61 | 54 | 0,065 | 2 | 26,60 |
| 2. | 400902 | Filiżanka do cappuccino | 82 | 73 | 0,165 | 2 | 29,80 |
| 3. | 400903 | Filiżanka uniwersalna | 98 | 88 | 0,3 | 2 | 33,50 |

KUBKI/SZKLANKI TERMICZNE

- cena za sztukę
- sprzedawane w ilościach kartonowych
- w tabeli podana pojemność całkowita



Próżnia ścianek

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|-------------------|------|------|----------|--------|--------------|
| 1. | 400904 | Kubek | 85 | 113 | 0,32 | 2 | 33,50 |
| 2. | 400905 | Szklanka | 82 | 113 | 0,27 | 2 | 26,60 |
| 3. | 400906 | Szklanka do latte | 90 | 150 | 0,34 | 2 | 29,80 |

SZKŁO PASABAHCÉ

Pasabahçe
PROFESSIONAL

- profesjonalne szkło dla gastronomii
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K) szt.
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita



KIELISZKI BISTRO

- wykonane w technologii monoblok, tzn. z jednego kawałka szkła
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- zaprojektowane z myślą o częstej eksploatacji
- idealne rozwiązanie do cateringu, sal weselnych, bankietowych i innych
- przystosowane do częstego mycia w zmywarce



1



2



3



4



5



6



7



8

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|----------------------------------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 1. | 400001 | Kieliszek do likieru | 45-50 | 113 | 0,050 | 24 | 3,55 |
| 2. | 400026 | Kieliszek do koniaku | 60 | 124 | 0,395 | 12 | 4,76 |
| 3. | 400002 | Kieliszek do koktajli typu „kir” | 95-66 | 134 | 0,265 | 12 | 4,84 |
| 4. | 400003 | Kieliszek do martini | 107-64 | 136 | 0,190 | 12 | 4,57 |
| 5. | 400112 | Kieliszek do białego wina, | 70 | 132 | 0,175 | 12 | 3,29 |
| 6. | 400005 | Kieliszek do białego wina | 64-66 | 150 | 0,210 | 12 | 4,12 |
| 7. | 400004 | Kieliszek do czerwonego wina | 68-66 | 160 | 0,280 | 12 | 4,08 |
| 8. | 400006 | Kieliszek do szampana | 51-64 | 190 | 0,180 | 12 | 3,86 |



KIELISZKI IMPERIAL

- profesjonalne szkło dla gastronomii o smukłej linii
- wykonane w technologii monoblok, tzn. z jednego kawałka szkła
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- zaprojektowane z myślą o częstej eksploatacji
- idealne rozwiązanie do cateringu, sal weselnych, bankietowych i innych
- przystosowane do częstego mycia w zmywarce



| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|------------------------------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 1. | 400023 | Kieliszek do białego wina | 60-69 | 162 | 0,190 | 12 | 3,80 |
| 2. | 400021 | Kieliszek do czerwonego wina | 75-66 | 172 | 0,260 | 12 | 4,43 |
| 3. | 400020 | Kieliszek do czerwonego wina | 91-76 | 207 | 0,460 | 12 | 4,98 |
| 4. | 400022 | Kieliszek do szampana | 50-64 | 212 | 0,200 | 12 | 4,17 |



KIELISZKI IMPERIAL PLUS

- profesjonalne szkło dla gastronomii o smukłej linii
- szkło hartowane, o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne
- elegancki design pasuje do każdego typu lokali gastronomicznych
- przystosowane do częstego mycia w zmywarce



| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|------------------------------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 1. | 400160 | Kieliszek do białego wina | 64-70 | 177 | 0,230 | 12 | 6,28 |
| 2. | 400161 | Kieliszek uniwersalny | 75 | 197 | 0,320 | 12 | 7,51 |
| 3. | 400163 | Kieliszek do czerwonego wina | 80-75 | 210 | 0,420 | 12 | 6,32 |
| 4. | 400162 | Kieliszek do szampana | 47-57 | 196 | 0,150 | 12 | 5,93 |

KIELISZKI SAXON

- profesjonalne szkło dla gastronomii
- bezpieczna, zaokrąglona krawędź i stopka
- idealne rozwiązanie do sal bankietowych oraz restauracji, kawiarni i innych

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|---------------------------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 1. | 400150 | Kieliszek do białego wina | 63 | 143 | 0,195 | 12 | 2,63 |
| 2. | 400151 | Kieliszek uniwersalny | 68 | 158 | 0,240 | 12 | 2,63 |
| 3. | 400153 | Kieliszek do szampana | 50 | 175 | 0,150 | 12 | 2,63 |



SZKLANKI I KIELISZKI AMBER


| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|------------------------------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 1. | 400371 | Szklanka | 81 | 62 | 0,350 | 12 | 4,06 |
| 2. | 400372 | Szklanka | 94 | 120 | 0,570 | 6 | 4,72 |
| 3. | 400375 | Kieliszek do białego wina | 79 | 188 | 0,295 | 12 | 4,16 |
| 4. | 400376 | Kieliszek do czerwonego wina | 84 | 200 | 0,365 | 12 | 4,39 |
| 5. | 400377 | Kieliszek do czerwonego wina | 91 | 216 | 0,460 | 12 | 5,05 |
| 6. | 400374 | Kieliszek do szampana | 66 | 229 | 0,200 | 12 | 4,28 |
| 7. | 400373 | Pokal do piwa | 72 | 180 | 0,395 | 12 | 4,49 |

KIELISZKI MONTIS

- profesjonalne szkło dla gastronomii
- idealne rozwiązanie do sal bankietowych, restauracji, kawiarni, barów i innych

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|------------------------------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 1. | 400356 | Kieliszek do białego wina | 60 | 202 | 0,355 | 12 | 7,14 |
| 2. | 400357 | Kieliszek do czerwonego wina | 63 | 215 | 0,420 | 12 | 7,46 |
| 3. | 400358 | Kieliszek do wina i koktajli | 66 | 235 | 0,550 | 12 | 7,90 |


SZKLANKI I KIELISZKI ALLEGRA

- profesjonalne szkło dla gastronomii o nowoczesnym designie
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- idealne rozwiązanie do kawiarni, restauracji, hoteli i innych



| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|------------------------------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 1. | 400250 | Szklanka niska | 67 | 110 | 0,425 | 6 | 4,64 |
| 2. | 400252 | Kieliszek do wina czerwonego | 64 | 218 | 0,490 | 6 | 7,40 |
| 3. | 400253 | Kieliszek do wina białego | 57 | 217 | 0,350 | 6 | 7,04 |
| 4. | 400254 | Kieliszek do szampana | 45 | 226 | 0,195 | 6 | 6,56 |

KIELISZKI PRIMETIME

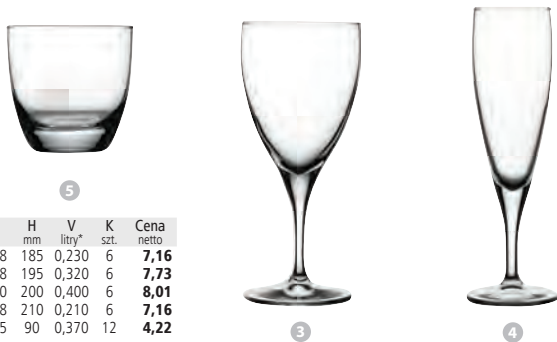
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- idealne rozwiązanie do sal bankietowych, restauracji, kawiarni, barów i innych



| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------------|---------------------------------------------------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 1. | 400045 | Kieliszek do słodkiego wina | 56-64 | 180 | 0,240 | 12 | 5,93 |
| 2. | 400046 | Kieliszek do białego wina | 62-64 | 189 | 0,338 | 12 | 6,45 |
| 3. | 400047 | Kieliszek do burgunda / wody | 108-75 | 179 | 0,500 | 12 | 7,54 |
| 4. | 400041 | Kieliszek do lekkiego czerwonego wina (Chianti) | 67-75 | 205 | 0,400 | 12 | 6,99 |
| 5. | 400042 | Kieliszek do ciężkiego czerwonego wina (Bordeaux) | 70-75 | 220 | 0,520 | 12 | 6,92 |
| 6. | 400043 | Kieliszek do szampana | 43-64 | 205 | 0,165 | 12 | 6,38 |

KIELISZKI LYRIC

- idealne rozwiązanie do cateringu, sal weselnych, bankietowych i innych



| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------------|------------------------------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 1. | 400331 | Kieliszek do białego wina | 70-68 | 185 | 0,230 | 6 | 7,16 |
| 2. | 400332 | Kieliszek do czerwonego wina | 76-78 | 195 | 0,320 | 6 | 7,73 |
| 3. | 400333 | Kieliszek do burgunda | 85-80 | 200 | 0,400 | 6 | 8,01 |
| 4. | 400334 | Kieliszek do szampana | 55-68 | 210 | 0,210 | 6 | 7,16 |
| 5. | 400335 | Szklanka | 93-55 | 90 | 0,370 | 12 | 4,22 |

KIELISZKI ENOTECA


Paşabahçe
PROFESJONALNY

- profesjonalne szkło dla gastronomii o smukłej linii
- wzmocniona, zaokrąglona krawędź i stopka
- idealne rozwiązanie do sal bankietowych, restauracji, kawiarni, barów i innych



| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|-------------------------------------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 1. | 400140 | Kieliszek do lekkiego białego wina | 64-82 | 225 | 0,440 | 6 | 9,43 |
| 2. | 400141 | Kieliszek do ciężkiego białego wina | 70-82 | 235 | 0,545 | 6 | 9,61 |
| 3. | 400143 | Kieliszek do czerwonego wina | 72-85 | 244 | 0,620 | 6 | 9,00 |
| 4. | 400142 | Kieliszek do burgunda | 80-85 | 228 | 0,780 | 6 | 8,95 |
| 5. | 400144 | Kieliszek do szampana | 52-70 | 225 | 0,170 | 6 | 7,83 |
| 6. | 400145 | Kieliszek do martini | 114-82 | 178 | 0,220 | 6 | 11,00 |
| 7. | 400146 | Kieliszek do margarity | 115-85 | 220 | 0,460 | 6 | 11,00 |

KIELISZKI RISUS

- idealne rozwiązanie do sal bankietowych, restauracji, kawiarni, barów i innych



| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|------------------------------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 1. | 400164 | Kieliszek do białego wina | 95 | 183 | 0,360 | 12 | 4,65 |
| 2. | 400165 | Kieliszek do czerwonego wina | 101 | 193 | 0,455 | 12 | 5,22 |
| 3. | 400166 | Kieliszek do czerwonego wina | 108 | 208 | 0,550 | 12 | 5,68 |
| 4. | 400167 | Kieliszek do szampana | 64 | 215 | 0,195 | 12 | 4,28 |

SZKŁO LINIA TIMELESS

Pasabahçe
PROFESSIONAL

- profesjonalne szkło dla gastronomii o nowoczesnym designie
- zaprojektowane z myślą o częstej eksploatacji
- podana pojemność jest pojemnością całkowitą
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|----------------------------------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 1. | 400321 | Kieliszek do wódki | 82-42 | 61 | 0,062 | 12 | 4,22 |
| 2. | 400336 | Kieliszek do wódki | 52 | 90 | 0,06 | 12 | 5,38 |
| 3. | 400322 | Kieliszek do wina | 87-75 | 151 | 0,320 | 12 | 9,70 |
| 4. | 400323 | Kieliszek do szampana | 110-82 | 157 | 0,255 | 12 | 7,05 |
| 5. | 400329 | Kieliszek do martini | 116 | 172 | 0,230 | 12 | 7,38 |
| 6. | 400320 | Kieliszek do czerwonego wina | 88 | 195 | 0,330 | 12 | 9,65 |
| 7. | 400324 | Kieliszek do koktajli | 100-85 | 198 | 0,500 | 12 | 10,20 |
| 8. | 400337 | Kieliszek do szampana | 64 | 225 | 0,175 | 12 | 8,45 |
| 9. | 400341 | Naczynie finger food | 90 | 54 | 0,225 | 4 | 6,04 |
| 10. | 400340 | Szklanka niska | 92 | 96,5 | 0,345 | 6 | 8,45 |
| 11. | 400325 | Szklanka niska | 72-67 | 83 | 0,200 | 12 | 6,56 |
| 12. | 400326 | Szklanka niska | 85-79 | 96 | 0,340 | 12 | 7,60 |
| 13. | 400327 | Szklanka wysoka | 67-62 | 143 | 0,295 | 12 | 6,95 |
| 14. | 400328 | Szklanka wysoka | 77-70 | 161 | 0,450 | 12 | 8,00 |
| 15. | 400330 | Naczynie do miksowania z wylewką | 107 | 150 | 0,725 | 6 | 11,20 |



15

SZKŁO TIMELESS



1



2



3

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|-----------------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 1. | 400338 | Szklanka wysoka | 79 | 148 | 0,345 | 6 | 9,11 |
| 2. | 400339 | Szklanka wysoka | 86 | 160 | 0,450 | 6 | 10,80 |
| 3. | 400342 | Dzbanek | 134 | 217 | 1,440 | 1 | 27,20 |

SZKLANKI HIGHNESS



1



2



3

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|-----------------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 1. | 400364 | Szklanka niska | 96,5 | 99 | 0,390 | 6 | 8,67 |
| 2. | 400363 | Szklanka wysoka | 90,5 | 159 | 0,490 | 6 | 11,10 |
| 3. | 400362 | Szklanka wysoka | 81 | 142 | 0,345 | 6 | 9,33 |



SZKLANKI PLEASURE



1



2

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|-----------------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 1. | 400365 | Szklanka niska | 82 | 107 | 0,350 | 12 | 4,49 |
| 2. | 400366 | Szklanka wysoka | 71 | 177 | 0,480 | 12 | 4,61 |

SZKŁO LINIA CASABLANCA

- zaprojektowane z myślą o częściej eksploatacji
- szkło hartowane, o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne (dzbanek 400009; kieliszek do wody 400220 niehartowany)
- można stosować do gorących napojów oraz w mikrofalówce
- polecane do restauracji, barów, pubów, kawiarni, cateringu, sal bankietowych i innych
- idealne rozwiązanie dla wymagających użytkowników
- przystosowane do częstego mycia w zmywarce



| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|--------------------|--------|------|----------|--------|--------------|
| 1. | 400110 | Kieliszek do wódki | 48-35 | 55 | 0,036 | 12 | 1,83 |
| 2. | 400018 | Szklanka niska | 72-47 | 80 | 0,140 | 12 | 2,50 |
| 3. | 400014 | Szklanka | 79 | 84 | 0,200 | 12 | 2,90 |
| 4. | 400019 | Szklanka niska | 83-61 | 84 | 0,240 | 12 | 2,88 |
| 5. | 400010 | Szklanka niska | 92-65 | 100 | 0,350 | 12 | 3,49 |
| 6. | 400013 | Szklanka | 78-59 | 120 | 0,290 | 12 | 3,29 |
| 7. | 400011 | Szklanka | 83-61 | 122 | 0,360 | 12 | 3,50 |
| 8. | 400015 | Szklanka wysoka | 80-55 | 150 | 0,360 | 12 | 3,39 |
| 9. | 400012 | Szklanka | 87 | 132 | 0,400 | 12 | 3,99 |
| 10. | 400016 | Szklanka wysoka | 86-51 | 160 | 0,475 | 12 | 4,99 |
| 11. | 400017 | Szklanka wysoka | 95-65 | 177 | 0,645 | 12 | 6,02 |
| 12. | 400220 | Kieliszek do wody | 80-65 | 160 | 0,235 | 12 | 6,19 |
| 13. | 400027 | Kufel do piwa | 72 | 164 | 0,375 | 6 | 11,20 |
| | 400028 | Kufel do piwa | 86 | 197 | 0,685 | 6 | 17,00 |
| 14. | 400009 | Dzbanek | 210-80 | 195 | 1,300 | 6 | 21,80 |

NOWOŚĆ

SZKLANKI GRANDE-S



1 2 3 4



5 6 7



| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|-----------------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 1. | 400213 | Szklanka niska | 89-60 | 98 | 0,310 | 12 | 3,50 |
| 2. | 400215 | Szklanka niska | 98 | 105 | 0,410 | 12 | 4,21 |
| 3. | 400212 | Szklanka niska | 69 | 100 | 0,190 | 12 | 2,61 |
| 4. | 400214 | Szklanka wysoka | 76-50 | 128 | 0,280 | 12 | 4,47 |
| 5. | 400216 | Szklanka wysoka | 71 | 160 | 0,300 | 12 | 3,97 |
| 6. | 400217 | Szklanka wysoka | 79 | 155 | 0,375 | 12 | 4,08 |
| 7. | 400218 | Szklanka wysoka | 86 | 160 | 0,480 | 12 | 4,99 |

SZKLANKI NEXT



| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|-----------------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 1. | 400211 | Szklanka niska | 71-58 | 84 | 0,200 | 12 | 2,94 |
| 2. | 400210 | Szklanka wysoka | 72-57 | 118 | 0,285 | 12 | 3,29 |



1 2

SZKLANKI SIDE



1 2 3 4 5

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|--------------------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 1. | 400035 | Kieliszek do wódki | 45-43 | 68 | 0,060 | 12 | 2,43 |
| 2. | 400230 | Kieliszek do wódki | 38 | 98 | 0,060 | 12 | 2,53 |
| 3. | 400038 | Szklanka niska | 57-53 | 100 | 0,160 | 12 | 3,34 |
| 4. | 400031 | Szklanka niska | 74-69 | 89 | 0,220 | 12 | 3,00 |
| 5. | 400036 | Szklanka niska | 83-78 | 94 | 0,315 | 12 | 4,26 |
| 6. | 400032 | Szklanka wysoka | 56-50 | 140 | 0,210 | 12 | 2,93 |
| 7. | 400034 | Szklanka wysoka | 63-59 | 140 | 0,290 | 12 | 3,45 |
| 8. | 400033 | Szklanka wysoka | 60-53 | 166 | 0,300 | 12 | 3,47 |
| 9. | 400037 | Szklanka wysoka | 68-62 | 150 | 0,375 | 12 | 3,81 |



6 7 8 9

SZKLANKI ISTANBUL



| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|-----------------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 1. | 400065 | Szklanka niska | 69 | 80 | 0,185 | 12 | 2,62 |
| 2. | 400068 | Szklanka niska | 74-69 | 89 | 0,240 | 12 | 2,59 |
| 3. | 400064 | Szklanka wysoka | 62-58 | 134 | 0,290 | 12 | 2,59 |

SZKLANKI CENTRA



| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|--------------------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 1. | 400130 | Kieliszek do wódki | 45-43 | 69 | 0,060 | 6 | 2,68 |
| 2. | 400131 | Szklanka niska | 69-64 | 84 | 0,185 | 6 | 4,07 |
| 3. | 400132 | Szklanka niska | 83-78 | 93 | 0,320 | 6 | 4,95 |
| 4. | 400133 | Szklanka wysoka | 56-50 | 140 | 0,215 | 6 | 4,31 |
| 5. | 400134 | Szklanka wysoka | 60-53 | 171 | 0,310 | 6 | 4,45 |
| 6. | 400135 | Szklanka wysoka | 68-63 | 152 | 0,355 | 6 | 5,07 |

SZKLANKI IMPERIAL



| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|-----------------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 1. | 400024 | Szklanka niska | 75-53,5 | 85 | 0,300 | 12 | 3,29 |
| 2. | 400025 | Szklanka wysoka | 59-50 | 146 | 0,335 | 12 | 3,40 |

KIELISZKI DO WÓDKI



| Lp. | Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|-------|------|----------|--------|-------------|
| 1. | 400044 | 44-35 | 71 | 0,040 | 12 | 2,65 |
| 2. | 400180 | 50-35 | 59 | 0,030 | 12 | 2,36 |
| 3. | 400181 | 50-35 | 60 | 0,040 | 12 | 2,68 |
| 4. | 400182 | 49-37 | 108 | 0,050 | 12 | 3,77 |
| 5. | 400183 | 52-34 | 88 | 0,060 | 12 | 2,64 |



KIELISZKI DO KOKTAJLI



| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|------------------------|--------|------|----------|--------|-------------|
| 2. | 400061 | Kieliszek do koktajli | 85-80 | 198 | 0,450 | 12 | 7,18 |
| 3. | 400062 | Kieliszek do koktajli | 74-71 | 178 | 0,370 | 12 | 5,90 |
| 4. | 400067 | Kieliszek do koktajli | 73-68 | 155 | 0,280 | 12 | 5,10 |
| 5. | 400185 | Kieliszek do koniaku | 55-65 | 115 | 0,250 | 12 | 4,75 |
| 6. | 400186 | Kieliszek do koniaku | 68-78 | 126 | 0,380 | 12 | 5,74 |
| 7. | 400066 | Kieliszek do margarity | 115-70 | 169 | 0,300 | 12 | 5,78 |



KIELISZKI HUDSON



| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|-----------------------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 1. | 400229 | Kieliszek do szampa | 96,5 | 150 | 0,220 | 6 | 7,79 |
| 2. | 400227 | Kieliszek do martini | 114 | 163 | 0,230 | 12 | 7,96 |
| 3. | 400228 | Kieliszek do koktajlu | 85 | 205 | 0,655 | 12 | 8,18 |

SZKLANKA TIN CAN



| Lp. | Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 1. | 400231 | 73 | 88 | 0,280 | 12 | 4,43 |
| 2. | 400232 | 77 | 98 | 0,350 | 12 | 4,43 |
| 3. | 400233 | 79 | 123 | 0,490 | 12 | 5,22 |

SZKLANKI I KIELISZKI ELYSIA



| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|-----------------------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 1. | 400224 | Szklanka niska | 85 | 73 | 0,210 | 12 | 7,35 |
| 2. | 400225 | Szklanka niska | 84 | 98 | 0,355 | 12 | 8,12 |
| 3. | 400226 | Szklanka wysoka | 76 | 150 | 0,445 | 12 | 8,97 |
| 4. | 400236 | Kieliszek do szampa | 101 | 164 | 0,260 | 6 | 8,78 |
| 5. | 400237 | Kieliszek do koktajli | 101 | 198 | 0,500 | 6 | 13,60 |

SZKLANKI PARMA



| Lp. | Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|-------|------|----------|--------|-------------|
| 1. | 400107 | 75-51 | 128 | 0,270 | 12 | 3,78 |
| 2. | 400108 | 88-61 | 147 | 0,410 | 12 | 4,52 |
| 3. | 400111 | 102 | 166 | 0,665 | 48 | 6,04 |

SZKLANKA BISTRO



| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|-----------------|------|------|----------|--------|-------------|
| 1. | 400286 | Szklanka niska | 83 | 59 | 0,220 | 12 | 3,41 |
| 2. | 400030 | Szklanka niska | 86 | 91 | 0,380 | 12 | 3,53 |
| 3. | 400040 | Szklanka wysoka | 88 | 121 | 0,510 | 12 | 3,86 |

KUBEK ICONIC



| Lp. | Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|------|------|----------|--------|-------------|
| 1. | 400352 | 66 | 123 | 0,270 | 12 | 5,59 |
| 2. | 400353 | 78 | 103 | 0,330 | 24 | 5,26 |



KUBEK

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|-------|------|----------|--------|-------------|
| 400400 | 86-66 | 98 | 0,340 | 24 | 4,88 |



FILIŻANKA CAPPUCCINO
/ESPRESSO

- cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 400256 | 91-40 | 64 | 0,238 | 6 | 6,89 |
| 400257 | 64 | 57 | 0,09 | 6 | 4,96 |

SZKLANKA DO IRISH COFFE



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 400063 | 76-69 | 146 | 0,225 | 12 | 7,01 |



KUBEK DO GORĄCYCH NAPOJÓW



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 400100 | 78 | 94 | 0,25 | 12 | 3,86 |

SZKLANKA DO LATTE



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 400193 | 78-68 | 146 | 0,260 | 12 | 5,93 |
| 400196 | 84-75 | 162 | 0,360 | 6 | 6,07 |
| 400197 | 91-75 | 175 | 0,455 | 6 | 7,89 |

SZKLANKA DO GORĄCYCH NAPOJÓW

- 400195 - cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)
- 400194 - cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)
- 400098 szkło hartowane



1

2



3



4

| Lp. | Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 1. | 400195 | 60-45 | 55 | 0,075 | 12 | 4,89 |
| 2. | 400194 | 85-60 | 68 | 0,185 | 6 | 7,31 |
| 3. | 400098 | 76-49 | 110 | 0,240 | 12 | 3,98 |
| 4. | 400099 | 82-55 | 149 | 0,380 | 12 | 5,79 |

PUCHARKI

Pasabahçe
PROFESSIONAL



1



2



3



4



5



6

| Lp. | Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|--------|------|----------|--------|------------|
| 1. | 400086 | 100-65 | 82 | 0,28 | 6 | 4,42 |
| 2. | 400307 | 92-68 | 97 | 0,25 | 6 | 5,60 |
| 3. | 400096 | 114-72 | 105 | 0,29 | 6 | 6,76 |
| 4. | 400097 | 102-68 | 142 | 0,27 | 6 | 7,11 |
| 5. | 400080 | 116-70 | 118 | 0,16 | 6 | 5,20 |
| | 400258 | 116-70 | 133 | 0,17 | 6 | 5,27 |
| 6. | 400259 | 85 | 86 | 0,245 | 6 | 2,86 |

SOSJERKA



| Nr kat. | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|------|----------|--------|------------|
| 400084 | 63 | 0,060 | 12 | 6,03 |
| 400085 | 94 | 0,170 | 12 | 9,94 |

POPIELNICZKA



1



2

| Lp. | Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|--------|------|--------|------------|
| 1. | 400007 | 84-107 | 37 | 12 | 3,84 |
| 2. | 400113 | 72 | 37 | 24 | 3,07 |

FOREMKA NA CREME BRULEE



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|-------|------|----------|--------|------------|
| 400088 | 92-54 | 58 | 0,180 | 24 | 3,10 |

KUFLE DO PIWA



| Lp. | Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 1. | 400104 | 77-70 | 134 | 0,385 | 12 | 7,14 |
| 2. | 400105 | 85-97 | 136 | 0,500 | 12 | 8,15 |
| 3. | 400106 | 92-103 | 154 | 0,655 | 12 | 9,25 |

KUFEL DO PIWA

- szkło cechowane



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 400115 | 74 | 133 | 0,37 | 6 | 3,95 |
| 400116 | 90 | 157 | 0,67 | 6 | 5,55 |

SZKLANKA DO PIWA

| Lp. | Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 1. | 400119 | 72 | 120,5 | 0,285 | 48 | 3,18 |
| 2. | 400109 | 88 | 154 | 0,570 | 48 | 4,65 |



POKAL DO PIWA



| Lp. | Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto | |
|-----|---------------|---------|---------|-----------|---------------|-------------|
| 1. | 400189 | 70 | 142 | 0,390 | 12 | 5,48 |
| 2. | 400168 | 67 | 202 | 0,410 | 6 | 5,56 |
| 3. | 400187 | 67 | 188 | 0,380 | 6 | 5,44 |
| 4. | 400188 | 75 | 210 | 0,570 | 6 | 6,12 |
| 5. | 400373 | 72 | 180 | 0,395 | 12 | 4,49 |

SZKLANKA DO PIWA TULIPE

- szklanka polecana do piwa 0,5 l



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 400201 | 79-69 | 160 | 0,570 | 48 | 4,88 |

SZKLANKA DO PIWA

- 400190 zalecana do piwa 0,3 l
- 400191 zalecana do piwa 0,4 l
- 400192 zalecana do piwa 0,5 l

| Lp. | Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 1. | 400039 | 80-58 | 180 | 0,320 | 12 | 3,65 |
| 2. | 400390 | 80 | 210 | 0,55 | 12 | 5,41 |
| 3. | 400136 | 77 | 197 | 0,480 | 12 | 5,38 |
| 4. | 400137 | 81,5 | 211 | 0,598 | 12 | 6,15 |
| 5. | 400190 | 70-62 | 210 | 0,410 | 6 | 6,05 |
| | 400191 | 75-70 | 220 | 0,510 | 6 | 6,13 |
| | 400192 | 80-73 | 235 | 0,660 | 6 | 6,24 |



1



4



2



5



3





DZBANEK

- do płynów o max. temperaturze 65°C

| 1 | Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| | 400178 | 62-48 | 120 | 0,250 | 12 | 5,05 |
| | 400177 | 78-60 | 153 | 0,500 | 6 | 6,70 |
| | 400008 | 97-72 | 201 | 1,000 | 6 | 8,18 |
| | 400175 | 112-86 | 240 | 1,850 | 6 | 13,40 |

| 2 | Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| | 400176 | 114-90 | 234 | 1,450 | 6 | 14,50 |

MISKA

- szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne



| 3 | Lp. | Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | K szt. | Cena netto |
|---|-----|---------|---------|---------|------------|-----------|---------------|
| | 1. | 400083 | 60 | 27 | 0,03 | 24 | 2,35 |
| | 2. | 400090 | 120 | 53 | 0,31 | 6 | 3,99 |
| | 3. | 400091 | 140 | 63 | 0,55 | 6 | 5,50 |
| | 4. | 400095 | 172 | 76 | 1,20 | 6 | 8,21 |
| | 5. | 400092 | 200 | 87 | 1,60 | 6 | 11,20 |
| | 6. | 400093 | 230 | 101 | 2,50 | 6 | 12,30 |
| | 7. | 400094 | 262 | 113 | 3,70 | 6 | 16,20 |

KARAFKA DO
WINA/WODY



KARAFKA DO
WINA

- typ „bordeaux”



KARAFKA
DO WINA



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 400206 | 51-63 | 172 | 0,25 | 12 | 6,03 |
| 400207 | 64-80 | 203 | 0,50 | 6 | 7,01 |
| 400208 | 79-94 | 249 | 1,00 | 6 | 11,70 |

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 400174 | 60-67 | 176 | 0,25 | 12 | 4,57 |
| 400173 | 76-87 | 213 | 0,50 | 6 | 5,58 |
| 400172 | 93-107 | 262 | 1,00 | 6 | 6,77 |

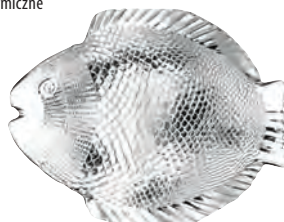
| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 400239 | 100 | 251 | 1,180 | 1 | 9,21 |

DZBANEK



PÓLMISEK DO RYB

- szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-------------|-----------|---------------|
| 400169 | 104 | 227 | 1,5 | 6 | 15,10 |

| Nr kat. | W mm | D mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 400081 | 260 | 210 | 12 | 3,99 |

SERWETNIKI



| Lp. | Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|-----|---------|------|------|------|--------------|
| 1. | 364101 | - | - | 80 | 12,00 |
| 2. | 364100 | - | - | 80 | 19,40 |
| 3. | 364204 | 195 | 195 | 190 | 29,80 |
| 4. | 364111 | - | - | 75 | 15,50 |

PRZYBORY DO ŚLIMAKÓW



1 TALERZ DO ŚLIMAKÓW
- taca na 6 porcji

| Nr kat. | W mm | D mm | Cena netto |
|---------|------|------|--------------|
| 368060 | 200 | 170 | 14,90 |

2 SZCZYPCE DO ŚLIMAKÓW

| Nr kat. | Cena netto |
|---------|-------------|
| 368020 | 7,67 |

3 WIDELEC DO ŚLIMAKÓW

| Nr kat. | Cena netto |
|---------|-------------|
| 368010 | 2,75 |

KIELISZEK DO JAJ



| Nr kat. | H mm | Cena netto |
|---------|------|-------------|
| 364241 | 50 | 2,24 |

SOSJERKA

- wykonana ze szkła
- cena za sztukę



| Nr kat. | H mm | V litry | K szt. | Cena netto |
|---------|------|---------|--------|-------------|
| 400084 | 63 | 0,060 | 12 | 6,03 |
| 400085 | 94 | 0,170 | 12 | 9,94 |



SOSJERKA



| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|---------|--------------|
| 369150 | 0,15 | 11,20 |
| 369250 | 0,25 | 13,80 |
| 369450 | 0,45 | 18,90 |

ZESTAWY DO PRZYPRAW



1



2



3



4



5



6



7

1 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka

| Nr kat. | H mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 362020 | 145 | 23,20 |

2 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW Z SERWETNIKIEM

- solniczka
- pieprzniczka
- serwetnik

| Nr kat. | H mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 362320 | 115 | 25,50 |

3 ZESTAW 4-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 karafki na przyprawy płynne

| Nr kat. | H mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 362141 | 160 | 37,10 |

4 ZESTAW 3-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- pojemnik na wykałaczki

| Nr kat. | H mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 362030 | 155 | 32,70 |

5 ZESTAW 2 ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka

| Nr kat. | H mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 362021 | 140 | 27,20 |

6 ZESTAW 4-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 karafki na przyprawy płynne

| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 362140 | 160 | 200 | 29,90 |

7 ZESTAW 5-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 karafki na przyprawy płynne
- pojemnik na wykałaczki

| Nr kat. | H mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 362150 | 155 | 52,00 |

DODATKOWE POJEMNIKI DO PRZYPRAW

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Cena netto |
|-----|---------|-----------------------------|------------|
| 1. | 362901 | Solniczka/pieprzniczka | 5,22 |
| 2. | 362904 | Karafka na przyprawy płynne | 6,28 |



1

2



1 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka

| Nr kat. | H mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 362001 | 115 | 10,60 |

2 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW Z SERWETNIKIEM

- solniczka
- pieprzniczka
- serwetnik

| Nr kat. | H mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 362002 | 115 | 14,90 |

3 ZESTAW 2-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW PŁYNNYCH

- 2 pojemniki na przyprawy płynne

| Nr kat. | H mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 362003 | 180 | 15,40 |

4 ZESTAW 4-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 pojemniki na przyprawy płynne

| Nr kat. | H mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 362004 | 180 | 25,60 |

5 ZESTAW 3-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- pojemnik na wykałaczki

| Nr kat. | H mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 362005 | 115 | 14,30 |

6 ZESTAW 3-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- pojemnik na przyprawy z łyżeczką

| Nr kat. | H mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 362006 | 115 | 13,30 |

7 ZESTAW 5-ELEMENTOWY DO PRZYPRAW

- solniczka
- pieprzniczka
- 2 pojemniki na przyprawy płynne
- pojemnik na wykałaczki

| Nr kat. | H mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 362007 | 180 | 29,20 |

8 CUKIERNICA/DYSPENSER DO PARMEZANU

- łyżeczka w komplecie

| Nr kat. | H mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 362009 | 125 | 17,40 |

1 SOLNICZKA, PIEPRZNICZKA

2 - cena za sztukę

| Nr kat. | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|------|--------|-------------|
| 400087 | 94 | 24 | 3,63 |
| 400082 | 120 | 24 | 2,40 |



1



2



3

3 CUKIERNICA

- cena za sztukę

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | K szt. | Cena netto |
|---------|-------|------|---------|--------|-------------|
| 400089 | 55-66 | 152 | 0,24 | 12 | 6,09 |

1 DZBANEK NA OLIWĘ

2 - cena za sztukę

| Lp. | Nr kat. | H mm | V litry | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|------|---------|--------|-------------|
| 1. | 400179 | 157 | 0,260 | 12 | 6,29 |
| 2. | 400279 | 157 | 0,260 | 12 | 6,13 |



1



2



3

3 BUTELKA DO OLIWY I OCTU

- do przechowywania lub serwowania oliwy lub octu
- metalowy dozownik

| Lp. | Nr kat. | Ø mm | W mm | D mm | H mm | V litry | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|------|------|------|------|---------|--------|--------------|
| 3. | 400291 | 17 | 60 | 60 | 290 | 0,500 | 12 | 10,10 |



1



2



3

1 CUKIERNICA

INOX

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|--------------|
| 364010 | 85 | 95 | 78 | 0,3 | 20,40 |



1



2



3

2 KOSZ STOŁOWY

- pokrywa wahadłowa

INOX

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|---------|--------------|
| 068203 | 120 | 160 | 1,5 | 26,60 |



1



2



3

3 STOJAK NA KARTĘ MENU

| Nr kat. | H mm | Cena netto |
|---------|------|-------------|
| 486031 | 102 | 7,46 |



4

4 TABLICZKA INFORMACYJNA

5 - grawerowana laserowo

INOX



PRODUKT POLSKI
Stalgast Professional

| Lp. | Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|-----|---------|----------------|------|------|------|-------------|
| 4. | 486025 | Rezerwacja | 120 | 43 | 37 | 5,75 |
| 5. | 486026 | Zdezynfekowano | 130 | 43 | 37 | 6,79 |

NOWOŚĆ



5

MŁYNEK DO PRZYPRAW

- ceramiczny mechanizm mielenia
- wykonany z drewna kauczukowego
- możliwość regulacji grubości mielenia
- polecany do mielenia soli

| Nr kat. | H mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 362411 | 200 | 41,50 |



MŁYNEK DO PRZYPRAW

- stalowy mechanizm mielenia
- wykonany z drewna kauczukowego
- możliwość regulacji grubości mielenia
- polecany do mielenia pieprzu i innych przypraw

| Nr kat. | H mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 362412 | 200 | 47,90 |
| 362413 | 300 | 72,00 |
| 362414 | 400 | 92,00 |



MŁYNEK DO PRZYPRAW

- uniwersalny, ceramiczny mechanizm mielenia
- wykonany z akrylu
- możliwość regulacji grubości mielenia
- polecany do mielenia soli, pieprzu i innych przypraw



| Nr kat. | H mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 362401 | 200 | 42,50 |
| 362402 | 300 | 61,00 |

MŁYNEK DO PRZYPRAW

- uniwersalny ceramiczny mechanizm mielenia
- polecany do soli i pieprzu
- możliwość regulacji grubości mielenia
- wykonany z drewna kauczukowego



| Lp. | Nr kat. | Produkt | Kolor | H mm | Cena netto |
|-----|---------|-----------|-------|------|------------|
| 1. | 362421 | „Królowa” | | 200 | 51,00 |
| 2. | 362422 | „Król” | | 200 | 51,00 |

MOŹDZIERZ Z TŁUCZKIEM

- do kruszenia, rozdrabniania i ucierania ziół oraz przypraw
- wykonany z marmuru (zewnątrz polerowany)
- wnętrze oraz wykończenie tłuczka matowe



| Nr kat. | Ø mm | D mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 362130 | 120 | 110 | 42,60 |



KOSZYK
DO PIECZYWA



| Lp. | Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Ø mm | Cena netto |
|-----|---------|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 1. | 360230 | 250 | 180 | 45 | | 24,50 |
| | 360300 | 300 | 240 | 50 | | 29,80 |
| 2. | 360251 | - | 250 | 55 | 250 | 20,20 |



KOSZYK
DO PIECZYWA



| Lp. | Nr kat. | Ø mm | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|-----|---------|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 3. | 361242 | - | 232 | 178 | 50 | 7,35 |
| 4. | 361230 | - | 230 | 150 | 65 | 5,86 |
| | 361371 | - | 375 | 150 | 70 | 9,59 |
| 5. | 361241 | 240 | - | - | 50 | 6,92 |



KOSZYK DO PIECZYWA

- można stosować pokrywę Roll Top
419000 str. 282



| Lp. | Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|-----|---------|--------|---------|---------|---------|---------------|
| 6. | 361530 | GN 1/1 | 530 | 325 | 70 | 42,90 |
| 7. | 361380 | owalny | 380 | 270 | 90 | 31,90 |
| 8. | 361235 | owalny | 235 | 150 | 70 | 16,50 |



KOSZYK DO PIECZYWA

- wzmocniony drutem stalowym
- imitujący wiklinę
- dostępny w 6 rozmiarach GN



| Lp. | Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|-----|---------|--------|------|------|------|--------------|
| 1. | 361201 | GN 1/1 | 530 | 325 | 80 | 52,00 |
| | 361202 | GN 1/2 | 325 | 265 | 80 | 38,30 |
| | 361203 | GN 1/3 | 325 | 175 | 80 | 26,60 |
| | 361204 | GN 1/4 | 265 | 160 | 80 | 23,40 |
| | 361206 | GN 1/6 | 175 | 160 | 80 | 16,00 |
| | 361205 | GN 2/3 | 325 | 355 | 80 | 40,50 |
| 2. | 361301 | GN1/1 | 530 | 325 | 80 | 56,00 |
| | 361302 | GN1/2 | 325 | 265 | 80 | 34,10 |

Krawędź wzmocniona drutem



DESKA DO PIECZYWA Z ROWKAMI

- wykonana z drewna bukowego o grubości 30 mm



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|--------------|
| 343400 | 400 | 250 | 30 | 76,00 |

KOSZYK NA SZTUFCĘ



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|--------------|
| 361270 | 270 | 100 | 50 | 19,20 |

KOSZ DO PIECZYWA Z POKRYWĄ ROLL-TOP

- rozmiar GN 1/1
- otwierana pokrywa 90°



| Nr kat. | W mm | D mm | Cena netto |
|---------|------|------|---------------|
| 419001 | 530 | 325 | 141,00 |

KOSZ DO PIECZYWA Z POKRYWĄ ROLL-TOP

- okrągły
- otwierana pokrywa 90°



| Nr kat. | Ø mm | Cena netto |
|---------|------|---------------|
| 419202 | 395 | 108,00 |

WAZA DO ZUPY

- waza z dwoma uchwytami ułatwiającymi przenoszenie
- pokrywa do wazy z wycięciem na chochlę
- szerokość wazy z uchwytami 290 mm



Ergonomiczne uchwyty do przenoszenia



| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | L mm | H mm | V litry | Cena netto |
|-----|---------|---------|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 1. | 365301 | Waza | 245 | - | 135 | 3,0 | 83,00 |
| 2. | 365011 | Chochla | 80 | 330 | - | 0,09 | 22,10 |
| 3. | 365241 | Pokrywa | 245 | - | - | - | 42,60 |

KOCIOŁEK DO GULASZU

- chochelka w komplecie



| Lp. | Nr kat. | Produkt | V litry | Cena netto |
|-----|---------|-----------------------|------------|---------------|
| 1. | 366800 | Kociołek do gulaszu | 0,80 | 107,00 |
| 2. | 366050 | Chochelka (dodatkowa) | 0,05 | 18,10 |



PRZECHOWYWANIE I TRANSPORT ŻYWNOCİ

Pojemniki wykorzystywane do przechowywania żywności i w procesach obróbki termicznej. Wózki transportowe tworzące wraz z pojemnikami GN idealne rozwiązania do transportu wszelkiego rodzaju potraw.

Pojemniki GN 220-236
 Regał ociekowy na pojemniki GN 257
 Termosy transportowe
 i pojemniki termoizolacyjne ...239-242, 245-247
 Wózki transportowe i kelnerskie253-255
 Regały ze stali chromowanej.....256

Pojemniki transportowe
 i do przechowywania żywności237-238
 Pakowarki i akcesoria do pakowarek248-252
 Torby do pizzy 243
 Torby termiczne - Lunchboxy244

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ

Bogata oferta pojemników gastronomicznych GN oraz akcesoriów dostępna w trzech liniach Premium, Standard, Basic przeznaczonych do przechowywania, ekspozycji i transportu żywności oraz wykorzystania w procesach obróbki termicznej.

PREMIUM



Linia pojemników ze stali nierdzewnej do zastosowań w szerokim zakresie temperatur od -40 do $+300^{\circ}\text{C}$. Ofertę uzupełniają dwa rodzaje pokryw (podstawowa i z uszczelką) oraz wysokiej jakości aluminiowy pojemnik pokryty teflonem.



str. 222

STANDARD



Linia składająca się z najszerszej gamy pojemników wykonanych ze stali nierdzewnej: gładkich, perforowanych, z uchwytami oraz emaliowanych. Polecana do zastosowań w zakresie temperatur od -40 do $+300^{\circ}\text{C}$. Ofertę uzupełniają trzy rodzaje pokryw: podstawowa, z wycięciem na uchwyt i z uszczelką silikonową.



str. 223-226

BASIC



Ekonomiczna linia gładkich pojemników wykonanych ze stali nierdzewnej. Polecana do zastosowań w zakresie temperatur od -40 do $+300^{\circ}\text{C}$. Ofertę uzupełniają podstawowe pokrywy.



str. 227

Akcesoria dodatkowe:



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN WYKONANE Z TWORZYWA

Bogata oferta pojemników gastronomicznych GN oraz akcesoriów wykonanych z polipropylenu lub poliwęglanu dostępna w trzech liniach: Premium, Standard oraz z systemem oznakowania HACCP przeznaczonych do przechowywania, ekspozycji i transportu żywności.

PREMIUM

Dostępne rodzaje:



Linia pojemników najwyższej jakości, wykonanych z poliwęglanu, polecana do przechowywania i ekspozycji żywności w zakresie temperatur od -40 do $+110^{\circ}\text{C}$. Ofertę uzupełniają dwa rodzaje pokryw: podstawowa i zatrzaskowa oraz ociekacz.



str. 228-229

STANDARD

Dostępne rodzaje:



Linia składająca się z najszerszej gamy pojemników wykonanych z polipropylenu do zastosowań w zakresie temperatur od -5 do $+70^{\circ}\text{C}$ oraz wykonanych z poliwęglanu do zastosowań w zakresie temperatur od -40 do $+99^{\circ}\text{C}$. Ofertę uzupełniają trzy rodzaje pokryw: podstawowa, szczelna, zatrzaskowa oraz ociekacz.



str. 230-233

HACCP

Premium/Araven



Oferta pojemników wykonanych z polipropylenu przeznaczonych do przechowywania i transportu żywności w zakresie temperatur od -40 do $+95^{\circ}\text{C}$ z systemem oznakowania HACCP. W linii Araven pojemniki występują w komplecie z pokrywami oraz systemem ColorClip.



str. 234-236

Akcesoria dodatkowe:



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, PREMIUM



- dedykowane do zastosowań w piecach konwekcyjno-parowych
- listwy wspornikowe patrz str. 226

POJEMNIK GN 1/1



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|---------------|
| 111022 | 530 | 325 | 20 | 2,5 | 60,00 |
| 111042 | 530 | 325 | 40 | 5,0 | 68,00 |
| 111062 | 530 | 325 | 65 | 8,8 | 69,00 |
| 111102 | 530 | 325 | 100 | 13,7 | 101,00 |

POJEMNIK GN 1/1 NIEPRZYWIERAJĄCY



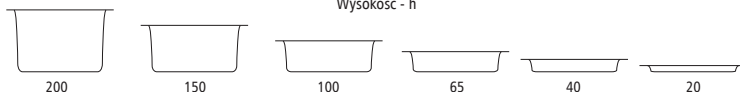
| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|---------------|
| 171020 | 530 | 325 | 20 | 2,5 | 93,00 |
| 171040 | 530 | 325 | 40 | 5,5 | 100,00 |
| 171060 | 530 | 325 | 65 | 9,0 | 120,00 |

POKRYWA GN



| Nr kat. | Opis | Cena netto |
|---------|--------|--------------|
| 111002 | GN 1/1 | 70,00 |

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, STANDARD



POJEMNIK GN 2/1



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|---------------|
| 117020 | 650 | 530 | 20 | 4,4 | 77,00 |
| 117040 | 650 | 530 | 40 | 9,0 | 79,00 |
| 117060 | 650 | 530 | 65 | 18,0 | 105,00 |
| 117100 | 650 | 530 | 100 | 30,0 | 121,00 |
| 117150 | 650 | 530 | 150 | 42,0 | 135,00 |
| 117200 | 650 | 530 | 200 | 58,0 | 213,00 |

POJEMNIK GN 1/1



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|--------------|
| 111020 | 530 | 325 | 20 | 2,2 | 35,50 |
| 111040 | 530 | 325 | 40 | 5,0 | 38,80 |
| 111060 | 530 | 325 | 65 | 8,0 | 43,00 |
| 111100 | 530 | 325 | 100 | 14,0 | 53,00 |
| 111150 | 530 | 325 | 150 | 19,0 | 83,00 |
| 111200 | 530 | 325 | 200 | 26,0 | 90,00 |

POJEMNIK GN 2/3



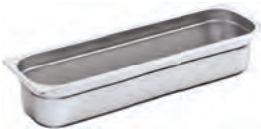
| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|--------------|
| 115020 | 325 | 354 | 20 | 1,5 | 31,80 |
| 115040 | 325 | 354 | 40 | 3,5 | 33,40 |
| 115060 | 325 | 354 | 65 | 5,5 | 33,40 |
| 115100 | 325 | 354 | 100 | 8,0 | 46,20 |
| 115150 | 325 | 354 | 150 | 12,0 | 64,00 |
| 115200 | 325 | 354 | 200 | 18,0 | 90,00 |

POJEMNIK GN 1/2



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|--------------|
| 112020 | 325 | 265 | 20 | 1,2 | 20,00 |
| 112040 | 325 | 265 | 40 | 2,0 | 23,10 |
| 112060 | 325 | 265 | 65 | 3,5 | 26,00 |
| 112100 | 325 | 265 | 100 | 6,0 | 31,30 |
| 112150 | 325 | 265 | 150 | 8,5 | 52,00 |
| 112200 | 325 | 265 | 200 | 11,5 | 64,00 |

POJEMNIK GN 2/4



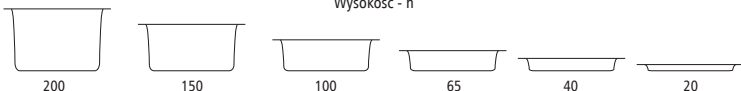
| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|--------------|
| 118040 | 162 | 530 | 40 | 1,75 | 31,00 |
| 118060 | 162 | 530 | 65 | 3,50 | 31,80 |
| 118100 | 162 | 530 | 100 | 5,50 | 36,70 |
| 118150 | 162 | 530 | 150 | 8,50 | 54,00 |

POJEMNIK GN 1/3



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|--------------|
| 113020 | 325 | 176 | 20 | 0,7 | 17,30 |
| 113040 | 325 | 176 | 40 | 1,5 | 19,90 |
| 113060 | 325 | 176 | 65 | 2,5 | 22,70 |
| 113100 | 325 | 176 | 100 | 3,7 | 27,60 |
| 113150 | 325 | 176 | 150 | 5,7 | 39,80 |
| 113200 | 325 | 176 | 200 | 7,3 | 44,70 |

Wysokość - h





POJEMNIK GN 1/4



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|--------------|
| 114020 | 265 | 162 | 20 | 0,4 | 13,00 |
| 114040 | 265 | 162 | 40 | 1,0 | 17,50 |
| 114060 | 265 | 162 | 65 | 1,7 | 20,60 |
| 114100 | 265 | 162 | 100 | 2,8 | 23,20 |
| 114150 | 265 | 162 | 150 | 3,6 | 34,80 |
| 114200 | 265 | 162 | 200 | 5,0 | 44,80 |

POJEMNIK GN 1/6



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|--------------|
| 116060 | 176 | 162 | 65 | 1,0 | 15,10 |
| 116100 | 176 | 162 | 100 | 1,6 | 18,60 |
| 116150 | 176 | 162 | 150 | 2,0 | 26,00 |
| 116200 | 176 | 162 | 200 | 2,8 | 36,20 |

POJEMNIK GN 1/9



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|--------------|
| 119060 | 176 | 108 | 65 | 0,5 | 11,20 |
| 119100 | 176 | 108 | 100 | 0,8 | 16,90 |
| 119150 | 176 | 108 | 150 | 1,4 | 22,70 |

POJEMNIK GN 1/12



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|--------------|
| 110100 | 132 | 108 | 100 | 0,5 | 18,60 |

POKRYWA GN



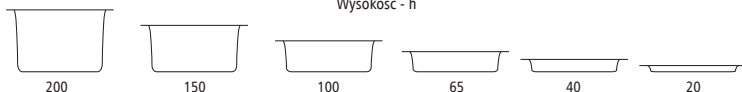
| Nr kat. | Opis | Cena netto |
|---------|--------|--------------|
| 117000 | GN 2/1 | 90,00 |
| 111000 | GN 1/1 | 34,30 |
| 115000 | GN 2/3 | 30,70 |
| 112000 | GN 1/2 | 21,80 |
| 118000 | GN 2/4 | 19,90 |
| 113000 | GN 1/3 | 16,70 |
| 114000 | GN 1/4 | 14,60 |
| 116000 | GN 1/6 | 11,20 |
| 119000 | GN 1/9 | 8,52 |

POKRYWA SZCZELNA



| Nr kat. | Opis | Cena netto |
|---------|--------|---------------|
| 111014 | GN 1/1 | 106,00 |
| 115014 | GN 2/3 | 90,00 |
| 112014 | GN 1/2 | 79,00 |
| 113014 | GN 1/3 | 57,00 |
| 114014 | GN 1/4 | 54,00 |
| 116014 | GN 1/6 | 47,20 |

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ Z RUCHOMYMI UCHWYTAMI, STANDARD



- polecane do beamarów i pojemników termoizolacyjnych
- listwy wspornikowe patrz str. 226

POJEMNIK GN 1/1



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 131104 | 530 | 325 | 100 | 14,0 | 66,00 |
| 131154 | 530 | 325 | 150 | 19,0 | 73,00 |
| 131204 | 530 | 325 | 200 | 26,0 | 84,00 |

POJEMNIK GN 2/3



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 135204 | 325 | 354 | 200 | 18,0 | 73,00 |

POJEMNIK GN 1/2



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 132104 | 325 | 265 | 100 | 6,0 | 41,10 |
| 132154 | 325 | 265 | 150 | 8,5 | 48,40 |
| 132204 | 325 | 265 | 200 | 11,5 | 59,00 |

POJEMNIK GN 1/3



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 133104 | 325 | 176 | 100 | 3,7 | 37,00 |
| 133154 | 325 | 176 | 150 | 5,7 | 40,20 |
| 133204 | 325 | 176 | 200 | 7,3 | 51,00 |

POJEMNIK GN 1/4



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 134154 | 265 | 162 | 150 | 3,6 | 41,60 |
| 134204 | 265 | 162 | 200 | 5,0 | 53,00 |

POJEMNIK GN 1/6



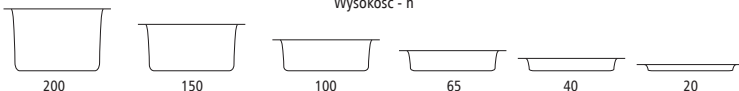
| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 136104 | 176 | 162 | 100 | 1,6 | 24,60 |
| 136154 | 176 | 162 | 150 | 2,0 | 21,60 |
| 136204 | 176 | 162 | 200 | 2,8 | 39,50 |

POKRYWA GN Z WYCIECIAMI NA UCHWYT

| Nr kat. | Opis | Cena netto |
|---------|--------|---------------|
| 131000 | GN 1/1 | 31,80 |
| 132000 | GN 1/2 | 23,10 |
| 133000 | GN 1/3 | 16,20 |
| 134000 | GN 1/4 | 19,00 |



Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ PERFOROWANE, STANDARD



- polecane do gotowania na parze w piecach konwekcyjno-parowych

POJEMNIK GN 1/1



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|---------------|
| 121024 | 530 | 325 | 20 | 2,2 | 42,60 |
| 121044 | 530 | 325 | 40 | 5,0 | 46,40 |
| 121064 | 530 | 325 | 65 | 8,0 | 51,00 |
| 121104 | 530 | 325 | 100 | 14,0 | 58,00 |
| 121154 | 530 | 325 | 150 | 19,0 | 94,00 |
| 121204 | 530 | 325 | 200 | 26,0 | 111,00 |

POJEMNIK GN 2/3



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|--------------|
| 125064 | 325 | 354 | 65 | 5,5 | 44,10 |
| 125104 | 325 | 354 | 100 | 8,0 | 57,00 |

POJEMNIK GN 1/2



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|--------------|
| 122064 | 325 | 265 | 65 | 3,5 | 30,40 |
| 122104 | 325 | 265 | 100 | 6,0 | 38,90 |
| 122154 | 325 | 265 | 150 | 8,5 | 70,00 |

LISTWA WSPORNIKOWA

- pozwala umieszczać pojemniki GN w ladach chłodniczych, beczkach, termosach, itp.



| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|--------------|
| 100321 | 325 | 8,86 |
| 100531 | 530 | 10,50 |

POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI, STANDARD



- wykonane ze stali pokrytej emalią, dobrze przewodzą ciepło

POJEMNIK GN 2/1



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|---------------|
| 107021 | 650 | 530 | 20 | 4,4 | 101,00 |
| 107061 | 650 | 530 | 65 | 18,0 | 113,00 |



POJEMNIK GN 1/1



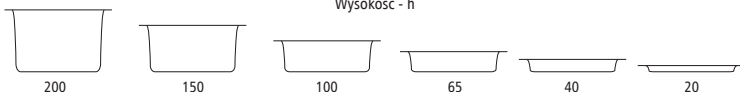
| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|--------------|
| 101021 | 530 | 325 | 20 | 2,2 | 54,00 |
| 101041 | 530 | 325 | 40 | 5,0 | 63,00 |
| 101061 | 530 | 325 | 65 | 8,0 | 70,00 |

POJEMNIK GN 2/3



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|--------------|
| 105041 | 325 | 354 | 40 | 3,5 | 41,60 |

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN ZE STALI NIERDZEWNEJ, BASIC

- listwy wspornikowe patrz str. 226



POJEMNIK GN 1/1



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 111026 | 530 | 325 | 20 | 2,2 | 20,30 |
| 111046 | 530 | 325 | 40 | 5,0 | 23,70 |
| 111066 | 530 | 325 | 65 | 8,0 | 24,90 |
| 111106 | 530 | 325 | 100 | 14,0 | 31,70 |
| 111156 | 530 | 325 | 150 | 19,0 | 49,90 |
| 111206 | 530 | 325 | 200 | 26,0 | 59,00 |



POJEMNIK GN 1/2



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 112026 | 325 | 265 | 20 | 1,2 | 11,30 |
| 112046 | 325 | 265 | 40 | 2,0 | 13,70 |
| 112066 | 325 | 265 | 65 | 3,5 | 14,70 |
| 112106 | 325 | 265 | 100 | 6,0 | 21,50 |
| 112156 | 325 | 265 | 150 | 8,5 | 29,50 |
| 112206 | 325 | 265 | 200 | 11,5 | 38,50 |

POJEMNIK GN 1/3



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 113066 | 325 | 176 | 65 | 2,5 | 13,70 |
| 113106 | 325 | 176 | 100 | 3,7 | 21,00 |
| 113156 | 325 | 176 | 150 | 5,7 | 26,00 |
| 113206 | 325 | 176 | 200 | 7,3 | 36,30 |

POJEMNIK GN 1/4



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 114066 | 265 | 162 | 65 | 1,7 | 12,50 |
| 114106 | 265 | 162 | 100 | 2,8 | 17,00 |
| 114156 | 265 | 162 | 150 | 3,6 | 25,00 |
| 114206 | 265 | 162 | 200 | 5,0 | 30,70 |

POJEMNIK GN 1/6



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 116066 | 176 | 162 | 65 | 1,0 | 10,20 |
| 116106 | 176 | 162 | 100 | 1,6 | 14,70 |
| 116156 | 176 | 162 | 150 | 2,0 | 21,50 |
| 116206 | 176 | 162 | 200 | 2,8 | 28,40 |

POJEMNIK GN 1/9



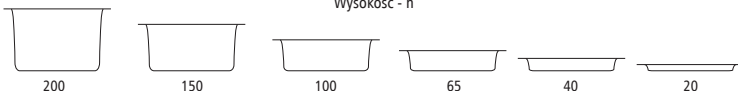
| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 119066 | 176 | 108 | 65 | 0,5 | 9,00 |
| 119106 | 176 | 108 | 100 | 0,8 | 12,50 |

POKRYWA GN



| Nr kat. | Opis | Cena netto |
|---------|--------|---------------|
| 111006 | GN 1/1 | 22,70 |
| 112006 | GN 1/2 | 12,50 |
| 113006 | GN 1/3 | 10,20 |
| 114006 | GN 1/4 | 9,00 |
| 116006 | GN 1/6 | 8,00 |
| 119006 | GN 1/9 | 6,80 |

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, PREMIUM

- nie stosować w bemażach i piecach konwekcyjno-parowych
- duża odporność na uderzenia
- podziałka w litrach



POJEMNIK GN 1/1



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 141061 | 530 | 325 | 65 | 9,0 | 41,50 |
| 141101 | 530 | 325 | 100 | 13,3 | 50,00 |
| 141151 | 530 | 325 | 150 | 20,0 | 58,50 |
| 141201 | 530 | 325 | 200 | 26,4 | 77,10 |

POJEMNIK GN 1/2



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 142061 | 325 | 265 | 65 | 4,0 | 21,20 |
| 142101 | 325 | 265 | 100 | 6,1 | 26,30 |
| 142151 | 325 | 265 | 150 | 9,0 | 35,50 |
| 142201 | 325 | 265 | 200 | 11,9 | 38,10 |

POJEMNIK GN 1/3



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 143101 | 325 | 175 | 100 | 3,8 | 18,80 |
| 143151 | 325 | 175 | 150 | 5,5 | 26,30 |
| 143201 | 325 | 175 | 200 | 7,1 | 33,10 |

POJEMNIK GN 1/4



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 144101 | 265 | 164 | 100 | 2,6 | 16,90 |
| 144151 | 265 | 164 | 150 | 3,8 | 19,00 |

POJEMNIK GN 1/6



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 146101 | 176 | 162 | 100 | 1,6 | 13,50 |
| 146151 | 176 | 162 | 150 | 2,3 | 16,10 |
| 146201 | 176 | 162 | 200 | 2,8 | 19,00 |

POJEMNIK GN 1/9



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 149101 | 176 | 108 | 100 | 0,9 | 9,90 |

POKRYWA GN



| Nr kat. | Opis | Cena netto |
|---------|--------|---------------|
| 141001 | GN 1/1 | 30,00 |
| 142001 | GN 1/2 | 17,90 |
| 143001 | GN 1/3 | 11,90 |
| 144001 | GN 1/4 | 9,90 |
| 146001 | GN 1/6 | 9,10 |
| 149001 | GN 1/9 | 6,70 |

OCIEKACZ

- na dno pojemnika GN



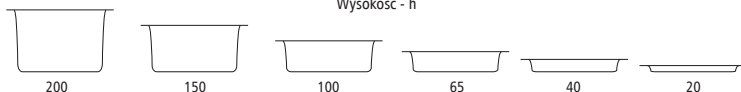
| Nr kat. | Opis | Cena netto |
|---------|--------|---------------|
| 141018 | GN 1/1 | 18,20 |
| 142018 | GN 1/2 | 10,60 |

POKRYWA ZATRZASKOWA GN



| Nr kat. | Opis | Cena netto |
|---------|--------|---------------|
| 141014 | GN 1/1 | 25,80 |
| 142014 | GN 1/2 | 14,30 |
| 143014 | GN 1/3 | 10,90 |
| 144014 | GN 1/4 | 9,10 |
| 146014 | GN 1/6 | 7,60 |
| 149014 | GN 1/9 | 5,00 |

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, CZARNE PREMIUM

- nie stosować w bęmarach i piecach konwekcyjno-parowych
- duża odporność na uderzenia



POJEMNIK GN 1/1



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 151061 | 530 | 325 | 65 | 9,0 | 45,60 |
| 151101 | 530 | 325 | 100 | 13,3 | 56,00 |

POJEMNIK GN 1/2



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 152061 | 325 | 265 | 65 | 4,0 | 20,80 |
| 152101 | 325 | 265 | 100 | 6,1 | 23,10 |
| 152151 | 325 | 265 | 150 | 9,0 | 29,00 |

POJEMNIK GN 1/3



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 153061 | 325 | 175 | 65 | 2,5 | 16,60 |
| 153101 | 325 | 175 | 100 | 3,8 | 18,20 |

POJEMNIK GN 1/4



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 154061 | 265 | 164 | 65 | 1,7 | 12,90 |
| 154101 | 265 | 164 | 100 | 2,6 | 14,90 |
| 154151 | 265 | 164 | 150 | 3,8 | 17,40 |

POJEMNIK GN 1/6



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 156061 | 176 | 162 | 65 | 1,0 | 9,59 |
| 156101 | 176 | 162 | 100 | 1,6 | 12,50 |

POJEMNIK GN 1/9



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 159101 | 176 | 108 | 100 | 0,9 | 9,90 |

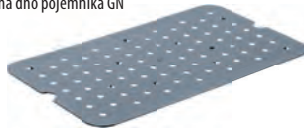
POKRYWA GN



| Nr kat. | Opis | Cena netto |
|---------|--------|---------------|
| 151001 | GN 1/1 | 26,80 |
| 153001 | GN 1/3 | 11,50 |

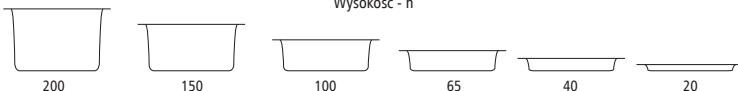
OCIEKACZ

- na dno pojemnika GN



| Nr kat. | Opis | Cena netto |
|---------|--------|---------------|
| 151018 | GN 1/1 | 14,00 |

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU, STANDARD



- nie stosować w bęmarach i piecach konwekcyjno-parowych

POJEMNIK GN 1/1



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|--------------|
| 161062 | 530 | 325 | 65 | 8,0 | 20,30 |
| 161102 | 530 | 325 | 100 | 14,0 | 23,80 |
| 161152 | 530 | 325 | 150 | 19,0 | 27,50 |
| 161202 | 530 | 325 | 200 | 26,0 | 34,80 |

POJEMNIK GN 1/2



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|--------------|
| 162062 | 325 | 265 | 65 | 3,5 | 10,60 |
| 162102 | 325 | 265 | 100 | 6,0 | 12,80 |
| 162152 | 325 | 265 | 150 | 8,5 | 15,60 |
| 162202 | 325 | 265 | 200 | 11,5 | 18,20 |

POJEMNIK GN 1/3



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|--------------|
| 163062 | 325 | 176 | 65 | 2,5 | 10,10 |
| 163102 | 325 | 176 | 100 | 3,7 | 12,00 |
| 163152 | 325 | 176 | 150 | 5,7 | 13,80 |
| 163202 | 325 | 176 | 200 | 7,3 | 15,10 |

POJEMNIK GN 1/4



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|--------------|
| 164062 | 265 | 162 | 65 | 1,7 | 6,89 |
| 164102 | 265 | 162 | 100 | 2,8 | 8,48 |
| 164152 | 265 | 162 | 150 | 3,6 | 12,80 |

POJEMNIK GN 1/6



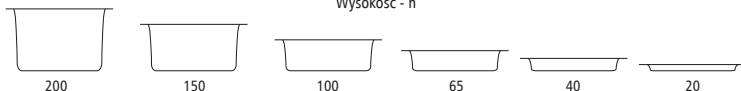
| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|--------------|
| 166062 | 176 | 162 | 65 | 1,0 | 6,33 |
| 166102 | 176 | 162 | 100 | 1,6 | 7,46 |
| 166152 | 176 | 162 | 150 | 2,0 | 11,00 |

POKRYWA GN



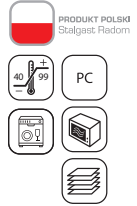
| Nr kat. | Opis | Cena netto |
|---------|--------|--------------|
| 161002 | GN 1/1 | 12,80 |
| 162002 | GN 1/2 | 7,01 |
| 163002 | GN 1/3 | 5,42 |
| 164002 | GN 1/4 | 4,86 |
| 166002 | GN 1/6 | 3,96 |

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, STANDARD

- nie stosować w bęmarach i piecach konwekcyjno-parowych
- podziałka w litrach i kwartach



POJEMNIK GN 1/1



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 141062 | 530 | 325 | 65 | 8,0 | 35,50 |
| 141102 | 530 | 325 | 100 | 14,0 | 43,50 |
| 141152 | 530 | 325 | 150 | 19,0 | 52,00 |
| 141202 | 530 | 325 | 200 | 26,0 | 68,00 |

POJEMNIK GN 1/2



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 142062 | 325 | 265 | 65 | 3,5 | 19,20 |
| 142102 | 325 | 265 | 100 | 6,0 | 22,00 |
| 142152 | 325 | 265 | 150 | 8,5 | 30,50 |
| 142202 | 325 | 265 | 200 | 11,5 | 33,90 |

POJEMNIK GN 1/3



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 143062 | 325 | 176 | 65 | 2,5 | 13,30 |
| 143102 | 325 | 176 | 100 | 3,7 | 18,10 |
| 143152 | 325 | 176 | 150 | 5,7 | 24,70 |
| 143202 | 325 | 176 | 200 | 7,3 | 28,30 |

POJEMNIK GN 1/4



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 144062 | 265 | 162 | 65 | 1,7 | 12,40 |
| 144102 | 265 | 162 | 100 | 2,8 | 14,10 |
| 144152 | 265 | 162 | 150 | 3,6 | 17,50 |

POJEMNIK GN 1/6



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 146062 | 176 | 162 | 65 | 1,0 | 7,91 |
| 146102 | 176 | 162 | 100 | 1,6 | 11,30 |
| 146152 | 176 | 162 | 150 | 2,0 | 14,10 |

POJEMNIK GN 1/9



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 149062 | 176 | 108 | 65 | 0,5 | 7,35 |
| 149102 | 176 | 108 | 100 | 0,8 | 8,48 |

POKRYWA GN



| Nr kat. | Opis | Cena netto |
|---------|--------|------------|
| 141002 | GN 1/1 | 25,40 |
| 142002 | GN 1/2 | 15,60 |
| 143002 | GN 1/3 | 10,40 |
| 144002 | GN 1/4 | 9,04 |
| 146002 | GN 1/6 | 7,35 |
| 149002 | GN 1/9 | 5,65 |

POKRYWA GN SZCZELNA

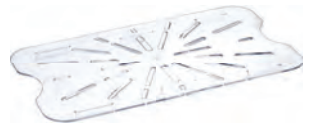
- pasuje tylko do pojemników z poliwęglanu



| Nr kat. | Opis | Cena netto |
|---------|--------|------------|
| 141011 | GN 1/1 | 21,70 |
| 142011 | GN 1/2 | 13,60 |
| 143011 | GN 1/3 | 9,16 |
| 144011 | GN 1/4 | 6,92 |
| 146011 | GN 1/6 | 5,54 |

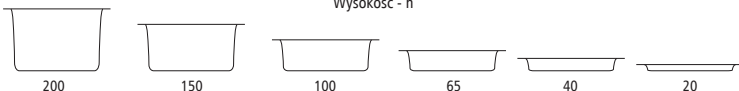
OCIEKACZ GN

- na dno pojemnika GN



| Nr kat. | Opis | Cena netto |
|---------|--------|------------|
| 141019 | GN 1/1 | 27,80 |
| 142019 | GN 1/2 | 13,60 |
| 143019 | GN 1/3 | 8,20 |
| 144019 | GN 1/4 | 7,77 |
| 146019 | GN 1/6 | 4,79 |

Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, BIAŁE STANDARD

- nie stosować w bęmarach i piecach konwekcyjno parowych



POJEMNIK GN 1/1



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 181062 | 530 | 325 | 65 | 8 | 33,30 |

POJEMNIK GN 1/2



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 182062 | 325 | 265 | 65 | 3,5 | 15,70 |
| 182102 | 325 | 265 | 100 | 6,0 | 21,40 |

POJEMNIK GN 1/3



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 183062 | 325 | 176 | 65 | 2,5 | 11,40 |
| 183102 | 325 | 176 | 100 | 3,7 | 14,30 |

POJEMNIK GN 1/4



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 184062 | 265 | 164 | 65 | 1,7 | 10,50 |
| 184102 | 265 | 164 | 100 | 2,8 | 12,40 |

POJEMNIK GN 1/6



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 186062 | 176 | 162 | 65 | 1,0 | 7,60 |
| 186102 | 176 | 162 | 100 | 1,6 | 8,08 |
| 186152 | 176 | 162 | 150 | 2,0 | 12,80 |

POKRYWKA



| Nr kat. | Opis | Cena netto |
|---------|--------|------------|
| 181002 | GN 1/1 | 20,40 |
| 182002 | GN 1/2 | 11,40 |
| 183002 | GN 1/3 | 8,55 |
| 184002 | GN 1/4 | 7,13 |
| 186002 | GN 1/6 | 5,70 |

POKRYWA GN SZCZELNA

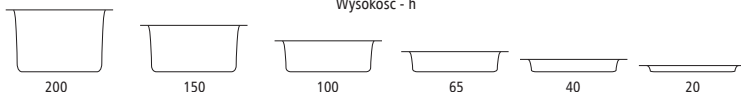
- pasuje tylko do pojemników z poliwęglanu



| Nr kat. | Opis | Cena netto |
|---------|--------|------------|
| 141011 | GN 1/1 | 21,70 |
| 142011 | GN 1/2 | 13,60 |
| 143011 | GN 1/3 | 9,16 |
| 144011 | GN 1/4 | 6,92 |
| 146011 | GN 1/6 | 5,54 |

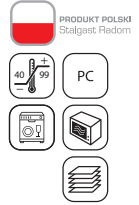


Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIWĘGLANU, CZARNE STANDARD

- nie stosować w bęmarach i piecach konwekcyjno-parowych



POJEMNIK GN 1/1



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 151062 | 530 | 325 | 65 | 8,0 | 40,70 |
| 151102 | 530 | 325 | 100 | 14,0 | 55,00 |

POJEMNIK GN 1/2



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 152062 | 325 | 265 | 65 | 3,5 | 19,80 |
| 152102 | 325 | 265 | 100 | 6,0 | 22,50 |

POJEMNIK GN 1/3



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 153062 | 325 | 176 | 65 | 2,5 | 15,60 |
| 153102 | 325 | 176 | 100 | 3,7 | 18,10 |
| 153152 | 325 | 176 | 150 | 5,7 | 26,60 |

POJEMNIK GN 1/4



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 154062 | 265 | 164 | 65 | 1,7 | 11,50 |
| 154102 | 265 | 164 | 100 | 2,8 | 14,50 |
| 154152 | 265 | 164 | 150 | 3,6 | 16,20 |

POJEMNIK GN 1/6



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 156062 | 176 | 162 | 65 | 1,0 | 9,83 |
| 156102 | 176 | 162 | 100 | 1,6 | 11,30 |
| 156152 | 176 | 162 | 150 | 2,0 | 15,80 |

POKRYWA GN



| Nr kat. | Opis | Cena netto |
|---------|--------|---------------|
| 151002 | GN 1/1 | 23,40 |
| 152002 | GN 1/2 | 11,30 |
| 153002 | GN 1/3 | 11,30 |
| 154002 | GN 1/4 | 11,30 |
| 156002 | GN 1/6 | 7,35 |

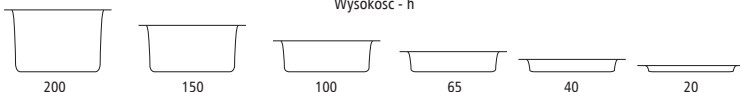
POKRYWA GN SZCZELNA



| Nr kat. | Opis | Cena netto |
|---------|--------|---------------|
| 141011 | GN 1/1 | 21,70 |
| 142011 | GN 1/2 | 13,60 |
| 143011 | GN 1/3 | 9,16 |
| 144011 | GN 1/4 | 6,92 |
| 146011 | GN 1/6 | 5,54 |



Wysokość - h





POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU Z POKRYWĄ

- wykonane z półprzezroczystego polipropylenu z systemem ColorClip - zestaw kolorowych klipsów do oznaczania pokrywy i pojemnika
- nie absorbują zapachów i smaków
- pokrywa w komplecie
- nie stosować w bęmarach i piecach



POJEMNIK GN 1/1



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 161155 | 530 | 325 | 150 | 21,0 | 95,00 |
| 161205 | 530 | 325 | 200 | 28,0 | 108,00 |

POJEMNIK GN 2/3



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 165155 | 325 | 354 | 150 | 13,5 | 86,00 |
| 165205 | 325 | 354 | 200 | 19,0 | 97,00 |

POJEMNIK GN 1/2



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 162105 | 325 | 265 | 100 | 6,5 | 63,00 |
| 162155 | 325 | 265 | 150 | 10,0 | 72,00 |
| 162205 | 325 | 265 | 200 | 12,5 | 86,00 |

POJEMNIK GN 1/3



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 163105 | 325 | 176 | 100 | 4,0 | 43,70 |
| 163155 | 325 | 176 | 150 | 6,0 | 51,00 |

POJEMNIK GN 1/4



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 164105 | 265 | 162 | 100 | 2,8 | 32,00 |
| 164155 | 265 | 162 | 150 | 4,3 | 32,00 |

POJEMNIK GN 1/6



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 166105 | 176 | 162 | 100 | 1,7 | 27,70 |
| 166155 | 176 | 162 | 150 | 2,6 | 27,40 |



POJEMNIK GN 1/9



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry netto | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------------|------------|
| 169065 | 176 | 108 | 65 | 0,6 | 17,30 |
| 169105 | 176 | 108 | 100 | 1,0 | 19,30 |
| 169155 | 176 | 108 | 150 | 1,5 | 25,80 |

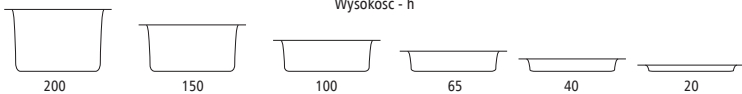
Etykieta



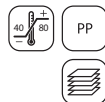
System ColorClip



Wysokość - h



POJEMNIKI GASTRONOMICZNE GN Z POLIPROPYLENU, PREMIUM



- wykonane z transparentnego polipropylenu wolnego od Bisfenolu
- nie stosować w bęmarach i piecach konwekcyjno-parowych

POJEMNIK GN 1/1



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 161061 | 530 | 325 | 65 | 9,0 | 29,70 |
| 161101 | 530 | 325 | 100 | 13,3 | 30,90 |
| 161151 | 530 | 325 | 150 | 20,0 | 34,20 |
| 161201 | 530 | 325 | 200 | 26,4 | 41,30 |

POJEMNIK GN 1/2



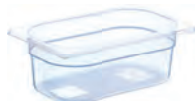
| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 162061 | 325 | 265 | 65 | 4,0 | 15,40 |
| 162101 | 325 | 265 | 100 | 6,1 | 16,50 |
| 162151 | 325 | 265 | 150 | 9,0 | 19,30 |
| 162201 | 325 | 265 | 200 | 11,9 | 22,00 |

POJEMNIK GN 1/3



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 163061 | 325 | 175 | 65 | 2,5 | 11,20 |
| 163101 | 325 | 175 | 100 | 3,8 | 16,50 |
| 163151 | 325 | 175 | 150 | 5,5 | 17,70 |
| 163201 | 325 | 175 | 200 | 7,1 | 21,00 |

POJEMNIK GN 1/4



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 164061 | 265 | 164 | 65 | 1,7 | 9,36 |
| 164101 | 265 | 164 | 100 | 2,6 | 13,20 |
| 164151 | 265 | 164 | 150 | 3,8 | 16,50 |
| 164201 | 265 | 164 | 200 | 4,8 | 15,80 |

POJEMNIK GN 1/6



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 166061 | 176 | 162 | 65 | 1,0 | 8,84 |
| 166101 | 176 | 162 | 100 | 1,6 | 11,70 |
| 166151 | 176 | 162 | 150 | 2,3 | 13,20 |
| 166201 | 176 | 162 | 200 | 2,8 | 14,40 |

POJEMNIK GN 1/9



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 169061 | 176 | 108 | 65 | 0,6 | 7,24 |
| 169101 | 176 | 108 | 100 | 0,9 | 8,52 |

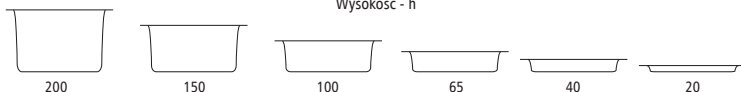
POKRYWA ZATRZASKOWA GN

| Nr kat. | Opis | Cena netto |
|---------|--------|------------|
| 161014 | GN 1/1 | 14,10 |
| 162014 | GN 1/2 | 7,99 |
| 163014 | GN 1/3 | 6,18 |
| 164014 | GN 1/4 | 5,33 |
| 166014 | GN 1/6 | 4,37 |
| 169014 | GN 1/9 | 4,37 |



Etykieta

Wysokość - h



POJEMNIK

- specjalnie zaprojektowane ręczki ułatwiające przenoszenie pojemników
- pojemniki posiadają podziałkę
- zakres temperatur od -5°C do +70°C



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|---------|--------------|
| 067101 | 125 | 122 | 1,0 | 8,31 |
| 067102 | 180 | 105 | 2,0 | 19,20 |
| 067104 | 180 | 212 | 4,0 | 23,40 |
| 067106 | 220 | 195 | 6,0 | 30,90 |
| 067107 | 220 | 270 | 7,5 | 23,60 |
| 067110 | 310 | 210 | 10,0 | 39,40 |
| 067120 | 310 | 375 | 20,0 | 55,00 |



POKRYWA

| Nr kat. | Opis | Ø mm | Cena netto |
|---------|---------|------|--------------|
| 067191 | Pokrywa | 125 | 7,46 |
| 067192 | Pokrywa | 180 | 11,20 |
| 067193 | Pokrywa | 220 | 17,00 |
| 067194 | Pokrywa | 310 | 24,00 |

POJEMNIK TRANSPORTOWY

- pojemnik do żywności ze szczelnie przylegającą pokrywą
- posiada wzmocnioną podstawę i wyprofilowane uchwyty
- otwory w uchwytach zapobiegające pozostawianiu wilgoci po umyciu
- odpowiednio wyprofilowane dno i pokrywa umożliwiają pietrowanie
- do pojemnika 062531 i 062532 można wstawić pojemniki GN 1/1 200
- do pojemnika 062761 i 062762 można wstawić pojemniki 2xGN 1/1 150 jeden na drugim



Wyprofilowane uchwyty



| Lp | Nr kat. | Kolor | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|----|---------|-------|------|------|------|---------|---------------|
| 1. | 062531 | | 710 | 440 | 270 | 53 | 102,00 |
| | 062761 | | 710 | 440 | 380 | 79 | 138,00 |
| 2. | 062532 | | 710 | 440 | 270 | 53 | 102,00 |
| | 062762 | | 710 | 440 | 380 | 79 | 138,00 |

POJEMNIK FIFO

- łatwa kontrola zapasów (FIFO)
- pokrywa dzielona, załadowcza i wyładowcza
- wyposażone w system ColorClip - zestaw kolorowych klipsów do oznaczania pokrywy i pojemnika (2x4 klipsy - zielony, niebieski, żółty, czerwony)



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 064100 | 565 | 340 | 200 | 22,6 | 79,00 |
| 064101 | 415 | 340 | 200 | 16,0 | 62,00 |
| 064102 | 395 | 200 | 200 | 7,0 | 41,50 |

POJEMNIK NA JAJKA

- w komplecie 8 tac (4 tace w pojemniku + 4 tace na zamianę)
- pojemność jednej tacy - 30 jaj



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 061500 | 354 | 325 | 200 | 121,00 |

TERMOSY TRANSPORTOWE Z POLIETYLENU



PE

- wykonane z polietylenu w kolorze zielonym
- bardzo wytrzymałe dzięki grubej izolacji z pianki poliuretanowej
- przystosowane do transportu potraw zimnych lub gorących w pojemnikach GN stalowych, poliwęglanowych lub polipropylenowych
- posiadają wentyl odpowietrzający

Solidne uchwyty do przenoszenia

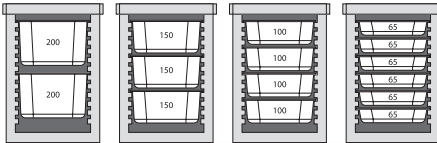


Zawór odpowietrzający



TERMOS

- specjalne prowadnice do pojemników GN
- dwa ergonomiczne uchwyty do przenoszenia
- wymienna uszczelka drzwi
- drzwi otwierane o 270°
- do termosu można stosować wózek nr kat. 059002 str. 253
- wymiary wewnętrzne (WxDxH): 535 x 325 x 495 mm

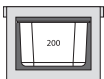


| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------|---------------|
| 053870 | 650 | 450 | 625 | 86 | 820,00 |



TERMOS

- pokrywa zamykana na cztery klamry
- pojemność: GN 1/1 200 mm



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------|---------------|
| 054300 | 645 | 445 | 315 | 26 | 646,00 |



POJEMNIKI TERMOIZOLACYJNE, TRANSPORTOWE ZE SPIENIONEGO POLIPROPYLENU



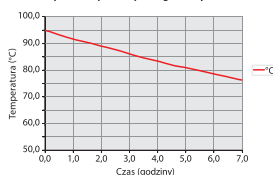
EPP

- wytrzymały materiał o właściwościach sprężystych
- bardzo dobre właściwości termoizolacyjne
- łatwe w czyszczeniu
- lekkie, przystosowane do transportu potraw w pojemnikach GN

Rozkład temperatury potraw w pojemniku termoizolacyjnym w warunkach:

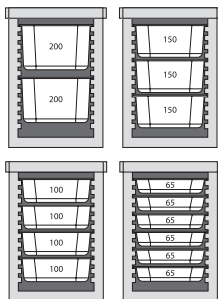
- temp. początkowa potrawy 95°C
- temp. otoczenia 20°C
- całkowite załadowanie pojemnika

Temperatura potraw po 12 godz. wynosi 65°C



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY

- poręczne uchwyty
- otwierane drzwi 270°
- wytrzymałe zapięcie ze stali nierdzewnej
- możliwość zdjęcia drzwi
- należy stosować pojemniki GN ze szczelną pokrywką



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 055106 | 645 | 445 | 625 | 93 | 904,00 |

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

- konstrukcja ułatwiająca otwieranie
- kształt wnętrza ułatwiający wyciąganie pojemników GN

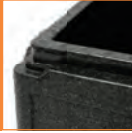


| Nr kat. | Kolor | Pasuje do | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|-------|-----------------|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 056231 | ■ | GN 1/1 h=200 mm | 595 | 395 | 290 | 42 | 86,00 |

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

- konstrukcja ułatwiająca otwieranie
- kształt wnętrza ułatwiający wyciąganie pojemników GN
- miejsce na tabliczkę ułatwiającą oznakowanie

Specjalna konstrukcja zamknięcia uszczelniająca pokrywę



Ergonomiczne uchwyty ułatwiające otwieranie



Miejsce na tabliczkę ułatwiające oznakowywanie



| Nr kat. | Pasuje do | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|-----------------|------|------|------|---------|---------------|
| 056151 | GN 1/1 h=150 mm | 600 | 400 | 230 | 30 | 146,00 |
| 056201 | GN 1/1 h=200 mm | 600 | 400 | 280 | 39 | 153,00 |
| 056251 | GN 1/1 h=250 mm | 600 | 400 | 320 | 46 | 152,00 |
| 056301 | GN 1/1 h=300 mm | 600 | 400 | 400 | 61 | 226,00 |

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY GN 1/1

- ergonomiczne uchwyty
- konstrukcja ułatwiająca otwieranie
- kształt wnętrza ułatwiający wyciąganie pojemników GN
- dostępny w dwóch wersjach kolorystycznych



| Lp. | Nr kat. | Kolor | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|-----|---------|-------|------|------|------|---------|---------------|
| 1. | 058201 | | 675 | 400 | 290 | 37 | 227,00 |
| | 058251 | | 675 | 400 | 335 | 45 | 256,00 |
| 2. | 058200 | | 675 | 400 | 290 | 37 | 280,00 |

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY Z UCHWYTEM

- wygodny i praktyczny plastikowy pasek do przenoszenia
- polecany do zastosowań w zewnętrznym cateringu



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 054201 | 360 | 285 | 365 | 20 | 137,00 |

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY NA KUWETY DO LODÓW



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 054030 | 600 | 400 | 270 | 3x8 | 226,00 |

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY 600X400



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 056203 | 685 | 485 | 260 | 53 | 209,00 |
| 056303 | 685 | 485 | 360 | 80 | 273,00 |

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

- rozmiar GN 2/3
- szczelnie przylegająca pokrywa



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 057231 | 415 | 400 | 265 | 27 | 109,00 |

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

- wykonany z bardzo lekkiego materiału



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 057301 | 410 | 410 | 330 | 32 | 152,00 |

TORBA DO PIZZY

- wykonana z wytrzymałego materiału-winyłu
- gruba izolacja utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci
- duża uchylna kłapa na rzep
- przezroczysta kieszeń na rachunki o wymiarach (WxD) 165x120 mm
- posiada wygodny uchwyt do przenoszenia i otwory wentylacyjne



Przezroczysta kieszonka 165x120 mm



Rzep



Otwory wentylacyjne do odprowadzania nadmiaru wilgoci



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | W (użytkowe) mm | D (użytkowe) mm | H (użytkowe) mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|-----------------|-----------------|-----------------|------------|
| 563453 | 500 | 500 | 300 | 480 | 480 | 285 | 69,00 |

TORBA DO PIZZY

- wykonana z mocnego materiału- nylonu, odpornego na zniszczenia
- poliestrowa izolacja maksymalnie utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci i zapachu
- duża, uchylna kłapa
- przezroczysta kieszeń na rachunki 120x180 mm
- posiada pętelkę do zawieszania oraz otwory wentylacyjne

Przezroczysta kieszonka 120x180 mm



Otwory wentylacyjne



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | W (użytkowe) mm | D (użytkowe) mm | H (użytkowe) mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|-----------------|-----------------|-----------------|------------|
| 563452 | 550 | 500 | 200 | 510 | 500 | 200 | 65,00 |

TORBY TERMICZNE – LUNCHBOXY

- przeznaczone do transportu żywności, lunch box'ów
- posiadają bardzo dobre właściwości termoizolacyjne
- rdzeń termoizolacyjny wykonany z pianki poliuretanowej o grubości 20 mm
- pokrycie zewnętrzne wykonane z tkaniny powlekanej zewnętrznie PCV
- pokrycie wewnętrzne wykonane całkowicie z wodoszczelnej tkaniny PCW
- usztywnienie wykonane z płyt z polipropylenu kanalikowego
- torby otwierane od góry z zamknięciem magnetycznym



1



2

| Lp. | Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | W (użytkowe) mm | D (użytkowe) mm | H (użytkowe) mm | Cena netto |
|-----|---------|-------------|---------|---------|---------|--------------------|--------------------|--------------------|---------------|
| 1. | 563106 | 6 opakowań | 490 | 310 | 310 | 490 | 260 | 310 | 269,00 |
| 2. | 563112 | 12 opakowań | 720 | 310 | 400 | 720 | 250 | 650 | 339,00 |

TERMOSY TRANSPORTOWE ZE STALI NIERDZEWNEJ



- termosy do transportu żywności
- pokrywa z silikonową uszczelką, odporną na ścieranie, wyposażona w 6 zatrzasków
- podstawa z elastycznego tworzywa zabezpieczająca przed uszkodzeniami mechanicznymi termosów oraz podłogi
- posiadają wentyl odpowietrzający eliminujący podciśnienie
- uchwyt znajdujący się na pokrywie służy tylko i wyłącznie do przenoszenia pokrywy

Podwójna pokrywa z silikonową uszczelką odporną na ścieranie



Sześć zatrzasków trzymających pokrywę



Ergonomiczne uchwyty transportowe



Podwójne ścianki i pokrywa izolowane specjalną pianką utrzymują ciepło do 8 godzin



Termosy do napojów z kranem





TERMOS

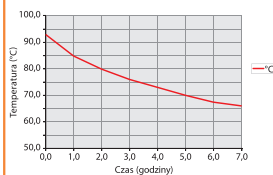
| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 051104 | 330 | 235 | 10 | 402,00 |
| 051154 | 330 | 295 | 15 | 470,00 |
| 051204 | 330 | 365 | 20 | 514,00 |
| 051254 | 330 | 440 | 25 | 550,00 |
| 051304 | 330 | 475 | 30 | 626,00 |
| 051354 | 330 | 585 | 35 | 584,00 |
| 051504 | 480 | 400 | 50 | 767,00 |



Rozkład temperatury potraw w termosach stalowych w warunkach:

- temp. początkowa potrawy +95°C
- temp. otoczenia +20°C
- całkowite załadowanie pojemnika

Temperatura potraw po 7 godz. wynosi 65°C



TERMOS Z KRANEM

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 052104 | 330 | 235 | 10 | 442,00 |
| 052154 | 330 | 295 | 15 | 474,00 |
| 052204 | 330 | 365 | 20 | 575,00 |
| 052254 | 330 | 585 | 25 | 575,00 |
| 052504 | 480 | 400 | 50 | 666,00 |



TERMOSY STALOWE BASIC LINE



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

- pokrywa z silikonową uszczelką, odporną na ścieranie, wyposażona w 6 zatrzasków
- podwójne ścianki i pokrywa izolowane specjalną pianką utrzymującą ciepło do 8 godzin
- polska konstrukcja
- uchwyt znajdujący się na pokrywie służy tylko i wyłącznie do podnoszenia pokrywy



TERMOS

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 051101 | 330 | 210 | 10 | 338,00 |
| 051151 | 330 | 270 | 15 | 419,00 |
| 051201 | 330 | 365 | 20 | 438,00 |
| 051251 | 330 | 390 | 25 | 553,00 |
| 051301 | 330 | 450 | 30 | 551,00 |
| 051351 | 330 | 560 | 35 | 572,00 |

PAKOWARKI PRÓŻNIOWE KOMOROWE



- urządzenia do pakowania próżniowego produktów spożywczych oraz płynnych
- idealne do pakowania wszelkiego rodzaju produktów
- urządzenie wykorzystywane w procesie gotowania w niskich temperaturach Sous Vide
- przy wykorzystaniu urządzeń można stosować zarówno worki szczelinowe jak również worki gładkie
- elektroniczne sterowanie

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA KOMOROWA DO PAKOWANIA PŁYNÓW

- elektroniczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 254mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 3,5 mm
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- możliwość dodatkowych ręcznych nastaw poziomu odsysania
- pakowarka posiada funkcję marynowania potraw
- wydajna pompa powietrzna 25 l/h
- max grubość stosowanych worków 125 µ
- dedykowane worki do pakowania płynów patrz str. 252
- max. wysokość pakowanego produktu 84 mm



Możliwość pakowania płynów



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Wymiary komory WxDxH mm | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|----------------------------|---------|---------|--------|----------------|
| 691312 | 346 | 249 | 421 | 315x30-80x261 | 14,5 | 0,4 | 230 | 2560,00 |

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- manometryczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 290mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 4mm
- możliwość stosowania worków gładkich oraz moletowanych
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- wydajna pompa powietrzna 77 l/h
- max. grubość stosowanych worków 120µm
- max. wysokość pakowanego produktu 110 mm



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Wymiary komory WxDxH mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|----------------------------|---------|--------|----------------|
| 691310 | 360 | 430 | 378 | 300x350x50 | 0,63 | 230 | 3060,00 |

PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- manometryczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy grzewczącej 260 mm w modelu 691313
- długość listwy grzewczącej 300 mm w modelu 691314
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 5mm
- możliwość stosowania worków gładkich oraz moletowanych
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu grzewcu worka
- wydajna pompa olejowa 130 l/h w modelu 691313
- wydajna pompa olejowa 133 l/h w modelu 691314
- max. grubość stosowanych worków 120 µm
- max. wysokość pakowanych produktów 110 mm

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Wymiary komory WxDxH mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|----------------------------|---------|--------|----------------|
| 691313 | 330 | 480 | 356 | 280x393x50 | 1 | 230 | 3130,00 |
| 691314 | 360 | 425 | 356 | 300x350x50 | 1 | 230 | 3720,00 |



PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- elektroniczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy grzewczącej 290 mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 3,5 mm
- możliwość stosowania worków gładkich oraz moletowanych
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu grzewcu worka
- możliwość dodatkowych ręcznych nastaw poziomu odsysania
- pakowarka posiada funkcję marynowania potraw
- wydajna pompa powietrzna 77 l/h
- max grubość stosowanych worków 120 µm
- max wysokość pakowanego produktu 110 mm

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Wymiar komory WxDxH mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------------------------|---------|--------|----------------|
| 691311 | 360 | 470 | 378 | 300x350x50 | 0,63 | 230 | 3130,00 |



PAKOWARKA PRÓŻNIOWA

- manometryczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy grzewczącej 350 mm w modelu 691350
- długość listwy grzewczącej 280 mm w modelu 691309
- szerokość zgrzewu – zgrzew podwójny 2x3,5mm
- możliwość stosowania worków gładkich oraz moletowanych
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- wydajna pompa olejowa Busch 133l /h w modelu 691350
- wydajna pompa olejowa Busch 66l /h w modelu 691309
- max grubość stosowanych worków 130µm

| Lp. | Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Wymiary komory WxDxH mm | P kW | U V | Cena netto |
|-----|---------|---------|---------|---------|----------------------------|---------|--------|----------------|
| 1. | 691350 | 450 | 525 | 385 | 370x350x150 | 0,55 | 230 | 8998,00 |
| 2. | 691309 | 330 | 450 | 295 | 280x310x85 | 0,30 | 230 | 6890,00 |



PAKOWARKI PRÓŻNIOWE LISTWOWE



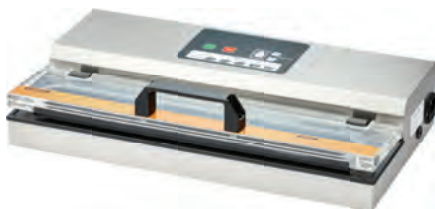
- urządzenia do pakowania próżniowego produktów spożywczych
- idealne do pakowania produktów sypkich i delikatnych produktów suchych
- dedykowane jako urządzenie pomocnicze
- należy stosować tylko i wyłącznie worki szczelinowe

PAKOWARKA LISTWOWA

- elektroniczny wodoodporny panel sterowania
- długość listwy zgrzewającej 300 mm
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość mycia tacki w zmywarce
- schówek na przewód zasilający
- wydajność pompy 10 l/min
- posiada port do podłączenia akcesoriów (pakowanie próżniowe pojemników i butelek)
- obudowa wykonana z tworzywa ABS



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------|--------|---------------|
| 691315 | 390 | 150 | 80 | 0,14 | 230 | 532,00 |



PAKOWARKA PRÓŻNIOWA LISTWOWA

- elektroniczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 406 mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 5 mm
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- możliwość dodatkowych ręcznych nastaw poziomu odsysania
- pakowarka posiada funkcję marynowania potraw
- posiada port do podłączenia akcesoriów (pakowanie próżniowe pojemników i butelek)
- wydajna pompa 23 l/h

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------|--------|---------------|
| 691303 | 490 | 260 | 125 | 0,67 | 230 | 1190,00 |

PAKOWARKA LISTWOWA

- elektroniczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy zgrzewającej 310 mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 5 mm
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- możliwość dodatkowych ręcznych nastaw poziomu odsysania
- pakowarka posiada funkcję marynowania potraw
- posiada port do podłączenia akcesoriów (pakowanie próżniowe pojemników i butelek)
- wydajna pompa 23 l/h

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------|--------|---------------|
| 691304 | 390 | 275 | 150 | 0,7 | 230 | 854,00 |



PAKOWARKA LISTWOWA

- elektroniczny wskaźnik ciśnienia
- długość listwy grzewczącej 390 mm
- szerokość zgrzewu – zgrzew pojedynczy 5 mm
- możliwość pracy w cyklu automatycznym i ręcznym
- możliwość wprowadzania zmian czasu pracy odsysania i czasu zgrzewu worka
- możliwość dodatkowych ręcznych nastaw poziomu odsysania
- pakowarka posiada funkcję marynowania potraw
- posiada port do podłączenia akcesoriów (pakowanie próżniowe pojemników i butelek)
- wydajna pompa 16 l/h



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|------|------|------|------|-----|------------|
| 691301 | 483 | 205 | 198 | 0,67 | 230 | 1170,00 |

KULKI IZOLACYJNE DO SOUS-VIDE

- ograniczają straty ciepła nawet do 90%
- ograniczają parowanie i ubytki wody
- podnoszą stabilność termiczną
- zmniejszają zużycie energii elektrycznej

Ograniczają straty ciepła i ubytki wody



| Nr kat. | K szt. | Cena netto |
|---------|--------|------------|
| 691190 | 100 | 56,00 |



STOJAK NA WORKI PRÓŻNIOWE

- dedykowany do pakowarki do zup i sosów 691312
- wykonany ze stali nierdzewnej

| Nr kat. | Cena netto |
|---------|------------|
| 691251 | 151,00 |



KOREK DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO WINA - ZESTAW 3 SZTUK

- korek do próżniowego zamykania butelek z winem, oliwą oraz niegazowanymi płynami w celu przedłużenia ich świeżości
- korek dedykowany do węża 691933



| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 475960 | 30 | 60 | 12,60 |



Wąż do pakowarki nie jest w komplecie



WĄŻ DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- wąż do korków 475960
- wąż dedykowany do pakowarek próżniowych 691301, 691302

| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 691933 | 600 | 2,70 |



Więcej informacji o technologii SOUS VIDE znajdziesz na stronie 431 oraz: stalgastr.com



WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- worki gładkie do pakowarek komorowych
- worki do gotowania w piecach konwekcyjno-parowych
- szczelne worki zapewniają dłuższy termin ważności produktu
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do +120°C
- opakowanie zawiera (K) sztuk
- cena za opakowanie

| Nr kat. | W mm | D mm | T °C | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 691921 | 150 | 250 | do 120 | 100 | 36,00 |
| 691922 | 200 | 300 | do 120 | 100 | 57,00 |
| 691923 | 250 | 350 | do 120 | 100 | 85,00 |



WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- worki gładkie do pakowarek komorowych
- szczelne worki zapewniają dłuższy termin ważności produktu
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do +99°C
- grubość worków 0,75 µm
- opakowanie zawiera (K) sztuk
- cena za opakowanie

| Nr kat. | W mm | D mm | T °C | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-----------|-----------|---------------|
| 691914 | 160 | 230 | -18 do 99 | 100 | 16,90 |
| 691915 | 200 | 300 | -18 do 99 | 100 | 23,90 |
| 691916 | 250 | 350 | -18 do 99 | 100 | 29,90 |



WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO

- worki szczelinowe (moletowane) do pakowarek listwowych
- szczelne worki zapewniają dłuższy termin ważności produktu
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do +99°C
- grubość worków 0,75/0,95 µm
- opakowanie zawiera (K) sztuk
- cena za opakowanie

| Nr kat. | W mm | D mm | T °C | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-----------|-----------|---------------|
| 691907 | 160 | 230 | -18 do 99 | 100 | 22,40 |
| 691908 | 200 | 300 | -18 do 99 | 100 | 40,50 |
| 691909 | 250 | 350 | -18 do 99 | 100 | 60,00 |



WORKI DO PAKOWANIA PRÓŻNIOWEGO PŁYNÓW

- worki gładkie do pakowarek komorowych
- przystosowane do pakowania schłodzonych płynów oraz innych produktów spożywczych
- otwory do zawieszenia w pozycji pionowej
- można stosować w zakresie temperatur od -18 do 99°C
- dedykowane do 691312
- opakowanie zawiera (K) szt.

