REDFOX®

KATALOG 20/21

Funkcjonalne kuchnie od RM GASTRO.

Szanowni Państwo,

przekazujemy w Państwa ręce kolejny już katalog z urządzeniami marki REDFOX.
To ponad półtora tysiąca urządzeń i akcesoriów dedykowanych zarówno do małych lokali gastronomicznych, ale i na miarę dużych inwestycji, gdzie głównie liczy się wydajność, ergonomia i wysoka funkcjonalność.

Każdy mijający rok jest dla nas wyjątkowy, bo gromadzimy w nim kolejne doświadczenia oraz bacznie obserwujemy trendy rynkowe. Wszystko po to, aby wciąż udoskonalać ofertę, podnosić jakość urządzeń i poszerzać wachlarz usług.
Na bazie współpracy z Państwem, a zwłaszcza spędzonych na rozmowach, zbieramy informacje o oczekiwaniach, aby jeszcze lepiej realizować wspólne cele.
Pomoc przy prowadzeniu inwestycji, doskonałe projekty technologiczne, 24-miesięczna gwarancja, opieka serwisowa, wsparcie ze strony wyszkolonych specjalistów handlowych oraz doradztwo eksperckie to podstawa naszej pracy w RM Gastro.
Robimy wszystko co w naszej mocy, aby współpraca z nami opierała się na zaufaniu, była komfortowa i dawała poczucie bezpieczeństwa i możliwość dalszego wspólnego rozwoju.

Dziękujemy za ponad 20-letnie zaufanie
i cieszymy się na kolejny wspólny rok.

Marceli Maryanek
Dyrektor Handlowy

Marceli Maryanek.

RM Gastro Polska to zespół wybitnych specjalistów, których wiedza i doświadczenie wspiera w codziennej pracy Partnerów handlowych, ale również Inwestorów, Kucharzy i Restauratorów.
Dysponując urządzeniami z katalogów RM i REDFOX w umiejętny sposób nasi eksperci dobierają produkty dostosowane do potrzeb klienta, wzbogacając je o usługi projektowe, serwisowe i szkoleniowe.
Zapraszamy do współpracy na każdym etapie inwestycji. Od pomysłu na biznes gastronomiczny, aż po wielkie otwarcie.

SYSTEM USŁUG SERWISOWYCH

- doradztwo
- audyt
- montaż
- gwarancja
- opieka i wsparcie

- Siatka Partnerów serwisowych
- 28 firm autoryzowanych z ponad 300 przeszkolonymi autoryzowanymi i certyfikowanymi Partnerami serwisowymi na terenie całej Polski,
- Gwarancja niezwłocznej reakcji serwisowej dzięki procedurom i systemowi online
- Alerty – powiadomienia o aktualnym statusie zlecenia
- Zabezpieczenie sprawnie i skutecznie działających urządzeń
- System rejestracji zamontowanych urządzeń w celu przeprowadzania szkoleń

- Możliwość korzystania z dodatkowych szkoleń na życzenie klienta
- Wsparcie w ramach obowiązkowych przeglądów urządzeń zasilanych gazem
- 24 – MIESIĘCZNA GWARANCJA NA WSZYSTKIE URZĄDZENIA Z KATALOGÓW RM I REDFOX

BIURO HANDLOWE - ZESPÓŁ SPECJALISTÓW I EKSPERTÓW

» Codzienny kontakt z Partnerami handlowymi
» Doradztwo produktowe
» Wsparcie w codziennych działaniach operacyjnych
» Wyceny indywidualne
» Oferty do przetargów
» Obsługa programu B2B

PRZEDSTAWICIELE HANDLOWI – CODZIENNY KONTAKT Z PARTNEREM HANDLOWYM

» Doradztwo produktowe
» Wsparcie merytoryczne
» Zarządzanie projektami i inwestycjami
» Pomoc w doborze urządzeń do konkretnej inwestycji
» Przygotowanie ofert
» Udział i wsparcie Partnerów handlowych w targach branżowych
» Reprezentacja firmy na eventach i imprezach gastronomicznych

ZESPÓŁ PROJEKTOWY – KOMPLEKSOWA OBSŁUGA W OPARCIU O VADEMECUM PROWADZENIA INWESTYCJI

» Kompleksowa realizacje projektu – od pomysłu na lokal gastronomiczny do jego otwarcia
» Wsparcie i doradztwo w prowadzeniu inwestycji
» Projekty ergonomicznych i funkcjonalnych kuchni dla wszystkich typów lokali gastronomicznych
» Dopasowanie do standardów i obowiązujących wymogów i przepisów prawa
» Dobór najlepszej technologii w oparciu o doświadczenia ekspertów kulinarnych
» Innowacyjne rozwiązania projektowe
» Projekty technologiczne, koncepcje, wizualizacje

ZESPÓŁ KULINARNY – SZKOLENIA, DORADZTWO, WSPARCIE

» Prezentacje kulinarne przed zakupem urządzenia dla Klientów i Inwestorów
» Doradztwo i wsparcie na etapie doboru urządzenia
» Pomoc w