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | T °C | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|-----------|-----------|---------------|
| 691924 | 140 | 230 | 55 | 1,0 | -18 do 99 | 50 | 43,00 |
| 691925 | 200 | 300 | 55 | 2,0 | -18 do 99 | 50 | 64,00 |
| 691926 | 250 | 300 | 55 | 2,5 | -18 do 99 | 50 | 77,00 |



WÓZEK PLATFORMOWY

- antypoślizgowe punkty na powierzchni
- wymiary powierzchni roboczej 660 x 485 mm



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 059002 | 730 | 480 | 890 | 266,00 |

WÓZEK PLATFORMOWY

- składany
- wymiary powierzchni roboczej 650x475 mm
- nie posiada blokady kół



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 059001 | 740 | 480 | 870 | 711,00 |

WÓZKI TRANSPORTOWE

- wyposażony w dwustronna blokadę pojemników GN i tac
- 4 skądne kółka, 2 z hamulcami
- odstęp między półkami 80 mm
- pojemność: 662111 14 x pojemnik GN 1/1
662211 14 x pojemnik GN 2/1
662461 16 x blacha piekarnicza 600x400



Posiada obustronne zabezpieczenie przed wysunięciem pojemników



| Lp. | Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|-----|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 1. | 662111 | 380 | 550 | 1735 | 577,00 |
| | 662211 | 590 | 670 | 1735 | 956,00 |
| 2. | 662461 | 470 | 620 | 1735 | 710,00 |

WÓZKI KELNERSKIE



- przeznaczone dla małej i dużej gastronomii
- szczególnie polecane dla restauracji, sal bankietowych i weselnych, stołówek, a także cateringu
- gumowe kółka, 2 z hamulcami
- wymiary powierzchni roboczej 800x500 mm

WÓZEK KELNERSKI ECO



| Nr kat | Produkt | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|--------|-----------------|---------|---------|---------|---------------|
| 661022 | Wózek 2-półkowy | 860 | 540 | 940 | 244,00 |
| 661033 | Wózek 3-półkowy | 860 | 540 | 940 | 286,00 |

WÓZEK KELNERSKI STANDARD



Kółka z hamulcem



| Nr kat | Produkt | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|--------|-----------------|---------|---------|---------|---------------|
| 661020 | Wózek 2-półkowy | 860 | 540 | 920 | 288,00 |
| 661030 | Wózek 3-półkowy | 860 | 540 | 920 | 341,00 |

WÓZEK KELNERSKI PREMIUM

- możliwość przykrycia obrusem
- rekomendowany jako samodzielne, mobilne miejsce pracy z możliwością składowania



| Nr kat | Produkt | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|--------|-----------------|---------|---------|---------|---------------|
| 661040 | Wózek 2-półkowy | 850 | 530 | 800 | 318,00 |
| 661050 | Wózek 3-półkowy | 850 | 530 | 800 | 368,00 |

WÓZEK KELNERSKI

- przeznaczony dla dużej i małej gastronomii
- rekomendowany jako wózek kelnerski oraz samodzielne, mobilne miejsce pracy z możliwością składowania
- wykonany z wytrzymałego tworzywa
- wymiar powierzchni roboczej 620x420 mm
- 4 skrętne kółka, 2 z hamulcami
- odległość między półkami 290 mm



| Nr kat | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|--------|---------|---------|---------|---------------|
| 661035 | 860 | 425 | 910 | 297,00 |



REGAŁ ZE STALI CHROMOWANEJ

- przeznaczony do magazynów, sklepów, kuchni gastronomicznych
- 4 regulowane półki
- udźwig jednej półki regału wynosi do 150 kg



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | M kg | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 680200 | 900 | 455 | 1800 | 10,6 | 291,00 |

REGAŁ ZE STALI CHROMOWANEJ

- mocowanie półek z regulowaną wysokością
- udźwig jednej półki regału wynosi do 200 kg
- do zastosowania w magazynach, sklepach itp.



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 680062 | 610 | 455 | 1800 | 383,00 |
| 680093 | 900 | 450 | 1800 | 394,00 |
| 680092 | 910 | 455 | 1800 | 431,00 |
| 680123 | 1200 | 450 | 1800 | 501,00 |
| 680122 | 1220 | 455 | 1800 | 538,00 |
| 680152 | 1525 | 455 | 1800 | 671,00 |
| 681062 | 610 | 610 | 1800 | 453,00 |
| 681093 | 908 | 610 | 1800 | 501,00 |
| 681123 | 1213 | 610 | 1800 | 628,00 |
| 681092 | 910 | 610 | 1800 | 527,00 |
| 681102 | 1060 | 610 | 1800 | 628,00 |
| 681122 | 1220 | 610 | 1800 | 650,00 |
| 681152 | 1525 | 610 | 1800 | 761,00 |
| 681182 | 1825 | 610 | 1800 | 879,00 |

Mocowanie półek z regulowaną wysokością



REGAŁ OCIEKOWY NA POJEMNIKI GN

- dwa poziomy wyprofilowanych półek
- do pojemników GN 1/1 20 mm i tac w rozmiarze GN
- zalecane miejsce ustawienia regału w okolicy kratki ściekowej



Dwa poziomy
wyprofilowanych
półek



| Nr kat | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|--------|---------|---------|---------|---------------|
| 682060 | 600 | 550 | 1130 | 382,00 |

REGAŁ MAGAZYNOWY GN1/1

- przeznaczony do zastosowania w magazynach, chłodniach, mroźniach, zmywalniach, sklepach, piekarniach i innych zakładach przemysłu spożywczego
- stabilna konstrukcja
- półki wykonane z polipropylenu z możliwością mycia ich w zmywarce
- możliwość zmiany konfiguracji z półek na GN
- 4 poziomy półek, 8 modułów półek zamiennych z pojemnikiem GN1/1
- regulowane nóżki
- łatwy montaż



Możliwość
umieszczenia
pojemników GN
na poprzeczkach regału



Możliwość
mycia półek
w zmywarce



| Nr kat | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|--------|---------|---------|---------|---------------|
| 686100 | 1120 | 360 | 1800 | 869,00 |



ZASTAWA BUFETOWA

Sprzęt bufetowy do przechowywania, serwowania, transportu oraz wydawania gotowych potraw i napojów zarówno podczas imprez plenerowych, jak i bezpośrednio w lokalu.

Podgrzewacze, paliwo do podgrzewaczy.....260-265
 Warniki, zaparzacze, kociołki do zup 267-271
 Dzbanki, termosy stołowe.....273-275
 Tace.....278-281
 Lamy grzewcze do potraw259

Półmiski 277, 278
 Naczynia do finger food285-290
 Płyty do finger food z łąpka.....284
 Kolumny bufetowe283
 Urządzenie do schładzania napojów, granitor .. 277

LAMPY GRZEWCZE DO POTRAW



LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- ruchoma sztyca



| Nr kat. | Ø mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|--------|---------------|
| 692400 | 270 | 700 | 0,25 | 230 | 318,00 |

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- 2 elementy grzewcze
- możliwość podłożenia tacy oraz pojemnika GN 1/1
- wymiar podstawy 360x480 mm



| Nr kat. | Ø mm | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|---------------|
| 692500 | 170 | 360 | 480 | 600 | 0,5 | 230 | 372,00 |

ŻARÓWKA DO LAMP GRZEWCZYCH



| Nr kat. | Ø mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|--------|---------------|
| 692510 | 140 | 175 | 0,25 | 230 | 18,80 |

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- regulacja wysokości od 90cm do 170cm



| Nr kat. | Kolor | Ø mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|-------|---------|---------|--------|---------------|
| 692600 | | 173 | 0,25 | 230 | 212,00 |
| 692601 | | 173 | 0,25 | 230 | 212,00 |
| 692602 | | 173 | 0,25 | 230 | 212,00 |

LAMPA GRZEWCZA DO POTRAW

- regulacja wysokości od 90cm do 170cm



| Nr kat. | Kolor | Ø mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|-------|---------|---------|--------|---------------|
| 692610 | | 290 | 0,25 | 230 | 255,00 |
| 692611 | | 290 | 0,25 | 230 | 255,00 |
| 692612 | | 290 | 0,25 | 230 | 255,00 |

PODGRZEWACZE GASTRONOMICZNE

- oferta podgrzewaczy gastronomicznych do serwowania potraw w optymalnej temperaturze
- źródło zasilania może stanowić paliwo palne lub grzałka elektryczna
- wielkości i pojemności pojemników mogą być dostosowane do indywidualnych potrzeb użytkownika
- linie Catering, Buffet i Hotel dają możliwość wyposażenia każdego obiektu gastronomicznego lub firmy cateringowej

LINIA CATERING

INOX

- ekonomiczna linia zaprojektowana pod wymogi częstej eksploatacji
- wyposażona w pokrywy zdejmowane, z możliwością zawieszania lub typu Roll-Top
- wszystkie podgrzewacze mają uchwyty umożliwiające przenoszenie

PODGRZEWACZ OKRĄGŁY

- w komplecie: 1 pojemnik na paliwo, 1 pojemnik okrągły do potraw, pokrywka

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 431400 | 420 | 270 | 4 | 135,00 |
| 431750 | 420 | 320 | 7,5 | 169,00 |



PODGRZEWACZ GN 1/1

- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo i 1 pojemnik GN 1/1 65 mm



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 436110 | 605 | 360 | 240 | 9 | 127,00 |

PODGRZEWACZ GN 1/1

- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo i 1 pojemnik GN 1/1 65 mm

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 436120 | 605 | 360 | 240 | 9 | 109,00 |



NOWOŚĆ



PODGRZEWACZ ROLL-TOP GN 1/1

- otwierana pokrywa monoblok (90°)
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo, pojemnik GN1/1 65 mm



Mocowanie grzałki



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 434090 | 600 | 360 | 380 | 9 | 343,00 |

PODGRZEWACZ Z KOCIOŁKAMI

- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo, 2 kociołki z pokrywkami

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 433240 | 660 | 335 | 400 | 2 x 4 | 407,00 |



LINIA BUFFET

INOX

- elegancka linia podgrzewaczy wysokiej jakości z uniwersalnym systemem pokryw uchylnych i typu Roll-Top, ułatwiających ich obsługę
- modele należące do linii dają wybór sposobu podgrzewania

PODGRZEWACZ ROLL-TOP

- model 437041 w komplecie pojemnik 1/1 65 mm i 2 pojemniki na paliwo
- model 437042 w komplecie pojemnik 1/2 65 mm i 2 pojemniki na paliwo
- wolno opadająca pokrywa z możliwością prostego i szybkiego demontażu



Mocowanie grzałki



Pokrywa uchylna z możliwością demontażu



| Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|-------|------|------|------|------------|
| 437041 | GN1/1 | 575 | 410 | 345 | 389,00 |
| 437042 | GN1/2 | 370 | 350 | 345 | 265,00 |

PODGRZEWACZ ROLL-TOP OKRĄGLY

- otwierana pokrywa monoblok (180°)
- w komplecie: 1 pojemnik na paliwo, pojemnik do potraw



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 437021 | 470 | 530 | 530 | 6,3 | 351,00 |



PODGRZEWACZ ROLL-TOP GN 1/1

- otwierana pokrywa 90°
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo, pojemnik GN 1/1 65mm



Mocowanie grzałki

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 434099 | 600 | 400 | 365 | 9 | 407,00 |

PODGRZEWACZ ROLL-TOP GN 1/1

- otwierana pokrywa 180°
- w komplecie : 2 pojemniki na paliwo, pojemnik GN1/1 65 mm

Mocowanie grzałki



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 437011 | 660 | 335 | 400 | 9 | 471,00 |



PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY GN 1/1

- wanna wykonana z tworzywa odpornego na wysokie temperatury
- grzałka z termostatem
- w komplecie: pojemnik GN 1/1 65 mm



SUNNEX®



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | P kW | U V | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------|-----|------------|
| 435090 | 570 | 350 | 285 | 8 | 0,76 | 230 | 409,00 |

LINIA HOTEL

INOX

- linia wysokopolerowanych funkcjonalnych, eleganckich podgrzewaczy o najwyższej jakości wykonania i nowoczesnym wzornictwie
- zastosowano w nich innowacyjne systemy ułatwiające obsługę: uchylną pokrywę z okienkiem oraz typu Roll-Top

PODGRZEWACZ OKRĄGLY

- otwierana pokrywa 180°
- w komplecie: pojemnik okrągły do potraw i 1 pojemnik na paliwo

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 437020 | 460 | 520 | 450 | 6,8 | 425,00 |



PODGRZEWACZ OWALNY

- otwierana pokrywa 180°
- w komplecie: pojemnik eliptyczny do potraw i 2 pojemniki na paliwo

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 437030 | 630 | 520 | 450 | 9 | 608,00 |

PODGRZEWACZ GN 1/1

- otwierana pokrywa 180°
- w komplecie: pojemnik GN1/1 do potraw i 2 pojemniki na paliwo

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 437010 | 670 | 520 | 450 | 9 | 489,00 |





PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY GN 1/1

- wanna wykonana z tworzywa odpornego na wysokie temperatury
- pozostałe elementy wykonane ze stali nierdzewnej
- grzałka z termostatem
- w komplecie: pojemnik GN 1/1 100 mm

Uchwyt na pokrywę



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | P kW | U V | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------|-----|------------|
| 435130 | 620 | 480 | 300 | 13 | 2,0 | 230 | 552,00 |

PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY Z KOCIOLKAMI DO ZUP

- wanna wykonana z tworzywa odpornego na wysokie temperatury
- pozostałe elementy wykonane ze stali nierdzewnej
- grzałka z termostatem
- w komplecie: 2 kociółki, 2 pokrywy, 2 łyżki

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | P kW | U V | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------|-----|------------|
| 433241 | 620 | 480 | 310 | 2 x 4 | 2,0 | 230 | 639,00 |



PODGRZEWACZ UCHYLNY GN 1/1

- podgrzewacz można zdjąć z podstawy i używać na kuchni indukcyjnej
- w komplecie: 2 pojemniki na paliwo
- wolno opadająca pokrywa z możliwością prostego i szybkiego demontażu



Pokrywa wyposażona w przeszklone okienko



Możliwość zastosowania na kuchni indukcyjnej



System zabezpieczający przed przechyleniem przy otwieraniu pokrywy



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------|
| 438010 | 630 | 500 | 270 | 1060,00 |

PALIWO DO PODGRZEWACZY

- czas palenia ok. 4÷6 godzin
- bezpieczny, bezzapachowy
- wielokrotne użycie, dzięki możliwości ponownego rozpalenia
- bawełniany knot zapewnia stałą temperaturę palenia oraz wielkość płomienia
- stalowy pierścień wewnątrz puszek zabezpieczający przed wyciekami paliwa
- szczelna pokrywa pozwala na przenoszenie i magazynowanie używanej puszki



Bawełniany knot



Bezpieczny, bezzapachowy



Specjalna zakrętka



| Nr kat. | K szt. | Cena netto |
|---------|--------|------------|
| 430001 | 24 | 4,18 |

ŻEL DO PODGRZEWACZY

- czysty etanol
- bezzapachowy
- czas palenia: ok 3 godzin (430002)
- nietoksyczny
- ekologiczny
- nie osmala naczyni

| Lp. | Nr kat. | Produkt | V litry | Cena netto |
|-----|---------|---------------|---------|------------|
| 1. | 430002 | Żel w puszcze | 0,2 | 2,84 |
| 2. | 430003 | Żel w butelce | 1,0 | 9,69 |
| 3. | 430005 | Żel w wiadrze | 5,0 | 44,70 |



1

2

3

POJEMNIK NA PALIWO I ŻEL

- pasuje do wszystkich podgrzewaczy na puszkę z paliwem nr kat. 430000 oraz na puszkę z żelem nr kat. 430002

| Nr kat. | H mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 430010 | 60 | 16,00 |



GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- automatycznie regulowana wysokość, maks. 112 mm, min. 90 mm
- przeznaczona do podgrzewaczy: 433240, 434090, 436110, 437010, 437011, 437030
- łatwy montaż i demontaż



SUNNEX®

Sposób montażu



| Nr kat. | W mm | D mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|------|------|------|-----|------------|
| 430350 | 110 | 160 | 0,35 | 230 | 153,00 |

GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- temperatura 65 ÷ 90°C
- przeznaczona do podgrzewaczy: 434090, 434099, 437010, 437011
- łatwy montaż i demontaż



| Nr kat. | W mm | D mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|------|------|------|-----|------------|
| 430300 | 250 | 200 | 0,25 | 230 | 187,00 |
| 430400 | 230 | 200 | 0,40 | 230 | 105,00 |

GRZAŁKA DO PODGRZEWACZY

- grzałka z symostatem
- 5 poziomów grzania
- temperatura 45 ÷ 225°C
- przeznaczona do podgrzewaczy: 434090, 434099, 437010, 437011
- łatwy montaż i demontaż



Pokrętko sterowania



Łatwy montaż do podgrzewaczy



| Nr kat. | W mm | D mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|------|------|------|-----|------------|
| 430401 | 230 | 200 | 0,40 | 230 | 127,00 |
| 430700 | 250 | 200 | 0,70 | 230 | 212,00 |

KOCIOŁKI ELEKTRYCZNE DO ZUP

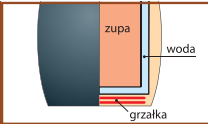
KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- wyposażony w pokrywę z zawiasem i wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo, na czerwono
- grzałka z termostatem, regulowanym w zakresie temperatury do 65°C

NOWOŚĆ



Równomierne
grzanie poprzez
płaszcz wodny



Pojemnik na
zupę wykonany
ze stali
nierdzewnej



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|------------|---------|--------|---------------|
| 432105 | 340 | 370 | 8,5 | 0,4 | 230 | 202,00 |



KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- wyposażony w pokrywę z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej
- grzałka z termostatem



pojemność 5,7 l

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|------------|---------|--------|---------------|
| 432110 | 280 | 340 | 5,7 | 0,3 | 230 | 230,00 |



KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- elektroniczny panel sterowania z wyświetlaczem temperatury
- regulacja temperatury 65-95°C co 1°C
- wyposażony w pokrywkę z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej



Panel sterowania



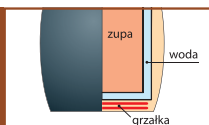
| Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry | P kW | U V | Cena netto |
|---------|-------------------------------|------|------|---------|------|-----|---------------|
| 432115 | Kociołek do zup | 395 | 340 | 9 | 0,4 | 230 | 328,00 |
| 432190 | Wkład do kociołka - dodatkowy | 245 | 255 | 10 | - | - | 105,00 |

KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- polecany do zup, kremów i sosów
- wyposażony w pokrywę z kłapką z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana ze stali malowanej
- grzałka z termostatem



Równomierne grzanie poprzez płaszcz wodny



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | P kW | U V | Cena netto |
|---------|------|------|---------|------|-----|---------------|
| 432100 | 340 | 370 | 8,5 | 0,4 | 230 | 180,00 |

KOCIOŁEK ELEKTRYCZNY DO ZUP

- pojemnik na zupę, pokrywa i pojemnik na wodę wykonane ze stali nierdzewnej
- pokrywa z wycięciem na łyżkę
- obudowa wykonana z tworzywa wysokoudarowego
- grzałka z termostatem
- łyżka w komplecie



Pojemnik na zupę wykonany ze stali nierdzewnej



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | P kW | U V | Cena netto |
|---------|------|------|---------|------|-----|---------------|
| 432101 | 350 | 360 | 10 | 0,4 | 230 | 514,00 |

WARNIK

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- zakres regulacji termostatu od 30°C do 110°C
- nienagrzewające się uchwyty wykonane z tworzywa
- wskaźnik poziomu płynu w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- „bezkropelkowy” zawór
- obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania i kontrolka pracy



| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | W mm | D mm | H mm | V litry | P kW | U V | Cena netto |
|-----|---------|----------------|------|------|------|------|---------|------|-----|---------------|
| 1. | 751087 | Warnik | 225 | - | - | 495 | 8,7 | 1,5 | 230 | 234,00 |
| | 751205 | Warnik | 295 | - | - | 570 | 20,5 | 2,5 | 230 | 277,00 |
| 2. | 383300 | Tacka ociekowa | - | 300 | 150 | - | - | - | - | 47,30 |

WARNIK GREDIL

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- zakres regulacji termostatu od 30°C do 110°C
- nienagrzewające się uchwyty wykonane z tworzywa
- wskaźnik poziomu płynu w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania

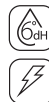


| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | W mm | D mm | H mm | V litry | P kW | U V | Cena netto |
|-----|---------|----------------|------|------|------|------|---------|------|-----|---------------|
| 1. | 751105 | Warnik | 280 | - | - | 487 | 10 | 1,5 | 230 | 201,00 |
| | 751185 | Warnik | 365 | - | - | 498 | 18 | 2,5 | 230 | 233,00 |
| 2. | 383300 | Tacka ociekowa | - | 300 | 150 | - | - | - | - | 47,30 |

WARNIK

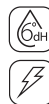
- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- zakres regulacji termostatu od 30°C do 110°C
- wskaźnik poziomu płynu w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko wypolerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania
- kontrolka zakamieniania

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | W mm | D mm | H mm | V litry | P kW | U V | Cena netto |
|-----|---------------|----------------|------|------|------|------|---------|------|-----|---------------|
| 1. | 751102 | Warnik | 225 | - | - | 460 | 10 | 2,4 | 230 | 294,00 |
| | 751192 | Warnik | 275 | - | - | 580 | 19 | 2,6 | 230 | 386,00 |
| 2. | 383300 | Tacka ociekowa | - | 300 | 150 | - | - | - | - | 47,30 |



WARNIK DWUŚCIANKOWY

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- podwójne ścianki zapewniają nawet do 30% niższe zużycie energii
- niższa temperatura obudowy (mniejsze ryzyko oparzeń)
- zakres regulacji termostatu od 30° do 110°C
- wskaźnik poziomu napoju w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania

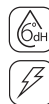


| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | W mm | D mm | H mm | V litry | P kW | U V | Cena netto |
|-----|---------------|----------------|------|------|------|------|---------|------|-----|---------------|
| 1. | 751106 | Warnik | 230 | - | - | 500 | 10 | 1,5 | 230 | 253,00 |
| | 751186 | Warnik | 290 | - | - | 498 | 18 | 2,5 | 230 | 299,00 |
| 2. | 383300 | Tacka ociekowa | - | 300 | 150 | - | - | - | - | 47,30 |

WARNIK DWUŚCIANKOWY

- urządzenie przeznaczone do podgrzewania lub zagotowywania wody
- podwójne ścianki zapewniają nawet do 30% niższe zużycie energii
- niższa temperatura obudowy (mniejsze ryzyko oparzeń)
- zakres regulacji termostatu od 30°C do 110°C
- wskaźnik poziomu płynu w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- wyjmowana tacka ociekowa oraz bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- zabudowana grzałka
- kontrolka zasilania
- kontrolka zakamieniania

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | P kW | U V | Cena netto |
|---------------|------|------|---------|------|-----|---------------|
| 751209 | 241 | 480 | 9 | 2,4 | 230 | 531,00 |
| 751220 | 288 | 602 | 18 | 2,4 | 230 | 686,00 |



ZAPARZACZ

- urządzenie przeznaczone do zaparzania herbaty, ziół, oraz podgrzewania wody
- po zakończeniu procesu parzenia urządzenie automatycznie przełącza się na funkcję podgrzewania gorącego napoju
- wskaźnik poziomu napoju w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko wypolerowanej stali nierdzewnej
- podgrzewanie w temperaturze od 70°C do 80°C
- kontrolka temperatury
- kontrolka zasilania



| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | W mm | D mm | H mm | V litry | P kW | U V | Cena netto |
|-----|---------------|----------------|------|------|------|------|---------|------|-----|---------------|
| 1. | 752060 | Zaparzacz | 225 | - | - | 470 | 6,5 | 1,35 | 230 | 375,00 |
| | 752120 | Zaparzacz | 270 | - | - | 530 | 12,0 | 1,35 | 230 | 522,00 |
| | 752150 | Zaparzacz | 270 | - | - | 600 | 15,0 | 1,35 | 230 | 561,00 |
| 2. | 383300 | Tacka ociekowa | - | 300 | 150 | - | - | - | - | 47,30 |

ZAPARZACZ DWUŚCIANKOWY

- urządzenie przeznaczone do zaparzania herbaty, ziół, oraz podgrzewania wody
- podwójne ścianki zapewniają nawet do 30% niższe zużycie energii
- niższa temperatura obudowy (mniejsze ryzyko oparzeń)
- wskaźnik poziomu napoju w zbiorniku
- termostat bezpieczeństwa
- wyjmowana taca ociekowa oraz bezkropelkowy kranik
- urządzenie wykonane z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- podgrzewanie w temperaturze od 70°C do 80°C
- kontrolka temperatury
- kontrolka zasilania
- kontrolka zakamienienia



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | P kW | U V | Cena netto |
|---------------|------|------|---------|------|-----|---------------|
| 753060 | 241 | 480 | 6 | 1,5 | 230 | 525,00 |
| 753150 | 288 | 602 | 16 | 1,5 | 230 | 757,00 |

CZAJNIK ELEKTRYCZNY

- wykonany z polerowanej stali nierdzewnej
- duża pokrywka ułatwiająca nalewanie
- wskaźnik poziomu wody
- automatyczny wyłącznik
- zabezpieczenie przed przegrzaniem
- podstawa umożliwiająca obrót czajnika o 360°
- kontrolka zasilania



Podświetlany
włącznik



Obrót 360°



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|---------|---------|--------|---------------|
| 751900 | 333 | 232 | 286 | 4,2 | 1,4 | 2 | 230 | 137,00 |

PRZYBORY DO SERWOWANIA

- profesjonalny zestaw przyborów do serwowania
- wykonany z wysoko polerowanej stali nierdzewnej w technologii monoblok
- bez spawów i zagięć, wykonane z jednego kawałka stali
- łatwe w utrzymaniu czystości
- grubość uchwyty 2,7 mm



INOX
18/10



| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm | V litry | Cena netto |
|-----|---------|-----------------------|---------|------------|---------------|
| 1. | 420012 | Łyżka perforowana | 310 | - | 20,20 |
| 2. | 420022 | Widelec do serwowania | 300 | - | 21,20 |
| 3. | 420032 | Łyżka do serwowania | 315 | - | 23,40 |
| 4. | 420042 | Łopatką do serwowania | 315 | - | 20,20 |
| 5. | 420052 | Chochla | 310 | 0,08 | 27,70 |

TABLICZKA INFORMACYJNA

- grawerowana laserowo



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom



STOJAK NA KARTĘ MENU

| Lp. | Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|-----|---------|----------------|---------|---------|---------|---------------|
| 1. | 486021 | Kawa | 100 | 43 | 37 | 5,75 |
| 2. | 486022 | Herbata | 100 | 43 | 37 | 5,75 |
| 3. | 486025 | Rezerwacja | 120 | 43 | 37 | 5,75 |
| 4. | 486026 | Zdezynfekowano | 130 | 43 | 37 | 6,79 |

NOWOŚĆ

| Nr kat. | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------------|
| 486031 | 102 | 7,46 |

TERMOS CATERINGOWY

- idealny do gorących i zimnych napojów
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wnętrze wykonane z aluminium
- składane nogi ułatwiające przechowywanie

Zakręcana pokrywa z uchwytem do przenoszenia



| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|-----|---------------|----------------|------|------|---------|---------------|
| 1. | 385951 | Termos | 230 | 410 | 9,5 | 169,00 |
| | 385140 | Termos | 230 | 560 | 14,0 | 233,00 |
| 2. | 383140 | Tacka ociekowa | 140 | 20 | - | 18,70 |



TERMOS STOŁOWY

- z pompką
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu



TERMOS STOŁOWY

- z pompką
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu



Otwierana pokrywa z blokadą przycisku pompki



Otwierana pokrywa z blokadą przycisku pompki



| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|-----|---------------|----------------|------|------|---------|--------------|
| 1. | 383190 | Termos | - | 320 | 1,9 | 69,00 |
| | 383250 | Termos | - | 360 | 2,5 | 77,00 |
| 2. | 383140 | Tacka ociekowa | 140 | 20 | - | 18,70 |

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|-----|---------------|----------------|------|------|---------|---------------|
| 1. | 383400 | Termos | - | 380 | 4,0 | 110,00 |
| | 383500 | Termos | - | 430 | 5,0 | 133,00 |
| 2. | 383140 | Tacka ociekowa | 140 | 20 | - | 18,70 |



TERMOS STOŁOWY

- z przyciskiem
- wkład stalowy
- pokrywa i uchwyt z polipropylenu

| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|---------|--------------|
| 382150 | 1,5 | 35,10 |
| 382200 | 2,0 | 40,50 |



TERMOS STOŁOWY

- idealny do gorących i zimnych napojów
- termos ze stali nierdzewnej
- odkręcana pokrywa z polipropylenu w kolorze czarnym

| Nr kat. | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|---------|--------------|
| 382101 | 210 | 1,0 | 39,90 |
| 382151 | 245 | 1,5 | 46,90 |
| 382201 | 285 | 2,0 | 52,20 |



TERMOS STOŁOWY

- wyposażony w pokrywę z klapką
- wkład stalowy

| Nr kat. | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|---------|---------------|
| 386100 | 235 | 1,00 | 105,00 |
| 386150 | 250 | 1,50 | 112,00 |
| 386200 | 295 | 2,00 | 116,00 |

INOX



DZBANEK

INOX

| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|---------|--------------|
| 373051 | 0,5 | 19,00 |
| 373101 | 1,0 | 26,50 |
| 373151 | 1,5 | 36,00 |
| 373201 | 1,9 | 49,00 |

DZBANEK

INOX

| Nr kat. | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|---------|--------------|
| 374010 | 60 | 0,15 | 10,20 |
| 374020 | 75 | 0,25 | 16,00 |

DZBANEK

- do spieniania mleka

INOX

| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|---------|--------------|
| 372035 | 0,35 | 19,60 |
| 372060 | 0,60 | 25,00 |
| 372100 | 1,00 | 29,40 |
| 372150 | 1,50 | 52,00 |
| 372200 | 2,00 | 57,00 |



DZBANEK

INOX

| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|---------|------------|
| 371200 | 2,0 | 65,00 |



DZBANEK

- wykonany z poliwęglanu

PC

| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|---------|------------|
| 377170 | 1,7 | 22,90 |

DZBANEK

- wykonany z akrylu

| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|---------|------------|
| 377020 | 2,0 | 33,70 |



1



2



3

DZBANEK

- wykonany ze szkła
- do płynów o max. temperaturze 65°C
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę

| Lp. | Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|--------|------|---------|--------|------------|
| 1. | 400169 | 104 | 227 | 1,5 | 6 | 15,10 |
| 2. | 400178 | 62-48 | 120 | 0,25 | 12 | 5,05 |
| | 400177 | 78-60 | 153 | 0,50 | 6 | 6,70 |
| | 400008 | 97-72 | 201 | 1,00 | 6 | 8,18 |
| | 400175 | 112-86 | 240 | 1,85 | 6 | 13,40 |
| 3. | 400176 | 114-90 | 234 | 1,45 | 6 | 14,50 |



DOZOWNIK DO NAPOJÓW

- obudowa wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- naczynie na płyn wykonane z poliwęglanu
- zdejmowana kratka ociekowa
- pojemnik na lód w środku dozownika



DOZOWNIK DO NAPOJÓW

- obudowa wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- naczynie na płyn wykonane z poliwęglanu
- pojemnik na lód w środku dozownika



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 468001 | 265 | 350 | 560 | 8 | 241,00 |

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 468002 | 220 | 280 | 510 | 5 | 318,00 |

DOZOWNIK DO PŁĄTKÓW

- mechanizm dozowania porcji
- naczynie na płatki wykonane z tworzywa sztucznego
- obudowa wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej



DOZOWNIK DO PŁĄTKÓW

- obudowa wykonana z wysoko polerowanej stali nierdzewnej
- naczynie na płatki wykonane z tworzywa sztucznego
- mechanizm dozowania porcji



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 467007 | 285 | 315 | 370 | 7 | 462,00 |

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 467001 | 185 | 240 | 600 | 4 | 242,00 |



URZĄDZENIE DO SCHŁADZANIA NAPOJÓW

- wydajny system mieszający
- korpus wykonany ze stali nierdzewnej
- pojemnik na sok wykonany z wytrzymałego poliwęglanu
- niski poziom hałasu 55dB
- tacka ociekowa w zestawie

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | T °C | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|---------|---------|---------|--------|---------------|
| 469102 | 430 | 430 | 632 | 2x12 | +3 ~ +8 | 28 | 0,3 | 230 | 3095,00 |

GRANITOR

- urządzenie do przygotowania mrożonych napojów
- pokrywa z oświetleniem
- elektroniczna kontrola temperatury
- wydajny kompresor
- łatwy do utrzymania w czystości
- możliwość podświetlenia pojemników (tryb pracy dzień /noc)
- czynnik chłodzący: R290
- tacka ociekowa w zestawie

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|---------|---------|--------|---------------|
| 469112 | 470 | 510 | 810 | 2x12 | 62 | 0,9 | 230 | 8610,00 |



EKSPOZYTOR

- ekspozytor na cukier, śmietankę, słodczyce, itp.
- podstawa wykonana ze stali nierdzewnej
- 3 pojemniki z tworzywa sztucznego

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 477003 | 230 | 180 | 415 | 3x1 | 191,00 |



PÓLMISEK DO RYB

- szkło hartowane o dużej wytrzymałości na uszkodzenia mechaniczne oraz termiczne
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę

| Nr kat. | W mm | D mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 400081 | 260 | 210 | 12 | 3,99 |



Passabacco



PÓŁMISEK

- rant 3 mm

INOX

| Nr kat. | W mm | D mm | Cena netto |
|---------|------|------|--------------|
| 401252 | 254 | 183 | 11,40 |
| 401302 | 302 | 202 | 14,00 |
| 401352 | 348 | 233 | 15,80 |
| 401402 | 392 | 262 | 23,90 |
| 401452 | 448 | 300 | 28,80 |
| 401502 | 498 | 346 | 35,80 |
| 401552 | 545 | 380 | 44,00 |
| 401602 | 599 | 413 | 54,00 |



TACA EKSPOZYCYJNA

- prostokątna

INOX

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------------|
| 406250 | 270 | 210 | 20 | 33,40 |
| 406280 | 300 | 235 | 20 | 37,40 |
| 406310 | 325 | 250 | 20 | 35,50 |
| 406340 | 355 | 275 | 20 | 49,50 |
| 406400 | 420 | 295 | 20 | 62,00 |
| 406460 | 580 | 365 | 20 | 83,00 |
| 406550 | 580 | 365 | 25 | 135,00 |



TACA EKSPOZYCYJNA

- okrągła

INOX

| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|--------------|
| 407361 | 360 | 20 | 28,80 |
| 407411 | 410 | 20 | 32,60 |



TACA EKSPOZYCYJNA

- rozmiar GN 1/1

6 INOX

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------------|
| 406111 | 530 | 325 | 40 | 190,00 |



PÓŁMISEK POD TALERZ

- okrągły

SUNNEX

| Nr kat. | Ø mm | Cena netto |
|---------|------|--------------|
| 408301 | 300 | 46,20 |



POKRYWA

- 409250 pasuje do tacy 408301

| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|--------------|
| 409250 | 250 | 110 | 49,50 |

TACE KELNERSKIE



TACA KELNERSKA

- powlekana powłoką antypoślizgową
- dostępna w kolorze czarnym oraz trzech kształtach;
- okrągłym, owalnym lub prostokątnym

| Lp. | Nr kat. | Ø mm | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|-----|---------|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 1. | 412350 | 355 | - | - | 25 | 17,00 |
| | 412400 | 405 | - | - | 25 | 23,00 |
| 2. | 415510 | - | 510 | 635 | 25 | 97,00 |
| | 415600 | - | 600 | 735 | 25 | 97,00 |
| 3. | 411450 | - | 405 | 305 | - | 28,00 |
| | 411500 | - | 460 | 360 | - | 41,00 |
| | 411560 | - | 510 | 380 | - | 57,00 |
| | 411650 | - | 650 | 450 | - | 70,00 |



TACA LAMINOWANA

- dostępne w różnych kształtach i rozmiarach w tym w popularnym GN1/1 4
- w ofercie do wyboru dwa kolory mahoniowy lub brzoszowy
- powlekane powłoką antypoślizgową z wyjątkiem 414000 i 414020



| Lp. | Nr kat. | Ø mm | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|-----|---------|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 1. | 410360 | 360 | - | - | 35 | 42,00 |
| 2. | 414000 | - | 530 | 325 | - | 45,40 |
| 3. | 414010 | - | 530 | 325 | - | 68,00 |
| 4. | 414020 | - | 530 | 325 | - | 34,10 |
| 5. | 410450 | - | 450 | 340 | - | 33,00 |
| | 410500 | - | 500 | 360 | - | 41,50 |
| | 410550 | - | 550 | 400 | - | 47,50 |
| | 410600 | - | 600 | 450 | - | 60,00 |

TACE



TACA

- granitowa dostępna w rozmiarach GN1/1 lub kształcie trapezu
- poliestrowa wzmocniona włóknem szklanym
- taca 413010 powlekana kauczukiem



| Lp. | Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|-----|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 1. | 413020 | 477 | 337 | 15 | 25,60 |
| 2. | 413001 | 530 | 325 | - | 32,00 |
| 3. | 413010 | 530 | 325 | - | 76,00 |



TACA

- dostępna w różnych rozmiarach w tym w popularnym GN1/1
- zaokrąglone krawędzie
- odporne na przebarwienia



PP

| Lp. | Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|-----|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 1. | 413031 | 530 | 325 | - | 27,20 |
| 2. | 413033 | 456 | 356 | - | 18,10 |
| 3. | 413032 | 415 | 305 | - | 14,40 |

TACA KELNERSKA

- prostokątna
- polipropylenowa z uchwytami



PP



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 414090 | 430 | 305 | 30 | 16,00 |

TACE FAST FOOD

- idealne do małej i średniej gastronomii
- dostępne w 6 wersjach kolorystycznych i najpopularniejszych rozmiarach
- łatwe w utrzymaniu czystości



| Nr kat. | Kolor | W mm | D mm | Cena netto |
|---------|------------|------|------|------------|
| 413251 | Red | 250 | 350 | 7,46 |
| 413252 | Green | 250 | 350 | 7,46 |
| 413253 | Black | 250 | 350 | 7,46 |
| 413254 | Blue | 250 | 350 | 7,46 |
| 413255 | Light Blue | 250 | 350 | 7,46 |
| 413256 | Brown | 250 | 350 | 7,46 |

| Nr kat. | Kolor | W mm | D mm | Cena netto |
|---------|------------|------|------|------------|
| 413301 | Red | 300 | 400 | 8,52 |
| 413302 | Green | 300 | 400 | 8,52 |
| 413303 | Black | 300 | 400 | 8,52 |
| 413304 | Blue | 300 | 400 | 8,52 |
| 413305 | Light Blue | 300 | 400 | 8,52 |
| 413306 | Brown | 300 | 400 | 8,52 |

| Nr kat. | Kolor | W mm | D mm | Cena netto |
|---------|------------|------|------|------------|
| 413351 | Red | 350 | 450 | 12,80 |
| 413352 | Green | 350 | 450 | 12,80 |
| 413353 | Black | 350 | 450 | 12,80 |
| 413354 | Blue | 350 | 450 | 12,80 |
| 413355 | Light Blue | 350 | 450 | 12,80 |
| 413356 | Brown | 350 | 450 | 12,80 |

STOJAK POD TACE

- możliwość składania
- plastikowe nóżki zabezpieczające przed uszkodzeniem podłogi
- nylonowe pasy podtrzymujące tace

Cr



Nylonowe pasy



Plastikowe nóżki



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------|
| 415000 | 470 | 480 | 780 | 155,00 |

WITRYNA DO SERWOWANIA GN 1/1

- w komplecie: 1 wkład chłodniczy, pokrywa z poliwęglanu Roll-Top otwierana o 90°, taca stalowa GN 1/1 20, czarny pojemnik z poliwęglanu GN 1/1 65
- pokrywę z poliwęglanu można kupić oddzielnie

| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|-------------------------|------|------|------|---------------|
| 419000 | Pokrywa Roll-Top GN 1/1 | 535 | 330 | 175 | 109,00 |
| 419100 | Witryna chłodnicza | 530 | 325 | 240 | 267,00 |
| 419112 | Wkład chłodzący | 235 | 119 | 31 | 19,80 |


POKRYWA ROLL-TOP GN 1/1+ TACA GN 1/1

- pokrywa wykonana z poliwęglanu

| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|-----------------------------------|------|------|------|---------------|
| 419000 | Pokrywa Roll-Top GN 1/1 | 535 | 330 | 175 | 109,00 |
| 414000 | Taca GN 1/1 brzoziowa gładka | 530 | 325 | - | 45,40 |
| 414020 | Taca GN 1/1 mahoniowa gładka | 530 | 325 | - | 34,10 |
| 413001 | Taca GN 1/1 poliestrowa granitowa | 530 | 325 | - | 32,00 |


POKRYWA ROLL-TOP GN 1/1 + PODGRZEWACZ ELEKTRYCZNY

- pokrywa wykonana z poliwęglanu

| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | V litry | P kW | U V | Cena netto |
|---------|-------------------------|------|------|------|---------|------|-----|---------------|
| 419000 | Pokrywa Roll-Top GN 1/1 | 535 | 330 | 175 | - | - | - | 109,00 |
| 435090 | Podgrzewacz elektryczny | 570 | 350 | 285 | 8 | 0,76 | 230 | 409,00 |


POKRYWA ROLL-TOP GN 1/1 + POJEMNIK GN 1/1

- pokrywa wykonana z poliwęglanu
- pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej

| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|--------------------------------------|------|------|------|---------------|
| 419000 | Pokrywa Roll-Top GN 1/1 | 535 | 330 | 175 | 109,00 |
| 111060 | Pojemnik GN 1/1 ze stali nierdzewnej | 530 | 325 | 65 | 43,00 |





KOLUMNY BUFETOWE

Kolumny bufetowe to doskonale rozwiązanie służące aranżacji bufetów śniadaniowych i bankietowych. Zróżnicowana wysokość kolumn prostych i kątowych, jak również asortyment półek wykonanych z drewna w dwóch odcieniach brązu, półek ze szkła oraz płyt z łupka dają możliwość swobodnej aranżacji na małej przestrzeni, pozwalając kreować niepowtarzalną ekspozycję serwowanych dań i przekąsek. Łatwość montażu i demontażu oraz lekkość przemysłowej konstrukcji sprawiają, że systemy kolumnowe doskonale sprawdzają się podczas eleganckich przyjęć, eventów, jak i w cateringu.



PŁYTA Z ŁUPKA

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 399101 | 200 | 200 | 5 | 10,00 |
| 399102 | 200 | 100 | 5 | 5,96 |
| 399103 | 300 | 300 | 5 | 20,20 |
| 399104 | 300 | 200 | 5 | 11,70 |



PÓŁKA SZKLANA

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 816830 | 250 | 250 | 8 | 44,70 |
| 816800 | 500 | 250 | 8 | 76,00 |
| 816810 | 800 | 250 | 8 | 102,00 |



1



2



3

KOLUMNA BUFETOWA

INOX

| Lp. | Nr kat. | Kolor | Opis | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|-----|---------|-------|--------|---------|---------|---------|---------------|
| 1. | 815601 | ■ | Wysoka | 150 | 150 | 570 | 180,00 |
| 2. | 815621 | ■ | Niska | 150 | 150 | 355 | 118,00 |
| 3. | 815600 | ■ | Wysoka | 150 | 150 | 570 | 225,00 |
| | 815620 | ■ | Niska | 150 | 150 | 355 | 133,00 |

PŁYTA DO FINGER FOOD Z ŁUPKA

- do serwowania przekąsek, dań oraz deserów
- idealne na degustację i prezentację
- wykonane z naturalnego kamienia z nieoszlifowanymi krawędziami

PŁYTA Z ŁUPKA

- dostępna w 4 rozmiarach GN



| Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|--------|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 399111 | GN 1/1 | 530 | 325 | 5 | 1 | 41,00 |
| 399112 | GN 1/2 | 325 | 265 | 5 | 1 | 22,30 |
| 399113 | GN 1/3 | 325 | 175 | 5 | 1 | 15,90 |
| 399114 | GN 1/4 | 265 | 160 | 5 | 1 | 13,00 |

PŁYTA Z ŁUPKA

- kwadratowa



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 399101 | 200 | 200 | 5 | 1 | 10,00 |
| 399103 | 300 | 300 | 5 | 1 | 20,20 |
| 399117 | 100 | 100 | 5 | 4 | 10,90 |

PŁYTA Z ŁUPKA

- okrągła
- 399118 podstawa obrotowa



| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 399118 | 300 | 5 | 1 | 35,50 |
| 399119 | 300 | 5 | 1 | 16,80 |
| 399120 | 330 | 5 | 1 | 18,90 |

PŁYTA Z ŁUPKA

- dostępna w 2 rozmiarach GN
- z uchwytyami



| Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|--------|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 399121 | GN 1/1 | 530 | 325 | 5 | 1 | 37,30 |
| 399122 | GN 1/2 | 325 | 265 | 5 | 1 | 21,20 |

PŁYTA Z ŁUPKA

- prostokątna



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|-----------|---------------|
| 399102 | 200 | 100 | 5 | 1 | 5,96 |
| 399104 | 300 | 200 | 5 | 1 | 11,70 |
| 399115 | 400 | 250 | 5 | 1 | 20,30 |
| 399116 | 400 | 120 | 5 | 1 | 11,50 |

PODSTAWA BUFETOWA

- przeznaczona do ekspozycji i serwowania przekąsek, dań oraz deserów
- podstawa wykonana z drewna akacjowego
- dedykowana płyta z łupka 399431 sprzedawana oddzielnie
- możliwość dowolnej konfiguracji oraz piętrowania produktu



| Lp. | Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|-----|---------|----------|---------|---------|---------|---------------|
| 1. | 399430 | Podstawa | 420 | 320 | 55 | 47,90 |
| 2. | 399431 | Płyta | 400 | 300 | 7 | 18,10 |

MINI NACZYNIA SZKLANE DO FINGER FOOD

Pasabańca



- do serwowania przekąsek, pianek, musów, dipów, zup o konsystencji kremu oraz deserów
- idealne na degustację i prezentację
- wykonane ze szkła
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



1



2



3



4



5



6



7



8

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | L mm | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|----------------------|------|------|--------|------------|
| 1. | 400282 | Miseczka finger food | 96 | - | 6 | 2,77 |
| 2. | 400283 | Miseczka finger food | 110 | - | 6 | 2,77 |
| 3. | 400284 | Miseczka finger food | 96 | - | 6 | 2,40 |

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|-----------------------|------|------|----------|--------|------------|
| 4. | 400263 | Kieliszek finger food | 59 | 70 | 0,085 | 6 | 1,71 |
| 5. | 400261 | Salaterka szklana | 130 | 80 | 0,430 | 6 | 5,02 |
| 6. | 400285 | Naczynie finger food | 80 | 45 | 0,130 | 24 | 3,29 |
| 7. | 400286 | Naczynie finger food | 83 | 59 | 0,220 | 12 | 3,41 |
| 8. | 400341 | Naczynie finger food | 90 | 54 | 0,225 | 4 | 6,04 |

NACZYNIA PORCELANOWE DO FINGER FOOD



- do serwowania przekąsek, pianek, musów, dipów, zup o konsystencji kremu oraz deserów
- idealne na degustację i prezentację
- wykonane z porcelany w kolorze białym lub ecru
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę



| 1 DIP | | | | | | | |
|---------|---------|---------|---------|------------|-----------|---------------|--|
| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | K szt. | Cena netto | |
| 394108 | 95 | 95 | 60 | 0,28 | 6 | 11,70 | |

| 2 DIP | | | | | | | |
|---------|---------|---------|---------|------------|-----------|---------------|--|
| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | K szt. | Cena netto | |
| 394109 | 110 | 110 | 40 | 0,25 | 6 | 10,10 | |
| 394110 | 130 | 130 | 45 | 0,37 | 6 | 11,20 | |

| 3 DIP | | | | | | | |
|---------|---------|---------|------------|-----------|---------------|--|--|
| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | K szt. | Cena netto | | |
| 394409 | 80 | 40 | 0,14 | 6 | 4,96 | | |

| 4 DIP | | | | | | | |
|---------|---------|---------|------------|-----------|---------------|--|--|
| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | K szt. | Cena netto | | |
| 394408 | 60 | 45 | 0,09 | 6 | 5,40 | | |

| 5 DIP | | | | | | | |
|---------|---------|---------|------------|-----------|---------------|--|--|
| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | K szt. | Cena netto | | |
| 395332 | 55 | 18 | 0,013 | 6 | 2,34 | | |

| 6 DIP | | | | | | | |
|---------|---------|---------|------------|-----------|---------------|--|--|
| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | K szt. | Cena netto | | |
| 395335 | 70 | 20 | 0,032 | 6 | 2,22 | | |

| 7 DIP | | | | | | | |
|---------|---------|---------|------------|-----------|---------------|--|--|
| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | K szt. | Cena netto | | |
| 395333 | 58 | 30 | 0,05 | 6 | 2,46 | | |

1 DIP

| Nr kat. | Ø | H | V | K | Cena netto |
|---------|----|----|------|------|------------|
| | mm | mm | liry | szt. | |
| 395526 | 55 | 30 | 0,05 | 6 | 2,75 |

2 SALATERKA FALA

| Nr kat. | W | H | V | K | Cena netto |
|---------|-----|----|------|------|------------|
| | mm | mm | liry | szt. | |
| 394414 | 165 | 55 | 0,30 | 6 | 12,70 |

3 ZESTAW MINI SALATEREK

| Nr kat. | W | D | H | V | K | Cena netto |
|---------|-----|-----|----|--------|------|------------|
| | mm | mm | mm | liry | szt. | |
| 394402 | 230 | 230 | 55 | 4x0,14 | 1 | 31,10 |

4 ZESTAW MINI SALATEREK

| Nr kat. | W | H | V | K | Cena netto |
|---------|-----|----|--------|------|------------|
| | mm | mm | liry | szt. | |
| 394404 | 330 | 30 | 3x0,26 | 1 | 65,00 |

5 ŁYŻKA/PODSTAWKA POD ŁYŻKĘ

| Nr kat. | W | H | V | K | Cena netto |
|---------|-----|----|-------|------|------------|
| | mm | mm | liry | szt. | |
| 394416 | 190 | 25 | 0,095 | 6 | 12,20 |

6 PÓŁMISEK

| Nr kat. | W | D | H | V | K | Cena netto |
|---------|-----|-----|----|------|------|------------|
| | mm | mm | mm | liry | szt. | |
| 394400 | 193 | 100 | 35 | 6 | 0,32 | 16,00 |

7 PÓŁMISEK

| Nr kat. | W | D | H | V | K | Cena netto |
|---------|-----|-----|----|------|------|------------|
| | mm | mm | mm | liry | szt. | |
| 394401 | 210 | 110 | 25 | 0,2 | 6 | 15,40 |

8 TACA

| Nr kat. | W | D | H | K | Cena netto |
|---------|-----|-----|----|------|------------|
| | mm | mm | mm | liry | szt. |
| 394113 | 230 | 115 | 10 | 6 | 11,20 |

9 SALATERKA KROPLA

| Nr kat. | W | H | V | K | Cena netto |
|---------|----|----|------|------|------------|
| | mm | mm | liry | szt. | |
| 394412 | 75 | 40 | 0,09 | 6 | 8,21 |

NACZYNIA DO FINGER FOOD

MINI DIP
- stal gładka

INOX



2

1

| Lp. | Nr kat | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|-----|--------|------|------|---------|-------------|
| 1. | 546042 | 67 | 30 | 0,06 | 3,09 |
| 2. | 546043 | 72 | 48 | 0,12 | 4,05 |

MINI DIP
- stal młotkowana

INOX



2

1

| Lp. | Nr kat | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|-----|--------|------|------|---------|-------------|
| 1. | 546044 | 57 | 45 | 0,075 | 3,62 |
| 2. | 546045 | 72 | 48 | 0,12 | 4,37 |

KUBEK NA FRYTKI

INOX



| Nr kat | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|--------|------|------|---------|--------------|
| 546022 | 88 | 110 | 0,3 | 11,90 |

MINI WIADERKO

Cu



| Nr kat | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|--------|------|------|---------|--------------|
| 546040 | 120 | 120 | 0,90 | 23,90 |

MINI WIADERKO
- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

INOX



| Nr kat | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|--------|------|------|---------|--------------|
| 546033 | 90 | 80 | 0,325 | 10,70 |
| 546034 | 95 | 95 | 0,400 | 12,50 |
| 546035 | 120 | 120 | 0,900 | 18,40 |

KUBEK NA FRYTKI

- 546025 stal młotkowana

INOX



1

2

| Lp. | Nr kat | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|-----|--------|------|------|---------|--------------|
| 1. | 546024 | 88 | 85 | 0,41 | 9,16 |
| 2. | 546025 | 88 | 85 | 0,41 | 13,50 |

STOJAK
NA FRYTKI

| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|--------------|
| 319041 | 100 | 150 | 10,10 |



PAPIER DO FRYTEK, STOJAK

INOX



1

2

STOJAK
NA FRYTKI

- pasuje dip 546043
(sprzedawany oddzielnie)

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|--------------|
| 319042 | 220 | 145 | 215 | 11,00 |



| Lp. | Nr kat | Produkt | Ø mm | W mm | D mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|-----|--------|------------------|------|------|------|------|--------|---------------|
| 1. | 319010 | Papier do frytek | - | 420 | 270 | - | 500 | 125,00 |
| 2. | 319020 | Stojak na frytki | 130 | - | - | 160 | - | 30,00 |

KOSZYK FINGER FOOD

- nieprzystosowany do bezpośredniego kontaktu z żywnością, zalecamy stosowanie z papierem nr kat 319010
- do serwowania przekąsek lub dań

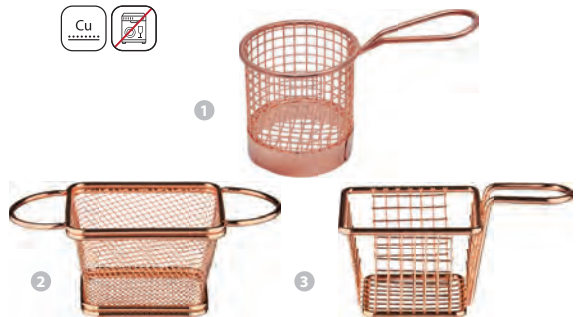
| Lp. | Nr kat. | Ø mm | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|-----|---------|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 1. | 546052 | 80 | - | - | 65 | 14,90 |
| 2. | 546051 | - | 100 | 80 | 70 | 17,00 |
| 3. | 546054 | - | 100 | 100 | 70 | 14,90 |



KOSZYK FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

| Lp. | Nr kat. | Ø mm | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|-----|---------|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 1. | 546012 | 80 | - | - | 80 | 17,10 |
| 2. | 546061 | - | 100 | 80 | 70 | 19,20 |
| 3. | 546064 | - | 100 | 100 | 70 | 17,00 |



KOSZYK FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

| Lp. | Nr kat. | Ø mm | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|-----|---------|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 1. | 546002 | 80 | - | - | 80 | 12,70 |
| 2. | 546014 | - | 95 | 95 | 60 | 17,10 |
| 3. | 546004 | - | 100 | 90 | 60 | 22,40 |
| 4. | 546005 | - | 100 | 90 | 60 | 27,70 |



MINI PATELNIĄ FINGER FOOD

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

INOX



| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 546001 | 115 | 35 | 15,20 |

MINI RONDELEK

INOX



| Lp. | Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|-----|---------|------|------|---------|------------|
| 1. | 546009 | 68 | 43 | 0,13 | 17,40 |
| 2. | 546010 | 110 | 60 | 0,38 | 31,50 |

MINI CEDZAK

- do serwowania przekąsek lub dodatków do dań

INOX



| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 546021 | 130 | 65 | 11,90 |

MINI NACZYNIĘ NA MLEKO

INOX



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|---------|------------|
| 546017 | 48 | 80 | 0,145 | 10,30 |
| 546015 | 77 | 125 | 0,600 | 14,20 |

MINI BRYTFANNA FINGER FOOD



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 546058 | 145 | 95 | 45 | 0,48 | 22,30 |

MINI BRYTFANNA FINGER FOOD

INOX



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 546007 | 130 | 130 | 50 | 0,8 | 19,00 |

ŁYŻECZKA FINGER FOOD

INOX



| Nr kat. | L mm | K szt. | Cena netto |
|---------|------|--------|------------|
| 357300 | 143 | 12 | 6,06 |

ZESTAW PODSTAW BUFETOWYCH

INOX

- zestaw zawiera trzy podstawy o wymiarach:
203x203xx220 mm
177x177x160 mm
160x152x110 mm
- stal młotkowana



| Nr kat. | Cena netto |
|---------|------------|
| 546008 | 96,00 |



CATERING

Urządzenia i akcesoria niezbędne do obsługi imprez zewnętrznych. Wszeczhronny, lekki i wytrzymały sprzęt cateringowy. Lamy grzewcze, które są doskonałym rozwiązaniem do każdej przestrzeni wymagającej utrzymania stabilnej i komfortowej temperatury.

Lamy grzewcze elektryczne.....292-294
Wiszące lamy grzewcze293
Stolik barowy.....296
Lamy grzewcze gazowe, pokrowce do lamp ...295

Meble cateringowe296
Pokrowce na meble cateringowe.....297
Słupki hotelowy.....297

LAMPY GRZEWCZE

Lampy grzewcze to nie tylko gastronomia. Sprawdzają się wszędzie tam gdzie istnieje potrzeba komfortu ciepła i miękkiego, delikatnego światła. Przymirowane tarasy, balkony i urlop na campingu z namiotem lub w przyczepie, to miejsca, w których te urządzenia sprawdzają się znakomicie.

Zastosowanie halogenowych promienników ciepła w zdecydowany sposób podnosi komfort przebywania na świeżym powietrzu. Ważną zaletą tego rozwiązania są niskie straty wynikające z odpływu ogrzanego powietrza, a jego sprawność przy zamianie energii w ciepło wynosi ok. 96%. System halogenowy jest nie tylko bezpieczniejszy w użytkowaniu, ale również tańszy w eksploatacji od rozwiązań korzystających z gazu płynnego. Dzięki zasilaniu sieciowemu (230V) są łatwe w instalacji i mogą być również stosowane w zamkniętych pomieszczeniach lub namiotach.

PARASOL GRZEWCZY

- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- zasięg działania ok. 17m²
- stopień ochrony - IP44
- możliwość regulacji wysokości
- łamana głowica grzewcza
- 3 poziomy mocy



| Nr kat. | Ø mm | H mm | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|-------------|---------|---------|--------|---------------|
| 692301 | 585 | 1700 - 2050 | 13,3 | 2,1 | 230 | 788,00 |

WISZĄCE LAMPY GRZEWCZE

- przeznaczone do ogrzewania np.: ogródków restauracyjnych, namiotów, parasoli
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44



1



2



3

Parasol z zamontowanym systemem grzania



Pilot w standardzie w modelu 692310



Złożona lampa



1 WISZĄCA LAMPY GRZEWCZE

- zdalne sterowanie (pilot)
- wbudowane oświetlenie LED
- 3 poziomy mocy

| Nr kat. | Ø mm | H mm | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------|--------|---------------|
| 692310 | 585 | 300 | 3,2 | 2,1 | 230 | 550,00 |

2 WISZĄCA LAMPY GRZEWCZE

- 3 poziomy mocy

| Nr kat. | Ø mm | H mm | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------|--------|---------------|
| 692311 | 530 | 300 | 2,0 | 1,8 | 230 | 420,00 |

3 LAMPY GRZEWCZE PODWIESZANA DO PARASOLA

- podwieszany system do ogrzewania parasola
- możliwość montażu na każdej nodze parasola o średnicy 30-65 mm
- unikatowa konstrukcja zapewnia zwiększenie pola działania
- możliwość złożenia parasola z zamontowanym systemem grzania
- 3 poziomy mocy

| Nr kat. | Ø mm | H mm | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------|--------|---------------|
| 692312 | 1000 | 850 | 3,6 | 2,0 | 230 | 449,00 |

LAMPY GRZEWCZE

- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44



1



2



Pilot w standardzie w modelu 692322



Możliwość zawieszenia



1 LAMPY GRZEWCZE

- możliwość zamontowania na ścianie jak i podwieszenia do sufitu
- 1 poziomy mocy

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|------|------|------|------|------|-----|------------|
| 692321 | 455 | 90 | 100 | 1,5 | 1,5 | 230 | 403,00 |

2 LAMPY GRZEWCZE

- możliwość zamontowania na ścianie jak i podwieszenia do sufitu
- zdalne sterowanie (pilot)
- 2 poziomy mocy

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|------|------|------|------|------|-----|------------|
| 692322 | 1050 | 90 | 100 | 2,4 | 3,0 | 230 | 858,00 |

1 LAMPY GRZEWCZE

- oświetlenie LED
- 1-poziom mocy

| Nr kat. | Ø mm | H mm | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|------|------|------|------|-----|------------|
| 692334 | 400 | 1800 | 9,3 | 1,5 | 230 | 1030,00 |

2 STOLIK GRZEWCZY

- stolik barowy z funkcją ogrzewania
- żarnik w kolorze czerwonym osłonięty siatką
- lampa halogenowa o żywotności ok. 5000h
- stopień ochrony - IP44

| Nr kat. | Ø mm | H mm | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|------|------|------|------|-----|------------|
| 692333 | 600 | 1100 | 17,5 | 1,5 | 230 | 959,00 |



Specjalna powłoka ochronna



1



2

LAMPY GRZEWCZE GAZOWE

LAMPY GRZEWCZA PIRAMIDA

- obudowa podstawy wykonana ze stali nierdzewnej
- elementy łączące podstawę wykonane z aluminium
- tuba wykonana ze szkła hartowanego, zapewnia doskonały efekt wizualny oraz równomierną dystrybucję ciepła
- system bezpieczeństwa odcinający dopływ gazu w momencie przechylenia /przewrócenia się promiennika
- generator iskry elektryczny, zasilany baterią (roz. AAA)
- zużycie gazu 945g/h
- miejsce na butle gazową w podstawie urządzenia
- panel sterowania zainstalowany w module grzewczym
- łatwy i szybki montaż
- opcjonalnie możliwość dokupienia pokrowca nr. kat 693211

| Lp. | Nr kat. | W mm | L mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|-----|---------|---------|---------|---------|---------|--------|---------------|
| 1. | 693210 | 520 | - | 2270 | 13 | G30 | 1590,00 |
| 2. | 693211 | - | 2270 | - | - | - | 71,00 |



1



2



LAMPY GRZEWCZA

- obudowa podstawy wykonana ze stali malowanej proszkowo
- zapalnik piezoelektryczny
- sterowanie pokrętkiem umieszczonym poniżej palnika parasol lampy skutecznie i równomiernie rozprzewadza ciepło oraz zabezpiecza palnik
- miejsce na butlę z gazem w podstawie urządzenia
- w komplecie zestaw montażowy do przymocowania lampy do podłoża
- zużycie gazu 945g/h
- łatwy i szybki montaż
- opcjonalnie możliwość dokupienia pokrowca nr. kat 693226

| Lp. | Nr kat. | Ø mm | L mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|-----|---------|---------|---------|---------|---------|--------|---------------|
| 1. | 693225 | 460 | - | 2210 | 13 | G30 | 790,00 |
| 2. | 693226 | - | 2210 | - | - | - | 59,00 |



1



2



MEBLE CATERINGOWE

PE

- meble składane
- mogą być wykorzystywane w pomieszczeniach i w plenerze
- łatwe w przechowywaniu i w transporcie
- elementy stalowe malowane



1 STÓŁ CATERINGOWY

- wymiary stołu po złożeniu (WxDxH):
950112: 1220x610x50 mm

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | M kg | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 950112 | 1220 | 610 | 740 | 8,9 | 181,00 |

2 STÓŁ CATERINGOWY

- wymiary stołu po złożeniu (WxDxH):
950118: 1840x750x95 mm

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | M kg | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 950118 | 1840 | 750 | 740 | 16,5 | 251,00 |

3 STÓŁ CATERINGOWY OKRĄGLY

- wymiary stołu po złożeniu
(ØxH): 1150x50 mm

| Nr kat. | Ø mm | H mm | M kg | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 950131 | 1150 | 740 | 13,6 | 254,00 |

4 KRZESŁO CATERINGOWE

- wymiary krzesła po złożeniu (WxDxH):
465x210x1150 mm

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | M kg | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 950121 | 465 | 530 | 900 | 5,88 | 86,00 |

5 ŁAWKA CATERINGOWA

- wymiary ławki po złożeniu
(WxDxH): 910x250x95 mm

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | M kg | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 950120 | 1820 | 250 | 435 | 10,6 | 171,00 |

6 STOLIK BAROWY

| Nr kat. | Ø mm | H mm | M kg | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 950141 | 800 | 1100 | 9,3 | 175,00 |

POKROWCE NA MEBLE CATERINGOWE

- pokrowce na stoły i krzesła cateringowe wykonane z bardzo elastycznego materiału
- skład 5% elastan, 95% poliester
- polecane do sal bankietowych, restauracji i cateringu oraz ogródków gastronomicznych
- dostępne w dwóch najpopularniejszych kolorach
- pokrowce można prać w pralce w temperaturze pokojowej

| Lp. | Nr kat. | Opis | Kolor | Cena netto |
|-----|---------|-----------------------------|--------|------------|
| 1. | 950160 | Pokrowiec na stół 950141 | biały | 35,30 |
| | 950163 | Pokrowiec na stół 950141 | czarny | 35,30 |
| 2. | 950164 | Pokrowiec na stół 950131 | biały | 43,90 |
| | 950167 | Pokrowiec na stół 950131 | czarny | 43,90 |
| 3. | 950172 | Pokrowiec na stół 950112 | biały | 28,90 |
| | 950175 | Pokrowiec na stół 950112 | czarny | 28,90 |
| 4. | 950176 | Pokrowiec na stół 950118 | biały | 36,40 |
| | 950179 | Pokrowiec na stół 950118 | czarny | 36,40 |
| 5. | 950168 | Pokrowiec na krzesło 950121 | biały | 24,60 |
| | 950171 | Pokrowiec na krzesło 950121 | czarny | 24,60 |



1 SŁUPEK HOTELOWY

- wysuwana taśma
- taśma w kolorze czerwonym

| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 689010 | 310 | 965 | 180,00 |



2 SŁUPEK HOTELOWY

- sprzedawany bez sznura

| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 689001 | 310 | 910 | 147,00 |



3 SZNUR DO SŁUPKA HOTELOWEGO

- do słupka 689001

| Nr kat. | Kolor | L mm | Cena netto |
|---------|--------|------|------------|
| 689002 | biały | 1500 | 37,30 |
| 689003 | czarny | 1500 | 37,30 |



1

2

3



WYPOSAŻENIE BAROWE

Bogaty asortyment akcesoriów, blenderów oraz chłodziarek barowych niezbędnych do przygotowania wspaniałych drinków czy koktajli.

Blendery kielichowe299-302
Kruszarki, kostkarki, łuskarki do lodu 313-317
Wyciskarka do cytrusów 303, 310-311
Shakery, otwieracze do butelek,
moździerz, sitka barmańskie.....304-305
Miarki, słomki do napojów,
łyżeczki barmańskie305-306

Coolery, wiaderka do szampana,
mata barmańska.....307-308
Chłodziwco barowe319-320
Syfony do wody, dyspenser barmański,
prowadnice do kieliszków309-310
Wyciskarki elektryczne
do owoców cytrusowych 311

BLENDERY STALGAST

BLENDER PROFESJONALNY STALGAST

- idealny do koktajli typu smoothie
- płynna regulacja obrotów
- dzbanek o poj. 1,5 l z poliwęglanu BPA-free w komplecie
- dzbanek można myć w zmywarce
- możliwość sztaplowania dzbanków
- funkcja „Pulse”
- popychacz w komplecie

Metalowe
sprzęgło



| Lp. | Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | V litry | Cena netto |
|-----|---------|---------|------|------|------|------|-----|---------|------------|
| 1. | 484200 | Blender | 200 | 230 | 450 | 0,95 | 230 | 1,5 | 783,00 |
| 2. | 484250 | Dzbanek | - | - | - | - | - | 2 | 335,00 |
| 3. | 484255 | Dzbanek | - | - | - | - | - | 1,5 | 378,00 |



BLENDER PROFESJONALNY STALGAST

- idealny do koktajli typu smoothie
- elektroniczny panel sterowania
- 3 prędkości obrotowe
- 3 programy automatyczne 35s, 60s, 90s
- dzbanek o poj. 2 l z poliwęglanu BPA-free w komplecie
- dzbanek można myć w zmywarce
- funkcja „Pulse”
- popychacz w komplecie

Metalowe
sprzęgło



| Lp. | Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | V litry | Cena netto |
|-----|---------|---------|------|------|------|------|-----|---------|------------|
| 1. | 484210 | Blender | 200 | 230 | 520 | 0,95 | 230 | 2 | 911,00 |
| 2. | 484250 | Dzbanek | - | - | - | - | - | 2 | 335,00 |
| 3. | 484255 | Dzbanek | - | - | - | - | - | 1,5 | 378,00 |





BLENDERY WARING

Waring to producent, który jako pierwszy 80 lat temu, wprowadził na rynek urządzenie jakim jest blender barowy. W tej chwili jest wiodącym producentem profesjonalnych urządzeń dla branży gastronomicznej.



2 lata gwarancji

BAR

BLADE

TORQ
2.0

WARING
COMMERCIAL
XTREME



482155



482300



482145



484100, 484110,
484150

DEDYKOWANE

- bary

- bary, małe restauracje,
małe kawiarnie, drink
point

- bary, restauracje,
kawiarnie, drink point

- Coffe shops, restauracje,
bary, szkoły, przedszkola,
instytucje żywienia
zbiorowego

ZASTOSOWANIE

- napoje o lekkiej i średniej
konsystencji

- napoje i potrawy o lekkiej i
średniej konsystencji

- napoje i potrawy o średniej
konsystencji

- napoje i potrawy o gęstej
konsystencji

POLECANE ZASTOSOWANIA

- mrożone drinki, musy,
margarity i inne

- mrożone koktajle, napoje
na bazie lodów, sosy, salsa,
dipy i inne

- margarity, daiguri, sosy,
zupy i inne

- musy owocowe, drinki
na bazie lodów, mrożone
koktajle, salsa, sosy, zupy,
desery, dressingi i inne

WYDAJNOŚĆ (ilość drinków na dobę)

- 1 – 25

- 25 – 49

- 50 – 74

- 74 +

FUNKCJE

- moc 380 W
- 2 prędkości obrotowe

- moc 750 W
- 2 prędkości ciągłe oraz
prędkość pulsacyjna

- moc 1500 W
- 2 prędkości oraz prędkość
pulsacyjna

- moc 1500 W
- modele 484100, 484110
2 prędkości ciągłe i prędkość
pulsacyjna
- model 484150 płynna regulacja
prędkości obrotowej
- sprzęgło ze stali nierdzewnej

BLENDER BAR

- 2 prędkości
- pojemnik 1,25 l z poliwęglanu w komplecie
- urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej

Panel sterowania



| Lp. | Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | V litry | P kW | U V | Cena netto |
|-----|---------|-------------|------|------|------|---------|------|-----|------------|
| 1. | 482155 | Blender Bar | 180 | 180 | 370 | 1,25 | 0,38 | 230 | 825,00 |
| 2. | 484006 | Dzbanek | - | - | - | 1,4 | - | - | 399,00 |


BLENDER BLADE

- 2 prędkości, funkcja „Pulse”
- nowy kształt noża dla lepszego rozdrabniania
- pokrywa z otworem
- możliwość piętrowania dzbanek
- pojemnik można myć w zmywarce

| Lp. | Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | V litry | P kW | U V | Cena netto |
|-----|---------|---------------|------|------|------|---------|------|-----|------------|
| 1. | 482300 | Blender Blade | 195 | 215 | 410 | 1,4 | 0,75 | 230 | 1580,00 |
| 2. | 484007 | Dzbanek | - | - | - | 1,4 | - | - | 570,00 |


BLENDER TORQ

- 2 prędkości 20000/24000 obr./min
- nowy kształt noża dla lepszego rozdrabniania
- pokrywa z otworem
- możliwość piętrowania dzbanek
- pojemnik można myć w zmywarce
- funkcja „Pulse”

| Lp. | Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | V litry | P kW | U V | Cena netto |
|-----|---------|--------------|------|------|------|---------|------|-----|------------|
| 1. | 482145 | Blender Torq | 190 | 205 | 450 | 1,4 | 1,5 | 230 | 1970,00 |
| 2. | 484008 | Dzbanek | - | - | - | 1,4 | - | - | 666,00 |



BLENDER XTREME

- idealny do koktajli typu smoothie
- 2 prędkości 26000/30000 obr./min
- pojemnik 2 l z poliwęglanu w komplecie
- pojemnik można myć w zmywarce
- specjalny uchwyt
- funkcja „Pulse”



| Lp. | Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | V litry | Cena netto |
|-----|---------|----------------|------|------|------|------|-----|---------|------------|
| 1. | 484100 | Blender Xtreme | 220 | 260 | 480 | 1,5 | 230 | 2 | 3040,00 |
| 2. | 484001 | Dzbanek | - | - | - | - | - | 2 | 868,00 |



BLENDER XTREME

- 2 prędkości 26000/30000 obr./min
- pojemnik 2 l z poliwęglanu w komplecie
- pojemnik można myć w zmywarce
- specjalny uchwyt
- timer 30 sekund
- funkcja „Pulse”
- specjalna pokrywa redukująca poziom hałasu



| Lp. | Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | V litry | Cena netto |
|-----|---------|----------------|------|------|------|------|-----|---------|------------|
| 1. | 484110 | Blender Xtreme | 235 | 275 | 540 | 1,5 | 230 | 2 | 3780,00 |
| 2. | 484001 | Dzbanek | - | - | - | - | - | 2 | 868,00 |

BLENDER XTREME

- regulowana prędkość 1870-30000 obr./min
- 4 programy z możliwością zmiany parametrów
- pojemnik 2 l z poliwęglanu w komplecie
- pojemnik można myć w zmywarce
- podwójna funkcja „Pulse”
- specjalna pokrywa redukująca poziom hałasu
- max. prędkość „Pulse” 45000 obr./min



| Lp. | Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | V litry | Cena netto |
|-----|---------|----------------|------|------|------|------|-----|---------|------------|
| 1. | 484150 | Blender Xtreme | 235 | 275 | 540 | 1,5 | 230 | 2 | 4350,00 |
| 2. | 484001 | Dzbanek | - | - | - | - | - | 2 | 868,00 |

KOREK Z RURKĄ

- wykonany z tworzywa
- cena z sztukę



| Lp. | Nr kat. | kolor | L mm | K szt | Cena netto |
|-----|---------|--------------|------|-------|-------------|
| 1. | 475971 | niebieski | 65 | 12 | 0,99 |
| 2. | 475972 | żółty | 65 | 12 | 0,99 |
| 3. | 475973 | pomarańczowy | 65 | 12 | 0,99 |
| 4. | 475975 | czarny | 65 | 12 | 0,99 |
| 5. | 475977 | zielony | 65 | 12 | 0,99 |

KOREK Z RURKĄ

- cena za sztukę



| Lp. | Nr kat. | L mm | K szt | Cena netto |
|-----|---------|------|-------|-------------|
| 1. | 475970 | 85 | 12 | 0,96 |
| 2. | 475980 | 103 | 1 | 5,22 |

WYCISKACZ DO PLASTERKÓW CYTRUSOWYCH

INOX



| Nr kat. | W mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|-------------|
| 473021 | 75 | 80 | 4,66 |

WYCISKACZ DO CYTRUSÓW

INOX



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|---------|--------------|
| 473000 | 130 | 100 | 0,35 | 41,50 |

WYCISKACZ DO CYTRYN

- wykonany z malowanego aluminium

Al

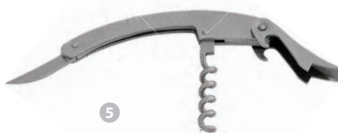


| Nr kat. | Ø mm | L mm | Cena netto |
|---------|------|------|--------------|
| 474000 | 55 | 208 | 24,50 |

KOREK DO BUTELKI SZAMPANA



| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|--------------|
| 472030 | 35 | 55 | 13,20 |



1 2 SITKO BARMAŃSKIE

| Lp. | Nr kat. | L mm | Cena netto |
|-----|---------|---------|---------------|
| 1. | 472092 | 200 | 13,00 |
| 2. | 472090 | 130 | 10,70 |

3 SITKO BARMAŃSKIE TYPU JULEP

| Nr kat. | D mm | L mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------------|
| 472093 | 75 | 150 | 10,70 |

4 5 OTWIERACZ KELNERSKI

| Lp. | Nr kat. | L mm | Cena netto |
|-----|---------|---------|---------------|
| 3. | 472999 | 120 | 16,00 |
| 4. | 472140 | 110 | 7,46 |

6 MOŹDZIERZ

- do owoców
- wykonany z tworzywa ABS

| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|---------|---------------|
| 472200 | 210 | 15,90 |

7 MOŹDZIERZ

- do kruszenia lodu
- wykonany z tworzywa ABS

| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|---------|---------------|
| 472201 | 210 | 15,90 |

8 OTWIERACZ

| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|---------|---------------|
| 472100 | 127 | 8,20 |

9 OTWIERACZ DO BUTELEK

- antypoślizgowa rękojeść

| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|---------|---------------|
| 472101 | 180 | 6,39 |

SHAKER BOSTOŃSKI

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|-----|---------|-----------------------------|---------|---------|------------|---------------|
| 1. | 476002 | Shaker bez szklanki | 90 | 180 | 0,9 | 13,50 |
| 2. | 476003 | Shaker ze szklanką | 90 | 290 | 0,9 | 18,60 |
| 3. | 476000 | Shaker stalowy bez szklanki | 90 | 180 | 0,9 | 15,20 |
| 4. | 476001 | Shaker stalowy ze szklanką | 90 | 290 | 0,9 | 26,60 |



SHAKER DO KOKTAJLI

- 3-częściowy

| Lp. | Nr kat. | V litry | Cena netto |
|-----|---------|------------|---------------|
| 1. | 476050 | 0,5 | 43,70 |
| | 476070 | 0,7 | 52,00 |
| 2. | 476051 | 0,5 | 23,90 |
| | 476071 | 0,7 | 32,10 |



KUBEK STALOWY DO SHAKERA

| Lp. | Nr kat. | H mm | V litry | Cena netto |
|-----|---------|---------|------------|---------------|
| 3. | 472014 | 305 | 0,53 | 9,90 |



MIARKA DWUSTRONNA

- wykonane ze stali 18/8



| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|-------------|---------------|
| 474300 | 0,015-0,030 | 9,05 |
| 474301 | 0,020-0,040 | 10,90 |
| 474302 | 0,025-0,050 | 9,90 |

MIARKA



| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|------------|---------------|
| 474101 | 0,10 | 10,80 |

MIARKA



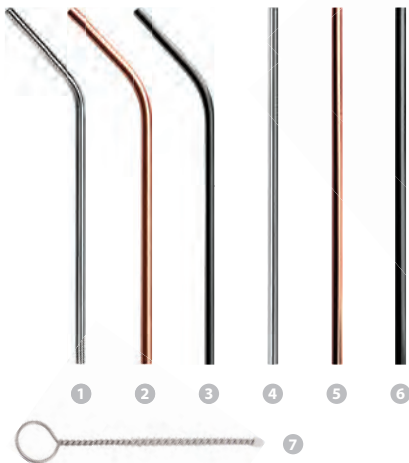
| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|------------|---------------|
| 474251 | 0,25 | 18,40 |

SŁOMKA DO NAPOJÓW

- wykonane ze stali nierdzewnej
- przeznaczone do wielokrotnego użycia
- odporne na zarysowania
- w komplecie szczotka do czyszczenia
- możliwość zakupu dodatkowej szczotki do czyszczenia
- produkt ekologiczny



| Lp. | Nr kat. | Produkt | Kolor | Ø mm | L mm | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|----------|-------|------|------|--------|------------|
| 1. | 477215 | Słomka | | 6 | 215 | 50 | 68,00 |
| 2. | 477216 | Słomka | | 6 | 215 | 50 | 99,00 |
| 3. | 477217 | Słomka | | 6 | 215 | 50 | 99,00 |
| 4. | 477315 | Słomka | | 6 | 215 | 50 | 68,00 |
| 5. | 477316 | Słomka | | 6 | 215 | 50 | 99,00 |
| 6. | 477317 | Słomka | | 6 | 215 | 50 | 99,00 |
| 7. | 486721 | Szczotka | | 6 | 165 | 1 | 5,01 |



ŁYŻECZKA BARMANSKA

- model 472012 pakowane po 12 szt.
- cena za sztukę



| Lp. | Nr kat. | L mm | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|------|--------|------------|
| 1. | 472010 | 200 | 1 | 11,00 |
| 2. | 472011 | 285 | 1 | 8,67 |
| 3. | 472012 | 202 | 12 | 1,92 |
| 4. | 472020 | 210 | 1 | 10,40 |
| 5. | 472013 | 280 | 1 | 6,39 |
| 6. | 476004 | 310 | 1 | 6,60 |



DESKA DO KROJENIA

- powłoka antypoślizgowa na krawędziach deski
- odporność do temp. +90°C



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------|
| 340270 | 270 | 190 | 9 | 14,00 |
| 340351 | 350 | 250 | 10 | 28,10 |



NOŻ DO OBIERANIA

| Nr kat. | L mm* | Cena netto |
|---------|-------|------------|
| 285092 | 100 | 10,70 |

MATA BARMAŃSKA

- praktyczne podkładki z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- czyścić wilgotną ściereczką lub optukiwać pod bieżącą wodą, wysuszyć



| Lp. | Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|-----|---------|------|------|------|------------|
| 1. | 473900 | 590 | 80 | 16 | 26,60 |
| 2. | 473910 | 450 | 300 | 10 | 43,70 |

KRUSTOWNICA



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------|
| 477000 | 200 | 160 | 70 | 25,60 |

POMOCNIK BARMAŃSKI

- pojemnik na serwetki 150x150 mm



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------|
| 477100 | 240 | 150 | 105 | 32,50 |

POJEMNIK BARMAŃSKI

- 5-częściowy



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------|
| 473500 | 500 | 160 | 90 | 73,00 |

COOLER AKRYLOWY

- cooler wykonany z akrylu



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------|
| 477280 | 272 | 204 | 194 | 46,90 |

POJEMNIK BARMAŃSKI



| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 815025 | 120 | 140 | 35,10 |



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO LODU
- ociekacz i szczypce do lodu w komplecie

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|---------|------------|
| 479200 | 150 | 220 | 2 | 114,00 |



POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY
DO WINA

| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|---------|------------|
| 477201 | 1,9 | 34,10 |



1

1 PODSTAWA DO WIADERKA

| Nr kat. | H mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 478610 | 600 | 118,00 |



2

2 PODSTAWA DO WIADERKA 3 WIADERKO DO SZAMPANA

| Nr kat. | H mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 478680 | 680 | 139,00 |



3

4

4 WIADERKO DO SZAMPANA

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|---------|------------|
| 477351 | 200 | 205 | 4,5 | 32,00 |

SYFON ISI SODA SIPHON

- zawór kontroli ciśnienia dla maksymalnego komfortu i bezpieczeństwa
- do przygotowania wody gazowanej i musujących napojów smakowych
- praktyczny dozownik
- wewnętrzna miarka zabezpieczająca przed przepełnieniem
- dedykowane naboje soda nr kat. 500010



| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------------|
| 500500 | 1 | 239,00 |

SYFON DO WODY SODAMAHER CLASSIC

- syfon designerski w stylu retro
- elementy robocze wykonane ze stali nierdzewnej
- delikatny system dozowania wody
- bezkropelkowy kranik
- wewnętrzna miarka chroniąca przed przepełnieniem



| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------------|
| 500505 | 1 | 252,00 |

NABOJE DO SYFONÓW DO WODY

- ISI SODA - każdy nabój zawiera 8,4g czystego CO₂
- naboje wykonane z najwyższej jakości stali
- każdy nabój jest elektronicznie ważony dzięki czemu posiada gwarancję wypełnienia gazem
- naboje mogą być wykorzystywane we wszystkich syfonach dostępnych na rynku
- tylko naboje ISI mogą być używane w syfonach ISI nie powodując utraty gwarancji



| Nr kat. | Produkt | K szt. | Cena netto |
|---------|-------------|--------|--------------|
| 500010 | Naboje SODA | 10 | 18,10 |

SYFON DO WODY TWIST'N SPARKLE

- łatwy i bezpieczny w użyciu
- transparentna butelka PET poddająca się recyklingowi
- paczka naboi (6 szt.) w standardzie



| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------------|
| 500504 | 0,95 | 136,00 |

SYFON DO WODY SODOWEJ

- do przygotowania wody gazowanej i musujących napojów smakowych
- zawór kontroli ciśnienia dla maksymalnego komfortu i bezpieczeństwa
- praktyczny dozownik
- wewnętrzna miarka zabezpieczająca przed przepełnieniem
- dedykowane naboje nr kat. 500020



| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|---------|------------|
| 500521 | 1 | 229,00 |



NABOJE DO SYFONU DO WODY

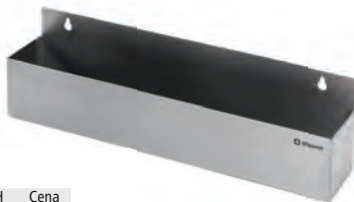
- każdy nabój zawiera 8g czystego CO₂
- naboje wykonane z wysokiej jakości stali
- naboje mogą być wykorzystywane we wszystkich syfonach dostępnych na rynku

| Nr kat. | K szt. | Cena netto |
|---------|--------|------------|
| 500020 | 10 | 16,90 |



POJEMNIK NA BUTELKI

- ścienny, barowy pojemnik na butelki



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------|
| 474310 | 550 | 100 | 150 | 81,00 |

WYCISKARKA DO CYTRUSÓW

- sito na owoce $\varnothing=120$ mm



PROWADNICE DO PODWIESZANIA KIELISZKÓW

- model 478020 - 2 rzędy
- model 478030 - 3 rzędy
- model 478050 - 5 rzędów



DYSPENSER BARMĄŃSKI

- do dozowania i magazynowania



| Nr kat. | W mm (przód) | W mm (tył) | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|--------------|------------|------|------|------------|
| 478020 | 200 | 160 | 355 | 70 | 24,50 |
| 478030 | 295 | 255 | 355 | 70 | 35,50 |
| 478050 | 480 | 450 | 355 | 70 | 56,00 |

| Nr kat. | Kolor | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|--------|------|------|---------|------------|
| 473811 | Red | 90 | 330 | 1,0 | 11,20 |
| 473812 | Blue | 90 | 330 | 1,0 | 11,20 |
| 473813 | Green | 90 | 330 | 1,0 | 11,20 |
| 473814 | Brown | 90 | 330 | 1,0 | 11,20 |
| 473815 | Yellow | 90 | 330 | 1,0 | 11,20 |

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------|
| 473012 | 185 | 225 | 710 | 176,00 |

WYCISKARKA DO OWOCÓW CYTRUSOWYCH

- urządzenie uruchamiane za pomocą dźwigni dociskacza
- części mające styczność z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- prędkość 1450 obr/min

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------|--------|---------------|
| 480021 | 212 | 287 | 396 | 0,23 | 230 | 1350,00 |

Pojemnik,
docisk
i wyciskacz
wykonane
ze stali
nierdzewnej



WYCISKARKA DO OWOCÓW CYTRUSOWYCH



- profesjonalna wyciskarka do owoców cytrusowych
- polecana do barów, drink pointów, restauracji, hoteli, szpitali
- obudowa wykonana z wytrzymałego poliwęglanu
- misa na sok wykonana ze stali nierdzewnej
- cichy silnik o dużej mocy zapewnia wysoką wydajność w bardzo krótkim czasie
- prędkość 1800 obr/min
- antyrozpryskowa osłona
- części mające kontakt z żywnością można myć w zmywarce
- urządzenie przeznaczone do pracy ciągłej



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|---------------|
| 482040 | 270 | 255 | 490 | 8,8 | 0,62 | 230 | 3200,00 |

WYCISKARKA ELEKTRYCZNA DO OWOCÓW CYTRUSOWYCH

- otwarta konstrukcja
- 2 wymienne końcówki wyciskające
- podstawa z anodowanego aluminium
- misa i sitko wykonane z poliwęglanu
- transparentna pokrywka misy
- urządzenie przeznaczone do pracy ciągłej
- prędkość 900 obr./min

2 końcówki
wyciskające
w komplecie



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|---------------|
| 480012 | 315 | 200 | 440 | 5,7 | 0,18 | 230 | 618,00 |



AUTOMATYCZNA WYCISKARKA J80 ULTRA/ J80 BUFFET/ J100 ULTRA

- polecana do barów, cateringu, restauracji, hoteli i placówek żywienia zbiorowego
- przeznaczona do przygotowywania świeżych soków owocowych i warzywnych
- asynchroniczny silnik o dużej mocy
- forma otworu wsadowego umożliwiaiąca ciągłe podawanie owoców i warzyw
- podajnik automatyczny nie wymaga popychania produktów
- świeży sok gotowy w kilka sekund
- przeznaczona do pracy ciągłej
- obudowa silnika ze stali nierdzewnej
- niski poziom hałasu
- nie przegrzewa soku
- zachowuje wszystkie witaminy

Kosz ze stali nierdzewnej można wyjąć bez pomocy narzędzi do łatwego i szybkiego czyszczenia



Tacka zbierająca krople



Pojemnik ze stali nierdzewnej szcztokowanej łatwo zdemontować i czyścić



Opatentowany automatyczny otwór wsadowy o średnicy 79 mm do ciągłego zaopatrywania



Nachylona podstawa w modelu J80 Buffet zapewnia optymalne spływanie soku



Idealna do samoobsługi przy śniadaniach w formie bufetu, w stołówkach szkolnych i zakładowych, podczas imprez okolicznościowych itp.

| Lp. | Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | N obr/min | S l/h | P kW | U V | Cena netto |
|-----|---------|------------|------|------|------|-----------|-------|------|-----|----------------|
| 1. | 483080 | J80 Ultra | 235 | 535 | 502 | 3000 | 120 | 0,7 | 230 | 6545,00 |
| 2. | 483090 | J80 Buffet | 262 | 566 | 595 | 3000 | 120 | 0,7 | 230 | 7530,00 |
| 3. | 483100 | J100 Ultra | 262 | 566 | 628 | 3000 | 160 | 1,0 | 230 | 8990,00 |



KRUSZARKA DO LODU
- pojemnik i szufladka z tworzywa

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 471000 | 160 | 135 | 270 | 101,00 |

Noże ze stali nierdzewnej



**KRUSZARKA
ELEKTRYCZNA**

**WARING
COMMERCIAL**

- cichy silnik
- pojemnik 2 l oraz lejek w standardzie
- można stosować pojemniki do wysokości 250 mm
- duży otwór wsadowy
- wydajność do 30 kg/h
- nierdzewne ostrze tnące
- urządzenie przystosowane do pracy ciągłej

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | M kg | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------|--------|---------------|
| 471200 | 190 | 250 | 440 | 9 | 230 | 3400,00 |



KOSTKARKA

- kostkarka pomocnicza
- ręczne uzupełnianie wody
- elektroniczny panel sterowania
- wydajność do 12 kg na dobę
- zbiornik na lód 1 kg
- chłodzona powietrzem
- utrzymuje lód do 4h
- obudowa wykonana z wytrzymałego tworzywa

Wzór kostki



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|------|------|------|------|-----|------------|
| 871101 | 305 | 380 | 380 | 0,13 | 230 | 920,00 |



KOSTKARKA DO KRUSZONEGO LODU



- przeznaczona do dyskotek, barów, barów szybkiej obsługi fast food, hoteli, sklepów rybnych itp.
- produkuje kruszony lód (w 91% suche lodowe brytki)
- wysoka sprawność 1 l wody = 1 kg lodu
- duża wydajność do 55kg/24h
- posiada zasobnik na lód (poj. 10 kg)
- obudowa z blachy AISI304 SS
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody
- odpływ grawitacyjny
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com

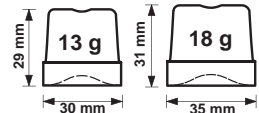
| Nr kat. | Wydajność kg/24h (—kostki) | Pojemność zasobnika kg | Zużycie wody litry/kg | W mm | D mm | H mm | M mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|----------------------------|------------------------|-----------------------|------|------|------|------|------|-----|------------|
| 873551 | 55 | 10 | 1 | 450 | 620 | 680 | 56 | 0,42 | 230 | 10150,00 |

KOSTKARKI WOLNOSTOJĄCE



- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów dyskotek oraz barów szybkiej obsługi „Fast Food”
- chłodzone powietrzem (**zalecany system chłodzenia w przypadku montażu kostkarki jako urządzenia wolnostojącego**)
- **mniejsze zużycie wody w porównaniu z modelami chłodzonymi wodą**
- tworzenie kostek metodą natryskową
- posiada zasobnik na lód (pojemność jest podana w tabeli danych technicznych)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i odpływu
- odpływ grawitacyjny
- obudowa modelu 872211 z tworzywa ABS
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com**

Wzór kostki

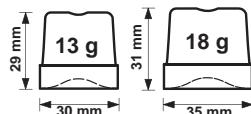


| Lp. | Nr kat. | Wydajność kg/24h (~kostki) | Pojemność zbiornika kg (~kostki) | Rodzaj kostki | W mm | D mm | H mm | Zużycie wody litry/kg | P kW | U V | Cena netto |
|-----|---------|-------------------------------|-------------------------------------|------------------|---------|---------|---------|--------------------------|---------|--------|----------------|
| 1. | 872211 | do 22 kg/24 h (~1690) | 4 (~310) | D | 355 | 404 | 590 | 4,5 | 0,32 | 230 | 3450,00 |
| 2. | 872213 | do 22 kg/24 h (~1690) | 4 (~310) | D | 355 | 404 | 590 | 4,5 | 0,32 | 230 | 3980,00 |
| 3. | 872281 | do 29 kg/24 h (~1610) | 9 (~530) | A | 390 | 460 | 690 | 5,1 | 0,37 | 230 | 4900,00 |
| 4. | 872331 | do 35 kg/24 h (~1940) | 16 (~950) | A | 500 | 580 | 800 | 3,3 | 0,37 | 230 | 5610,00 |
| | 872421 | do 44 kg/24 h (~2440) | 16 (~950) | A | 500 | 580 | 800 | 4,0 | 0,45 | 230 | 5780,00 |
| 5. | 872461 | do 47 kg/24 h (~2610) | 25 (~1470) | A | 500 | 580 | 910 | 4,0 | 0,50 | 230 | 6090,00 |
| 6. | 872651 | do 67 kg/24 h (~3720) | 40 (~2350) | A | 738 | 600 | 1030 | 2,8 | 0,65 | 230 | 7530,00 |
| | 872801 | do 85 kg/24 h (~4720) | 40 (~2350) | A | 738 | 600 | 1030 | 2,6 | 0,80 | 230 | 8360,00 |
| | 872901 | do 95 kg/24 h (~5270) | 55 (~3240) | A | 738 | 600 | 1130 | 2,5 | 0,85 | 230 | 8470,00 |

KOSHKARKI PRZEZNACZONE DO ZABUDOWY



- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów dyskotek oraz barów szybkiej obsługi „Fast Food”
- **chłodzenie wodą (zalecany system chłodzenia w przypadku montażu kostkarki w zabudowie np. w barze pod blatem)**
- **cichsza praca oraz mniejsze wydzielanie ciepła**
- tworzenie kostek metodą natryskową
- posiada zasobnik na lód (pojemność jest podana w tabeli danych technicznych)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i odpływu
- odpływ grawitacyjny
- obudowa modelu 872211 z tworzywa ABS
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalga.com**



4

do 47 kg/24h



6

do 95 kg/24h



7

130 kg/24h

| Lp. | Nr kat. | Wydajność kg/24h (~kostki) | Pojemność zbiornika kg (~kostki) | Rodzaj kostki | W mm | D mm | H mm | Zużycie wody litry/kg | P kW | U V | Cena netto |
|-----|---------|----------------------------|----------------------------------|---------------|------|------|------|-----------------------|------|-----|-----------------|
| 1. | 872212 | 22 kg/24 h (~1690) | 4 (~310) | D | 355 | 404 | 590 | 20,0 | 0,32 | 230 | 3450,00 |
| 2. | 872214 | 22 kg/24 h (~1690) | 4 (~310) | D | 355 | 404 | 590 | 20,0 | 0,32 | 230 | 3980,00 |
| 3. | 872282 | do 29 kg/24 h (~1610) | 9 (~530) | A | 390 | 460 | 690 | 14,0 | 0,37 | 230 | 4900,00 |
| 4. | 872332 | do 35 kg/24 h (~1940) | 16 (~950) | A | 500 | 580 | 800 | 13,0 | 0,37 | 230 | 5610,00 |
| | 872422 | do 44 kg/24 h (~2440) | 16 (~950) | A | 500 | 580 | 800 | 15,0 | 0,45 | 230 | 5780,00 |
| 5. | 872462 | do 47 kg/24 h (~2610) | 25 (~1470) | A | 500 | 580 | 910 | 14,0 | 0,50 | 230 | 6090,00 |
| 6. | 872652 | do 67 kg/24 h (~3720) | 40 (~2350) | A | 738 | 600 | 1030 | 12,8 | 0,65 | 230 | 7530,00 |
| | 872802 | do 85 kg/24 h (~4720) | 40 (~2350) | A | 738 | 600 | 1030 | 14,4 | 0,80 | 230 | 8360,00 |
| | 872902 | do 95 kg/24 h (~5270) | 55 (~3240) | A | 738 | 600 | 1130 | 14,2 | 0,85 | 230 | 8470,00 |
| 7. | 872132 | do 130 (~7220) | 65 (~3830) | A | 840 | 740 | 1185 | 15,3 | 1,05 | 230 | 11850,00 |
| 8. | 872152 | do 155 (~8610) | 65 (~3830) | A | 840 | 740 | 1185 | 13,0 | 1,40 | 230 | 12550,00 |

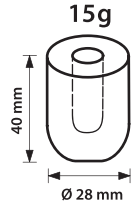


KOSTKARKA

- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów, oraz barów szybkiej obsługi
- tworzenie kostek metodą „zanurzeniową”
- posiada zasobnik na lód
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i grawitacyjnego odpływu



Wzór kostki



do 26 kg/24h

| Nr kat. | Wydajność kg/24h (–kostki) | Pojemność zbiornika kg (–kostki) | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|-------------------------------|-------------------------------------|---------|---------|---------|---------|--------|----------------|
| 871120 | do 20 (~1330) | 4 (~265) | 380 | 477 | 590 | 0,17 | 230 | 2550,00 |
| 871126 | do 26 (~1730) | 6 (~400) | 420 | 528 | 655 | 0,22 | 230 | 2750,00 |

ŁUSKARKA DO LODU

- przeznaczone do hoteli, restauracji, barów, dyskotek, barów szybkiej obsługi „Fast Food”, supermarketów, sklepów rybnych, przemysłu, a nawet punktów medycznych
- posiada zasobnik na lód (pojemność jest podana w tabeli danych technicznych)
- izolowane ścianki
- wymagane podłączenie do wody i odpływu
- odpływ grawitacyjny
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com**



Wzór łuski



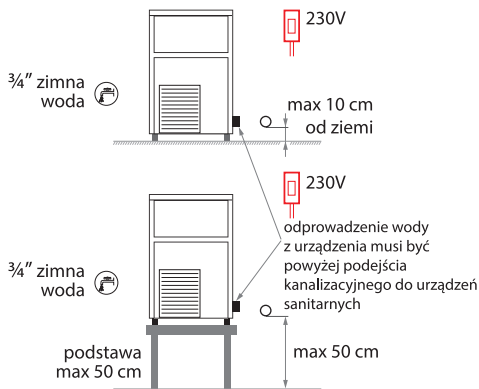
do 95 kg/24h



do 155 kg/24h

| Lp. | Nr kat. | Chłodzenie | Wydajność kg/24h (–łuski) | V kg | W mm | D mm | H mm | Zużycie wody litry/kg | P kW | U V | Cena netto |
|-----|---------|------------|------------------------------|---------|---------|---------|---------|--------------------------|---------|--------|-----------------|
| 1. | 873901 | Powietrzem | 95 | 20 | 500 | 660 | 800 | 1,0 | 0,55 | 230 | 11120,00 |
| | 873902 | Wodą | 95 | 20 | 500 | 660 | 800 | 6,3 | 0,55 | 230 | 11120,00 |
| 2. | 873151 | Powietrzem | 155 | 40 | 738 | 690 | 1030 | 1,0 | 0,65 | 230 | 11930,00 |

STANOWISKO PODŁĄCZENIA KOSTKARKI



PRODUKTY UZUPEŁNIAJĄCE DO KOSTKAREK

ZMIĘKCZACZ DO WODY



| Nr kat. | Nr strony |
|---------|-----------|
| 820081 | |
| 820121 | 542 |
| 820161 | |



| Nr kat. | Nr strony |
|---------|-----------|
| 822990 | 542 |



| Nr kat. | Nr strony |
|---------|-----------|
| 822998 | 542 |

TABLETKI SOLNE



| Nr kat. | Nr strony |
|---------|-----------|
| 820999 | 542 |

FILTR DO WODY



| Nr kat. | Nr strony |
|---------|-----------|
| 822825 | |
| 822827 | 540 |
| 822829 | |
| 822831 | |

LICZNIK PRZEPŁYWU WODY



| Nr kat. | Nr strony |
|---------|-----------|
| 823998 | 540 |

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem
- temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające drzwi z blokadą otwartych drzwi
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 492



| Lp. | Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | V litry | T °C | P kW | U V | Cena netto |
|-----|---------------|---------------------|---------|---------|---------|------------|---------|---------|--------|----------------|
| 1. | 882151 | 1-drzwi (otwierane) | 600 | 530 | 870 | 129 | +2/+8 | 0,16 | 230 | 2130,00 |
| 2. | 882160 | 2-drzwi (otwierane) | 900 | 535 | 870 | 254 | +2/+8 | 0,28 | 230 | 2640,00 |
| 3. | 882161 | 2-drzwi (suwane) | 900 | 535 | 870 | 202 | +2/+8 | 0,28 | 230 | 2640,00 |

STÓŁ CHŁODNICZY BAROWY

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie LED
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające drzwi z blokadą otwartych drzwi
- 4 półki w komplecie (882180)
- 6 półek w komplecie (882181)
- dodatkowa półka - nr kat. 840655
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 492



| Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | V litry | T °C | P kW | U V | Klasa energ. | Zużycie energii kWh/rok | Cena netto |
|---------------|---------------------|---------|---------|---------|------------|---------|---------|--------|-----------------|----------------------------|----------------|
| 882180 | 2-drzwi (otwierane) | 1462 | 535 | 860 | 350 | +2/+8 | 0,28 | 230 | C | 1159 | 5580,00 |
| 882181 | 3-drzwi (otwierane) | 2002 | 535 | 860 | 537 | +2/+8 | 0,28 | 230 | C | 1385 | 7120,00 |

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające drzwi z blokadą otwartych drzwi
- 882170: 4 półki w komplecie
- 882171, 882172: 8 półek w komplecie
- dodatkowa półka do: 882170 - nr kat.: 840652
- dodatkowa półka do: 882171 - nr kat.: 840653
- dodatkowa półka do: 882172 - nr kat.: 840654
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 492



882171 drzwi suwane



| Lp. | Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | V litry | T °C | P kW | U V | Klasa energ. | Zużycie energii kWh/rok | Cena netto |
|-----|---------------|---------------------|---------|---------|---------|------------|---------|---------|--------|-----------------|----------------------------|----------------|
| 1. | 882170 | 1-drzwi (otwierane) | 600 | 520 | 1872 | 307 | +2/+8 | 0,3 | 230 | B | 744 | 3940,00 |
| 2. | 882171 | 2-drzwi (suwane) | 920 | 514 | 1872 | 490 | +2/+8 | 0,4 | 230 | C | 1765 | 6150,00 |
| 3. | 882172 | 2-drzwi (otwierane) | 920 | 520 | 1872 | 490 | +2/+8 | 0,4 | 230 | C | 1598 | 5580,00 |

WITRYNA MROŻNICZA BAROWA

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- wymuszony obieg powietrza
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne rozmrażanie
- automatyczne odparowanie skroplin
- samodomykające drzwi
- podgrzewana szyba
- 2 półki w komplecie
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 492



LED



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | T °C | P kW | U V | Cena netto |
|---------------|---------|---------|---------|------------|---------|---------|--------|----------------|
| 880180 | 595 | 525 | 875 | 100 | -10/-15 | 0,29 | 230 | 4200,00 |



WYPOSAŻENIE KAWIARNI

Profesjonalne ekspresy pozwolą na przygotowanie wszystkich rodzajów aromatycznych kaw. Prezentowane akcesoria pozwolą na dekorowanie i efektowne serwowanie ciast i deserów.

| | | | |
|--------------------------------|---------|-----------------------------------------|---------|
| Ekspresy ciśnieniowe | 349-352 | Termometr do mleka | 356 |
| Młynek do mielenia kawy | 353 | Wybijak do fusów | 356 |
| Zaparzacz przelewowy | 353 | Szkló do kawiarni | 357-358 |
| Lodówka na mleko do kawy | 350 | Chemia do ekspresów | 355 |
| Stół pod ekspres do kawy | 354 | Szczotki do czyszczenia ekspresów | 355 |



EKSPRESY DO KAWY



- profesjonalne ekspresy przeznaczone do kawiarni, cukierni, hoteli, restauracji i biur
- możliwość przygotowania wielu rodzajów kaw i napojów takich jak: espresso, lungo, cappuccino, latte, gorące mleko, gorące spienione mleko, gorąca woda
- dedykowane filtry do wody str. 540-541

EKSPRES 2-GRUPOWY, CREM, EX3

- elektroniczny wyświetlacz z kontrolą temperatury bojlera i licznikiem kaw
- automatyczne czyszczenie
- precyzyjny system kontroli temperatury wykorzystujący technologię „PID”
- niezależne ustawianie temperatury parzenia kawy dla każdej z grup
- miedziany bojler na wodę oraz rurki systemu przewodzenia wody
- pokrętła do kontroli procesu spieniania mleka
- możliwość ustawienia wstępnego zaparzenia pre-infusion
- dysze do spieniania mleka z funkcją zapobiegającą zasysaniu
- wydajność (espresso/1h) ~ 480 kaw
- zabezpieczenie wyłączające grzałki bojlera w przypadku braku wody w sieci
- ciśnienie w bojlerze 0,8 - 1,2 bar
- system parzenia „take-away”
- oświetlenie dla wygodnej pracy Baristy
- wysokość do grupy H ~ 124/84 mm



CREM®

EX3



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|---------|---------|--------|-----------------|
| 486220 | 770 | 575 | 465 | 11,5 | 60 | 3,1 | 230 | 17950,00 |

EKSPRES 2 GRUPOWY, CREM, ONYX

- intuicyjny panel sterowania
- automatyczne czyszczenie
- elektroniczna i precyzyjna kontrola temperatury wody w boilerze z wykorzystaniem technologii „PID”
- niezależne ustawianie temperatury parzenia kawy dla każdej z grup
- miedziany boiler na wodę oraz rurki systemu prowadzenia wody
- wskaźnik ciśnienia
- pokrętła to kontroli procesu spienienia mleka
- możliwość ustawienia wstępnego zaparzenia pre-infusion
- dysze do spieniania mleka z funkcją zapobiegającą zasysaniu
- 2 dysze do pary, 1 dysza do wrzątku
- zabezpieczenie wyłączające grzałki bojlera w przypadku braku wody w sieci
- ciśnienie w boilerze 0,8 - 1,2 bar
- podłączenie do zasilania w wodę: gwint wewnętrzny 3/8”
- wysokość do grupy H ~ 75 mm

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|---------|---------|--------|---------------|
| 486120 | 720 | 585 | 520 | 11,5 | 67 | 3,35 | 230 | 13780,00 |


NOWOŚĆ
EKSPRES 2 GRUPOWY, CREM, MINI ONYX

- intuicyjny panel sterowania
- automatyczne czyszczenie
- elektroniczna i precyzyjna kontrola temperatury wody w boilerze z wykorzystaniem technologii „PID”
- niezależne ustawianie temperatury parzenia kawy dla każdej z grup
- miedziany boiler na wodę oraz rurki systemu prowadzenia wody
- wskaźnik ciśnienia
- pokrętła to kontroli procesu spienienia mleka
- możliwość ustawienia wstępnego zaparzenia pre-infusion
- dysze do spieniania mleka z funkcją zapobiegającą zasysaniu
- 2 dysze do pary, 1 dysza do wrzątku
- zabezpieczenie wyłączające grzałki bojlera w przypadku braku wody w sieci
- ciśnienie w boilerze 0,8 - 1,2 bar
- podłączenie do zasilania w wodę: gwint wewnętrzny 3/8”
- wysokość do grupy H ~ 75 mm

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|---------|---------|--------|---------------|
| 486125 | 490 | 585 | 520 | 6 | 47 | 2,8 | 230 | 12755,00 |


NOWOŚĆ
EKSPRES 3 GRUPOWY, CREM, ONYX

- elektroniczny wyświetlacz z licznikiem kaw i wyświetlaniem temperatury bojlera, intuicyjny panele sterowania
- automatyczne czyszczenie
- elektroniczna i precyzyjna kontrola temperatury wody w boilerze z wykorzystaniem technologii „PID”
- niezależne ustawianie temperatury parzenia kawy dla każdej z grup
- miedziany boiler na wodę oraz rurki systemu prowadzenia wody
- pokrętła do kontroli procesu spienienia mleka
- możliwość ustawienia wstępnego zaparzenia pre-infusion
- dysze do spieniania mleka z funkcją zapobiegającą zasysaniu
- 2 dysze do pary, 1 dysza do wrzątku
- zabezpieczenie wyłączające grzałki bojlera w przypadku braku wody w sieci
- ciśnienie w boilerze 0,8 - 1,2 bar
- wysokość do grupy H ~ 75 mm
- podłączenie do wody: gwint wewnętrzny 3/8”

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|---------|---------|--------|---------------|
| 486130 | 1000 | 585 | 520 | 17,5 | 95 | 6,35 | 400 | 16300,00 |


NOWOŚĆ

EKSPRES 1 GRUPOWY

- sterowanie elektroniczne
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę
- zbiornik na wodę o poj. 2,75l
- zawór pary
- zawór gorącej wody

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | P kW | U V | Cena netto |
|---------------|---------|---------|---------|------------|---------|--------|----------------|
| 486050 | 250 | 420 | 410 | 1,5 | 2,1 | 230 | 4230,00 |

**EKSPRES 1 GRUPOWY**

- sterowanie elektroniczne
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | P kW | U V | Cena netto |
|---------------|---------|---------|---------|------------|---------|--------|----------------|
| 486200 | 460 | 590 | 530 | 6 | 2,8 | 230 | 7880,00 |

EKSPRES 1 GRUPOWY Z MŁYNIKIEM

- sterowanie elektroniczne
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany bojler na wodę
- wbudowany automatyczny młynek do mielenia kawy o mocy 0,45 kW
- prędkość obrotowa młynka 1300 obr./min
- regulowana porcja kawy 5 - 12 g

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | P kW | U V | Cena netto |
|---------------|---------|---------|---------|------------|---------|--------|----------------|
| 486400 | 460 | 590 | 630 | 6 | 2,8 | 230 | 9800,00 |



EKSPRES 2 GRUPOWY

- sterowanie elektroniczne
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany boiler na wodę
- wskaźnik ciśnienia



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | P kW | U V | Cena netto |
|---------------|---------|---------|---------|------------|---------|--------|----------------|
| 486100 | 650 | 530 | 480 | 11,5 | 2,5 | 230 | 9160,00 |


EKSPRES 2 GRUPOWY

- sterowanie elektroniczne
- możliwość zaprogramowania 4 porcji wody na każdą z grup
- miedziany boiler na wodę

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | P kW | U V | Cena netto |
|---------------|---------|---------|---------|------------|---------|--------|-----------------|
| 486300 | 460 | 590 | 530 | 6 | 2,8 | 230 | 10010,00 |

ZAPARZACZ PRZELEWOWY

- maks. pojemność zbiornika na wodę 1,8 l
- pojemność dzbanka na kawę 1,6 l
- posiada kontrolkę pracy
- górna płyta grzewcza
- w komplecie dzbanek szklany
- w zestawie 10 sztuk filtrów
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej z elementami plastikowymi w kolorze czarnym
- antypoślizgowe nóżki



| Lp. | Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | V litry | P kW | U V | Cena netto |
|-----|---------------|----------------------|---------|---------|---------|------------|---------|--------|---------------|
| 1. | 752286 | Zaparzacz przelewowy | 205 | 385 | 455 | 1,6 | 2,02 | 230 | 574,00 |
| 2. | 752289 | Dzbanek | - | - | - | 1,6 | - | - | 35,10 |

MŁYNKI DO MIELENIA KAWY



- młynki do kawy zostały zaprojektowane w celu mielenia ziaren palonej kawy oraz jej dozowania
- prezentowana oferta idealnie sprawdzi się w każdego rodzaju lokalu gastronomicznym, serwującym kawę
- każdy Barista będzie usatysfakcjonowany z możliwości precyzyjnej regulacji grubości mielenia ziaren
- profesjonalny młynek świetnie współpracuje w pracy z ekspresami przelewowymi oraz kolbowymi bez młynka



1 MŁYNEK DO MIELENIA KAWY

- regulacja grubości mielenia kawy
- regulowana dawka kawy od 5 - 12 g
- zintegrowany ubijacz do kawy
- łatwy do utrzymania w czystości
- obudowa wykonana z ABS



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | P kW | U V | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------|-----|------------|
| 486500 | 170 | 340 | 430 | 0,5 | 0,27 | 230 | 1320,00 |

2 MŁYNEK DO MIELENIA KAWY

- automatyczny i niezawodny młynek do mielenia kawy
- regulacja grubości mielenia kawy
- elektronicznie regulowana doza kawy
- 3 tryby mielenia kawy (1 porcja, 2 porcje, praca ciągła)
- licznik zrobionych kaw
- obudowa wykonana z ABS



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | P kW | U V | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------|-----|------------|
| 486502 | 170 | 340 | 410 | 0,5 | 0,27 | 230 | 1690,00 |

3 MŁYNEK DO KAWY Z ZASOBNIKIEM, ICONIC

- regulacja grubości mielenia kawy
- regulowana dawka kawy w zakresie: 5 - 12 g
- zintegrowany ubijacz do kawy
- łatwy do utrzymania w czystości
- obudowa wykonana z ABS



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | P kW | U V | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------|-----|------------|
| 486503 | 170 | 340 | 430 | 0,5 | 0,27 | 230 | 2190,00 |

4 AUTOMATYCZNY MŁYNEK DO KAWY Z WYŚWIETLACZEM

- regulacja grubości mielenia kawy
- elektronicznie regulowana doza kawy
- 3 tryby mielenia kawy (1 porcja, 2 porcje, praca ciągła)
- licznik zrobionych kaw
- obudowa wykonana z ABS
- łatwy do utrzymania w czystości



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | P kW | U V | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------|-----|------------|
| 486504 | 170 | 340 | 410 | 0,5 | 0,27 | 230 | 2490,00 |



PŁYN DO CZYSZCZENIA UKŁADÓW SPIENIANIA MLEKA

- przeznaczony do codziennej konserwacji urządzenia
- usuwa osady z mleka (tłuszcz i pozostałości białek)
- może być stosowany do mycia zewnętrznych powierzchni urządzenia
- nie wpływa na smak i zapach produktu
- posiada działanie odkamieniające

| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|---------|--------------|
| 648200 | 1 | 18,10 |

ŚRODEK DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW

- przeznaczony do czyszczenia ekspresów kolbowych (czyszczenie grupy), ekspresów automatycznych, naczyń z porcelany, wewnętrznych powierzchni termosów itp.
- środek do usuwania garbników oraz osadów z kawy
- wysoko wydajny proszek na bazie aktywnego tlenu

| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|---------|--------------|
| 648210 | 0,5 | 19,20 |

ODKAMIENIACZ

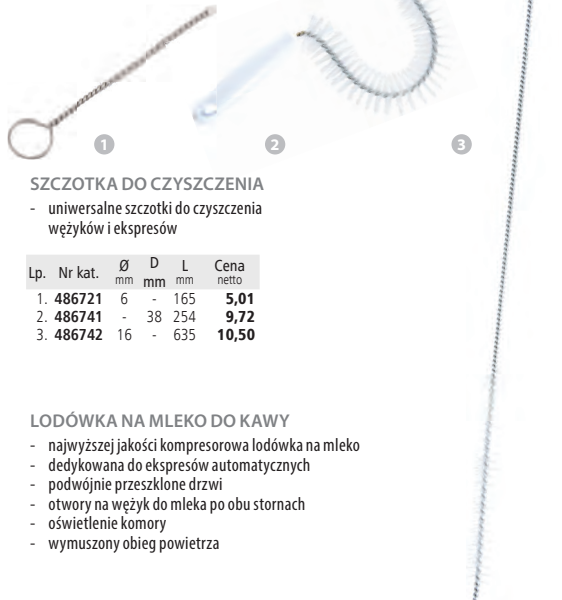
- skuteczny środek do usuwania kamienia wapiennego z urządzeń mających kontakt z wodą, np.: piece konwekcyjno-parowe, zmywarki, warki, zaparzacze, ekspresy do kawy, itp.

| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|---------|--------------|
| 648010 | 1 | 15,50 |
| 648050 | 5 | 53,00 |
| 648100 | 10 | 94,00 |



SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA EKSPRESU

| Nr kat. | Ø mm | L mm | Cena netto |
|---------|------|------|--------------|
| 486011 | 10 | 145 | 35,10 |



SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA

- uniwersalne szczotki do czyszczenia wężyków i ekspresów

| Lp. | Nr kat. | Ø mm | D mm | L mm | Cena netto |
|-----|---------|------|------|------|--------------|
| 1. | 486721 | 6 | - | 165 | 5,01 |
| 2. | 486741 | - | 38 | 254 | 9,72 |
| 3. | 486742 | 16 | - | 635 | 10,50 |



ŁODÓWKA NA MLEKO DO KAWY

- najwyższej jakości kompresorowa lodówka na mleko
- dedykowana do ekspresów automatycznych
- podwójnie przeszklone drzwi
- otwory na wężyk do mleka po obu stronach
- oświetlenie komory
- wymuszony obieg powietrza

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | T °C | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------|------|------|-----|----------------|
| 844100 | 220 | 512 | 376 | 7 | 0-4 | 21 | 0,11 | 230 | 1120,00 |

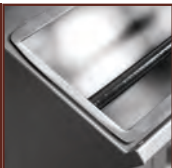
STÓŁ POD EKSPRES DO KAWY

- uchylna szuflada z hamulcem i odbijakiem na fusy
- szafka na filtr do zmiękczenia wody
- szuflada na przybory
- otwór w blacie do podłączenia ekspresu

INOX



Szuflada na fusy



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------|
| 486700 | 1000 | 700 | 1000 | 2480,00 |

STÓŁ POD EKSPRES DO KAWY*

- uchylna szuflada z hamulcem i odbijakiem na fusy
- umywalka ze zdejmowalnym ociekaczem
- szafka na filtr do zmiękczenia wody
- szuflada na przybory
- otwór w blacie do podłączenia ekspresu

INOX

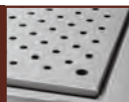


| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------|
| 486710 | 1500 | 700 | 1000 | 3330,00 |

Szuflada na fusy



Ociekacz



Komora zlewu



DZBANEK

- do spieniania mleka



| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|---------|--------------|
| 372035 | 0,35 | 19,60 |
| 372060 | 0,60 | 25,00 |
| 372100 | 1,00 | 29,40 |
| 372150 | 1,50 | 52,00 |
| 372200 | 2,00 | 57,00 |

MINI NACZYNIĘ NA MLEKO



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|---------|--------------|
| 546017 | 48 | 80 | 0,145 | 10,30 |
| 546015 | 77 | 125 | 0,600 | 14,20 |

TAMPER



| Nr kat. | Ø mm | H mm | M kg | Cena netto |
|---------|------|------|------|--------------|
| 486012 | 57 | 94 | 0,4 | 66,00 |

WAGA POMOCNICZA

- zasilanie bateryjne (3 baterie AA w komplecie) lub z zasilacza sieciowego (opcja - zasilacz nie jest w komplecie) automatyczne wyłączenie
- czas pracy na zasilaniu baterijnym 300 godz
- czas stabilizacji pomiaru ok 2 s
- pojedynczy wyświetlacz ciekłokrystaliczny
- zakresy pomiaru: (g ,lb, oz,ozt,dwt)
- model 730011 zastosowanie na kuchni jako waga precyzyjna, przenośna dedykowana do kawiarni (ważenie kawy itp), cukierni (np:ważenie przypraw)
- zintegrowana blokada transportowa
- obudowa z ABS



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | M kg | Zakres kg | Dokładność g | Cena netto |
|---------|------|------|------|------|-----------|--------------|---------------|
| 730011 | 140 | 205 | 41 | 0,4 | 0,62 | 0,1 | 213,00 |
| 730012 | 140 | 205 | 41 | 0,4 | 2,2 | 1 | 170,00 |

WYBIJAK DO FUSÓW

- odbijak do zużytej kawy w rozmiarze GN 1/4



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|--------------|
| 486014 | 265 | 162 | 102 | 52,00 |

DYSPENSER DO PRZYPAW

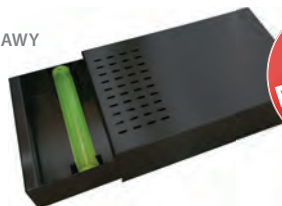


| Lp. | Nr kat. | Opis | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|-----|---------|----------------|------|------|---------|--------------|
| 1. | 363200 | Do cynamonu | 70 | 130 | 0,4 | 20,40 |
| 2. | 363300 | Do czekolady | 70 | 130 | 0,4 | 25,30 |
| 3. | 363150 | Do cukru pudru | 70 | 130 | 0,4 | 22,60 |

SZUFLADA Z ODBIJKIEM POD MŁYNEK LUB EKSPRES DO KAWY

- łatwy do utrzymania czystości, wymiomy, gumowy wybijak o Ø 35 mm
- wymiary wewnętrzne szuflady: 250x340x65 mm
- antypoślizgowe nóżki zapewniają stabilną pracę

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------------|
| 486017 | 255 | 380 | 100 | 223,00 |



NOWOŚĆ

TERMOMETR DO MLEKA

- przeznaczony do pomiaru temperatury kawy, herbaty i spienionego mleka
- zakres temperatur 0-100°C
- w komplecie klips do zamocowania na dzbanku

| Nr kat. | Ø mm | L mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------------|
| 620610 | 43 | 110 | 16,00 |



SZKŁO DO KAWIARNI



- profesjonalne szkło dla gastronomii przeznaczone do kawiarni, restauracji i hoteli
- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita
- oferta porcelany do kawiarni str. 140-185

SZKLANKI DO GORĄCYCH NAPOJÓW

- 400195 - cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)
- 400194 - cena za komplet (1 filiżanka + 1 spodek)



1



2



3



4

| Lp. | Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|---------|---------|------------|-----------|---------------|
| 1. | 400195 | 60-45 | 55 | 0,075 | 12 | 4,89 |
| 2. | 400194 | 85-60 | 68 | 0,185 | 6 | 7,31 |
| 3. | 400098 | 76-49 | 110 | 0,240 | 12 | 3,98 |
| 4. | 400099 | 82-55 | 149 | 0,380 | 12 | 5,79 |



1



2



3



4

1 SZKLANKA DO IRISH COFFEE

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|------------|-----------|---------------|
| 400063 | 76-69 | 146 | 0,225 | 12 | 7,01 |

3 SZKLANKA DO ESPRESSO I WODY

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|------------|-----------|---------------|
| 400018 | 72-47 | 80 | 0,140 | 12 | 2,50 |

2 FILIŻANKA CAPPUCCINO

- cena za komplet (1 filiżanka i 1 spodek)
- model nr kat. 400256 - średnica spodka: 135 mm
- model nr kat. 400257 - średnica spodka: 117 mm

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|------------|-----------|---------------|
| 400256 | 91-40 | 64 | 0,238 | 6 | 6,89 |
| 400257 | 64 | 57 | 0,09 | 6 | 4,96 |

4 SZKLANKA DO LATTE

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|---------|------------|-----------|---------------|
| 400193 | 78-68 | 146 | 0,260 | 12 | 5,93 |
| 400196 | 84-75 | 162 | 0,360 | 6 | 6,07 |
| 400197 | 91-75 | 175 | 0,455 | 6 | 7,89 |



FILIŻANKI DO KAWY



- w komplecie spodek ze stali nierdzewnej
- wykonane w technologii lekkiego szkła i podwójnych ścianek
- konstrukcja zapewnia utrzymanie zarówno wysokich jak i niskich temperatur, a także ochronę przed poparzeniem i efektem kondensacji pary wodnej na zewnątrz szkła
- cena za sztukę.
- sprzedane w ilościach kartonowych (K)
- w tabeli podana pojemność całkowita

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|-------------------------|------|------|---------|--------|------------|
| 1. | 400901 | Filiżanka do espresso | 61 | 54 | 0,065 | 2 | 26,60 |
| 2. | 400902 | Filiżanka do cappuccino | 82 | 73 | 0,165 | 2 | 29,80 |
| 3. | 400903 | Filiżanka uniwersalna | 98 | 88 | 0,3 | 2 | 33,50 |



1



2



3

KUBKI/SZKLANKI TERMICZNE

- cena za sztukę
- sprzedane w ilościach kartonowych
- w tabeli podana pojemność całkowita



1



2



3

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|-------------------|------|------|---------|--------|------------|
| 1. | 400904 | Kubek | 85 | 113 | 0,32 | 2 | 33,50 |
| 2. | 400905 | Szklanka | 82 | 113 | 0,27 | 2 | 26,60 |
| 3. | 400906 | Szklanka do latte | 90 | 115 | 0,34 | 2 | 29,80 |

Próżnia ścianek



KUBEK ICONIC



| Lp. | Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|------|------|----------|--------|------------|
| 1. | 400352 | 66 | 123 | 0,270 | 12 | 5,59 |
| 2. | 400353 | 78 | 103 | 0,330 | 24 | 5,26 |



1



2



WYPOSAŻENIE PIEKARNI I CUKIERNI

Akcesoria i urządzenia pomagające cukiernikom i piekarzom w tworzeniu wszelkiego rodzaju ciast, deserów oraz innych słodkości.

| | | | |
|--------------------------------------------|---------|--------------------------------------------|-----|
| Naboje i syfony..... | 333-337 | Papier do pieczenia, mata do wypieków | 345 |
| Maszyny do bitej śmietany | 338 | Urządzenie do gorącej czekolady | 346 |
| Porcjonery, kuwety, pucharki do lodów..... | 339-341 | Miesiarki planetarne | 351 |
| Worki, końcówki do wyciskania | 342-343 | Palnik, foremki do crème brûlée | 350 |
| Patery do tortów i owoców | 348-350 | Noże cukiernicze | 347 |

SYFONY



- idealne rozwiązanie dla kawiarni, pubów, cukierni, lodziarni, restauracji oraz cateringu
- niezbędne do przygotowywania potraw kuchni molekularnej
- dostępne syfony kulinarne oraz do wody
- uwydatniają smak przygotowywanych kremów, bitej śmietany, sosów, pianek, musów typu Espumas, zup i innych
- proste w obsłudze oraz niezawodne
- możliwe wcześniejsze przygotowanie bitej śmietany oraz sosów w syfonach i przetrzymywanie ich w chłodni nawet do kilku dni
- należy używać tylko nabożów firmy ISI; używanie innych nabożów powoduje utratę gwarancji



SYFON ISI NITRO WHIP

- syfon do przygotowywania kawy i herbaty oraz zimnych napojów nasyconych azotem
- do stosowania z zimnymi produktami o temp. od 1 do 30°C
- głowica wykonana ze stali nierdzewnej
- łatwa obsługa i czyszczenie
- max. ciśnienie robocze: 10 bar
- w komplecie końcówka prosta wykonana ze stali szlachetnej
- dedykowane naboże ISI Nitro nr kat.500026

| Nr kat. | Produkt | K szt. | V litry | Cena netto |
|---------|--------------|--------|---------|------------|
| 500126 | Syfon | 1 | 1,0 | 425,00 |
| 500026 | Naboże Nitro | 16 | - | 41,50 |



SYFON DO BITEJ ŚMIETANY ISI

- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na zimno
- pojemność syfonów: 0,5 oraz 1 litr
- głowica wykonana ze stali nierdzewnej
- sposób użycia: wlać 0,5 litra śmietany kremówki (30%), wbić 1 nabój, wstrząsnąć syfonem; zaleca się wcześniejsze schłodzenie syfonu i śmietany (do ubicia 1 litra śmietany należy użyć 2 naboje)
- dedykowane naboje: Professional
- **jedyny system z certyfikatem HACCP**

Końcówka tulipan w standardzie



| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|---------|------------|
| 500051 | 0,5 | 259,00 |
| 500101 | 1,0 | 309,00 |



SYFON ISI GOURMET WHIP

- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na ciepło
- urządzenie można podgrzewać w bieżącej wodzie w temperaturze do 75°C
- głowica syfonu wykonana ze stali szlachetnej
- silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę
- dedykowane naboje: Professional



3 końcówki w standardzie



| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|---------|------------|
| 500205 | 0,5 | 318,00 |
| 500210 | 1,0 | 413,00 |



SYFON ISI THERMO WHIP

- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na ciepło lub zimno
- dzięki izolacji syfon utrzymuje temperaturę potrawy (dedykowany do restauracji, kawiarni i cukierni)
- urządzenie można podgrzewać w bieżącej wodzie w temperaturze do 75°C
- butelka wyposażona w podwójne izolowane ścianki
- silikonowy pierścień chroniący przed wysoką temperaturą
- silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę
- łatwy do utrzymania w czystości
- dedykowane naboje: Professional



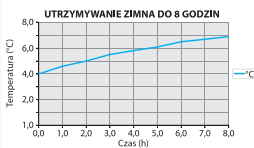
3 końcówki w standardzie



| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|---------|------------|
| 500305 | 0,5 | 392,00 |



Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Whip Plus w warunkach:
- temp. początkowa produktów 4°C



Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Whip Plus w warunkach:
- temp. początkowa produktów 95°C




SYFON ISI THERMO XPRESSWHIP

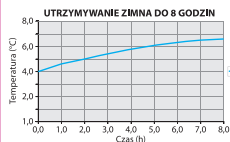
- automatyczny syfon do bitej śmietany oraz sosów
- dzięki izolacji syfon utrzymuje temperaturę potrawy (dedykowany do restauracji, kawiarni i cukierni)
- butelka wykonana ze stali szlachetnej, wyposażona w podwójne, izolowane ścianki
- dozowanie poprzez naciśnięcie przycisku
- wyposażenie: antypoślizgowa podstawa, kratka ociekowa
- silikonowa uszczelka odporna na wysoką temperaturę
- system zamknięty – spełnia standardy HACCP
- dedykowane naboje: Professional



| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------------|
| 500410 | 1 | 686,00 |



Rozkład temperatury produktów w syfonie ISI Thermo Xpress Whip w warunkach:
 - temp. początkowa produktów 4°C
 - temp. otoczenia 24°C


SYFON DO BITEJ ŚMIETANY

- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na zimno
- antypoślizgowa otulina butelki wykonana z silikonu
- butelka wykonana z wysokiej jakości stali nierdzewnej
- dwie końcówki w standardzie
- dedykowane naboje: Professional



| Nr kat. | Produkt | V litry | Cena netto |
|---------|------------------------|---------|---------------|
| 500125 | Dessert Whip Mini | 0,25 | 144,00 |
| 500150 | Dessert Whip Mini Plus | 0,5 | 148,00 |

AKCESORIA DO SYFONÓW ISI

- akcesoria nie są dostosowane do użycia w modelach Dessert Whip mini i Mini Plus



1

2

3



6



7



5

1 KOŃCÓWKA PROSTA

Nr kat. Cena netto
500001 21,20

2 KOŃCÓWKA TULIPAN

Nr kat. Cena netto
500002 21,20

3 ZESTAW KOŃCÓWEK

Nr kat. Cena netto
500006 59,00

4 ZESTAW KOŃCÓWEK DO NADZIEWANIA

Nr kat. Cena netto
500007 73,00

5 ZESTAW RAPID INFUSION

Nr kat. Cena netto
500011 72,00

6 SITKO Z LEJKIEM

Nr kat. Cena netto
500009 118,00

NABOJE DO SYFONÓW



- iSi Professional to naboje o większej pojemności, gwarantujące do 20% większej wydajności
- do wytwarzania bitej śmietany, deserów, kremów, musów zup i sosów
- każdy nabój zawiera 8,4 czystego N₂O
- naboje wykonane z najwyższej jakości stali
- każdy nabój jest elektronicznie ważony dzięki czemu posiada gwarancję wypełnienia gazem
- naboje mogą być wykorzystywane we wszystkich syfonach dostępnych na rynku
- tylko naboje iSi mogą być używane w syfonach iSi nie powodując utraty ich gwarancji



| Nr kat. | Produkt | K szt. | Cena netto |
|---------|---------------------|--------|------------|
| 500015 | Naboje Professional | 10 | 13,30 |
| 500016 | Naboje Professional | 24 | 33,00 |
| 500017 | Naboje Professional | 50 | 68,00 |

NABOJE NITRO

- przeznaczone do przygotowywania napojów nitro
- każdy nabój zawiera 2,4 g czystego azotu
- posiadają gwarancję wypełnienia gazem
- produkowane zgodnie z HACCP i najwyższymi standardami higieny
- dedykowane do syfonu iSi Nitro Whip nr kat. 500126



| Nr kat. | Produkt | K szt. | Cena netto |
|---------|--------------|--------|------------|
| 500026 | Naboje Nitro | 16 | 41,50 |

SYFON DO BITEJ ŚMIETANY

- syfon do wytwarzania bitej śmietany, kremów oraz musów na zimno
- dwie końcówki w komplecie
- głowica wykonana ze stali nierdzewnej
- proste w obsłudze oraz niezawodne

| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|---------|------------|
| 500250 | 0,5 | 249,00 |
| 500350 | 1,0 | 299,00 |

NABOJE DO SYFONÓW

- do wytwarzania bitej śmietany, deserów, kremów, musów zup i sosów
- każdy nabój zawiera 8g czystego N₂O
- można używać we wszystkich syfonach dostępnych na rynku
- naboje wykonane z wysokiej jakości stali

| Nr kat. | K szt. | Cena netto |
|---------|--------|------------|
| 500025 | 10 | 12,60 |
| 500030 | 24 | 31,30 |
| 500040 | 50 | 64,60 |



MASZYNA DO BITEJ ŚMIETANY

- wymiomy pojemnik na ciecz 2,0 l dla zwiększenia higieny
- zarówno płynna, jak i bita śmietana są odpowiednio chłodzone
- zdolność produkcyjna: 100 litrów na godzinę
- wydajny układ chłodzenia
- polecany do małej i średniej gastronomii

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------|------|-----|------------|
| 875200 | 255 | 565 | 470 | 2 | 27,2 | 0,52 | 230 | 10990,00 |

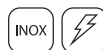


NOWOŚĆ



NOWOŚĆ

FREZER-KONSERWATOR, MASZYNA POMOCNICZA DO LODÓW



- obudowa jest wykonana w całości ze stali nierdzewnej
- automatyczna blokada silnika mieszadła, gdy siła stanie się nadmierna, a następnie uruchomienie cyklu przechowywania
- mieszadło wykonane jest ze stali nierdzewnej z wymiowymi nożami w celu zapewnienia higieny i trwałości urządzenia
- podniesienie pokrywy powoduje automatyczne zatrzymanie mieszadła
- wydajność 1 kg (1,5 l) w czasie: ~ 20-30 min, 2 kg (3 l): ~ 60 min.

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------|------|-----|------------|
| 875300 | 450 | 320 | 315 | 5 | 22 | 0,28 | 230 | 7140,00 |

FREZER-KONSERWATOR, MASZYNA POMOCNICZA DO LODÓW

- posiada stałą, metalową misę oraz misę wyciąganą, w których przygotujesz nawet 1,7 l lodów, sorbetów, granity czy mrożonego jogurtu
- mocny silnik mieszający
- wydajny system chłodzenia
- wydajność: 1 kg (1,5l) w czasie ~ 20-30 min
- w zestawie: wymiowana miska, łopatką do lodów i miarka

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------|-------|-----|------------|
| 875310 | 265 | 385 | 225 | 1,7 | 11,6 | 0,165 | 230 | 1700,00 |



NOWOŚĆ



KUWETY DO LODÓW

INOX



KUWETA OKRĄGLA

- łagodnie zaokrąglone krawędzie kuwety
- pokrywa wykonana w technologii podwójnych ścianek

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|-----|---------|---------|------|------|---------|---------------|
| 1. | 535012 | Kuweta | 200 | 250 | 7,3 | 126,00 |
| 2. | 535023 | Pokrywa | - | - | - | 165,00 |

KUWETA DO LODÓW

- pokrywa wykonana z poliwęglanu, sprzedawana oddzielnie

| Lp. | Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|-----|---------|-------------------|------|------|------|---------|--------------|
| 1. | 535032 | Kuweta | 360 | 165 | 120 | 5 | 42,90 |
| 2. | 535031 | Kuweta | 360 | 250 | 80 | 5 | 44,00 |
| 3. | 535024 | Pokrywa do 535031 | 360 | 250 | - | - | 16,00 |
| 4. | 535025 | Pokrywa do 535032 | 360 | 165 | - | - | 13,20 |



KUWETA DO LODÓW

| Lp. | Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|-----|---------|------|------|------|---------|--------------|
| 1. | 535014 | 360 | 165 | 120 | 5 | 40,60 |
| 2. | 535017 | 360 | 250 | 80 | 5 | 52,00 |



SZPATUŁA DO LODÓW

- uchwyt wykonany z tritanu
- część robocza wykonana ze stali nierdzewnej



| Nr kat. | Kolor | L mm | Cena netto |
|---------|---------------|------|--------------|
| 533260 | przezroczysty | 260 | 17,60 |
| 533261 | | 260 | 19,80 |

STOJAK NA WAFLE DO LODÓW

- otwory na 4 wafle



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|--------------|
| 536004 | 95 | 270 | 90 | 70,00 |

PŁUCZKA DO PORCJONERA DO LODÓW

- umożliwiają sprawne i dokładne mycie akcesoriów do lodów
- dedykowana do montażu w blacie
- wykonana ze stali nierdzewnej
- wyposażona w kran
- zawór 3/8"
- przyłącze 3/4"



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------------|
| 530009 | 220 | 120 | 90 | 851,00 |

Zachowanie higieny pracy przy niskim zużyciu wody



PORCJONERY DO LODÓW

- gramatura w tabeli oznacza ilość porcji z 1 litra lodów



1 PORCJONER DO LODÓW
- wykonany z aluminium



2 PORCJONER DO LODÓW
- wykonany ze stali nierdzewnej



3 PORCJONER DO LODÓW
- gałkownica wykonana ze stali nierdzewnej
- rączka wykonana z tworzywa

| Nr kat. | Gramatura | Cena netto |
|---------|--------------------|---------------|
| 530300 | 1/30, porcja ~23 g | 105,00 |
| 530400 | 1/40, porcja ~17 g | 105,00 |

| Nr kat. | Gramatura | Cena netto |
|---------|--------------------|---------------|
| 531300 | 1/30, porcja ~23 g | 122,00 |
| 531360 | 1/36, porcja ~19 g | 122,00 |
| 531400 | 1/40, porcja ~17 g | 122,00 |

| Nr kat. | Gramatura | Cena netto |
|---------|--------------------|---------------|
| 532300 | 1/30, porcja ~23 g | 125,00 |
| 532360 | 1/36, porcja ~19 g | 125,00 |
| 532400 | 1/40, porcja ~17 g | 125,00 |



Wygodny uchwyt



Wysoka jakość mechanizmu



Wysoka jakość mechanizmu



PUCHARKI DO LODÓW

- sprzedawane w ilościach kartonowych
- cena za sztukę
- w tabeli podana pojemność całkowita



1



2



3



4



5



6

| Lp. | Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|------|------|----------|--------|------------|
| 1. | 400595 | 85 | 182 | 0,380 | 6 | 5,12 |
| 2. | 400596 | 116 | 125 | 0,300 | 6 | 8,46 |
| 3. | 400597 | 130 | 90 | 0,375 | 12 | 5,57 |

| Lp. | Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|------|------|----------|--------|------------|
| 4. | 400621 | 104 | 94 | 0,260 | 6 | 4,32 |
| 5. | 400622 | 100 | 166 | 0,280 | 6 | 8,34 |
| 6. | 400623 | 125 | 180 | 0,300 | 6 | 12,20 |



1



2



3



| Lp. | Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry* | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|--------|------|----------|--------|------------|
| 1. | 400086 | 100-65 | 82 | 0,28 | 6 | 4,42 |
| 2. | 400307 | 92-68 | 97 | 0,25 | 6 | 5,60 |
| 3. | 400096 | 114-72 | 105 | 0,29 | 6 | 6,76 |
| 4. | 400097 | 102-68 | 142 | 0,27 | 6 | 7,11 |
| 5. | 400080 | 116-70 | 118 | 0,16 | 6 | 5,20 |
| | 400258 | 116-70 | 133 | 0,17 | 6 | 5,27 |
| 6. | 400259 | 85 | 86 | 0,245 | 6 | 2,86 |



4



5



6

ŁYŻECZKA DO LODÓW



| Nr kat. | L mm | K szt. | Cena netto |
|---------|------|--------|------------|
| 370105 | 95 | 1 | 0,72 |

PUCHAREK DO LODÓW



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|---------|--------|------------|
| 370101 | 105 | 65 | 0,225 | 24 | 10,10 |



8

KOŃCÓWKI DEKORACYJNE



1



2



3



4



5



6



7

1 KOŃCÓWKA GWIAZDKA

| Nr kat. | Ø mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 515020 | 2 | 3,99 |
| 515030 | 3 | 3,99 |
| 515040 | 4 | 3,99 |
| 515050 | 5 | 3,99 |
| 515060 | 6 | 3,99 |
| 515070 | 7 | 3,99 |
| 515080 | 8 | 3,99 |
| 515100 | 10 | 3,99 |
| 515110 | 11 | 3,99 |
| 515120 | 12 | 3,99 |
| 515130 | 13 | 3,99 |
| 515140 | 14 | 3,99 |
| 515150 | 15 | 3,99 |
| 515180 | 18 | 7,50 |

2 KOŃCÓWKA OKRĄGŁA

| Nr kat. | Ø mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 514020 | 2 | 3,99 |
| 514040 | 4 | 3,99 |
| 514060 | 6 | 3,99 |
| 514080 | 8 | 3,99 |
| 514100 | 10 | 3,99 |

3 KOŃCÓWKA RÓŻA

| Nr kat. | Ø mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 516050 | 5 | 7,50 |
| 516060 | 6 | 7,50 |
| 516080 | 8 | 4,28 |

6 KOŃCÓWKA WSTĄŻKA

| Nr kat. | W mm | D mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 517030 | 12 | 1,5 | 2,38 |
| 517031 | 16 | 2,0 | 2,38 |

4 KOŃCÓWKA PŁATEK

| Nr kat. | W mm | D mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 517011 | 13 | 3,0 | 2,38 |

5 KOŃCÓWKA LIŚĆ

| Nr kat. | W mm | D mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 517020 | 8 | 1 | 2,38 |
| 517021 | 10 | 2 | 2,38 |

7 KOŃCÓWKA DO NADZIEWANIA

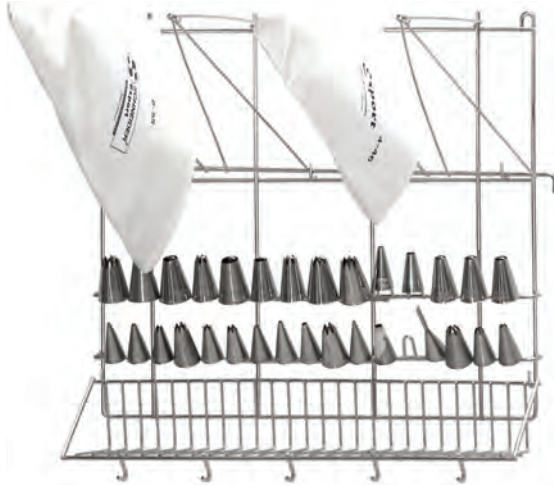
| Nr kat. | Ø mm | L mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 516950 | 4 | 95 | 6,94 |

8 KOMPLET KOŃCÓWEK DEKORACYJNYCH
- 29 elementów w komplecie

| Nr kat. | H mm | Cena netto |
|---------|--------|------------|
| 518100 | ok. 33 | 69,00 |

WIESZAK NA WORKI I KOŃCÓWKI

- cena bez wyposażenia
- 31 wieszaków na końcówki
- 4 wieszaki na worki



| Nr kat. | W mm | D mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------------|
| 510000 | 510 | 520 | 171,00 |

WOREK DO WYCISKANIA STANDARD

- wzmocniona końcówka i rant
- z zawieszką



| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|---------|---------------|
| 511252 | 250 | 10,80 |
| 511302 | 300 | 13,00 |
| 511352 | 350 | 14,10 |
| 511402 | 400 | 17,40 |
| 511452 | 450 | 18,40 |
| 511532 | 530 | 22,90 |

WOREK DO WYCISKANIA JEDNORAZOWY

- w rolce
- grubość folii: 75 µm



| Nr kat. | L mm | K szt. | Cena netto |
|---------|---------|-----------|---------------|
| 510010 | 300 | 100 | 53,00 |
| 510011 | 460 | 100 | 73,00 |

ROLKA DZIURKUJĄCA



| Nr kat. | W mm | L mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 504010 | 60 | 210 | 10,80 |

ROLKA TNĄCA



| Nr kat. | W mm | L mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 504020 | 60 | 210 | 10,50 |

WYCINARKI

- gładkie



| Nr kat. | W mm | H mm | Cena netto |
|---------|--------|------|------------|
| 528010 | 20-110 | 30 | 75,00 |

SKROBKWA PLASTIKOWA



| Lp. | Nr kat. | W mm | D mm | Cena netto |
|-----|---------|------|------|------------|
| 1. | 501125 | 125 | 97 | 2,77 |
| 2. | 501155 | 155 | 107 | 2,77 |
| 3. | 501160 | 160 | 103 | 2,98 |
| 4. | 501195 | 195 | 127 | 2,98 |

FORMA DO MODELOWANIA



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------|
| 528050 | 80 | 80 | 45 | 12,70 |

PĘDZELEK SILIKONOWY

- odporność termiczna do 230°C
- łatwy w utrzymaniu czystości
- nie pochłania zapachów



PIERŚCIEŃ CUKIERNICZO-KUCHARSKI



| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 528034 | 80 | 45 | 12,00 |
| 528035 | 100 | 45 | 15,30 |
| 528036 | 120 | 45 | 16,90 |

WYBIERAK DO CIAST



| Lp. | Nr kat. | L mm | Cena netto |
|-----|---------|------|------------|
| 1. | 525252 | 250 | 13,20 |
| | 525362 | 360 | 24,80 |
| | 525402 | 400 | 24,00 |
| 2. | 525253 | 250 | 15,90 |
| | 525363 | 360 | 24,90 |
| | 525403 | 400 | 25,90 |

| Nr kat. | W mm | L mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 522040 | 40 | 240 | 11,70 |
| 522080 | 50 | 280 | 16,00 |

UBIJAK PIANY

- 24 druty



| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 313251 | 250 | 14,60 |
| 313301 | 300 | 15,20 |
| 313401 | 400 | 18,80 |

PĘDZELEK

- drewniana rączka



| Nr kat. | W mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 523040 | 40 | 7,14 |
| 523080 | 80 | 20,30 |

KUBEK STALOWY DO PRZESIEWANIA

- idealny do przesiewania produktów sypkich oraz przygotowywania i zdobienia wypieków



| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 074450 | 120 | 130 | 27,70 |

INOX

WAŁEK

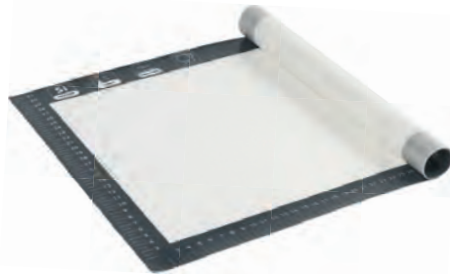
- wykonany z drewna
- łożyska kulkowe
- L powierzchnia robocza
- długość rączki 130 mm



| Nr kat. | Ø mm | L mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 524390 | 85 | 395 | 219,00 |

MATA DO WYPIEKÓW

- wykonana z silikonu
- odporność termiczna: od -20 do +220°C



| Nr kat. | W mm | D mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 521110 | 520 | 315 | 50,00 |
| 521640 | 585 | 385 | 52,00 |

PAPIER DO PIECZENIA

- dwustronnie powlekany silikonem papier pergaminowy
- przeznaczony do pieczenia, gotowania, mrożenia oraz serwowania produktów
- zapobiega przypaleniom
- można stosować bez użycia tłuszczu
- chroni naczynia przed zabrudzeniem, wydłuża ich żywotność
- do wielokrotnego użytku
- wodoodporny i biodegradowalny
- dostępny w ryzach lub rolce



| Lp. | Nr kat. | Kolor | W mm | D mm | L m | T °C | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|------------|------|------|-----|-----------|--------|------------|
| 1. | 521325 | biały | 325 | 530 | - | -25 + 230 | 500 | 99,00 |
| 2. | 521400 | biały | 400 | 600 | - | -25 + 230 | 500 | 132,00 |
| 3. | 521380 | jasny brąz | 380 | - | 100 | -25 + 230 | 1 | 44,60 |



NOWOŚĆ



ZNACZNIK ROZSTAWNY
- jednostronny (gładki)

INOX

| Nr kat. | Opis | Cena netto |
|---------|--------|---------------|
| 527150 | 5 noży | 163,00 |
| 527170 | 7 noży | 227,00 |



ZNACZNIK ROZSTAWNY
- dwustronny (karbowany/gładki)

INOX

| Nr kat. | Opis | Cena netto |
|---------|--------|---------------|
| 527250 | 5 noży | 201,00 |
| 527270 | 7 noży | 203,00 |



PISTOLET DO SOSÓW I KREMÓW

INOX

- przeznaczony do dozowania sosów, kremów, płynnej czekolady
- idealny do dekoracji wyrobów cukierniczych lub dekoracji potraw
- w zestawie 3 końcówki: Ø4,5, Ø5, Ø6,5 mm

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | L mm | V litry | Cena netto |
|-----|---------|----------|------|------|------|---------|---------------|
| 1. | 510022 | Pistolet | 200 | 270 | 2,0 | - | 124,00 |
| 2. | 510023 | Stojak | - | 190 | - | - | 19,00 |

PISTOLET DO SOSÓW I KREMÓW

INOX

- przeznaczony do dozowania sosów, kremów, płynnej czekolady
- idealny do dekoracji wyrobów cukierniczych lub dekoracji potraw
- podstawa w standardzie
- w zestawie 2 końcówki ~Ø=3 i 6 mm
- otwór wylotowy ~Ø=9mm
- Ø=210 mmzew.
- Ø=190 mmzew.

| Lp. | Nr kat. | V litry | Cena netto |
|-----|---------|---------|---------------|
| 3. | 510020 | 1,8 | 184,00 |



URZĄDZENIE DO GORĄCEJ CZEKOLADY

- przeznaczone do przygotowania gorącej czekolady
- obrotowe mieszadło dla zapewnienia właściwej cyrkulacji
- w zestawie: tacka ociekowa

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | N ob/min | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|----------|------|------|-----|----------------|
| 469105 | 410 | 280 | 460 | 5 | 65~85 | 7 | 1 | 230 | 1790,00 |

NOŻE CUKIERNICZE



| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm | Cena netto |
|-----|---------|------------------------------------------|------|--------------|
| 1. | 251311 | Nóż do krojenia tortów (ostrze falowane) | 310 | 69,00 |
| 2. | 252360 | Nóż do krojenia ciast (ostrze gładkie) | 360 | 84,00 |
| 3. | 252361 | Nóż do krojenia ciast (ostrze falowane) | 360 | 96,00 |
| 4. | 253352 | Nóż do biszoptów (ostrze ząbkowane) | 350 | 58,00 |
| 5. | 261260 | Szpatuła do masy cukierniczej | 250 | 29,80 |
| | 261310 | Szpatuła do masy cukierniczej | 300 | 35,10 |
| | 261360 | Szpatuła do masy cukierniczej | 350 | 37,30 |
| 6. | 263260 | Łopátka kątowa (ostrze gładkie) | 250 | 35,10 |
| | 263310 | Łopátka kątowa (ostrze gładkie) | 300 | 37,30 |
| 7. | 334218 | Nóż łąpatka do tortów | 160 | 29,80 |

ŁOPATKA KĄTOWA

- A = 100 mm
- B = 75 mm



| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|--------------|
| 334311 | 270 | 41,50 |

ŁOPATKA KĄTOWA

- A = 170 mm
- B = 80 mm



| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|--------------|
| 334324 | 360 | 47,90 |

SZPACHELKA

- wykonana ze stali nierdzewnej
- rączka z tworzywa



| Nr kat. | W mm | L mm | Cena netto |
|---------|------|------|--------------|
| 502120 | 100 | 240 | 24,10 |

SZPACHELKA

- wykonana ze stali nierdzewnej
- drewniana rączka



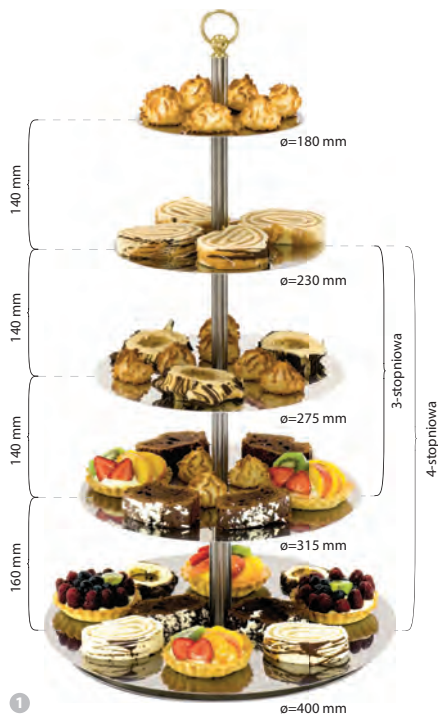
| Nr kat. | W mm | L mm | Cena netto |
|---------|------|------|--------------|
| 503220 | 100 | 220 | 15,70 |

SZPATUŁA DO MASY CUKIERNICZEJ



| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|--------------|
| 261090 | 100 | 13,50 |

PATERY DO TORTÓW



- 1 PATERA DO TORTU**
- wielostopniowa (patrz tabelka)
 - talerze płaskie
 - możliwość dowolnego piętrowania talerzy

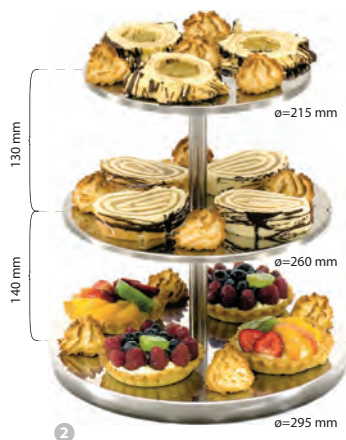
| Nr kat. | Produkt | H mm | Cena netto |
|---------|-------------|------|------------|
| 542030 | 3-stopniowa | 480 | 331,00 |
| 542040 | 4-stopniowa | 600 | 501,00 |

- 2 PATERA DO TORTU**
- 3-stopniowa
 - talerze płaskie

| Nr kat. | H mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 542031 | 300 | 211,00 |

- 3 PATERA DO TORTU**
- podstawa obrotowa

| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 545011 | 330 | 50 | 75,00 |



- 4 PATERA DO TORTU**
- podstawa obrotowa

| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 545010 | 300 | 60 | 132,00 |

- 5 ŁOPATKA DO TORTU**

| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 355440 | 235 | 22,20 |





PATERY I KOSZE NA OWOCE

MINI PATERY

- pokrywa w komplecie

| Lp. | Nr kat. | H mm | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|------|--------|------------|
| 1. | 545016 | 198 | 1 | 16,00 |
| 2. | 545017 | 102 | 1 | 15,00 |
| 3. | 545018 | 187 | 1 | 16,10 |



1



2



3

PATERA



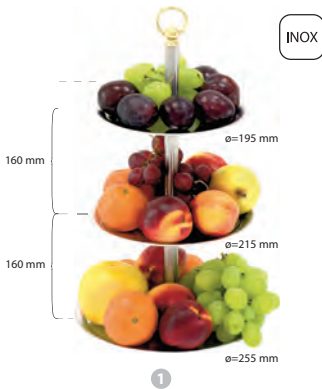
| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|--------|------------|
| 545015 | 370 | 117 | 1 | 35,40 |

PATERA Z KLOSZEM

- pokrywa w komplecie



| Nr kat. | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|--------|------------|
| 545014 | 320 | 262 | 1 | 54,00 |



1 PATERA NA OWOCE

- 3-stopniowa
- talerze z rantem

| Nr kat. | H mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 544030 | 420 | 206,00 |



2 PATERA NA OWOCE

- 3-stopniowa
- talerze z rantem

| Nr kat. | H mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 544032 | 500 | 211,00 |



3 KOSZ NA OWOCE

| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 544100 | 280 | 380 | 166,00 |

PALNIK DO CRÈME BRÛLÉE

- przeznaczony zarówno do karmelizowania sosów, kremów, jak również do szerokiego zastosowania w cukiernictwie i gastronomii
- czas pracy przy maksymalnym załadunku gazem: 500600 - do 75 min. 500700 - do 90 min.
- temperatura płomienia: 1300°C
- sprzedawany bez gazu
- posiada zabezpieczenie przed dziećmi



Zapalnik piezoelektryczny, regulowany, płomień palnika, przycisk blokady płomienia



| Lp. | Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|-----|---------|------|------|------|---------|------------|
| 1. | 500600 | 128 | 65 | 170 | 0,04 | 87,00 |
| 2. | 500700 | 153 | 74 | 179 | 0,045 | 103,00 |

FOREMKA NA CRÈME BRÛLÉE

- idealna do zapiekania w piecu
- sprzedawana po 24 sztuki
- cena za sztukę



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|-------|------|---------|------------|
| 400088 | 92-54 | 58 | 0,180 | 3,10 |

MIESIARKA PLANETARNA

- do lekkich ciast i ubijania piany
- nie rekomendujemy do wyrobu ciężkich ciast
- model 783050: w komplecie dzieża o pojemności 5 litrów i średnicy 205 mm
- model 783071: w komplecie dzieża o pojemności 7 litrów i średnicy 230 mm
- nowoczesna konstrukcja: podstawa wykonana z aluminium
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża wyposażona w osłonę bezpieczeństwa z poliwęglanu z otworem ułatwiającym dodawanie składników
- dzieża wyjmowana
- sprężynowy mechanizm unoszenia górnej części urządzenia
- szeroki zakres płynnej regulacji obrotów



3 końcówki
w komplecie



| Nr kat. | Ø mm | W mm | D mm | H mm | V litry | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------|------------|---------|---------|--------|---------------|
| 782050 | 205 | 230 | 350 | 400 | 5 | 12,2 | 0,3 | 230 | 1920,00 |
| 783071 | 230 | 250 | 400 | 410 | 7 | 20 | 0,3 | 230 | 2240,00 |



MIESIARKA PLANETARNA

- do lekkich ciast i ubijania piany
- nie rekomendujemy do wyrobu ciężkich ciast
- w komplecie: dzieża o pojemności 20 l oraz zestaw trzech końcówek
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża zawieszona na ruchomych ramionach
- osłona bezpieczeństwa
- średnica dzieży: 320 mm
- dzieża wyjmowana
- korpus urządzenia wykonany z aluminium



| Nr kat. | Ø mm | W mm | D mm | H mm | V litry | N obj/min | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------|------------|--------------|---------|---------|--------|---------------|
| 783210 | 320 | 470 | 430 | 785 | 20 | 113/168/400 | 56 | 0,75 | 230 | 3400,00 |



| Lp. | Nr kat. | Produkt | Cena netto |
|-----|---------|---------------------------------------|---------------|
| 1. | 785212 | Końcówka do zagniatania ciast lekkich | 160,00 |
| 2. | 785211 | Końcówka do ucierania ciast lekkich | 149,00 |
| 3. | 785213 | Końcówka do ubijania piany | 176,00 |
| 4. | 785214 | Dzieża | 266,00 |





WYPOSAŻENIE PIZZERII

Szeroka oferta urządzeń oraz akcesoriów niezbędnych w każdej pizzerii.

Piece do pizzy353-360
Mikszery spiralne.....362-363
Blachy, siatki do pizzy366
Pojemnik na ciasto, szczotka
do czyszczenia pieców.....365

Torby, pojemniki termoizolacyjne 366-367
Stoły chłodnicze..... 368-369
Łopaty, łopatki do pizzy..... 364-365
Talerze do pizzy366
Rękawice piekarskie 367

PIECE DO PIZZY COMPACT

- linie urządzeń przeznaczonych do wypieku podstawowych rodzajów pizzy oraz zapiekanek, grzanek, quiche, flanów lub creme brulee
- modele pieca przeznaczone do małej i średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: stalgastr.com/wyposazenie-pizzerii

UKŁAD KOMORY PIECA:



1 x Ø400mm

PIEC DO PIZZY

- przeznaczony do pizzy o średnicy 40 cm
- zakres pracy do 500 °C
- płyta szamotowa na dnie komory
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa wykonana ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com



| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | W (użytkowe) mm | D (użytkowe) mm | H (użytkowe) mm | M kg | P kW | U V | Cena netto | Układ |
|---------|--------------------|---------|---------|---------|--------------------|--------------------|--------------------|---------|---------|--------|---------------|-------|
| 782100 | Piec jednokomorowy | 555 | 460 | 290 | 405 | 405 | 110 | 26 | 2,2 | 230 | 2300,00 | |
| 782120 | Piec dwukomorowy | 555 | 460 | 535 | 405 | 405 | 180 | 29 | 4,4 | 400 | 4320,00 | |

PIECE DO PIZZY PROFESJONAL

- linie urządzeń przeznaczonych do wypieku podstawowych rodzajów pizzy oraz zapiekanek, grzanek, quiche, flanów lub creme brulee
- modele pieca przeznaczone do małej i średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: stalga.com/wyposazenie-pizzerii

UKŁAD KOMORY PIECA:



4 x Ø350mm

PIEC DO PIZZY GREDIL

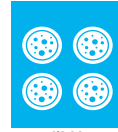
- przeznaczony do pizzy o średnicy 35 cm
- zakres pracy do 450°C

- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominiek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno

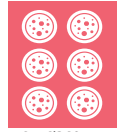
GREDIL



| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | W (użytkowe) mm | D (użytkowe) mm | H min (użytkowe) mm | M kg | P kW | U V | Cena netto | Układ |
|---------|--------------------|---------|---------|---------|--------------------|--------------------|------------------------|---------|---------|--------|---------------|-------|
| 782001 | Piec jednokomorowy | 925 | 835 | 335 | 700 | 700 | 140 | 50 | 4,8 | 400 | 2770,00 | |
| 782002 | Piec dwukomorowy | 925 | 835 | 545 | 700 | 700 | 140 | 91 | 9,6 | 400 | 4040,00 | |


UKŁAD KOMORY PIECA:


4 x Ø360mm



6 x Ø360mm

PIEC DO PIZZY X-LINE

- przeznaczony do pizzy o średnicy 30 oraz 36 cm
- zakres pracy do 500°C



- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominiek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com



| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | W (użytkowe) mm | D (użytkowe) mm | H (użytkowe) mm | M kg | P kW | U V | Cena netto | Układ |
|---------|--------------------|---------|---------|---------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|---------|---------|--------|---------------|-------|
| 781421 | Piec jednokomorowy | 1010 | 850 | 420 | 720 | 720 | 140 | 115 | 6 | 400 | 3950,00 | |
| 781422 | Piec dwukomorowy | 1010 | 850 | 750 | 720 | 720 | 140 | 200 | 12 | 400 | 6780,00 | |
| 781432 | Piec dwukomorowy | 1010 | 1210 | 750 | 720 | 1080 | 140 | 300 | 18 | 400 | 7840,00 | |

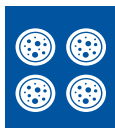


PIECE DO PIZZY PROFESIONAL STRONG

- linie **wydajnych** urządzeń przeznaczonych do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- modele przeznaczone do średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: stalgast.com/wyposazenie-pizzerii

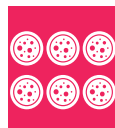
UKŁAD KOMORY PIECA:



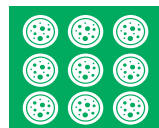
4 x Ø300mm



6 x Ø300mm



6 x Ø300mm



9 x Ø300mm

PIEC DO PIZZY E-LINE

- przeznaczony do pizzy o średnicy 30 cm
- wielogrzawkowy system grzewczy
- zakres pracy do 500°C



- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- **szerszą ofertę znajdziesz na:**
stalgast.com



| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | W (użytkowe) mm | D (użytkowe) mm | H (użytkowe) mm | M kg | P kW | U V | Cena netto | Układ |
|---------|--------------------|---------|---------|---------|--------------------|--------------------|--------------------|---------|---------|--------|-----------------|--------|
| 781501 | Piec jednokomorowy | 900 | 735 | 420 | 610 | 610 | 140 | 78 | 4,2 | 400 | 4360,00 | Blue |
| 781502 | Piec dwukomorowy | 900 | 735 | 750 | 610 | 610 | 140 | 135 | 8,4 | 400 | 8080,00 | |
| 781512 | Piec jednokomorowy | 900 | 1020 | 750 | 610 | 910 | 140 | 178 | 14,4 | 400 | 8830,00 | Purple |
| 781521 | Piec dwukomorowy | 1150 | 735 | 420 | 910 | 610 | 140 | 112 | 6,4 | 400 | 5940,00 | |
| 781522 | Piec dwukomorowy | 1150 | 735 | 750 | 910 | 610 | 140 | 187 | 12,8 | 400 | 10540,00 | Pink |
| 781531 | Piec jednokomorowy | 1150 | 1020 | 420 | 910 | 910 | 140 | 145 | 9,6 | 400 | 7930,00 | |
| 781532 | Piec dwukomorowy | 1150 | 1020 | 750 | 910 | 910 | 140 | 252 | 19,2 | 400 | 12840,00 | Green |


UKŁAD KOMORY PIECA:

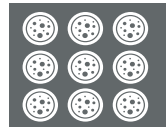

4 x Ø360mm



6 x Ø360mm



6 x Ø360mm



9 x Ø360mm

PIEC DO PIZZY F-LINE

- przeznaczony do pizzy o średnicy 36 cm
- wielogrzałkowy system grzewczy
- zakres pracy do 500°C



- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- kominek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com



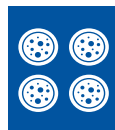
| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | W (użytkowe) mm | D (użytkowe) mm | H (użytkowe) mm | M kg | P kW | U V | Cena netto | Układ |
|---------|--------------------|---------|---------|---------|--------------------|--------------------|--------------------|---------|---------|--------|---------------|-------|
| 781601 | Piec jednokomorowy | 1010 | 850 | 420 | 720 | 720 | 140 | 103 | 5 | 400 | 5250,00 | |
| 781602 | Piec dwukomorowy | 1010 | 850 | 750 | 720 | 720 | 140 | 174 | 12 | 400 | 8790,00 | |
| 781702 | Piec dwukomorowy | 1370 | 850 | 750 | 1080 | 720 | 140 | 240 | 18 | 400 | 12120,00 | |
| 781712 | Piec dwukomorowy | 1370 | 1210 | 750 | 1080 | 1080 | 140 | 346 | 26,4 | 400 | 15530,00 | |

PIECE DO PIZZY PROFESIONAL STRONG

- linie wydajnych urządzeń przeznaczonych do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- modele przeznaczone do średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: stalgastr.com/wyposazenie-pizzerii

UKŁAD KOMORY PIECA:



4 x Ø320mm



6 x Ø320mm

PIEC DO PIZZY E-START LINE

- przeznaczone do pizzy o średnicy 32 cm
- zakres pracy 500°C
- płyta szamotowa jednostronnie ryflowana
- kominiek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com



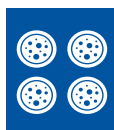
| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | W (użytkowe) mm | D (użytkowe) mm | H (użytkowe) mm | M kg | P kW | U V | Cena netto | Układ |
|---------|--------------------|------|------|------|-----------------|-----------------|-----------------|------|------|-----|------------|-------|
| 781301 | Piec jednokomorowy | 900 | 785 | 420 | 660 | 660 | 140 | 73 | 4,2 | 400 | 3480,00 | |
| 781302 | Piec dwukomorowy | 900 | 785 | 750 | 660 | 660 | 140 | 123 | 8,4 | 400 | 5130,00 | |
| 781312 | Piec dwukomorowy | 900 | 1080 | 750 | 660 | 990 | 140 | 159 | 14,4 | 400 | 6200,00 | |

PIECE DO PIZZY PROFESIONAL GAS STRONG

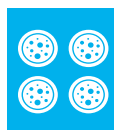
- linia wydajnych urządzeń do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- modele przeznaczone do średniej wielkości obiektów gastronomicznych

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: stalgastr.com/wyposazenie-pizzerii

UKŁAD KOMORY PIECA:



4 x Ø320mm



4 x Ø360mm

PIEC DO PIZZY GAS-LINE

- przeznaczone do pizzy o średnicy 30 oraz 36 cm
- 4 palnikowy system grzewczy
- elektroniczna regulacja sterowania temperaturą (regulacja co 1 stopień)
- zakres pracy do 450°C
- piezoelektryczna zapalarka płomienia świecy palników
- płyta szamotowa na dnie komory
- oświetlenie komory
- wejście do komory ograniczające spadki temperatur
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- w komplecie dysze na gaz G30
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com



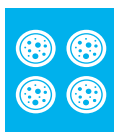
| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | W (użytkowe) mm | D (użytkowe) mm | H (użytkowe) mm | M kg | P kW | U V | Cena netto | Układ |
|---------|---------|---------|---------|--------------------|--------------------|--------------------|---------|---------|--------|---------------|-------|
| 781040 | 1000 | 1010 | 470 | 620 | 620 | 155 | 112 | 13,9 | G20 | 9200,00 | |
| 781045 | 1095 | 1110 | 472 | 720 | 720 | 155 | 132 | 17,0 | G20 | 11600,00 | |

PIECE DO PIZZY PROFESIONAL EXTRA POWER

- linie **bardzo wydajnych** urządzeń przeznaczonych do wypieku wszelkich rodzajów pizzy
- polecane do obiektów gastronomicznych charakteryzujących się dużym natężeniem ruchu

Więcej informacji na temat funkcji urządzeń oraz ich zastosowania: stalgast.com/wyposazenie-pizzerii

UKŁAD KOMORY PIECA:



4 x Ø360mm



6 x Ø360mm



6 x Ø360mm



9 x Ø360mm

PIEC DO PIZZY FR-LINE

- komora wyłożona szamotem
- przeznaczony do pizzy o średnicy 36 cm
- wielogrzalkowy system grzewczy
- zakres pracy do 500°C

- oświetlenie komory
- kominiek do odprowadzania pary
- niezależne sterowanie grzałkami
- panel frontowy wykonany ze stali nierdzewnej
- obudowa ze stali malowanej na czarno
- szerszą ofertę znajdziesz na:

stalgast.com



| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | W (użytkowe) mm | D (użytkowe) mm | H (użytkowe) mm | M kg | P kW | U V | Cena netto | Układ |
|---------|--------------------|---------|---------|---------|--------------------|--------------------|--------------------|---------|---------|--------|---------------|-------|
| 781801 | Piec jednokomorowy | 1010 | 850 | 420 | 720 | 720 | 140 | 127 | 5 | 400 | 6430,00 | |
| 781802 | Piec dwukomorowy | 1010 | 850 | 750 | 720 | 720 | 140 | 226 | 12 | 400 | 10950,00 | |
| 781812 | Piec dwukomorowy | 1010 | 1210 | 750 | 720 | 1080 | 140 | 316 | 18 | 400 | 13420,00 | |
| 781901 | Piec jednokomorowy | 1370 | 850 | 420 | 1080 | 720 | 140 | 174 | 9 | 400 | 8750,00 | |
| 781902 | Piec dwukomorowy | 1370 | 850 | 750 | 1080 | 720 | 140 | 306 | 18 | 400 | 15630,00 | |
| 781912 | Piec dwukomorowy | 1370 | 1210 | 750 | 1080 | 1080 | 140 | 436 | 26,4 | 400 | 19270,00 | |



PODSTAWY DO PIECÓW

PODSTAWA DO PIECA

- konstrukcja skręcana



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom



| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|--------------------------------------------------------------------------|---------|---------|---------|---------------|
| 782010 | Podstawa do pieca 782001, 782002 | 785 | 770 | 1000 | 856,00 |
| 782011 | Podstawa do pieca 781501, 781502 | 910 | 745 | 1000 | 856,00 |
| 782012 | Podstawa do pieca 781411, 781511, 781512 | 910 | 1030 | 1000 | 777,00 |
| 782013 | Podstawa do pieca 781040, 781421, 781422, 781601, 781602, 781801, 781802 | 1020 | 860 | 1000 | 799,00 |
| 782014 | Podstawa do pieca 781431, 781432, 781611, 781811, 781812 | 1020 | 1220 | 1000 | 856,00 |
| 782015 | Podstawa do pieca 781521, 781522 | 1160 | 745 | 1000 | 777,00 |
| 782016 | Podstawa do pieca 781531, 781532 | 1160 | 1030 | 1000 | 856,00 |
| 782017 | Podstawa do pieca 781702, 781901, 781902 | 1380 | 860 | 1000 | 856,00 |
| 782018 | Podstawa do pieca 781711, 781712, 781911, 781912 | 1380 | 1220 | 1000 | 975,00 |
| 782019 | Podstawa do pieca 781045 | 1095 | 940 | 1000 | 917,00 |
| 782020 | Podstawa do pieca 781301, 781302 | 905 | 795 | 1000 | 831,00 |
| 782021 | Podstawa do pieca 781312 | 905 | 1090 | 1000 | 891,00 |
| 782022 | Podstawa do pieca 782100, 782120 | 565 | 470 | 1000 | 449,00 |

NOWOŚĆ
NOWOŚĆ
NOWOŚĆ

WAŁKOWARKA DO CIASTA

- urządzenie do wałkowania ciast na pizzę oraz pieczywo
- wałkowarka znacznie upraszcza i przyspiesza pracę
- regulacja grubości ciasta od ok. 1 ÷ 4 mm
- długość rolki L=300 mm
- zalecana waga ciasta: 80-210 gr.
- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- 2 tryby pracy: praca ciągła / włącznik nożny



Nożny włącznik



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|------|------|------|------|------|-----|------------|
| 786931 | 445 | 340 | 640 | 29 | 0,5 | 230 | 3830,00 |

MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- 786100 maksymalna pojemność dzieży do 6,5 kg (ciasta)
- 786200 maksymalna pojemność dzieży do 15 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża zamontowana na stałe



Dzieża i hak ze stali nierdzewnej



Panel sterowania



| Lp. | Nr kat. | Ø mm | W mm | D mm | H mm | V litry | N obr/min | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|-----|---------|------|------|------|------|---------|-----------|------|------|-----|------------|
| 1. | 786100 | 340 | 360 | 680 | 750 | 10 | 15 | 68 | 0,55 | 230 | 3230,00 |
| 2. | 786200 | 360 | 380 | 670 | 735 | 20 | 15 | 70 | 0,75 | 230 | 4140,00 |



MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- 786102 maksymalna pojemność dzieży do 8 kg (ciasta)
- 786202 maksymalna pojemność dzieży do 18 kg (ciasta)
- 786302 maksymalna pojemność dzieży do 25 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- dzieża zamontowana na stałe
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalga.com**



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|----------------|
| 786102 | 270 | 540 | 560 | 48 | 0,37 | 230 | 3570,00 |
| 786202 | 400 | 690 | 630 | 82 | 0,9 | 230 | 4330,00 |
| 786302 | 440 | 830 | 720 | 110 | 1,3 | 230 | 5110,00 |

MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- prędkości:
- prędkość obrotowa spirali 92-139 obr/min
- prędkość obrotowa dzieży 9-14 obr/min
- podnoszona głowica oraz demontowana dzieża
- 786402 maksymalna pojemność dzieży do 18 kg (ciasta)
- 786502 maksymalna pojemność dzieży do 25 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalga.com**

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|----------------|
| 786402 | 470 | 720 | 640 | 94 | 0,55 | 400 | 7310,00 |
| 786502 | 460 | 840 | 730 | 127 | 1,1 | 400 | 8320,00 |

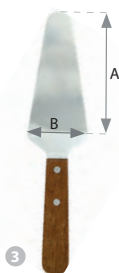
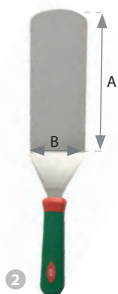
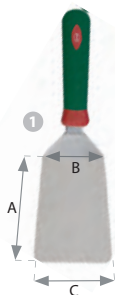


MIKSER SPIRALNY

- do ciast ciężkich np.: pizza, pierogi
- podnoszona głowica oraz demontowana dzieża
- 786400 maksymalna pojemność dzieży do 18 kg (ciasta)
- 786500 maksymalna pojemność dzieży do 25 kg (ciasta)
- części mające bezpośredni kontakt z żywnością wykonane są ze stali nierdzewnej
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalga.com**



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|----------------|
| 786400 | 400 | 690 | 630 | 100 | 0,9 | 230 | 5590,00 |
| 786500 | 440 | 830 | 720 | 128 | 1,3 | 230 | 7310,00 |



1 ŁOPATKA DO PIZZY

- antypoślizgowa rączka
- A=120 mm, B=75 mm, C=90 mm



| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 270150 | 150 | 134,00 |

2 ŁOPATKA DO PIZZY

- antypoślizgowa rączka
- A=200 mm, B=80 mm



| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 270260 | 260 | 169,00 |

3 ŁOPATKA DO PIZZY

- drewniana rączka
- A=120 mm, B=60 mm



| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 503210 | 270 | 17,10 |

4 RADEŁKO DO PIZZY

- ostrze proste

| Nr kat. | Ø mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 561101 | 100 | 12,00 |

5 ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z aluminium
- drewniana rączka

| Nr kat. | W mm | D mm | L mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------|
| 564022 | 260 | 300 | 200 | 32,00 |
| 564052 | 300 | 300 | 500 | 60,00 |
| 564102 | 300 | 300 | 1000 | 82,00 |

6 ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z drewna bukowego



| Nr kat. | W mm | D mm | L mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------|
| 564030 | 350 | 300 | 1100 | 84,00 |
| 564040 | 350 | 350 | 1100 | 116,00 |

ŁOPATA DO PIZZY

- wykonana z aluminium

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 564412 | 320 | 300 | 1200 | 131,00 |



ŁOPATA OPERACYJNA DO PIZZY

- wykonana z aluminium

| Nr kat. | Ø mm | L mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------------|
| 564413 | 200 | 1690 | 140,00 |



SZCZOTKA CZYSZCZENIA PIECÓW

- uchwyt aluminiowy
- włosie wykonane z mosiądzu

| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|---------|---------------|
| 564411 | 1500 | 176,00 |



SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA PIECÓW

- włosie wykonane z mosiądzu
- możliwość regulacji szczotki

| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|---------|---------------|
| 564401 | 1100 | 298,00 |



POJEMNIK NA CIASTO

- idealne na ciasto do pizzy, makaronów itp.



| Lp. | Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|-----|---------|--------------------------------------|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 1. | 563407 | Pojemnik na ciasto | 600 | 400 | 70 | - | 45,40 |
| 2. | 563410 | Pojemnik na ciasto | 600 | 400 | 100 | - | 46,40 |
| 3. | 563411 | Pojemnik na ciasto | 400 | 300 | 100 | 10 | 25,60 |
| 4. | 563408 | Pokrywa do pojemnika 563407 i 563410 | 600 | 400 | 20 | - | 30,20 |
| 5. | 563412 | Pokrywa do pojemnika 563411 | 400 | 300 | 20 | - | 20,20 |

6 WÓZEK DO POJEMNIKA NA CIASTO DO PIZZY
- dedykowany do pojemników 600x400



**NOWOŚĆ
NOWOŚĆ**

| Nr kat. | Cena netto |
|---------|---------------|
| 563409 | 207,00 |

TALERZE DO PIZZY



- sprzedawane w ilościach kartonowych (K)
- cena za sztukę

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | K szt. | Cena netto |
|-----|---------|------------------------|------|------|--------|--------------|
| 1. | 390301 | Talerz do pizzy Tina | 330 | 20 | 6 | 21,00 |
| | 390302 | Talerz do pizzy Tina | 350 | 20 | 6 | 25,90 |
| 2. | 388615 | Talerz do pizzy | 330 | 12 | 6 | 7,23 |
| 3. | 394419 | Talerz do pizzy Apulia | 315 | 20 | 6 | 19,70 |



 LUBIANA









BLACHA DO PIZZY

- po skończonej pracy każdą blachę należy dokładnie umyć, wysuszyć i natłuścić; zabieg ten służy zabezpieczeniu blachy przed korozją



| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|--------------|
| 560181 | 180 | 25 | 9,00 |
| 560201 | 200 | 25 | 9,70 |
| 560221 | 220 | 25 | 9,90 |
| 560241 | 240 | 25 | 11,10 |
| 560261 | 260 | 25 | 11,50 |
| 560281 | 280 | 25 | 11,50 |
| 560301 | 300 | 25 | 13,90 |
| 560321 | 320 | 25 | 15,40 |
| 560361 | 360 | 25 | 20,40 |
| 560401 | 400 | 25 | 26,90 |
| 560451 | 450 | 30 | 33,40 |
| 560501 | 500 | 30 | 39,70 |

SIATKA DO PIZZY



| Nr kat. | Ø mm (wewnętrzna) | Ø mm (zewnątrzna) | Cena netto |
|---------|-------------------|-------------------|--------------|
| 562231 | 200 | 230 | 9,90 |
| 562281 | 250 | 280 | 11,00 |
| 562311 | 280 | 300 | 13,00 |
| 562330 | 310 | 330 | 14,00 |
| 562361 | 350 | 380 | 17,00 |
| 562400 | 380 | 400 | 20,00 |
| 562460 | 430 | 460 | 20,00 |
| 562500 | 480 | 500 | 28,00 |
| 562600 | 570 | 600 | 45,00 |

TORBA DO PIZZY

- wykonana z mocnego materiału - nylonu, odpornego na zniszczenia
- poliestrowa izolacja maksymalnie utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci i zapachu
- duża, uchylna kłapa
- przezroczysta kieszeń na rachunki 120x180 mm
- posiada pętelkę do zawieszania oraz otwory wentylacyjne



TORBA DO PIZZY

- wykonana z wytrzymałego materiału-winyłu
- gruba izolacja utrzymuje temperaturę, nie przepuszcza wilgoci
- duża uchylna kłapa na rzep
- przezroczysta kieszeń na rachunki o wymiarach (WxD) 165x120 mm
- posiada wygodny uchwyt do przenoszenia i otwory wentylacyjne



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | W (użytkowe) mm | D (użytkowe) mm | H (użytkowe) mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|-----------------|-----------------|-----------------|--------------|
| 563452 | 550 | 500 | 200 | 510 | 500 | 200 | 65,00 |

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | W (użytkowe) mm | D (użytkowe) mm | H (użytkowe) mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|-----------------|-----------------|-----------------|--------------|
| 563453 | 500 | 500 | 300 | 480 | 480 | 285 | 69,00 |

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

- wytrzymały materiał o właściwościach sprężystych
- bardzo dobre właściwości termoizolacyjne
- łatwy w czyszczeniu
- lekki



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 057301 | 410 | 410 | 330 | 32 | 152,00 |

POJEMNIK TERMOIZOLACYJNY DO PIZZY

- rozmiar GN 2/3
- szczelnie przylegająca pokrywa



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 057231 | 415 | 400 | 265 | 27 | 109,00 |

RĘKAWICE TERMICZNE OLEJODOPORNE DO GRILLA

- wykonane z neoprenu
- 5-palczaste
- nienasiąkliwe



| Nr kat. | T °C | Cena netto |
|---------|--------|------------|
| 505020 | do 100 | 114,00 |

RĘKAWICE LATEKSOWE

- wykonane z lateksu z bezszwową wyściółką z poliamidu
- marszczone wykończenie ułatwia uchwyt śliskich elementów
- odporne na detergenty, płyny oraz na kwasy i zasady
- dopuszczone do kontaktu z żywnością



| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 505021 | 300 | 53,00 |

RĘKAWICE PIEKARSKIE

- wykonane ze skóry
- 3-palczaste



| Nr kat. | T °C | Cena netto |
|---------|--------|------------|
| 505011 | do 300 | 103,00 |

RĘKAWICE KUCHENNE

- bawełna impregnowana przeciwogniowo
- 2-palczaste



| Nr kat. | L mm | T °C | Cena netto |
|---------|------|--------|------------|
| 505013 | 430 | do 230 | 35,60 |

RĘKAWICE PIEKARSKIE

- wykonane ze skóry
- 2-palczaste



| Nr kat. | L mm | T °C | Cena netto |
|---------|------|--------|------------|
| 505014 | 410 | do 250 | 105,00 |



STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- blat wykonany z granitu
- nośność półek do 60 kg
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odparowanie skroplin
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki
- 2 półki GN1/1
- samodomykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- grubość izolacji 35 mm
- maksymalna wysokość pojemników GN 150mm
- cena stołu nie zawiera pojemników
- dodatkowa półka - nr kat. 841445
- dedykowane prowadnice 841443
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 492

Ergonomiczne uchwyty



| Nr kat. | Układ pojemników | W mm | D mm | H mm | T °C | P kW | U V | V litry | Cena netto |
|---------|------------------|------|------|------|---------|------|-----|---------|------------|
| 843029 | 5x GN 1/6 | 900 | 700 | 1075 | +2 / +8 | 0,23 | 230 | 257 | 3080,00 |

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY Z NADSTAWĄ CHŁODNICZĄ

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- blat wykonany z granitu
- nośność półek do 60 kg
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odparowanie skroplin
- wymuszony obieg powietrza
- regulowane nóżki
- 2 półki GN1/1
- samo domykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- grubość izolacji 35 mm
- maksymalna wysokość pojemników GN 150mm
- cena stołu nie zawiera pojemników
- dodatkowa półka - nr kat. 841445
- dedykowane prowadnice 841443
- dodatkowe półki oraz akcesoria str. 492



| Nr kat. | Układ pojemników | W mm | D mm | H mm | T °C | P kW | U V | Klasa energ. | Zużycie energii kWh/rok | V litry | V litry netto | Klasa klimatyczna | Cena netto |
|---------|------------------|------|------|------|---------|------|-----|--------------|-------------------------|---------|---------------|-------------------|------------|
| 843032 | 6 x GN 1/4 | 1400 | 700 | 1450 | +2 / +8 | 0,23 | 230 | C | 1262 | 400 | 308 | 4 | 7150,00 |

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY, 600X400

- blat wykonany z granitu
- filtr przeciwpyłkowy
- 14 prowadnic (2 x 7) do blach 600x400 w komplecie
- regulowane nóżki (+45 mm)
- zawiera witrynę 844541



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | T °C | M kg | P kW | U V | Klasa energ. | Zużycie energii kWh/rok | V litry | V litry netto | Klasa klimatyczna | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------|------|-----|--------------|-------------------------|---------|---------------|-------------------|------------|
| 843300 | 1510 | 800 | 1430 | +2 / +8 | 257 | 0,30 | 230 | B | 847 | 428 | 290 | 4 | 9500,00 |

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY, 600X400

- blat wykonany z granitu
- 7 neutralnych szuflad
- 7 prowadnic do blach 600x400
- regulowane nóżki (+45mm)
- zawiera witrynę 844541



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | T °C | P kW | U V | V litry | Klasa klimatyczna | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------|-----|---------|-------------------|------------|
| 843310 | 1510 | 800 | 1430 | +2 / +8 | 0,30 | 230 | 135 | 4 | 10150,00 |

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY, 600X400

- blat wykonany z granitu
- 7 neutralnych szuflad
- 14 (2x7) prowadnic do blach 600x400
- regulowane nóżki (+45mm)
- witryna o pojemności 10 GN 1/4 o wysokości do 150 mm



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | T °C | P kW | U V | V litry | Klasa klimatyczna | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------|-----|---------|-------------------|------------|
| 843271 | 2020 | 780 | 1430 | +2 / +8 | 0,3 | 230 | 290 | 4 | 11280,00 |



OBRÓBKA MECHANICZNA

Urządzenia stosowane zarówno w małej, jak i dużej gastronomii do krojenia, rozdrabniania, siekania, obierania, szatkowania oraz miksowania różnego rodzaju żywności.

| | | | |
|-------------------------------------------|---------|------------------------------------------|---------|
| Maszynki do mielenia mięsa..... | 376-377 | Obieraczka do ziemniaków | 371 |
| Kotłociarki i akcesoria | 375-376 | Szatkownice, roboty wielofunkcyjne | 381-391 |
| Nadziewarki i krajalnice do kielbas | 378-379 | Cuttery i miksery ręczne | 394-402 |
| Krajalnice do wędlin i serów | 372-374 | Sokowirówki..... | 380 |

OBIERACZKA

- ergonomiczny panel sterowania grawerowany laserowo
- jednorazowy wsad do 6 lub 12 kg (w zależności od modelu)
- cicha praca
- poliwęglanowa pokrywa z wyłącznikiem bezpieczeństwa
- timer z regulacją do 5 minut
- separator obierzyn nr kat. 786003 sprzedawany oddzielnie



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radowo

nowy design

ulepszona konstrukcja
urządzenia

1



2

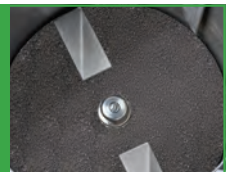


3

Nowa odpowiednio
pochylona konstrukcja
panelu sterowania
zapewnia komfort
i bezpieczeństwo
użytkownika



Tarcza ścierna



| Lp. | Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | S kg/h | P kW | U V | Cena netto |
|-----|---------|--------------------|---------|---------|---------|-----------|---------|--------|----------------|
| 1. | 789061 | Obieraczka | 450 | 830 | 930 | 60 | 0,55 | 400 | 4210,00 |
| 2. | 789120 | Obieraczka | 450 | 830 | 930 | 120 | 0,55 | 400 | 4870,00 |
| 3. | 789003 | Separator obierzyn | 315 | 562 | 160 | - | - | - | 596,00 |

NOWOŚĆ



KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW

- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- wózek, pokrętła i śruby wykonane ze stali nierdzewnej
- stół podawczy o wymiarach (WxD) 220x180 mm
- solidna i sprawdzona konstrukcja
- silnik z dodatkowo wzmocnionym napędem
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-13 mm
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com**



| Nr kat. | Ø mm (noża) | W mm | D mm | H mm | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|----------------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|---------------|
| 722125 | 250 | 570 | 560 | 475 | 18 | 0,12 | 230 | 3340,00 |

KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW

- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- wózek, pokrętła i śruby wykonane ze stali nierdzewnej
- stół podawczy o wymiarach (WxD) 225x210 mm
- solidna i sprawdzona konstrukcja
- silnik z dodatkowo wzmocnionym napędem
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-13 mm
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com**



| Nr kat. | Ø mm (noża) | W mm | D mm | H mm | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|----------------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|---------------|
| 722130 | 300 | 640 | 610 | 510 | 21 | 0,16 | 230 | 4960,00 |

KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW

- przeznaczona do krojenia serów i wędlin
- obudowa wykonana z anodowanego aluminium pokrytego powłoką nieprzylepającą
- wózek, pokrętła i śruby wykonane ze stali nierdzewnej
- ostrze pokryte powłoką nieprzylepającą
- wózek pochylony pod kątem 45° dla łatwiejszego krojenia
- stół podawczy o wymiarach (WxD) 270x175 mm
- silnik z dodatkowo wzmocnionym napędem
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-14 mm
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com



| Nr kat. | Ø mm (noża) | W mm | D mm | H mm | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|----------------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|---------------|
| 722141 | 300 | 560 | 680 | 520 | 24 | 0,18 | 230 | 6610,00 |

**KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW,
PÓŁAUTOMATYCZNA**

- krajalnica półautomatyczna wyposażona w 2 silniki, przeznaczona do intensywnych zastosowań
- przeznaczona do wędlin i serów
- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- wózek, pokrętła i śruby wykonane ze stali nierdzewnej
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-14 mm
- maksymalne wymiary krojonego produktu 305x240 mm
- cyfrowy licznik plastów
- podwójna blokada
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com



| Nr kat. | Ø mm (noża) | W mm | D mm | H mm | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|----------------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|---------------|
| 722135 | 350 | 680 | 1020 | 705 | 55 | 0,48 | 230 | 21940,00 |



KRAJALNICA DO WĘDLIN I SERÓW



- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-10 mm
- osłona noża, ruchoma ścianka oraz nóż pokryte są nieprzylepającą powłoką



| Nr kat. | Ø mm (noża) | W mm | D mm | H mm | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|----------------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|---------------|
| 722252 | 250 | 380 | 490 | 380 | 16 | 0,32 | 230 | 1700,00 |
| 722221 | 220 | 380 | 440 | 340 | 14 | 0,32 | 230 | 1540,00 |

KRAJALNICA DO WĘDLIN



- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- demontowany wózek ułatwia utrzymanie w czystości
- wbudowana ostrzałka
- regulacja krojenia 0-10 mm



| Nr kat. | Ø mm (noża) | W mm | D mm | H mm | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|----------------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|---------------|
| 722255 | 250 | 380 | 490 | 380 | 16 | 0,32 | 230 | 1490,00 |

PIŁA DO KOŚCI

- obudowa z malowanego aluminium
- wyłącznik bezpieczeństwa
- hamulec silnika
- regulacja grubości ciętego mięsa
- powierzchnia robocza i ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- popychacz do mięsa wykonany z polerowanego aluminium
- antypoślizgowe nóżki
- urządzenie posiada bardzo ostrą piłę – prosimy zachować szczególną ostrożność podczas krojenia i czyszczenia



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | L mm (ostrza) | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------------|---------|---------|--------|---------------|
| 789215 | 530 | 400 | 850 | 1550 | 42 | 0,75 | 230 | 6560,00 |



KOTLECIARKA

- polecana do restauracji, sklepów mięsnych, barów typu kebab itp.
- przeznaczona do zmiękczenia oraz przygotowania mięsa na kotlety, bitki, filety, steki
- wydajność do 600 kotletów/godz.
- wielkość otworu wsadowego 164x20 mm
- antypoślizgowe nóżki
- przystawka nacinająca w standardzie



Łatwy montaż

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | S kg/h | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|-----------|---------|---------|--------|---------------|
| 721580 | 790 | 260 | 575 | 120 | 19,2 | 0,35 | 230 | 4050,00 |

PRZYSTAWKA ZGNIATAJĄCA

- przystawka zgniatająca do kotleciarki 721580
- wyposażona w regulację grubości zgniatania
- polecana do przygotowywania mięsa na kotlety, bitki
- zastępuje tradycyjne rozbijanie mięsa przy użyciu tłuczka
- przystawka zgniatająca nie nadaje się do obróbki mięsa drobiowego

| Nr kat. | Cena netto |
|---------|---------------|
| 721581 | 1480,00 |



KOTLECIARKA

- polecana do restauracji, sklepów mięsnych, barów typu kebab itp.
- przeznaczona do zmiękczenia oraz przygotowania mięsa na kotlety, bitki, filety, steki
- wydajność do 420 kotletów/godz.
- wielkość otworu wsadowego 158x23 mm
- antypoślizgowe nóżki
- przystawka nacinająca w standardzie



Przystawka nacinająca



Łatwa do utrzymania w czystości



Wysoka wydajność



Łatwy montaż



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|------|------|------|------|-----|----------------|
| 721570 | 500 | 310 | 500 | 0,37 | 230 | 3400,00 |

WAŁKI ZGNIATAJĄCE

- polecane do przygotowywania mięsa na kotlety, bitki
- zastępują tradycyjne rozbijanie mięsa przy użyciu tłuczka
- wałki dedykowane do modelu: 721570
- wałki zgniatające nie nadają się do obróbki mięsa drobiowego

| Nr kat. | Cena netto |
|---------|---------------|
| 721571 | 576,00 |



MASZYNE DO MIELENIA MIĘSA

- obudowa wykonana z anodowanego aluminium
- podajnik wykonany ze stali nierdzewnej
- głowica i ślimak wykonane z anodowanego aluminium
- sitka i nóż wykonane ze stali węglowej
- popychacz wykonany z polietylenu
- bieg wsteczny
- sitka: 721011; 721012; 721013; 721014; 721015; 721016; nóż: 721010
- wydajność chwilowa 125kg/h
- w komplecie 3 sitka 3, 5 i 8 mm (średnica oczka)
- średnica sitka - 68 mm
- zabezpieczenie przeciwprzeciążeniowe antypoślizgowe nóżki
- w zestawie lejek do nadziewania kielbas oraz końcówka do nadziewania pierogów przeznaczona dla małej gastronomii
- urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | S kg/h | P kW | U V | Cena netto |
|---------|------|------|------|--------|------|-----|---------------|
| 721129 | 190 | 410 | 350 | 85 | 0,25 | 230 | 990,00 |

MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA

- podstawa wykonana z anodowanego aluminium i stali nierdzewnej
- zdejmowana głowica ułatwiająca czyszczenie
- głowica, ślimak i taca wykonane ze stali nierdzewnej
- rewers w celu łatwiejszego odkręcania sitka
- zabezpieczenie przeciwcieżnieniem
- antypoślizgowe nóżki
- praca ciągła do 8 godzin
- w standardzie sitka: 721121 - 5 i 8 mm, 721221 - 6 i 8 mm



| Lp. | Nr kat. | W mm | D mm | H mm | S kg/h | P kW | U V | Cena netto |
|-----|---------|------|------|------|--------|------|-----|----------------|
| 1. | 721121 | 499 | 270 | 550 | do 160 | 0,8 | 230 | 2245,00 |
| 2. | 721221 | 530 | 270 | 500 | do 300 | 1,1 | 230 | 3020,00 |

MASZYŃKA DO MIELENIA MIĘSA

- podstawa wykonana z anodowanego aluminium i stali nierdzewnej
- lej załadowniczy wykonany z polerowanego stopu aluminium
- taca wykonana ze stali nierdzewnej
- gardziel wykonana z odlewu żeliwa
- ślimak wykonany ze specjalnego stopu aluminium
- rewers w celu łatwiejszego odkręcania sitka
- praca ciągła do 8 godz.
- antypoślizgowe nóżki
- w komplecie sitka: 721124 - 5 i 8 mm, 721224 - 6 i 8 mm



| Lp. | Nr kat. | W mm | D mm | H mm | S kg/h | P kW | U V | Cena netto |
|-----|---------|------|------|------|--------|------|-----|----------------|
| 3. | 721124 | 517 | 328 | 410 | 220 | 0,80 | 230 | 1840,00 |
| 4. | 721224 | 410 | 328 | 517 | 250 | 0,80 | 230 | 2380,00 |

AKCESORIA DO MASZYNEK DO MIĘSA

- w tabeli podana średnica dziurek w sitku



| Lp. | Nr kat. | Ø mm | Pasuje do | Cena netto |
|-----|---------|------|------------------------|--------------|
| 1. | 721010 | - | 721121, 721124, 721129 | 32,00 |
| | 721020 | - | 721221, 721224 | 54,00 |
| 2. | 721011 | 2 | 721121, 721124, 721129 | 81,00 |
| | 721012 | 3 | 721121, 721124, 721129 | 74,00 |
| | 721013 | 4,5 | 721121, 721124, 721129 | 74,00 |
| | 721014 | 6 | 721121, 721124, 721129 | 74,00 |
| | 721015 | 8 | 721121, 721124, 721129 | 74,00 |
| | 721016 | 10 | 721121, 721124, 721129 | 74,00 |
| | 721021 | 2 | 721221, 721224 | 99,00 |
| | 721022 | 3 | 721221, 721224 | 99,00 |
| | 721023 | 4,5 | 721221, 721224 | 95,00 |
| | 721024 | 6 | 721221, 721224 | 95,00 |
| | 721025 | 8 | 721221, 721224 | 95,00 |
| | 721026 | 10 | 721221, 721224 | 95,00 |

NADZIEWARKI DO KIEŁBAS

- Doskonałej jakości urządzenia, przeznaczone do zastosowania przy niemasowej produkcji gastronomicznej jak i do amatorskiej produkcji wędliniarskiej.
- Dzięki niezawodnej i prostej konstrukcji obsługa urządzenia jest łatwa, intuicyjna i wygodna. Wysokiej jakości materiały zastosowane w urządzeniach gwarantują niezawodność w działaniu i długą trwałość użytkowania.
- Cylinder napełniarki montowany na obie strony korpusu urządzenia przez co funkcjonalnie ułatwia obsługę osobom prawo i leworęcznym.

NADZIEWARKA DO KIEŁBAS

INOX

- niezawodna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- wszystkie demontowane elementy urządzenia możliwe do mycia w zmywarkach
- tłok wyposażony w odpowietrznik wsadu i elastyczną wymienną uszczelkę
- napęd z redukcją biegów o dwóch prędkościach pracy
- urządzenie wyposażone w 4 stalowe, wymienne lejki kielbaśnicze o wymiarach: 16, 22, 32, 38 mm
- załadunek cylindra możliwy bez konieczności jego całkowitego demontażu
- łatwe i równomierne dozowanie wsadu napełniarki



| Lp. | Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | M kg | Cena netto |
|-----|---------|---------|---------|---------|------------|---------|---------------|
| 1. | 721305 | 320 | 290 | 680 | 5 | 11 | 563,00 |
| 2. | 721307 | 320 | 330 | 830 | 7 | 12 | 617,00 |
| 3. | 721310 | 400 | 360 | 640 | 10 | 12 | 798,00 |

KRAJALNICE DO KIEŁBAS

- Oferta urządzeń do mechanicznego i elektrycznego krojenia wyrobów masarskich
- Idealne dla małych i średnich lokali gastronomicznych - barów bistro, food trucków oraz restauracji

KRAJALNICA DO KIEŁBASY

- urządzenie przeznaczone do krojenia w plastry kielbasy oraz miękkich warzyw i owoców
- prosty i łatwy w obsłudze mechanizm dźwigniowy
- grubość plasterów 18 mm, ilość noży 10
- stabilne mocowanie do blatu za pomocą przysawek
- prosty demontaż

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 725002 | 230 | 162 | 221 | 341,00 |



KRAJALNICA DO KIEŁBASY

- urządzenie przeznaczone do krojenia kielbasy w plastry
- funkcja automatycznego włączania
- podwójny sierpowaty nóż z regulacją krojenia od 5 do 30 mm
- antypoślizgowe nóżki

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|---------------|
| 725001 | 248 | 189 | 326 | 7,1 | 0,12 | 230 | 596,00 |



AUTOMATYCZNA WYCISKARKA J80 ULTRA/ J80 BUFFET/ J100 ULTRA

- polecana do barów, cateringu, restauracji, hoteli i placówek żywienia zbiorowego
- przeznaczona do przygotowywania świeżych soków owocowych i warzywnych
- asynchroniczny silnik o dużej mocy
- forma otworu wsadowego umożliwiającą ciągłe podawanie owoców i warzyw
- podajnik automatyczny nie wymaga popychania produktów
- świeży sok gotowy w kilka sekund
- przeznaczona do pracy ciągłej
- obudowa silnika ze stali nierdzewnej
- niski poziom hałasu
- nie przegrzewa soku
- zachowuje wszystkie witaminy

Kosz ze stali nierdzewnej można wyjąć bez pomocy narzędzi do łatwego i szybkiego czyszczenia



Tacka zbierająca krople



Pojemnik ze stali nierdzewnej szcztokowanej łatwo zdemontować i czyścić



Opatentowany automatyczny otwór wsadowy o średnicy 79 mm do ciągłego zaopatrywania



Nachylona podstawa w modelu J80 Buffet zapewnia optymalne spływanie soku

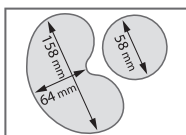


Idealna do samoobsługi przy śniadaniach w formie bufetu, w stołówkach szkolnych i zakładowych, podczas imprez okolicznościowych itp.

| Lp. | Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | N obr/min | P kW | S l/h | U V | Cena netto |
|-----|---------|------------|------|------|------|-----------|------|-------|-----|----------------|
| 1. | 483080 | J80 Ultra | 235 | 535 | 502 | 3000 | 0,7 | 120 | 230 | 6545,00 |
| 2. | 483090 | J80 Buffet | 262 | 566 | 595 | 3000 | 0,7 | 120 | 230 | 7530,00 |
| 3. | 483100 | J100 Ultra | 262 | 566 | 628 | 3000 | 1,0 | 160 | 230 | 8990,00 |

SZATKOWNICA DO WARZEWY CL20

- polecana do restauracji, pubów, barów z jedzeniem na wynos, żłobków i przedszkoli
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- łatwe czyszczenie dzięki demontowalnej komorze roboczej i podajnikowi
- zwarta konstrukcja, niezajmująca wiele miejsca
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6mm, tarte ziemniaki
- pełna oferta tarcz na str. 390-391
- szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com



Obróbka aż do **200 kg**
warzyw na godzinę

Otwór
wsadowy
104 cm²



Otwór
wsadowy
Ø 58 mm



GRATIS
Zestaw 4 tarcz
tnących

plastry 2 mm



wiórki 1,5 mm



słupki 2x6 mm



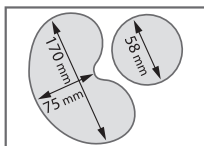
tarte ziemniaki



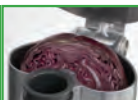
| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | N obr/min | S kg/h | P kW | U V | Cena netto |
|---------|------------------------------------------------|---------|---------|---------|--------------|-----------|---------|--------|----------------|
| 713200 | Szatkwonica do warzyw CL20 z kompletem 4 tarcz | 325 | 300 | 550 | 1500 | do 200 | 0,4 | 230 | 3165,00 |
| 714073 | Zestaw 4 tarcz (polski) | - | - | - | - | - | - | - | 960,00 |

SZATKOWNICA DO WARZYW CL50

- polecana do restauracji, punktów żywienia zbiorowego oraz stołówek
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- automatyczny start po zamknięciu popychacza
- metalowa komora robocza i pokrywa
- blok silnika z poliwęglanu
- szerokie zastosowania dzięki możliwości krojenia w plastry, wiórki, słupki, kostkę oraz frytki
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10mm + siatka 10x10mm)
- pełna oferta tarcz na str. 390-391



Otwór
wsadowy
139 cm²



Otwór
wsadowy
Ø 58 mm



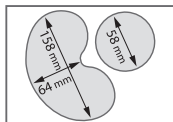
Obróbka aż do **500 kg**
warzyw na godzinę



Zestaw
do wyrobu
tłuczonych
ziemniaków
i puree



| Lp. | Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | N obr/min | S kg/h | P kW | U V | Cena netto |
|-----|---------|-----------------------------------|---------|---------|---------|--------------|-----------|---------|--------|---------------|
| 1. | 713500 | Szatkwonica do warzyw CL50 | 300 | 350 | 555 | 375 | do 500 | 0,55 | 230 | 5400,00 |
| 2. | 713501 | Szatkwonica do warzyw CL50 | 300 | 350 | 555 | 375 | do 500 | 0,60 | 400 | 5570,00 |
| 3. | 714201 | Zestaw do ziemniaków i puree 3 mm | - | - | - | - | - | - | - | 1220,00 |
| 4. | 714198 | Zestaw 6 tarcz (polski) | - | - | - | - | - | - | - | 2485,00 |



SZATKOWNICA DO WARZYW CL30 BISTRO I CL40

- polecana do restauracji, szkół i przedszkoli oraz punktów gastronomicznych
- asynchroniczny silnik, magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- łatwe czyszczenie dzięki demontowalnej komorze roboczej i podajnikowi
- zwarta konstrukcja, nie zajmująca wiele miejsca
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6mm, tarte ziemniaki/parmezan
- pełna oferta tarcz na str. 390-391

Możliwość
krojenia
od 8 mm
do 12 mm



Obróbka aż do **200 kg**
warzyw na godzinę

| Lp. | Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | N obr/min | S kg/h | P kW | U V | Cena netto |
|-----|---------|-------------------------|---------|---------|---------|--------------|-----------|---------|--------|----------------|
| 1. | 713400 | Szatkwonica CL40 | 320 | 304 | 590 | 500 | do 200 | 0,5 | 230 | 4730,00 |
| 2. | 713300 | Szatkwonica CL30 Bistro | 320 | 304 | 590 | 500 | do 200 | 0,5 | 230 | 3885,00 |
| 3. | 714073 | Zestaw 4 tarcz (polski) | - | - | - | - | - | - | - | 960,00 |

SZATKOWNICA DO WARZYW CL52

- polecana do garnażerii, stołówek i cateringu
- asynchroniczny silnik
- zespół silnikowy wykonany ze stali nierdzewnej
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- demontowalny podajnik cylindryczny
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10mm + siatka 10x10mm)
- pełna oferta tarcz na str. 390-391

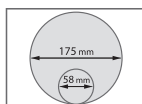
Otwór wsadowy
238 cm² w którym
zmieści się do 15
pomidorów lub
główka kapusty



Otwór wsadowy
Ø 59 mm



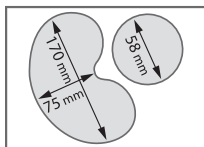
Obróbka aż do **750 kg**
warzyw na godzinę



| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | N obr/min | S kg/h | P kW | U V | Cena netto |
|---------|------------------------------------------|---------|---------|---------|--------------|-----------|---------|--------|-----------------|
| 713520 | Szatkwonica do warzyw CL52 | 360 | 340 | 690 | 375 | do 750 | 0,75 | 230 | 9320,00 |
| 713521 | Szatkwonica do warzyw CL52 | 360 | 340 | 690 | 375 | do 750 | 0,75 | 400 | 9320,00 |
| 713522 | Szatkwonica do warzyw CL52 (2-prędkości) | 360 | 340 | 690 | 375/750 | do 750 | 0,75 | 400 | 10250,00 |
| 714201 | Zestaw do ziemniaków i pure 3 mm | - | - | - | - | - | - | - | 1220,00 |
| 714198 | Zestaw 6 tarcz (polski) | - | - | - | - | - | - | - | 2485,00 |

SZATKOWNICA DO WARZYW CL50 GOURMET

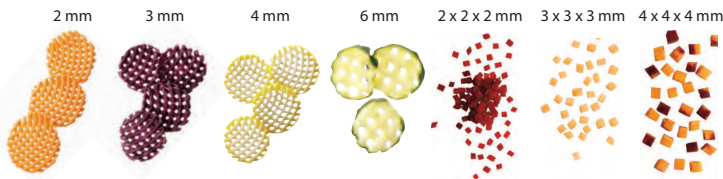
- polecana do restauracji, punktów żywienia zbiorowego oraz stołówek
- 7 nowych rodzajów krojenia w małe kostki BRUNOISE i wafle
- nowa technologia krojenia w kostkę przy pomocy tylko 1 tarczy
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- automatyczny start po zamknięciu popychacza
- metalowa komora robocza i pokrywa
- blok silnika ze stali nierdzewnej
- szerokie zastosowania dzięki możliwości krojenia w plastry, wiórki, słupki, kostki oraz frytki
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm,
- pełna oferta tarcz na str. 390-391



Obróbka aż do **500 kg**
warzyw na godzinę



7 nowych
rodzajów
krojenia



| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | N obr/min | S kg/h | P kW | U V | Cena netto |
|---------|------------------------------------|---------|---------|---------|--------------|-----------|---------|--------|----------------|
| 713510 | Szatkwonica do warzyw CL50 gourmet | 390 | 310 | 760 | 375 | 500 | 550 | 230 | 8595,00 |

SZATKOWNICA DO WARZYW CL55

- polecana do garmażerii, stołówek i małych zakładów produkcyjnych
- asynchroniczny silnik
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- grawitacyjny otwór wsadowy
- w komplecie ruchoma podstawa ze stali nierdzewnej
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10mm + siatka 10x10mm)
- pełna oferta tarcz na str. 390-391

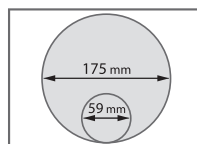


1

Otwór wsadowy
238 cm²
z wmontowanym
podajnikiem
cylindrycznym
Ø 59 mm



Obróbka aż do **1200 kg**
warzyw na godzinę

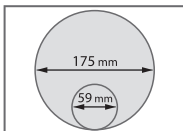


2

| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | N obr/min | S kg/h | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------------------------------------------------|---------|---------|---------|--------------|-----------|---------|--------|-----------------|
| 713550 | Szatkwonica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1 | 700 | 359 | 1100 | 375 | do 1200 | 1,1 | 230 | 16230,00 |
| 713551 | Szatkwonica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1 | 865 | 396 | 1272 | 375 / 750 | do 1200 | 1,1 | 400 | 16230,00 |
| 713553 | Szatkwonica do warzyw CL55 z podajnikiem nr 1 i 2 | 865 | 396 | 1272 | 375 / 700 | do 1200 | 1,1 | 400 | 21845,00 |
| 714201 | Zestaw do ziemniaków i pure 3 mm | - | - | - | - | - | - | - | 1220,00 |
| 714198 | Zestaw 6 tarcz (polski) | - | - | - | - | - | - | - | 2485,00 |

SZATKOWNICA DO WARZYW CL60

- polecana do przetwórnicy owocowo-warzywnych, garmażerii, zakładów produkcyjnych w przemyśle rolno-spożywczym
- asynchroniczny silnik
- zespół silnikowy wykonany ze stali nierdzewnej
- magnetyczny system bezpieczeństwa i hamulec silnikowy
- grawitacyjny otwór wsadowy
- w komplecie ruchoma podstawa ze stali nierdzewnej
- polecany zestaw tarcz (714198): plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 2x10mm, zestaw do kostki (tarcza tnąca 10mm + siatka 10x10mm)
- regulowane nóżki
- pełna oferta tarcz na str. 390-391



Podajnik
z popychaczem
w komplecie



Otwór wsadowy
238 cm²
z wmontowanym
podajnikiem
cylicylnicznym
Ø 59 mm



Obróbka aż do **1800 kg**
warzyw na godzinę



| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | N obr./min | S kg/h | P kW | U V | Cena netto |
|---------|------------------------------------------------|---------|---------|---------|---------------|-----------|---------|--------|-----------------|
| 713600 | Szatkwonica do warzyw CL60 z dwoma podajnikami | 462 | 770 | 1356 | 375/750 | do 1800 | 1,5 | 400 | 33235,00 |
| 714201 | Zestaw do ziemniaków i pure 3 mm | - | - | - | - | - | - | - | 1220,00 |
| 714198 | Zestaw 6 tarcz (polski) | - | - | - | - | - | - | - | 2485,00 |

ROBOTY WIELOFUNKCYJNE

- robot wielofunkcyjny można stosować jako cutter-wilk oraz szatkownicę
- asynchroniczny silnik
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej
- pełna oferta tarcz na str. 390-391

ROBOT WIELOFUNKCYJNY R211 XL

- polecany dla małej gastronomii i punktów gastronomicznych z jedzeniem na wynos
- pojemnik cutra i szatkownica wykonane z wytrzymałego tworzywa
- do szatkownicy pasuje kompletna gama tarcz do krojenia warzyw i owoców
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6mm, tarte ziemniaki/parmezan
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej



Ilość porcji:
od 10 do 30 porcji

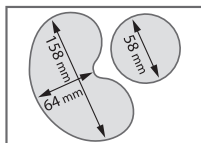
| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | V litry | N obr/min | P kW | U V | Cena netto |
|---------|-------------------------|------|------|------|---------|-----------|------|-----|----------------|
| 712212 | R211 XL | 220 | 360 | 450 | 2,9 | 1500 | 0,55 | 230 | 4145,00 |
| 714073 | Zestaw 4 tarcz (polski) | - | - | - | - | - | - | - | 960,00 |

ROBOT WIELOFUNKCYJNY R402

- polecany do restauracji, garmażerii, stołówek i punktów gastronomicznych
- pojemnik cutra wykonany ze stali nierdzewnej
- szatkownica wykonana z wytrzymałego tworzywa
- metalowa podstawa silnika zapewnia większą wytrzymałość
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6mm, tarte ziemniaki/parmezan
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej



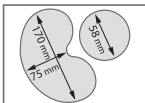
Ilość porcji:
od 20 do 100 porcji



| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | V litry | N obr/min | P kW | U V | Cena netto |
|---------|-------------------------|------|------|------|---------|------------|------|-----|----------------|
| 712403 | R402 | 320 | 304 | 590 | 4,5 | 750 / 1500 | 0,75 | 230 | 9125,00 |
| 712402 | R402 | 320 | 304 | 590 | 4,5 | 750 / 1500 | 0,75 | 400 | 9125,00 |
| 714073 | Zestaw 4 tarcz (polski) | - | - | - | - | - | - | - | 960,00 |

ROBOT WIELOFUNKCYJNY R502

- polecany do restauracji i cateringu
- pojemnik cuttra wykonany ze stali nierdzewnej
- szatkownica wykonana z metalu
- metalowa podstawa silnika zapewnia większą wytrzymałość
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- timer z sygnalizacją zakończonego czasu pracy
- polecany zestaw tarcz: plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x10mm, słupki 4x4mm, zestaw do kostki (tarcza drobno tnąca 10mm + siatka 10x10mm) - 714198



Ilość porcji:
od 30 do 300 porcji



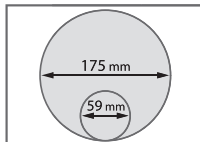
| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | V litry | N obr./min | P kW | U V | Cena netto |
|---------|-------------------------|------|------|------|---------|------------|------|-----|------------|
| 712502 | R502G | 380 | 350 | 665 | 5,9 | 750 / 1500 | 1,00 | 400 | 11805,00 |
| 714198 | Zestaw 6 tarcz (polski) | - | - | - | - | - | - | - | 2485,00 |

ROBOT WIELOFUNKCYJNY R752

- polecany do restauracji i cateringu
- robot wielofunkcyjny można stosować jako cutter-wilk oraz szatkownicę
- wyposażony w system sterowania impulsowego
- co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- do szatkownicy pasuje kompletna gama tarcz
- do krojenia warzyw i owoców
- 2 prędkości: 750 obr./min dla szatkownicy, 1500 obr./min dla cuttra/wilka
- wykonana w całości z metalu z 2 podajnikami
- timer z sygnalizacją zakończonego czasu pracy
- pojemnik 7,5 l ze nierdzewnej stali + gładki nóż
- polecany zestaw tarcz: plastry 2mm, plastry 5mm, wiórki 1,5mm, słupki 4x10mm, zestaw do kostki (tarcza drobno tnąca 10mm + siatka 10x10mm) - 714198
- pełna oferta tarcz na str. 390-391

NOWOŚĆ

Otwór wsadowy
238 cm² w którym
zmieści się do 15
pomidorów lub
główka kapusty



Otwór wsadowy
Ø 59 mm



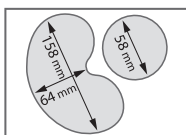
Ilość porcji:
od 50 do 400 porcji



| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | L litry | N obr./min | P kW | U V | Cena netto |
|---------|-------------------------|------|------|------|---------|------------|------|-----|------------|
| 712752 | R752 | 380 | 365 | 715 | 7,5 | 750 / 1500 | 1,8 | 400 | 13960,00 |
| 714198 | Zestaw 6 tarcz (polski) | - | - | - | - | - | - | - | 2485,00 |

ROBOT WIELOFUNKCYJNY R301 I R301 ULTRA

- polecany do restauracji, placówek żywienia zbiorowego, punktów gastronomicznych, garmażerii i stołówek
- robot wielofunkcyjny można stosować jako cutter-wilk oraz szatkownicę
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- do szatkownicy pasuje kompletna gama tarcz do krojenia warzyw i owoców
- polecany zestaw tarcz tnących (714073) plastry 2 mm, wiórki 1,5 mm, słupki 2x6mm, tarte ziemniaki/parmezan
- w standardzie nóż gładki ze stali nierdzewnej
- pełna oferta tarcz na str. 390-391



Otwór w
104 cm²



Otwór
wsadowy
Ø 58 mm



Robot
wielofunkcyjny
R301 Ultra
(712301) posiada
pojemnik cuttra
ze stali
nierdzewnej



Wiele
sposobów
krojenia



| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | L litry | N obr/min | S kg/h | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------------------------------|---------|---------|---------|------------|--------------|-----------|---------|--------|----------------|
| 712300 | Robot wielofunkcyjny R301 | 300 | 350 | 555 | 3,7 | 1500 | 20-40 | 0,65 | 230 | 4875,00 |
| 712301 | Robot wielofunkcyjny R301 Ultra | 300 | 350 | 555 | 3,7 | 1500 | 20-40 | 0,65 | 230 | 5990,00 |
| 714073 | Komplet 4 tarcz (polski) | - | - | - | - | - | - | - | - | 960,00 |

TARCZA PŁASTRY

1 - tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

| Nr kat. | Opis | Cena netto |
|---------|------------------------|----------------|
| 714111 | 1 mm | 360,00 |
| 714112 | 2 mm | 360,00 |
| 714113 | 3 mm | 360,00 |
| 714114 | 4 mm | 360,00 |
| 714115 | 5 mm | 360,00 |
| 714118 | 6 mm | 360,00 |
| 714186 | Ziemiaki gotowane 6 mm | 1445,00 |

2 - tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

| Nr kat. | Opis | Cena netto |
|---------|------|---------------|
| 714011 | 1 mm | 195,00 |
| 714012 | 2 mm | 195,00 |
| 714013 | 3 mm | 195,00 |
| 714014 | 4 mm | 195,00 |
| 714015 | 5 mm | 195,00 |
| 714016 | 6 mm | 195,00 |



TARCZA WIÓRKI

1 - tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

| Nr kat. | Opis | Cena netto |
|---------|---------------------------|---------------|
| 714021 | 1,5 mm | 195,00 |
| 714022 | 2 mm | 195,00 |
| 714023 | 3 mm | 195,00 |
| 714026 | 6 mm | 195,00 |
| 714029 | 9 mm | 195,00 |
| 714031 | Tarte ziemniaki/ Parmezan | 235,00 |

2 - tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

| Nr kat. | Opis | Cena netto |
|---------|----------|---------------|
| 714121 | 1,5 mm | 360,00 |
| 714122 | 2 mm | 360,00 |
| 714123 | 3 mm | 360,00 |
| 714124 | 4 mm | 360,00 |
| 714125 | 5 mm | 360,00 |
| 714127 | 7 mm | 360,00 |
| 714131 | Parmezan | 360,00 |
| 714170 | Marchew | 650,00 |
| 714171 | Chrzan | 580,00 |
| 714132 | Ziemiaki | 580,00 |



TARCZA PŁASTRY FALISTE

1 - tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

| Nr kat. | Opis | Cena netto |
|---------|------|---------------|
| 714192 | 2 mm | 545,00 |
| 714193 | 3 mm | 545,00 |
| 714195 | 5 mm | 545,00 |

2 - tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

| Nr kat. | Opis | Cena netto |
|---------|------|---------------|
| 714072 | 2 mm | 195,00 |



ZESTAW TARCZ DO FRYTEK

1 - tarcze do modelu: CL30 Bistro, CL40, R402

| Nr kat. | Opis | Cena netto |
|---------|----------|---------------|
| 714068 | 8 x 8 mm | 740,00 |

2 - tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

| Nr kat. | Opis | Cena netto |
|---------|------------|---------------|
| 714168 | 8 x 8 mm | 995,00 |
| 714169 | 10 x 10 mm | 995,00 |
| 714160 | 10 x 16 mm | 995,00 |



TARCZA SŁUPKI

- 1 - tarcze do modelu: CL50, CL 50 Gourmet, CL52, CL55, CL 60, R502

| Nr kat. | Opis | Cena netto |
|---------|-----------------------------------|------------|
| 714140 | 1 x 8 mm Kapusta/Cebula piórka | 555,00 |
| 714141 | 1 x 30 Cebula łódki/Kapusta kebab | 1035,00 |
| 714142 | 2 x 2 mm | 555,00 |
| 714145 | 2 x 4 mm | 555,00 |
| 714147 | 2 x 6 mm | 555,00 |
| 714139 | 2 x 10 mm Kapusta/Cebula piórka | 555,00 |
| 714143 | 3 x 3 mm | 555,00 |
| 714144 | 4 x 4 mm | 555,00 |
| 714146 | 6 x 6 mm | 555,00 |
| 714148 | 8 x 8 mm | 555,00 |

- 2 - tarcze do modelu: CL20, CL30 Bistro, CL40, R211XL, R301, R301 Ultra, R402

| Nr kat. | Opis | Cena netto |
|---------|----------|------------|
| 714042 | 2 x 2 mm | 240,00 |
| 714043 | 2 x 4 mm | 240,00 |
| 714045 | 2 x 6 mm | 240,00 |
| 714044 | 4 x 4 mm | 240,00 |
| 714046 | 6 x 6 mm | 240,00 |



ZESTAW TARCZ DO KOSTEK

- tarcze do modelu CL30 Bistro, CL40, R402

| Nr kat. | Opis | Cena netto |
|---------|-----------------|------------|
| 714058 | 8 x 8 x 8 mm | 850,00 |
| 714059 | 10 x 10 x 10 mm | 850,00 |
| 714050 | 12 x 12 x 12 mm | 850,00 |

- tarcze do modelu: CL50, CL50 Gourmet, CL52, CL55, CL60, R502

| Nr kat. | Opis | Cena netto |
|---------|------------------------------------|------------|
| 714155 | 5 x 5 x 5 mm | 945,00 |
| 714157 | 8 x 8 x 8 mm | 850,00 |
| 714159 | 10 x 10 x 10 mm | 850,00 |
| 714151 | 14 x 14 x 14 mm | 850,00 |
| 714153 | 14 x 14 x 10 mm | 850,00 |
| 714154 | 20 x 20 x 20 mm | 850,00 |
| 714150 | 50 x 70 x 25 mm (salata) | 1395,00 |
| 714099 | zestaw do czyszczenia tarcz kostek | 360,00 |

- tarcze do modelu: CL50 Gourmet

| Nr kat. | Opis | Cena netto |
|---------|----------|------------|
| 714109 | 4x4x4 mm | 675,00 |

| Nr kat. | Opis | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 714102 | 2 mm | 575,00 |
| 714103 | 3 mm | 575,00 |
| 714104 | 4 mm | 585,00 |



TARCZA WAFFLE

- tarcze do modelu: CL50 Gourmet



AKCESORIA DO SZATKOWNIC

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Cena netto |
|-----|---------|------------------------------|------------|
| 1. | 714099 | Zestaw do czyszczenia kostki | 360,00 |
| 2. | 714097 | Uchwyt ścienny na 4 tarcze | 140,00 |



BLIXER

- polecany do cateringu, restauracji, szpitali, DPS, przedszkoli i żłobków
- umożliwia zmiksowanie w prosty sposób potraw surowych i gotowanych do uzyskania gładkiej konsystencji posiłków w kilka sekund
- łączy w sobie właściwości blendera i malaksera
- asynchroniczny silnik
- zbiornik wykonany ze stali nierdzewnej

Ramię zbierające pojemnika i pokrywy



Wysoki przewód pojemnika umożliwia obróbkę dużej ilości płynów



Timer z sygnalizacją zakończonego czasu pracy: model 712055



Nóż z nacięciami



Prezentacja na życzenie



Ilość porcji:
1 porcja 0,2kg wsadu



Ilość porcji:
od 2 do 10 porcji, 0,3-2kg wsadu



Ilość porcji:
od 2 do 15 porcji, 0,4-3kg wsadu



Ilość porcji:
od 3 do 20 porcji, 0,5-5,8kg wsadu

Przygotowanie żywności o modyfikowanej konsystencji



| Lp. | Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | V litry | N obi/min | P kW | U V | Cena netto |
|-----|---------|-----------|---------|---------|---------|------------|--------------|---------|--------|-----------------|
| 1. | 712022 | Blixer 2 | 210 | 281 | 389 | 2,9 | 3000 | 0,70 | 230 | 5635,00 |
| 2. | 712033 | Blixer 3 | 242 | 304 | 444 | 3,7 | 3000 | 0,75 | 230 | 6110,00 |
| 3. | 712044 | Blixer 4 | 242 | 332 | 479 | 4,5 | 1500/3000 | 1,00 | 400 | 7495,00 |
| 4. | 712055 | Blixer 5G | 280 | 365 | 540 | 5,9 | 1500/3000 | 1,50 | 400 | 10615,00 |

ROBOT COOK

- temperatura podgrzewania do 140°C z regulacją co 1°C
- 4 funkcje prędkości:
- zmienna od 100 do 3500 obr./min,
- pulsacyjna/Turbo 4500 obr./min,
- mieszanie wsteczne bez rozdrabniania (R-Mix) od 100 do 500 obr./min
- przerywana - obrót noża co 2 sek.
- asynchroniczny silnik
- zbiornik ze stali nierdzewnej o pojemności 3,7 litra z uchwytem
- max. objętość płynu 2,5 litra
- 2 noże gładki oraz ząbkowany w komplecie
- ramie zbierające pojemnika i pokrywę
- możliwość zaprogramowania receptur
- urządzenie przeznaczone do pracy ciągłej

Możliwe zastosowania:

EMULGOWANIE



MIELENIE



WYRABIANIE



SIEKANIE



UTRZYMANIE TEMPERATURY



MIKSOWANIE



MIESZANIE



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | N obr./min | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|---------------|---------|--------|---------------|
| 483030 | 226 | 338 | 522 | 3,7 | 100 do 3500 | 1,8 | 230 | 11985,00 |





robot coupe®
specjalista w dynamicznej obróbce żywności

CUTTER-WILK R2

- polecany do restauracji, punktów gastronomicznych, masarni i garmażerii
- opracowany do szybkiego siekania grubego i drobnego, przygotowania drobnego farszu, sosów, emulsji, zawieszin, musów, rozdrabniania przypraw i ugniatania ciast
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- pokrywa wykonana z poliwęglanu umożliwia dodawanie składników podczas przygotowywania potraw
- wał silnika wykonany ze stali nierdzewnej



Ilość porcji:
od 10 do 20 porcji, 0,1-1 kg wsadu

Szeroki wachlarz zastosowań



W standardzie
nóż gładki
ze stali
nierdzewnej



Cięcie, zagniatanie, siekanie



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | N obr/min | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|--------------|---------|--------|---------------|
| 712020 | 300 | 300 | 500 | 2,9 | 1500 | 0,4 | 230 | 4295,00 |

CUTTER-WILK R4

- polecany do restauracji, punktów gastronomicznych, masarni i garmażerii
- opracowany do szybkiego siekania grubego i drobnego, przygotowania drobnego farszu, sosów, emulsji, zawiesin, musów, rozdrabniania przypraw i ugniatania ciast
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- pokrywa wykonana z poliwęglanu umożliwia dodawanie składników podczas przygotowywania potraw
- wał silnika wykonany ze stali nierdzewnej

Szeroki wachlarz zastosowań



W standardzie
nóż gładki
ze stali
nierdzewnej








Ilość porcji:
od 10 do 50 porcji, 0,1-2,5 kg wsadu

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | N obr/min | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|--------------|---------|--------|---------------|
| 712040 | 226 | 304 | 440 | 4,5 | 1500 / 3000 | 0,9 | 400 | 7265,00 |

CUTTER-WILK

- polecany do restauracji, punktów gastronomicznych, masarni i garmażerii
- opracowany do szybkiego siekania grubego i drobnego, przygotowania drobnego farszu, sosów, emulsji, zawiesin, musów, rozdrabniania przypraw i ugniatania ciast
- wyposażony w system sterowania impulsowego, co pozwala na bardziej precyzyjne krojenie
- pokrywa wykonana z poliwęglanu umożliwia dodawanie składników podczas przygotowywania potraw
- wał silnika wykonany ze stali nierdzewnej
- metalowa obudowa silnika zapewniająca większą wytrzymałość

- | | | |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|
| 1 |  | Ilość porcji: od 20 do 80 porcji, 0,5-3,2 kg wsadu |
| 2 |  | Ilość porcji: od 20 do 100 porcji, 0,5-3,2 kg wsadu |
| 3 |  | Ilość porcji: od 20 do 150 porcji, 0,5-4 kg wsadu |
| 4 |  | Ilość porcji: od 50 do 200 porcji, 3-5,5 kg wsadu |
| 5 |  | Ilość porcji: od 50 do 250 porcji, 3-9 kg wsadu |

W standardzie
nóż gładki
ze stali
nierdzewnej



Timer z
sygnalizacją
zakończonego
czasu pracy
w modelach:
712050, 712051,
712070



| Lp. | Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | V litry | N obr/min | P kW | U V | Cena netto |
|-----|---------|-----------------|---------|---------|---------|------------|--------------|---------|--------|-----------------|
| 1. | 712050 | Cutter-Wilk R5G | 280 | 365 | 540 | 5,9 | 1500 | 0,75 | 230 | 9450,00 |
| | 712051 | Cutter-Wilk R5G | 280 | 365 | 540 | 5,9 | 1500/3000 | 1,50 | 400 | 9450,00 |
| 2. | 712070 | Cutter-Wilk R7 | 280 | 365 | 540 | 7,5 | 1500/3000 | 1,50 | 400 | 10800,00 |
| 3. | 712080 | Cutter-Wilk R8 | 315 | 545 | 585 | 8,0 | 1500/3000 | 2,20 | 400 | 15645,00 |
| 4. | 712100 | Cutter-Wilk R10 | 345 | 560 | 660 | 11,5 | 1500/3000 | 2,60 | 400 | 20115,00 |
| 5. | 712150 | Cutter-Wilk R15 | 370 | 615 | 680 | 15,0 | 1500/3000 | 3,00 | 400 | 24060,00 |

MIKSER MICROMIX

Specjalnie zaprojektowana końcówka AeroMix służy do przygotowania mocno napowietrzonych pianek smakowych o stabilnej konsystencji. Przyrząd, dzięki wyjątkowej konstrukcji, ułatwia wytworzenie każdego rodzaju delikatnych pianek, które jest możliwe już na bazie mleka, dowolnego wywaru z odrobiną śmietany i oczywiście przy użyciu wszelkiego rodzaju stabilizatorów przedłużających jej trwałość chociażby lecytyny sojowej.

Polecam: Adam Michalski

- idealny do przygotowywania zup, kremów, przecierów warzywnych i mięs owocowych
- w komplecie opatentowana końcówka Aeromix do przygotowywania wyjątkowo delikatnych pianek oraz nóż tnący
- obudowa wykonana w całości z metalu zapewnia większą wytrzymałość urządzenia
- uchwyt ścienny w komplecie

Specjalna
końcówka do
przygotowywania
napowietrzonych
emulsji o dużej
objętości



Końcówka do
przygotowywania
zup i sosów



Napowietrzona
emulsja o dużej
objętości



| Nr kat. | L mm (ramienia) | N obr/min | P kW | U V | Cena netto |
|---------|--------------------|--------------|---------|--------|---------------|
| 711151 | 165 | 1500/14000 | 22 | 230 | 995,00 |

WYBIERZ ODPOWIEDNI MIKSER

- wszystkie modele mikserów zostały zaprojektowane tak, by spełniać wszelkie wymagania w zakresie jakości, wydajności, bezpieczeństwa i higieny
- w łatwy i szybki sposób można przygotować zupy, kremy, przeciery warzywne, musy owocowe z idealnym efektem końcowym dzięki wykorzystaniu noża tnącego i dzwonu ze stali nierdzewnej
- pokrętko regulacji obrotów umieszczone w górnej części pozwala na łatwą i widoczną obsługę (tylko w modelach V.V.)
- specjalnie opracowany kształt uchwytu umożliwia dobre trzymanie sprzętu i użytkowanie bez wysiłku
- podstawę i nóż można całkowicie rozmontować, co zapewnia łatwe mycie, doskonałe warunki higieny i łatwą konserwację - system ten został opatentowany przez Robot-Coupe i odpowiada procedurze HACCP
- podstawa, osłona i nóż są wykonane z nierdzewnej stali w celu zapewnienia dłuższej żywotności (tylko w modelach MP Ultra)
- nóż wykonany z odlewu zapewnia doskonałe warunki higieny
- specjalne ostrzenie pozwala na optymalną jakość krojenia i większą wydajność
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgastr.com**

GAMA COMBI

- Mini MP - CMP - MP Ultra - MP FW Ultra



711192
Mini MP
190 Combi

10 l
250 W



185 mm



711242
Mini MP
240 Combi

do 12 l
270 W



711252
CMP 250
Combi

15 l
310 W



220 mm



711302
CMP 300
Combi

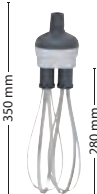
30 l
350 W

300 mm



711352
MP 350 Combi
Ultra

50 l
440 W



350 mm



280 mm



711452
MP 450 Combi
Ultra

100 l
500 W

450 mm

Mini MP

NAJLEPSZE
DO PRZYGOTOWYWANIA
NIEWIELKICH PORCJI



CMP

NAJLEPSZE DLA RESTAURACJI
(DO 45 LITRÓW)



MP Ultra

NAJLEPSZE DLA PŁACÓWEK
ZBIOROWEGO ŻYWIENIA / DANIA GOTOWE
INTENSYWNE UŻYTKOWANIE



GAMA MINI

- Mini MP



711161
Mini MP 160 V.V.

71
220 W

711191
Mini MP 190 V.V.

101
250 W

711241
Mini MP 240 V.V.

121
270 W

GAMA ŚREDNIA

- CMP



711251
CMP 250 V.V.

151
310 W

711300
CMP 300 V.V.

301
350 W

711351
CMP 350 V.V.

451
400 W

Do przyrządzania małych ilości

Najlepsze do restauracji

GAMA SZEROKA

- MP



711350
MP 350 Ultra

501
440 W

711355
MP 350 V.V Ultra

501
440 W

711450
MP 450 Ultra

1001
500 W

711455
MP 450 V.V Ultra

1001
500 W

711550
MP 550 Ultra

2001
750 W

711600
MP 600 Ultra

3001
850 W

711800
MP 800 Turbo

4001
1000 W

Najlepsze do placówek zbiorowego żywienia / dania gotowe. Intensywne użytkowanie

MIKSER RĘCZNY-GAMA MINI

- specjalne do: sosów, kremów i małych potraw
- w komplecie: nóż i tarcza do emulgowania
- specjalnie opracowany kształt uchwytu umożliwiają dobre trzymanie sprzętu i użytkowanie bez wysiłku
- model Combi jednocześnie posiada mikser i trzepaczkę
- każde urządzenie dostarczane jest z mocowaniem ściennym
- prędkość obrotowa trzepaczki: 350-1560 obr./min



| Nr kat. | Produkt | L mm (ramienia) | N obr/min | S litry | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------------------|-----------------|------------|---------|------|-----|----------------|
| 711161 | mini MP 160 V.V. | 160 | 2000-12500 | do 8 | 0,22 | 230 | 1145,00 |
| 711191 | mini MP 190 V.V. | 190 | 2000-12500 | do 10 | 0,25 | 230 | 1415,00 |
| 711241 | mini MP 240 V.V. | 240 | 2000-12500 | do 12 | 0,27 | 230 | 1680,00 |
| 711192 | mini MP 190 Combi | 190 | 2000-12500 | do 10 | 0,25 | 230 | 2120,00 |
| 711242 | mini MP 240 Combi | 240 | 2000-12500 | do 12 | 0,27 | 230 | 2390,00 |
| 711998 | Różga do miksowania | - | - | - | - | - | 740,00 |

MIKSER RĘCZNY-GAMA ŚREDNIA

- do obróbki średnich ilości w naczyniach od 15 do 45 l
- całkowity demontaż dzwonu i noża zapewnia doskonałe warunki higieny
- spełniają wymagania HACCP

Nóż i dzwon łatwe w demontażu, Zgodne z HACCP



| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm (ramienia) | N obr/min | S litry | P kW | U V | Cena netto |
|-----|---------|--------------|-----------------|-----------|---------|------|-----|----------------|
| 1. | 711251 | CMP 250 V.V. | 250 | 2300-9600 | do 15 | 0,31 | 230 | 1750,00 |
| 2. | 711300 | CMP 300 V.V. | 300 | 2300-9600 | do 30 | 0,35 | 230 | 1890,00 |
| 3. | 711351 | CMP 350 V.V. | 350 | 2300-9600 | do 45 | 0,40 | 230 | 2045,00 |

MIKSER RĘCZNY-GAMA COMBI

- modele posiadają nóż i trzepaczkę
- metalowa przekładnia do trzepaczki zapewnia dużą odporność sprzętu
- do obróbki w naczyniach o pojemności do 100 l

Obudowa trzepaczki wykonana w całości z metalu zapewnia większą wytrzymałość urządzenia



| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm (ramienia) | N obr/min (nóż) | N obr/min (trzepaczki) | S litry | P kW | U V | Cena netto |
|-----|---------|--------------------------------------------|-----------------|-----------------|------------------------|---------|------|-----|----------------|
| 1. | 711252 | CMP 250 Combi | 250 | 2300-9600 | 500-1800 | do 15 | 0,31 | 230 | 2460,00 |
| 2. | 711302 | CMP 300 Combi | 300 | 2300-9600 | 500-1800 | do 30 | 0,35 | 230 | 2620,00 |
| 3. | 711352 | MP 350 Combi Ultra | 350 | 1500-9000 | 250-1500 | do 50 | 0,44 | 230 | 3480,00 |
| 4. | 711452 | MP 450 Combi Ultra | 450 | 1500-9000 | 250-1500 | do 100 | 0,50 | 230 | 3730,00 |
| 5. | 711999 | Różga do miksera 711352, 711452 (L=690 mm) | - | - | - | - | - | - | 1940,00 |

MIKSER RĘCZNY-GAMA SZEROKA

- możliwość obróbki w naczyniach o pojemności do 400 litrów
- zespół silnikowy ze stali nierdzewnej
- łatwy demontaż dzwonu umożliwia szybkie czyszczenie
- 711355, 711455 - płynna regulacja obrotów

Nóż i dzwon łatwy w demontażu, Zgodne z HACCP



| Lp. | Nr kat. | Produkt | L mm (ramienia) | N obr/min | S litry | P kW | U V | Cena netto |
|-----|---------|-------------------|-----------------|-----------|---------|------|-----|----------------|
| 1. | 711355 | MP 350 V.V. Ultra | 350 | 1500-9000 | do 50 | 0,44 | 230 | 2445,00 |
| 2. | 711455 | MP 450 V.V. Ultra | 450 | 1500-9000 | do 100 | 0,50 | 230 | 2715,00 |
| 3. | 711350 | MP 350 Ultra | 350 | 9500 | do 50 | 0,44 | 230 | 2215,00 |
| 4. | 711450 | MP 450 Ultra | 450 | 9500 | do 100 | 0,50 | 230 | 2475,00 |
| 5. | 711550 | MP 550 Ultra | 550 | 9500 | do 200 | 0,75 | 230 | 3670,00 |
| 6. | 711600 | MP 600 Ultra | 600 | 9500 | do 300 | 0,85 | 230 | 4535,00 |
| 7. | 711800 | MP 800 Turbo | 740 | 9500 | do 400 | 1,00 | 230 | 5430,00 |

UCHWYT DO MIKSERÓW

- łatwy do utrzymania w czystości
- pasuje do pojemników o dowolnej średnicy
- eliminuje konieczność trzymania urządzenia
- pasuje do mikserów z linii MP i CMP



| Nr kat. | Cena netto |
|---------|------------|
| 711995 | 345,00 |

MIKSER BAMIX GASTRO

- w komplecie: 3 końcówki (nóż gwiazdka, tarcza ubijająca, tarcza miksująca)
- uchwyt do powieszenia na ścianie z miejscem na końcówki
- 2 prędkości:
model 710200 – 10000/17000 obr/min
model 710350 – 18000/22000 obr/min



bamix® of Switzerland

| Nr kat. | L mm (ramienia) | P kW | U V | Cena netto |
|---------|-----------------|------|---------|------------|
| 710200 | 180 | 0,20 | 220-240 | 786,00 |
| 710350 | 280 | 0,35 | 220-240 | 1350,00 |

MIKSER RĘCZNY

- 2 prędkości 15500/20500 obr./min
- urządzenie nie jest przeznaczone do pracy ciągłej



WARING
COMMERCIAL

| Nr kat. | L mm (ramienia) | P kW | U V | Cena netto |
|---------|-----------------|------|-----|------------|
| 710930 | 158 | 0,18 | 230 | 318,00 |



OBRÓBKA TERMICZNA

Drobny sprzęt kuchenny będący uzupełnieniem wyposażenia kuchni, a także podstawowe narzędzia pracy przy obróbce termicznej różnego rodzaju potraw.

| | | | |
|--------------------------------------------|-------------------|--------------------------------------------------------------------|--------------|
| Kontakt grille | 404-405, 409, 412 | Rożen do kurczaków | 420 |
| Frytownice | 406, 410, 413 | Bemary nastawne | 411 |
| Gofrownice, naleśnikarki | 408, 411, 416 | Tostery, opiekacze kwarcowe, piece konwekcyjne, salamander | 407, 417-419 |
| Płyty grillowe | 407, 410, 415 | Kuchenka indukcyjna | 429-430 |
| Gyrosy, noże do gyrosów i akcesoria | 421-425 | Cyrkulator Sous Vide i akcesoria | 431-432 |
| Kuchenki mikrofalowe, witrażna grzewcza .. | 426-429 | | |
| Rolkowy podgrzewacz do parówek | 406, 414 | | |

KONTAKT GRILL

- gładkie ceramiczne płyty robocze
- gotowy do pracy w 2 minuty
- równomierne grillowanie potraw dzięki jednakowej temperaturze na całej powierzchni modułu grzewczego
- idealny do grillowania mrożonych półproduktów (hamburgerów) dzięki zwiększonemu promieniowaniu podczerwieni
- powierzchnia robocza (WxD): 250 x 250 mm



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|---------------|
| 920010 | 331 | 458 | 176 | 10 | 1,6 | 230 | 2820,00 |

KONTAKT GRILL

- gładko-ryflowane płyty robocze
- gotowy do pracy w 2 minuty
- równomierne grillowanie potraw dzięki jednakowej temperaturze na całej powierzchni modułu grzewczego
- idealny do grillowania półproduktów (hamburgerów) dzięki zwiększonemu promieniowaniu podczerwieni
- powierzchnia robocza (WxD): 250 x 250 mm



Górna płyta
ryflowana



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|---------------|
| 920110 | 331 | 458 | 176 | 10 | 1,6 | 230 | 2960,00 |

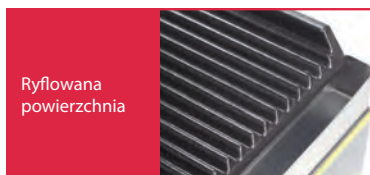


KONTAKT GRILLE

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- ryflowane płyty żeliwne
- dwie strefy grzewcze, góra i dół
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia
- rynienka na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- płynna regulacja temperatury 50-300°C



1



Ryflowana powierzchnia



2



3

| Lp. | Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | T °C | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|-----|---------|--------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|---------------|
| 1. | 742010 | Kontakt grill pojedynczy | 265 | 325 | 200 | 50-300 | 12,5 | 1,8 | 230 | 468,00 |
| 2. | 742030 | Kontakt grill panini | 385 | 325 | 200 | 50-300 | 18 | 2,2 | 230 | 563,00 |
| 3. | 742020 | Kontakt grill podwójny | 525 | 325 | 200 | 50-300 | 24 | 3,6 | 230 | 840,00 |

FRYTOWNICE



1



4

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wyjmowane pojemniki na fryturę
- zakres regulacji termostatu 60-190°C
- termostat bezpieczeństwa
- kosze ze składaną rączką

| Lp. | Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | Wymiary kosza WxDxH mm | V litry | P kW | U V | Cena netto |
|-----|---------------|-----------------------|---------|---------|---------|------------------------------|------------|---------|--------|---------------|
| 1. | 746035 | Frytownica pojedyncza | 170 | 420 | 270 | 240x125x100 | 3 | 2,2 | 230 | 272,00 |
| 2. | 746050 | Frytownica pojedyncza | 260 | 420 | 270 | 240x205x100 | 5 | 3,2 | 230 | 318,00 |
| 3. | 746070 | Frytownica podwójna | 360 | 420 | 270 | 240x125x100 | 2x3 | 2x2,2 | 230 | 531,00 |
| 4. | 746100 | Frytownica podwójna | 540 | 420 | 270 | 240x205x100 | 2x5 | 2x3,2 | 230 | 574,00 |

ROLKOWY PODGRZEWACZ DO PARÓWEK

- podgrzewane nieprzywierające rolki
- dwie strefy grzewcze
- wyjmowana tacka ociekowa
- płynna regulacja temperatury
- myć po każdym użyciu, pozostawienie resztek powoduje blokowanie rolek

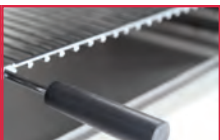


| Nr kat. | Ilość rolek | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------------|-------------|---------|---------|---------|---------|--------|----------------|
| 770100 | 11 | 550 | 475 | 175 | 1,1 | 230 | 1310,00 |

OPIEKACZ

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- wyłącznik czasowy
- wymiary komory WxDxH: 455x260x160 mm
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia
- ruszt z rączkami z regulacją wysokości (4 pozycje)

Ruszt wykonany ze stali chromowanej



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------------|------|------|------|------|------|-----|---------------|
| 743000 | 640 | 320 | 300 | 15 | 2,0 | 230 | 638,00 |

SALAMANDER

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- ruchoma część górna (płynna regulacja) umożliwiająca obróbkę potraw różnych rozmiarów
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia
- wysuwana blacha z rusztem
- model 744000 dwie grzałki niezależnie sterowane

Ruszt wykonany ze stali chromowanej

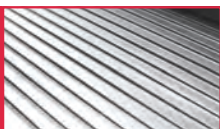


| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------------|------|------|------|------|------|-----|----------------|
| 744020 | 450 | 480 | 530 | 38 | 2,8 | 230 | 1600,00 |
| 744000 | 600 | 480 | 530 | 48 | 4,0 | 400 | 1810,00 |

PŁYTA GRILLOWA

- stalowa płyta grillowa o grubości 10 mm
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- płyta grzewcza ze stali
- szufladka na tłuszcz
- płynna regulacja temperatury 50-300°C
- 2 strefy grzewcze
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia

Ryflowana powierzchnia



| Nr kat. | Rodzaj płyty | W mm | D mm | H mm | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------------|----------------------------|------|------|------|------|------|-----|---------------|
| 745120 | 2/3 Gładka 1/3 Ryflowana | 640 | 440 | 175 | 34 | 3,5 | 230 | 744,00 |
| 745121 | Gładka | 640 | 440 | 175 | 34 | 3,5 | 230 | 638,00 |

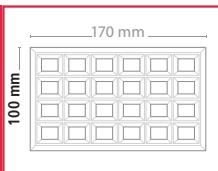
GOFROWNICA

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- dwie płyty żeliwne z powłoką ceramiczną
- płynna regulacja temperatury
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia

Powłoka ceramiczna zapobiega przywieraniu



Wymiary gofra



SPRAWDZONY PRZEPIS NA GOFRY:

- 1,5 szklanki mąki
- 2 jajka
- 1 szklanka mleka
- 2 łyżki cukru
- 2 łyżki masła roślinnego
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|------|------|------|------|------|-----|---------------|
| 772321 | 255 | 410 | 265 | 20 | 2,0 | 230 | 638,00 |

NALEŚNIKARKA

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- średnica płyty grzewczej 400 mm
- optymalna średnica naleśnika 300 mm
- gładka powierzchnia grzewcza z płyty żeliwnej z powłoką ceramiczną
- specjalna szuflada do przechowywania w stałej temperaturze talerzy lub przygotowanych naleśników
- płynna regulacja temperatury
- bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu się urządzenia

Wbudowana szuflada może służyć do przechowywania przyborów lub gotowych naleśników



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|------|------|------|------|------|-----|---------------|
| 772281 | 450 | 450 | 240 | 15 | 3,0 | 230 | 638,00 |

KONTAKT GRILLE

- solidne obustronnie ryflowane płyty robocze zapewniające idealne rozprowadzenie temperatury
- dolna płyta z rantem zapewniająca komfort i higienę pracy
- regulacja temperatury pokrętką do 300°C
- termostat bezpieczeństwa
- włącznik pracy oraz kontrolka zadanej temperatury
- żaroodporny uchwyt
- rynienka ociekowa na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- dostępne w wersji pojedynczej, Panini i podwójnej



caterina



KONTAKT GRILL

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|------|------|------|------|-----|------------|
| 742018 | 310 | 360 | 200 | 1,8 | 230 | 634,00 |



KONTAKT GRILL PANINI

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|------|------|------|------|-----|------------|
| 742038 | 430 | 360 | 200 | 2,2 | 230 | 767,00 |

KONTAKT GRILL

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|------|------|------|------|-----|------------|
| 742028 | 570 | 360 | 200 | 3,6 | 230 | 1140,00 |



Ryflowana powierzchnia



FRYTOWNICA

- dostępne w wersji pojedynczej podwójnej oraz z kranem spustowym
- solidny kosz frytownicy z przednim mocowaniem oraz żaroodpornym uchwytem
- regulacja temperatury pokrętkiem 60-200°C
- system zimnej strefy zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- demontowalny panel sterowania ułatwiający czyszczenie urządzenia



| Lp. | Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | V litry | P kW | U V | Cena netto |
|-----|---------|--------------------------------|------|------|------|---------|------|-----|------------|
| 1. | 746042 | Frytownica pojedyncza | 200 | 430 | 265 | 3,5 | 2 | 230 | 410,00 |
| | 746067 | Frytownica pojedyncza | 200 | 430 | 315 | 5 | 2 | 230 | 436,00 |
| | 746069 | Frytownica pojedyncza pozioma | 290 | 430 | 265 | 5 | 3 | 230 | 469,00 |
| 2. | 746043 | Frytownica podwójna | 415 | 430 | 265 | 2x3,5 | 2x2 | 230 | 755,00 |
| | 746068 | Frytownica podwójna | 415 | 430 | 315 | 2x5 | 2x2 | 230 | 830,00 |
| | 746079 | Frytownica podwójna pozioma | 585 | 430 | 265 | 10 | 6 | 230 | 869,00 |
| 3. | 746096 | Frytownica pojedyncza z kranem | 300 | 510 | 390 | 8 | 3 | 230 | 638,00 |
| | 746097 | Frytownica podwójna z kranem | 610 | 510 | 390 | 2x8 | 6 | 230 | 1170,00 |

NOWOŚĆ

NOWOŚĆ

PŁYTA GRILLOWA

- płyta grzewcza 2/3 gładka; 1/3 ryflowana
- 2 strefy grzewcze
- regulacja temperatury pokrętkiem 50-300°C
- szybki proces nagrzewania się płyty
- wyłącznik pracy oraz kontrolka zadanej temperatury
- rant zabezpieczający
- demontowalna szuflada na tłuszcz



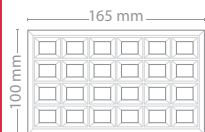
| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|------|------|------|------|-----|------------|
| 745104 | 720 | 460 | 240 | 3,5 | 230 | 1440,00 |

GOFROWNICA

- płyta grzewcza wykonana z odlew aluminium powlekana teflonem
- regulacja temperatury pokrętłem 50-300°C
- włącznik pracy oraz kontrolka zadanej temperatury
- timer do 5 min
- żaroodporny uchwyt pokrywy



Wymiary gofra



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|------|------|------|------|-----|---------------|
| 772326 | 320 | 380 | 240 | 1,5 | 230 | 787,00 |



NALEŚNIKARKA

- żeliwa płyta grzewcza powlekana teflonem
- regulacja temperatury pokrętłem 50-300°C
- włącznik pracy oraz kontrolka zadanej temperatury
- szpatułki sprzedawane po 5 szt



| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|-----|---------|-----------------------------|------|------|------|------|------|-----|---------------|
| 1. | 772284 | Naleśnikarka | 400 | 450 | 470 | 220 | 3 | 230 | 787,00 |
| 2. | 772289 | Szpatułka drewniana okrągła | - | 180 | 180 | - | - | - | 30,90 |

BEMAR NASTAWNY

- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w bezpiecznik zapobiegający przegrzaniu
- model 741155 i 741156 wkład: GN 1/1 150 mm
- model 741205 wkład: GN 1/1 200 mm

Dostępna wersja z kranem



| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | T °C | P kW | U V | Cena netto |
|---------|-------------------------|------|------|------|------|------|-----|---------------|
| 741155 | Bemar nastawny | 340 | 570 | 242 | 0÷85 | 1,2 | 230 | 386,00 |
| 741156 | Bemar nastawny z kranem | 340 | 590 | 242 | 0÷85 | 1,2 | 230 | 485,00 |
| 741205 | Bemar nastawny z kranem | 340 | 590 | 280 | 0÷85 | 1,2 | 230 | 511,00 |

KONTAKT GRILLE

- ryflowane płyty żeliwne
- regulacja temperatury do 300°C
- szuflada na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- żaroodporne uchwyty
- w zestawie szczotka do czyszczenia
- **szerszą ofertę znajdziesz na: stalgast.com**

KONTAKT GRILL PANINI

- powierzchnia robocza (WxD): 360 x 240 mm



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|----------------|
| 777214 | 430 | 385 | 220 | 22,5 | 3,0 | 230 | 2550,00 |

KONTAKT GRILL POJEDYNCZY

- powierzchnia robocza (WxD): 260 x 240 mm



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|----------------|
| 777213 | 330 | 385 | 220 | 18 | 2 | 230 | 2020,00 |

KONTAKT GRILL PODWÓJNY

- powierzchnia robocza (WxD): 535 x 240 mm



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|----------------|
| 777217 | 600 | 385 | 220 | 33,5 | 4,0 | 400 | 3310,00 |

FRYTOWNICE

- system „zimnej strefy”
- automatyczne filtrowanie oleju
- precyzyjna regulacja temperatury
- termostat bezpieczeństwa
- kosz oraz pokrywa wyposażone w uchwyty odporne na wysokie temperatury

FRYTOWNICA

- pojedyncza



| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | V litry | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------------|--------------------------------|---------|---------|---------|------------|---------|---------|--------|----------------|
| 777320 | Frytownica pojedyncza | 190 | 425 | 320 | 5 | 5 | 3,2 | 230 | 868,00 |
| 777325 | Frytownica pojedyncza z kranem | 265 | 450 | 360 | 8 | 8 | 3,6 | 230 | 1600,00 |
| 777333 | Frytownica pojedyncza z kranem | 350 | 470 | 350 | 12 | 10 | 6,4 | 400 | 1870,00 |

FRYTOWNICA

- podwójna



| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | V litry | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------------|------------------------------|---------|---------|---------|------------|---------|---------|--------|----------------|
| 777323 | Frytownica podwójna | 390 | 425 | 320 | 2 x 5 | 10 | 2 x 3,2 | 230 | 1840,00 |
| 777326 | Frytownica podwójna z kranem | 590 | 450 | 370 | 2 x 8 | 15 | 2 x 3,6 | 230 | 2690,00 |

ROLKOWY PODGRZEWACZ DO PARÓWEK

- nieprzywierające rolki
- dwie strefy grzewcze w modelu 777303
- długość rolki 40 cm



| Lp. | Nr kat. | Ilość rolek | W mm | D mm | H mm | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|-----|---------|-------------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|---------------|
| 1. | 777300 | 5 | 545 | 320 | 240 | 12,5 | 0,6 | 230 | 2520,00 |
| 2. | 777301 | 7 | 545 | 320 | 240 | 14,0 | 0,9 | 230 | 3170,00 |
| 3. | 777303 | 11 | 545 | 460 | 240 | 20,0 | 1,4 | 230 | 3630,00 |



URZĄDZENIE DO HOT-DOGÓW

- 3 elementy grzewcze do podgrzewania bułek
- szklany pojemnik do gotowania na parze
- koszyk na 40 parówek z podziałem na 2 sekcje
- łatwe do utrzymania w czystości

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|---------------|
| 777290 | 440 | 300 | 400 | 9 | 0,65 | 230 | 1660,00 |

PODGRZEWACZ DO BUŁEK

- podgrzewacz można umieścić pod rolkowym podgrzewaczem do parówek
- wielkość komory GN 2/3 100
- regulator temperatury
- wysuwana szuflada
- pojemnik GN można myć w zmywarce



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|---------------|
| 777304 | 545 | 460 | 220 | 17 | 0,7 | 230 | 2060,00 |

PŁYTA GRILLOWA

- stalowa płyta grillowa o grubości 10 mm
- szybki proces nagrzewania płyty
- spiralne grzałki
- regulacja temperatury do 300°C
- kontrolka pracy urządzenia
- wyjmowana stalowa osłona płyty z wbudowaną rynienką na tłuszcz
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- powierzchnia robocza (WxD): 600 x 400 mm



| Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|-------------------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|----------------|
| 777171 | 2-strefy grzewcze | 620 | 450 | 190 | 29 | 6,0 | 400 | 2390,00 |

PŁYTA GRILLOWA

- stalowa płyta grillowa o grubości 10 mm
- szybki proces nagrzewania płyty
- palniki w kształcie gwiazdy
- termostat bezpieczeństwa
- kontrolka pracy urządzenia
- wyjmowana stalowa osłona płyty z wbudowaną rynienką na tłuszcz
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- w zestawie dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego (G250)
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami
- powierzchnia robocza (WxD):
777173 - 400 x 400 mm
777174 - 600 x 400 mm

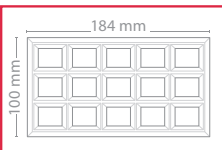


| Lp. | Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | M kg | P kW | U | Cena netto |
|-----|---------|-------------------|---------|---------|---------|---------|---------|-----|----------------|
| 1. | 777173 | 1-strefa grzewcza | 420 | 450 | 190 | 17 | 3,2 | gaz | 1690,00 |
| 2. | 777174 | 2-strefy grzewcze | 620 | 450 | 190 | 27 | 6,4 | gaz | 2820,00 |

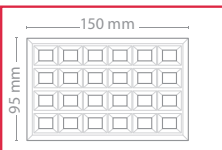
GOFROWNICA

- bardzo krótki czas pieczenia gofrów, 2-3 minuty po nagraniu urządzenia
- regulacja temperatury do 300°C
- żeliwne płyty grzewcze
- wyjmowana rynienka wokół płyty na pozostałości ciasta
- regulowane nóżki
- wzory gofrów:
brussels - kwadraty 3x5,
liege - kwadraty 4x6

Wymiary gofra
Brussels
model 777220



Wymiary gofra
Liege
model 777221



SPRAWDZONY PRZEPIS NA GOFRY:

- 1,5 szklanki mąki
- 2 jajka
- 1 szklanka mleka
- 2 łyżki cukru
- 2 łyżki masła roślinnego
- 1 płaska łyżeczka proszku do pieczenia
- szczypta soli



| Lp. | Nr kat. | Wzór gofra | W mm | D mm | H mm | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|-----|---------|------------|------|------|------|------|------|-----|----------------|
| 1. | 777220 | Brussels | 305 | 440 | 230 | 19 | 1,6 | 230 | 2760,00 |
| 2. | 777221 | Liege | 305 | 440 | 230 | 19 | 1,6 | 230 | 2820,00 |

NALEŚNIKARKA

- żeliwna, emaliowana płyta grzewcza
- regulacja temperatury do 280°C
- spiralne elementy grzewcze
- w zestawie drewniana szpatuła do rozprowadzania ciasta

| Nr kat. | Ø mm | H mm | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|------|------|------|------|-----|----------------|
| 777242 | 400 | 190 | 14,0 | 3,6 | 230 | 1490,00 |



NALEŚNIKARKA

- żeliwna, emaliowana płyta grzewcza
- pokrętko regulacyjne oraz zabezpieczenie przeciw wyciekowi
- ośmiomienne palniki w kształcie gwiazdy
- w zestawie drewniana szpatuła do rozprowadzania ciasta
- w zestawie do urządzeń gazowych dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego (GZ50)
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami

| Nr kat. | Ø mm | H mm | M kg | P kW | U | Cena netto |
|---------|------|------|------|------|-----|----------------|
| 777243 | 400 | 160 | 17,5 | 3,6 | gaz | 1480,00 |



OPIEKACZ

- kwarcowe elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy, mas. 15 min z funkcją pracy ciągłej
- wymiowane ręczki
- maksymalna temperatura pracy osiągnięta w mniej niż 30 sek.
- wydajność:
777101 – 150 tostów / h
777102 – 300 tostów / h
- demontowany panel tylny ułatwiający czyszczenie urządzenia
- 777101 - 4 grzałki
777102 - 6 grzałek
- powierzchnia robocza (WxD):
777101 - 350x240 mm
777102 - (2) 350x240 mm



| Lp. | Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|-----|---------------|-----------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|----------------|
| 1. | 777101 | 1-poziom | 450 | 285 | 305 | 10 | 2,0 | 230 | 957,00 |
| 2. | 777102 | 2-poziomy | 450 | 285 | 420 | 12 | 3,2 | 230 | 1450,00 |

OPIEKACZ

- kwarcowe elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy, mas. 15 min z funkcją pracy ciągłej
- wymiowane ręczki
- maksymalna temperatura pracy osiągnięta w mniej niż 30 sek.
- demontowany panel tylny ułatwiający czyszczenie urządzenia
- 6 grzałek
- powierzchnia robocza (WxD): 520x320 mm
- przystosowany do GN 1/1



| Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | S tost/h | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------------|----------|---------|---------|---------|-------------|---------|---------|--------|----------------|
| 777107 | 1-poziom | 640 | 380 | 330 | 200 | 15 | 2,7 | 230 | 2550,00 |

PIECYK KONWEKCYJNY

- uniwersalne urządzenie do pieczenia pieczywa, ciast, mięs oraz zapiekania sera i zapiekank
- wentylator
- regulacja temp. 0-300°C
- wyłącznik czasowy, maks. 120 min
- posiada funkcje konwekcji, kwarcowego salamandra, rozmrażania
- 4 poziomy
- wymiary komory (WxDxH): 470 x 370 x 350 mm



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | T °C | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|----------------|
| 777271 | 595 | 610 | 590 | 0-300 | 36 | 3,0 | 230 | 3890,00 |

PIEC KONWEKCYJNY

- bardzo szybkie nagrzewanie (do 250°C w 7 min)
- wyłącznik czasowy, maks. 120 min
- wyposażenie:
 - model 777264 - 2 ruszty oraz 1 blacha wypiekowa (310x300 mm)
 - model 777265, 777266 - 3 ruszty, 1 blacha wypiekowa (410x335 mm)
- model 777266 posiada funkcje konwekcji, kwarcowego salamandra, wentylowanego pieca do ciast oraz rozmrażania
- 5 poziomów pieczenia
- wymiary komory (WxDxH):
 - 777264; 320x325x265 mm
 - 777265; 410x360x250 mm
 - 777266; 410x360x250 mm



1



2

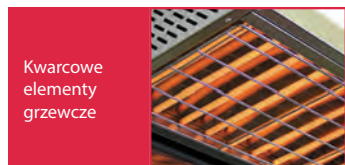


3

| Lp. | Nr kat. | W mm | D mm | H mm | T °C | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|-----|---------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|----------------|
| 1. | 777264 | 460 | 550 | 355 | max 250 | 20 | 1,5 | 230 | 2390,00 |
| 2. | 777265 | 550 | 550 | 355 | max 250 | 21 | 2,4 | 230 | 2440,00 |
| 3. | 777266 | 550 | 550 | 355 | max 250 | 22 | 2,6 | 230 | 2810,00 |

SALAMANDER

- ruchoma głowica umożliwiającą obróbkę potraw różnych rozmiarów
- dwie niezależnie sterowane strefy grzewcze
- wyjmowana blacha



Kwarcowe elementy grzewcze



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|----------------|
| 777351 | 600 | 510 | 550 | 44 | 3,0 | 230 | 6600,00 |

TOSTER

- pojemność:
model nr kat. 779040 - 4 tosty
model nr kat. 779060 - 6 tosty
- regulacja czasu opiekania
- automatyczny wyłącznik
- wymiar otworu na tost 28x148 mm
- głębokość otworu ~130 mm

Timer



Szuflada na okruchy



1



2

| Lp. | Nr kat. | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|-----|---------|---------|---------|---------|---------|--------|---------------|
| 1. | 779040 | 300 | 225 | 215 | 1,8 | 230 | 414,00 |
| 2. | 779060 | 430 | 225 | 215 | 2,5 | 230 | 478,00 |

TOSTER/OPIEKACZ

- urządzenie wykonane ze stali nierdzewnej
- ceramiczne elementy grzewcze
- wyłącznik czasowy
- szuflada na pozostałości procesu pieczenia
- uchwyt sprzedawany osobno
- wymiary użytkowe wnętrza (WxDxH):
779131 - 360x210 x95 mm
779161 - (2) 360x210x85 mm
- liczba grzałek:
779131 - 4 grzałki
779161 - 6 grzałek



1



2



3

| Lp. | Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|-----|---------|-------------------|---------|---------|---------|---------|--------|---------------|
| 1. | 779131 | Toster/opiekacz | 460 | 300 | 305 | 2,0 | 230 | 533,00 |
| 2. | 779161 | Toster/opiekacz | 460 | 300 | 440 | 3,0 | 230 | 691,00 |
| 3. | 779198 | Uchwyt na kanapki | 340 | 95 | - | - | - | 16,00 |

TABORET

- dwustronny ruszt żeliwny:
1 strona - do klasycznego gotowania,
2 strona - do gotowania w woku
- łatwo demontowany palnik z osłoną ze stali nierdzewnej
- termostat bezpieczeństwa
- w zestawie dysze do gazu propan-butan oraz gaz ziemnego (G20)
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | M kg | P kW | U | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------|---------|-----|---------------|
| 777195 | 600 | 630 | 425 | 30 | 14 | gaz | 2450,00 |

ROŻEN DO KURCZAKÓW

- przeznaczony do opiekania drobiu, dziczyzny, pieczenia, golonki itp.
- 3 bagnetny niezależnie sterowane
- pojemność 12-15 kurczaków
- średnie zużycie gazu LPG 1,41 kg/h; gazu ziemnego 1,86 m³/h
- oświetlenie komory
- wyjmowana tacka ociekowa
- w komplecie dysze na G20 i G30



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | M kg | P kW | U | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------|---------|-----|---------------|
| 785300 | 1110 | 480 | 920 | 87 | 17 | gaz | 7660,00 |

GYROS

- wyjmowana perforowana taca i pojemnik na tłuszcz
- wyposażony w niezależne elementy grzewcze
- 777370 - 3 grzałki
777371 - 4 grzałki
- długość sztycy:
777370 - 400 mm
- równomierne grzanie
- szufelka do kebaba wykonana z aluminium
- możliwość dokupienia sztycy, osłony termicznej, drzwi panoramicznych, mocowania na nóż



| Lp. | Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|-----|---------------|------------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|----------------|
| 1. | 777370 | Wsad 15 kg | 580 | 660 | 695 | 27 | 3,6 | 230 | 3300,00 |
| 2. | 777371 | Wsad 25 kg | 580 | 660 | 870 | 31 | 5,8 | 400 | 3590,00 |

GYROS

- wyjmowana perforowana taca i pojemnik na tłuszcz
- wyposażony w promienniki z termoparą zabezpieczającą
- 777373 - 2 promienniki
777374 - 3 promienniki
- w zestawie dysze do gazu propan-butan oraz gazu ziemnego G20
- urządzenia gazowe muszą być podłączone przez osoby z uprawnieniami
- długość sztycy:
777373 - 400 mm
- równomierne grzanie
- możliwość dokupienia sztycy, osłony termicznej, drzwi panoramicznych, mocowania na nóż


2

| Lp. | Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | M kg | P kW | U | Cena netto |
|-----|---------------|------------|---------|---------|---------|---------|---------|-----|----------------|
| 1. | 777373 | Wsad 15 kg | 580 | 660 | 645 | 27 | 7,0 | gaz | 3890,00 |
| 2. | 777374 | Wsad 25 kg | 580 | 660 | 870 | 31 | 10,5 | gaz | 4190,00 |

GYROS GAZOWY

- w komplecie taca na tłuszcz
- wyposażony w promienniki z termoparą zabezpieczającą



| Nr kat. | Model | Opis | W mm | D mm | H mm | L (sztycy) mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|-------|-------------|---------|---------|---------|------------------|---------|--------|----------------|
| 777520 | GD 2 | Wsad 30 kg | 395 | 500 | 920 | 695 | 7,0 | G30 | 3190,00 |
| 777521 | GD 2 | Wsad 30 kg | 395 | 500 | 920 | 695 | 7,0 | G20 | 3190,00 |
| 777530 | GD 3 | Wsad 40 kg | 510 | 590 | 920 | 695 | 10,5 | G30 | 3410,00 |
| 777531 | GD 3 | Wsad 40 kg | 510 | 590 | 920 | 695 | 10,5 | G20 | 3410,00 |
| 777540 | GD 4 | Wsad 70 kg | 510 | 590 | 1120 | 895 | 14,0 | G30 | 3550,00 |
| 777541 | GD4/5 | Wsad 70 kg | 510 | 590 | 1120 | 895 | 11,0 | G20 | 3550,00 |
| 777550 | GD 5 | Wsad 120 kg | 650 | 600 | 1310 | 1080 | 17,5 | G30 | 5410,00 |
| 777551 | GD 5 | Wsad 120 kg | 650 | 600 | 1310 | 1080 | 17,5 | G20 | 5410,00 |

NOWOŚĆ

NOWOŚĆ

NOWOŚĆ

GYROS ELEKTRYCZNY

- w komplecie taca na tłuszcz
- wyposażony w promienniki z płytami szamotowymi dla lepszej kumulacji ciepła



| Nr kat. | Model | Opis | W mm | D mm | H mm | L (sztycy) mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|-------|------------|---------|---------|---------|------------------|---------|--------|----------------|
| 777525 | E 2 | Wsad 30 kg | 450 | 500 | 920 | 695 | 6 | 400 | 4030,00 |
| 777535 | E 3 | Wsad 50 kg | 450 | 500 | 1120 | 895 | 9 | 400 | 4360,00 |

GYROS GAZOWY

- w komplecie taca na tłuszcz
- silnik zamontowany wewnątrz podstawy urządzenia
- wyposażony w promienniki z termoparą



| Nr kat. | Model | Opis | W mm | D mm | H mm | L (sztycy) mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|------------|------|------|------|---------------|------|-----|------------|
| 777560 | F GD4/S | Wsad 70 kg | 620 | 760 | 1040 | 895 | 14 | G30 | 5210,00 |
| 777561 | F GD4 | Wsad 70 kg | 620 | 760 | 1040 | 895 | 14 | G20 | 5210,00 |

NOWOŚĆ


AKCESORIA DO GYROSÓW POTIS

MIECZ DO GYROSA

- miecz na mięso do gyroasa
- dedykowany do modeli E3, G3, GD4



| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 777582 | 895 | 131,00 |

ZAWLECZKA DO MIECZA

- zawleczka miecza blokująca talerz
- dedykowana do modeli E3, G3, GD4



| Nr kat. | Cena netto |
|---------|------------|
| 777583 | 4,26 |

STOJAK DO MIECZA

- stojak do sztycy gyroasa
- przeznaczony do ręcznego przygotowywania wsadu mięsa
- dedykowany do sztycy stosowanych w modelach elektrycznych oraz gazowych



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------|
| 777584 | 235 | 235 | 125 | 105,00 |

NAPĘD DO GYROSA

- napęd do gyrosov Potis serii E, G, GD
- odpowiedni do wszystkich modeli z górnym mocowaniem
- obudowa ze stali nierdzewnej
- obroty lewe/prawe/pozycja zerowa
- stosowanie w urządzeniach innych producentów powoduje utratę gwarancji napędu



| Nr kat. | N obr./min. | P kW | U V | Cena netto |
|---------|-------------|------|-----|------------|
| 777586 | 1 | 3,5 | 230 | 571,00 |

STOJAK DO MIECZA

- stojak o wzmocnionej konstrukcji do sztycy gyroasa
- przeznaczony do ręcznego przygotowywania wsadu mięsa do gyroasa
- dedykowany do sztycy stosowanych w modelach elektrycznych oraz gazowych



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------|
| 777585 | 350 | 350 | 105 | 312,00 |

UCHWYT DOLNY MIECZA

- przeznaczone do regulacji odległości miecza od palników
- model 777588 dedykowany do urządzeń z serii E, G, GD z górnym napędem
- model 777589 dedykowany do urządzeń z serii E, G, GD z dolnym napędem

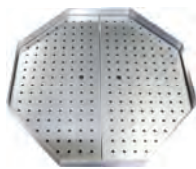


| Lp. | Nr kat. | Opis | Cena netto |
|-----|---------|-------|------------|
| 1. | 777588 | dolny | 81,00 |
| 2. | 777589 | górny | 81,00 |

WANNA NA TŁUSZCZ

- wanna ociekająca na tłuszcz dedykowana do modelu GD4

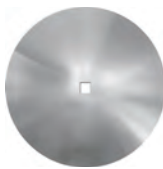
| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------|
| 777581 | 650 | 650 | 50 | 407,00 |



TALERZ DO GYROSA

- talerz pod miecz gyrosa GD4 podtrzymujący wsad mięsa

| Nr kat. | Ø mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 777587 | 190 | 101,00 |



SZUFELKA DO GYROSA

- przeznaczona do zgarniania mięsa z podstawy gyrosa
- odpowiednio wyprofilowany kształt
- wykonana ze stali nierdzewnej
- uchwyt wykonany z tworzywa

| Nr kat. | Ø mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 777590 | 220 | 163,00 |



NOŻ ELEKTRYCZNY DO GYROSA

- cicha praca
- miękki start
- zabezpieczenie przed zalaniem (patent)
- w zestawie : 2 ostrza 80 mm oraz ostrzałka
- model 777615, 777618 wodoodporny
- funkcja mycia w modelu 777618



| Nr kat. | Model | W mm | D mm | H mm | N obr/min | S kg/24h | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|-----------|------|------|------|-----------|----------|------|------|-----|------------|
| 777612 | S120 PLUS | 125 | 170 | 190 | 6500 | 60 | 0,87 | 0,12 | 230 | 2440,00 |
| 777615 | S150 PLUS | 125 | 170 | 190 | 7500 | 90 | 0,93 | 0,20 | 230 | 3140,00 |
| 777618 | S180 PLUS | 125 | 170 | 190 | 8500 | 200 | 0,93 | 0,25 | 230 | 3490,00 |

OSTRZE ZĄBKOWANE DO NOŻA

- ostrze ząbkowane dedykowane do modeli S120 Plus, S150 Plus, 180 Plus

| Nr kat. | Ø mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 777591 | 80 | 200,00 |



KONTAKT GRILL

- ryflowane płyty żeliwne
- regulacja temperatury do 300°C
- szuflada na tłuszcz i pozostałości procesu grillowania
- żaroodporne uchwyty
- powierzchnia robocza (WxD): 450x270 mm

| Nr kat. | Model | W mm | D mm | H mm | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|------|------|------|------|------|-----|------------|
| 777645 | PK 2745 | 510 | 500 | 300 | 33 | 3 | 230 | 1340,00 |





NOŻ ELEKTRYCZNY DO GYROSA

- antypoślizgowa gumowana obudowa
- grubość cięcia 0,5 ÷ 8 mm
- średnica noża 100 mm
- w zestawie: 2 noże oraz ostrzałka

NOŻ ELEKTRYCZNY DO GYROSA

- grubość cięcia 0,5 ÷ 8 mm
- średnica noża 100 mm

W komplecie:
noż 100 mm,
ostrzałka do
noża



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | N obr/min | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|--------------|---------|---------|--------|---------------|
| 774901 | 125 | 170 | 190 | 2200 | 0,8 | 0,08 | 230 | 478,00 |

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | N obr/min | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|--------------|---------|---------|--------|---------------|
| 774905 | 125 | 170 | 190 | 2200 | 0,8 | 0,08 | 230 | 364,00 |



URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU

- łatwy w czyszczeniu nieprzywierający pojemnik wewnętrzny
- obudowa ze stali nierdzewnej
- wymiowany pojemnik
- łyżka i widelec oraz 2 miarki w standardzie
- automatycznie przechodzi w proces podgrzewania po ugotowaniu ryżu
- praktyczna miarka wewnątrz misy
- do przyrządzania od 10 do 36 porcji ryżu
- nie używać ostrych narzędzi

W komplecie
2 miarki, łyżka
i widelec



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|---------|---------|--------|---------------|
| 771101 | 470 | 420 | 350 | 6 | 10,2 | 1,95 | 230 | 638,00 |



SUSZARKA DO ŻYWNOŚCI, DEHYDRATOR NA 10 TAC

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- idealne urządzenie do suszenia owoców, warzyw, mięsa, ryb, itp.
- cyfrowy panel sterowania
- regulacja czasu pracy od 0 do 24 h w odstępach co 30 min.
- regulacja temperatury w zakresie od 35 do 75°C w odstępach co 5°C
- w komplecie znajduje się 10 rusztów ~400x395 mm, max obciążenie na 1 ruszt to ~ 0,6 kg
- ciepłe powietrze rozprowadzane przy pomocy cichego wentylatora zapewnia równomierny efekt suszenia, bez konieczności obracania tac
- transparentne drzwi umożliwiają obserwację procesu suszenia

INOX



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------|--------|---------------|
| 690310 | 430 | 535 | 420 | 1,10 | 230 | 787,00 |

WITRYNA GRZEWCZA

- oświetlenie LED
- przeszklona z 4-stron
- statyczny obieg powietrza
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na wodę
- wymowalny pojemnik



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | T °C | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|----------|---------|--------|---------------|
| 852121 | 678 | 568 | 670 | 120 | +30/ +90 | 1,10 | 230 | 2020,00 |

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie manualne
- 5 poziomów mocy
- funkcja rozmrażania
- obrotowy talerz o średnicy 270 mm
- zakres zegara 30 minut
- komora oraz obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- wymiar komory: 340x345x230 mm

900 W KOMORA [25l]



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | P W | U V | Cena netto |
|---------------|---------|---------|---------|--------|--------|---------------|
| 775002 | 483 | 420 | 281 | 900 | 230 | 531,00 |



KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie elektroniczne
- 3 poziomy mocy
- możliwość zapamiętania 10 programów w 3 krokach i 10 programów w 1 kroku
- blokada przed dziećmi
- wymiary wewnętrzne komory: 374x378x224 mm
- 2 poziomy obróbki (ceramiczna półka)

1800 W KOMORA [30l]



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | P W | U V | Cena netto |
|---------------|---------|---------|---------|--------|--------|----------------|
| 775019 | 490 | 637 | 405 | 1800 | 230 | 1800,00 |

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie elektroniczne
- 3 poziomy mocy
- możliwość zapamiętania 20 programów w 3 krokach
- zakres zegara 1h 40min
- możliwość zastosowania do rozmrażania GN z poliwęglanu 1/2 h= 65÷150 mm
- komora oraz obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej
- wymiary wewnętrzne komory: 335x364x212 mm

1000 W KOMORA [25l]



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | P W | U V | Cena netto |
|---------------|---------|---------|---------|--------|--------|----------------|
| 775010 | 520 | 442 | 312 | 1000 | 230 | 1220,00 |

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie manualne, 5 poziomów mocy 100%, 70%, 50%, 30%, 15% w modelu 775313
- dotykowy elektroniczny panel sterowania 4 poziomy mocy 100%, 70%, 50%, 30% w modelu 775412
- skuteczny magnetron gwarantuje równomierne podgrzewanie i delikatne rozmrażanie produktów
- możliwość stworzenia i zapamiętania 30 własnych programów w modelu 775412
- wewnątrz łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchni
- wymiary wewnętrzne komory: 336x349x225 mm

INOX 1050 W KOMORA 26l



| Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | P W | U V | Cena netto |
|---------|----------------|------|------|------|------|-----|------------|
| 775313 | Panel manualny | 517 | 412 | 297 | 1050 | 230 | 1440,00 |

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie manualne, 5 poziomów mocy
- sygnał dźwiękowy informujący o końcu cyklu
- ceramiczne dno, podwójne wewnętrzne oświetlenie
- funkcja „REPEAT” powtarzająca ostatni cykl
- funkcja „ONE TOUCH” automatycznie wydłużająca cykl za pomocą 1 dotknięcia o 20 s
- umieszczone na górze komory podwójne źródło emisji mikrofal gwarantuje równomierne podgrzewanie potraw
- wymiary wewnętrzne: 370x370x190 mm



1500 W KOMORA 26l INOX

NOWOŚĆ

| Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | P W | U V | Cena netto |
|---------|----------------|------|------|------|------|-----|------------|
| 775315 | Panel manualny | 464 | 597 | 368 | 1500 | 230 | 2960,00 |

KUCHENKA MIKROFALOWA

- sterowanie manualne, 5 poziomów mocy
- sygnał dźwiękowy informujący o końcu cyklu
- ceramiczne dno, podwójne wewnętrzne oświetlenie
- funkcja „REPEAT” powtarzająca ostatni cykl
- funkcja „ONE TOUCH” automatycznie wydłużająca cykl za pomocą 1 dotknięcia o 20 s - umieszczone na górze komory podwójne źródło emisji mikrofal gwarantuje równomierne podgrzewanie potraw
- wymiary wewnętrzne 370x370x190 mm



KOMORA 26l 1850 W INOX

NOWOŚĆ

| Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | P W | U V | Cena netto |
|---------|----------------|------|------|------|------|-----|------------|
| 775319 | Panel manualny | 464 | 597 | 368 | 1850 | 230 | 3670,00 |

KUCHENKA MIKROFALOWA

- dotykowy elektroniczny panel sterowania
- 5 poziomów mocy 100%, 70%, 50%, 25%, 13%
- dwa skuteczne i wydajne magnetry gwarantują równomierne podgrzewanie i delikatne rozmrażanie produktów
- możliwość stworzenia i zapamiętania 30 własnych programów
- wnętrze łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchenki
- wymiary wewnętrzne komory: 370x370x190 mm



| Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | P W | U V | Cena netto |
|---------|---------------------|---------|---------|---------|--------|--------|---------------|
| 775415 | Panel elektroniczny | 464 | 597 | 368 | 1500 | 230 | 2960,00 |

KUCHENKA MIKROFALOWA

- dotykowy elektroniczny panel sterowania
- 5 poziomów mocy 100%, 70%, 50%, 20%, 10%
- dwa skuteczne i wydajne magnetry gwarantują równomierne podgrzewanie i delikatne rozmrażanie produktów
- możliwość stworzenia i zapamiętania 30 własnych programów
- wnętrze łatwe do utrzymania w czystości
- brak elementów ruchomych w dnie kuchenki
- wymiary wewnętrzne komory: 370x370x190 mm



| Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | P W | U V | Cena netto |
|---------|---------------------|---------|---------|---------|--------|--------|---------------|
| 775419 | Panel elektroniczny | 464 | 597 | 368 | 1850 | 230 | 3670,00 |

KUCHENKA INDUKCYJNA

- obudowa wykonana z tworzywa
- elektroniczne zabezpieczenie przed przegrzaniem
- płynna regulacja temperatury pokrętkiem
- zakres temperatur 60°C - 240°C
- wyświetlacz parametrów pracy
- system wykrywania garnków
- pole indukcyjne o średnicy 190 mm
- antypoślizgowe nóżki



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|---------------|
| 770201 | 298 | 360 | 65 | 2,5 | 2,0 | 230 | 230,00 |

KUCHENKA INDUKCYJNA

- profesjonalna kuchenka indukcyjna dedykowana dla małej i średniej gastronomii, doskonała również dla domu
- ogranicza zużycie energii o ok. 45% w stosunku do tradycyjnych urządzeń grzewczych
- obudowa ze stali nierdzewnej wykonana technologią tłoczenia
- odporna na uszkodzenia ceramiczna płyta indukcyjna
- automatyczna detekcja naczyń i dostosowanie powierzchni grzewczej do ich średnicy (2 strefy)
- średnica dna stosowanych naczyń \varnothing 120 - \varnothing 320 mm



Konieczność stosowania naczyń przeznaczonych do technologii indukcyjnej:



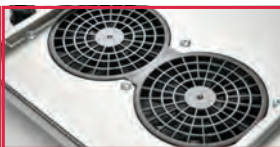
Dotykowy szklany panel z wydzielonym timerem

- praca ze stałą mocą 10-20 poziom (1-9 praca impulsowa) regulowana skokowo
- możliwość pracy z timerem 001 - 479 min - ustawiane co 1 min
- 3 poziomy szybkiego ustawienia w zależności od trybu pracy:
 - 1/10/20 dla trybu moc lub
 - 50/140/240 dla trybu temperatura
- praca z zadaną temperaturą 50-240°C (regulacja skokowa)



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|------|------|------|------|-----|---------------|
| 770351 | 325 | 425 | 100 | 3,5 | 230 | 783,00 |

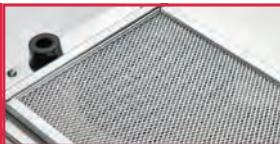
Wydajny system wentylacji dostosowany do pracy ciągłej



Gładka powierzchnia robocza ułatwia utrzymanie w czystości



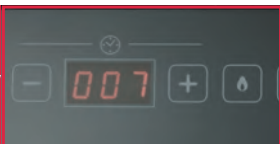
Filtr przeciwłuszczowy gwarantuje długą i niezawodną pracę urządzenia



Rant zabezpieczający



Dotykowy szklany panel z wydzielonym timerem



Obudowa wykonana ze stali nierdzewnej



TECHNOLOGIA SOUS - VIDE

- Sous Vide jest technologią zapewniającą zachowanie niepowtarzalnych aromatów, smaków, jedności i soczystości w procesie powolnego gotowania w niskich temperaturach zapakowanych próżniowo produktów gwarantując najwyższą jakość potraw
- przedłuża w znaczący sposób termin przydatności do spożycia produktów, półproduktów i dań gotowych bez utraty ich walorów kulinarnych
- technologia polecana do stosowania w małej i średniej gastronomii, zwłaszcza w restauracjach, cateringach, punktach ze zdrową żywnością, a także w cukierniach, barach i dyskotekach

Oferta pakowarek próżniowych oraz worków patrz str. 248-252

CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS-VIDE

- zapewnia stabilność temperatury do 0,1°C
- posiada regulację temperatury co 0,1°C
- duży podświetlany wyświetlacz zapewnia łatwość odczytu
- wmontowana pompka umożliwia równomierną cyrkulację wody
- zabezpieczenie przed zbyt niskim poziomem wody
- przeznaczony do mocowania w pojemnikach i garnkach o pojemności do 30 l

Regulowany uchwyt mocujący



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|---------------|
| 691196 | 100 | 161 | 335 | 1,8 | 1,2 | 230 | 650,00 |

CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS-VIDE

- zapewnia stabilność temperatury do 0,1°C
- posiada regulację temperatury co 0,1°C
- wmontowana pompka umożliwia równomierną cyrkulację wody
- zabezpieczenie przed zbyt niskim poziomem wody
- możliwość mocowania w dowolnych pojemnikach z płaską lub zaokrągloną krawędzią
- przystosowany do pracy ciągłej



| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | V litry | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|----------------------------|---------|---------|---------|------------|---------|---------|--------|---------------|
| 691100 | Cyrkulator | 145 | 115 | 325 | - | 1,9 | 1,5 | 230 | 1060,00 |
| 141202 | Pojemnik GN 1/1 poliwęglan | 530 | 325 | 200 | 26 | - | - | - | 68,00 |
| 142202 | Pojemnik GN 1/2 poliwęglan | 325 | 265 | 200 | 11,5 | - | - | - | 33,90 |

CYRKULATOR DO GOTOWANIA SOUS-VIDE GN1/1

- zapewnia stabilność temperatury do 0,1°C
- wmontowana pompa umożliwi równomierną cyrkulację wody
- zabezpieczenie przed zbyt niskim poziomem wody
- cyfrowy panel sterowania
- pokrywa z uszczelką
- kran spustowy do opróżniania wody
- duża pojemność dostosowana do potrzeb profesjonalnych kuchni gastronomicznych



caterina



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|------|------|------|------|-----|------------|
| 691250 | 620 | 360 | 280 | 0,7 | 230 | 1600,00 |

STOJAK NA WORKI PRÓŻNIOWE

- dedykowany do pakowarki do zup i sosów 691312
- wykonany ze stali nierdzewnej



| Nr kat. | Cena netto |
|---------|------------|
| 691251 | 151,00 |

STOJAK DO CYRKULATORA

- dedykowany do pojemników GN 1/1
- wykonany ze stali nierdzewnej
- posiada 6 przegródek



| Nr kat. | Cena netto |
|---------|------------|
| 691252 | 148,00 |

SZCZYPCE UNIWERSAŁNE

SIL

- pokryte silikonem, nie uszkadzają struktury worków do sous-vide



| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 422242 | 230 | 20,20 |
| 422302 | 300 | 21,70 |
| 422402 | 400 | 22,40 |

KULKI IZOLACYJNE

- ograniczają straty ciepła nawet do 90%, utrzymując się na powierzchni wody zastępując pokrywę pojemnika
- zmniejszają ubytki wody ograniczając jej parowanie (szczególnie ważne w sytuacji braku możliwości uzupełnienia wody)
- podnoszą stabilność termiczną
- zmniejszają zużycie energii elektrycznej



| Nr kat. | K szt. | Cena netto |
|---------|--------|------------|
| 691190 | 100 | 56,00 |



PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE

Piece konwekcyjno-parowe to wszechstronne urządzenia do profesjonalnej kuchni, zapewniające najwyższą jakość przygotowywanych potraw.

| | | | |
|---------------------|---------|-------------------------|---------|
| EVEREO™ | 437 | CHEFTOP MIND.Maps™ BIG | 451-452 |
| CHEFTOP MIND.Maps™ | 438-445 | BAKERTOP MIND.Maps™ BIG | 451-452 |
| CHEFLUX™ | 446-447 | BAKERLUX SHOP.Pro™ | 453-458 |
| BAKERTOP MIND.Maps™ | 448-450 | LINEMICRO™ | 459-461 |

PREZENTACJE PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE



**ADAM
MARCINIAK**



**PIOTR
KOSMALA**



**MACIEJ
BIAŁAS**



**PAWEŁ
MŁYNARCZYK**



Serwujemy doskonałość:
poznaj system kulinarny pieców konwekcyjno-parowych
Zobacz więcej na: **PieceGastronomiczne.pl**



1



Wyślij zgłoszenie na adres :
szkolenia@stalgastr.com

2



Nasi doradcy kulinarni
zaprezentują w praktyce
możliwości Pieców
w Twojej kuchni

3



Wyberzemy urządzenie
najlepiej dopasowane do
Twoich potrzeb

CHEFTOP

MIND Maps™

Linia profesjonalnych urządzeń gastronomicznych, których cechą charakterystyczną jest intuicyjny, dotykowy panel sterowania. Nowatorskie rozwiązania techniczne wychodzą na przeciw oczekiwaniom najbardziej wymagających szefów kuchni.



BAKERTOP

MIND Maps™

Linia profesjonalnych urządzeń piekarniczo-cukierniczych, dająca możliwość projektowania własnego procesu obróbki w oparciu o nowoczesną technologię. Wydajność, bezpieczeństwo i niezawodność w najbardziej eganckim wzornictwie.



CHEFTOP MIND.Maps™ PLUS
CHEFTOP MIND.Maps™ ONE
CHEFTOP MIND.Maps™ ZERO

BAKERTOP MIND.Maps™ PLUS
BAKERTOP MIND.Maps™ ONE

CHEFLUX

Linia pieców ułatwiająca zastosowanie tradycyjnych metod obróbki, łącząca maksymalną wydajność z minimalnym zagospodarowaniem powierzchni użytkowej.



BAKERLUX SHOP.Pro™

BAKERLUX SHOP.Pro™ linia pieców zaprojektowanych do pieczenia produktów mrożonych lub wstępnie przygotowanych do obróbki. Przeznaczona do obiektów, dla których ważny jest jak najkrótszy czas przygotowania dużych ilości produktu oraz perfekcyjna jakość każdego procesu.



EVEREO

EVEREO® to innowacyjne i zaawansowane technologicznie urządzenie, które przechowuje Twoje jedzenie w temperaturze, w której je podajesz.



LINEMICRO

Linia pieców dedykowana lokalom o małej i średniej wydajności. Ich zaletą jest nieskomplikowana konstrukcja oraz łatwość obsługi. Dzięki kompaktowym rozmiarom, idealnie sprawdza się w lokalach, którym brakuje miejsca dla większych urządzeń.



EVEREO™ KOMBINACJE

PIECE KONWEKCYJNO-PAROWE



EVEREO 600

EVEREO 900

EVEREO CUBE



| | 9013600 | 9013900 | 9013300 |
|-------------------------|----------------|----------------|-------------------|
| Pojemność | 10 GN1/1; 200 | 10 GN1/1; 200 | 10 460x330 mm; 80 |
| Odstęp pomiędzy półkami | 67 mm | 67 mm | 28 mm |
| Napięcie | 230 V | 230 V | 230 V |
| Moc elektryczna | 2,9 kW | 2,9 kW | 4,5 kW |
| Wymiary (WxDxH mm) | 750x678x915 | 535x883x915 | 600x 679 x590 |
| Dedykowana podstawa | 9013670 | 9013970 | 9013330 |
| CENA netto | 2990,00 | 2990,00 | 14990,00 |

WYSOKA PODSTAWA

ŚREDNIA PODSTAWA

NISKA PODSTAWA

EVEREO™ 600
EVEREO™ 900
EVEREO™ CUBE

EVEREO™ CUBE

EVEREO™ CUBE





| | 9013670 | 9013970 | 9013330 |
|-----------------|----------------|----------------|---------------|
| Wysokość H (mm) | 741 mm | 744 mm | 738 mm |
| CENA netto | 1020,00 | 1000,00 | 957,00 |


PIECE CHEFTOP MIND.Maps™


GN 1/1



| PLUS  | 9000365 | | 9000565 | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--|-----------------|--|
| Pojemność | 3 GN 1/1 | | 5 GN 1/1 | |
| Odstęp pomiędzy półkami | 67 mm | | 67 mm | |
| Napięcie | 400 V ~ 3N | | 400 V ~ 3N | |
| Moc elektryczna | 5 kW | | 9,3 kW | |
| Wymiary (WxDxH mm) | 750x783x538 | | 750x783x675 | |
| CENA netto | 20450,00 | | 22800,00 | |

| PLUS  | | | 9000562 | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|---------------------------------|--|
| Pojemność | | | 5 GN 1/1 | |
| Odstęp pomiędzy półkami | | | 67 mm | |
| Napięcie | | | 230 V ~ 1N | |
| Moc elektryczna | | | 0,6 kW | |
| Gaz | | | G20, G25, G25.1, G30, G31:15 kW | |
| Wymiary (WxDxH mm) | | | 750x783x675 | |
| CENA netto | | | 29690,00 | |

| ONE  | 9000360 | 9000557 | 9000560 | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|--|
| Pojemność | 3 GN 1/1 | 5 GN 1/1 | 5 GN 1/1 | |
| Odstęp pomiędzy półkami | 67 mm | 67 mm | 67 mm | |
| Napięcie | 400 V ~ 3N | 400 V ~ 3N | 400 V ~ 3N | |
| Moc elektryczna | 5 kW | 7,0 kW | 9,3 kW | |
| Wymiary (WxDxH mm) | 750x783x538 | 750x783x675 | 750x783x675 | |
| CENA netto | 17430,00 | 20700,00 | 18990,00 | |

| ZERO  | | 9030500 | 9030510 | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------|---------------------|--|
| Pojemność | | 5 GN 1/1 | 5 GN 1/1 | |
| Odstęp pomiędzy półkami | | 67 mm | 67 mm | |
| Napięcie | | 230V 1N~ / 400V 3N~ | 230V 1N~ / 400V 3N~ | |
| Moc elektryczna | | 7,0 kW | 9,3 kW | |
| Wymiary (WxDxH mm) | | 750x783x675 | 750x783x675 | |
| CENA netto | | 15550,00 | 15550,00 | |

PIECE CHEFTOP MIND.Maps™



CHEFTOP

MIND Maps™




| | | | |
|--|----------------------------------|--------------------------------------------|--|
| | 9000765 | 9001065 | |
| | 7 GN 1/1 | 10 GN 1/1 | |
| | 67 mm | 67 mm | |
| | 400 V ~ 3N | 400 V ~ 3N | |
| | 11,7 kW | 18,5 kW | |
| | 750x783x843 | 750x783x1010 | |
| | 33580,00 | 42900,00 | |
| | | | |
| | 9000762 | 9001062 | |
| | 7 GN 1/1 | 10 GN 1/1 | |
| | 67 mm | 67 mm | |
| | 230 V ~ 1N | 230 V ~ 1N | |
| | 1 kW | 1 kW | |
| | G20, G25, G25.1, G30, G31: 19 kW | G20, G25.1, G30, G31: 22 kW/ G25: 21 kW | |
| | 750x783x843 | 750x783x1010 | |
| | 36900,00 | 47000,00 | |
| | | | |
| | 9000760 | 9001060 | |
| | 7 GN 1/1 | 10 GN 1/1 | |
| | 67 mm | 67 mm | |
| | 400 V ~ 3N | 400 V ~ 3N | |
| | 11,7 kW | 18,5 kW | |
| | 750x783x843 | 750x783x1010 | |
| | 26600,00 | 32900,00 | |
| | | | |
| | 9030700 | 9030100 | |
| | 7 GN 1/1 | 10 GN 1/1 | |
| | 67 mm | 67 mm | |
| | 400 V ~ 3N | 400 V ~ 3N | |
| | 11,7 kW | 18,5 kW | |
| | 750x783x843 | 750x783x843 | |
| | 19900,00 | 26950,00 | |

PIECE CHEFTOP MIND.MapTM

COMPACT GN 1/1

COMPACT GN 2/3



| PLUS  | 9000564 | 9001064 | 9000563 | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|--|
| Pojemność | 5 GN 1/1 | 10 GN 1/1 | 5 GN 2/3 | |
| Odstęp pomiędzy półkami | 67 mm | 67 mm | 67 mm | |
| Napięcie | 400 V ~ 3N | 400 V ~ 3N | 400 V ~ 3N | |
| Moc elektryczna | 9,2 kW | 18,5 kW | 5,2 kW | |
| Wymiary (WxDxH mm) | 535x862x649 | 535x862x984 | 535x662x649 | |
| CENA netto | 26180,00 | 49410,00 | 23450,00 | |
| PLUS  | | | | |
| Pojemność | | | | |
| Odstęp pomiędzy półkami | | | | |
| Napięcie | | | | |
| Moc elektryczna | | | | |
| Gaz | | | | |
| Wymiary (WxDxH mm) | | | | |
| CENA netto | | | | |
| ONE  | | | 9000561 | |
| Pojemność | | | 5 GN 2/3 | |
| Odstęp pomiędzy półkami | | | 67 mm | |
| Napięcie | | | 400 V ~ 3N | |
| Moc elektryczna | | | 5,2 kW | |
| Wymiary (WxDxH mm) | | | 535x662x649 | |
| CENA netto | | | 20320,00 | |

AKCESORIA DO PIECÓW CHEFTOP MIND.MapTM

PODSTAWA DO PIECA

INOX



| Nr kat. | Pasuje do | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------------------------|---------|---------|---------|----------------|
| 9051150 | ChefTop GN 1/1 | 740 | 550 | 300 | 763,00 |
| 9051180 | ChefTop GN 1/1 | 740 | 550 | 450 | 701,00 |
| 9051160 | ChefTop GN 1/1 | 740 | 550 | 677 | 1040,00 |
| 9051190 | ChefTop GN 1/1 | 740 | 550 | 850 | 1060,00 |
| 9051110 | ChefTop Compact GN 2/3 | 540 | 600 | 625 | 666,00 |
| 9051120 | ChefTop Compact GN 1/1 | 540 | 800 | 625 | 813,00 |

OKAP KONDENSACYJNY

- 907718 pasuje do ChefTop GN 1/1
(z wyłączeniem 20 GN 1/1 i pieców gazowych)

INOX



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------|--------|----------------|
| 907718 | 750 | 956 | 240 | 0,1 | 230 | 6170,00 |

STELAŻ DO PEŁNEGO ZAŁADUNKU GN1/1



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|----------------|
| 9000611 | 740 | 550 | 300 | 3360,00 |

WÓZEK DO STELAŻA GN 1/1



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|----------------|
| 9000011 | 740 | 550 | 300 | 3990,00 |

ZESTAW POMPY
CATERINGOWEJ

| Nr kat. | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|--------|---------------|
| 908665 | 10 | 230 | 550,00 |

PŁYN DO MYCIA PIECÓW UNOX

- 908010 sprzedawany po 2x 5l
- 908012 sprzedawany po 10x 1l



| Lp. | Nr kat. | V litry | Cena netto |
|-----|---------|------------|---------------|
| 1. | 908010 | 2 x 5l | 299,00 |
| 2. | 908012 | 10 x 1l | 370,00 |

ZESTAW DO ZESTAWIANIA DWÓCH
PIECÓW CHEFTOP GN 1/1

| Nr kat. | Pasuje do | Cena netto |
|---------|----------------------|----------------|
| 908772 | Pieców gazowych | 1650,00 |
| 908777 | Pieców elektrycznych | 1590,00 |

AKCESORIA DO PIECÓW CHEFTOP MIND.Maps™

GN 1/1

BLACHA PEŁNA



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 111042 | 530 | 325 | 40 | 5,0 | 68,00 |
| 111062 | 530 | 325 | 65 | 8,8 | 69,00 |

GOTOWANIE
NA PARZEBLACHA NIEPRZYWIERAJĄCA
DO SMAŻENIA

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 171020 | 530 | 325 | 20 | 2,5 | 93,00 |

BLACHA EMALIOWANA
DO SMAŻENIA

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 101021 | 530 | 325 | 20 | 2,2 | 54,00 |

SMAŻENIE

BLACHA EMALIOWANA PEŁNA DO PIECZENIA



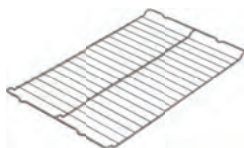
| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 101041 | 530 | 325 | 40 | 5,0 | 63,00 |

PIECZENIE

AKCESORIA DO PIECÓW CHEFTOP MIND.MapS™

RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ

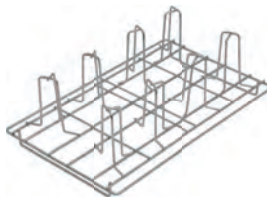
INOX



| Nr kat. | Opis | W mm | D mm | Cena netto |
|---------|--------|---------|---------|---------------|
| 103114 | GN 1/1 | 530 | 325 | 68,00 |

RUSZT DO PIECZENIA KURCZAKÓW POŁO

INOX

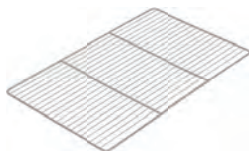


| Nr kat. | Opis | W mm | D mm | Cena netto |
|---------|--------|---------|---------|---------------|
| 917102 | GN 1/1 | 530 | 325 | 134,00 |

RUSZT ZE STALI NIERDZEWNEJ

- oferta GN str. 222-227

INOX



| Nr kat. | Opis | W mm | D mm | Cena netto |
|---------|--------|---------|---------|---------------|
| 103115 | GN 1/1 | 530 | 325 | 93,00 |

ZESTAW DO GRILLOWANIA GN 1/1

- ryflowana blacha aluminiowa z powłoką nieprzywierającą z nakładką typu ruszt do grillowania

Al

| Nr kat. | Opis | W mm | D mm | Cena netto |
|---------|--------|---------|---------|---------------|
| 917970 | GN 1/1 | 530 | 325 | 779,00 |



BLACHA DO JAJEK I PLACKÓW

- aluminiowa blacha pokryta teflonem przeznaczona do smażenia jajek, placków itp.
- zagłębienia sprawiają, że produkty charakteryzują się jednakowym kształtem i wielkością
- blacha na 8 szt. placków lub jajek

Al

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 917892 | 530 | 325 | 16 | 490,00 |



AKCESORIA DO PIECÓW CHEFTOP MIND.Maps™

BLACHA GN 1/1 FAKIRO

- specjalnie zaprojektowana do wypieku świeżej pizzy, pieczywa oraz ciast w piecach konwekcyjnych
- czas wypieku został skrócony o połowę a produkty są równomiernie wypieczone na spodzie i na wierzchu

AI

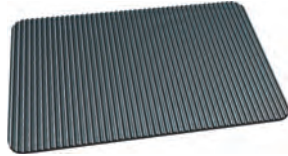


| Nr kat. | Opis | W mm | D mm | Cena netto |
|---------|--------|---------|---------|---------------|
| 917501 | GN 1/1 | 530 | 325 | 595,00 |

RUSZT RYFLOWANY NIEPRZYWIERAJĄCY FAKIRO GRILL

- dzięki opatentowanemu systemowi Fakiro Grill™ otrzymujemy smakowite grillowane mięsa oraz warzywa
- łatwa w utrzymaniu czystości blacha pozwala na grillowanie różnych produktów i zapobiega tworzeniu się nieprzyjemnych zapachów

Teflon

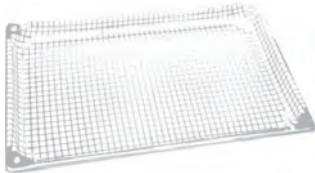


| Nr kat. | Opis | W mm | D mm | Cena netto |
|---------|--------|---------|---------|---------------|
| 917502 | GN 1/1 | 530 | 325 | 750,00 |

RUSZT DO SMAŻENIA FRYTEK NO FRY

- nie trzeba używać tłuszczu do smażenia
- warzywa, frytki oraz ryby są zdrowe i charakteryzują się doskonałą chrupkością
- pomieszczenie pozbawione jest zapachu smażonych produktów

INOX



| Nr kat. | Opis | W mm | D mm | Cena netto |
|---------|--------|---------|---------|---------------|
| 917201 | GN 1/1 | 530 | 325 | 340,00 |

BLACHA PERFOROWANA NIEPRZYWIERAJĄCA GN1/1 GRILL

- aluminiowa teflonowana
- do użytku bez wstępnego rozgrzewania
- idealna do grillowania warzyw oraz mięs

Teflon

AI



| Nr kat. | Opis | W mm | D mm | Cena netto |
|---------|--------|---------|---------|---------------|
| 917885 | GN 1/1 | 530 | 325 | 595,00 |

ZESTAW PODŁĄCZENIOWY

- pasuje do wszystkich pieców UNOX wyposażonych w odpyły



| Nr kat. | Cena netto |
|---------|---------------|
| 908001 | 840,00 |

ZESTAW PODŁĄCZENIOWY DO INTERNETU

- dedykowany do pieców UNOX Mind.Maps ONE i PLUS




| Nr kat. | Opis | Cena netto |
|---------|---------------------------------|---------------|
| 908690 | WiFi do Mind.Maps Plus | 1100,00 |
| 908679 | ethernet (LAN) do Mind.Maps ONE | 2120,00 |
| 908670 | WiFi do Mind.Maps ONE | 2610,00 |



PIECE CHEFLUX™

GN 1/1



| ECO  | 900390 | 900590 | 900890 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------|--------------|
| Pojemność | 5 GN 1/1 | 7 GN 1/1 | 12 GN 1/1 |
| Odstęp pomiędzy półkami | 67 mm | 67 mm | 67 mm |
| Napięcie | 400 V ~ 3N | 400 V ~ 3N | 400 V ~ 3N |
| Moc elektryczna | 7,1 kW | 10,5 kW | 15,8 kW |
| Wymiary (WxDxH mm) | 750x773x772 | 860x940x960 | 860x882x1250 |
| Dedykowana podstawa | 9051160 | 905167 | 905167 |
| CENA netto | 10000,00 | 14400,00 | 22000,00 |

AKCESORIA DO PIECÓW CHEFLUX™

PODSTAWA DO PIECA



INOX

| Nr kat. | Pasuje do | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|----------------------|---------|---------|---------|---------------|
| 9051160 | ChefLux 5 GN1/1 | 740 | 550 | 677 | 1040,00 |
| 9051190 | ChefLux 5 GN1/1 | 740 | 550 | 850 | 1060,00 |
| 905167 | ChefLux 7 i 12 GN1/1 | 860 | 680 | 672 | 1400,00 |

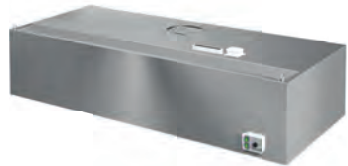
OKAP PRZYŚCIENNY SKRZYŹNIOWY

- okap z wentylatorem E1 o wydajności do 1300 m³/h
- króciec wyciągowy o średnicy 250 mm
- sterowanie prędkością wentylatora elektroniczne, regulowane pokręteł
- oświetlenie LED o klasie odporności IP65
- włącznik światła zintegrowany ze sterownikiem pracy wentylatora
- filtry labiryntowe w komplecie
- rynienka ociekowa z króćcem spustowym
- szczelna konstrukcja komory wyciągowej

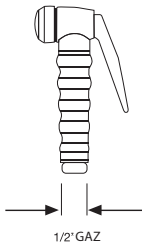
INOX



PRODUKT POLSKI
Stalgast Fiedrom



ZESTAW PRYSZNICA



1/2" GAZ



| Nr kat. | Cena netto |
|---------|---------------|
| 651202 | 240,00 |

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Moc wentylatora W | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|----------------------|--------|---------------|
| 611000 | 1000 | 1200 | 450 | 200 | 230 | 4390,00 |
| 611200 | 1200 | 900 | 450 | 420 | 230 | 4320,00 |

TERMOMETR ELEKTRONICZNY Z SONDĄ

- zakres temperatury 0 ÷ 300°C
- sonda ze stali nierdzewnej
- długość przewodu sondy 1000 mm
- alarm temperatury
- sprzedawany bez baterii (pasuje bateria AAA)



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 620412 | 73 | 22 | 126 | 107,00 |

PŁYN DO MYCIA PIECÓW UNOX



| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|------------|---------------|
| 908011 | 5 l | 102,00 |







RĘKAWICE TERMICZNE OLEJODOPORNE

- wykonane z neoprenu
- 5-palcaste
- nienasiąkliwe



| Nr kat. | T °C | Cena netto |
|---------|---------|---------------|
| 505020 | do 100 | 114,00 |

PIECE BAKERTOP MIND.MapS™

| | 4 600x400 | 6 600x400 | 10 600x400 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| |  |  |  |
| PLUS  | 9020465 | 9020665 | 9021065 |
| Pojemność | 4 600x400 | 6 600x400 | 10 600x400 |
| Odstęp pomiędzy półkami | 80 mm | 80 mm | 80 mm |
| Napięcie | 400 V ~ 3N | 400 V ~ 3N | 400 V ~ 3N |
| Moc elektryczna | 10,6 kW | 14 kW | 21 kW |
| Wymiary (WxDxH mm) | 860x957x675 | 860x957x843 | 860x957x1163 |
| Dedykowana podstawa | 9051350 | 9051350 | 9051350 |
| CENA netto | 23990,00 | 35770,00 | 49500,00 |
| PLUS  | | 9020662 | 9021062 |
| Pojemność | | 6 600x400 | 10 600x400 |
| Odstęp pomiędzy półkami | | 80 mm | 80 mm |
| Napięcie | | 230 V ~ 1N | 230 V ~ 1N |
| Moc elektryczna | | 1 kW | 1,4 kW |
| Gaz | | G20, G25, G25.1, G30, G31: 19 kW | G20, G25, G25.1, G30, G31: 25 kW |
| Wymiary (WxDxH mm) | | 860x957x843 | 860x957x1163 |
| Dedykowana podstawa | | 9051350 | 9051350 |
| CENA netto | | 37800,00 | 52700,00 |
| ONE  | 9020460 | 9020660 | 9021060 |
| Pojemność | 4 600x400 | 6 600x400 | 10 600x400 |
| Odstęp pomiędzy półkami | 80 mm | 80 mm | 80 mm |
| Napięcie | 400 V ~ 3N | 400 V ~ 3N | 400 V ~ 3N |
| Moc elektryczna | 7,4 kW | 9,9 kW | 14,9 kW |
| Wymiary (WxDxH mm) | 860x957x675 | 860x957x843 | 860x957x1163 |
| Dedykowana podstawa | 9051350 | 9051350 | 9051350 |
| CENA netto | 19990,00 | 24900,00 | 35990,00 |

Uwaga: istnieje możliwość zamówienia pieca otwieranego w drugą stronę. Dopłata do tego pieca wynosi 1490 zł netto

AKCESORIA DO PIECÓW BAKERTOP MIND.Maps™

PODSTAWA
DO PIECA



INOX



INOX

OKAP KONDENSACYJNY

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 9051350 | 850 | 735 | 677 | 1100,00 |

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------|--------|---------------|
| 900269 | 860 | 1145 | 240 | 0,1 | 230 | 6890,00 |

ZESTAW DO ZESTAWIANIA DWÓCH
PIECÓW BAKERTOP



| Nr kat. | Pasuje do | Cena netto |
|---------|----------------------|---------------|
| 900266 | Pieców elektrycznych | 1520,00 |
| 900267 | Pieców gazowych | 1700,00 |

GAROWNIK DO PIECÓW BAKERTOP

- odległość między półkami: 75 mm
- maksymalna temperatura 50°C



| Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|------------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|---------------|
| 900264 | 12 600x400 | 862 | 890 | 762 | 45 | 2,4 | 230 | 8750,00 |
| 900265 | 8 600x400 | 862 | 890 | 623 | 42 | 2,4 | 230 | 7680,00 |

ZESTAW PODŁĄCZENIOWY

- pasuje do wszystkich pieców UNOX wyposażonych w odpływ



| Nr kat. | Cena netto |
|---------|---------------|
| 908001 | 840,00 |

RĘKAWICE TERMICZNE
OLEJOODPORNE

- wykonane z neoprenu
- 5-palczaste
- nienasiąkliwe



| Nr kat. | T °C | Cena netto |
|---------|---------|---------------|
| 505020 | do 100 | 114,00 |

PIŁYN DO MYCIA PIECÓW UNOX

- 908010 sprzedawany po 2x 5l
- 908012 sprzedawany po 10x 1l



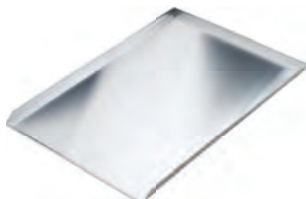
| Lp. | Nr kat. | V litry | Cena netto |
|-----|---------|------------|---------------|
| 1. | 908010 | 2 x 5l | 299,00 |
| 2. | 908012 | 10 x 1l | 370,00 |

AKCESORIA DO PIECÓW BAKERTOP MIND.Maps™

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha lita
- 3 ranty
- grubość: 911101 - 1,5 mm
911102 - 2 mm

Al



| Nr kat. | W mm | D mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 911101 | 600 | 400 | 54,00 |
| 911102 | 600 | 400 | 77,00 |

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha lita z pokryciem silikonowym
- 3 ranty
- grubość: 1,5 mm

Al

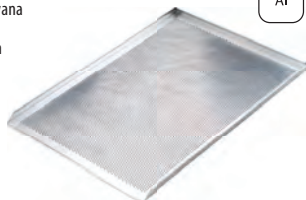


| Nr kat. | W mm | D mm | K szt. | Cena netto |
|---------|------|------|--------|------------|
| 911111 | 600 | 400 | 1 | 110,00 |

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha perforowana
- 3 ranty
- grubość: 1,5 mm

Al



| Nr kat. | W mm | D mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 911201 | 600 | 400 | 49,00 |

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha perforowana z pokryciem silikonowym
- 3 ranty
- grubość: 1,5 mm

Al



| Nr kat. | W mm | D mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 911211 | 600 | 400 | 99,00 |

ZESTAW PODŁĄCZENIOWY DO INTERNETU

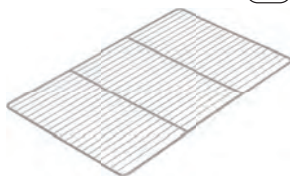
- dedykowany do pieców UNOX Mind.Maps ONE i PLUS



| Nr kat. | Opis | Cena netto |
|---------|---------------------------------|------------|
| 908690 | WiFi do Mind.Maps Plus | 1100,00 |
| 908679 | ethernet (LAN) do Mind.Maps ONE | 2120,00 |
| 908670 | WiFi do Mind.Maps ONE | 2610,00 |



RUSZT

INOX






| Nr kat. | W mm | D mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 103644 | 600 | 400 | 98,00 |

CHEFTOP MIND.Maps™ BIG

| 20 2/1GN | PLUS  | PLUS  |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| | 9012066 | 9012063 |
| Pojemność | GN 2/1 | GN 2/1 |
| Odstęp pomiędzy półkami | 67 mm | 67 mm |
| Napięcie | 400 V | 240 V |
| Moc elektryczna | 65 kW | 2,5 kW |
| Moc gazowa | - | 90 kW |
| Wymiary (WxDxH mm) | 892x1257x1875 | 892x1257x1875 |
| CENA netto | 102720,00 | 118250,00 |






| 20 GN 1/1 | PLUS  | PLUS  | ONE  |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| | 9002061 | 9002063 | 9012061 |
| Pojemność | GN 1/1 | GN 1/1 | GN 1/1 |
| Odstęp pomiędzy półkami | 67 mm | 67 mm | 67 mm |
| Napięcie | 400 V | 230V | 400 V |
| Moc elektryczna | 38,5 kW | 2,8 kW | 29,3 kW |
| Moc gazowa | - | 55 kW | - |
| Wymiary (WxDxH mm) | 892x1018x1875 | 892x1018x1875 | 892x1018x1875 |
| CENA netto | 80060,00 | 89010,00 | 56180,00 |



Piece CHEFTOP BIG oraz BAKERTOP BIG spełniają wymogi ofert przetargowych

BAKERTOP MIND.Maps™ BIG



| 16 600x400 | PLUS  | PLUS  | ONE  |
|-------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| | 9021666 | 9021663 | 9021661 |
| Pojemność | 600x400 | 600x400 | 600x400 |
| Odstęp pomiędzy półkami | 80 mm | 80 mm | 80 mm |
| Napięcie | 400 V | 230V | 400 V |
| Moc elektryczna | 38,5 kW | 2,8 kW | 29,3 kW |
| Moc gazowa | - | 55 kW | - |
| Wymiary (WxDxH mm) | 892x1018x1875 | 892x1018x1875 | 892x1018x1875 |
| CENA netto | 83800,00 | 94600,00 | 58800,00 |

AKCESORIA DEDYKOWANE DO PIECÓW MIND.Maps™

CHEFTOP BIG

OKAP KONDENSACYJNY



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------|--------|---------------|
| 900268 | 868 | 1159 | 240 | 0,1 | 230 | 7260,00 |

BAKERTOP BIG

OKAP KONDENSACYJNY



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------|--------|---------------|
| 900268 | 868 | 1159 | 240 | 0,1 | 230 | 7260,00 |

ZESTAW PRYSZNICA

| Nr kat. | Cena netto |
|---------|---------------|
| 651202 | 240,00 |



WÓZEK

- pojemność 20 GN 1/1



PŁYN DO MYCIA PIECÓW UNOX

| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|------------|---------------|
| 908012 | 10 x 1l | 370,00 |



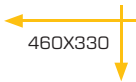
| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | M kg | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 905600 | 743 | 564 | 1700 | 25 | 7050,00 |

BAKERLUX SHOPP.PRO™

DRZWI OTWIERANE DO DOŁU

3 460x330

4 460x330



STEFANIA

ARIANNA

TOUCH



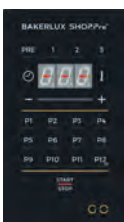
| | 9041175 | 9041375 |
|---------------------|-------------------|-------------------|
| Typ otwierania | Otwierane do dołu | Otwierane do dołu |
| Rodzaj zamykania | Ręczne | Ręczne |
| Odstęp | 75mm | 75mm |
| Napięcie | 230 V~ 1N | 230 V~ 1N |
| Moc elektryczna | 2.95 KW | 3.45 KW |
| Wymiary: WxDxH (mm) | 600x669x425 | 600x669x500 |
| Dedykowana podstawa | 908950 | 908950 |
| CENA netto | 6450,00 | 7120,00 |

LED



| | 9041165 | 9041365 |
|---------------------|-------------------|-------------------|
| Typ otwierania | Otwierane do dołu | Otwierane do dołu |
| Rodzaj zamykania | Ręczne | Ręczne |
| Odstęp | 75mm | 75mm |
| Napięcie | 230 V~ 1N | 230 V~ 1N |
| Moc elektryczna | 2.95 KW | 3.45 KW |
| Wymiary: WxDxH (mm) | 600x669x425 | 600x669x500 |
| Dedykowana podstawa | 908950 | 908950 |
| CENA netto | 5950,00 | 6400,00 |

GO



| | 9041155 | 9041355 |
|---------------------|-------------------|-------------------|
| Typ otwierania | Otwierane do dołu | Otwierane do dołu |
| Rodzaj zamykania | Ręczne | Ręczne |
| Odstęp | 75mm | 75mm |
| Napięcie | 230 V~ 1N | 230 V~ 1N |
| Moc elektryczna | 2.95 KW | 3.45 KW |
| Wymiary: WxDxH (mm) | 600x669x425 | 600x669x500 |
| Dedykowana podstawa | 908950 | 908950 |
| CENA netto | 5350,00 | 5670,00 |

BAKERLUX SHOPP.PRO™

DRZWI OTWIERANE DO DOŁU

3 600x400

4 600x400



ELENA

ROSSELLA

| | | 9041875 | 9041975 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------|-------------------|
| TOUCH  | Typ otwierania | Otwierane do dołu | Otwierane do dołu |
| | Rodzaj zamykania | Ręczne | Ręczne |
| | Odstęp | 75mm | 75mm |
| | Napięcie | 230 V~ 1N | 400 V ~ 3N |
| | Moc elektryczna | 3.45 KW | 6.9 KW |
| | Wymiary: WxDxH (mm) | 800x811x425 | 800x811x500 |
| | Dedykowana podstawa | 908920 | 908920 |
| CENA netto | 8700,00 | 11650,00 | |
| | | 9041865 | 9041965 |
| LED  | Typ otwierania | Otwierane do dołu | Otwierane do dołu |
| | Rodzaj zamykania | Ręczne | Ręczne |
| | Odstęp | 75mm | 75mm |
| | Napięcie | 230 V~ 1N | 400 V ~ 3N |
| | Moc elektryczna | 3.45 KW | 6.9 KW |
| | Wymiary: WxDxH (mm) | 800x811x425 | 800x811x500 |
| | Dedykowana podstawa | 908920 | 908920 |
| CENA netto | 8020,00 | 10990,00 | |
| | | 9041855 | 9041955 |
| GO  | Typ otwierania | Otwierane do dołu | Otwierane do dołu |
| | Rodzaj zamykania | Ręczne | Ręczne |
| | Odstęp | 75mm | 75mm |
| | Napięcie | 230 V~ 1N | 400 V ~ 3N |
| | Moc elektryczna | 3.45 KW | 6.9 KW |
| | Wymiary: WxDxH (mm) | 800x811x425 | 800x811x500 |
| | Dedykowana podstawa | 908920 | 908920 |
| CENA netto | 7450,00 | 9640,00 | |

BAKERLUX SHOPP.PRO™

DRZWI OTWIERANE AUTOMATYCZNIE

MATIC

3 460x330

4 460x330



460x330

STEFANIA.MATIC

ARIANNA.MATIC

MASTER



9041195

9041395

| | | |
|---------------------|-------------------|-------------------|
| Typ otwierania | Otwierane na lewo | Otwierane na lewo |
| Rodzaj zamykania | Automatyczne | Automatyczne |
| Odstęp | 75mm | 75mm |
| Napięcie | 230 V~ 1N | 230 V~ 1N |
| Moc elektryczna | 2.95 KW | 3.45 KW |
| Wymiary: WxDxH (mm) | 600x669x427 | 600x669x502 |
| Dedykowana podstawa | 908950 | 908950 |
| CENA netto | 8950,00 | 9940,00 |

STEFANIA.MATIC

ARIANNA.MATIC

TOUCH



9041185

9041385

| | | |
|---------------------|-------------------|-------------------|
| Typ otwierania | Otwierane na lewo | Otwierane na lewo |
| Rodzaj zamykania | Automatyczne | Automatyczne |
| Odstęp | 75mm | 75mm |
| Napięcie | 230 V~ 1N | 230 V~ 1N |
| Moc elektryczna | 2.95 KW | 3.45 KW |
| Wymiary: WxDxH (mm) | 600x669x427 | 600x669x502 |
| Dedykowana podstawa | 908950 | 908950 |
| CENA netto | 7750,00 | 8700,00 |

DRZWI OTWIERANE AUTOMATYCZNIE



MATIC

3 600x400

4 600x400

6 600x400

10 600x400



ELENA.MATIC

ROSELLA.MATIC

VITTORIA.MATIC

CAMILLA.MATIC

9041895

9041995

9040695

9041095

Otwierane na lewo

Otwierane na lewo

Otwierane na lewo

Otwierane na lewo

Automatyczne

Automatyczne

Automatyczne

Automatyczne

75mm

75mm

75mm

75mm

230 V~ 1N

400 V ~ 3N

400 V ~ 3N

400 V ~ 3N

3.45 KW

6.9 KW

10.3 KW

15,5 KW

800x811x427

800x811x502

800x811x682

800x811x952

908920

908920

908920

908920

12250,00

14750,00

21900,00

28800,00

ELENA.MATIC

ROSELLA.MATIC

VITTORIA.MATIC

CAMILLA.MATIC

9041885

9041985

9040685

9041085

Otwierane na lewo

Otwierane na lewo

Otwierane na lewo

Otwierane na lewo

Automatyczne

Automatyczne

Automatyczne

Automatyczne

75mm

75mm

75mm

75mm

230 V~ 1N

400 V ~ 3N

400 V ~ 3N

400 V ~ 3N

3.45 KW

6.9 KW

10.3 KW

15,5 KW

800x811x427

800x811x502

800x811x682

800x811x952

908920

908920

908920

908920

10700,00

13300,00

20800,00

26100,00

AKCESORIA DO PIECÓW BAKERLUX SHOPP.PRO™

600x400

460x330

OKAP

OKAP Z KONDENSEREM PARY

- pasuje do wszystkich modeli MASTER, TOUCH i LED
- wydajność min 550m³/h, max 750 m³/h

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | P mm | U kW | Cena netto V |
|---------|---------|---------|---------|---------|---------|--------------------|
| 907580 | 800 | 863 | 276 | 0,2 | 230 | 5670,00 |


OKAP BEZ PODŁĄCZENIA WODY

- pasuje do wszystkich modeli MASTER, TOUCH, LED i GO

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | P mm | U kW | Cena netto V |
|---------|---------|---------|---------|---------|---------|--------------------|
| 907585 | 800 | 863 | 205 | 0,1 | 230 | 5300,00 |

OKAP Z KONDENSEREM PARY

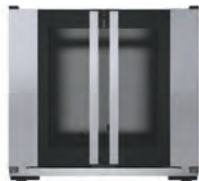
- pasuje do wszystkich modeli MASTER, TOUCH i LED
- wydajność min 550m³/h, max 750 m³/h

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | P mm | U kW | Cena netto V |
|---------|---------|---------|---------|---------|---------|--------------------|
| 907560 | 600 | 731 | 276 | 0,2 | 230 | 5020,00 |

OKAP BEZ PODŁĄCZENIA WODY

- pasuje do wszystkich modeli MASTER, TOUCH, LED i GO

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | P mm | U kW | Cena netto V |
|---------|---------|---------|---------|---------|---------|--------------------|
| 907565 | 600 | 731 | 205 | 0,1 | 230 | 4700,00 |

GAROWNIK

GAROWNIK

- pasuje do wszystkich modeli MASTER, TOUCH i LED
- pojemność 8 blach 600x400

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | M mm | P kg | U kW | Cena netto V |
|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|--------------------|
| 908980 | 800 | 792 | 750 | 37 | 1,2 | 230 | 5170,00 |

GAROWNIK

- pasuje do wszystkich modeli MASTER, TOUCH i LED
- pojemność 10 blach 600x400

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | M mm | P kg | U kW | Cena netto V |
|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|--------------------|
| 908985 | 800 | 792 | 886 | 42 | 1,2 | 230 | 6200,00 |

GAROWNIK

- pasuje do wszystkich modeli MASTER, TOUCH i LED
- pojemność 8 blach 460x330

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | M mm | P kg | U kW | Cena netto V |
|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|--------------------|
| 908990 | 800 | 792 | 750 | 37 | 1,2 | 230 | 4600,00 |

ZESTAW DO PIĘTROWANIA PIECÓW

ZESTAW DO PIĘTROWANIA PIECÓW

- pasuje do wszystkich modeli pieców 600x400

| Nr kat. | Cena netto |
|---------|---------------|
| 908810 | 1030,00 |

ZESTAW DO PIĘTROWANIA PIECÓW

- pasuje do wszystkich modeli pieców stawianych na piecu ROSELLA 600x400

| Nr kat. | Cena netto |
|---------|---------------|
| 908820 | 1300,00 |

ZESTAW DO PIĘTROWANIA PIECÓW

- pasuje do wszystkich modeli pieców 460x330

| Nr kat. | Cena netto |
|---------|---------------|
| 908830 | 1230,00 |

AKCESORIA DO PIECÓW BAKERLUX SHOPP.PRO™

600x400

460x330

PODSTAWA DO PIECA



PODSTAWA DO PIECA

- kompatybilna z wszystkimi modelami pieców 600x400
- prowadnice do blach odstęp 60 mm (w modelach 908920, 908930)

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 908920 | 800 | 688 | 738 | 2620,00 |
| 908930 | 800 | 688 | 559 | 2480,00 |
| 908940 | 800 | 688 | 150 | 990,00 |

PODSTAWA DO PIECA

- kompatybilna z wszystkimi modelami pieców 460x330
- prowadnice do blach odstęp 60 mm (w modelach 908950, 908960)

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 908950 | 600 | 546 | 738 | 2480,00 |
| 908960 | 600 | 546 | 559 | 2370,00 |
| 908970 | 600 | 546 | 150 | 869,00 |

ZESTAW PODŁĄCZENIOWY DO INTERNETU

- pasuje do paneli MASTER, TOUCH i LED
- podłączenie do internetu jest jednym z wymagań 4 letniej gwarancji



| Nr kat. | Opis | Cena netto |
|---------|--------------------|---------------|
| 908900 | Ethernet kit (LAN) | 1800,00 |
| 908910 | Wifi kit | 2250,00 |

ZESTAW POMPY CATERINGOWEJ

- pasuje do paneli MASTER, TOUCH i LED



| Nr kat. | Cena netto |
|---------|---------------|
| 908666 | 600,00 |

BLACHY



| Nr strony |
|-----------|
| 461 |



LINEMICRO™



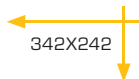
JAKOŚĆ, WYDAJNOŚĆ, TRADYCJA.

PRZEKONAJ SIĘ O MOŻLIWOŚCIACH NOWYCH TECHNOLOGII
DZIĘKI ROZWIĄZANIOM UNOX DLA LINEMICRO™.

Sukces w branży gastronomicznej zależy nie tylko od umiejętności kulinarnych szefa kuchni, ale także od niezawodnego sprzętu. UNOX od lat zapewnia rozwiązania w oparciu o innowacyjność i nowe technologie.

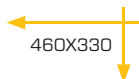
Równomierne pieczenie, zmaksymalizowany smak i konsystencja. Bezpieczeństwo dla Twoich pracowników oraz wydajność dla Twojego biznesu - to zaledwie część z atutów skuteczności linii pieców LINEMICRO™.

PIECE KONWEKCYJNE LINEMICRO™



ROBERTA

| | 904003 |
|-------------------------|----------------|
| Pojemność | 3 342x242 |
| Odstęp pomiędzy półkami | 70 mm |
| Napięcie | 230 V ~ 1N |
| Moc elektryczna | 2,7 kW |
| Wymiary (WxDxH mm) | 480x523x402 |
| Waga | 16 kg |
| CENA netto | 2630,00 |



LISA

| | 904013 |
|-------------------------|----------------|
| Pojemność | 3 460x330 |
| Odstęp pomiędzy półkami | 70 mm |
| Napięcie | 230 V ~ 1N |
| Moc elektryczna | 2,7 kW |
| Wymiary (WxDxH mm) | 600x587x402 |
| Waga | 20 kg |
| CENA netto | 2980,00 |



ANNA

| | 904013 | 904023 |
|-------------------------|----------------|----------------|
| Pojemność | 3 460x330 | 4 460x330 |
| Odstęp pomiędzy półkami | 70 mm | 75 mm |
| Napięcie | 230 V ~ 1N | 230 V ~ 1N |
| Moc elektryczna | 2,7 kW | 3 kW |
| Wymiary (WxDxH mm) | 600x587x402 | 600x587x472 |
| Waga | 20 kg | 22 kg |
| CENA netto | 2980,00 | 3430,00 |



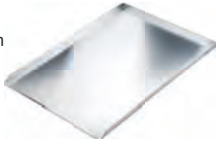
DOMENICA

| | 904043 |
|-------------------------|----------------|
| Pojemność | 4 600x400 |
| Odstęp pomiędzy półkami | 75 mm |
| Napięcie | 400 V ~ 3N |
| Moc elektryczna | 5,3 kW |
| Wymiary (WxDxH mm) | 800x706x472 |
| Waga | 44 kg |
| CENA netto | 6210,00 |



BLACHA WYPIEKOWA

- blacha lita
- 3 ranty
- grubość:
911101 - 1,5 mm
911102 - 2 mm



| Nr kat. | W mm | D mm | Cena netto |
|---------|------|------|--------------|
| 911101 | 600 | 400 | 54,00 |
| 911102 | 600 | 400 | 77,00 |

Al

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha lita z pokryciem silikonowym
- 3 ranty
- grubość: 1,5 mm



| Nr kat. | W mm | D mm | Cena netto |
|---------|------|------|---------------|
| 911111 | 600 | 400 | 110,00 |

Al

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha perforowana
- 3 ranty
- grubość: 1,5 mm

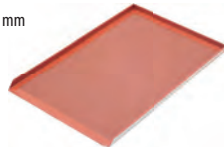


| Nr kat. | W mm | D mm | Cena netto |
|---------|------|------|--------------|
| 911201 | 600 | 400 | 49,00 |

Al

BLACHA WYPIEKOWA

- blacha perforowana z pokryciem silikonowym
- 3 ranty
- grubość: 1,5 mm



| Nr kat. | W mm | D mm | Cena netto |
|---------|------|------|--------------|
| 911211 | 600 | 400 | 99,00 |

Al

BLACHA ALUMINIOWA

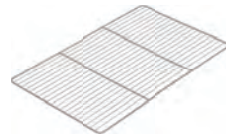
- blacha płaska, perforowana



| Nr kat. | W mm | D mm | Cena netto |
|---------|------|------|---------------|
| 914201 | 460 | 330 | 102,00 |

Al

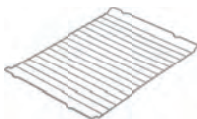
RUSZT



| Nr kat. | W mm | D mm | Cena netto |
|---------|------|------|--------------|
| 103644 | 600 | 400 | 98,00 |

INOX

RUSZT CHROMOWANY



| Nr kat. | W mm | D mm | Cena netto |
|---------|------|------|--------------|
| 914402 | 470 | 330 | 45,80 |

Cr

BLACHA ALUMINIOWA

- blacha płaska



| Nr kat. | W mm | D mm | Cena netto |
|---------|------|------|--------------|
| 914101 | 460 | 330 | 72,00 |

Al



CHŁODNICTWO

Wszelkiego rodzaju sprzęt chłodniczy i mroźniczy będący nieodzownym elementem wyposażenia każdego rodzaju lokalu gastronomicznego, zapewniający proces prawidłowego przechowywania żywności.

Szafy chłodnicze i mroźnicze .464-465, 474, 476-479
Stoły chłodnicze sałatkowe,
nadstawy chłodnicze470-471, 473
Stoły chłodnicze, mroźnicze,
stoły chłodnicze ze zlewem466-472, 474-475
Stoły chłodnicze do pizzy.....472, 475

Witryny chłodnicze i mroźnicze,
witryny ekspozycyjne..... 476-477, 480-485
Chłodnictwo w standardzie 600x400.....474-475
Stoły, szafy, witryny barowe..... 486-489
Zamrażarki skrzyniowe490
Schładzarka szokowa491
Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych.....492

OPIS DODATKOWYCH OZNACZEŃ DZIAŁU CHŁODNICTWO:



Urządzenie chłodnicze



Urządzenie mroźnicze



lub



oraz



Układ statyczny



Układ dynamiczny



Do blach cukiernicznych/piekarniczych



Do pojemników gastronomicznych



Do pojemników gastronomicznych



Witryna otwierana z dwóch stron



Drzwi uchylne

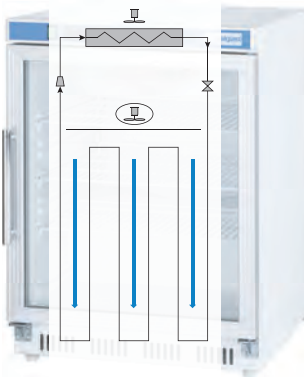


Drzwi suwane

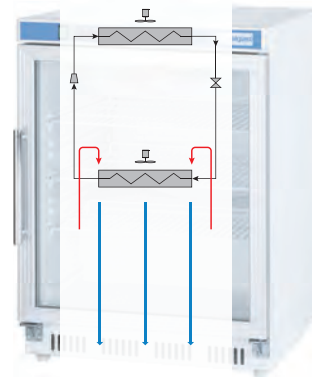
RODZAJE UKŁADÓW CHŁODNICZYCH:

Statyczny (tzw. chłodzenie grawitacyjne), w którym ciepłejsze i tym samym rzadsze warstwy powietrza gromadzą się w górnej części urządzenia, podczas gdy chłodniejsze opadają w dół (przez co dolne półki zawsze są zimniejsze od górnych). W statycznych urządzeniach Stalgast zastosowano **wentylator mieszający** (wspomagający ruch) w komorze w celu wyrównania zadanej temperatury.

Dynamiczny (tzw. chłodzenie wymuszone), w którym obieg powietrza zapewnia szybkie schłodzenie świeżo umieszczonych produktów i równomierne rozprowadzanie niskiej temperatury po wnętrzu urządzenia. Specjalny mechanizm w chwili otwarcia drzwi zatrzymuje wentylację, przez co do wnętrza nie napływa ciepłe powietrze, pozwalając na utrzymanie stałej temperatury chłodzonego pożywienia.



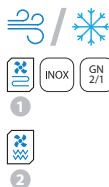
schemat układu statycznego



schemat układu dynamicznego

SZAFY CHŁODNICZE I MROŹNICZE

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- komora wykonana jest ze stali nierdzewnej
- obudowa wykonana jest ze stali nierdzewnej (oznaczone INOX) lub z blachy malowanej proszkowo w kolorze białym
- posiadają wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie/rozmarzanie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- samodomykające się drzwi
- regulowane nóżki (+45 mm)
- profilowany uchwyt otwierania drzwi
- drzwi z zamkiem
- w szafie mroźniczej grzałki przyłgni
- dodatkowa półka (WxD): 530x650 mm - nr kat. 840645, odległość między prowadnicami 50 mm



SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

840620 i 840621

- oświetlenie
- automatyczne odparowanie kroplin
- 3 półki GN 2/1 z kompletem prowadnic
- 21 poziomów na prowadnicę
- grubość izolacji 70 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840643

840590

- 3 półki w komplecie
- 21 poziomów na prowadnicę
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840644

| Lp. | Nr kat. | W mm | D mm | H mm | T °C | P kW | U V | Klasa energ. | Zużycie energii kWh/rok | V litry | V litry netto | Klasa klimatyczna | Cena netto |
|-----|---------|------|------|------|-----------|-------|-----|--------------|-------------------------|---------|---------------|-------------------|------------|
| 1. | 840590 | 680 | 810 | 2000 | -2 / +8 | 0,353 | 230 | C | 434 | 537 | 376 | 4 | 4570,00 |
| 2. | 840620 | 740 | 830 | 2000 | -2 / +8 | 0,23 | 230 | C | 634 | 589 | 444 | 4 | 4950,00 |
| | 840621 | 740 | 830 | 2000 | -18 / -22 | 0,6 | 230 | D | 2632 | 589 | 444 | 4 | 5830,00 |



SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- oświetlenie
- automatyczne odparowanie kroplin
- 6 półek GN 2/1 z kompletem prowadnic
- 21 poziomów na prowadnicę
- grubość izolacji 70 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840643

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | T °C | P kW | U V | Klasa energ. | Zużycie energii kWh/rok | V litry | V litry netto | Klasa klimatyczna | Cena netto |
|---------|------|------|------|-----------|------|-----|--------------|-------------------------|---------|---------------|-------------------|------------|
| 840130 | 1480 | 830 | 2000 | -2 / +8 | 0,4 | 230 | C | 1028 | 1311 | 1004 | 4 | 7400,00 |
| 840145 | 1480 | 830 | 2000 | -10 / -22 | 0,77 | 230 | D | 4555 | 1311 | 1004 | 4 | 8720,00 |

SZAFKA CHŁODNICZO-MROŻNICZA

- 4 półki w komplecie
- grubość izolacji 60 mm
- 2 niezależne komory i agregaty
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840644



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | T °C | P kW | U V | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|----------------|----------|-----|-------------|------------|
| 840602 | 680 | 845 | 2000 | -2/8 / -10/-20 | 0,25/0,3 | 230 | 128,5/128,5 | 7270,00 |

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA

- 3 półki w komplecie
- 21 poziomów na prowadnice
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840644



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | T °C | P kW | U V | Klasa energ. | Zużycie energii kWh/rok | V litry | V litry netto | Klasa klimatyczna | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|-------|-----|--------------|-------------------------|---------|---------------|-------------------|------------|
| 880700 | 680 | 810 | 2000 | -2 / +8 | 0,353 | 230 | C | 434 | 537 | 376 | 4 | 4240,00 |
| 880701 | 680 | 810 | 2000 | -2/-20 | 0,51 | 230 | D | 2054 | 573 | 376 | 4 | 4850,00 |

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA

- 6 półek w komplecie
- 21 poziomów na prowadnice
- grubość izolacji 60 mm
- dedykowane prowadnice - nr kat. 840644



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | T °C | P kW | U V | Klasa energ. | Zużycie energii kWh/rok | V litry | V litry netto | Klasa klimatyczna | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------|-----|--------------|-------------------------|---------|---------------|-------------------|------------|
| 881400 | 1340 | 845 | 2000 | -2 / +8 | 0,45 | 230 | C | 675 | 1173 | 770 | 4 | 5980,00 |
| 881401 | 1340 | 845 | 2000 | -10/-20 | 0,71 | 230 | D | 3165 | 1173 | 770 | 4 | 7450,00 |

STOŁY CHŁODNICZE I MROŹNICZE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- obudowa i komora wykonana jest ze stali nierdzewnej (oznaczone INOX)
- posiadają wymuszony obieg powietrza
- automatyczne odszranianie/rozmarzanie i automatyczne odparowanie skroplin
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- regulowane nóżki
- odległość między prowadnicami 50 mm
- dedykowane prowadnice – 841443, dodatkowa półka - nr kat. 841445



STÓŁ CHŁODNICZY LUB MROŹNICZY

- 2 półki GN 1/1 w stołach 2-drzwiowych
- grzałki przyglgni w stołach mroźniczych
- grubość izolacji 60 mm
- 11 poziomów na prowadnice



| Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | T °C | P kW | U V | Klasa energ. | Zużycie energii kWh/rok | V litry | V litry netto | Klasa klimatyczna | Cena netto |
|---------|------------|------|------|------|-----------|------|-----|--------------|-------------------------|---------|---------------|-------------------|------------|
| 841026 | chłodniczy | 1360 | 700 | 850 | 2 / +8 | 0,3 | 230 | B | 724 | 314 | 205 | 5 | 4700,00 |
| 841027 | mroźniczy | 1360 | 700 | 850 | -10 / -20 | 0,47 | 230 | D | 2537 | 314 | 205 | 4 | 6050,00 |



STÓŁ CHŁODNICZY LUB MROŹNICZY

- 3 półki GN 1/1 w stołach 3-drzwiowych
- grzałki przyglgni w stołach mroźniczych
- grubość izolacji 60 mm
- 11 poziomów na prowadnice



| Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | T °C | P kW | U V | Klasa energ. | Zużycie energii kWh/rok | V litry | V litry netto | Klasa klimatyczna | Cena netto |
|---------|------------|------|------|------|-----------|------|-----|--------------|-------------------------|---------|---------------|-------------------|------------|
| 841036 | chłodniczy | 1795 | 700 | 850 | 2 / +8 | 0,3 | 230 | B | 894 | 465 | 358 | 5 | 5810,00 |
| 841037 | mroźniczy | 1795 | 700 | 850 | -10 / -20 | 0,57 | 230 | D | 3197 | 465 | 358 | 4 | 7040,00 |

STÓŁ CHŁODNICZY

- szuflady w standardzie GN 1/1
- grubość izolacji 35 mm



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | T °C | P kW | U V | Klasa energ. | Zużycie energii kWh/rok | V litry | V litry netto | Klasa klimatyczna | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|-------|-----|--------------|-------------------------|---------|---------------|-------------------|------------|
| 842041 | 900 | 700 | 880 | +2 / +8 | 0,155 | 230 | C | 821 | 257 | 130 | 4 | 5480,00 |

STÓŁ CHŁODNICZY

- 2 półki GN 1/1
- grubość izolacji 35 mm
- 8 poziomów na prowadnicę



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | T °C | P kW | U V | Klasa energ. | Zużycie energii kWh/rok | V litry | V litry netto | Klasa klimatyczna | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|-------|-----|--------------|-------------------------|---------|---------------|-------------------|------------|
| 842029 | 900 | 700 | 880 | +2 / +8 | 0,155 | 230 | C | 933 | 257 | 201 | 4 | 2850,00 |

STÓŁ CHŁODNICZY

- 3 półki GN 1/1
- grubość izolacji 35 mm
- 8 poziomów na prowadnicę



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | T °C | P kW | U V | Klasa energ. | Zużycie energii kWh/rok | V litry | V litry netto | Klasa klimatyczna | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|-------|-----|--------------|-------------------------|---------|---------------|-------------------|------------|
| 842039 | 1365 | 700 | 880 | +2 / +8 | 0,235 | 230 | C | 1150 | 400 | 308 | 4 | 4240,00 |



STÓŁ MROŹNICZY

- 2 półki z prowadnicami w komplecie
- filtr przeciwpyłkowy
- grubość izolacji 60 mm
- komora w standardzie GN 1/1



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | T °C | M kg | P kW | U V | Klasa energ. | Zużycie energii kWh/rok | V litry | V litry netto | Klasa klimatyczna | Cena netto |
|---------------|---------|---------|---------|-----------|---------|---------|--------|-----------------|----------------------------|------------|------------------|----------------------|----------------|
| 842045 | 943 | 700 | 850 | -10 / -20 | 86 | 0,26 | 230 | D | 2537 | 257 | 201 | 4 | 4910,00 |

STÓŁ CHŁODNICZY

- filtr przeciwpyłkowy
- grubość izolacji 60 mm
- komora w standardzie GN 1/1



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | T °C | U V | V litry | Cena netto |
|---------------|---------|---------|---------|---------|--------|------------|----------------|
| 841061 | 1510 | 700 | 850 | -2 / +8 | 230 | 390 | 6860,00 |

MODUŁY Z SZUFLADAMI

- moduł z 2 szufladami montowanymi w miejsce drzwi - dowolna konfiguracja modułów
- dedykowane do stołów chłodniczych 841026 i 841036
- wymiary szuflad (WxDxH): 300x520x140 mm
- pasuje również do: 841061, 841062, 84100, 841052



| Nr kat. | Cena netto |
|---------|------------|
| 841000 | 1470,00 |

STÓŁ CHŁODNICZY

- 2 półki z prowadnicami w komplecie
- filtr przeciwpyłkowy
- grubość izolacji 60 mm
- komora w standardzie GN 1/1
- 11 poziomów na prowadnice (pólek lub GN)



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | T °C | U V | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|-----|---------|------------|
| 841051 | 1360 | 700 | 850 | -2 / +8 | 230 | 314 | 7240,00 |

STÓŁ CHŁODNICZY

- 2 półki z prowadnicami w komplecie
- filtr przeciwpyłkowy
- grubość izolacji 60 mm
- komora w standardzie GN 1/1
- 11 poziomów na prowadnice (pólek lub GN)



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | T °C | U V | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|-----|---------|------------|
| 841052 | 1795 | 700 | 850 | -2 / +8 | 230 | 465 | 7990,00 |

STOŁY CHŁODNICZE SAŁATKOWE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- obudowa i komora wykonana jest ze stali nierdzewnej
- automatyczne odszranianie/rozmrzanie i automatyczne odparowanie skroplin
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- samodomykające się drzwi posiadające również blokadę otwarcia
- maksymalna wysokość pojemników GN 150 mm
- 8 poziomów na prowadnice
- grubość izolacji 35 mm
- odległość między prowadnicami 50 mm
- dodatkowa półka - nr kat. 841445, dedykowane prowadnice - 841443
- ceny stołu nie zawierają pojemników



STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY
- 2 półki GN 1/1

| Nr kat. | Układ pojemników | W mm | D mm | H mm | T °C | P kW | U V | V litry | Cena netto |
|---------|------------------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|------------|---------------|
| 842129 | 10 x GN 1/4 | 900 | 700 | 885 | +2 / +8 | 0,155 | 230 | 201 | 2720,00 |



STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY
- 3 półki GN 1/1

| Nr kat. | Układ pojemników | W mm | D mm | H mm | T °C | P kW | U V | V litry | Cena netto |
|---------|------------------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|------------|---------------|
| 842139 | 16 x GN 1/4 | 1365 | 700 | 885 | +2 / +8 | 0,235 | 230 | 308 | 4470,00 |

STÓŁ CHŁODNICZY Z NADSTAWĄ SAŁATKOWĄ

- 2 półki GN 1/1
- uchylana pokrywa w nadstawie
- blat roboczy wykonany ze stali nierdzewnej



| Nr kat. | Układ pojemników | W mm | D mm | H mm | T °C | P kW | U V | V litry | Cena netto |
|---------|------------------|------|------|------|---------|-------|-----|---------|------------|
| 842328 | 5 x GN 1/6 | 900 | 700 | 1006 | +2 / +8 | 0,155 | 230 | 201 | 3570,00 |

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ

- 2 półki GN 1/1



| Nr kat. | Układ pojemników | W mm | D mm | H mm | T °C | P kW | U V | V litry | Cena netto |
|---------|------------------|------|------|------|---------|-------|-----|---------|------------|
| 842222 | 10 x GN 1/4 | 900 | 700 | 1345 | +2 / +8 | 0,155 | 230 | 201 | 3790,00 |

STÓŁ CHŁODNICZY SAŁATKOWY Z NADSTAWĄ

- 3 półki GN 1/1



| Nr kat. | Układ pojemników | W mm | D mm | H mm | T °C | P kW | U V | V litry | Cena netto |
|---------|------------------|------|------|------|---------|-------|-----|---------|------------|
| 842232 | 16 x GN 1/4 | 1365 | 700 | 1345 | +2 / +8 | 0,235 | 230 | 308 | 5810,00 |

NADSTAWY ORAZ STÓŁY CHŁODNICZE I MROŻNICZE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- maksymalna wysokość pojemników GN 150 mm (cena nie uwzględnia pojemników)
- obudowa i komora stołów wykonana jest ze stali nierdzewnej
- samodomykające się drzwi z blokadą otwartych drzwi
- stoły posiadają automatyczne odparowanie skroplin



STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY

- blat wykonany z granitu
- 2 półki GN 1/1 (nośność półek do 60 kg)
- dodatkowa półka - nr kat. 841445
- grubość izolacji 35 mm
- 8 poziomów na prowadnicę, dedykowane prowadnice 841443, odległość między prowadnicami 50 mm

| Nr kat. | Układ pojemników | W mm | D mm | H mm | T °C | P kW | U V | V litry | Cena netto |
|---------|------------------|------|------|------|---------|-------|-----|---------|----------------|
| 843029 | 5x GN 1/6 | 900 | 700 | 1090 | +2 / +8 | 0,155 | 230 | 285 | 3080,00 |



STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY Z NADSTAWĄ CHŁODNICZĄ

- blat wykonany z granitu
- 3 półki GN 1/1 (nośność półek do 60 kg)
- dodatkowa półka - nr kat. 841445.
- grubość izolacji 35 mm
- 8 poziomów na prowadnicę, dedykowane prowadnice 841443, odległość między prowadnicami 50 mm

| Nr kat. | Układ pojemników | W mm | D mm | H mm | T °C | P kW | U V | Klasa energ. | Zużycie energii kWh/rok | V litry | V litry netto | Klasa klimatyczna | Cena netto |
|---------|------------------|------|------|------|---------|-------|-----|--------------|-------------------------|---------|---------------|-------------------|----------------|
| 843032 | 6 x GN 1/4 | 1400 | 700 | 1450 | +2 / +8 | 0,235 | 230 | C | 1150 | 400 | 308 | 4 | 7150,00 |

WITRYNA CHŁODNICZA



GN 1/4

| Nr kat. | Układ pojemników | W mm | D mm | H mm | T °C | P kW | U V | Cena netto |
|---------------|------------------|------|------|------|---------|------|-----|----------------|
| 844540 | 5x GN 1/4 | 1200 | 335 | 427 | +2 / +8 | 0,11 | 230 | 1830,00 |

WITRYNA CHŁODNICZA



GN 1/4

| Nr kat. | Układ pojemników | W mm | D mm | H mm | T °C | P kW | U V | Cena netto |
|---------------|------------------|------|------|------|---------|------|-----|----------------|
| 844641 | 6x GN 1/4 | 1400 | 335 | 427 | +2 / +8 | 0,11 | 230 | 2130,00 |

WITRYNA CHŁODNICZA



GN 1/4

| Nr kat. | Układ pojemników | W mm | D mm | H mm | T °C | P kW | U V | Cena netto |
|---------------|------------------|------|------|------|---------|------|-----|----------------|
| 844541 | 7x GN 1/4 | 1500 | 335 | 427 | +2 / +8 | 0,11 | 230 | 2150,00 |
| 844741 | 7x GN 1/4 | 1600 | 335 | 427 | +2 / +8 | 0,11 | 230 | 2200,00 |

WITRYNA CHŁODNICZA



GN 1/4

| Nr kat. | Układ pojemników | W mm | D mm | H mm | T °C | P kW | U V | Cena netto |
|---------------|------------------|------|------|------|---------|-------|-----|----------------|
| 844840 | 8x GN 1/4 | 1800 | 335 | 427 | +2 / +8 | 0,122 | 230 | 2310,00 |



SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA 600 X 400

- regulowane nóżki ze stali nierdzewnej
- samodomykające się drzwi z zamkiem na klucz
- profilowany uchwyt drzwi
- grzałki w przyłgni w szafie mroźniczej
- w komplecie 10 prowadnic pod blachy 600x400
- regulowane nóżki (+45mm)

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | T °C | M kg | P kW | U V | Klasa energ. | Zużycie energii kWh/rok | V litry | V litry netto | Klasa klimatyczna | Cena netto |
|---------|------|------|------|-----------|------|------|-----|--------------|-------------------------|---------|---------------|-------------------|------------|
| 840810 | 740 | 990 | 2000 | +2 / +8 | 143 | 0,33 | 230 | C | 790 | 852 | 619 | 4 | 6150,00 |
| 840811 | 740 | 990 | 2000 | -18 / -22 | 152 | 0,7 | 230 | D | 3149 | 852 | 619 | 4 | 7230,00 |



STÓŁ MROŹNICZY 600 X 400

- filtr przeciwyfłokowy
- 7 poziomów na prowadnicę (cena nie zawiera prowadnic)
- 2 półki z uchwytami w komplecie
- regulowane nóżki (+45 mm)



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | T °C | M kg | P kW | U V | Klasa energ. | Zużycie energii kWh/rok | V litry | V litry netto | Klasa klimatyczna | Cena netto |
|---------|------|------|------|-----------|------|------|-----|--------------|-------------------------|---------|---------------|-------------------|------------|
| 841041 | 1510 | 800 | 890 | -10 / -20 | 140 | 0,30 | 230 | D | 2966 | 477 | 290 | 4 | 5230,00 |



STÓŁ MROŹNICZY 600 X 400

- filtr przeciwyfłokowy
- 7 poziomów na prowadnicę (cena nie zawiera prowadnic)
- 3 półki z uchwytami w komplecie
- regulowane nóżki (+45 mm)



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | T °C | M kg | P kW | U V | Klasa energ. | Zużycie energii kWh/rok | V litry | V litry netto | Klasa klimatyczna | Cena netto |
|---------|------|------|------|-----------|------|------|-----|--------------|-------------------------|---------|---------------|-------------------|------------|
| 841040 | 2020 | 800 | 890 | -10 / -20 | 152 | 0,30 | 230 | D | 3517 | 625 | 444 | 4 | 6750,00 |

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY 600X400

- blat wykonany z granitu
- filtr przeciwpyłkowy
- 14 prowadnic (2 x 7) do blach 600x400 w komplecie
- regulowane nóżki (+45 mm)
- zawiera witrynę 844541



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | T °C | M kg | P kW | U V | Klasa energ. | Zużycie energii kWh/rok | V litry | V litry netto | Klasa klimatyczna | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------|------|-----|--------------|-------------------------|---------|---------------|-------------------|------------|
| 843300 | 1510 | 800 | 1430 | +2 / +8 | 257 | 0,30 | 230 | B | 847 | 428 | 290 | 4 | 9500,00 |

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY 600X400

- blat wykonany z granitu
- 7 neutralnych szuflad
- 7 prowadnic do blach 600x400
- regulowane nóżki (+45mm)
- zawiera witrynę 844541



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | T °C | P kW | U V | V litry | Klasa klimatyczna | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------|-----|---------|-------------------|------------|
| 843310 | 1510 | 800 | 1430 | +2 / +8 | 0,30 | 230 | 135 | 4 | 10150,00 |

STÓŁ CHŁODNICZY DO PIZZY 600X400

- blat wykonany z granitu
- 7 neutralnych szuflad
- 14 (2x7) prowadnic do blach 600x400
- regulowane nóżki (+45mm)
- witryna o pojemności 10 GN 1/4 o wysokości do 150 mm



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | T °C | P kW | U V | V litry | Klasa klimatyczna | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------|-----|---------|-------------------|------------|
| 843271 | 2020 | 780 | 1430 | +2 / +8 | 0,3 | 230 | 290 | 4 | 11280,00 |

SZAFY, WITRYNY CHŁODNICZE I MROŹNICZE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- cichy agregat
- wbudowany zamek na klucz
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury



WITRYNA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- podświetlany panel na reklamę
- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- oświetlenie LED w drzwiach
- automatyczne odszranianie / rozmrażanie
- 5 półek w komplecie WxD: 460x550 mm
- dodatkowa półka nr kat. 840648

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | T °C | P kW | U V | V litry | Klasa energ. | Zużycie energii kWh/rok | Cena netto |
|---------|------|------|------|-----------|------|-----|---------|--------------|-------------------------|----------------|
| 850010 | 680 | 700 | 1990 | +2 / +8 | 0,3 | 230 | 420 | B | - | 4810,00 |
| 850011 | 680 | 700 | 1990 | -18 / -22 | 0,85 | 230 | 420 | B | 642 | 6380,00 |



WITRYNA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- podświetlany panel na reklamę
- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- oświetlenie LED w drzwiach
- automatyczne odszranianie / rozmrażanie
- 10 półek w komplecie WxD: 460x610 mm
- dodatkowa półka - nr kat. 840650

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | T °C | P kW | U V | V litry | Klasa energ. | Zużycie energii kWh/rok | Cena netto |
|---------|------|------|------|-----------|------|-----|---------|--------------|-------------------------|-----------------|
| 850020 | 1370 | 700 | 1990 | +2 / +8 | 0,5 | 230 | 930 | B | 1024 | 7270,00 |
| 850021 | 1370 | 700 | 1990 | -18 / -22 | 1 | 230 | 930 | F | 8586 | 10800,00 |

WITRYNA CHŁODNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- automatyczne odszranianie
- 4 półki w komplecie WxD: 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm
- nośność półek - 8 kg
- dodatkowa półka nr kat. 880645

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | T °C | P kW | U V | V litry | Klasa energ. | Zużycie energii kWh/rok | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------|------|-----|---------|--------------|-------------------------|----------------|
| 880604 | 775 | 695 | 1900 | +2 / +8 | 0,13 | 230 | 469 | B | 820 | 4700,00 |

WITRYNA CHŁODNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- automatyczne odszranianie
- 4 półki w komplecie WxD: 3 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x201 mm
- nośność półek 8 kg
- dodatkowa półka nr kat. 880245

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | T °C | P kW | U V | V litry | Klasa energ. | Zużycie energii kWh/rok | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------|------|-----|---------|--------------|-------------------------|----------------|
| 880402 | 600 | 600 | 1850 | +2 / +8 | 0,13 | 230 | 258 | B | 773 | 3690,00 |

WITRYNA CHŁODNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- automatyczne odszranianie
- 4 półki w komplecie WxD: 3 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x201 mm
- nośność półek 8 kg
- dodatkowa półka nr kat. 880245

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | T °C | P kW | U V | V litry | Klasa energ. | Zużycie energii kWh/rok | Cena netto |
|---------------|------|------|------|---------|-------|-----|---------|--------------|-------------------------|----------------|
| 880177 | 600 | 585 | 855 | +2 / +8 | 0,105 | 230 | 78 | B | 584 | 2270,00 |





SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- nośność półek do 8 kg
- szafka chłodnicza 880600 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880601 - 7 półek mrozących (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
model 880600 - 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm
model 880601 - 655x515 mm
- w szafce chłodniczej 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880600 - nr kat. 880645

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | T °C | P kW | U V | Klasa energ. | Zużycie energii kWh/rok | V litry | V litry netto | Klasa klimatyczna | Cena netto |
|---------------|------|------|------|-----------|------|-----|--------------|-------------------------|---------|---------------|-------------------|----------------|
| 880600 | 775 | 695 | 1900 | 0 / +8 | 0,13 | 230 | C | 672 | 620 | 476 | 4 | 4140,00 |
| 880601 | 775 | 695 | 1900 | -10 / -18 | 0,3 | 230 | B | 989 | 620 | 469 | 4 | 4810,00 |



SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- szafka chłodnicza 880400 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880401 - 7 półek mrozących (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
model 880400 - 3 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x211 mm
model 880401 - 480x410 mm
- w szafce chłodniczej 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880400 - nr kat. 880245
- parametry wewnętrzne WxDxH: 510x485x1620 mm

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | T °C | P kW | U V | Klasa energ. | Zużycie energii kWh/rok | V litry | V litry netto | Klasa klimatyczna | Cena netto |
|---------------|------|------|------|-----------|------|-----|--------------|-------------------------|---------|---------------|-------------------|----------------|
| 880400 | 600 | 600 | 1850 | 0 / +8 | 0,13 | 230 | C | 478 | 361 | 265 | 4 | 3190,00 |
| 880401 | 600 | 600 | 1850 | -10 / -18 | 0,15 | 230 | B | 894 | 361 | 258 | 4 | 3800,00 |



SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŻNICZA

- urządzenie wykonane z blachy malowanej proszkowo (biała)
- szafka chłodnicza 880173 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880174 - półki mrozące (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
model 880173 - 2 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x211 mm
model 880174 - 485x410 mm
- w szafce chłodniczej 4 półki w komplecie
- nośność półek 8 kg
- dodatkowa półka do 880173 - nr kat. 880245

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | T °C | P kW | U V | Klasa energ. | Zużycie energii kWh/rok | V litry | V litry netto | Klasa klimatyczna | Cena netto |
|---------------|------|------|------|-----------|------|-----|--------------|-------------------------|---------|---------------|-------------------|----------------|
| 880173 | 600 | 585 | 855 | 0 / +8 | 0,1 | 230 | A | 409 | 129 | 78 | 4 | 2010,00 |
| 880174 | 600 | 585 | 855 | -10 / -18 | 0,11 | 230 | A | 511 | 129 | 78 | 4 | 2130,00 |

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- nośność półek do 8 kg
- szafka chłodnicza 880602 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880603 - 7 półek mrozących (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
model 880602 - 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm
model 880603 - 655x515 mm
- w szafce chłodniczej 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880602 - nr kat. 880645
- model 880602 - wnętrze szafy wykonane z tworzywa



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | T °C | P kW | U V | Klasa energ. | Zużycie energii kWh/rok | V litry | V litry netto | Klasa klimatyczna | Cena netto |
|---------------|------|------|------|-----------|------|-----|--------------|-------------------------|---------|---------------|-------------------|----------------|
| 880602 | 775 | 695 | 1900 | 0 / +8 | 0,13 | 230 | C | 672 | 620 | 476 | 4 | 4470,00 |
| 880603 | 775 | 695 | 1900 | -10 / -18 | 0,3 | 230 | B | 989 | 620 | 469 | 4 | 4750,00 |

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- obudowa urządzenia wykonane ze stali nierdzewnej
- szafka chłodnicza 880405 - automatyczne odszranianie
- szafka mroźnicza 880406 - 7 półek mrozących (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
model 880405 - 3 szt. 652x530 mm, 1 szt. 652x211 mm
model 880603 - 480x410 mm
- w szafce chłodniczej 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka do 880405 - nr kat. 880245



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | T °C | P kW | U V | Klasa energ. | Zużycie energii kWh/rok | V litry | V litry netto | Klasa klimatyczna | Cena netto |
|---------------|------|------|------|-----------|------|-----|--------------|-------------------------|---------|---------------|-------------------|----------------|
| 880405 | 600 | 600 | 1850 | 0 / +8 | 0,13 | 230 | C | 478 | 361 | 265 | 4 | 3630,00 |
| 880406 | 600 | 600 | 1850 | -10 / -18 | 0,15 | 230 | B | 894 | 361 | 258 | 4 | 4140,00 |

SZAFKA CHŁODNICZA LUB MROŹNICZA

- obudowa urządzenia wykonana ze stali nierdzewnej
- szafka mroźnicza 880176 - półki mrozące (rozmarzanie ręczne)
- wymiary półek WxD:
model 880175 - 2 szt. 502x440 mm, 1 szt. 502x211 mm
model 880176 - 485x410 mm
- w szafce chłodniczej 3 półki w komplecie
- nośność półek - 8 kg
- dodatkowa półka do 880175 - nr kat. 880245



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | T °C | P kW | U V | Klasa energ. | Zużycie energii kWh/rok | V litry | V litry netto | Klasa klimatyczna | Cena netto |
|---------------|------|------|------|-----------|-------|-----|--------------|-------------------------|---------|---------------|-------------------|----------------|
| 880175 | 600 | 585 | 855 | 0 / +8 | 0,1 | 230 | A | 409 | 129 | 78 | 4 | 2340,00 |
| 880176 | 600 | 585 | 855 | -10 / -18 | 0,105 | 230 | A | 511 | 129 | 78 | 4 | 2800,00 |

WITRYNY CHŁODNICZE PRZESZKŁONE ZE WSZYSTKICH STRON



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- automatyczne odszranianie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- 2 regulowane półki w komplecie
- 4 kołka z hamulcami
- podwójne ścianki

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | T °C | M kg | P kW | U V | V litry | Klasa energ. | Zużycie energii kWh/rok | Klasa klimatyczna | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|------------|-----------------|----------------------------|----------------------|---------------|
| 852150 | 1515 | 675 | 1210 | -2 / 8 | 182 | 0,49 | 230 | 510 | C | 2700 | 4 | 9450,00 |



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- 2 regulowane półki w komplecie
- 4 kołka z hamulcami
- podwójne ścianki

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | T °C | M kg | P kW | U V | V litry | Klasa energ. | Zużycie energii kWh/rok | Klasa klimatyczna | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|------------|-----------------|----------------------------|----------------------|---------------|
| 852130 | 915 | 675 | 1210 | -2 / 8 | 135 | 0,48 | 230 | 300 | C | 2702 | 4 | 7020,00 |

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- 5 półek WxD 535x495 w komplecie



| Nr kat. | Kolor | W mm | D mm | H mm | V litry | T °C | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------|------------|----------|---------|---------|--------|---------------|
| 777450 | Srebrny | 600 | 630 | 1850 | 360 | +2 / +10 | 124 | 0,69 | 230 | 8910,00 |

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie
- 4 regulowane półki w komplecie WxD: 460x385 mm



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | T °C | P kW | U V | Klasa energ. | Zużycie energii kWh/rok | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|------------|---------|---------|--------|-----------------|----------------------------|---------------|
| 852230 | 515 | 485 | 1689 | 235 | 0 / +12 | 0,25 | 230 | B | 1622 | 3800,00 |

WITRYNA EKSPOZYCYJNA

- oświetlenie LED
- z wyświetlaczem temperatury
- automatyczne odszranianie
- pojemnik na skropliny
- 3 poziomy ekspozycyjne



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | T °C | P kW | U V | V litry | Klasa energ. | Zużycie energii kWh/rok | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|------------|-----------------|----------------------------|---------------|
| 852111 | 1008 | 413 | 940 | +2 / +8 | 0,21 | 230 | 201 | C | 1806 | 4950,00 |



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- strefa klimatyczna 6 (do +27°C / wilgotność względna 70%)
- 3 okrągłe szklane półki
- obudowa ze stali nierdzewnej

| Nr kat. | Ø mm | W mm | V litry | T °C | M kg | P kW | U V | Klasa energ. | Zużycie energii kWh/rok | Klasa klimatyczna | Cena netto |
|---------|------|------|---------|--------|------|------|-----|--------------|-------------------------|-------------------|------------|
| 852160 | 480 | 1030 | 100 | -2 / 8 | 50 | 0,21 | 230 | C | 1376 | 6 | 2840,00 |



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- strefa klimatyczna N (+16 - +32 °C)
- obrotowy stelaż z 4 chromowanymi półkami

| Nr kat. | Ø mm | W mm | V litry | T °C | M kg | P kW | U V | Klasa energ. | Zużycie energii kWh/rok | Klasa klimatyczna | Cena netto |
|---------|------|------|---------|--------|------|------|-----|--------------|-------------------------|-------------------|------------|
| 852161 | 450 | 983 | 72 | -2 / 8 | 38 | 0,17 | 230 | C | 1041 | N | 3230,00 |



WITRYNA CHŁODNICZA

- witryna przelotowa
- oświetlenie
- 3 regulowane półki w komplecie
- automatyczne odszranianie

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | T °C | P kW | U V | Klasa energ. | Zużycie energii kWh/rok | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|---------|------|-----|--------------|-------------------------|------------|
| 852180 | 429 | 425 | 980 | 86 | 0 / +12 | 0,16 | 230 | C | 1184 | 1810,00 |

WITRYNA EKSPOZYCYJNA

- oświetlenie LED
- 3 regulowane półki w komplecie



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | T °C | M kg | P kW | U V | Klasa energ. | Zużycie energii kWh/rok netto | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|--------|------|------|-----|--------------|-------------------------------|------------|
| 852176 | 430 | 390 | 986 | 78 | -2 / 8 | 42 | 0,18 | 230 | C | 1003 | 2890,00 |

WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie
- 3 regulowane półki w komplecie
- automatyczne odszranianie
- 852173, 852174, 852145 - oświetlenie LED



| Lp. | Nr kat. | Kolor | W mm | D mm | H mm | V litry | T °C | P kW | U V | Klasa energ. | Zużycie energii kWh/rok netto | Cena netto |
|-----|---------|-------|------|------|------|---------|---------|------|-----|--------------|-------------------------------|------------|
| 1. | 852170 | | 428 | 386 | 960 | 78 | 0 / +12 | 0,16 | 230 | C | 1003 | 1520,00 |
| 2. | 852171 | | 428 | 386 | 960 | 78 | 0 / +12 | 0,16 | 230 | C | 1003 | 1570,00 |
| 3. | 852172 | | 428 | 386 | 960 | 78 | 0 / +12 | 0,16 | 230 | C | 1003 | 1520,00 |
| 4. | 852173 | | 428 | 386 | 960 | 78 | 0 / +12 | 0,16 | 230 | C | 1003 | 1610,00 |
| 5. | 852174 | | 428 | 386 | 960 | 78 | 0 / +12 | 0,16 | 230 | C | 1003 | 1610,00 |
| 6. | 852175 | | 428 | 386 | 960 | 78 | 0 / +12 | 0,16 | 230 | C | 1003 | 1610,00 |

Wyposażenie PIEKARNI I CUKIERNI znajdziesz na stronach 332-351 oraz na stalgastr.com





WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- 2 regulowane półki w komplecie



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | T °C | M kg | P kW | U V | Klasa energ. | Zużycie energii kWh/rok | Klasa klimatyczna | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|---------|------|------|-----|--------------|-------------------------|-------------------|------------|
| 852122 | 697 | 578 | 678 | 120 | 0 / +12 | 55 | 0,18 | 230 | C | 1490 | 4 | 3230,00 |



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | T °C | P kW | U V | Klasa energ. | Zużycie energii kWh/rok | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|---------|------|-----|--------------|-------------------------|------------|
| 852120 | 702 | 568 | 686 | 120 | 0 / +12 | 0,16 | 230 | B | 1141 | 2850,00 |



WITRYNA CHŁODNICZA

- oświetlenie LED
- 2 regulowane półki w komplecie
- pojemnik na skropliny



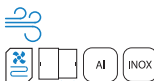
| Lp. | Nr kat. | Kolor | W mm | D mm | H mm | V litry | T °C | P kW | U V | Klasa energ. | Zużycie energii kWh/rok | Cena netto |
|-----|---------|-------|------|------|------|---------|---------|------|-----|--------------|-------------------------|------------|
| 1. | 852103 | | 682 | 450 | 675 | 100 | 0 / +12 | 0,16 | 230 | B | 912 | 2470,00 |
| 2. | 852104 | | 682 | 450 | 675 | 100 | 0 / +12 | 0,16 | 230 | B | 912 | 2470,00 |
| 3. | 852105 | | 682 | 450 | 675 | 100 | 0 / +12 | 0,16 | 230 | B | 912 | 2560,00 |

WITRYNY CHŁODNICZE DO PREZENTACJI STARTERÓW LUB SUSHI



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- oświetlenie LED
- przeszklona z 3 stron
- suwane drzwi
- pojemniki GN w komplecie
- unoszona przednia szyba
- automatyczne odszranianie
- drzwi suwane

WITRYNA CHŁODNICZA



GN
1/3



| Nr kat. | Pojemność | W mm | D mm | H mm | T °C | P kW | U V | Cena netto |
|---------|----------------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|---------------|
| 777134 | 6xGN 1/3 40 mm | 1450 | 400 | 260 | +1 / +5 | 0,16 | 230 | 5460,00 |

STOŁY, SZAFY, WITRYNY BAROWE

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- automatyczne odszranianie/rozmrzanie i automatyczne odparowanie kropli
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- samodomykające się drzwi z blokadą otwartych
- przeszklone drzwi



STÓŁ CHŁODNICZY BAROWY

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie LED
- 4 półki w komplecie
- dodatkowa półka - nr kat. 840655

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | T °C | P kW | U V | V litry | Klasa energ. | Zużycie energii kWh/rok | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|------------|-----------------|----------------------------|----------------|
| 882180 | 1462 | 535 | 860 | 0 / +10 | 0,32 | 230 | 250 | C | 1159 | 5580,00 |



STÓŁ CHŁODNICZY BAROWY

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie LED
- 6 półek w komplecie
- dodatkowa półka - nr kat. 840655



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | T °C | P kW | U V | V litry | Klasa energ. | Zużycie energii kWh/rok | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|------------|-----------------|----------------------------|----------------|
| 882181 | 2002 | 535 | 860 | 0 / +10 | 0,32 | 230 | 386 | C | 1385 | 7120,00 |

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- 2 półki w komplecie



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | T °C | P kW | U V | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|------------|---------------|
| 882151 | 600 | 535 | 870 | +2 / +8 | 0,1054 | 230 | 129 | 2130,00 |

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- 4 półki w komplecie



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | T °C | P kW | U V | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|------------|---------------|
| 882161 | 900 | 535 | 870 | +2 / +8 | 0,112 | 230 | 202 | 2640,00 |

WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- 4 półki w komplecie



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | T °C | P kW | U V | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|------------|---------------|
| 882160 | 900 | 535 | 870 | +2 / +8 | 0,112 | 230 | 230 | 2640,00 |



WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- 4 półki w komplecie, dodatkowa półka nr kat.: 840652

| Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | T °C | P kW | U V | V litry | Klasa energ. | Zużycie energii kWh/rok | Cena netto |
|---------|---------------------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|------------|-----------------|----------------------------|----------------|
| 882170 | 1-drzwi (otwierane) | 600 | 520 | 1872 | +2 / +8 | 0,17 | 230 | 307 | B | 744 | 3940,00 |



WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- 8 półek w komplecie, dodatkowa półka nr kat.: 840653

| Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | T °C | P kW | U V | V litry | Klasa energ. | Zużycie energii kWh/rok | Cena netto |
|---------|---------------------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|------------|-----------------|----------------------------|----------------|
| 882171 | 2-drzwi (przesuwne) | 920 | 520 | 1872 | +2 / +8 | 0,25 | 230 | 490 | C | 1765 | 6150,00 |



WITRYNA CHŁODNICZA DO BUTELEK

- obudowa malowana proszkowo (czarna)
- oświetlenie
- 8 półek w komplecie, dodatkowa półka nr kat.: 840654

| Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | T °C | P kW | U V | V litry | Klasa energ. | Zużycie energii kWh/rok | Cena netto |
|---------|---------------------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|------------|-----------------|----------------------------|----------------|
| 882172 | 2-drzwi (otwierane) | 920 | 520 | 1872 | +2 / +8 | 0,25 | 230 | 490 | C | 1598 | 5580,00 |

WITRYNA MROŻNICZA BAROWA

- obudowa i komora wykonane ze stali nierdzewnej
- oświetlenie LED
- podrzewana szyba drzwi
- dwie półki w komplecie



WITRYNA MROŻNICZA BAROWA

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | T °C | P kW | U V | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|------------|---------------|
| 880180 | 595 | 525 | 875 | -10/-15 | 0,28 | 230 | 100 | 4200,00 |



Wyposażenie BAROWE znajdziesz
na stronach 298-320 oraz na stalgastr.com



ZAMRAŻARKI SKRZYNIOWE

- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- obudowa z blachy malowanej proszkowo (biała)
- 1 kosz w komplecie
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- grube ścianki izolacyjne



ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA

- blat pokrywy ze stali nierdzewnej
- rozmrażanie ręczne



| Lp. | Nr kat. | W mm | D mm | H mm | T °C | P kW | U V | V litry | Cena netto |
|-----|---------|---------|---------|---------|---------|---------|--------|------------|----------------|
| 1. | 883312 | 1215 | 660 | 850 | ≤-18 | 0,2 | 230 | 312 | 2410,00 |
| 2. | 883390 | 1330 | 695 | 850 | ≤-18 | 0,23 | 230 | 390 | 3080,00 |
| 3. | 883466 | 1485 | 695 | 850 | ≤-18 | 0,23 | 230 | 466 | 3350,00 |

ZAMRAŻARKA SKRZYNIOWA

- rozmrażanie ręczne
- posiada 4 kółka
- modele 883300 i 883500 posiadają wbudowany zamek na klucz
- oświetlenie komory
- uchwyt otwierania klapy
- blokada otwarcia klapy



| Lp. | Nr kat. | W mm | D mm | H mm | T °C | P kW | U V | V litry | Cena netto |
|-----|---------|---------|---------|---------|-----------|---------|--------|------------|----------------|
| 1. | 883100 | 553 | 588 | 811 | -18 / -25 | 0,2 | 230 | 86 | 1610,00 |
| 2. | 883200 | 953 | 588 | 811 | -18 / -25 | 0,2 | 230 | 183 | 2010,00 |
| 3. | 883300 | 1195 | 750 | 910 | -18 / -25 | 0,2 | 230 | 277 | 2380,00 |
| 4. | 883500 | 1795 | 750 | 910 | -18 / -25 | 0,25 | 230 | 462 | 3470,00 |

SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKI SZOKOWE



- zastosowano czynniki chłodnicze: R290 oraz R600a
- elektroniczny sterownik z wyświetlaczem temperatury
- zaokrąglone rogi komory chłodzącej ułatwiające czyszczenie
- wymuszony obieg powietrza
- automatyczne przejście w tryb schładzania
- regulowane nóżki
- możliwość zastosowania jako podstawa pod piec Unox ChefTop Mind.Maps GN 1/1
- możliwość stosowania blach GN 1/1 i 400x600

SCHŁADZARKA SZOKOWA tzw. szokówka to urządzenie przeznaczone do szybkiego schładzania lub szybkiego zamrażania przygotowanych potraw

- schładzanie szokowe: od $+70^{\circ}\text{C}$ do $+3^{\circ}\text{C}$ w 90 minut
- zamrażanie szokowe: od $+70^{\circ}\text{C}$ do -18°C w 240 minut



SCHŁADZARKA SZOKOWA

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Pojemność GN | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|-----------------|---------|--------|-----------------|
| 849033 | 750 | 740 | 760 | 3 | 1,30 | 230 | 8360,00 |
| 849053 | 750 | 740 | 850 | 5 | 0,98 | 230 | 9880,00 |
| 849073 | 750 | 740 | 1260 | 7 | 1,49 | 230 | 10500,00 |
| 849103 | 750 | 740 | 1260 | 10 | 1,49 | 230 | 12500,00 |

AKCESORIA DO SZAF I STOŁÓW CHŁODNICZYCH

PROWADNICE DO SZAF I STOŁÓW



| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | L mm | Cena netto |
|---------|----------------------------------------------------------|------|------|------|--------------|
| 840644 | Komplet prowadnic do szafy GN 2/1 | 20 | 15 | 650 | 80,00 |
| 841443 | Komplet prowadnic do stołów GN 1/1 | 20 | 15 | 550 | 78,00 |
| 840643 | Komplet prowadnic do szaf 840620, 840621, 840130, 840145 | 20 | 15 | 640 | 93,00 |

PÓŁKI DO SZAF I STOŁÓW

- półki stalowe plastyfikowane
- model 840655 wykonany ze stali nierdzewnej



| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | Cena netto |
|---------|--------------------------------------------------------|------|------|---------------|
| 840151 | Półka do modelu 882151 | 410 | 320 | 43,70 |
| 880245 | Półka do modeli 880173, 880175, 880400, 880402, 880405 | 500 | 400 | 58,00 |
| 880645 | Półka do modeli 880600, 880602, 880604 | 650 | 525 | 58,00 |
| 840652 | Półka do modeli 882170 | 515 | 335 | 50,00 |
| 840653 | Półka do modeli 882171 | 400 | 360 | 99,00 |
| 840654 | Półka do modeli 882172 | 400 | 335 | 50,00 |
| 840655 | Półka do modeli , 882181 | 430 | 395 | 105,00 |
| 840645 | Półka do szaf GN 2/1 | 530 | 650 | 54,00 |
| 841445 | Półka do stołów GN 1/1 | 530 | 335 | 32,50 |
| 103644 | Półka do modeli 840811, 840810, 840041, 840040, 843300 | 600 | 400 | 98,00 |

NOWOŚĆ

PŁYN DO NABŁYSZCZANIA STALI NIERDZEWNEJ

- usuwa kurz, tłuszcz, ślady palców
- delikatnie nabłyszcząca
- pozostawia połysk bez smug



| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|---------|--------------|
| 649010 | 1 | 47,40 |

PŁYN DO CZYSZCZENIA LODÓWEK I WITRYN CHŁODNICZYCH

- polecane do lodówek i witryn chłodniczych
- skutecznie usuwa tłuszcz oraz inne zabrudzenia
- nie pozostawia smug oraz zacieków
- posiada właściwości neutralizowania nieprzyjemnych zapachów
- może być stosowany bez konieczności wyłączania urządzenia
- butelka z triggerem ułatwiającym nanoszenie na powierzchnię



| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|---------|--------------|
| 643510 | 1 | 22,70 |



MEBLE

Meble ze stali nierdzewnej to rozwiązanie do gastronomii umożliwiające optymalne wykorzystanie powierzchni w każdej kuchni oraz zapewniające miejsce do przechowywania zarówno sprzętu, jak i innych artykułów niezbędnych w gastronomii.

Stoły przyściennie, centralne.....501, 505
Szafki, szafy, półki.....501-502, 507
Stoły ze zlewem i basenem,
umywalki.....498-500, 505-506

Regały magazynowe 507
Okap przyścienny DriveVent Economic.....508

Meble według indywidualnych projektów

Jako ekspert gastronomiczny, proponujemy kompleksową pomoc przy odpowiednim dopasowaniu mebli specjalnie dla Twoich konkretnych potrzeb. Zadzwoń, a nasz konsultant pomoże Ci stworzyć ofertę idealnie odpowiadającą Twoim wymaganiom.

Skontaktuj się z nami

801 40 50 63

Pełną ofertę znajdziesz w naszym katalogu meblowym, dostępnym u naszych Partnerów Handlowych i na stronie stalgastr.com



wyceny w 24h



doradztwo konstrukcyjne



**rozwiązania technologiczne
dopasowane do indywidualnych
potrzeb**

PZH

atest PZH



**Proekologiczne
technologie**

Nasza firma wyznacza nowe standardy jakościowe, w trosce o wygodę odbiorców i ekologię eliminując całkowicie z procesu produkcyjnego folię techniczną

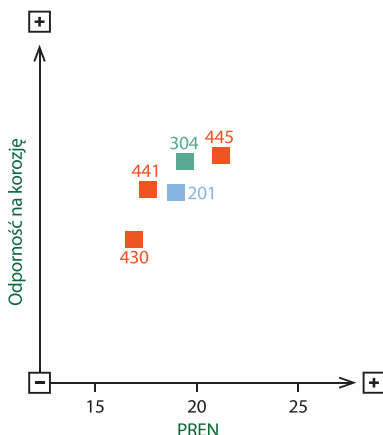
Stal ferrytyczna a korozja wżerowa - nierdzewność a magnetyczność.

Nierdzewność uzyskuje się poprzez wprowadzenie do stali odpowiednich dodatków stopowych.

W przypadku stali nierdzewnej jest to chrom, który nadaje wyjątkową wytrzymałość na działanie korozji oraz wysokiej temperatury.

Stal ferrytyczna zawiera chrom i inne pierwiastki, które są odpowiedzialne za powstanie niewidocznej warstwy chroniącej powierzchnie przed korozją. Dzięki nim uszkodzona powierzchnia odbudowuje się samoczynnie poprzez kontakt z tlenem zawartym w powietrzu.

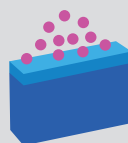
Odporność na korozję zależy od zawartości chromu w stali, a nie od jej właściwości fizycznej, struktury lub magnetyczności.



Typowe wartości dla potencjalnej korozji wżerowej w warunkach NaCl w 0,02M, 23°C, pH6 zgodnie z PREN (%Cr+3,3%Mo+16%N)

Źródło: Brytan, Z. (2014). Vademecum Stali Nierdzewnej. Stowarzyszenie Stal Nierdzewna.

Mechanizm pasywacji stali nierdzewnej




POWIERZCHNIA
NIEUSZKODZONA




POWIERZCHNIA
USZKODZONA



ODBUDOWANA
WARSTWA
OCHRONNA

 Stal nierdzewna

 Warstwa ochronna

 Cząsteczki tlenu

Magnetyczność jest właściwością budowy strukturalnej i nie ma wpływu na odporność korozyjną.

Najlepszą odporność stali na korozję wżerową uzyskuje się dzięki zawartości chromu od minimum 17,5% jej objętości. Stale ferrytyczne zawierające od 17,5% chromu są nowoczesnymi stopami, coraz częściej zastępowanymi starsze, gatunki austenityczne, na przykład typu 304.

Doskonałą użyteczność stali ferrytycznej w zastosowaniach gastronomicznych potwierdza ponad 150 000 wyprodukowanych przez nas mebli i urządzeń użytkowanych przez naszych Klientów.

Charakterystyka naszych mebli

Wszystkie nasze wyroby wykonane ze stali nierdzewnej są monolityczną konstrukcją spawaną, zgrzewaną lub skręcaną odpowiednio dla wymagań konstrukcyjnych danego wyrobu. Wszystkie meble wyposażone są w stopki regulowane oraz posiadają ochronny bolec ekwipotencjalny.



STOŁY, ZLEWOZMYWAKI, BASENY (PRZYŚCIENNE)

- posiadają w standardzie rant tylny



BLATY STOŁÓW

- wykonane ze stali nierdzewnej
- wzmocnione od spodu płytą podwójnie laminowaną
- obrzeże płyty z tyłu osłonięte profilem ze stali nierdzewnej



NOGI STOŁÓW

- wykonane są z profili kwadratowych
- stopki regulowane w zakresie od +25 mm do -5 mm



PODSTAWY STOŁÓW

- usztywnione w górnej części metalową ramką lub profilem kwadratowym
- prześwit między posadzką, a dolną krawędzią profilu, półki lub spodem mebla



DRZWI

- wykonane z dwóch warstw blachy w formie puszki usztywnionej
- wyposażone w zatrzask magnetyczny
- wyposażone we wpuszczany uchwyt (rączkę) z ABS



DRZWI SUWANE

- zawieszone w korpusie na prowadnicy ze stali nierdzewnej i przesuwane za pomocą rolek
- w dolnej części prowadzone na kostce ułatwiającej prosty demontaż drzwi



REGAŁY

- półki regałów wzmocnione przez zagięcie krawędzi do środka oraz metalowymi profilami (typu omega)
- maksymalne, równomierne obciążenie półek do 70 kg/m²
- stopki regulowane w zakresie od +25 mm do -5 mm
- nogi z profili kwadratowych lub kątowników



SZAFY

- korpusy szaf wykonane ze stali nierdzewnej
- nogi szaf z profili kwadratowych
- półki szaf wzmocnione przez zagięcie krawędzi do środka oraz metalowymi profilami (typu omega)



SZUFLADY

- wykonane ze stali nierdzewnej
- prowadnice wykonane ze stali ocynkowanej, trzy częściowe, kulkowe, umożliwiające pełen wysuw szuflady
- montaż i demontaż prowadnic z korpusu szafki możliwy bez użycia narzędzi
- panel przedni szuflady wykonany z dwóch warstw blachy
- maksymalne obciążenie: do 25 kg
- wyposażone we wpuszczany uchwyt (rączkę) z ABS



BLATY STOŁÓW ZE ZLEWAMI

- obniżone od 5 do 15 mm w stosunku do górnej krawędzi blatu
- wzmocnione metalowymi profilami (typu omega)
- wyposażone w otwór pod baterię o średnicy min. 33 mm



KOMORY ZLEWÓW

- wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w otwór pod syfon



BASENY

- wykonane ze stali nierdzewnej
- wyposażone w otwór pod baterię o średnicy min. 33 mm



 **stalgast**

MEBLE SPAWANE

INOX



PRODUKT POLSKI
Stalgast Poland

24h
MEBLE

Wszystkie nasze meble możesz mieć w 24 godziny*.
Dzięki naszej ofercie wyposażysz zaplecze gastronomiczne w 1 dzień!
Zamawiając nasze meble spawane możesz liczyć na:

- ekspresową dostawę
- wysyłkę towaru w dniu zamówienia (dla zamówień złożonych do godziny 15.00)
- atest PZH
- wysoką jakość wykonania

* W niektórych przypadkach czas realizacji zamówienia może ulec zmianie

STR: 498-502

UMYWALKA NIEZABUDOWANA

- wymiary komory 345x248 mm
- otwór pod baterię po prawej stronie ø 30 mm

24h
MEBLE

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 610000 | 400 | 295 | 150 | 378,00 |



Oferta dozowników
patrz str. 514

UMYWALKA ZABUDOWANA

- komora zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 330x300x150 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 545-551

24h
MEBLE

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 610001 | 400 | 410 | 240 | 591,00 |



STÓŁ ZE ZLEWEM 1-KOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 545-551

24h
MEBLE

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 614066 | 600 | 600 | 850 | 1110,00 |



STÓŁ ZE ZLEWEM 1-KOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony, ze spadkiem w stronę komory
- powierzchnia ociekowa ryflowana
- komora z prawej strony
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 545-551

24h
MEBLE

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 614306 | 1000 | 600 | 850 | 1330,00 |



STÓŁ ZE ZLEWEM 1-KOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony, ze spadkiem w stronę komory
- powierzchnia ociekowa ryflowana
- komora z lewej strony
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- otwór pod baterię na środku komory o 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 545-551

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------|
| 614106 | 1000 | | | 1330,00 |
| 614126 | 1200 | 600 | 850 | 1440,00 |

24h
MEBLE

STÓŁ ZE ZLEWEM 2-KOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- stół o D=600 mm posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- stół o D=700 mm posiada komorę o wymiarach 400x500x250 mm
- otwór pod baterię pomiędzy komorami o ø33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 545-551

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------|
| 614706 | 1000 | 600 | | 1700,00 |
| 614707 | 1000 | 700 | 850 | 1770,00 |

24h
MEBLESTÓŁ ZE ZLEWEM 2-KOMOROWYM
Z DRZWIAMI SKRZYDŁOWYMI

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- otwór pod baterię pomiędzy komorami o średnicy 33 mm
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 545-551

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------|
| 616306 | 1000 | 600 | 850 | 2310,00 |

24h
MEBLESTÓŁ ZE ZLEWEM 2-KOMOROWYM Z DRZWIAMI
SUWANYMI

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- otwór pod baterię pomiędzy komorami o 33 mm
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 545-551

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------|
| 616407 | 1000 | 600 | 850 | 2410,00 |

24h
MEBLE

Oferta korków przelewowych
z sitkiem patrz str. 506

STÓŁ Z BASENEM 1-KOMOROWYM

- wysokość komory h=300 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 545-551

24h
MEBLE

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|----------------|
| 611466 | 600 | 600 | | 1120,00 |
| 611486 | 800 | 600 | 850 | 1220,00 |
| 611506 | 1000 | 600 | | 1330,00 |
| 611487 | 800 | 700 | | 1280,00 |



STÓŁ Z BASENEM 1-KOMOROWYM

- wysokość komory h=400 mm
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 545-551

24h
MEBLE

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|----------------|
| 611686 | 800 | 600 | | 1340,00 |
| 611706 | 1000 | 600 | 850 | 1480,00 |
| 611687 | 800 | 700 | | 1410,00 |
| 611707 | 1000 | 700 | | 1540,00 |



STÓŁ Z BASENEM 2-KOMOROWYM

- wysokość komory h= 300 mm
- otwór pod baterię pomiędzy komorami ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 545-551

24h
MEBLE

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|----------------|
| 611606 | 1200 | 600 | 850 | 1690,00 |
| 611607 | 1200 | 700 | | 1790,00 |



STÓŁ Z BASENEM 2-KOMOROWYM

- wysokość komory h= 400 mm
- otwór pod baterię pomiędzy komorami ø 33 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 545-551

24h
MEBLE

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|----------------|
| 611806 | 1200 | 600 | 850 | 1870,00 |



SZAFKA WISZĄCA (DRZWI SUWANE)

- przestawna półka
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m²

24h
MEBLE

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 615603 | 1000 | 300 | 600 | 1230,00 |
| 615623 | 1200 | 300 | 600 | 1360,00 |
| 615604 | 1000 | 400 | 600 | 1320,00 |
| 615624 | 1200 | 400 | 600 | 1470,00 |



SZAFKA WISZĄCA (DRZWI SKRZYDŁOWE)

- przestawna półka
- maksymalne obciążenie na półkę 70kg/m²

24h
MEBLE

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 615503 | 1200 | 400 | 600 | 1020,00 |



STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ

- stół spawany
- blat wzmacniony płytą laminowaną

24h
MEBLE

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 612306 | 1000 | | 850 | 801,00 |
| 612326 | 1200 | 600 | | 894,00 |
| 612346 | 1400 | | | 978,00 |
| 612307 | 1000 | | | 859,00 |
| 612327 | 1200 | 700 | 850 | 959,00 |
| 612347 | 1400 | | | 1060,00 |



STÓŁ PRZYŚCIENNY Z DRZWIAMI SUWANymi

- przestawna półka
- blat wzmacniony płytą laminowaną

24h
MEBLE

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 612006 | 1000 | 600 | 850 | 1750,00 |
| 616126 | 1200 | 600 | 850 | 1930,00 |
| 612007 | 1000 | 700 | 850 | 1870,00 |
| 616127 | 1200 | 700 | 850 | 2050,00 |



SZAFKA MAGAZYNOWA (DRZWI SKRZYDŁOWE)

- trzy półki przestawne

24h

MEBLE

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 617106 | 1000 | 600 | 1800 | 2870,00 |



SZAFKA PORZĄDKOWA Z UMYWALKĄ

- komora umywalki zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 320x300x150 mm
- otwory wentylacyjne
- przestawna półka
- możliwość przełożenia drzwi

24h

MEBLE

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 617000 | 500 | 500 | 2000 | 1990,00 |



SZAFKA PRZELOTOWA DRZWI SUWANE

- dwie przestawne półki
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m²

24h

MEBLE

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 615386 | 800 | 600 | 1800 | 3600,00 |



SZAFKA PORZĄDKOWA Z UMYWALKĄ


- komora umywalki zabudowana z trzech stron
- wymiary komory 320x300x150mm
- otwory wentylacyjne
- przestawna półka


24h

MEBLE

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 617010 | 1000 | 500 | 2000 | 2960,00 |





 **stalgast**

MEBLE SKRĘCANE DO SAMODZIELNEGO MONTAŻU



PRODUKT POLSKI
Stalgast-Platoni

24h
MEBLE

Wszystkie nasze meble możesz mieć w 24 godziny*.
Dzięki naszej ofercie wyposażysz zaplecze gastronomiczne w 1 dzień!
Zamawiając nasze meble skręcane możesz liczyć na:

- łatwy i szybki montaż
- ekspresową dostawę
- wysyłkę towaru w dniu zamówienia (dla zamówień złożonych do godziny 15.00)
- atest PZH
- wysoką jakość wykonania

* W niektórych przypadkach czas realizacji zamówienia może ulec zmianie

STR: 504-508

MEBLE DO SAMODZIELNEGO MONTAŻU



1



2



3

ŁATWY MONTAŻ
i szybki efekt!

Mocowanie nóg



Mocowanie półek



STÓŁ PRZYŚCIENNY BEZ PÓŁKI

- nogi łączone za pomocą śrub
- blat wzmocniony płytą laminowaną

24h
MEBLE

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 611066 | 600 | 600 | 850 | 530,00 |
| 611086 | 800 | 600 | 850 | 607,00 |
| 611106 | 1000 | 600 | 850 | 673,00 |
| 611127 | 1200 | 700 | 850 | 801,00 |

STÓŁ PRZYŚCIENNY Z PÓŁKĄ

- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- blat wzmocniony płytą laminowaną

24h
MEBLE

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|----------------|
| 611266 | 600 | 600 | 850 | 615,00 |
| 611286 | 800 | 600 | 850 | 708,00 |
| 611306 | 1000 | 600 | 850 | 801,00 |
| 611326 | 1200 | 600 | 850 | 894,00 |
| 611346 | 1400 | 600 | 850 | 978,00 |
| 611386 | 1800 | 600 | 850 | 1170,00 |
| 611307 | 1000 | 700 | 850 | 859,00 |
| 611327 | 1200 | 700 | 850 | 959,00 |
| 611357 | 1500 | 700 | 850 | 1110,00 |
| 611387 | 1800 | 700 | 850 | 1260,00 |

STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM
BEZ PÓŁKI

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 545-551

Zlew z otworem
o średnicy 52 mm24h
MEBLE

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|----------------|
| 613466 | 600 | 600 | 850 | 1010,00 |

STÓŁ ZE ZLEWEM JEDNOKOMOROWYM
Z PÓŁKĄ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony, ze spadkiem w stronę komory
- powierzchnia ociekowa ryflowana
- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię na środku komory ø 33 mm
- stół posiada komorę o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 545-551

24h
MEBLE

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|----------------|
| 613306 | 1000 | 600 | 850 | 1330,00 |

STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM BEZ PÓŁKI

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię pomiędzy komorami \varnothing 33 mm
- komory umieszczone centralnie
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 545-551

24h
MEBLE



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 615106 | 1000 | 600 | 850 | 1430,00 |

STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony
- nogi łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię pomiędzy komorami \varnothing 33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 545-551

24h
MEBLE



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 613706 | 1000 | 600 | 850 | 1700,00 |

STÓŁ ZE ZLEWEM DWUKOMOROWYM Z PÓŁKĄ

- wysoki standard higieniczny
- blat tłoczony, ze spadkiem w stronę komory
- powierzchnia ociekowa ryflowana dla 613746
- nogi oraz półka łączone za pomocą śrub
- otwór pod baterię pomiędzy komorami \varnothing 33 mm
- stół posiada komory o wymiarach 400x400x250 mm
- oferta dedykowanych baterii Stalgast str. 545-551

24h
MEBLE



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 613726 | 1200 | 600 | 850 | 1810,00 |
| 613746 | 1400 | 600 | 850 | 1930,00 |

KOREK PRZELEWOWY Z SITKIEM

- dedykowane do basenów i zlewów
- nierdzewne sitko zapobiega zapychaniu się odpływu
- polecane do komór o głębokości:
250 mm model 651220
300 mm model 651225
400 mm model 651235
- do prawidłowej pracy wymagany jest zakup gniazda korka 651210

INOX

| Lp. | Nr kat. | Produkt | \varnothing mm | H mm | Cena netto |
|-----|---------|---------------|---------------------|---------|---------------|
| 1. | 651235 | Korek | 48 | 350 | 58,00 |
| 2. | 651225 | Korek | 48 | 250 | 45,80 |
| 3. | 651220 | Korek | 48 | 200 | 40,50 |
| 4. | 651210 | Gniazdo korka | 70 | 44 | 28,80 |



PÓŁKA WISZĄCA PRZESTAWNA POJEDYNCZA

- głębokość półki 270 mm



24h
MEBLE

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------------|
| 610010 | 1200 | 300 | 400 | 286,00 |

PÓŁKA WISZĄCA PRZESTAWNA PODWÓJNA

- głębokość półki 270 mm



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------------|
| 610020 | 1200 | 300 | 660 | 598,00 |

REGAŁ MAGAZYNOWY PÓŁKI PEŁNE

- nogi wykonane z profilu 30x30 mm
- nogi łączone do półek za pomocą śrub
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m²

24h
MEBLE



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|----------------|
| 610064 | 600 | 400 | 1800 | 817,00 |
| 610084 | 800 | 400 | 1800 | 902,00 |
| 610104 | 1000 | 400 | 1800 | 978,00 |
| 610105 | 1000 | 500 | 1800 | 1060,00 |
| 610125 | 1200 | 500 | 1800 | 1160,00 |
| 610106 | 1000 | 600 | 1800 | 1160,00 |
| 610126 | 1200 | 600 | 1800 | 1260,00 |

REGAŁ MAGAZYNOWY PÓŁKI PERFOROWANE

- nogi wykonane z profilu 30x30 mm
- nogi łączone do półek za pomocą śrub
- maksymalne obciążenie na półkę 70 kg/m²

24h
MEBLE



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|----------------|
| 610305 | 1000 | 500 | 1800 | 1210,00 |
| 610307 | 1000 | 700 | 1800 | 1420,00 |

OKAP DRIVEVENT ECONOMIC

OKAP PRZYŚCIENNY SKRZYNIOWY

- okap z wentylatorem E1 o wydajności do 1300 m³/h
- króciec wyciągowy o średnicy 250 mm
- sterowanie prędkością wentylatora elektroniczne, regulowane pokręteł -
- oświetlenie LED o klasie odporności IP65
- włącznik światła zintegrowany ze sterownikiem pracy wentylatora
- filtry labiryntowe w komplecie
- rynienka ociekowa z króćcem spustowym
- szczelna konstrukcja komory wyciągowej



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radość

INOX



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Moc wentylatora W | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|----------------------|--------|---------------|
| 611000 | 1000 | 1200 | 450 | 200 | 230 | 4390,00 |
| 611200 | 1200 | 900 | 450 | 420 | 200 | 4320,00 |

OKAP PRZYŚCIENNY SKRZYNIOWY

- okap z wentylatorem E3 o wydajności do 2500 m³/h
- króciec wyciągowy o średnicy 315 mm
- sterowanie prędkością wentylatora elektroniczne, regulowane pokręteł
- oświetlenie LED o klasie odporności IP65
- włącznik światła zintegrowany ze sterownikiem pracy wentylatora
- filtry labiryntowe w komplecie
- rynienka ociekowa z króćcem spustowym
- szczelna konstrukcja komory wyciągowej
- zasilanie 230V



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radość

INOX



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Moc wentylatora W | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|----------------------|--------|---------------|
| 611800 | 2000 | 900 | 550 | 420 | 230 | 6000,00 |



HIGIENA

Wyposażenie pomocne w zarządzaniu higieną, a także w utrzymaniu standardów systemu HACCP oraz innych systemów zarządzania jakością w restauracjach, hotelach, barach i zakładach zbiorowego żywienia.

| | |
|-----------------------------------------|---------|
| Naświetlacz UV, lampy owadobójcze | 518-519 |
| Pojemniki na odpady | 515-517 |
| Obuwie gastronomiczne | 513 |
| Odzież robocza | 510-512 |
| Chemia | 525-526 |

| | |
|----------------------------------------------------------------------------|----------|
| Szczotki, ścierki, zestawy do mycia i zamywania podłogi, mopy, miotły..... | 520-522 |
| Dozownik do mydła, dozownik do ręczników papierowych | 514, 523 |
| Wieszak na akcesoria, taboret na kółkach .. | 521-522 |
| Szafki BHP | 514 |

BLUZA KUCHARSKA CHEF

- unisex
- zapinana na zatrzaski ze stali nierdzewnej
- skład: 35% BAW, 65% PES (200-210 g/m²)
- rozmiary w tabeli nr 1



1



2

3

1 BLUZA KUCHARSKA CHEF

- krótki rękaw
- biała

| Nr kat. | Rozmiar | Cena netto |
|---------|---------|------------|
| 634072 | S | 53,00 |
| 634073 | M | 53,00 |
| 634074 | L | 53,00 |
| 634075 | XL | 53,00 |

2 BLUZA KUCHARSKA CHEF

- długi rękaw
- biała

| Nr kat. | Rozmiar | Cena netto |
|---------|---------|------------|
| 634052 | S | 55,00 |
| 634053 | M | 55,00 |
| 634054 | L | 55,00 |
| 634055 | XL | 55,00 |

3 BLUZA KUCHARSKA CHEF

- długi rękaw
- czarna

| Nr kat. | Rozmiar | Cena netto |
|---------|---------|------------|
| 634062 | S | 60,00 |
| 634063 | M | 60,00 |
| 634064 | L | 60,00 |
| 634065 | XL | 60,00 |

TABELE Z ROZMIARAMI

- wymiary w tabelach przybliżone

| BLUZA KUCHARSKA CHEF (tabela Nr 1) | | | |
|------------------------------------|--------------|----------------|---------------------------------------------|
| Rozmiar | Obwód klatki | Długość pleców | Długość rękawa (długi rękaw) (krótki rękaw) |
| S | 102-106 | 72-73 | 49-50 22 |
| M | 107-120 | 74-75 | 50-51 23 |
| L | 121-128 | 76-78 | 51-52 24 |
| XL | 128-142 | 79-82 | 53-54 25 |
| XXL | 143-149 | 83-84 | 54-55 26 |
| XXXL | 150-156 | 85-86 | 55-56 26 |

| (tabela Nr 2) | | |
|---------------|---------|-------------------------|
| Rozmiar | Wzrost | Obwód klatki piersiowej |
| M | 164-170 | 88-92 |
| L | 170-176 | 96-100 |
| XL | 176-182 | 104-108 |
| XXL | 182-188 | 112-116 |

BLUZA W SEREK

- unisex
- biała
- krótki rękaw
- skład: 35% BAW, 65% PES (200-210 g/m²)
- rozmiary w tabeli nr 1



| Nr kat. | Rozmiar | Cena netto |
|---------|---------|--------------|
| 634103 | M | 57,00 |
| 634104 | L | 57,00 |
| 634105 | XL | 57,00 |

FARTUCH

- damski
- biały
- zapinany na zatrzaski ze stali nierdzewnej
- skład: 35% BAW, 65% PES (200-210 g/m²)
- rozmiary w tabeli nr 2



| Nr kat. | Rozmiar | Cena netto |
|---------|---------|--------------|
| 634083 | M | 71,00 |
| 634084 | L | 71,00 |

SPODNIE KUCHARSKIE

- czarne
- 2 kieszenie
- z gumą w pasie
- rozmiary w tabeli nr 3



| Nr kat. | Rozmiar | Cena netto |
|---------|---------|--------------|
| 634803 | M | 69,00 |
| 634804 | L | 69,00 |
| 634805 | XL | 69,00 |

CZAPKI

CZAPKA BUDYNIÓWKA

- regulacja obwodu za pomocą „rzepa” od 560 do 620 mm
- skład 35% bawełna, 65% poliester



| Nr kat. | Cena netto |
|---------|--------------|
| 630601 | 17,60 |

CZAPKA KUCHARSKA

- skład 100% fizełina
- cena za sztukę



| Nr kat. | H mm | K szt | Cena netto |
|---------|------|-------|-------------|
| 507221 | 200 | 20 | 4,51 |
| 507251 | 250 | 20 | 4,18 |

CZAPKA

- skład: 65% poliester, 35% bawełna
- długo zachowuje kształt



| Nr kat. | Cena netto |
|---------|--------------|
| 634003 | 17,60 |

TABELE Z ROZMIARAMI

- wymiary w tabelach przybliżone

| FARTUCH (tabela Nr 2) | | | |
|-----------------------|--------------|------------------|--------------------------------|
| Rozmiar | Obwód klatki | Długość fartucha | Długość rękawa (długość rękaw) |
| M | 86-90 | 108-109 | 49-50 |
| L | 91-100 | 109-110 | 50-51 |

| BLUZA W SEREK (tabela Nr 1) | | |
|-----------------------------|----------------|--------------|
| Rozmiar | Długość pleców | Obwód klatki |
| M | 72-77 | 115-120 |
| L | 77-79 | 121-134 |
| XL | 79-81 | 135-147 |

| SPODNIE (tabela Nr 3) | | |
|-----------------------|---------------|-----------------|
| Rozmiar | Obwód w pasie | Długość nogawki |
| M | do 102 | 113 |
| L | do 104 | 114 |
| XL | do 106 | 115 |



ZAPASKI

- biała zapaska posiada białe troczki
- pozostałe zapaski posiadają czarne troczki







ZAPASKA MINI

- praktyczna podwójna kieszeń
40x120/175x210 mm

| Nr kat. | Kolor | L mm | Cena netto |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------|
| 634011 |  | 373 | 25,10 |
| 634013 |  | 373 | 25,10 |



ZAPASKA MIDI

- praktyczna podwójna kieszeń
35x200/185x200 mm

| Nr kat. | Kolor | L mm | Cena netto |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------|
| 634021 |  | 700 | 27,30 |
| 634022 |  | 700 | 27,30 |
| 634023 |  | 700 | 27,30 |
| 634025 |  | 700 | 27,30 |




ZAPASKA MAXI

- nie posiada kieszeni

| Nr kat. | Kolor | L mm | Cena netto |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------|
| 634031 |  | 1000 | 29,50 |
| 634033 |  | 1000 | 29,50 |

FARTUCHY

- skład 35% bawełna, 65% poliester
- regulowany pas w modelu: 634041,634042

| Lp. | Nr kat. | kolor | L mm | Cena netto |
|-----|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------|
| 1 | 634041 |  | 920 | 45,80 |
| 2 | 634042 |  | 920 | 45,80 |
| 3 | 634043 |  | 960 | 41,50 |



FARTUCH WODOODPORNY

- wykonany z dzianiny poliestrowej powleczonej polichlorkiem winylu
- materiał odporny na działanie wody, tłuszczów, środków dezynfekujących oraz na uszkodzenia mechaniczne
- gramatura materiału: 350 gram/m²
- grubość materiału: 0,50 mm

| Nr kat. | Kolor | L mm | Cena netto |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------|------|------------|
| 634044 |  | 800 | 50,00 |

REKAWICE OCHRONNE

- doskonale w celu ogólnej ochrony
- doskonała przyczepność na suchej i mokrej powierzchni
- profilowany kształt zapewnia wysoki komfort w użyciu
- środek rękawiczek pokryty fлокowaną bawełną zapewnia dodatkowy komfort w użyciu
- długość około 320 mm, grubość materiału ok. 0,7 mm

| Nr kat. | Rozmiar | Cena netto |
|---------|---------|------------|
| 505051 | S | 12,80 |
| 505052 | M | 12,80 |
| 505053 | L | 12,80 |
| 505054 | XL | 12,80 |



OBUWIE GASTRONOMICZNE

- obuwie robocze typu półkałosze przeznaczone dla pracowników branży gastronomicznej
- lekkie i wygodne
- wyposażone w specjalną wkładkę podnoszącą komfort użytkowania
- wodoodporne
- łatwe do zakładania i czyszczenia
- wyposażone w antypoślizgową podeszwę zapewniającą bezpieczeństwo pracy
- odporne na działanie tłuszczów i detergentów

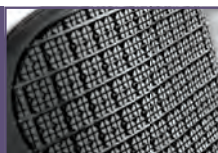
| Nr kat. | Rozmiar | Długość wkładki mm | Cena netto |
|---------|---------|--------------------|------------|
| 635238 | 38 | 255 | 104,00 |
| 635240 | 39/40 | 263 | 104,00 |
| 635241 | 41 | 272 | 104,00 |
| 635242 | 42 | 280 | 104,00 |
| 635243 | 43 | 289 | 104,00 |
| 635244 | 44/45 | 297 | 104,00 |



Wkładka podnosząca komfort użytkowania



Antypoślizgowa podeszwa



SZAFKA BHP

- dedykowana do pomieszczeń socjalnych w zakładach pracy, szkołach
- przeznaczona do przechowywania odzieży roboczej oraz wierzchniej i osobistej
- stal malowana proszkowo
- otwory wentylacyjne zapewniające prawidłową cyrkulację powietrza
- zamek drzwi
- łatwa do utrzymania w czystości
- wizytownik umieszczony na drzwiach szafki
- praktyczna półka i dzielona komora wewnątrz



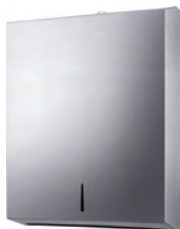
Drażek z haczykami na ubrania



| Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------------|------|------|------|------------|
| 662001 | 1-drzwiowa | 400 | 450 | 1700 | 252,00 |
| 662006 | 2-drzwiowa | 800 | 450 | 1700 | 596,00 |

DOZOWNIK DO RĘCZNIKÓW PAPIEROWYCH

- wykonany ze stali nierdzewnej
- przeznaczony do uniwersalnych ręczników ZZ
- maksymalny rozmiar ręcznika 270x100 mm
- prosty i łatwy montaż ścienny
- wizjer kontroli ilości papieru
- zamek na klucz



INOX

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------|
| 643000 | 275 | 105 | 365 | 173,00 |

DOZOWNIK MYDŁA

- wykonany ze stali nierdzewnej
- przeznaczony do mydła w płynie
- prosty i łatwy montaż ścienny
- wizjer kontroli poziomu ilości mydła
- zbiornik wielokrotnego napełniania
- zawór niekapek



INOX

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 643500 | 100 | 65 | 155 | 0,5 | 77,00 |



Oferta mydła HACCP
patrz str. 525

KOSZ NA ŚMIECI

- mechanizm pedałowy umożliwia bezdotykowe otwieranie kosza
- wkład wewnętrzny wykonany z tworzywa z uchwytem



| Lp. | Nr kat. | Kolor | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|-----|---------|--------|------|------|---------|------------|
| 1 | 068201 | satyna | 300 | 440 | 20 | 82,00 |
| 2 | 068202 | polysk | 300 | 440 | 20 | 77,00 |

KOSZ STOŁOWY

- pokrywa wahadłowa

| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|------|------|---------|------------|
| 068203 | 120 | 160 | 1,5 | 26,60 |



POJEMNIK NA ODPADY

- wykonany z wysokiej jakości tworzywa
- smukły kształt pozwala na dopasowanie pojemnika do małych przestrzeni
- posiada wygodne uchwyty do przeniesienia
- uchwyt ułatwiający opróżnianie pojemnika

Uchwyt-pokrywa



Ergonomiczny uchwyt



Uchwyty ułatwiające opróżnianie



| Lp. | Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|-----|---------|-------------------------|------|------|------|---------|------------|
| 1. | 067060 | Pojemnik na odpady | 507 | 272 | 632 | 60 | 153,00 |
| 2. | 067061 | Pokrywa do kosza 067060 | 523 | 288 | 70 | - | 120,00 |

POPIELNICA Z KOSZEM NA ŚMIECI

- pojemnik na niedopałki antypoślizgowa gumowa podstawa poprawiająca stabilność kosza i chroniąca podłogę przed zarysowaniami
- popielnica 068213 malowana proszkowo



| Lp. | Nr kat. | Kolor | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|-----|---------|--------|------|------|---------|------------|
| 1 | 068211 | polysk | 200 | 700 | 15 | 121,00 |
| 2 | 068212 | satyna | 200 | 700 | 15 | 133,00 |
| 3 | 068213 | czarny | 200 | 700 | 15 | 111,00 |



POJEMNIKI UNIWERSALNE



- polecane do zastosowania jako pojemniki na odpady
- posiadają certyfikat kontaktu z żywnością, polecane również do zastosowania jako pojemniki do przechowywania żywności



POJEMNIK NA ODPADKI 38 L

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Kolor | Ø (wew.) mm | Ø (zew.) mm | H mm | V litry | Cena netto |
|-----|---------|----------|--------|----------------|----------------|---------|------------|---------------|
| 1. | 068041 | Pojemnik | Yellow | 363 | 468 | 440 | 38 | 64,00 |
| 2. | 068042 | Pojemnik | Blue | 363 | 468 | 440 | 38 | 64,00 |
| 3. | 068043 | Pojemnik | Green | 363 | 468 | 440 | 38 | 64,00 |
| 4. | 068044 | Pojemnik | Grey | 363 | 468 | 440 | 38 | 78,00 |
| 5. | 068045 | Pokrywa | Yellow | 398 | 447 | 52 | - | 19,80 |
| 6. | 068046 | Pokrywa | Blue | 398 | 447 | 52 | - | 19,80 |
| 7. | 068047 | Pokrywa | Green | 398 | 447 | 52 | - | 19,80 |
| 8. | 068048 | Pokrywa | Grey | 398 | 447 | 52 | - | 24,20 |

POJEMNIK NA ODPADKI 75 L

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Kolor | Ø (wew.) mm | Ø (zew.) mm | H mm | V litry | Cena netto |
|-----|---------|----------|--------|----------------|----------------|---------|------------|---------------|
| 1. | 068751 | Pojemnik | Yellow | 455 | 558 | 570 | 75 | 131,00 |
| 2. | 068752 | Pojemnik | Blue | 455 | 558 | 570 | 75 | 131,00 |
| 3. | 068753 | Pojemnik | Green | 455 | 558 | 570 | 75 | 131,00 |
| 4. | 068754 | Pojemnik | Grey | 455 | 558 | 570 | 75 | 131,00 |
| 5. | 068761 | Pokrywa | Yellow | 500 | 548 | 66 | - | 26,60 |
| 6. | 068762 | Pokrywa | Blue | 500 | 548 | 66 | - | 26,60 |
| 7. | 068763 | Pokrywa | Green | 500 | 548 | 66 | - | 26,60 |
| 8. | 068764 | Pokrywa | Grey | 500 | 548 | 66 | - | 30,80 |

POJEMNIK NA ODPADKI 120 L

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Kolor | Ø (wew.) mm | Ø (zew.) mm | H mm | V litry | Cena netto |
|-----|---------|-------------------|--------|----------------|----------------|---------|------------|---------------|
| 1. | 068125 | Pojemnik | Yellow | 520 | 630 | 700 | 120 | 129,00 |
| 2. | 068126 | Pojemnik | Blue | 520 | 630 | 700 | 120 | 129,00 |
| 3. | 068127 | Pojemnik | Green | 520 | 630 | 700 | 120 | 129,00 |
| 4. | 068128 | Pojemnik | Grey | 520 | 630 | 700 | 120 | 157,00 |
| 5. | 068135 | Pokrywa | Yellow | 565 | 614 | 59 | - | 31,50 |
| 6. | 068136 | Pokrywa | Blue | 565 | 614 | 59 | - | 31,50 |
| 7. | 068137 | Pokrywa | Green | 565 | 614 | 59 | - | 31,50 |
| 8. | 068138 | Pokrywa | Grey | 565 | 614 | 59 | - | 38,50 |
| 9. | 068145 | Pokrywa z otworem | Yellow | 185 | 568 | 129 | - | 76,00 |
| 10. | 068146 | Pokrywa z otworem | Blue | 185 | 568 | 129 | - | 76,00 |
| 11. | 068147 | Pokrywa z otworem | Green | 185 | 568 | 129 | - | 76,00 |
| 12. | 068148 | Pokrywa z otworem | Grey | 185 | 568 | 129 | - | 76,00 |



PODSTAWA NA KÓŁKACH

- pasuje do pojemników na odpady o pojemnościach 75 i 120 l
- system mocowania pojemnika do podstawy

| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------------|
| 068144 | 464 | 168 | 124,00 |





Wyprofilowane uchwyty

PP

1 POKRYWA

| Nr kat. | Produkt | Ø (wew.) mm | Ø (zew.) mm | H mm | Cena netto |
|---------|-------------------|----------------|----------------|---------|---------------|
| 068081 | Pokrywa do 068080 | 506 | 550 | 36 | 43,10 |
| 068121 | Pokrywa do 068120 | 575 | 620 | 36 | 41,50 |

2 POKRYWA Z OTWOREM

| Nr kat. | Produkt | Ø (wew.) mm | Ø (zew.) mm | H mm | Cena netto |
|---------|-----------------------------|----------------|----------------|---------|---------------|
| 068082 | Pokrywa z otworem do 068080 | 230 | 512 | 100 | 45,30 |
| 068122 | Pokrywa z otworem do 068120 | 260 | 585 | 120 | 49,00 |

3 POKRYWA UCHYLNA

| Nr kat. | Produkt | Ø (wew.) mm | Ø (zew.) mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------------------------|----------------|----------------|---------|---------------|
| 068083 | Pokrywa uchylna do 068080 | 200 | 558 | 511 | 66,00 |
| 068123 | Pokrywa uchylna do 068120 | 570 | 625 | 228 | 71,00 |

4 POJEMNIK NA ODPADY

| Nr kat. | Produkt | Ø (wew.) mm | Ø (zew.) mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|--------------------|----------------|----------------|---------|------------|---------------|
| 068080 | Pojemnik na odpady | 455 | 490 | 610 | 80 | 152,00 |
| 068120 | Pojemnik na odpady | 510 | 550 | 690 | 120 | 203,00 |

5 PODSTAWA NA KÓŁKACH

- nośność podstawy na kółkach: 068084 - 100 kg, 068124 - 200 kg

| Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------|-------------------------------|---------|---------|---------------|
| 068084 | Podstawa na kółkach do 068080 | 403 | 72 | 113,00 |
| 068124 | Podstawa na kółkach do 068120 | 455 | 130 | 105,00 |

STOJAK NA WOREK NA ODPADY

- nożny przycisk zaciskowy
- 2 kółka z hamulcami ułatwiające przemieszczanie stojaka
- przeznaczony do worków o pojemności do 120 l
- do użytku wewnątrz pomieszczeń

INOX

Nożny przycisk zaciskowy



Elastyczna guma podtrzymująca worek



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 068000 | 420 | 580 | 960 | 334,00 |

LAMPA OWADOBÓJCZA

- lampa UV do zwalczania owadów latających
- cicha praca, nie wydziela zapachów
- do użytku tylko wewnątrz pomieszczeń
- możliwość montażu na ścianie, podwieszenia bądź postawienia
- urządzenie energooszczędne i wydajne
- obudowa łatwa do czyszczenia, z wyjmowaną dolną tacą
- pułapka wyposażona w siatkę rażącą o wysokim napięciu
- posiada uchwyt łańcuchowy
- zasięg działania:
692211 - 20 m
692216 - 30 m
692221 - 50 m



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | P ₁ W | U V | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------------|-----|------------|
| 692211 | 390 | 100 | 320 | 2x10 | 230 | 122,00 |
| 692216 | 500 | 95 | 320 | 2x15 | 230 | 142,00 |
| 692221 | 650 | 95 | 320 | 2x20 | 230 | 163,00 |

| Nr kat. | Produkt | P ₁ W | Cena netto |
|---------|----------------------|------------------|------------|
| 692010 | Świetlówka do 692211 | 10 | 14,90 |
| 692015 | Świetlówka do 692216 | 15 | 17,00 |
| 692020 | Świetlówka do 692221 | 18 | 20,20 |

LAMPA OWADOBÓJCZA

- duża łatwa do czyszczenia taca
- mocna i trwała obudowa wykonana z ognioodpornego tworzywa
- możliwość zawieszenia
- żywotność lamp ledowych ~20 000 h
- zakres działania:
692116 do 80 m²
692216 do 100 m²
692213 do 150 m²



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | P ₁ W | U V | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------------|-----|------------|
| 692116 | 437 | 100 | 265 | 2x4 | 230 | 110,00 |
| 692212 | 542 | 100 | 265 | 2x6 | 230 | 126,00 |
| 692213 | 696 | 100 | 265 | 2x8 | 230 | 145,00 |

| Nr kat. | Produkt | U V | Cena netto |
|---------|--------------------------|-----|------------|
| 692016 | Świetlówka LED do 692116 | 4 | 19,20 |
| 692012 | Świetlówka LED do 692212 | 6 | 21,30 |
| 692013 | Świetlówka LED do 692213 | 8 | 23,40 |

NOWOŚĆ
NOWOŚĆ
NOWOŚĆ

LAMPA OWADOBÓJCZA Z LEPEM, LED

- lampa UV bezodpryskowa z lepem do zwalczania owadów latających
- cicha praca, niewydzielanie zapachów
- do użytku tylko wewnątrz pomieszczeń
- mocna i trwała obudowa wykonana z ognioodpornego tworzywa
- urządzenie energooszczędne i wydajne
- duża, łatwa do czyszczenia taca
- zakres działania do ~100 m²
- żywotność lamp ledowych ~20 000 godzin



| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | P ₁ W | U V | Cena netto |
|---------|----------------------------------|------|------|------|------------------|-----|------------|
| 692315 | Lampa owadobójcza | 532 | 140 | 320 | 2x6 | 230 | 212,00 |
| 692003 | Lep do lampy owadobójczej 692315 | - | - | - | - | - | 11,70 |
| 692014 | Świetlówka LED do 692315 | - | - | - | - | - | 25,60 |

NOWOŚĆ

LAMPA OWADOBÓJCZA Z WENTYLATOREM, ZEWNĘTRZNA, WODOODPORNĄ, P 0.04 KW

- długość przewodu zasilającego ~ 1 m
- klasa wodoodporności: IPX4
- mocna i trwała obudowa wykonana z ognioodpornego tworzywa
- możliwość zawieszenia
- posiada mocny i cichy wentylator z pojemnikiem na owady
- zakres działania do: ~750 m²
- żywotność lampy UV: ~8 000 godzin



| Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | M kg | P W | U V | Cena netto |
|---------|-------------------------|------|------|------|-----|-----|---------------|
| 692265 | Lampa owadobójcza | 320 | 580 | 3,8 | 40 | 230 | 399,00 |
| 692266 | Światłówka UV do 692265 | - | - | - | - | - | 29,00 |

NAŚWIETLACZ UNIWERSALNY

- urządzenie z lampami UV do powierzchniowej dezynfekcji jaj, noży i przyborów
- można dezynfekować jednorazowo 30 sztuk jaj lub 17 sztuk noży o długości 320 mm i wysokości 40 mm
- czas naświetlania (sterylizacji): 150 sekund
- automatyczne wyłączenie lamp przy otwartej szufladzie
- kratka ze stali chromowanej.
- w cyklu naświetlania ginie do 100% bakterii salmonelli, E. Coli, ziarenkowców, łaseczek tlenowych, pałeczek okrężnicy i grzybów z powierzchni skorupki



Kratka ze stali chromowanej



Panel sterowania

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | P W | U V | Cena netto |
|---------|------|------|------|-----|-----|---------------|
| 690552 | 360 | 530 | 245 | 77 | 230 | 828,00 |

AKCESORIA DO SPRZĄTANIA I MYCIA

- oferta profesjonalnych akcesoriów i sprzętów zapewniających czystość oraz higienę
- wysokiej jakości trwałe, wielofunkcyjne szczotki niezbędne w każdym zapleczu gastronomicznym do czyszczenia płaskich powierzchni, mebli, urządzeń czy akcesoriów
- dostosowane do pracy w szczególnie trudnych warunkach
- szeroki wybór funkcjonalnych mopów, zestawów do mycia oraz zamiatania podłogi



WĄSKA SZCZOTKA

- wąski kształt ułatwia dostęp do trudno dostępnych miejsc
- wygodna rękojeść z tworzywa
- idealna do czyszczenia płytek, fug, baterii itd.

| Nr kat. | Kolor | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|-----------------------------------------------------------------------------------|------|------|------|-------------|
| 667825 |  | 220 | 20 | 85 | 7,81 |



SZCZOTKA DRUCIANA

- wąski kształt ułatwia dostęp do trudno dostępnych miejsc
- wygodna rękojeść z tworzywa
- druciane włosie skutecznie usuwa trudne zabrudzenia

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|--------------|
| 667773 | 280 | 37 | 70 | 16,00 |



SZCZOTKA DO MYCIA WARZYW



- możliwość powieszenia na wieszaku
- końcówka do oczkowania

| Nr kat. | Kolor | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|------|------|------|--------------|
| 666114 |  | 120 | 51 | 40 | 11,50 |



SZCZOTKA DO CZYSZCZENIA

- idealna do czyszczenia desek do krojenia
- znakomicie czyści szczeliny i narożniki

| Lp. | Nr kat. | Opis | Kolor | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|-----|---------|----------|-------------------------------------------------------------------------------------|------|------|------|--------------|
| 1. | 667254 | do desek |  | 150 | 64 | 50 | 12,10 |
| 2. | 667573 | do rąk |  | 127 | 64 | 74 | 14,40 |



WIELOFUNKCYJNA SZCZOTKA

- wygodny uchwyt z tworzywa
- trwałe i mocne włosie
- możliwość powieszenia na wieszaku

| Nr kat. | Kolor | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|-------|------|------|------|--------------|
| 667141 | | 240 | 75 | 75 | 26,80 |
| 667143 | | 240 | 75 | 75 | 26,80 |



SZCZOTKA DO BLATÓW

- wygodny uchwyt z tworzywa
- trwałe i mocne włosie
- możliwość powieszenia na wieszaku

| Nr kat. | Kolor | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|-------|------|------|------|--------------|
| 667052 | | 285 | 45 | 75 | 22,00 |
| 667053 | | 285 | 45 | 75 | 22,00 |



SZCZOTKA DO STALI NIERDZEWNEJ

- twarde włosie

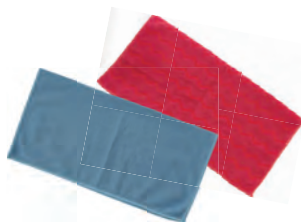
| Nr kat. | Kolor | L mm | Cena netto |
|---------|-------|------|--------------|
| 624331 | | 254 | 47,90 |
| 624333 | | 254 | 47,90 |



RĘCZNA SZCZOTKA OKRĄGLA

- twarde włosie

| Nr kat. | Kolor | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------|-------|------|------|--------------|
| 622332 | | 100 | 95 | 55,00 |
| 622333 | | 100 | 95 | 55,00 |
| 622335 | | 100 | 95 | 55,00 |



ŚCIERKA Z MIKROFIBRY

- podwójnie wykończenie krawędzi zwiększa wytrzymałość
- zachowują jakość do 500 prai w temp do 100°C

| Nr kat. | Opis | Kolor | W mm | D mm | Cena netto |
|---------|-------------|-------|------|------|-------------|
| 664801 | Do szkła | | 406 | 406 | 8,36 |
| 664813 | Uniwersalna | | 406 | 406 | 7,24 |



TABORET NA KÓŁKACH

- możliwe obciążenie do 160 kg
- posiada kółka do przemieszczania blokowane pod wpływem nacisku
- powierzchnia pokryta miękkim antypoślizgowym materiałem
- spełnia normę EN 14183:2003

| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|---------------|
| 669330 | 406 | 343 | 216,00 |

PRZEWIJAK DLA DZIECKA

- przewijak z pasem bezpieczeństwa
- powłoka antybakteryjna Microban
- wykonany z wytrzymałego tworzywa
- półka na akcesoria
- 10 cm głębokości po złożeniu
- wygodny uchwyt do składania i rozkładania



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------------|
| 067071 | 845 | 546 | 855 | 782,00 |



Dozownik na chusteczki



Uchwyt do zamykania



MIOTŁA

- dwa poziomy mocowania kija do uniwersalnego wykorzystania
- pasuje kij 666389

| Nr kat. | Kolor | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|-------|------|------|------|------------|
| 666231 | | 320 | 46 | 220 | 19,70 |
| 666233 | | 320 | 46 | 220 | 19,70 |



SZCZOTKA DO ZAMIATANIA

- uniwersalna szczotka do czyszczenia

| Nr kat. | Kolor | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|-------|------|------|------|------------|
| 666953 | | 450 | 65 | 100 | 47,10 |



ZAPAS DO MOPA FIBER MOPS

- wysokiej jakości mop z nowoczesnego materiału, który gwarantuje wysoką chłonność i dokładne usuwanie brudu
- pasuje kij 666389

| Nr kat. | Kolor | Cena netto |
|---------|-------|------------|
| 603064 | | 14,60 |

ZESTAW DO ZAMIATANIA

- w komplecie szufelka ze zmiotką
- całość jest dobrze spasowana i łatwa w przechowywaniu
- trwała i lekka konstrukcja ułatwia codzienną pracę

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------|
| 669260 | 311 | 210 | 67 | 28,30 |



ZESTAW DO ZAMIATANIA

- posiada kółka ułatwiające poruszanie się przy dużych powierzchniach
- zamykana pokrywa zapobiega wysypywaniu się śmieci
- w komplecie uchwyt do mocowania szczotki

| Lp. | Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|-----|---------|-----------------------|------|------|------|------------|
| 1. | 669112 | Szufelka z pokrywą | 332 | 144 | 958 | 62,00 |
| 2. | 669621 | Szczotka do zmiatania | 270 | 36 | 890 | 23,30 |



WIESZAK NA AKCESORIA

- pomagają utrzymać porządek wśród akcesoriów do czyszczenia

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------|
| 669411 | 457 | 83 | 108 | 54,00 |

KIJ UNIERSALNY

| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 666389 | 1520 | 19,30 |



AUTOMATYCZNY DOZOWNIK DO MYDŁA

- bezdotykowa obsługa
- przeznaczony do mydła w żelu
- prosty i łatwy montaż naścienny lub na dedykowanym stojaku nr kat. 643600
- wykonany z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- zbiornik wielokrotnego napełniania
- zawór niekapek
- wizjer kontroli poziomu ilości płynu
- zasilanie 4 bateriami AA (brak w komplecie)



AUTOMATYCZNY DOZOWNIK DO PŁYNÓW DEZYNFEKUJĄCYCH

- bezdotykowa obsługa
- przeznaczony do płynów dezynfekujących
- prosty i łatwy montaż naścienny lub na dedykowanym stojaku nr kat. 643600
- wykonany z wytrzymałego tworzywa sztucznego
- zbiornik wielokrotnego napełniania
- zawór niekapek
- wizjer kontroli poziomu ilości płynu
- zasilanie 4 bateriami AA (brak w komplecie)

STOJAK DO DOZOWNIKÓW AUTOMATYCZNYCH

- dedykowany do dozowników 643520 i 642530
- podstawa wykonana ze stali malowanej proszkowo
- osłona dozownika wykonana ze stali nierdzewnej
- odległość od podłogi do dozownika około 1020 mm
- w zestawie tacka ociekowa, odległość od dozownika około 157 mm



1

2



3

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | W mm | D mm | H mm | V litry | Cena netto |
|-----|---------|----------------------|---------|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 1. | 643520 | Dozownik do mydła | - | 140 | 107 | 235 | 1,1 | 127,00 |
| 2. | 643530 | Dozownik do płynów | - | 140 | 107 | 235 | 1,1 | 137,00 |
| 3. | 643600 | Stojak do dozowników | 170 | - | - | 1320 | - | 131,00 |

RĘKAWICE LATEKSOWE

- wykonane z lateksu z bezszwową wyściółką z poliamidu
- marszczone wykończenie ułatwia uchwyt śliskich elementów
- odporne na detergenty, płyny oraz na kwasy i zasady
- dopuszczone do kontaktu z żywnością



| Nr kat. | L mm | Cena netto |
|---------|---------|---------------|
| 505021 | 300 | 53,00 |



ZAMGŁAWIACZ, URZĄDZENIE DO DEZYNFEKCJI

- służy do nawilżania, zamgławiania, dezynfekcji w obiektach gastronomicznych, hotelach, halach, magazynach, zakładach produkcyjnych, ciągach komunikacyjnych, biurach itp.
- duży zasięg, oszczędność wody i środków odkażających
- długość przewodu zasilającego: 5 m
- dedykowany płyn dezynfekujący o nr kat. 644055

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | V litry | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------|------|-----|------------|
| 649450 | 460 | 260 | 430 | 4,5 | 3,5 | 1,2 | 230 | 851,00 |



GENERATOR OZONU

- wydajność produkcji ozonu: 5000 mg/h
- zalecany do jednorazowego zakresu dezynfekcji do 50 m³
- wydajność ozonowanej kubatury w tym modelu wynosi od 30 m³ do 70 m³ w czasie 45-90 min, a maksymalny czas pracy wynosi aż 120 minut
- obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|------|------|------|-------|-----|------------|
| 690620 | 180 | 280 | 180 | 0,065 | 230 | 1370,00 |



GENERATOR OZONU

- wydajność produkcji ozonu: 10000 mg/h
- zalecany do jednorazowego zakresu dezynfekcji do 50 m³
- wydajność kubatury ozonowanej w tym modelu wynosi od 30 m³ do 150 m³ w czasie od 30 min do 90 min, a maksymalny czas pracy wynosi aż 120 minut
- obudowa wykonana ze stali malowanej proszkowo

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|------|------|------|-------|-----|------------|
| 690640 | 180 | 280 | 180 | 0,095 | 230 | 1680,00 |



GENERATOR OZONU

- wydajność produkcji ozonu: 10000 mg/h
- zalecany do jednorazowego zakresu dezynfekcji do 50 m³
- wydajność kubatury ozonowanej w tym modelu wynosi od 30 m³ do 150 m³ w czasie od 30 min do 90 min, a maksymalny czas pracy wynosi aż 120 minut
- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|------|------|------|------|-----|------------|
| 691640 | 180 | 320 | 170 | 0,1 | 230 | 2250,00 |

CHEMIA



- profesjonalne płyny zgodne z wymogami systemu HACCP, pomocne w utrzymaniu należytej higieny nie tylko na zapleczku gastronomicznym

PŁYN DO MYCIA W ZMYWARKACH

- przeznaczony do mycia w zmywarkach naczyń ze stali nierdzewnej, tworzywa sztucznego, porcelany, szkła oraz sztućców



| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|---------|------------|
| 641050 | 5 | 108,00 |
| 641100 | 10 | 142,00 |
| 641200 | 20 | 308,00 |

PŁYN DO NABŁYSZCZANIA W ZMYWARKACH

- nadaje połysk, zapobiega powstawaniu zacieków i plam na powierzchniach mytych
- kwaśny płyn nabłyszczający do płukania naczyń ze stali nierdzewnej, porcelany, sztućców, pojemników z tworzyw sztucznych oraz szkła



| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|---------|------------|
| 642050 | 5 | 89,00 |
| 642100 | 10 | 163,00 |

PŁYN MYJĄCY OGÓLNEGO ZASTOSOWANIA

- skuteczny w usuwaniu tłustych zabrudzeń na twardych powierzchniach zmywalnych (podłóg, kafelków, ścian)
- biodegradowalny



| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|---------|------------|
| 645050 | 5 | 54,00 |

PŁYN DO CZYSZCZENIA LODÓWEK I WITRYN CHŁODNICZYCH

- polecane do lodówek i witryn chłodniczych
- skutecznie usuwa tłuszcz oraz inne zabrudzenia
- nie pozostawia smug oraz zacieków
- posiada właściwości neutralizowania nieprzyjemnych zapachów
- może być stosowany bez konieczności wyłączania urządzenia



| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|---------|------------|
| 643510 | 1 | 22,70 |

PŁYN UNIERSALNY, BAKTERIOBÓJCZY

- płyn uniwersalny z aktywnym tlenem i nanosrebrem
- produkt do dezynfekcji skóry dłoni, powierzchni zmywalnych, materiałów, wyposażenia i mebli
- produkt może być używany w dozownikach płynu i urządzeniach odkażających
- produkt można stosować na wyrobach włókienniczych, tkaninach czy maskach
- produkt nie zawiera alkoholu i chloru



| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|---------|------------|
| 644055 | 5 | 60,00 |

MYDŁO HACCP

- polecane do gastronomii, a także do przemysłu spożywczego
- idealnie myje i odtłuszcza skórę
- łagodne dla skóry rąk dzięki zawartości gliceryny oraz betainy
- pozwala ograniczyć ryzyko zatruc pokarmowych
- zgodne w wymaganiami HACCP - nie zawiera barwników i substancji zapachowych



| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|---------|------------|
| 643110 | 1 | 15,50 |
| 643150 | 5 | 43,30 |

TABLETKI SOLNE

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 10 kg

| Nr kat. | M kg | Cena netto |
|---------|------|------------|
| 820998 | 10 | 16,00 |
| 820999 | 25 | 33,50 |



ODKAMIENIACZ

- skuteczny środek do usuwania kamienia wapiennego z urządzeń mających kontakt z wodą, np.: piece konwekcyjno-parowe, zmywarki, warki, zaparzacze, ekspresy do kawy, itp.
- zapobiega jego ponownemu osadzeniu
- skuteczny w niskich temperaturach

| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|---------|------------|
| 648010 | 1 | 15,50 |
| 648050 | 5 | 53,00 |
| 648100 | 10 | 94,00 |



PŁYN DO MYCIA SZYB I LUSTER

- polecane do witrzyn szklanych oraz powierzchni szklanych
- unikalna formuła z alkoholem nie pozostawia smug zapewniając nieskazitelny połysk
- skutecznie usuwa trudne zabrudzenia
- skraca czas mycia i eliminuje konieczność polerowania
- butelka z triggerem ułatwiającym nanoszenie na powierzchnię

| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|---------|------------|
| 646010 | 1 | 10,30 |



PŁYN DO MYCIA GRILLI, PIEKARNIKÓW I RUSZTÓW

- skutecznie usuwa wszelkie tłuste zabrudzenia, typowe w przemyśle spożywczym
- nadaje się do pieców gastronomicznych, piekarników, grilli i komór wędzarnych

| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|---------|------------|
| 647010 | 1 | 18,50 |
| 647050 | 5 | 60,00 |



PŁYN DO NABŁYSZCZANIA STALI NIERDZEWNEJ

- usuwa kurz, tłuszcz, ślady palców
- delikatnie nabłyszcza
- pozostawia połysk bez smug

| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|---------|------------|
| 649010 | 1 | 47,40 |



PŁYN MYJĄCO-NABŁYSZCZAJĄCY DO PIECÓW UNOX

- dedykowany do systemu myjącego Rotor.KLEAN
- płyn do mycia i nabłyszczenia pieców Unox serii 5E

| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|---------|------------|
| 908011 | 5 | 102,00 |



CHEMIA DO EKSPRESÓW

PŁYN DO CZYSZCZENIA UKŁADÓW SPIENIANIA MLEKA

- przeznaczony do codziennej konserwacji urządzenia
- usuwa osady z mleka (tłuszcz i pozostałości białek)
- może być stosowany do mycia zewnętrznych powierzchni urządzenia
- nie wpływa na smak i zapach produktu
- posiada działanie odkamieniające

| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|---------|------------|
| 648200 | 1 | 18,10 |



ŚRODEK DO CZYSZCZENIA EKSPRESÓW

- przeznaczony do czyszczenia ekspresów kolbowych (czyszczenie grupy), ekspresów automatycznych, naczyń z porcelany, wewnętrznych powierzchni termosów itp.
- środek do usuwania garbników oraz osadów z kawy
- wysoko wydajny proszek na bazie aktywnego tlenu

| Nr kat. | V litry | Cena netto |
|---------|---------|------------|
| 648210 | 0,5 | 19,20 |





ZMYWALNIA

Profesjonalne zmywarki do mycia naczyń oraz akcesoria gwarantujące najwyższą skuteczność i szybkość zmywania oraz wyparzania.

| | | | |
|---------------------------|---------|------------------------------------------|---------|
| Zmywarko wyparzkarki..... | 528-536 | Kolumna wodna do linii 700 | 551 |
| Kosze do zmywarek..... | 537-540 | Napełniacze i baterie | 545-551 |
| Zmiękczacze do wody | 540-542 | Rozdrabniacze odpadów organicznych | 543-544 |
| Umywalki bezdotykowe..... | 544 | Ociekacz na talerze | 540 |

ZMYWARKI SILANOS EVO 2 HY-NRG



EVO HY-NRG



Gwarancja 2 lata,
montaż, obsługa.

MAKSYMALNA OSZCZĘDNOŚĆ dzięki innowacyjnej funkcji płukania HY-NRG. System oparty jest o specjalną pompę podwyższającą ciśnienie wody oraz technologię utrzymującą zadane temperatury dla poszczególnych procesów. HY NRG to również precyzyjne i stałe dozowanie wody używanej do mycia oraz płukania.

HY-NRG to mniejsze zużycie energii dzięki zastosowaniu wysokiej jakości energooszczędnych komponentów.

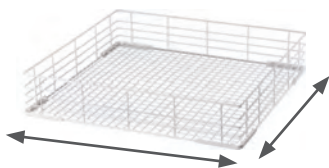
Dzięki zaawansowanej technologii urządzenia serii HY-NRG osiągają gotowość do pracy już po 25 minutach od uruchomienia.

Zmywarki SILANOS przeznaczone są dla dużej i średniej gastronomii. Dzięki specjalnie przygotowanemu programowi i wyposażeniu nie wymagają czyszczenia przez personel po całym dniu pracy. Czyszczenie może odbywać się automatycznie.

LP57 - EFEKTYWNOŚĆ I GABARYTY



Wielkość kosza
aż 570/620 mm



Wysokość wsadu
aż 620 mm



ZMYWARKO WYPARZARKA DO GARNKÓW I TAC LP57 EVO 2

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwuściankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia
- cichą pracę urządzenia
- dozownik płynu myjącego i nabyłyszczającego
- czas trwania cyklu 60/120/180/480 sek.
- kolorowy wyświetlacz elektroniczny
- system HY-NRG utrzymujący stałe ciśnienie
- i temperaturę podczas płukania
- funkcja stand-by oszczędzająca energię
- system automatycznego czyszczenia komory po całym dniu pracy
- użycie wody 2,7 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 620 mm
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz
- wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia (zasilanie zimną wodą)
- regulowane nóżki (45 mm)
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------------------------------------------------------------------|------|------|------|-------|-----|-----------------|
| 805020 | Zmywarka z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie | 685 | 720 | 1690 | 11,42 | 400 | 23430,00 |

ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA N1300 EVO 2

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzenia
- dwusciankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracę
- urządzenia
- dozownik płynu myjącego i nablyszczającego
- czas trwania cyklu 60/120/180/480 sek.
- kolorowy wyświetlacz elektroniczny
- system HY-NRG utrzymujący stałe ciśnienie i temperaturę podczas płukania
- funkcja stand-by oszczędzająca energię
- system automatycznego czyszczenia komory po całym dniu pracy
- użycie wody 2,7 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 405 mm
- otwór wsadowy 430 mm
- w komplecie 2 kosze do talerzy, kosz uniwersalny i koszyk do sztućców
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzeniem się kamienia
- regulowane nóżki (45 mm)
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|----------------------------------------------------|---------|---------|---------|---------|--------|-----------------|
| 803055 | Zmywarka kapturowa | 750 | 870 | 1500 | 11,42 | 400 | 20230,00 |
| 803056 | Zmywarka kapturowa automatycznym zmiękczaczem wody | 750 | 870 | 1500 | 11,42 | 400 | 20230,00 |

ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA N1000 EVO 2

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzenia
- dwusciankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracę
- urządzenia
- dozownik płynu myjącego i nablyszczającego
- czas trwania cyklu 60/120/180/480 sek.
- kolorowy wyświetlacz elektroniczny
- system HY-NRG utrzymujący stałe ciśnienie i temperaturę podczas płukania
- funkcja stand-by oszczędzająca energię
- system automatycznego czyszczenia komory po całym dniu pracy
- użycie wody 2,7 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 405 mm
- otwór wsadowy 430 mm
- w komplecie 2 kosze do talerzy, kosz uniwersalny i koszyk do sztućców
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzeniem się kamienia
- regulowane nóżki (45 mm)
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------|--------|-----------------|
| 803050 | 750 | 870 | 1500 | 6,75 | 400 | 17930,00 |

ZMYWARKO WYPARZARKA UNIWERSALNA N50 EVO 2

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- dwusciankowa konstrukcja komory i drzwi zapewnia cichą pracę urządzenia
- przystosowana do mycia talerzy, sztućców i szkl
- dozownik płynu myjącego i nabyszczającego
- czas trwania cyklu 60/120/180/480 sek.
- kolorowy wyświetlacz elektroniczny
- zmywarka z wbudowaną pompą spustową
- system HY-NRG utrzymujący stałe ciśnienie i temperaturę podczas płukania
- funkcja stand-by oszczędzająca energię
- system automatycznego czyszczenia komory po całym dniu pracy
- zużycie wody 2,7 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 350 mm
- w komplecie 2 kosze do talerzy, kosz uniwersalny oraz pojemnik na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia (zasilanie zimną wodą)
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|------------------------------------------------------------------------|---------|---------|---------|---------|--------|-----------------|
| 802200 | Zmywarka uniwersalna | 600 | 635 | 855 | 6,6 | 400 | 10650,00 |
| 802201 | Zmywarka uniwersalna z automatycznym zmiękcaczem wody | 600 | 635 | 855 | 6,6 | 400 | 11710,00 |
| 802202 | Zmywarka uniwersalna z automatycznym zmiękcaczem wody i pompą spustową | 600 | 635 | 855 | 6,6 | 400 | 12960,00 |
| 802010 | Podstawa do zmywarki uniwersalnej | 575 | 560 | 450 | - | - | 450,00 |

Ofertę KOSZY, SYSTEMÓW UZDATNIANIA WODY, AKCESORIÓW oraz CHEMII znajdziesz na stronach: 540-542, 525-526 oraz na stalgastr.com



ZMYWARKI STALGAST

- Zmywarki podblatowe Stalgast -
finalista konkursu „Dobry wzór”

finalista konkursu:



2 lata gwarancji*



Polska produkcja: nowoczesna
**Fabryka urządzeń gastro-
nomicznych w Radomiu.**

W 2008 roku uruchomiliśmy
w Radomiu fabrykę produ-
kującą meble gastronomiczne
ze stali nierdzewnej, zmywarki,
ciągi grzewcze, ciągi wydawcze
oraz akcesoria gastronomiczne
z tworzyw sztucznych.

ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektromechaniczne
- przystosowana do mycia tac, szkła, sztućców i talerzy
- jelitkowy dozownik płynu myjącego i nablyszczającego
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjącoptuczających (górną/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 320 mm
- koszt 500x500 mm
- w komplecie: kosz do talerzy, kosz do szkła, kosz do sztućców oraz pojemnik na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|-------------------------------------------------|------|------|------|------|-----|----------------|
| 803020 | Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego | 690 | 794 | 1500 | 6,8 | 400 | 8940,00 |

ZMYWARKO WYPARZARKA KAPTUROWA

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektroniczne
- przystosowana do mycia tac, szkła, sztućców i talerzy
- jelitkowy dozownik płynu myjącego i nablyszczającego
- czas trwania cyklu 90/120/180 sek.
- cyfrowy wyświetlacz temperatury bojlera i komory
- 2 pary ramion myjącoptuczających (górną/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 320 mm
- koszt 500x500 mm
- w komplecie: kosz do talerzy, kosz do szkła, kosz do sztućców oraz pojemnik na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzaniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|------|------|-----|-----------------|
| 803025 | Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego | 690 | 794 | 1500 | 11,1 | 400 | 10730,00 |
| 803026 | Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie | 690 | 794 | 1500 | 11,1 | 400 | 11200,00 |
| 803027 | Zmywarka kapturowa z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie i pompą zrzutową | 690 | 794 | 1500 | 11,1 | 400 | 11890,00 |

W 2017 roku, dzięki nowej linii zmywarek gastronomicznych zostaliśmy finalistą konkursu Dobry Wzór, organizowanego przez Instytut Wzornictwa Przemysłowego w Warszawie.



finalista konkursu



2017

ZMYWARKO WYPARZARKA UNIWERSALNA POWER DIGITAL

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektroniczne
- filtr powierzchniowy w standardzie
- zmywarka przystosowana do mycia tac GN 1/1
- jelitkowy dozownik płynu myjącego i nablyszczającego
- czas trwania cyklu 90/120/180 sek.
- elektroniczny wyświetlacz temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjąco-płuczących (góra/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 320 mm
- koszt 500x500 mm
- w komplecie kosz do talerzy, uniwersalny, kosz do szkła oraz pojemnik na sztućce
- sygnalizacja dźwiękowa po zakończeniu cyklu mycia
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody
- w celu ochrony przed osadzeniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|------|------|-----|----------------|
| 801555 | Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego | 565 | 685 | 835 | 6,4 | 400 | 5730,00 |
| 801556 | Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową | 565 | 685 | 835 | 6,4 | 400 | 6050,00 |
| 801565 | Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie | 565 | 685 | 835 | 6,4 | 400 | 6070,00 |
| 801566 | Zmywarka uniwersalna 500x500 z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie | 565 | 685 | 835 | 6,4 | 400 | 6620,00 |
| 802010 | Podstawa do zmywarki uniwersalnej | 575 | 560 | 450 | - | - | 450,00 |

ZMYWARKO WYPARZARKA UNIWERSALNA

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektromechaniczne
- zmywarka przystosowana do mycia tac GN 1/1
- jeliłkowy dozownik płynu myjącego (w wybranych wersjach)
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjąco-płuczących (góra/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- maksymalna wysokość mytego naczynia 320 mm
- kosz 500x500 mm
- w komplecie kosz do talerzy, uniwersalny, kosz do szkła oraz pojemnik na sztućce
- możliwość zastosowania filtra
- sygnalizacja dźwiękowa po zakończeniu cyklu mycia
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzeniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgest profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|------|---------|----------|----------------|
| 801505 | Zmywarka uniwersalna | 565 | 685 | 835 | 4.9/3.4 | 400/230V | 4555,00 |
| 801506 | Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego | 565 | 685 | 835 | 4.9/3.4 | 400/230V | 4820,00 |
| 801507 | Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową | 565 | 685 | 835 | 4.9/3.4 | 400/230V | 5085,00 |
| 801516 | Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego i pompą wspomagającą płukanie | 565 | 685 | 835 | 4.9/3.4 | 400/230V | 5360,00 |
| 801517 | Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego, pompą zrzutową i pompą wspomagającą płukanie | 565 | 685 | 835 | 4.9/3.4 | 400/230V | 5590,00 |
| 801021 | Dozownik płynu myjącego | 67 | 70 | 100 | - | 230 | 299,00 |
| 801993 | Filter powierzchniowy do zmywarki | 552 | 540 | - | - | - | 433,00 |
| 802010 | Podstawa do zmywarki uniwersalnej | 575 | 560 | 450 | - | - | 450,00 |

ZMYWARKO WYPARZARKA DO SZKŁA

- profesjonalna zmywarka z funkcją wyparzania
- sterowanie elektromechaniczne
- przystosowana do mycia szkła, sztućców i małych talerzy
- wysokość dostosowana do mycia szkła i porcelany w modelach 801350 i 801351 - 250 mm, w modelach 801400 i 801401 - 300 mm
- jeliłkowe dozowniki płynu myjącego i nabyczącego w standardzie
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
- 3 ramiona (dół myjące i płuczące, góra płuczące)
- zużycie wody 2,4 l/cykl
- kosz 350x350 w modelach 801350 i 801351, kosz 400x400 mm, w modelach 801400 i 801401
- w komplecie uniwersalny kosz na szkło i pojemnik na sztućce
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody w celu ochrony przed osadzeniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgest profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę



| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|-----------------------------------------------------------------|------|------|------|------|-----|----------------|
| 801350 | Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego | 415 | 530 | 680 | 2,77 | 230 | 3700,00 |
| 801351 | Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową | 415 | 530 | 680 | 2,77 | 230 | 4000,00 |
| 801400 | Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego | 465 | 565 | 720 | 2,77 | 230 | 4410,00 |
| 801401 | Zmywarka do szkła z dozownikiem płynu myjącego i pompą zrzutową | 465 | 565 | 720 | 2,77 | 230 | 4710,00 |
| 804012 | Podstawa do zmywarki 400x400 | 475 | 460 | 630 | - | - | 450,00 |

ZESTAW ZMYWARKA Z PODSTAWĄ

- zestaw zmywarka z podstawą w opcji z dozownikiem płynu myjącego lub bez
- sterownie elektromechaniczne
- zmywarka przystosowana do mycia tac GN 1/1
- jelitkowy dozownik płynu myjącego (w wybranych wersjach)
- czas trwania cyklu 120/180 sek.
- kontrolki temperatury pracy bojlera i komory
- 2 pary ramion myjąco-płuczących (górną/dół)
- zużycie wody 2,5 l/cykl
- kosz 500x500 mm
- w komplecie kosz do talerzy, uniwersalny, kosz do szkła oraz pojemnik na sztućce
- możliwość zastosowania filtra powierzchniowego
- sygnalizacja dźwiękowa po zakończeniu cyklu mycia
- urządzenie powinno mieć zamontowany uzdatniacz wody
- w celu ochrony przed osadzeniem się kamienia
- rekomendowane przez Stalgast profesjonalne płyny do zmywarek zapewniają ich prawidłową pracę
- podstawa wykonana ze stali nierdzewnej, posiada dwa poziomy prowadnice pod kosze 500x500 mm
- wymiar podstawy 575 x560x450 mm (WxDxH)



| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | P kW | U V | Cena netto |
|---------|-----------------------------------------------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 801501 | Zmywarka uniwersalna z podstawą | 565 | 685 | 1285 | 4.9/3.4 | 400/230 | 5170,00 |
| 801502 | Zmywarka uniwersalna z dozownikiem płynu myjącego oraz podstawą | 565 | 685 | 1285 | 4.9/3.4 | 400/230 | 5430,00 |
| 801993 | Filter powierzchniowy do zmywarki | 552 | 540 | - | - | - | 433,00 |

KUBEK DO SZTUĆCÓW



INOX

| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 815020 | 115 | 145 | 25,60 |

KUBEK DO SZTUĆCÓW



| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 815010 | 115 | 145 | 8,84 |

POJEMNIK NA SZTUĆCE



PP

INOX

| Nr kat. | Ø mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 815025 | 120 | 140 | 35,10 |

POJEMNIK NA KUBKI DO SZTUĆCÓW

- pojemnik bez kubków



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

INOX



1



2

| Lp. | Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|-----|---------|------|------|------|------------|
| 1. | 815300 | 385 | 150 | 180 | 121,00 |
| 2. | 815400 | 265 | 305 | 200 | 131,00 |

POJEMNIK NA SZTUĆCE

- wymiar zewnętrzny pojemnika
równy rozmiarom GN 1/1

PE 



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------|
| 063110 | 530 | 325 | 100 | 26,40 |

POJEMNIK NA SZTUĆCE

- wymiar zewnętrzny pojemnika
równy rozmiarom GN 1/1

PE 



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------|
| 063210 | 530 | 325 | 100 | 19,20 |

KOSZ DO SZTUĆCÓW

PP

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------|
| 815100 | 430 | 210 | 150 | 25,60 |



KOSZ DO SZTUĆCÓW



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------|
| 810100 | 500 | 500 | 100 | 40,70 |

KOSZ DO TALERZY



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------|
| 810300 | 500 | 500 | 100 | 39,60 |

KOSZ DO SZKŁA



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------|
| 810501 | 500 | 500 | 100 | 40,70 |

KOSZ DO TAC GN 1/1



PRODUKT POLSKI
Stalgast Radom

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------|
| 810210 | 500 | 500 | 100 | 39,60 |

KOSZ UNIERSALNY

- pasuje do zmywarki do szkła



| Nr kat. | W mm | D mm | Cena netto |
|---------|------|------|------------|
| 810350 | 350 | 350 | 45,80 |
| 810400 | 400 | 400 | 49,00 |

KOSZ DO TALERZY

- do mycia talerzy, szkła i tac
- pasuje do zmywarki do szkła



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------|
| 810150 | 400 | 400 | 110 | 54,00 |

WÓZEK DO KOSZY

- do transportu koszy
- uchwyt z rury stalowej
- skrętnie wszystkie koła



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------|
| 810000 | 540 | 540 | 960 | 346,00 |

KOSZ DO SZKŁA

PRODUKT POLSKI
Stalgast-Radom

PP

9el.



16el.



25el.



36el.



49el.



NADSTAWA DO KOSZA

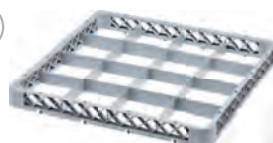
PRODUKT POLSKI
Stalgast-Radom

PP

9el.



16el.



25el.



36el.



49el.



| Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|--------------|---------|---------|---------|---------------|
| 810900 | 9 elementów | 500 | 500 | 104 | 42,90 |
| 811600 | 16 elementów | 500 | 500 | 104 | 49,70 |
| 812500 | 25 elementów | 500 | 500 | 104 | 48,60 |
| 813600 | 36 elementów | 500 | 500 | 104 | 49,70 |
| 814900 | 49 elementów | 500 | 500 | 104 | 59,00 |

| Nr kat. | Opis | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|--------------|---------|---------|---------|---------------|
| 810910 | 9 elementów | 500 | 500 | 45 | 20,30 |
| 811610 | 16 elementów | 500 | 500 | 45 | 20,30 |
| 812510 | 25 elementów | 500 | 500 | 45 | 20,30 |
| 813610 | 36 elementów | 500 | 500 | 45 | 20,30 |
| 814910 | 49 elementów | 500 | 500 | 45 | 20,30 |

**OCEKACZ
NA TALERZE**

- możliwość przechowywania do 40 szt. talerzy o Ø160 mm



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------|
| 010100 | 1000 | 255 | 500 | 297,00 |



STOJAK NA TALERZE DO KOSZA

- 17 przegródek
- do kosza 810400

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------|
| 810401 | 340 | 100 | 80 | 28,80 |



STOJAK NA SPODKI DO KOSZA

- 12 przegródek
- do kosza 810150

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|------|------|------|------------|
| 810120 | 295 | 90 | 75 | 12,20 |



FILTR DO WODY

- redukują twardość węglanową wody pitnej
- zapobiegają osadzeniu się kamienia w podłączonych urządzeniach końcowych
- wiążą jony metali ciężkich np. ołowiu i miedzi
- redukują mętność wody
- redukują zanieczyszczenia pochodzenia organicznego wpływające na smak wody
- usuwają pozostałości chloru w wodzie filtrowanej i wodociągowej



Filtr składa się z głowicy i wkładu wymiennego montowanego do głowicy



1 GŁOWICA

- głowice z fabrycznie ustawionym obciążeniem 0% lub 30%
- przyłącze JG8 lub 3/8"
- głowice z obciążeniem 30% przeznaczone do zasilania urządzeń bojlerowych

| Nr kat. | Produkt | Opis | Cena netto |
|---------|------------------------------|----------------|------------|
| 822801 | Głowica Purity C by-pass 30% | przyłącze 3/8" | 136,00 |
| 822800 | Głowica Purity C by-pass 0% | przyłącze JG8 | 136,00 |

2 WKŁAD DO GŁOWICY

| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | S litry | Cena netto |
|---------|------|------|------|---------|------------|
| 822825 | 149 | 149 | 554 | 5889 | 668,00 |
| 822827 | 124 | 123 | 476 | 3464 | 429,00 |
| 822829 | 117 | 108 | 421 | 2086 | 283,00 |
| 822831 | 117 | 108 | 265 | 831 | 180,00 |

3 LICZNIK PRZEPŁYWU WODY

- gwint 3/8"
- zakres przepływu 10-100 litrów/h"

| Nr kat. | Cena netto |
|---------|------------|
| 823998 | 350,00 |

FILTR DO WODY

- zapobiega osadzeniu się kamienia w podłączonych urządzeniach
- wiąże jony metali ciężkich np. ołowiu i miedzi
- redukuje zanieczyszczenia pochodzenia organicznego wpływającego na smak wody
- gwarantuje dłuższą żywotność podłączonych urządzeń

FILTR DO WODY

- uniwersalny filtr do wody
- elektroniczny moduł pomiarowo-wskaźnikowy: automatyczne wskazanie pozostałej wydajności filtra, informacja o przekroczeniu wydajności filtra

Elektroniczny moduł pomiarowo-wskaźnikowy: automatyczne wskazanie pozostałej wydajności filtra informacja o przekroczeniu wydajności filtra



| Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | S litry | Cena netto |
|---------|--------------------------|---------|---------|------------|----------------|
| 823402 | Purity 450 | 249 | 408 | 4217 | 2440,00 |
| 823401 | Wkład wymienny do 823402 | - | - | 4217 | 393,00 |



FILTR DO WODY

- zapobiega osadom i zabrudzeniom w piecach konwekcyjno-parowych

| Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | S litry | Cena netto |
|---------|--------------------------|---------|---------|------------|----------------|
| 823045 | Purity 450 Steam | 249 | 408 | 3680 | 1850,00 |
| 823046 | Wkład wymienny do 823045 | - | - | 3680 | 475,00 |

FILTR DO WODY

- zapobiega powstawaniu osadu w zmywarkach
- zapewnia optymalną jakość mycia szklanek, sztućców i naczyń

| Nr kat. | Produkt | W mm | D mm | H mm | S litry | Cena netto |
|---------|--------------------------|---------|---------|---------|------------|----------------|
| 824130 | Purity 1200 Clean | 288 | 255 | 550 | 12000 | 3450,00 |
| 824131 | Wkład wymienny do 824130 | - | - | - | 12000 | 667,00 |

FILTR ZGRUBNY DO WODY

- filtr zgrubny nanorurkowy przeznaczony jest do montażu na przewodach przyłączeniowych wody
- wydłuża żywotność żywycej znajdującej się we wszelkich w zmiękczacach i uzdatniacach wody
- chroni urządzenia przed zanieczyszczeniami
- filtracja o wielkości 50 µm
- przezroczysty kloz umożliwia obserwację stopnia zanieczyszczenia wkładu
- przyłącze 3/4"

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | K szt. | M kg | Cena netto |
|-----|---------|-----------------------|---------|---------|-----------|---------|---------------|
| 1. | 820011 | Filtr zgrubny do wody | 84 | 180 | - | 1,5 | 51,00 |
| 2. | 820010 | Wkład wymienny | - | - | 1 | - | 12,00 |



ZMIĘKCZACZ DO WODY

- przeznaczony do zmywarek, pieców konwekcyjno-parowych, ekspresów do kawy oraz kostkarek
- maksymalny przepływ wody ~8,33l/min
- automatyczna regeneracja uzależniona od zużycia wody
- proces regeneracji nie blokuje pracy zasilanych urządzeń
- maksymalna temperatura wody do 45°C
- zbiornik soli ok. 10 kg
- wkład należy regenerować solą tabletkową (nr kat 820999)
- automatyczny



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|--------|---------------|
| 822998 | 200 | 360 | 510 | 230 | 999,00 |

ZMIĘKCZACZ DO WODY

- przeznaczony do zmywarek, pieców konwekcyjno-parowych, ekspresów do kawy oraz kostkarek
- sterowanie półautomatyczne
- proces regeneracji inicjowany poprzez naciśnięcie przycisku regeneracji
- wkład należy regenerować solą nr kat. 820999



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|--------|---------------|
| 822990 | 180 | 420 | 500 | 230 | 699,00 |

ZMIĘKCZACZ WODY

- urządzenie zmniejszające twardość wody
- zmniejsza zakamienienie urządzeń i wydłuża pracę grzałek
- maksymalna temperatura przepływającej wody 45°C
- wkład należy regenerować solą nr kat. 820999
- zalecany licznik do wody 823998



| Nr kat. | Ø mm | H mm | V litry | Cena netto |
|---------|---------|---------|------------|---------------|
| 820081 | 185 | 410 | 8 | 282,00 |
| 820121 | 185 | 510 | 12 | 333,00 |
| 820161 | 185 | 610 | 16 | 357,00 |

TABLETKI SOLNE

- sól w formie tabletek
- sprzedawana w workach po 10 i 25kg



| Nr kat. | M kg | Cena netto |
|---------|---------|---------------|
| 820998 | 10 | 16,00 |
| 820999 | 25 | 33,50 |

KOREK PRZELEWOWY Z SITKIEM

- dedykowane do basenów i zlewów
- nierdzewne sitko zapobiega zapychaniu się odpływu
- polecane do komór o głębokości:
 - 250 mm model 651220
 - 300 mm model 651225
 - 400 mm model 651235
- do prawidłowej pracy wymagany jest zakup gniazda korka 651210

| Lp. | Nr kat. | Produkt | Ø mm | H mm | Cena netto |
|-----|---------|---------------|------|------|------------|
| 1. | 651235 | Korek | 48 | 350 | 58,00 |
| 2. | 651225 | Korek | 48 | 250 | 45,80 |
| 3. | 651220 | Korek | 48 | 200 | 40,50 |
| 4. | 651210 | Gniazdo korka | 70 | 44 | 28,80 |



ROZDRABNIACZE ODPADÓW ORGANICZNYCH

- rozdrabniacz rozbija odpadki w strumieniu zimnej wody na mikrocząsteczki i w płynnej formie odprowadza je do kanalizacji.
- można rozdrabniać:
 - obierki jarzyn i owoców
 - niewielkie kości drobiowe
 - skorupki jaj, fusy kawy bez filtrów
 - łupiny melonów, gotowane mięso

ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH

- tarcza rozdrabniająca wykonana ze stali nierdzewnej
- auto-rewers wpływający na bezawaryjną pracę młynka
- zestaw montażowy Quick-Lock™ gwarantujący szybką instalację
- zabezpieczenie przed przeciążeniem, ręczne resetowanie
- pojemność komory mielenia od 1 do 1,7 litra
- model 65001 posiada wbudowany włącznik pneumatyczny



| Lp. | Nr kat. | Ø mm | H mm | M kg | P kW | U V | Cena netto |
|-----|---------|------|------|------|------|-----|------------|
| 1. | 650001 | 205 | 312 | 8,8 | 0,4 | 230 | 3300,00 |
| 2. | 650003 | 210 | 370 | 15 | 0,4 | 230 | 5290,00 |

ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH

- komora rozdrabniacza wykonana ze stali nierdzewnej
- zabezpieczenie przed przeciążeniem
- włącznik pneumatyczny w komplecie

| Nr kat. | Ø mm | H mm | N obr./min. | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|----------------|---------|--------|---------------|
| 650025 | 170 | 330 | 4000 | 0,56 | 230 | 692,00 |

WŁĄCZNIK PNEUMATYCZNY

- do montażu z rozdrabniaczami 650001 i 650003



| Nr kat. | Cena netto |
|---------|---------------|
| 650090 | 148,00 |

ROZDRABNIACZ ODPADÓW ORGANICZNYCH

- kołnierz wykonany ze stopu aluminium
- zabezpieczenie przed przeciążeniem
- włącznik pneumatyczny w komplecie

| Nr kat. | Ø mm | H mm | N obr./min. | P kW | U V | Cena netto |
|---------|---------|---------|----------------|---------|--------|---------------|
| 650022 | 174 | 387 | 4200 | 0,56 | 230 | 836,00 |

Mechanizm rozdrabniający wykonany ze stali nierdzewnej



UMYWALKA BEZDOTYKOWA Z WŁĄCZNIKIEM KOLANOWYM I Z KRANEM

- łatwe i higieniczne uruchamianie kolanem poprzez wciśnięcie panelu frontowego
- w zestawie wylewka sztorcowa
- całość wykonana ze stali nierdzewnej
- wymiary komory: ~ średnica 350 mm i głębokość 120 mm

NOWOŚĆ



| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 610004 | 400 | 400 | 225 | 649,00 |

INOX

UMYWALKA Z WŁĄCZNIKIEM KOLANOWYM, KRANEM I DOZOWNIKIEM MYDŁA

- łatwe i higieniczne uruchamianie kolanem poprzez wciśnięcie panelu frontowego
- w zestawie kran, dozownik mydła, syfon, elementy montażowe i wężyki 1/2 cala ~ 50 cm
- całość wykonana ze stali nierdzewnej
- wymiary komory: ~ 400x335x205 mm

INOX

NOWOŚĆ

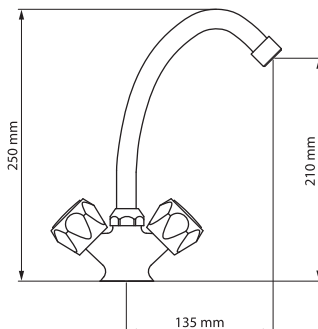


| Nr kat. | W mm | D mm | H mm | Cena netto |
|---------|---------|---------|---------|---------------|
| 610005 | 400 | 330 | 570 | 549,00 |



BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednocentrowa
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie $\varnothing 33-35$ mm

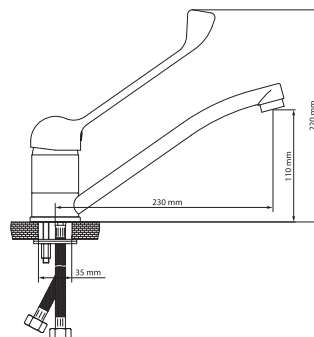


Nr kat. Cena netto
651100 197,00



BATERIA UMYWALKOWA

- bateria umywalkowa jednocentrowa łokciowa
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie $\varnothing 33-35$ mm



Nr kat. Cena netto
651110 258,00

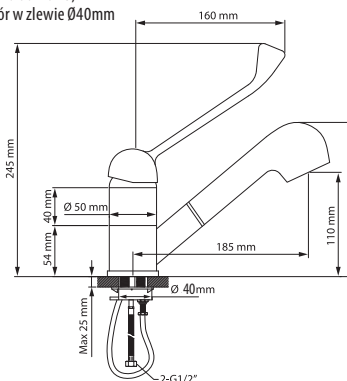


Prysznic z przewodem wyciąganim na długość 500 mm



BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

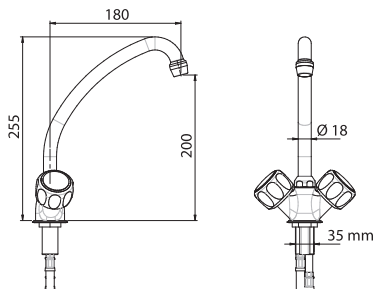
- bateria umywalkowa jednocentrowa łokciowa z wyciąganim prysznicem
- zmienny strumień wody
- bateria mocowana do zlewu, wymagany otwór w zlewie $\varnothing 40$ mm



Nr kat. Cena netto
651111 427,00

BATERIA UMYWALKOWA

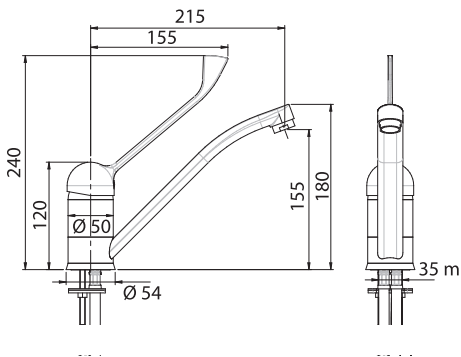
- bateria umywalkowa jednootworowa
- wymagany otwór w zlewie $\varnothing 33-35\text{mm}$



Nr kat. Cena
651102 netto
250,00

BATERIA UMYWALKOWA

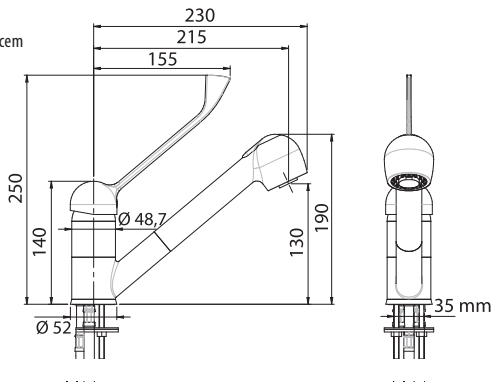
- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa
- wymagany otwór w zlewie $\varnothing 33-35\text{mm}$



Nr kat. Cena
651112 netto
298,00

BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

- bateria umywalkowa jednootworowa łokciowa z wyciąganim prysznicem
- zmienny strumień wody
- wymagany otwór w zlewie $\varnothing 33-35\text{mm}$



Nr kat. Cena
651113 netto
473,00

BATERIA UMYWALKOWA Z PRYSZNICEM

- bateria jednocierowa polecana do kuchni „otwartych”



wymagany otwór w zlewie
Ø33-35mm

Nr kat. Cena
netto
651114 650,00

BATERIA UMYWALKOWA Z WYCIĄGANYM PRYSZNICEM

- bateria jednocierowa polecana do kuchni „otwartych”



wymagany otwór w zlewie
Ø33-35mm

Nr kat. Cena
netto
651115 921,00

BATERIA BEZDOTYKOWA Z CZUJNIKIEM NA PODCZERWIEN

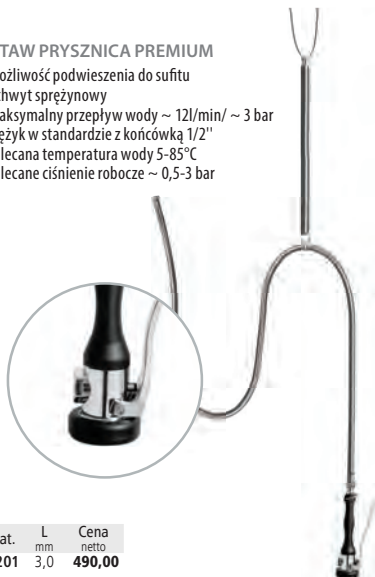
- wymagany otwór w zlewie $\varnothing=33$ mm
- elektroniczna bateria do zlewu zasilana energią elektryczną o napięciu 100–240 V
- możliwe przełączenie zasilania na bateryjne 4xAA 1,5 V w przypadku awarii zasilania
- ciśnienie użytkowania, min/max 0,5–8 barów (zalecane 3 bary)
- maksymalna odległość czujnika 10 cm \pm 2 cm
- przepływ wody 6l/min przy ciśnieniu 3 bar



| | |
|---------|------------|
| Nr kat. | Cena netto |
| 651116 | 1380,00 |

ZESTAW PRYSZNICA PREMIUM

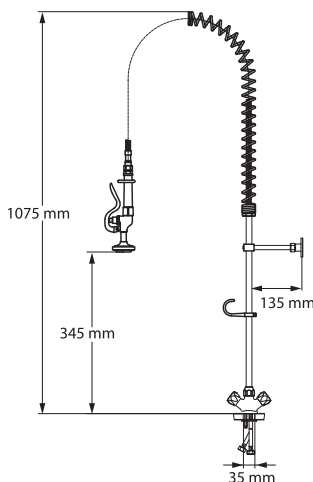
- możliwość podwieszenia do sufitu
- uchwyty sprężynowy
- maksymalny przepływ wody \sim 12l/min/ \sim 3 bar
- wężyk w standardzie z końcówką 1/2"
- zalecana temperatura wody 5-85°C
- zalecane ciśnienie robocze \sim 0,5-3 bar



| | | |
|---------|------|------------|
| Nr kat. | L mm | Cena netto |
| 651201 | 3,0 | 490,00 |

NAPEŁNIACZE**NAPEŁNIACZ**

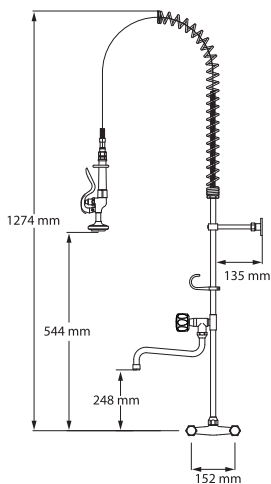
- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem
- bateria stojąca mocowana do stołu ze zlewem z uchwytem ściennym
- wymagany otwór w zlewie \varnothing 33-35mm



| | |
|---------|------------|
| Nr kat. | Cena netto |
| 651512 | 619,00 |

NAPEŁNIACZ

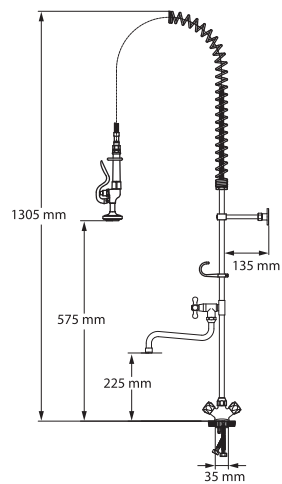
- bateria zlewozmywakowa stojąca, 2-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- bateria stojąca mocowana do ściany z uchwytem ściennym



Nr kat. Cena netto
651542 814,00

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- bateria stojąca mocowana do stołu ze zlewem z uchwytem ściennym, wymagany otwór w zlewie $\varnothing 33-35$ mm



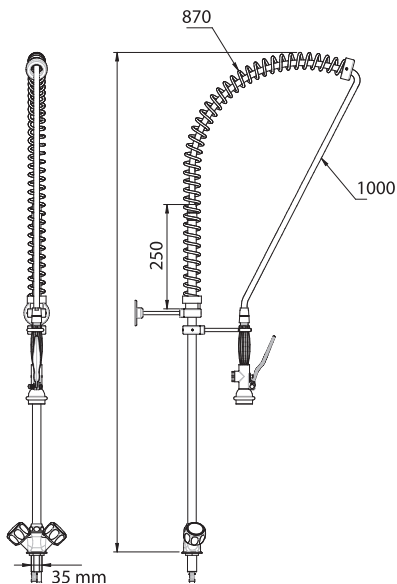
Nr kat. Cena netto
651522 714,00

NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



Nr kat. 651513
Cena netto 682,00

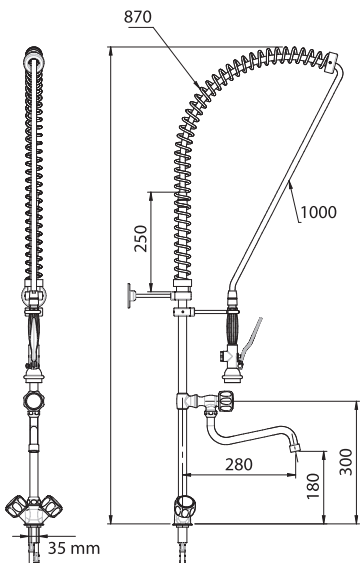


NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką
- wymagany otwór w zlewie Ø33-35mm



Nr kat. 651524
Cena netto 953,00

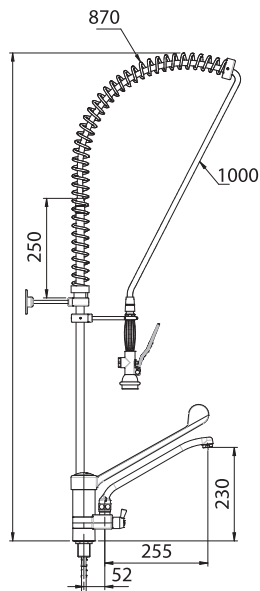
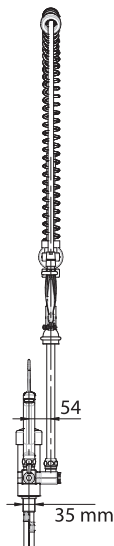


NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 1-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką łokciową
- wymagany otwór w zlewie $\varnothing 33-35\text{mm}$



Nr kat. Cena netto
651525 1280,00

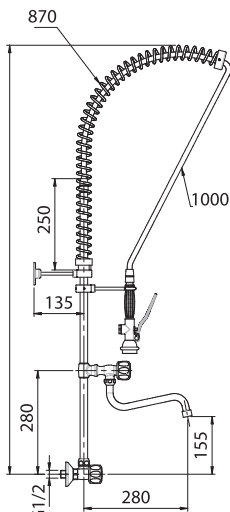
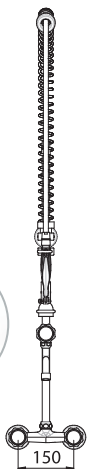


NAPEŁNIACZ

- bateria zlewozmywakowa stojąca, 2-otworowa ze spryskiwaczem i wylewką (montowana do ściany)

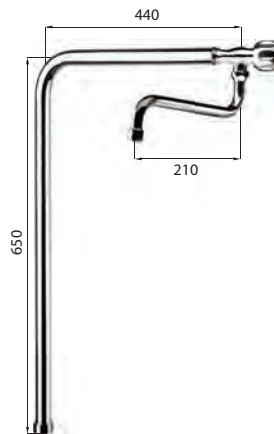


Nr kat. Cena netto
651543 974,00



KOLUMNĄ WODNĄ DO LINII 700

- dedykowana przy montażu wyspowym urządzeń linii 700



Nr kat. H mm Cena netto
651601 675 586,00

INDEKS NUMERÓW KATALOGOWYCH

| Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona |
|---------|--------|---------|--------|---------|----------|---------|----------|---------|---------------|---------|--------|---------|----------|
| 010100 | 540 | 015204 | 55 | 053870 | 239 | 068128 | 516 | 083400 | 65 | 112156 | 227 | 131154 | 225 |
| 010404 | 56 | 015242 | 55 | 054030 | 242 | 068135 | 516 | 083450 | 65 | 112200 | 223 | 131204 | 225 |
| 010505 | 56 | 015244 | 55 | 054201 | 242 | 068136 | 516 | 083500 | 65 | 112206 | 227 | 132000 | 225 |
| 010606 | 56 | 015282 | 55 | 054300 | 239 | 068137 | 516 | 086170 | 64 | 113004 | 224 | 132104 | 225 |
| 011162 | 54 | 015284 | 55 | 055106 | 240 | 068138 | 516 | 086210 | 64 | 113006 | 227 | 132154 | 225 |
| 011202 | 54 | 016362 | 55 | 056151 | 241 | 068144 | 516 | 086250 | 64 | 113014 | 224 | 132204 | 225 |
| 011204 | 55 | 016364 | 55 | 056201 | 241 | 068145 | 516 | 086310 | 64 | 113020 | 223 | 133000 | 225 |
| 011242 | 54 | 017202 | 55 | 056203 | 242 | 068146 | 516 | 086380 | 64 | 113040 | 223 | 133104 | 225 |
| 011244 | 55 | 017242 | 55 | 056231 | 240 | 068147 | 516 | 091061 | 63 | 113060 | 223 | 133154 | 225 |
| 011245 | 53 | 019001 | 56 | 056251 | 241 | 068148 | 516 | 091063 | 63 | 113066 | 227 | 133204 | 225 |
| 011282 | 54 | 019164 | 55 | 056301 | 241 | 068201 | 515 | 091101 | 63 | 113100 | 223 | 134000 | 225 |
| 011284 | 55 | 019204 | 55 | 056303 | 242 | 068202 | 515 | 091103 | 63 | 113106 | 227 | 134154 | 225 |
| 011285 | 53 | 019244 | 55 | 057231 | 242, 367 | 068203 | 214, 515 | 091121 | 63 | 113150 | 223 | 134204 | 225 |
| 011322 | 54 | 019284 | 55 | 057301 | 242, 367 | 068211 | 515 | 091123 | 63 | 113156 | 227 | 135204 | 225 |
| 011324 | 55 | 019324 | 55 | 058200 | 241 | 068212 | 515 | 091151 | 63 | 113200 | 223 | 136104 | 225 |
| 011325 | 53 | 019364 | 55 | 058201 | 241 | 068213 | 515 | 091153 | 63 | 113206 | 227 | 136154 | 225 |
| 011342 | 54 | 019404 | 55 | 058251 | 241 | 068751 | 516 | 092101 | 63 | 114000 | 224 | 136204 | 225 |
| 011344 | 55 | 019454 | 55 | 059001 | 253 | 068752 | 516 | 092103 | 63 | 114006 | 227 | 141001 | 228 |
| 011345 | 53 | 019504 | 55 | 059002 | 253 | 068753 | 516 | 092111 | 63 | 114014 | 224 | 141002 | 231 |
| 011362 | 54 | 020320 | 56 | 061500 | 238 | 068754 | 516 | 092123 | 63 | 114020 | 223 | 141011 | 231-233 |
| 011364 | 55 | 012100 | 61 | 062531 | 237 | 068761 | 516 | 092151 | 63 | 114040 | 224 | 141014 | 228 |
| 011365 | 53 | 013140 | 61 | 062532 | 237 | 068762 | 516 | 092153 | 63 | 114060 | 224 | 141018 | 228 |
| 011402 | 54 | 013180 | 61 | 062761 | 237 | 068763 | 516 | 093101 | 63 | 114066 | 227 | 141019 | 231 |
| 011404 | 55 | 013120 | 61 | 062762 | 237 | 068764 | 516 | 093103 | 63 | 114100 | 224 | 141061 | 228 |
| 011405 | 53 | 013160 | 61 | 063110 | 537 | 071220 | 67 | 093121 | 63 | 114106 | 227 | 141062 | 231 |
| 011410 | 56 | 013400 | 61 | 063210 | 537 | 071240 | 67 | 093123 | 63 | 114150 | 223 | 141101 | 228 |
| 011452 | 54 | 032250 | 61 | 064100 | 238 | 071360 | 67 | 093151 | 63 | 114156 | 227 | 141102 | 231 |
| 011454 | 55 | 032260 | 60 | 064101 | 238 | 071410 | 67 | 093153 | 63 | 114200 | 223 | 141151 | 228 |
| 011455 | 53 | 032261 | 60 | 064102 | 238 | 072190 | 64 | 095450 | 56 | 114206 | 227 | 141152 | 231 |
| 011502 | 54 | 032280 | 61 | 065001 | 78 | 072283 | 67 | 098010 | 66 | 115000 | 224 | 141201 | 228 |
| 011504 | 55 | 032300 | 60 | 065002 | 78 | 072323 | 67 | 098020 | 66 | 115014 | 224 | 141202 | 231, 431 |
| 011505 | 53 | 032301 | 60 | 065003 | 78 | 072363 | 67 | 098030 | 66 | 115020 | 223 | 142001 | 228 |
| 012162 | 54 | 034240 | 59 | 065004 | 78 | 072403 | 67 | 099102 | 76 | 115040 | 223 | 142002 | 231 |
| 012202 | 54 | 034241 | 59 | 065005 | 78 | 072452 | 67 | 099103 | 76 | 115060 | 223 | 142011 | 231-233 |
| 012204 | 55 | 034280 | 59 | 065100 | 78 | 072502 | 67 | 099104 | 76 | 115100 | 223 | 142014 | 228 |
| 012242 | 54 | 034281 | 59 | 065105 | 78 | 073200 | 66 | 099105 | 76 | 115150 | 223 | 142018 | 228 |
| 012244 | 55 | 034320 | 59 | 065166 | 78 | 073210 | 66 | 100321 | 226 | 115200 | 223 | 142019 | 231 |
| 012282 | 54 | 034380 | 61 | 065169 | 78 | 073250 | 66 | 100531 | 226 | 116000 | 224 | 142061 | 228 |
| 012284 | 55 | 035200 | 60 | 065351 | 78 | 073300 | 66 | 101021 | 226, 443 | 116006 | 227 | 142062 | 231 |
| 012285 | 53 | 035201 | 60 | 065352 | 78 | 074300 | 67 | 101041 | 226, 443 | 116014 | 224 | 142101 | 228 |
| 012322 | 54 | 035240 | 60 | 065353 | 78 | 074350 | 67 | 101061 | 226 | 116060 | 224 | 142102 | 231 |
| 012324 | 55 | 035241 | 60 | 065721 | 78 | 074450 | 345 | 103114 | 444 | 116066 | 227 | 142151 | 228 |
| 012325 | 53 | 035280 | 60 | 065722 | 78 | 075200 | 66 | 103115 | 444 | 116100 | 224 | 142152 | 231 |
| 012362 | 54 | 035281 | 60 | 065723 | 78 | 075201 | 66 | 103644 | 450, 461, 492 | 116106 | 227 | 142201 | 228 |
| 012364 | 55 | 035321 | 60 | 067060 | 515 | 075240 | 66 | 105041 | 226 | 116150 | 224 | 142202 | 231, 431 |
| 012365 | 53 | 035361 | 60 | 067061 | 515 | 075241 | 66 | 107021 | 226 | 116156 | 227 | 143001 | 228 |
| 012402 | 54 | 035401 | 60 | 067071 | 521 | 076120 | 66 | 107061 | 226 | 116200 | 224 | 143002 | 231 |
| 012404 | 55 | 036200 | 61 | 067101 | 237 | 076150 | 66 | 110100 | 224 | 116206 | 227 | 143011 | 231-233 |
| 012405 | 53 | 036240 | 61 | 067102 | 237 | 076180 | 66 | 111000 | 224 | 117000 | 224 | 143014 | 228 |
| 012452 | 54 | 036280 | 61 | 067104 | 237 | 076200 | 66 | 111002 | 222 | 117020 | 223 | 143019 | 231 |
| 012454 | 55 | 037280 | 58 | 067106 | 237 | 077220 | 67 | 111006 | 227 | 117040 | 223 | 143062 | 231 |
| 012455 | 53 | 037400 | 32, 58 | 067107 | 237 | 077260 | 65 | 111014 | 224 | 117060 | 223 | 143101 | 228 |
| 012502 | 54 | 037401 | 32, 58 | 067110 | 237 | 081150 | 65 | 111020 | 223 | 117100 | 223 | 143102 | 231 |
| 012504 | 55 | 045005 | 137 | 067120 | 237 | 081200 | 65 | 111022 | 222 | 117150 | 223 | 143151 | 228 |
| 013202 | 54 | 045006 | 137 | 067191 | 237 | 081250 | 65 | 111026 | 227 | 117200 | 223 | 143152 | 231 |
| 013204 | 55 | 045007 | 137 | 067192 | 237 | 081300 | 65 | 111040 | 223 | 118000 | 224 | 143201 | 228 |
| 013242 | 54 | 049002 | 57 | 067193 | 237 | 081360 | 65 | 111042 | 222, 443 | 118040 | 223 | 143202 | 231 |
| 013244 | 55 | 049003 | 57 | 067194 | 237 | 081380 | 65 | 111046 | 227 | 118060 | 223 | 144001 | 228 |
| 013282 | 54 | 049004 | 57 | 068000 | 517 | 082161 | 65 | 111060 | 223, 282 | 118100 | 223 | 144002 | 231 |
| 013284 | 55 | 049012 | 57 | 068041 | 516 | 082180 | 65 | 111062 | 222, 443 | 118150 | 223 | 144011 | 231-233 |
| 013322 | 54 | 049014 | 57 | 068042 | 516 | 082200 | 65 | 111066 | 227 | 119000 | 224 | 144014 | 228 |
| 013324 | 55 | 049015 | 57 | 068043 | 516 | 082201 | 65 | 111100 | 223 | 119006 | 227 | 144019 | 231 |
| 013362 | 54 | 051101 | 247 | 068044 | 516 | 082221 | 65 | 111102 | 222 | 119060 | 224 | 144062 | 231 |
| 013364 | 55 | 051104 | 246 | 068045 | 516 | 082240 | 65 | 111106 | 227 | 119066 | 227 | 144101 | 228 |
| 013402 | 54 | 051151 | 247 | 068046 | 516 | 082251 | 65 | 111150 | 223 | 119100 | 224 | 144102 | 231 |
| 013404 | 55 | 051154 | 246 | 068047 | 516 | 082280 | 65 | 111156 | 227 | 119106 | 227 | 144151 | 228 |
| 014203 | 58 | 051201 | 247 | 068048 | 516 | 082281 | 65 | 111200 | 223 | 119150 | 224 | 144152 | 231 |
| 014243 | 58 | 051204 | 246 | 068080 | 517 | 082300 | 65 | 111206 | 227 | 121024 | 226 | 146001 | 228 |
| 014244 | 58 | 051251 | 247 | 068081 | 517 | 082311 | 65 | 112000 | 224 | 121044 | 226 | 146002 | 231 |
| 014245 | 59 | 051254 | 246 | 068082 | 517 | 082320 | 65 | 112006 | 227 | 121064 | 226 | 146011 | 231-233 |
| 014283 | 58 | 051301 | 247 | 068083 | 517 | 082341 | 65 | 112014 | 224 | 121104 | 226 | 146014 | 228 |
| 014284 | 58 | 051304 | 246 | 068084 | 517 | 082360 | 65 | 112020 | 223 | 121154 | 226 | 146019 | 231 |
| 014285 | 59 | 051351 | 247 | 068120 | 517 | 082371 | 65 | 112026 | 227 | 121204 | 226 | 146062 | 231 |
| 014323 | 58 | 051354 | 246 | 068121 | 517 | 082400 | 65 | 112040 | 223 | 122064 | 226 | 146011 | 228 |
| 014324 | 58 | 051504 | 246 | 068122 | 517 | 082500 | 65 | 112046 | 227 | 122104 | 226 | 146102 | 231 |
| 014363 | 58 | 052104 | 246 | 068123 | 517 | 082550 | 65 | 112060 | 223 | 122154 | 226 | 146151 | 228 |
| 014403 | 58 | 052154 | 246 | 068124 | 517 | 082600 | 65 | 112066 | 227 | 125064 | 226 | 146152 | 231 |
| 015162 | 55 | 052204 | 246 | 068125 | 516 | 082700 | 65 | 112100 | 223 | 125104 | 226 | 146201 | 228 |
| 015164 | 55 | 052254 | 246 | 068126 | 516 | 082800 | 65 | 112106 | 227 | 131000 | 225 | 149001 | 228 |
| 015202 | 55 | 052504 | 246 | 068127 | 516 | 082900 | 65 | 112150 | 223 | 131104 | 225 | 149002 | 231 |

INDEKS NUMERÓW KATALOGOWYCH

| Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona |
|---------|--------|---------|-------------|---------|-------------|---------|----------|---------|--------|---------|--------|---------|----------|
| 149014 | 228 | 164102 | 230 | 214138 | 100 | 281255 | 106 | 291230 | 98 | 321000 | 70 | 334113 | 81 |
| 149062 | 231 | 164105 | 234 | 215120 | 95 | 281256 | 106 | 292150 | 98 | 321010 | 70 | 334114 | 81 |
| 149101 | 228 | 164151 | 236 | 216060 | 95 | 282151 | 107 | 292151 | 98 | 321020 | 70 | 334115 | 81 |
| 149102 | 231 | 164152 | 230 | 216088 | 100 | 282154 | 107 | 293065 | 98 | 321030 | 70 | 334118 | 110 |
| 151001 | 229 | 164155 | 234 | 216089 | 99 | 283062 | 103 | 293090 | 98 | 321040 | 70 | 334119 | 110 |
| 151002 | 233 | 164201 | 236 | 217139 | 99 | 283091 | 103 | 293115 | 98 | 321050 | 70 | 334120 | 82, 110 |
| 151018 | 229 | 165155 | 234 | 218200 | 94 | 283092 | 103 | 294230 | 98 | 321060 | 70 | 334218 | 347 |
| 151061 | 229 | 165205 | 234 | 218208 | 100 | 283093 | 103 | 295180 | 98 | 321070 | 70 | 334311 | 72, 347 |
| 151062 | 233 | 166002 | 230 | 218209 | 99 | 283094 | 103 | 296180 | 98 | 321090 | 70 | 334324 | 72, 347 |
| 151101 | 229 | 166014 | 236 | 218250 | 94 | 283096 | 103 | 297160 | 98 | 321100 | 70 | 334406 | 82 |
| 151102 | 233 | 166061 | 236 | 218258 | 100 | 283101 | 104 | 298100 | 137 | 321110 | 70 | 336003 | 85 |
| 152002 | 233 | 166062 | 230 | 218259 | 99 | 283104 | 104 | 298101 | 137 | 321120 | 70 | 340250 | 117 |
| 152061 | 229 | 166101 | 236 | 218300 | 94 | 283105 | 104 | 298110 | 137 | 321150 | 70 | 340270 | 117, 306 |
| 152062 | 233 | 166102 | 230 | 218309 | 99 | 283111 | 104 | 298111 | 137 | 321160 | 70 | 340300 | 117 |
| 152101 | 229 | 166105 | 234 | 219208 | 100 | 283114 | 104 | 298115 | 137 | 323061 | 68 | 340350 | 117 |
| 152102 | 233 | 166151 | 236 | 219209 | 99 | 283115 | 104 | 298116 | 137 | 323062 | 68 | 340351 | 117, 306 |
| 152151 | 229 | 166152 | 230 | 219240 | 94 | 283121 | 104 | 298121 | 137 | 323081 | 68 | 340440 | 117 |
| 153001 | 229 | 166155 | 234 | 219320 | 94 | 283123 | 104 | 298210 | 101 | 323082 | 68 | 340500 | 117 |
| 153002 | 233 | 166201 | 236 | 220320 | 94 | 283125 | 104 | 298240 | 101 | 323092 | 68 | 340600 | 117 |
| 153061 | 229 | 169014 | 236 | 225314 | 104 | 283142 | 103 | 300000 | 84 | 323101 | 68 | 341320 | 114 |
| 153062 | 233 | 169061 | 236 | 225330 | 94 | 283156 | 105 | 300010 | 84 | 323102 | 68 | 341321 | 115 |
| 153101 | 229 | 169065 | 235 | 226090 | 94 | 283181 | 103 | 300060 | 84 | 323121 | 68 | 341322 | 115 |
| 153102 | 233 | 169101 | 236 | 226161 | 95 | 283182 | 103 | 301131 | 74 | 323122 | 68 | 341323 | 115 |
| 153152 | 233 | 169105 | 235 | 226180 | 95 | 283183 | 103 | 301151 | 74 | 323141 | 68 | 341324 | 115 |
| 154002 | 233 | 169155 | 235 | 227180 | 110 | 283184 | 103 | 302161 | 74 | 323142 | 68 | 341325 | 115 |
| 154061 | 229 | 171020 | 222, 443 | 227200 | 103, 110 | 283185 | 103 | 302190 | 75 | 323161 | 68 | 341326 | 115 |
| 154062 | 233 | 171040 | 222 | 227240 | 110 | 283186 | 103 | 302191 | 75 | 323162 | 68 | 341327 | 116 |
| 154101 | 229 | 171060 | 222 | 227250 | 110 | 283191 | 104 | 303211 | 80 | 323182 | 68 | 341450 | 114 |
| 154102 | 233 | 181002 | 232 | 227259 | 100, 110 | 283195 | 104 | 303220 | 80 | 323201 | 68 | 341451 | 114 |
| 154151 | 229 | 181062 | 232 | 229180 | 95 | 283201 | 102 | 304017 | 74 | 324000 | 68 | 341452 | 114 |
| 154152 | 233 | 182002 | 232 | 231360 | 95 | 283202 | 102 | 304033 | 74 | 324011 | 68 | 341453 | 114 |
| 156002 | 233 | 182062 | 232 | 240001 | 120 | 283203 | 102 | 304060 | 74 | 324020 | 68 | 341454 | 114 |
| 156061 | 229 | 182102 | 232 | 240004 | 120 | 283231 | 102, 112 | 304071 | 74 | 324121 | 68 | 341455 | 114 |
| 156062 | 233 | 183002 | 232 | 242001 | 113 | 283251 | 102 | 304072 | 74 | 324040 | 68 | 341456 | 114 |
| 156101 | 229 | 183062 | 232 | 242500 | 113 | 283252 | 102 | 304073 | 74 | 324141 | 68 | 341457 | 116 |
| 156102 | 233 | 183102 | 232 | 247030 | 120 | 283253 | 102 | 304101 | 74 | 324160 | 68 | 341530 | 114 |
| 156152 | 233 | 184002 | 232 | 247040 | 120 | 283256 | 105 | 304102 | 74 | 324161 | 68 | 341531 | 115 |
| 159101 | 229 | 184062 | 232 | 247090 | 120 | 283261 | 102 | 305020 | 74 | 324201 | 68 | 341532 | 115 |
| 161002 | 230 | 184102 | 232 | 247500 | 113 | 283262 | 102 | 305100 | 74 | 325010 | 71 | 341533 | 115 |
| 161014 | 236 | 186002 | 232 | 247501 | 113 | 283263 | 102 | 305200 | 74 | 325030 | 71 | 341534 | 115 |
| 161061 | 236 | 186062 | 232 | 247502 | 113 | 283264 | 102 | 310160 | 73 | 325040 | 71 | 341535 | 115 |
| 161062 | 230 | 186102 | 232 | 247510 | 120 | 283265 | 102 | 310161 | 73 | 325070 | 71 | 341536 | 115 |
| 161101 | 236 | 186152 | 232 | 247514 | 120 | 283266 | 102 | 310200 | 73 | 325080 | 71 | 341537 | 116 |
| 161102 | 230 | 200001 | 112 | 247519 | 120 | 283304 | 104 | 310201 | 73 | 325120 | 71 | 341631 | 115 |
| 161151 | 236 | 200006 | 98, 108 | 248308 | 111 | 283306 | 105 | 310241 | 73 | 325130 | 71 | 341632 | 115 |
| 161152 | 230 | 200007 | 100, 109 | 248458 | 111 | 283366 | 105 | 310300 | 76 | 331010 | 84 | 341633 | 115 |
| 161155 | 234 | 200008 | 95, 108 | 248608 | 111 | 284151 | 103 | 311100 | 69 | 332030 | 80 | 341634 | 115 |
| 161201 | 236 | 200009 | 99, 109 | 249338 | 111 | 284152 | 103 | 311500 | 69 | 332071 | 80 | 341635 | 115 |
| 161202 | 230 | 201000 | 111 | 249448 | 111 | 284153 | 103 | 312400 | 69 | 332991 | 80 | 341636 | 115 |
| 161205 | 234 | 201180 | 94 | 249558 | 111 | 284156 | 103 | 313250 | 73 | 333001 | 83 | 341637 | 116 |
| 162002 | 230 | 201220 | 94 | 250012 | 107 | 284156 | 103 | 313251 | 344 | 333002 | 83 | 342250 | 118 |
| 162014 | 236 | 202200 | 94 | 251311 | 347 | 284181 | 103 | 313300 | 73 | 333014 | 86 | 342400 | 118 |
| 162061 | 236 | 202240 | 94 | 252360 | 347 | 284182 | 103 | 313301 | 344 | 333015 | 86 | 342500 | 118 |
| 162062 | 230 | 203139 | 99 | 252361 | 347 | 284183 | 103 | 313350 | 73 | 333016 | 86 | 343400 | 118, 217 |
| 162101 | 236 | 203180 | 94 | 25352 | 347 | 284184 | 103 | 313400 | 73 | 333042 | 85 | 344400 | 118 |
| 162102 | 230 | 203209 | 99 | 261090 | 72, 347 | 284185 | 103 | 313401 | 344 | 333114 | 86 | 344500 | 118 |
| 162105 | 234 | 204189 | 99 | 261260 | 347 | 284186 | 103 | 313450 | 73 | 333115 | 86 | 344600 | 118 |
| 162151 | 236 | 204220 | 94 | 261310 | 347 | 284205 | 107 | 313500 | 73 | 333116 | 86 | 348030 | 78 |
| 162152 | 230 | 205280 | 94 | 261360 | 347 | 284251 | 105 | 313550 | 73 | 333142 | 85 | 348050 | 78 |
| 162155 | 234 | 206015 | 101 | 263260 | 347 | 284301 | 105 | 313600 | 73 | 333214 | 86 | 349060 | 114 |
| 162201 | 236 | 206150 | 101 | 263310 | 347 | 284303 | 107 | 314075 | 73 | 333215 | 86 | 350210 | 130 |
| 162202 | 230 | 206200 | 101 | 264170 | 72, 95 | 284311 | 105 | 314100 | 73 | 333216 | 86 | 350240 | 130 |
| 162205 | 234 | 207160 | 94 | 270150 | 72, 95, 364 | 285081 | 107 | 314125 | 73 | 333314 | 86 | 350250 | 130 |
| 163002 | 230 | 208160 | 94 | 270260 | 72, 95, 364 | 285082 | 107 | 314130 | 73 | 333315 | 86 | 350260 | 130 |
| 163014 | 236 | 209148 | 100 | 281151 | 106 | 285083 | 107 | 314300 | 73 | 333316 | 86 | 350270 | 130 |
| 163061 | 236 | 209159 | 99 | 281152 | 106 | 285092 | 107, 306 | 314460 | 73 | 333415 | 86 | 350280 | 130 |
| 163062 | 230 | 209160 | 94 | 281153 | 106 | 285102 | 107 | 314610 | 73 | 333416 | 86 | 350510 | 136 |
| 163101 | 236 | 210208 | 100 | 281154 | 106 | 286062 | 96 | 319000 | 76 | 334006 | 110 | 350550 | 136 |
| 163102 | 230 | 210240 | 94 | 281155 | 106 | 286101 | 96 | 319010 | 288 | 334011 | 80 | 350560 | 136 |
| 163105 | 234 | 211158 | 100 | 281156 | 106 | 286102 | 96 | 319020 | 288 | 334070 | 82 | 350580 | 136 |
| 163151 | 236 | 211189 | 99 | 281211 | 106 | 286182 | 96 | 319041 | 288 | 334080 | 82 | 350610 | 133 |
| 163152 | 230 | 212220 | 95, 112 | 281212 | 106 | 286212 | 96 | 319042 | 288 | 334101 | 81 | 350650 | 133 |
| 163155 | 234 | 212257 | 98, 112 | 281213 | 106 | 286222 | 96 | 320010 | 69 | 334102 | 81 | 350660 | 133 |
| 163201 | 236 | 212259 | 99-100, 112 | 281214 | 106 | 286242 | 96 | 320020 | 69 | 334103 | 81 | 350680 | 133 |
| 163202 | 230 | 212300 | 95, 112 | 281215 | 106 | 286243 | 96 | 320030 | 69 | 334105 | 81 | 351010 | 135 |
| 164002 | 230 | 212309 | 100, 112 | 281216 | 106 | 286252 | 96 | 320040 | 69 | 334106 | 81 | 351011 | 137 |
| 164014 | 236 | 213160 | 95 | 281251 | 106 | 290200 | 98 | 320050 | 69 | 334107 | 81 | 351050 | 135 |
| 164061 | 236 | 214100 | 95 | 281252 | 106 | 290201 | 98 | 320060 | 69 | 334110 | 110 | 351051 | 137 |
| 164062 | 230 | 214108 | 100 | 281253 | 106 | 290250 | 98 | 320070 | 69 | 334111 | 81 | 351060 | 135 |
| 164101 | 236 | 214109 | 99 | 281254 | 106 | 291150 | 98 | 320080 | 69 | 334112 | 81 | 351061 | 127 |

INDEKS NUMERÓW KATALOGOWYCH

| Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona |
|---------|--------|---------|----------|---------|--------|---------|--------|---------|----------|---------|---------------|---------|---------------|
| 351080 | 135 | 361530 | 216 | 388102 | 181 | 388240 | 181 | 390205 | 153 | 394023 | 162 | 395042 | 166 |
| 351081 | 127 | 362001 | 213 | 388103 | 181 | 388241 | 182 | 390206 | 153 | 394024 | 161 | 395051 | 166 |
| 351120 | 135 | 362002 | 213 | 388104 | 181 | 388242 | 182 | 390207 | 153 | 394040 | 161 | 395052 | 166 |
| 351140 | 135 | 362003 | 213 | 388105 | 181 | 388243 | 182 | 390208 | 153 | 394042 | 162 | 395053 | 165 |
| 353010 | 126 | 362004 | 213 | 388106 | 181 | 388244 | 182 | 390209 | 153 | 394051 | 162 | 395100 | 173 |
| 353051 | 126 | 362005 | 213 | 388107 | 181 | 388253 | 183 | 390210 | 153 | 394052 | 161 | 395101 | 173 |
| 353060 | 126 | 362006 | 213 | 388108 | 181 | 388254 | 183 | 390211 | 153 | 394100 | 158 | 395102 | 173 |
| 353081 | 126 | 362007 | 213 | 388109 | 181 | 388601 | 143 | 390212 | 153 | 394102 | 158 | 395110 | 173 |
| 354010 | 123 | 362009 | 213 | 388120 | 183 | 388602 | 143 | 390213 | 153 | 394108 | 158, 175, 286 | 395111 | 173 |
| 354050 | 123 | 362020 | 212 | 388122 | 181 | 388603 | 143 | 390214 | 153 | 394109 | 158, 175, 286 | 395113 | 173 |
| 354060 | 123 | 362021 | 212 | 388123 | 181 | 388604 | 143 | 390215 | 152 | 394110 | 158, 175, 286 | 395115 | 173 |
| 354080 | 123 | 362030 | 212 | 388124 | 181 | 388605 | 143 | 390216 | 152 | 394111 | 158 | 395116 | 173 |
| 354110 | 122 | 362130 | 215 | 388125 | 181 | 388606 | 143 | 390217 | 152 | 394113 | 158, 175, 287 | 395117 | 173 |
| 354150 | 122 | 362140 | 212 | 388126 | 181 | 388607 | 143 | 390218 | 152 | 394114 | 158 | 395119 | 173 |
| 354160 | 122 | 362141 | 212 | 388127 | 183 | 388608 | 143 | 390219 | 153 | 394117 | 158 | 395141 | 173 |
| 354180 | 122 | 362150 | 212 | 388132 | 183 | 388610 | 143 | 390220 | 153 | 394118 | 158 | 395151 | 173 |
| 355011 | 124 | 362320 | 212 | 388133 | 183 | 388612 | 143 | 390221 | 152 | 394119 | 158 | 395200 | 160 |
| 355051 | 124 | 362401 | 215 | 388134 | 183 | 388613 | 143 | 390222 | 153 | 394120 | 158 | 395201 | 160 |
| 355061 | 124 | 362402 | 215 | 388135 | 183 | 388614 | 143 | 390223 | 152 | 394133 | 158 | 395202 | 160 |
| 355081 | 124 | 362411 | 215 | 388136 | 183 | 388615 | 143 | 390224 | 152 | 394134 | 158 | 395205 | 160 |
| 355110 | 125 | 362412 | 215 | 388137 | 183 | 388616 | 140 | 390225 | 152 | 394135 | 158 | 395206 | 160 |
| 355150 | 125 | 362413 | 215 | 388138 | 182 | 388617 | 140 | 390226 | 152 | 394137 | 159 | 395209 | 160 |
| 355160 | 125 | 362414 | 215 | 388139 | 182 | 388618 | 140 | 390227 | 152 | 394140 | 158-159 | 395210 | 160 |
| 355180 | 125 | 362421 | 215 | 388140 | 181 | 388619 | 140 | 390228 | 152 | 394142 | 159 | 395211 | 160 |
| 355440 | 348 | 362422 | 215 | 388145 | 181 | 388620 | 140 | 390229 | 152 | 394150 | 158 | 395212 | 160 |
| 355610 | 134 | 362901 | 212 | 388146 | 181 | 388625 | 141 | 390230 | 152 | 394153 | 159 | 395213 | 160 |
| 355640 | 134 | 362904 | 212 | 388147 | 181 | 388626 | 140 | 390231 | 152 | 394154 | 159 | 395214 | 160 |
| 355650 | 134 | 363150 | 329 | 388148 | 181 | 388627 | 140 | 390232 | 152 | 394155 | 159 | 395216 | 160 |
| 355660 | 134 | 363200 | 329 | 388149 | 183 | 388628 | 140 | 390233 | 152 | 394200 | 172 | 395217 | 160 |
| 355670 | 134 | 363300 | 329 | 388150 | 181 | 388629 | 140 | 390234 | 152 | 394201 | 172 | 395221 | 160 |
| 355680 | 134 | 364010 | 214 | 388152 | 181 | 388630 | 140 | 390235 | 152 | 394202 | 172 | 395241 | 160 |
| 355710 | 131 | 364100 | 211 | 388153 | 181 | 388651 | 143 | 390236 | 152 | 394203 | 172 | 395251 | 160 |
| 355720 | 131 | 364101 | 211 | 388154 | 181 | 388652 | 143 | 390237 | 152 | 394204 | 172 | 395300 | 156 |
| 355740 | 131 | 364111 | 211 | 388155 | 183 | 388653 | 143 | 390238 | 152 | 394205 | 172 | 395301 | 156 |
| 355750 | 131 | 364204 | 211 | 388156 | 183 | 388654 | 143 | 390239 | 152 | 394240 | 172 | 395302 | 156 |
| 355760 | 131 | 364241 | 211 | 388157 | 183 | 388655 | 143 | 390301 | 137, 366 | 394242 | 172 | 395303 | 156 |
| 355780 | 131 | 365011 | 218 | 388160 | 182 | 388656 | 143 | 390302 | 137, 366 | 394252 | 172 | 395331 | 156 |
| 356610 | 132 | 365241 | 218 | 388161 | 182 | 388658 | 143 | 390401 | 150 | 394254 | 172 | 395309 | 156 |
| 356620 | 132 | 365301 | 218 | 388165 | 181 | 388659 | 143 | 390402 | 150 | 394300 | 174 | 395310 | 157 |
| 356640 | 132 | 366050 | 218 | 388166 | 181 | 388751 | 139 | 390403 | 150 | 394301 | 174 | 395312 | 156 |
| 356650 | 132 | 366800 | 218 | 388167 | 181 | 388752 | 139 | 390404 | 150 | 394303 | 174 | 395313 | 156 |
| 356660 | 132 | 368010 | 211 | 388168 | 181 | 388753 | 139 | 390405 | 150 | 394306 | 174 | 395314 | 156 |
| 356680 | 132 | 368020 | 211 | 388170 | 182 | 388761 | 141 | 390407 | 150 | 394307 | 174 | 395315 | 156 |
| 357010 | 128 | 368060 | 211 | 388171 | 183 | 388770 | 141 | 390408 | 150 | 394400 | 163, 175, 287 | 395317 | 156 |
| 357050 | 128 | 369150 | 211 | 388172 | 183 | 388771 | 141 | 390409 | 150 | 394401 | 163, 175, 287 | 395318 | 156 |
| 357060 | 128 | 369250 | 211 | 388174 | 183 | 388780 | 141 | 390410 | 150 | 394402 | 163, 175, 287 | 395319 | 156 |
| 357080 | 128 | 369450 | 211 | 388175 | 183 | 388781 | 141 | 390411 | 150 | 394403 | 163 | 395320 | 156 |
| 357120 | 128 | 370101 | 342 | 388176 | 183 | 388791 | 141 | 390412 | 150 | 394404 | 163, 175, 287 | 395321 | 156 |
| 357140 | 128 | 370105 | 342 | 388177 | 183 | 390001 | 148 | 390414 | 150 | 394405 | 163 | 395323 | 157 |
| 357300 | 290 | 371200 | 275 | 388181 | 183 | 390002 | 148 | 390415 | 150 | 394406 | 163 | 395325 | 157 |
| 357410 | 129 | 372035 | 274, 329 | 388182 | 182 | 390003 | 148 | 390416 | 150 | 394407 | 163 | 395327 | 157 |
| 357450 | 129 | 372060 | 274, 329 | 388183 | 182 | 390004 | 148 | 390417 | 150 | 394408 | 163, 175, 286 | 395328 | 157 |
| 357460 | 129 | 372100 | 274, 329 | 388184 | 182 | 390005 | 148 | 390418 | 150 | 394409 | 163, 175, 286 | 395329 | 157 |
| 357480 | 129 | 372150 | 274, 329 | 388185 | 183 | 390006 | 148 | 390419 | 150 | 394411 | 163 | 395330 | 157 |
| 358011 | 138 | 372200 | 274, 329 | 388186 | 183 | 390007 | 148 | 390420 | 150 | 394412 | 163, 175, 287 | 395331 | 157 |
| 358051 | 138 | 373051 | 274 | 388187 | 183 | 390008 | 148 | 390421 | 150 | 394414 | 163, 175, 287 | 395332 | 157, 286 |
| 358061 | 138 | 373101 | 274 | 388188 | 183 | 390009 | 148 | 390422 | 150 | 394416 | 163, 175, 287 | 395333 | 157, 286 |
| 358081 | 138 | 373151 | 274 | 388189 | 183 | 390010 | 148 | 390423 | 150 | 394419 | 137, 366 | 395334 | 157 |
| 358110 | 138 | 373201 | 274 | 388191 | 182 | 390011 | 148 | 390424 | 150 | 394500 | 174 | 395335 | 157, 175, 286 |
| 358150 | 138 | 374010 | 274 | 388192 | 182 | 390012 | 148 | 390425 | 150 | 394501 | 174 | 395336 | 157 |
| 358160 | 138 | 374020 | 274 | 388193 | 182 | 390013 | 148 | 390426 | 150 | 395000 | 165 | 395338 | 159 |
| 358180 | 138 | 377020 | 275 | 388194 | 182 | 390014 | 148 | 390427 | 150 | 395001 | 165 | 395340 | 156-157 |
| 360230 | 216 | 377170 | 275 | 388195 | 182 | 390015 | 148 | 390400 | 161 | 395002 | 165 | 395341 | 157 |
| 360251 | 216 | 382101 | 274 | 388196 | 182 | 390016 | 148 | 390401 | 161 | 395003 | 165 | 395342 | 157 |
| 360300 | 216 | 382150 | 274 | 388211 | 182 | 390017 | 148 | 390402 | 161 | 395008 | 166 | 395350 | 157 |
| 361201 | 217 | 382151 | 274 | 388212 | 182 | 390018 | 148 | 390403 | 161 | 395009 | 166 | 395351 | 157 |
| 361202 | 217 | 382200 | 274 | 388213 | 182 | 390019 | 148 | 390404 | 161 | 395010 | 166 | 395352 | 157 |
| 361203 | 217 | 382201 | 274 | 388214 | 182 | 390020 | 148 | 390405 | 161 | 395012 | 165 | 395353 | 156 |
| 361204 | 217 | 383140 | 273 | 388215 | 182 | 390021 | 148 | 390406 | 161 | 395014 | 165 | 395400 | 169 |
| 361205 | 217 | 383190 | 273 | 388216 | 182 | 390022 | 148 | 390410 | 162 | 395015 | 165 | 395401 | 169 |
| 361206 | 217 | 383250 | 273 | 388217 | 182 | 390023 | 148 | 390411 | 162 | 395016 | 165 | 395402 | 169 |
| 361230 | 216 | 383300 | 269-271 | 388218 | 182 | 390101 | 150 | 390414 | 161 | 395018 | 165 | 395403 | 169 |
| 361235 | 216 | 383400 | 273 | 388219 | 182 | 390102 | 150 | 390415 | 161 | 395019 | 165 | 395404 | 169 |
| 361241 | 216 | 383500 | 273 | 388223 | 181 | 390103 | 150 | 390416 | 161 | 395020 | 165 | 395428 | 169 |
| 361242 | 216 | 385140 | 273 | 388234 | 181 | 390104 | 153 | 390417 | 161 | 395021 | 165 | 395430 | 169 |
| 361270 | 217 | 385951 | 273 | 388235 | 181 | 390105 | 150 | 390418 | 161 | 395022 | 165 | 395444 | 169 |
| 361301 | 217 | 386100 | 274 | 388236 | 181 | 390201 | 152 | 390419 | 161 | 395023 | 165 | 395453 | 169 |
| 361302 | 217 | 386150 | 274 | 388237 | 181 | 390202 | 152 | 390420 | 161 | 395024 | 166 | 395456 | 169 |
| 361371 | 216 | 386200 | 274 | 388238 | 181 | 390203 | 153 | 390421 | 162 | 395025 | 166 | 395457 | 169 |
| 361380 | 216 | 388101 | 181 | 388239 | 181 | 390204 | 153 | 390422 | 161 | 395040 | 165 | 395458 | 169 |

INDEKS NUMERÓW KATALOGOWYCH

| Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona |
|---------|----------|---------|----------|---------|----------|---------|----------|---------|----------|---------|----------|---------|----------|
| 395500 | 171 | 396101 | 145 | 400047 | 196 | 400179 | 214 | 400337 | 198 | 401302 | 278 | 422301 | 79 |
| 395501 | 171 | 396102 | 145 | 400061 | 203 | 400180 | 203 | 400338 | 199 | 401352 | 278 | 422302 | 79, 432 |
| 395502 | 171 | 396103 | 145 | 400062 | 203 | 400181 | 203 | 400339 | 199 | 401402 | 278 | 422303 | 79 |
| 395526 | 171, 287 | 396104 | 145 | 400063 | 206, 330 | 400182 | 203 | 400340 | 198 | 401452 | 278 | 422311 | 80 |
| 395602 | 162 | 396111 | 145 | 400064 | 202 | 400183 | 203 | 400341 | 198, 285 | 401502 | 278 | 422401 | 79 |
| 395603 | 162 | 396112 | 145 | 400065 | 202 | 400185 | 203 | 400342 | 199 | 401552 | 278 | 422402 | 79, 432 |
| 395604 | 162 | 396113 | 145 | 400066 | 203 | 400186 | 203 | 400351 | 190 | 401602 | 278 | 423223 | 79 |
| 395607 | 162 | 396114 | 145 | 400067 | 203 | 400187 | 208 | 400352 | 205, 331 | 406111 | 278 | 423224 | 79 |
| 395640 | 162 | 396151 | 145 | 400068 | 202 | 400188 | 208 | 400353 | 205, 331 | 406250 | 278 | 423283 | 79 |
| 395641 | 162 | 396152 | 145 | 400080 | 207, 341 | 400189 | 208 | 400356 | 195 | 406280 | 278 | 423284 | 79 |
| 395650 | 162 | 396153 | 145 | 400081 | 210, 277 | 400190 | 209 | 400357 | 195 | 406310 | 278 | 423285 | 79 |
| 395651 | 162 | 396161 | 145 | 400082 | 214 | 400191 | 209 | 400358 | 195 | 406340 | 278 | 425110 | 79 |
| 395700 | 167 | 396162 | 145 | 400083 | 65, 210 | 400192 | 209 | 400362 | 199 | 406400 | 278 | 425130 | 79 |
| 395701 | 167 | 396163 | 145 | 400084 | 207, 211 | 400193 | 206, 330 | 400363 | 199 | 406460 | 278 | 425410 | 79 |
| 395702 | 167 | 398000 | 76 | 400085 | 207, 211 | 400194 | 206, 330 | 400364 | 199 | 406550 | 278 | 425430 | 79 |
| 395713 | 167 | 398100 | 76 | 400086 | 207, 341 | 400195 | 206, 330 | 400365 | 199 | 407361 | 278 | 430001 | 265 |
| 395717 | 167 | 398150 | 76 | 400087 | 214 | 400196 | 206, 330 | 400366 | 199 | 407411 | 278 | 430002 | 265 |
| 395721 | 167 | 399101 | 283-284 | 400088 | 207, 350 | 400197 | 206, 330 | 400371 | 195 | 408301 | 278 | 430003 | 265 |
| 395740 | 167 | 399102 | 283-284 | 400089 | 214 | 400201 | 209 | 400372 | 195 | 409250 | 278 | 430005 | 265 |
| 395751 | 167 | 399103 | 283-284 | 400090 | 65, 210 | 400206 | 210 | 400373 | 195, 208 | 403600 | 279 | 430010 | 265 |
| 395752 | 167 | 399104 | 283-284 | 400091 | 65, 210 | 400207 | 210 | 400374 | 195 | 410450 | 279 | 430300 | 266 |
| 395753 | 167 | 399111 | 284 | 400092 | 65, 210 | 400208 | 210 | 400375 | 195 | 410500 | 279 | 430350 | 266 |
| 395801 | 171 | 399112 | 284 | 400093 | 65, 210 | 400210 | 201 | 400376 | 195 | 410550 | 279 | 430400 | 266 |
| 395802 | 171 | 399113 | 284 | 400094 | 65, 210 | 400211 | 201 | 400377 | 195 | 410600 | 279 | 430401 | 266 |
| 395803 | 171 | 399114 | 284 | 400095 | 65, 210 | 400212 | 201 | 400390 | 209 | 411450 | 279 | 430700 | 266 |
| 395804 | 171 | 399115 | 284 | 400096 | 207, 341 | 400213 | 201 | 400400 | 205 | 411500 | 279 | 431400 | 260 |
| 395805 | 171 | 399116 | 284 | 400097 | 207, 341 | 400214 | 201 | 400506 | 187 | 411560 | 279 | 431750 | 260 |
| 395806 | 171 | 399117 | 284 | 400098 | 206, 330 | 400215 | 201 | 400507 | 187 | 411650 | 279 | 432100 | 268 |
| 395827 | 171 | 399118 | 284 | 400099 | 206, 330 | 400216 | 201 | 400526 | 187 | 412350 | 279 | 432101 | 268 |
| 395828 | 171 | 399119 | 284 | 400100 | 206 | 400217 | 201 | 400527 | 187 | 412400 | 279 | 432105 | 267 |
| 395830 | 171 | 399120 | 284 | 400104 | 208 | 400218 | 201 | 400528 | 187 | 413001 | 280, 282 | 432110 | 267 |
| 395832 | 171 | 399121 | 284 | 400105 | 208 | 400220 | 200 | 400529 | 187 | 413010 | 280 | 432115 | 268 |
| 395833 | 171 | 399122 | 284 | 400106 | 208 | 400224 | 204 | 400534 | 189 | 413020 | 280 | 432190 | 268 |
| 395840 | 171 | 399430 | 284 | 400107 | 205 | 400225 | 204 | 400536 | 189 | 413031 | 280 | 432400 | 264 |
| 395842 | 171 | 399431 | 284 | 400108 | 205 | 400226 | 204 | 400537 | 189 | 413032 | 280 | 432410 | 261 |
| 395900 | 159 | 400001 | 193 | 400109 | 208 | 400227 | 204 | 400538 | 187 | 413033 | 280 | 434090 | 261 |
| 395901 | 159 | 400002 | 193 | 400110 | 200 | 400228 | 204 | 400542 | 189 | 413251 | 281 | 434099 | 262 |
| 395902 | 159 | 400003 | 193 | 400111 | 205 | 400229 | 204 | 400543 | 189 | 413252 | 281 | 435090 | 262, 282 |
| 395913 | 159 | 400004 | 193 | 400112 | 193 | 400230 | 201 | 400563 | 189 | 413253 | 281 | 435130 | 264 |
| 395915 | 159 | 400005 | 193 | 400113 | 207 | 400231 | 204 | 400565 | 188 | 413254 | 281 | 436110 | 260 |
| 395950 | 139 | 400006 | 193 | 400115 | 189, 208 | 400232 | 204 | 400566 | 188 | 413255 | 281 | 436120 | 260 |
| 395951 | 139 | 400007 | 207 | 400116 | 189, 208 | 400233 | 204 | 400567 | 188 | 413256 | 281 | 437010 | 263 |
| 395952 | 139 | 400008 | 210, 275 | 400117 | 187 | 400236 | 204 | 400568 | 188 | 413301 | 281 | 437011 | 262 |
| 395953 | 139 | 400009 | 200 | 400118 | 187 | 400237 | 204 | 400569 | 188 | 413302 | 281 | 437020 | 263 |
| 395954 | 139 | 400010 | 200 | 400119 | 208 | 400239 | 210 | 400571 | 191 | 413303 | 281 | 437021 | 262 |
| 395955 | 139 | 400011 | 200 | 400120 | 202 | 400250 | 195 | 400572 | 191 | 413304 | 281 | 437030 | 263 |
| 395960 | 179 | 400012 | 200 | 400121 | 202 | 400252 | 195 | 400575 | 190 | 413305 | 281 | 437041 | 261 |
| 395961 | 179 | 400013 | 202 | 400122 | 202 | 400253 | 195 | 400576 | 190 | 413306 | 281 | 437042 | 261 |
| 395963 | 179 | 400014 | 200 | 400133 | 202 | 400254 | 195 | 400577 | 190 | 413351 | 281 | 438010 | 264 |
| 395963 | 179 | 400015 | 200 | 400134 | 202 | 400256 | 206, 330 | 400581 | 190 | 413352 | 281 | 467001 | 276 |
| 395964 | 179 | 400016 | 200 | 400135 | 202 | 400257 | 206, 330 | 400582 | 190 | 413353 | 281 | 467007 | 276 |
| 395965 | 179 | 400017 | 200 | 400136 | 209 | 400258 | 207, 341 | 400585 | 190 | 413354 | 281 | 468001 | 276 |
| 395966 | 179 | 400018 | 200, 330 | 400137 | 209 | 400259 | 207, 341 | 400588 | 190 | 413355 | 281 | 468002 | 276 |
| 395967 | 179 | 400019 | 200 | 400140 | 197 | 400261 | 285 | 400589 | 190 | 413356 | 281 | 469102 | 277 |
| 395968 | 179 | 400020 | 194 | 400141 | 197 | 400263 | 285 | 400591 | 190 | 414000 | 279, 282 | 469105 | 346 |
| 395969 | 179 | 400021 | 194 | 400142 | 197 | 400279 | 214 | 400592 | 190 | 414010 | 279 | 469112 | 277 |
| 395970 | 179 | 400022 | 194 | 400143 | 197 | 400282 | 285 | 400595 | 191, 341 | 414020 | 279, 282 | 471000 | 313 |
| 395971 | 179 | 400023 | 194 | 400144 | 197 | 400283 | 285 | 400596 | 191, 341 | 414090 | 280 | 471100 | 80 |
| 395972 | 179 | 400024 | 202 | 400145 | 197 | 400284 | 285 | 400597 | 191, 341 | 415000 | 281 | 471101 | 79 |
| 395973 | 179 | 400025 | 202 | 400146 | 197 | 400285 | 285 | 400611 | 186 | 415150 | 279 | 471200 | 313 |
| 395974 | 179 | 400026 | 193 | 400150 | 194 | 400286 | 205, 285 | 400612 | 186 | 415600 | 279 | 472010 | 306 |
| 395975 | 179 | 400027 | 200 | 400151 | 194 | 400291 | 214 | 400613 | 186 | 419000 | 282 | 472011 | 306 |
| 395976 | 179 | 400028 | 200 | 400153 | 194 | 400307 | 207, 341 | 400614 | 186 | 419001 | 217 | 472012 | 306 |
| 395977 | 179 | 400030 | 205 | 400160 | 194 | 400320 | 198 | 400615 | 186 | 419100 | 282 | 472013 | 306 |
| 395978 | 179 | 400031 | 201 | 400161 | 194 | 400321 | 198 | 400616 | 186 | 419112 | 282 | 472014 | 305 |
| 395979 | 179 | 400032 | 201 | 400162 | 194 | 400322 | 198 | 400621 | 191, 341 | 419202 | 217 | 472020 | 306 |
| 395980 | 177 | 400033 | 201 | 400163 | 194 | 400323 | 198 | 400622 | 191, 341 | 420012 | 71, 272 | 472030 | 304 |
| 395981 | 177 | 400034 | 201 | 400164 | 197 | 400324 | 198 | 400623 | 191, 341 | 420022 | 71, 272 | 472090 | 303 |
| 395982 | 177 | 400035 | 201 | 400165 | 197 | 400325 | 198 | 400631 | 187 | 420032 | 71, 272 | 472092 | 304 |
| 395983 | 177 | 400036 | 201 | 400166 | 197 | 400326 | 198 | 400632 | 187 | 420042 | 71, 272 | 472093 | 304 |
| 395984 | 177 | 400037 | 201 | 400167 | 197 | 400327 | 198 | 400635 | 187 | 420052 | 71, 272 | 472100 | 304 |
| 395985 | 177 | 400038 | 201 | 400168 | 208 | 400328 | 198 | 400636 | 187 | 421040 | 79 | 472101 | 304 |
| 395986 | 177 | 400039 | 209 | 400169 | 210, 275 | 400329 | 198 | 400637 | 187 | 421050 | 79 | 472140 | 304 |
| 395987 | 177 | 400040 | 205 | 400172 | 210 | 400330 | 198 | 400901 | 192, 331 | 421060 | 79 | 472200 | 304 |
| 395988 | 177 | 400041 | 196 | 400173 | 210 | 400331 | 196 | 400902 | 192, 331 | 421070 | 80 | 472201 | 304 |
| 395989 | 177 | 400042 | 196 | 400174 | 210 | 400332 | 196 | 400903 | 192, 331 | 421080 | 80 | 472999 | 304 |
| 395990 | 177 | 400043 | 196 | 400175 | 210, 275 | 400333 | 196 | 400904 | 192, 331 | 422211 | 80 | 473000 | 303 |
| 395991 | 177 | 400044 | 203 | 400176 | 210, 275 | 400334 | 196 | 400905 | 192, 331 | 422241 | 79 | 473012 | 310 |
| 395992 | 177 | 400045 | 196 | 400177 | 210, 275 | 400335 | 196 | 400906 | 192, 331 | 422242 | 79, 432 | 473021 | 303 |
| 395993 | 177 | 400046 | 196 | 400178 | 210, 275 | 400336 | 198 | 401252 | 278 | 422243 | 79 | 473500 | 307 |

INDEKS NUMERÓW KATALOGOWYCH

| Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona |
|---------|----------|---------|---------------|---------|--------|---------|----------|---------|----------|---------|---------|---------|--------------|
| 473811 | 310 | 486050 | 324 | 506203 | 75 | 532400 | 340 | 562281 | 366 | 613466 | 505 | 641100 | 525 |
| 473812 | 310 | 486100 | 325 | 506303 | 75 | 533260 | 340 | 562311 | 366 | 613706 | 506 | 641200 | 525 |
| 473813 | 310 | 486120 | 323 | 506503 | 75 | 533261 | 340 | 562330 | 366 | 613726 | 506 | 642050 | 525 |
| 473814 | 310 | 486125 | 323 | 507221 | 511 | 535012 | 339 | 562361 | 366 | 613746 | 506 | 642100 | 525 |
| 473815 | 310 | 486130 | 323 | 507251 | 511 | 535014 | 339 | 562400 | 366 | 614066 | 498 | 643000 | 514 |
| 473900 | 307 | 486200 | 324 | 510000 | 343 | 535017 | 339 | 562460 | 366 | 614106 | 499 | 643110 | 525 |
| 473910 | 307 | 486220 | 322 | 510010 | 343 | 535023 | 339 | 562500 | 366 | 614126 | 499 | 643150 | 525 |
| 474000 | 80, 303 | 486300 | 325 | 510011 | 343 | 535024 | 339 | 562600 | 366 | 614306 | 498 | 643500 | 514 |
| 474101 | 305 | 486400 | 324 | 510020 | 346 | 535025 | 339 | 563106 | 244 | 614706 | 499 | 643510 | 492, 525 |
| 474251 | 305 | 486500 | 326 | 510022 | 346 | 535031 | 339 | 563112 | 244 | 614707 | 499 | 643520 | 523 |
| 474300 | 305 | 486502 | 326 | 510023 | 346 | 535032 | 339 | 563407 | 365 | 615106 | 506 | 643530 | 523 |
| 474301 | 305 | 486503 | 326 | 511252 | 343 | 536004 | 340 | 563408 | 365 | 615386 | 502 | 643600 | 523 |
| 474302 | 305 | 486504 | 326 | 511302 | 343 | 542030 | 348 | 563409 | 365 | 615503 | 501 | 644055 | 525 |
| 474310 | 310 | 486700 | 328 | 511352 | 343 | 542031 | 348 | 563410 | 365 | 615603 | 501 | 645050 | 525 |
| 475960 | 251 | 486710 | 328 | 511402 | 343 | 542040 | 348 | 563411 | 365 | 615604 | 501 | 646010 | 526 |
| 475970 | 303 | 486721 | 306, 327 | 511452 | 343 | 544030 | 350 | 563412 | 365 | 615623 | 501 | 647010 | 526 |
| 475971 | 303 | 486741 | 327 | 511532 | 343 | 544032 | 350 | 563452 | 243, 366 | 615624 | 501 | 647050 | 526 |
| 475972 | 303 | 486742 | 327 | 514020 | 342 | 544100 | 350 | 563453 | 243, 366 | 616126 | 501 | 648010 | 327, 526 |
| 475973 | 303 | 500001 | 336 | 514040 | 342 | 545010 | 348 | 564022 | 364 | 616127 | 501 | 648050 | 327, 526 |
| 475975 | 303 | 500002 | 336 | 514060 | 342 | 545011 | 348 | 564030 | 364 | 616306 | 499 | 648100 | 327, 526 |
| 475977 | 303 | 500006 | 336 | 514080 | 342 | 545014 | 349 | 564040 | 364 | 616407 | 499 | 648200 | 327, 526 |
| 475980 | 303 | 500007 | 336 | 514100 | 342 | 545015 | 349 | 564052 | 364 | 617000 | 502 | 648210 | 327, 526 |
| 476000 | 305 | 500009 | 336 | 515020 | 342 | 545016 | 349 | 564102 | 364 | 617010 | 502 | 649010 | 492, 526 |
| 476001 | 305 | 500010 | 309 | 515030 | 342 | 545017 | 349 | 564401 | 365 | 617106 | 502 | 649450 | 524 |
| 476002 | 305 | 500011 | 336 | 515040 | 342 | 545018 | 349 | 564411 | 365 | 620010 | 90 | 650001 | 543 |
| 476003 | 305 | 500015 | 337 | 515050 | 342 | 546001 | 290 | 564412 | 365 | 620011 | 90 | 650003 | 543 |
| 476004 | 306 | 500016 | 337 | 515060 | 342 | 546002 | 289 | 564413 | 365 | 620110 | 90 | 650022 | 544 |
| 476050 | 305 | 500017 | 337 | 515070 | 342 | 546004 | 289 | 603064 | 522 | 620210 | 90 | 650025 | 544 |
| 476051 | 305 | 500020 | 310 | 515080 | 342 | 546005 | 289 | 610000 | 498 | 620310 | 90 | 650090 | 544 |
| 476070 | 305 | 500025 | 337 | 515100 | 342 | 546007 | 290 | 610001 | 498 | 620412 | 90, 447 | 651100 | 545 |
| 476071 | 305 | 500026 | 333, 337 | 515110 | 342 | 546008 | 290 | 610004 | 544 | 620510 | 90 | 651102 | 546 |
| 477000 | 307 | 500030 | 337 | 515120 | 342 | 546009 | 290 | 610005 | 544 | 620610 | 90, 330 | 651110 | 545 |
| 477003 | 277 | 500040 | 337 | 515130 | 342 | 546010 | 290 | 610010 | 507 | 620711 | 90 | 651111 | 545 |
| 477100 | 307 | 500051 | 334 | 515140 | 342 | 546012 | 289 | 610020 | 507 | 620899 | 89 | 651112 | 546 |
| 477201 | 308 | 500101 | 334 | 515150 | 342 | 546014 | 289 | 610064 | 507 | 622332 | 521 | 651113 | 546 |
| 477215 | 306 | 500125 | 335 | 515180 | 342 | 546015 | 290, 329 | 610084 | 507 | 622333 | 521 | 651114 | 547 |
| 477216 | 306 | 500126 | 333 | 516050 | 342 | 546017 | 290, 329 | 610104 | 507 | 622335 | 521 | 651115 | 547 |
| 477217 | 306 | 500150 | 335 | 516060 | 342 | 546021 | 290 | 610105 | 507 | 624331 | 521 | 651116 | 548 |
| 477280 | 307 | 500205 | 334 | 516080 | 342 | 546022 | 288 | 610106 | 507 | 624333 | 521 | 651201 | 548 |
| 477315 | 306 | 500210 | 334 | 516950 | 342 | 546024 | 288 | 610125 | 507 | 630601 | 511 | 651202 | 50, 447, 452 |
| 477316 | 306 | 500250 | 337 | 517011 | 342 | 546025 | 288 | 610126 | 507 | 634003 | 511 | 651210 | 506, 543 |
| 477317 | 306 | 500305 | 334 | 517020 | 342 | 546033 | 288 | 610305 | 507 | 634011 | 512 | 651220 | 506, 543 |
| 477351 | 308 | 500350 | 337 | 517021 | 342 | 546034 | 288 | 610307 | 507 | 634013 | 512 | 651225 | 506, 543 |
| 477771 | 308 | 500410 | 335 | 517030 | 342 | 546035 | 288 | 611000 | 447, 508 | 634021 | 512 | 651235 | 506, 543 |
| 478020 | 310 | 500500 | 309 | 517031 | 342 | 546040 | 288 | 611066 | 505 | 634022 | 512 | 651512 | 548 |
| 478030 | 310 | 500504 | 309 | 518100 | 342 | 546042 | 288 | 611086 | 505 | 634023 | 512 | 651513 | 550 |
| 478050 | 310 | 500505 | 309 | 521110 | 345 | 546043 | 288 | 611106 | 505 | 634025 | 512 | 651522 | 549 |
| 478610 | 308 | 500521 | 310 | 521325 | 345 | 546044 | 288 | 611127 | 505 | 634031 | 512 | 651524 | 550 |
| 478680 | 308 | 500600 | 350 | 521380 | 345 | 546051 | 288 | 611200 | 447, 508 | 634033 | 512 | 651525 | 551 |
| 479200 | 308 | 500700 | 350 | 521400 | 345 | 546052 | 289 | 611266 | 505 | 634041 | 512 | 651542 | 549 |
| 480012 | 311 | 501125 | 344 | 521640 | 345 | 546052 | 289 | 611286 | 505 | 634042 | 512 | 651543 | 551 |
| 480021 | 311 | 501155 | 344 | 522040 | 344 | 546054 | 289 | 611306 | 505 | 634043 | 512 | 651601 | 512 |
| 482040 | 311 | 501160 | 344 | 522080 | 344 | 546058 | 290 | 611307 | 505 | 634044 | 513 | 661020 | 254 |
| 482145 | 301 | 501195 | 344 | 523040 | 344 | 546061 | 289 | 611326 | 505 | 634052 | 510 | 661022 | 254 |
| 482155 | 301 | 502120 | 347 | 523080 | 344 | 546064 | 289 | 611327 | 505 | 634053 | 510 | 661030 | 254 |
| 482300 | 301 | 503200 | 72 | 524390 | 345 | 547001 | 185 | 611346 | 505 | 634054 | 510 | 661033 | 254 |
| 483030 | 393 | 503205 | 72 | 525252 | 344 | 547002 | 185 | 611357 | 505 | 634055 | 510 | 661035 | 255 |
| 483080 | 312, 380 | 503210 | 364 | 525253 | 344 | 547003 | 185 | 611386 | 505 | 634062 | 510 | 661040 | 255 |
| 483090 | 312, 380 | 503220 | 347 | 525362 | 344 | 547004 | 185 | 611387 | 505 | 634063 | 510 | 661050 | 255 |
| 483100 | 312, 380 | 503230 | 347 | 525363 | 344 | 547005 | 185 | 611466 | 500 | 634064 | 510 | 662001 | 514 |
| 484001 | 302 | 503235 | 72 | 525402 | 344 | 547006 | 185 | 611486 | 500 | 634065 | 510 | 662006 | 514 |
| 484006 | 301 | 503240 | 72 | 525403 | 344 | 547007 | 185 | 611487 | 500 | 634072 | 510 | 662111 | 253 |
| 484007 | 301 | 504010 | 344 | 527150 | 346 | 547008 | 185 | 611506 | 500 | 634073 | 510 | 662211 | 253 |
| 484008 | 301 | 504020 | 344 | 527170 | 346 | 547009 | 185 | 611606 | 500 | 634074 | 510 | 662461 | 253 |
| 484100 | 302 | 505011 | 367 | 527250 | 346 | 547010 | 185 | 611607 | 500 | 634075 | 510 | 664801 | 521 |
| 484110 | 302 | 505013 | 367 | 527270 | 346 | 547011 | 185 | 611686 | 500 | 634083 | 511 | 664813 | 521 |
| 484150 | 302 | 505014 | 367 | 528010 | 344 | 560181 | 366 | 611687 | 500 | 634084 | 511 | 666114 | 520 |
| 484200 | 299 | 505020 | 367, 447, 449 | 528034 | 344 | 560201 | 366 | 611706 | 500 | 634103 | 511 | 666231 | 522 |
| 484210 | 299 | 505021 | 367, 523 | 528035 | 344 | 560221 | 366 | 611707 | 500 | 634104 | 511 | 666233 | 522 |
| 484250 | 299 | 505051 | 513 | 528036 | 344 | 560222 | 366 | 611800 | 508 | 634105 | 511 | 666389 | 522 |
| 484255 | 299 | 505052 | 513 | 528050 | 344 | 560261 | 366 | 611806 | 500 | 634803 | 511 | 666953 | 522 |
| 486011 | 327 | 505053 | 513 | 530009 | 340 | 560281 | 366 | 612006 | 501 | 634804 | 511 | 667052 | 521 |
| 486012 | 329 | 505054 | 513 | 530300 | 340 | 560301 | 366 | 612007 | 501 | 634805 | 511 | 667053 | 521 |
| 486014 | 329 | 506010 | 75 | 530400 | 340 | 560321 | 366 | 612306 | 501 | 635238 | 513 | 667141 | 521 |
| 486017 | 329 | 506015 | 75 | 531120 | 80 | 560361 | 366 | 612307 | 501 | 635240 | 513 | 667143 | 521 |
| 486021 | 272 | 506052 | 75 | 531300 | 340 | 560401 | 366 | 612326 | 501 | 635241 | 513 | 667254 | 520 |
| 486022 | 272 | 506053 | 75 | 531360 | 340 | 560451 | 366 | 612327 | 501 | 635242 | 513 | 667373 | 520 |
| 486025 | 214, 272 | 506102 | 75 | 531400 | 340 | 560501 | 366 | 612346 | 501 | 635243 | 513 | 667773 | 520 |
| 486026 | 214, 272 | 506103 | 75 | 532300 | 340 | 561101 | 364 | 612347 | 501 | 635244 | 513 | 667825 | 520 |
| 486031 | 214, 272 | 506202 | 75 | 532360 | 340 | 562231 | 366 | 613306 | 505 | 641050 | 525 | 669112 | 522 |

INDEKS NUMERÓW KATALOGOWYCH

| Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona |
|---------|----------|---------|--------|---------|---------------|---------|---------|---------|--------|---------|--------|---------|--------------|
| 669260 | 522 | 692213 | 518 | 713522 | 383 | 721014 | 377 | 746079 | 410 | 777326 | 413 | 782022 | 361 |
| 669330 | 521 | 692216 | 518 | 713550 | 385 | 721015 | 377 | 746096 | 410 | 777333 | 413 | 782050 | 361 |
| 669411 | 522 | 692221 | 518 | 713551 | 385 | 721016 | 377 | 746097 | 410 | 777351 | 418 | 782100 | 353 |
| 669621 | 522 | 692265 | 519 | 713553 | 385 | 721020 | 377 | 746100 | 406 | 777370 | 421 | 782120 | 353 |
| 680062 | 256 | 692266 | 519 | 713600 | 386 | 721021 | 377 | 751087 | 269 | 777371 | 421 | 783071 | 351 |
| 680092 | 256 | 692301 | 292 | 714011 | 390 | 721022 | 377 | 751102 | 270 | 777373 | 421 | 783210 | 351 |
| 680093 | 256 | 692310 | 293 | 714012 | 390 | 721023 | 377 | 751105 | 269 | 777374 | 421 | 785211 | 351 |
| 680122 | 256 | 692311 | 293 | 714013 | 390 | 721024 | 377 | 751106 | 270 | 777450 | 481 | 785212 | 351 |
| 680123 | 256 | 692312 | 293 | 714014 | 390 | 721025 | 377 | 751185 | 269 | 777520 | 422 | 785213 | 351 |
| 680152 | 256 | 692315 | 518 | 714015 | 390 | 721026 | 377 | 751186 | 270 | 777521 | 422 | 785214 | 351 |
| 680200 | 256 | 692321 | 294 | 714016 | 390 | 721121 | 377 | 751192 | 270 | 777525 | 422 | 785300 | 420 |
| 680541 | 119 | 692322 | 294 | 714021 | 390 | 721124 | 377 | 751205 | 269 | 777530 | 422 | 786100 | 362 |
| 681062 | 256 | 692333 | 294 | 714022 | 390 | 721129 | 376 | 751209 | 270 | 777531 | 422 | 786102 | 363 |
| 681092 | 256 | 692334 | 294 | 714023 | 390 | 721221 | 377 | 751220 | 270 | 777535 | 422 | 786200 | 362 |
| 681093 | 256 | 692400 | 259 | 714026 | 390 | 721224 | 377 | 751900 | 272 | 777540 | 422 | 786202 | 363 |
| 681102 | 256 | 692500 | 259 | 714029 | 390 | 721305 | 378 | 752060 | 271 | 777541 | 422 | 786302 | 363 |
| 681122 | 256 | 692510 | 259 | 714031 | 390 | 721307 | 378 | 752120 | 271 | 777550 | 422 | 786303 | 363 |
| 681123 | 256 | 692600 | 259 | 714042 | 391 | 721310 | 378 | 752150 | 271 | 777551 | 422 | 786402 | 363 |
| 681152 | 256 | 692601 | 259 | 714043 | 391 | 721570 | 376 | 752286 | 325 | 777560 | 423 | 786500 | 363 |
| 681182 | 256 | 692602 | 259 | 714044 | 391 | 721571 | 376 | 752289 | 325 | 777561 | 423 | 786502 | 363 |
| 682060 | 257 | 692610 | 259 | 714045 | 391 | 721580 | 375 | 753060 | 271 | 777581 | 424 | 786931 | 362 |
| 684410 | 119 | 692611 | 259 | 714046 | 391 | 721581 | 375 | 753150 | 271 | 777582 | 423 | 789003 | 371 |
| 684411 | 119 | 692612 | 259 | 714050 | 391 | 722125 | 372 | 770100 | 406 | 777583 | 423 | 789061 | 371 |
| 684415 | 119 | 693210 | 295 | 714058 | 391 | 722130 | 372 | 770201 | 429 | 777584 | 423 | 789120 | 371 |
| 684416 | 119 | 693211 | 295 | 714059 | 391 | 722135 | 373 | 770351 | 430 | 777585 | 423 | 789215 | 375 |
| 684510 | 119 | 693225 | 295 | 714068 | 390 | 722141 | 373 | 771101 | 423 | 777586 | 423 | 801021 | 535 |
| 684511 | 119 | 693226 | 295 | 714072 | 390 | 722221 | 374 | 772281 | 408 | 777587 | 424 | 801350 | 535 |
| 684515 | 119 | 710200 | 402 | 714073 | 383, 387, 389 | 722252 | 374 | 772284 | 411 | 777588 | 423 | 801351 | 535 |
| 684516 | 119 | 710350 | 402 | 714097 | 391 | 722255 | 374 | 772289 | 411 | 777589 | 423 | 801400 | 535 |
| 686100 | 257 | 710930 | 402 | 714099 | 391 | 725001 | 379 | 772321 | 408 | 777590 | 424 | 801401 | 535 |
| 689001 | 297 | 711151 | 397 | 714102 | 391 | 725002 | 85, 379 | 772326 | 411 | 777591 | 424 | 801501 | 536 |
| 689002 | 297 | 711161 | 397 | 714103 | 391 | 730001 | 87 | 773000 | 40 | 777612 | 424 | 801502 | 536 |
| 689003 | 297 | 711191 | 400 | 714104 | 391 | 730002 | 87 | 773001 | 40 | 777615 | 424 | 801505 | 535 |
| 689010 | 297 | 711192 | 400 | 714109 | 391 | 730003 | 88 | 773003 | 40 | 777618 | 424 | 801506 | 535 |
| 690310 | 426 | 711241 | 400 | 714111 | 390 | 730011 | 87, 329 | 773011 | 40 | 777645 | 424 | 801507 | 535 |
| 690552 | 519 | 711242 | 400 | 714112 | 390 | 730012 | 87, 329 | 773013 | 40 | 778002 | 450 | 801516 | 535 |
| 690620 | 524 | 711251 | 400 | 714113 | 390 | 730030 | 87 | 773020 | 43 | 779040 | 419 | 801517 | 535 |
| 690640 | 524 | 711252 | 400 | 714114 | 390 | 730031 | 88 | 773025 | 42 | 779060 | 419 | 801555 | 534 |
| 691100 | 431 | 711300 | 400 | 714115 | 390 | 730032 | 87 | 773028 | 42 | 779131 | 419 | 801556 | 534 |
| 691190 | 251, 432 | 711302 | 401 | 714118 | 390 | 730036 | 89 | 773035 | 41 | 779161 | 419 | 801565 | 534 |
| 691196 | 431 | 711350 | 401 | 714121 | 390 | 730060 | 87 | 773036 | 41 | 779198 | 419 | 801566 | 534 |
| 691250 | 432 | 711351 | 401 | 714122 | 390 | 730061 | 88 | 773051 | 41 | 781040 | 359 | 801993 | 535-536 |
| 691251 | 251, 432 | 711352 | 401 | 714123 | 390 | 730062 | 87 | 773052 | 41 | 781045 | 359 | 802010 | 531, 534-535 |
| 691252 | 432 | 711355 | 401 | 714124 | 390 | 730066 | 89 | 774901 | 425 | 781301 | 358 | 802200 | 531 |
| 691301 | 251 | 711450 | 401 | 714125 | 390 | 730150 | 87 | 774905 | 425 | 781302 | 358 | 802201 | 531 |
| 691303 | 250 | 711452 | 401 | 714127 | 390 | 730151 | 88 | 775002 | 427 | 781312 | 358 | 802202 | 531 |
| 691304 | 250 | 711455 | 401 | 714131 | 390 | 730152 | 87 | 775010 | 427 | 781421 | 355 | 803020 | 533 |
| 691309 | 249 | 711550 | 401 | 714132 | 390 | 730156 | 89 | 775019 | 427 | 781422 | 355 | 803025 | 533 |
| 691310 | 248 | 711600 | 401 | 714139 | 391 | 730301 | 87 | 775113 | 428 | 781432 | 355 | 803026 | 533 |
| 691311 | 249 | 711800 | 401 | 714140 | 391 | 730302 | 87 | 775135 | 428 | 781501 | 356 | 803027 | 533 |
| 691312 | 248 | 711995 | 402 | 714141 | 391 | 730311 | 88 | 775139 | 428 | 781502 | 356 | 803050 | 530 |
| 691313 | 249 | 711998 | 402 | 714142 | 391 | 731152 | 88 | 775415 | 429 | 781512 | 356 | 803055 | 530 |
| 691314 | 249 | 711999 | 401 | 714143 | 391 | 731153 | 88 | 775419 | 429 | 781521 | 356 | 803056 | 530 |
| 691315 | 250 | 712020 | 394 | 714144 | 391 | 732031 | 89 | 777101 | 417 | 781522 | 356 | 804012 | 535 |
| 691350 | 249 | 712022 | 392 | 714145 | 391 | 732061 | 89 | 777102 | 417 | 781531 | 356 | 805020 | 529 |
| 691640 | 524 | 712033 | 392 | 714146 | 391 | 732151 | 89 | 777107 | 417 | 781532 | 356 | 810000 | 538 |
| 691907 | 252 | 712040 | 395 | 714147 | 391 | 732351 | 89 | 777134 | 485 | 781601 | 357 | 810100 | 538 |
| 691908 | 252 | 712044 | 392 | 714148 | 391 | 741155 | 411 | 777171 | 415 | 781602 | 357 | 810120 | 540 |
| 691909 | 252 | 712050 | 396 | 714150 | 391 | 741156 | 411 | 777173 | 415 | 781702 | 357 | 810150 | 538 |
| 691914 | 252 | 712051 | 396 | 714151 | 391 | 741205 | 411 | 777174 | 415 | 781712 | 357 | 810210 | 538 |
| 691915 | 252 | 712055 | 392 | 714153 | 391 | 742010 | 405 | 777195 | 420 | 781801 | 360 | 810300 | 538 |
| 691916 | 252 | 712070 | 396 | 714154 | 391 | 742018 | 409 | 777213 | 412 | 781802 | 360 | 810350 | 538 |
| 691921 | 252 | 712080 | 396 | 714155 | 391 | 742020 | 405 | 777214 | 412 | 781812 | 360 | 810400 | 538 |
| 691922 | 252 | 712100 | 396 | 714157 | 391 | 742028 | 409 | 777217 | 412 | 781901 | 360 | 810401 | 540 |
| 691923 | 252 | 712150 | 396 | 714159 | 391 | 742030 | 405 | 777220 | 416 | 781902 | 360 | 810501 | 538 |
| 691924 | 252 | 712212 | 387 | 714160 | 390 | 742038 | 409 | 777221 | 416 | 781912 | 360 | 810900 | 539 |
| 691925 | 252 | 712300 | 389 | 714168 | 390 | 743000 | 407 | 777242 | 416 | 782001 | 354 | 810910 | 539 |
| 691926 | 252 | 712301 | 389 | 714169 | 390 | 744000 | 407 | 777243 | 416 | 782002 | 354 | 811600 | 539 |
| 691933 | 251 | 712402 | 387 | 714170 | 390 | 744020 | 407 | 777264 | 418 | 782010 | 361 | 811610 | 539 |
| 692003 | 518 | 712403 | 387 | 714171 | 390 | 745104 | 410 | 777265 | 418 | 782011 | 361 | 812500 | 539 |
| 692010 | 518 | 712502 | 388 | 714186 | 390 | 745120 | 407 | 777266 | 418 | 782012 | 361 | 812510 | 539 |
| 692012 | 518 | 712752 | 388 | 714192 | 390 | 745121 | 407 | 777271 | 417 | 782013 | 361 | 813600 | 539 |
| 692013 | 518 | 713200 | 381 | 714193 | 390 | 746035 | 406 | 777290 | 414 | 782014 | 361 | 813610 | 539 |
| 692014 | 518 | 713300 | 383 | 714195 | 390 | 746042 | 410 | 777300 | 414 | 782015 | 361 | 814900 | 539 |
| 692015 | 518 | 713400 | 383 | 714198 | 383, 385-386 | 746043 | 410 | 777301 | 414 | 782016 | 361 | 814910 | 539 |
| 692016 | 518 | 713500 | 382 | 714201 | 383, 385-386 | 746050 | 406 | 777303 | 414 | 782017 | 361 | 815010 | 537 |
| 692020 | 518 | 713501 | 382 | 721010 | 377 | 746067 | 410 | 777304 | 414 | 782018 | 361 | 815020 | 537 |
| 692116 | 518 | 713510 | 384 | 721011 | 377 | 746068 | 410 | 777320 | 413 | 782019 | 361 | 815025 | 307, 537 |
| 692211 | 518 | 713520 | 383 | 721012 | 377 | 746069 | 410 | 777323 | 413 | 782020 | 361 | 815100 | 537 |
| 692212 | 518 | 713521 | 383 | 721013 | 377 | 746070 | 406 | 777325 | 413 | 782021 | 361 | 815200 | 77 |

INDEKS NUMERÓW KATALOGOWYCH

| Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona | Nr kat. | Strona |
|---------|----------|---------|----------|---------|---------------|---------|----------------|---------|---------------|---------|--------|---------|--------|
| 815240 | 77 | 844741 | 473 | 881400 | 465 | 950118 | 296 | 9002063 | 451 | 9703600 | 37 | 9730230 | 24 |
| 815250 | 77 | 844840 | 473 | 881401 | 465 | 950120 | 296 | 9001062 | 441 | 9704005 | 32 | 9731000 | 24, 26 |
| 815300 | 537 | 849033 | 491 | 882151 | 319, 487 | 950121 | 296 | 9001065 | 441 | 9705000 | 23 | 9731100 | 24 |
| 815400 | 537 | 849053 | 491 | 882160 | 319, 487 | 950131 | 296 | 9001062 | 441 | 9705100 | 19 | 9731110 | 24 |
| 815500 | 77 | 849073 | 491 | 882161 | 319, 487 | 950141 | 296 | 9001201 | 451 | 9705110 | 18 | 9731130 | 24 |
| 815600 | 283 | 849103 | 491 | 882170 | 320, 488 | 950160 | 297 | 9001203 | 451 | 9705130 | 18 | 9731190 | 25 |
| 815601 | 283 | 850010 | 476 | 882171 | 320, 488 | 950163 | 297 | 9001206 | 451 | 9705210 | 18 | 9731200 | 24 |
| 815620 | 283 | 850011 | 476 | 882172 | 320, 488 | 950164 | 297 | 9001300 | 437 | 9705230 | 18 | 9731210 | 24 |
| 815621 | 283 | 850020 | 476 | 882180 | 319, 486 | 950167 | 297 | 9001330 | 437 | 9705500 | 20 | 9731230 | 24 |
| 816800 | 283 | 850021 | 476 | 882181 | 319, 486 | 950168 | 297 | 9001360 | 437 | 9706000 | 23 | 9731290 | 25 |
| 816810 | 283 | 852103 | 484 | 883100 | 490 | 950171 | 297 | 9001370 | 437 | 9706100 | 19 | 9731300 | 24 |
| 816830 | 283 | 852104 | 484 | 883200 | 490 | 950172 | 297 | 9001390 | 437 | 9706110 | 18 | 9731310 | 24 |
| 820010 | 541 | 852105 | 484 | 883300 | 490 | 950175 | 297 | 9001390 | 437 | 9706130 | 18 | 9731330 | 24 |
| 820011 | 541 | 852111 | 481 | 883312 | 490 | 950176 | 297 | 9002040 | 448 | 9706210 | 18 | 9731390 | 25 |
| 820081 | 542 | 852120 | 484 | 883390 | 490 | 950179 | 297 | 9002045 | 448 | 9706230 | 18 | 9732000 | 25 |
| 820121 | 542 | 852121 | 426 | 883466 | 490 | 960001 | 51 | 9002060 | 448 | 9706310 | 18 | 9732010 | 27 |
| 820161 | 542 | 852122 | 484 | 883500 | 490 | 965001 | 51 | 9002062 | 448 | 9706330 | 18 | 9732030 | 27 |
| 820998 | 526, 542 | 852130 | 480 | 900264 | 449 | 970000 | 14, 18, 37, 44 | 9002665 | 448 | 9706500 | 20 | 9732110 | 27 |
| 820999 | 526, 542 | 852150 | 480 | 900265 | 449 | 970005 | 14, 18, 37, 44 | 9021060 | 448 | 9707000 | 23 | 9732130 | 27 |
| 822800 | 540 | 852160 | 482 | 900266 | 449 | 973997 | 27 | 9021062 | 448 | 9707110 | 18 | 9733000 | 25 |
| 822801 | 540 | 852161 | 482 | 900267 | 449 | 973998 | 27 | 9021065 | 448 | 9707130 | 18 | 9733010 | 27 |
| 822825 | 540 | 852170 | 483 | 900268 | 452 | 973999 | 27 | 9021661 | 451 | 9707210 | 18 | 9733030 | 27 |
| 822827 | 540 | 852171 | 483 | 900269 | 449 | 979250 | 49 | 9021663 | 451 | 9707230 | 18 | 9733110 | 27 |
| 822829 | 540 | 852172 | 483 | 900390 | 446 | 979301 | 48 | 9021666 | 451 | 9710110 | 14 | 9733130 | 27 |
| 822831 | 540 | 852173 | 483 | 900390 | 446 | 979302 | 48 | 9030100 | 439 | 9710130 | 14 | 9733200 | 26 |
| 822990 | 542 | 852174 | 483 | 900890 | 446 | 979311 | 48 | 9030500 | 439 | 9710210 | 14 | 9736110 | 26 |
| 822998 | 542 | 852175 | 483 | 904003 | 460 | 979312 | 48 | 9030510 | 439 | 9710230 | 14 | 9736120 | 26 |
| 823045 | 541 | 852176 | 483 | 904013 | 460 | 979313 | 48 | 9030700 | 439 | 9710310 | 14 | 9736200 | 26 |
| 823046 | 541 | 852180 | 482 | 904023 | 460 | 979500 | 47 | 9040685 | 456 | 9710330 | 14 | 9736210 | 26 |
| 823401 | 541 | 852230 | 481 | 904043 | 460 | 979510 | 46 | 9040695 | 456 | 9711110 | 15 | 9736230 | 26 |
| 823402 | 541 | 871101 | 314 | 905167 | 447 | 979511 | 44 | 9041085 | 456 | 9711130 | 15 | 9736250 | 26 |
| 823998 | 540 | 871120 | 317 | 905600 | 452 | 979513 | 44 | 9041095 | 456 | 9711210 | 15 | 9737110 | 26 |
| 824130 | 541 | 871126 | 317 | 907560 | 457 | 979521 | 44 | 9041155 | 453 | 9711230 | 15 | 9737130 | 26 |
| 824131 | 541 | 872132 | 316 | 907565 | 457 | 979523 | 44 | 9041165 | 453 | 9713610 | 16 | 9737200 | 26 |
| 840130 | 464 | 872152 | 316 | 907580 | 457 | 979531 | 44 | 9041175 | 453 | 9713630 | 16 | 9737210 | 26 |
| 840145 | 464 | 872211 | 315 | 907585 | 457 | 979533 | 44 | 9041185 | 455 | 9713710 | 16 | 9737230 | 26 |
| 840151 | 492 | 872212 | 316 | 907718 | 442 | 979600 | 47 | 9041195 | 455 | 9713730 | 16 | 9737300 | 26 |
| 840590 | 464 | 872213 | 315 | 908001 | 445, 449 | 979610 | 46 | 9041355 | 453 | 9714310 | 17 | 9737310 | 26 |
| 840602 | 465 | 872214 | 316 | 908010 | 442, 449 | 979611 | 44 | 9041365 | 453 | 9714330 | 17 | 9737330 | 26 |
| 840620 | 464 | 872281 | 315 | 908011 | 447, 426 | 979613 | 44 | 9041375 | 453 | 9714410 | 17 | 9740000 | 31 |
| 840621 | 464 | 872282 | 316 | 908012 | 442, 449, 452 | 979621 | 44 | 9041385 | 455 | 9714430 | 17 | 9740010 | 30 |
| 840643 | 492 | 872331 | 315 | 908665 | 442 | 979623 | 44 | 9041395 | 455 | 9715000 | 21 | 9740030 | 31 |
| 840644 | 492 | 872332 | 316 | 908666 | 458 | 979991 | 28, 49 | 9041855 | 454 | 9715110 | 14 | 9741000 | 30 |
| 840645 | 492 | 872421 | 315 | 908670 | 445, 450 | 979992 | 34-35 | 9041865 | 454 | 9715130 | 14 | 9745000 | 35 |
| 840652 | 492 | 872422 | 316 | 908679 | 445, 450 | 979993 | 34-35 | 9041875 | 454 | 9715210 | 14 | 9745110 | 34 |
| 840653 | 492 | 872461 | 315 | 908690 | 445, 450 | 990998 | 14-15, 21-22 | 9041885 | 456 | 9715230 | 14 | 9745130 | 34 |
| 840654 | 492 | 872462 | 316 | 908772 | 442 | 990999 | 14-15, 21-22 | 9041895 | 456 | 9715310 | 14 | 9905151 | 38 |
| 840655 | 492 | 872651 | 315 | 908777 | 442 | 999511 | 45 | 9041955 | 454 | 9715330 | 14 | 9906782 | 38 |
| 840810 | 474 | 872801 | 315 | 908810 | 457 | 999513 | 45 | 9041965 | 454 | 9716000 | 21 | 9906152 | 38 |
| 841000 | 469 | 872802 | 316 | 908830 | 457 | 999523 | 45 | 9041975 | 454 | 9716110 | 14 | 9906782 | 38 |
| 841026 | 466 | 872901 | 315 | 908900 | 458 | 999531 | 45 | 9041985 | 456 | 9716210 | 14 | | |
| 841027 | 466 | 872902 | 316 | 908910 | 458 | 999533 | 45 | 9051110 | 442 | 9716230 | 14 | | |
| 841036 | 466 | 873151 | 317 | 908920 | 458 | 999541 | 45 | 9051120 | 442 | 9716310 | 14 | | |
| 841037 | 466 | 873551 | 314 | 908930 | 458 | 999543 | 45 | 9051150 | 442 | 9716330 | 14 | | |
| 841040 | 474 | 873901 | 317 | 908940 | 458 | 999551 | 45 | 9051160 | 442, 447 | 9717000 | 22 | | |
| 841041 | 474 | 873902 | 317 | 908950 | 458 | 999553 | 45 | 9051180 | 442 | 9717110 | 15 | | |
| 841051 | 469 | 875200 | 338 | 908960 | 458 | 999611 | 45 | 9051190 | 442, 447 | 9717130 | 15 | | |
| 841052 | 469 | 875300 | 338 | 908970 | 458 | 999613 | 45 | 9051350 | 449 | 9717210 | 15 | | |
| 841061 | 468 | 875310 | 338 | 908980 | 457 | 999621 | 45 | 9700020 | 31-33, 35-37 | 9717230 | 15 | | |
| 841443 | 492 | 880173 | 478 | 908985 | 457 | 999623 | 45 | 9700040 | 23-25, 36-37 | 9718000 | 22 | | |
| 841445 | 492 | 880174 | 478 | 908990 | 457 | 9000011 | 442 | 9700041 | 37 | 9718110 | 15 | | |
| 842029 | 467 | 880175 | 479 | 911101 | 450, 461 | 9000360 | 439 | 9700042 | 37 | 9718130 | 15 | | |
| 842039 | 467 | 880176 | 479 | 911102 | 450, 461 | 9000365 | 439 | 9700060 | 18, 23, 36-37 | 9718210 | 15 | | |
| 842041 | 467 | 880177 | 477 | 911111 | 450, 461 | 9000557 | 439 | 9700061 | 37 | 9718230 | 15 | | |
| 842045 | 468 | 880180 | 320, 489 | 911201 | 450, 461 | 9000560 | 439 | 9700062 | 37 | 9720000 | 33 | | |
| 842129 | 470 | 880245 | 492 | 911211 | 450, 461 | 9000561 | 441 | 9700200 | 36 | 9721000 | 33 | | |
| 842139 | 470 | 880400 | 478 | 914101 | 461 | 9000562 | 439 | 9700210 | 36 | 9724500 | 29 | | |
| 842222 | 471 | 880401 | 478 | 914201 | 461 | 9000563 | 441 | 9700400 | 36 | 9725000 | 28 | | |
| 842232 | 471 | 880402 | 477 | 914402 | 461 | 9000564 | 441 | 9700410 | 36 | 9725110 | 28 | | |
| 842328 | 471 | 880405 | 479 | 917102 | 444 | 9000565 | 439 | 9700600 | 36 | 9725130 | 28 | | |
| 843029 | 368, 472 | 880406 | 479 | 917201 | 445 | 9000611 | 442 | 9700610 | 36 | 9725210 | 28 | | |
| 843032 | 368, 472 | 880600 | 478 | 917501 | 445 | 9000760 | 439 | 9701200 | 37 | 9725230 | 28 | | |
| 843271 | 369, 475 | 880601 | 478 | 917502 | 445 | 9000762 | 439 | 9701400 | 37 | 9725500 | 28 | | |
| 843300 | 369, 475 | 880602 | 479 | 917885 | 445 | 9000765 | 439 | 9701600 | 37 | 9726000 | 28 | | |
| 843310 | 369, 475 | 880603 | 479 | 917892 | 444 | 9001060 | 439 | 9702200 | 37 | 9730100 | 24 | | |
| 844100 | 327 | 880604 | 477 | 917970 | 444 | 9001062 | 439 | 9702400 | 37 | 9730110 | 24 | | |
| 844540 | 473 | 880645 | 492 | 920010 | 404 | 9001064 | 441 | 9702600 | 37 | 9730130 | 24 | | |
| 844541 | 473 | 880700 | 465 | 920110 | 404 | 9001065 | 439 | 9703200 | 37 | 9730200 | 24 | | |
| 844641 | 473 | 880701 | 465 | 950112 | 296 | 9002061 | 451 | 9703400 | 37 | 9730210 | 24 | | |

A

Akcesoria do grysów Potis 423
 Akcesoria do maszynek do mięsa 377
 Akcesoria do pieców 442-445, 447, 449-450, 457-458
 Akcesoria do sprzątania i mycia 520
 Akcesoria do szaf i stołów chłodniczych 492
 Akcesoria do szatkownic 391
 Automatyczny dozownik do mydła 523
 Automatyczny dozownik do płynów dezynfekujących 523
 Automatyczny młynek do kawy z wyświetlaczem 326

B

Bateria umywalkowa 545-548
 Bemar 33, 411
 Blacha do pizzy 366
 Blacha wypiekowa 444-445, 450, 461
 Blender Stalgast 299
 Blender Waring 300-302
 Blixiher Robot-Coupe 392
 Bluza kucharska Chef 510-511
 Bułonówka 148, 150, 152, 156, 158, 161, 165, 167, 169
 Butelka do oliwy i octu 214
 Butelka Quattro Stagioni 190
 Butelka Swing 191

C

Cedzak 67
 Chemia 525-526
 Chochla 68-71, 218, 272
 Cooler akrylowy 307
 Cukiernica 148, 150, 153, 157, 160, 162, 166, 182, 214
 Cukiernica/dyspenser do parmezanu 213
 Cutter-wilk Robot-Coupe 394-396
 Cyrkulator 431
 Czajnik elektryczny 272
 Czapska 511

D

Dekanter 188
 Deska do krojenia 116-118, 306
 Deska do krojenia HACCP 114-115
 Deska do pieczenia z rowkami 118, 217
 Dip 150, 157-158, 163, 171, 175, 179, 181, 183, 286-287
 Dozownik do mydła 514, 523
 Dozownik do napojów 276
 Dozownik do płatków 276
 Dozownik do płynów 523, 535
 Dozownik do ręczników papierowych 514
 Dozownik do sosów 78
 Drzwi do podstaw 37
 Dyspenser barmański 310
 Dyspenser do przypraw 329
 Dyspenser do sosów 78
 Dzbaneł 150, 157, 162, 166, 182-183, 199-200, 210, 274-275
 Dzbaneł miarka 75
 Dzbaneł na mleko 153
 Dzbaneł na oliwę 214
 Dzbaneł z filizanką i spodkiem 183
 Dzbaneł/sojserka 160
 Dzieła miesiarki planetarnej 351
 Dzwonek recepcyjny 76

E

Ekspozytor 277
 Ekspozytor do kanapek 78
 Ekspozytor na dyspensery do sosów 78
 Ekspozytor na pojemniki GN 77
 Ekspres do kawy CREM 322-325
 Elementy neutralne Linia 700 36

F

Fartuch 511-513
 Filizanka 141, 148, 150, 153, 157, 159-160, 162, 166-167
 Filizanka do cappuccino 141, 192, 206, 330-331
 Filizanka do espresso 141, 192, 206, 331
 Filizanka uniwersalna 192, 331
 Filizanka ze spodkiem 143

Filtr do wody 318, 540-541
 Filtr powietrznohy do zmywarki 535-536
 Foremka do terin 66
 Foremka na crème brûlée 183, 207, 350
 Forma do modelowania 344
 Frezer-konserwator - maszyna pomocnicza do lodów 338
 Frytownica 28, 49
 Frytownica Caterina 410
 Frytownica Gredil 406
 Frytownica Roller-Grill 413

G

Garnek do duszenia 55
 Garnek do gotowania ryb 56
 Garnek Gredil 53
 Garnek Premium Line 54-55
 Garnek z kranem 56
 Generator ozonu 524
 Głowica purty c by-pass 540
 Gofrownica 411, 416
 Granitor 277
 Grill 24, 48
 Grill chromowany 26
 Grill lawowy 27
 Grill wodny 25
 Grzałka do podgrzewaczy 266
 Gyros 421-423

I

Imbryk 150, 153

K

Kamienie lawowe 27
 Karafka do wina/wody 210
 Karafka na przyprawę płynną 212
 Kieliszek do białego wina 188, 193-197
 Kieliszek do burgunda 196-197
 Kieliszek do ciężkiego białego wina 197
 Kieliszek do ciężkiego czerwonego wina (Bordeaux) 196
 Kieliszek do czerwonego wina 188, 193-198
 Kieliszek do drinków i koktajli 187
 Kieliszek do jaj 157, 179, 211
 Kieliszek do koktajli 193, 198, 203-204
 Kieliszek do koniaku 193, 203
 Kieliszek do lekkiego białego wina 197
 Kieliszek do lekkiego czerwonego wina (Chianti) 196
 Kieliszek do likieru 193
 Kieliszek do margaryty 197, 203
 Kieliszek do martini 193, 197-198, 204
 Kieliszek do szampana 188-189, 193-198, 204
 Kieliszek do wina 189, 198
 Kieliszek do wina białego 195
 Kieliszek do wina czerwonego 195
 Kieliszek do wina i koktajli 195
 Kieliszek do wody 200
 Kieliszek do wódki 186-187, 198, 200-203
 Kieliszek finger food 285
 Kieliszek uniwersalny 194
 Kieliszki Bistro 197
 Kieliszki Enoteca 197
 Kieliszki Hudson 194
 Kieliszki Imperial 204
 Kieliszki Imperial Plus 194
 Kieliszki Lyric 196
 Kieliszki Montis 195
 Kieliszki Primitime 196
 Kieliszki Risus 197
 Kieliszki Saxon 194
 Kij uniwersalny 522
 Kłoc masarski 119
 Kocioł warzelny 38
 Kociołek do gulaszu 218
 Kociołek do zup 267-268
 Kolumna bufetowa 283
 Kolumna wodna do Linii 700 551
 Kominek do urządzeń Linii 700 37
 Komplet końcówek dekoracyjnych 342
 Komplet prowadnic do stołów GN 1/1 492
 Komplet prowadnic do szaf chłodniczych i mroźniczych 492
 Kontakt grill 404-405, 409, 412

Kontakt grill Caterina 409
 Kontakt grill Gredil 405
 Kontakt grill Panini 405, 409, 412
 Kontakt grill Roller-Grill 412
 Końcówka dekoracyjna 342
 Końcówka do nadziewania 342
 Korek do butelki szampana 303
 Korek przelewowy z sitkiem 506, 543
 Korek z rurką 303
 Kostarka 314, 317
 Kostarka do kruszonego lodu 314
 Kostarka do zabudowy 316
 Kostarka wolnostojąca 315
 Kosz do makaronu 34-35
 Kosz do pieczenia z pokrywą Roll-Top 217
 Kosz do szkła 538-539
 Kosz do sztućców 537-538
 Kosz do tac GN 1/1 538
 Kosz do talerzy 538
 Kosz na owoce 349-350
 Kosz na smieci 515-517
 Kosz stołowy 214, 515
 Kosz uniwersalny 538
 Koszyk do pieczenia 216-217
 Koszyk finger food 289
 Koszyk na sztućce 217
 Kotleciarka 375-376
 Krajacz do jaj 80
 Krajalnicza do kielbas 85, 379
 Krajalnicza do pomidorów 85
 Krajalnicza do wędlin 374
 Krajalnicza do wędlin i serów 372-374
 Krustownica 307
 Kruszarka do lodu 313
 Kruszarka elektryczna Waring 313
 Krzesło cateringowe 296
 Kubek 139, 143, 148, 153, 157, 159-160, 162, 171
 Kubek do espresso 141, 185
 Kubek do gorących napojów 206
 Kubek do herbaty 141
 Kubek do sztućców 537
 Kubek Ikonik 205, 311
 Kubek miarka 75
 Kubek na frytki 288
 Kubek stoik Quattro Stagioni 190
 Kubek stalowy do przesiewania 345
 Kubek/szklanka termiczna 305
 Kuchenka indukcyjna 429-430
 Kuchenka mikrofalowa 427-429
 Kuchenka ceramizna 23
 Kuchenka elektryczna nastawna 20
 Kuchenka elektryczna wolnostojąca 47
 Kuchenka elektryczna z piekarnikiem 21-22
 Kuchenka gazowa 14, 44
 Kuchenka gazowa nastawna 18
 Kuchenka gazowa wolnostojąca 44, 45
 Kuchenka gazowa z piekarnikiem 14-17
 Kuchenka indukcyjna 19, 46
 Kuchenka indukcyjna wolnostojąca 20
 Kuchenka infrared 193
 Kufel do piwa 189, 200, 208
 Kulki izolacyjne 432
 Kuweta do lodów 339

L

Lampa grzewcza 292, 294-295
 Lampa grzewcza do potraw 293
 Lampa grzewcza podwieszana do parasola 259
 Lampa owadobójcza 518-519
 Lejek 74
 Leg do lampy owadobójczej 518
 Licznik przepływu wody 318, 540
 Listwa do bonowania 76
 Listwa magnetyczna 108-109, 111
 Listwa magnetyczna z haczykami 111
 Listwa wspornikowa 226
 Lodówka na mleko do kawy 327

Ł

Ławka cateringowa 296

INDEKS PRODUKTÓW

| | |
|-------------------------|-------------------|
| Łopata do pizzy | 364-365 |
| Łopatka | 72 |
| Łopatka do pizzy | 364 |
| Łopatka do przewracania | 69-72, 95, 108 |
| Łopatka do ryb | 69 |
| Łopatka do serwowania | 71, 272 |
| Łopatka do tortu | 130, 134, 348 |
| Łopatka kątowa | 72, 347 |
| Łuskarzka do lodu | 317 |
| Łyczeczka barmańska | 306 |
| Łyczeczka do deserów | 138 |
| Łyczeczka do herbaty | 122-136 |
| Łyczeczka do kawy | 128, 131-132, 135 |
| Łyczeczka do lodów | 342 |
| Łyczeczka finger food | 290 |
| Łyzka cedzakowa | 68-71, 73 |
| Łyzka do serwowania | 69-71, 272 |
| Łyzka do spaghetti | 69-70 |
| Łyzka miarka | 75 |
| Łyzka perforowana | 69, 71, 272 |
| Łyzka stołowa | 122-136, 138 |
| Łyzka wazowa | 130, 134 |

M

| | |
|--------------------------------------------|--------------------------------|
| Makaroniarka | 34-35 |
| Maszyna do bitej śmietany | 338 |
| Maszyna do mielenia mięsa | 376-377 |
| Maszyna do ostrzenia noży | 113 |
| Mata barmańska | 307 |
| Mata do wypieków | 345 |
| Meble cateringowe | 296 |
| Meble skrapcane do samodzielnego montażu | 503-504 |
| Meble spawane | 498-502 |
| Miarka | 305 |
| Miarka dwustronna | 305 |
| Miesiarka planetarna | 351 |
| Mieszadło | 73 |
| Mikser Micromix Robot-Coupe | 397 |
| Mikser ręczny Bamix Gastro | 402 |
| Mikser ręczny Robot-Coupe | 398-401 |
| Mikser ręczny Waring | 402 |
| Mikser spiralny | 362-363 |
| Mini naczyńca finger food | 285, 288, 290 |
| Mini patery | 349 |
| Miotala | 522 |
| Misczka do lodów i deserów | 141 |
| Misczka do zupy | 139 |
| Misczka finger food | 285 |
| Miska | 64-65, 143, 150, 153, 183, 210 |
| Młynek do mielenia kawy | 326 |
| Młynek do przypraw | 215 |
| Moduły z szufladami do stołów chłodniczych | 469 |
| Moździerz | 304 |
| Moździerz z tłukiem | 215 |
| Mydło HACCP | 525 |

N

| | |
|----------------------------------------|--------------------------|
| Naboje do syfonu | 310, 337 |
| Naboje Nitro do syfonu iSi | 333, 337 |
| Naboje Professional do syfonu iSi | 337 |
| Naboje Soda do syfonu do wody iSi | 309 |
| Naczyńca do finger food | 285, 288, 290 |
| Naczyńca emailowane | 184 |
| Naczyńca porcelanowe do finger food | 286 |
| Naczyńca żelwne | 57 |
| Naczynie do mikrowytworzenia z wylewką | 198 |
| Naczynie do zapiekania | 137, 163 |
| Naczynie finger food | 198, 285 |
| Nadstawka do kosza | 539 |
| Nadzwierzka do kiebas | 378 |
| Nakładka redukcyjna na ruszt | 14-15, 18, 37, 40, 44-45 |
| Nakładka wok | 14-15, 18, 37, 44-45 |
| Naleśnikarka | 411, 416 |
| Napełniacz | 548-551 |
| Naswietlacz uniwersalny | 519 |
| Noże ceramiczne | 101 |
| Noże cukiernicze | 347 |
| Noże dekoracyjne | 81 |
| Noże kute Stalgast Elite | 97 |
| Noże Sanelli Inia Premana Professional | 92 |
| Noże Sanelli Skin | 96 |

| | |
|-----------------------------------------|--------------------------------------|
| Noże Stalgast | 99-100 |
| Noże Stalgast HACCP | 106 |
| Noże ze stali nierdzewnej Premium HACCP | 102 |
| Nożyce do drobiu | 100, 110 |
| Nożyce kuchenne | 110 |
| Noż dekoracyjny do cytrusów | 81-82 |
| Noż dekoracyjny do masła | 81 |
| Noż dekoracyjny Julienne | 82 |
| Noż do biszkoptów (ostrze ząbkowane) | 347 |
| Noż do bułek | 107 |
| Noż do chleba | 94, 96, 98-100, 105, 108-109 |
| Noż do filetowania | 99, 104, 108-109 |
| Noż do jarzyn | 95-96, 98-100, 103, 107-108 |
| Noż do krojenia | 103, 107 |
| Noż do krojenia ciast | 347 |
| Noż do krojenia tortów | 347 |
| Noż do łososia | 94 |
| Noż do mięsa | 99, 104, 109 |
| Noż do nacięcia | 94 |
| Noż do obierania | 81, 95-96, 98-100, 103, 107-109, 306 |
| Noż do obierania cytrusów | 81 |
| Noż do oddzielania kości | 94, 100, 104, 108 |
| Noż do ostrzy | 94 |
| Noż do pieczenia | 94, 96, 100, 109 |
| Noż do pomidorów | 95, 98 |
| Noż do ryb | 94 |
| Noż do sera z dwiema rączkami | 95, 105 |
| Noż do serów miękkich z otworami | 105 |
| Noż do steków i pizzy | 137 |
| Noż do steków Jumbo | 137 |
| Noż do steków/pomidorów | 96, 99, 108 |
| Noż do szatkowania | 94 |
| Noż do trybowania | 98, 108 |
| Noż do twardego sera | 95 |
| Noż do warzyw | 103 |
| Noż do wędlin | 94 |
| Noż elektryczny do gyrosa | 425 |
| Noż japoński | 95 |
| Noż japoński Santoku | 101 |
| Noż japoński Sashimi | 95 |
| Noż kuchenny | 94, 96, 98-102, 104, 106, 108-109 |
| Noż kuchenny karbowany | 98 |
| Noż łopatkowy do tortów | 347 |
| Noż masarski | 94, 105, 108 |
| Noż Santoku | 98, 101, 108 |
| Noż stołowy | 122-136, 138 |
| Noż uniwersalny | 96, 103, 106-107 |

O

| | |
|-------------------------|----------|
| Oblieraczka | 110 |
| Oblieraczka do warzyw | 70 |
| Oblieraczka do serwetek | 371 |
| Oblieraczka do serwetek | 163 |
| Obuwie gastronomiczne | 513 |
| Ociekacz | 228-229 |
| Ociekacz GN | 231 |
| Ociekacz na talerze | 540 |
| Odkamieniacz | 327, 526 |
| Okap DriveVent Economic | 508 |
| Opiekacz | 407, 417 |
| Ostrzałka do noży | 113 |
| Otwieracz | 80, 304 |
| Otwieracz do butelek | 304 |
| Otwieracz do konserw | 70, 84 |
| Otwieracz kelnerski | 304 |

P

| | |
|------------------------------|-----------|
| Pakowarka listwowa | 250-251 |
| Pakowarka prężniowa | 248-249 |
| Pakowarka prężniowa komorowa | 248 |
| Pakowarka prężniowa listwowa | 250 |
| Palnivo do podgrzewaczy | 265 |
| Palnik do crème brûlée | 350 |
| Papier do frytek | 288 |
| Papier do pieczenia | 345 |
| Parasol grzewczy | 292 |
| Patelnia | 58, 60-61 |
| Patelnia do naleśników | 60-61 |
| Patelnia do ryb | 60-61 |
| Patelnia elektryczna | 30-31, 50 |

| | |
|----------------------------------------------------|---------------------------------|
| Patelnia głęboka | 61 |
| Patelnia grillowa | 57 |
| Patelnia nieprzyswierająca | 58-59 |
| Patelnia powlekana tytanem | 59 |
| Patelnia uchylana | 30-31, 50 |
| Patelnia WOK | 32, 58 |
| Patelnia ze stali węglowej | 58 |
| Patela | 349 |
| Patela do tortu | 348 |
| Patela na ciasto | 163 |
| Patela na owoce | 349-350 |
| Patela z kłosem | 349 |
| Pędzelek | 344 |
| Peseta do usuwania osi | 80 |
| Piec do pizzy | 353-360 |
| Piec konwekcyjno-parowy | 438-441, 446, 448, 451, 453-456 |
| Piec konwekcyjny Roller-Grill | 417-418 |
| Piec konwekcyjny LineMicro™ | 460 |
| Pieprzniczka | 157, 177, 179, 181 |
| Pierścień cukierniczo-kucharski | 344 |
| Piła do kości | 375 |
| Pistolet do sosów i kremów | 346 |
| Pluczką do porogenera do lodów | 340 |
| Płyn do czyszczenia lodówek i witrzyn chłodniczych | 492, 525 |
| Płyn do czyszczenia układów spieniania mleka | 327, 526 |
| Płyn do mycia grilli, piekarników i rusztów | 526 |
| Płyn do mycia pieców | 442, 447, 449, 452 |
| Płyn do mycia szyby i luster | 526 |
| Płyn do mycia w zmywarkach | 525 |
| Płyn do nabłyszczenia stali nierdzewnej | 492, 526 |
| Płyn do nabłyszczenia w zmywarkach | 525 |
| Płyn myjący ogólnego zastosowania | 525 |
| Płyn uniwersalny, bakteriofobny | 525 |
| Płyta do finger food z lupką | 284 |
| Płyta grillowa Caterina | 410 |
| Płyta grillowa elektryczna | 24-25, 48 |
| Płyta grillowa elektryczna, chromowana | 26 |
| Płyta grillowa gazowa | 24 |
| Płyta grillowa gazowa, chromowana | 26 |
| Płyta grillowa Gredli | 407 |
| Płyta grillowa Roller-Grill | 415 |
| Płyta z lupką | 283-284 |
| Podgrzewacz do bułek | 414 |
| Podgrzewacz do frytek | 29 |
| Podgrzewacz elektryczny GN 1/1 | 262, 264 |
| Podgrzewacz elektryczny z kociolkami do zup | 264 |
| Podgrzewacz GN 1/1 | 260, 263 |
| Podgrzewacz okrągły | 260, 263 |
| Podgrzewacz owalny | 263 |
| Podgrzewacz Roll-Top | 261-262 |
| Podgrzewacz uchylny GN 1/1 | 264 |
| Podgrzewacz z kociolkami | 264 |
| Podstawa bufetowa | 284 |
| Podstawa do pizzy | 361 |
| Podstawa do pieca konwekcyjno-parowego | 442, 447, 449, 458 |
| Podstawa do wiaderka | 308 |
| Podstawa do zmywarki | 531, 534-535 |
| Podstawa na kółkach do pojemnika | 516-517 |
| Podstawa pod garnki | 56 |
| Podstawa pod łyżkę | 163, 175 |
| Podstawy do urządzeń Linia 700 | 37 |
| Pojemnik barmański | 307 |
| Pojemnik FIFO | 238 |
| Pojemnik GN | 220-236 |
| Pojemnik na butelki | 310 |
| Pojemnik na ciasto | 365 |
| Pojemnik na jajka | 238 |
| Pojemnik na kubki do sztućców | 537 |
| Pojemnik na odpady | 515-517 |
| Pojemnik na palnivo i żel | 265 |
| Pojemnik na sztućce | 537 |
| Pojemnik na żywność | 237 |
| Pojemnik termozolacyjny | 240-242 |
| Pojemnik termozolacyjny do lodu | 308 |
| Pojemnik termozolacyjny do pizzy | 242, 367 |
| Pojemnik termozolacyjny do winy | 308 |
| Pojemnik termozolacyjny GN 1/1 | 240-241 |
| Pojemnik termozolacyjny na kuwety do lodów | 242 |
| Pojemnik termozolacyjny z uchwytem | 242 |
| Pojemnik transportowy THOR | 237 |
| Pojemniki GN z polipropylenu | 230, 234, 236 |
| Pojemniki GN z poliwęglanu | 228-229, 231-233 |
| Pojemniki GN ze stali nierdzewnej | 220, 222-223, 225-227 |

| | | | | | |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|
| Pojemniki uniwersalne THOR | 516 | Salaterka szklana | 285 | Szczotka do czyszczenia | 327, 520 |
| Pokal do piwa | 195, 208 | Schładzarka szokowa | 491 | Szczotka do czyszczenia ekspresu | 327 |
| Pokrowce na meble cateringowe | 297 | Schładzarko-zamrażarka szokowa | 491 | Szczotka do czyszczenia pieców | 365 |
| Pokrowiec kucharski na noże | 111 | Separator obierzyn | 371 | Szczotka do mycia warzyw | 520 |
| Pokrywa GN szczelna | 231-233 | Serwetnik | 159, 171, 211 | Szczotka do stali nierdzewnej | 521 |
| Pokrywa GN z wycięciami na uchwyty | 225 | Shaker | 305 | Szczotka do zamiatania | 522 |
| Pokrywa Roll-Top GN 1/1 | 282 | Shaker bostoński | 305 | Szczotka drucziana | 520 |
| Pomocnik barmański | 307 | Shaker do koktajli | 305 | Szczypce cukierkowe | 79 |
| Popielnica z koszem na śmieci | 515 | Siatka do pizzy | 366 | Szczypce do ciasta | 79 |
| Popielniczka | 207 | Siekacz zmiękczający do mięsa | 120 | Szczypce do cukru | 80 |
| Popychacz do szatkownicy | 86 | Sitko | 66 | Szczypce do cukru / lodu | 80 |
| Porcelana Afrodyta | 147-148 | Sitko barmańskie | 304 | Szczypce do lodu | 79-80 |
| Porcelana Apulia | 155-163 | Sitko barmańskie typu Julep | 304 | Szczypce do pieczenia | 79 |
| Porcelana Bistro | 176-177 | Sitko stożkowe | 66 | Szczypce do pieczywa | 79 |
| Porcelana czarna | 144-145 | Sitko stożkowe z gęstą siatką | 66 | Szczypce do spaghetti | 79 |
| Porcelana dla dzieci | 139 | Sitko z lejkiem | 336 | Szczypce do słimaków | 211 |
| Porcelana dla dzieci | 138 | Sito | 67 | Szczypce grillowe | 79 |
| Porcelana Isabell | 180-183 | Sito do przesiewania | 66 | Szczypce uniwersalne | 79, 432 |
| Porcelana Kaszub/Hel | 151-153 | Skrobak do ryb | 80 | Szczypce z poliwęglanu | 79 |
| Porcelana kolorowa | 144-145 | Skrobka plastikowa | 344 | Szklanka | 188, 192, 195-196, 200, 311 |
| Porcelana Koneser | 178-179 | Stoik Fido | 190 | Szklanka Bistro | 205 |
| Porcelana Liguria | 170-174 | Słomka | 306 | Szklanka do espresso i wody | 330 |
| Porcelana Lubiana | 146-153 | Słomka do napojów | 306 | Szklanka do gorących napojów | 206 |
| Porcelana Prato | 164-167 | Shupek hotelowy | 297 | Szklanka do Irish Coffe | 206, 330 |
| Porcelana Stalgast | 154-179 | Solniczka | 157, 177, 179, 181 | Szklanka do latte | 192, 206, 330-331 |
| Porcelana Taranto | 168-169 | Solniczka/pieprzniczka | 157, 177, 179, 212, 214 | Szklanka do piwa | 189, 208-209 |
| Porcelana Tersall | 149-150 | Sosjerka | 150, 152, 157, 162, 166, 183, 207, 211 | Szklanka do piwa „shaker” | 189 |
| Porcjoner do lodów | 340 | Spodek | 141, 143, 148, 150, 152-153, 156-157, 159, 181 | Szklanka do piwa Irish | 187 |
| Porcjoner do ryżu i puree | 80 | Spodnie kucharskie | 511 | Szklanka do piwa Nonix | 187 |
| Półka wisząca przestawna | 507 | Stalka | 95, 99-100, 102, 109, 112 | Szklanka do piwa Tulipe | 209, 209 |
| Półka z pojemnikami na przyprawę | 77 | Stalka diamentowa | 98, 108, 112 | Szklanka Longue | 187 |
| Półki do szafki stołów | 492 | Stalka Sanelli | 112 | Szklanka niska | 186-187, 189, 195, 198-202, 205 |
| Półmisek | 57, 143, 156, 159-161, 163, 165, 167, 169, 172-173 | Stalki | 112 | Szklanka Rock Bar | 186 |
| Półmisek do rybu | 210, 277 | Stanowisko neutralne | 36 | Szklanka Stone | 187 |
| Półmisek owalny | 143, 148, 150, 152, 179, 181-182 | Stelaż do pełnego załadunku GN 1/1 | 442 | Szklanka Tin Can | 204 |
| Półmisek pod talerz | 278 | Sterylizator UV do noży | 112 | Szklanka Wind | 187 |
| Półmisek prostokątny | 177 | Stojak do dozowników | 523 | Szklanka wysoka | 186-187, 189, 198-202, 205 |
| Prowadnice do podwieszania kielszków | 310 | Stojak na deski | 114 | Szklanki Centra | 202 |
| Prowadnice do szafki stołów | 492 | Stojak na frytki | 288 | Szklanki do gorących napojów | 330 |
| Przewijak dla dziecka | 521 | Stojak na hot dogi | 78 | Szklanki Grande-S | 199 |
| Przybory do serwowania | 71, 272 | Stojak na kartę menu | 214, 272 | Szklanki Highness | 201 |
| Przybory do słimaków | 211 | Stojak na spodek do kosza | 540 | Szklanki i kielszki Allegra | 195 |
| Przybory kuchenne | 70 | Stojak na talerze do kosza | 540 | Szklanki i kielszki Amber | 195 |
| Przybory kuchenne monoblok | 68-69 | Stojak na wafle do lodów | 540 | Szklanki i kielszki Elysa | 204 |
| Pucharek do lodów | 207, 341-342 | Stojak na worek na odpady | 517 | Szklanki i kielszki Sorgente | 187 |
| Pucharki do lodów i deserów | 191 | Stojak pod tacę | 281 | Szklanki Imperial | 202 |

R

| | | | | | |
|-------------------------------------------|----------------|-----------------------------------------------|------------------|------------------------------------------------------|----------|
| Radelko do pizzy | 364 | Stół chłodniczy | 466-469 | Szklanka Pleasure | 205 |
| Radelko proste | 70 | Stół chłodniczy barowy | 319, 486 | Szklanki Side | 201 |
| Regal magazynowy | 507 | Stół chłodniczy do pizzy | 368, 472 | Szko Bormioli Rocco | 186 |
| Regal magazynowy GN 1/1 | 257 | Stół chłodniczy do pizzy 600x400 | 369, 475 | Szko cechowane | 189 |
| Regal ociekowy na pojemniki GN | 257 | Stół chłodniczy sałatkowy | 470-471 | Szko do kawiarni | 330 |
| Regal ze stali chromowanej | 256 | Stół mroźniczy | 466, 468 | Szko do serwowania | 190 |
| Ręczna szatkująca okrągła | 521 | Stół mroźniczy 600 x 400 | 474 | Szko Linia Casablanca | 200 |
| Rekawica stalowa | 120 | Stół pod ekspres do kawy | 328 | Szko Linia Restaurant | 188 |
| Rekawice kuchenne | 367 | Stół przycięenny bez półki | 505 | Szko Linia Timeless | 198 |
| Rekawice lateksowe | 367, 523 | Stół przycięenny z drzwiami suwanymi | 501 | Szko Pasabahce | 193-210 |
| Rekawice ochronne | 513 | Stół przycięenny z półką | 501, 505 | Szko termiczne | 192 |
| Rekawice piekarskie | 367 | Stół z basenem | 500 | Szko Timeless | 199 |
| Rekawice termiczne olejoodporne do grilla | 367 | Stół ze zlewem | 498-499, 505-506 | Sznoł do słupka hotelowego | 297 |
| Robot Cook | 393 | Suszarka do żywności, dehydrator | 426 | Szpaczelka | 347 |
| Robot wielofunkcyjny Robot-Coupe | 387-389 | Syfon do bitych śmietany | 337 | Szpatuła do lodów | 340 |
| Rollka dziurkująca | 344 | Syfon do bitych śmietany i śi | 334-335 | Szpatuła do mas cukierkowej | 72, 347 |
| Rollka tnąca | 344 | Syfon do wody sodowej | 310 | Szpatułka drewniana okrągła | 411 |
| Rollkowy podgrzewacz do parówek | 415 | Syfon do wody sodowej i śi | 309 | Szpipek do bononawia | 76 |
| Rondeł | 55 | Szafa chłodnicza lub mroźnicza | 464-465, 478-479 | Sztućce | 122 |
| Rondeł do sosów | 55 | Szafa chłodnicza lub mroźnicza 600x400 | 474 | Sztućce Barowe | 123-136 |
| Rozdrabniacz odpadów organicznych | 543-544 | Szafa chłodniczo-mroźnicza | 465 | Sztućce dla dzieci | 138 |
| Różen do kurczaków | 420 | Szafa magazynowa (drzwi skrzydłowe) | 502 | Sztućce do steków / pizzy | 137 |
| Różga | 73 | Szafa porządkowa z umywalką | 502 | Sztućce przedśkolne | 138 |
| Ruszt | 450, 461 | Szafa przelotowa drzwi suwane | 502 | Sztućce restauracyjne | 127, 135 |
| Ruszt chromowany | 461 | Szafka BHP | 514 | Sztućce stołowe | 126 |
| Ruszt do piekarnika 600x400 | 14, 15, 21, 22 | Szafka wisząca (drzwi skrzydłowe) | 501 | Szufelka | 76 |
| Ruszt do piekarnika GN 2/1 | 14-15, 21-22 | Szafka wisząca (drzwi suwane) | 501 | Szufelka do frytek | 74 |
| Ruszt do rybu typu S | 27 | Szatkownica do krojenia w cząstki | 86 | Szufłada z odbijakiem pod młynek lub ekspres do kawy | 329 |
| Ruszt ze stali nierdzewnej | 444 | Szatkownica do warzyw elektryczna Robot-Coupe | 381-386 | | |
| | | Szatkownica do warzyw ręczna | 85-86 | | |
| | | Szatkownica mandolina | 85 | | |
| | | Szczotka | 306 | | |
| | | Szczotka czyszczenia pieców | 365 | | |
| | | Szczotka do blatów | 521 | | |

S

| | |
|----------------------------------|----------|
| Ścierka z mikrofibry | 521 |
| Środek do czyszczenia ekspresów | 327, 526 |
| Świetłówka do lampy owadobójczej | 518-519 |

T

| | |
|-------------------------------------------|------------------------------------------------|
| Tabletki solne | 318, 526, 542 |
| Tabliczka informacyjna | 214, 272 |
| Taboret | 420 |
| Taboret elektryczny | 43 |
| Taboret gazowy | 40 |
| Taboret indukcyjny | 40 |
| Taboret na kółkach | 521 |
| Taboret podwojny | 40 |
| Taboret pojedynczy | 40 |
| Taboret pomocniczy Standard Line | 41 |
| Taboret Top Line Power | 41 |
| Taborety Top Line | 40 |
| Taca | 158, 163, 175, 280, 287 |
| Taca ekspozycyjna | 278 |
| Taca fast food | 281 |
| Taca GN 1/1 | 282 |
| Taca kelnerska | 279-280 |
| Taca laminowana | 279 |
| Tacka na paragony | 76 |
| Tacka ociekowa | 269-270, 273 |
| Talerz do makaronu | 140, 152, 183 |
| Talerz do pizzy | 137, 140, 183, 366 |
| Talerz do risotto | 140 |
| Talerz do ryb | 140 |
| Talerz do śniadków | 211 |
| Talerz głęboki | 139, 143, 145, 148, 150, 152, 156, 158-161 |
| Talerz głęboki do makaronu | 172 |
| Talerz owalny do steków | 140 |
| Talerz płytki | 139-140, 143, 145, 148, 150, 152, 156, 158-161 |
| Tampier | 329 |
| Tarcze do urządzeń Robot-Coupe | 390-391 |
| Tarka czterostronna | 75 |
| Tarka do przypraw | 74 |
| Tarka sześciokątna | 75 |
| Tasak | 95, 98, 104 |
| Termo-higrometr | 90 |
| Termometr | 90 |
| Termometr cyfrowy, bezdotykowy | 90 |
| Termometr do mleka | 90, 330 |
| Termometr elektroniczny | 90 |
| Termometr lodówkowy | 90 |
| Termometr sonda | 90 |
| Termos | 239, 246-247, 273 |
| Termos cateringowy | 273 |
| Termos stolowy | 273, 274 |
| Termos z kranem | 246 |
| Termosy stalowe Basic Line | 247 |
| Termosy transportowe z pokrytleniu | 239 |
| Termosy transportowe ze stali nierdzewnej | 245 |
| Timer minutnik czasowy | 89 |
| Łłuczek do miesa | 120 |
| Łłuczek szefa kuchni | 120 |
| Torba do pizzy | 243, 366 |
| Torby termiczne Lunchboxy | 244 |
| Toster | 419 |
| Toster/ opiekacz | 419 |

U

| | |
|-------------------------------------|----|
| Ubijak do piany z kulką (20 drutów) | 70 |
|-------------------------------------|----|

| | |
|-------------------------------------------|--------|
| Ubijak do ziemniaków | 69, 73 |
| Ubijak piany | 344 |
| Uchwyt dolny miecza | 423 |
| Uchwyt na kanapki | 419 |
| Umywalka bezdotykowa | 544 |
| Umywalka niezabudowana | 498 |
| Umywalka zabudowana | 498 |
| Urządzenia do ręcznego szatkowania warzyw | 85 |
| Urządzenie do gorącej czekolady | 346 |
| Urządzenie do gotowania ryżu | 425 |
| Urządzenie do hot-dogów | 414 |
| Urządzenie do obierania i krojenia jabłek | 84 |
| Urządzenie do schładzania napojów | 277 |

W

| | |
|---------------------------------------|--------------------------------------------|
| Waga elektroniczna | 87-89 |
| Wałek | 345 |
| Wałkownica do ciasta | 362 |
| Wanna | 65 |
| Wanna przedczekawka | 67 |
| Warnik | 269-270 |
| Warnik dwusłankowy | 270 |
| Warnik Gredil | 269 |
| Waza | 182, 218 |
| Waza do zupy | 152, 156, 159-161, 165, 167, 173, 179, 218 |
| Wazon | 157, 166, 183 |
| Wąż do pakowania próżniowego | 301 |
| Wiaderko do szampana | 258 |
| Wiadro | 63 |
| Wiadro z pierścieniem | 63 |
| Widelczyk do ciasta | 128, 131, 135 |
| Widelczyk stolowy | 138 |
| Widielec | 98-100, 108-109, 137 |
| Widielec deserowy | 132 |
| Widielec do przetracania | 69, 70 |
| Widielec do serwowania | 71, 272 |
| Widielec do silników | 211 |
| Widielec stolowy | 122-136 |
| Wielofunkcyjny piec konwekcyjny | 51 |
| Wieszak na akcesoria | 522 |
| Wieszak na pokrywy | 56 |
| Wieszak na worki i końcówki | 343 |
| Wieszak z haczykami | 70 |
| Wirówka do sałaty | 64 |
| Witryna chłodnicza | 282, 473, 477, 480-485 |
| Witryna chłodnicza do butelek | 319-320, 487-488 |
| Witryna do serwowania GN 1/1 | 282 |
| Witryna ekspozycyjna | 481, 483 |
| Witryna grzewcza | 426 |
| Witryna mrożnicza barowa | 320, 489 |
| Wkład chłodzący | 282 |
| Wkład do głowicy | 540 |
| Wkłady do gotowania | 56 |
| Włacznik pneumatyczny | 544 |
| Wok | 32 |
| Wok indukcyjny | 32 |
| Worek do pakowania próżniowego | 252 |
| Worek do wyciskania | 343 |
| Wózek do koszy | 538 |
| Wózek do pojemnika na ciasto do pizzy | 365 |
| Wózek kelnerski | 254-255 |

| | |
|------------------------------------------------|-------------------|
| Wózek platformowy | 253 |
| Wózek transportowy | 253 |
| Wózek z półkami | 254-255 |
| Wybierak do ciast | 344 |
| Wybijak do fusów | 329 |
| Wycinarki | 344 |
| Wyciskacz do cytrusów | 303 |
| Wyciskacz do cytryn | 80, 303 |
| Wyciskacz do czosnku | 80 |
| Wyciskacz do plasterków cytrusowych | 303 |
| Wyciskarka do cytrusów | 310 |
| Wyciskarka do owoców cytrusowych | 311 |
| Wyciskarka elektryczna do owoców cytrusowych | 311 |
| Wyciskarka J80 Ultra / J80 Buffet / J100 Ultra | 312, 380 |
| Wydrążacz | 70 |
| Wydrążacz do jabłek | 81 |
| Wydrążacz do kulek, podwojny | 81 |
| Wydrążacz do pomidorów | 80-81 |
| Zamglawiacz, urządzenie do dezynfekcji | 524 |
| Zamrażarka skrzyniowa | 490 |
| Zaparzacz | 271 |
| Zaparzacz do kawy, przelewowy | 325 |
| Zapas do mopa Fiber Mops | 522 |
| Zapaska | 512 |
| Zastawa stołowa | 139-142 |
| Zestaw 4 sit do przesiewania | 66 |
| Zestaw desek HACCP | 114 |
| Zestaw do carvingu | 82-83 |
| Zestaw do przypraw | 182, 212-213 |
| Zestaw do zamiatania | 522 |
| Zestaw dwóch koszy do frytownicy | 28, 49 |
| Zestaw końcówek do nadziewania | 336 |
| Zestaw noży Sanelli z listwą | 95 |
| Zestaw noży wałkowanych z listwą | 100, 109 |
| Zestaw podstaw bufetowych | 290 |
| Zestaw pompy cateringowej | 442, 548 |
| Zestaw przysznica | 50, 447, 452, 548 |
| Zestaw tarcz do frytek Robot-Coupe | 390 |
| Zestaw tarcz do kostek Robot-Coupe | 391 |
| Zestawy noży | 98-99, 108-109 |
| Zmiękcacz do wody | 318, 542 |
| Zmywarka do gamków Silanos | 529 |
| Zmywarka do szkła Stalgast | 535 |
| Zmywarka kapturowa Silanos | 530 |
| Zmywarka kapturowa Stalgast | 533 |
| Zmywarka uniwersalna Silanos | 536 |
| Zmywarka uniwersalna Stalgast | 534-536 |
| Zmywarka wypararka do gamków | 529 |
| Zmywarka wypararka do szkła | 535 |
| Zmywarka wypararka kapturowa | 530, 533 |
| Zmywarka wypararka uniwersalna | 534-535 |
| Znacznik rozstawny | 346 |
| Zarówka do lamp grzewczych | 259 |
| Żel do podgrzewaczy | 265 |
| Żel w butelce | 265 |
| Żel w puszcze | 265 |
| Żel w wiadrze | 265 |



Wszystkie zamieszczone wyroby spełniają wymagania Dyrektyw Nowego Podejścia.



Wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością spełniają wymagania dotyczące bezpieczeństwa i zdrowia zgodnie z Rozporządzeniem 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady.



E0003390W

Kupując wyroby elektryczne i elektroniczne Stalgast możecie Państwo oddać odpowiednie stare urządzenia. Skierujemy do Państwa firmę, która bezpłatnie odbierze zużyty sprzęt i zutylizuje go zgodnie z Umową o zużytych sprzęcie elektrycznym i elektronicznym (Dz.U. 2005 Nr 180 poz.1495).

Informacje zamieszczone w katalogu nie są ofertą w rozumieniu prawa. Wydanie nowego katalogu uniemożliwia wszystkie warunki podane w poprzednich wydaniach. Zamówienie niezrealizowane z powodu braków magazynowych zastaną potwierdzone pisemnie z podaniem terminu realizacji. Sprzedawca zastrzega sobie prawo zmiany ceny i wycofania wyrobów ze sprzedaży, informacja o w/w zmianach zostanie opublikowana na stronie internetowej. Wyroby w katalogu mogą zostać zastąpione innymi o nie gorszych właściwościach (parametrach) bez powiadomienia. Aby zwiększyć czytelność zdjęć, niektóre wyroby zostały pokazane z wyposażeniem dodatkowym nie wchodzącym w ich skład. Zdjęcia w katalogu mają charakter poglądowy, właściwy produkt może różnić się od wizerunku na zdjęciu. Legalizacja wyrobów pomiarowych używanych w celach komercyjnych należy do klienta. Wyrobów z aluminium nie myć w zmywarkach. Wszelkie prawa zastrzeżone: kopiowanie w całości lub części, bez zezwolenia zabronione. **Uwaga:** ceny brutto zawierają podatek VAT 23%. W przypadku zmiany wysokości podatku VAT ceny brutto ulegną zmianie.

Stalgast Sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie (dalej, jako „Stalgast”) informuje, że:

1. **Przetwarza Pani/Pana dane osobowe**, w celu przesłania niniejszego katalogu z ofertą handlową produktów i usług oferowanych przez Stalgast, **na podstawie** uzasadnionego interesu prawnego Stalgast, jakim są działania marketingowe – art. 6 ust. 1 punkt f) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) – dalej RODO.

2. **Wypełniając obowiązek informacyjny** wynikający z art. 13 ust. 1–2 RODO Stalgast przekazuje następujące informacje związane z zapewnieniem ochrony Pani/Pana danych osobowych:

a. Administrator danych osobowych

Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Stalgast Sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie, Budynek O, Plac Konesera 9, 03-736 Warszawa, KRS: 0000010073, NIP: 9521866652, REGON: 017223787 („Administrator Danych”).

b. Dane kontaktowe Administratora Danych

Z Administratorem Danych można się skontaktować:

1. telefonicznie: (22) 5171575;
2. pod adresem e-mail: ado@stalgast.com;
3. pisemnie, przysyłając korespondencję na adres: Stalgast Sp. z o.o. Budynek O, Plac Konesera 9, 03-736 Warszawa.

c. Dane kontaktowe Inspektora Ochrony Danych

Administrator Danych wyznaczył Inspektora Ochrony Danych, z którym może się Pan/ Pani skontaktować w sprawach ochrony swoich danych osobowych i realizacji swoich praw:

1. pod adresem e-mail: ado@stalgast.com;
2. pisemnie przysyłając korespondencję na adres: Stalgast Sp. z o.o. Budynek O, Plac Konesera 9, 03-736 Warszawa.

d. Cele i podstawy przetwarzania

Przetwarzamy Pani/ Pana dane osobowe w celu:

1. marketingu produktów i usług Administratora Danych oraz podmiotów współpracujących z Administratorem Danych, w tym w celu otrzymywania newslettera – katalogu handlowego – ponieważ przetwarzanie jest niezbędne do realizacji prawnie uzasadnionego interesu Stalgast (art. 6 ust.1 lit. f RODO), którym jest możliwość realizacji marketingu bezpośredniego;
2. ustalenia, dochodzenia lub obrony przed roszczeniami, związanymi z przetwarzaniem Pani/Pana danych osobowych – ponieważ przetwarzanie jest niezbędne do realizacji prawnie uzasadnionego interesu Stalgast (art. 6 ust.1 lit. f RODO), którym jest możliwość ustalenia, dochodzenia lub obrony przed roszczeniami;
3. spełnienia ciążących na Administratorze Danych obowiązków prawnych wynikających z właściwych przepisów prawa – ponieważ przetwarzanie w tym przypadku jest niezbędne do wypełnienia wymogów prawnych, którym Administrator Danych podlega (art. 6 ust. 1 lit. c RODO).

e. Kategorie odbiorców danych

Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych mogą być:

1. spółki powiązane z Administratorem Danych;
2. podmioty upoważnione na podstawie przepisów prawa (sądy, organy państwowe);
3. podmioty świadczące usługi księgowo, informatyczne, marketingowe, komunikacyjne i analityczne, prawne i windykacyjne;
4. podwykonawcy i inne podmioty, z którymi Administrator Danych współpracuje.

f. Prawo do cofnięcia zgody

W każdej chwili przysługuje Pani/ Panu prawo do wycofania zgody na przetwarzanie Pani/ Pana danych osobowych, o ile została ona udzielona, poprzez przesłanie takiego żądania do Administratora

Danych na adres korespondencyjny Administratora Danych. Cofnięcie zgody nie wpływa na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie Pani/ Pana zgody przed jej wycofaniem.

g. Prawo do sprzeciwu

Może Pani/Pan, w każdym czasie, wyrazić sprzeciw wobec przetwarzania Pani/ Pana danych osobowych: poprzez złożenie oświadczenia o sprzeciwie i przesłanie go na adres korespondencyjny Administratora Danych.

h. Przekazywanie danych poza Europejski Obszar Gospodarczy

Administrator Danych nie przekazuje Pani/Pana danych poza Europejski Obszar Gospodarczy.

i. Okres przechowywania danych

Pani/ Pana dane Administrator Danych będzie przetwarzać:

1. w celu marketingu produktów i usług Administratora Danych oraz podmiotów współpracujących z Administratorem Danych, w tym w celu otrzymywania newslettera – do momentu wycofania zgody albo wyrażenia sprzeciwu wobec przetwarzania Pani/ Pana danych osobowych;
2. w celu ustalenia, dochodzenia lub obrony przed roszczeniami, związanymi z przetwarzaniem Pani/Pana danych osobowych – do momentu przedawnienia tych roszczeń;
3. w celu wypełnienia spełnienia ciążących na Administratorze Danych obowiązków prawnych wynikających z właściwych przepisów prawa – do momentu wygaśnięcia obowiązków przechowywania danych wynikających z przepisów prawa.

j. Prawa osób, których dane dotyczą:

Zgodnie z RODO, przysługuje Pani/ Panu:

1. prawo do żądania dostępu do swoich danych oraz otrzymywania ich kopii;
2. prawo do sprostowania (poprawiania) swoich danych;
3. prawo do usunięcia danych (jeżeli nie ma podstaw do tego, aby były przetwarzane dane osobowe można żądać ich usunięcia);
4. prawo do ograniczenia przetwarzania danych (można żądać ograniczenia przetwarzania danych osobowych wyłącznie do ich przechowywania lub wykonywania uzgodnionych działań, jeżeli posiadane dane są nieprawidłowe lub przetwarzane są bezpodstawnie; lub jeżeli ich usunięcie nie jest możliwe z uwagi na potrzebę ustalenia, dochodzenia lub obrony roszczeń);
5. prawo do przenoszenia danych (prawo do otrzymania w ustrukturyzowanym, powszechnie używanym formacie nadającym się do odczytu maszynowego danych osobowych dostarczonych na podstawie zgody; można też zlecić przesłanie tych danych bezpośrednio innemu podmiotowi);
6. prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego (jeżeli dane są przetwarzane niezgodnie z prawem, można złożyć w tej sprawie skargę do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych lub innego właściwego organu nadzorczego).

k. W celu wykonania swoich praw:

może Pani/ Pan skierować odpowiednie żądanie pod adres korespondencyjny Administratora Danych, tj. Stalgast Sp. z o.o. Budynek O, Plac Konesera 9, 03-736 Warszawa lub udać się bezpośrednio do siedziby Administratora Danych pod adres jak wyżej.

Przed realizacją Pani/ Pana uprawnień, Administrator Danych jest zobowiązany do odpowiedniego zidentyfikowania Pani/ Pana, jako osoby uprawnionej.

Wspieramy polską gastronomię



stalgastr.com | 801 40 50 63

Kupuj u lokalnego Partnera Stalgast: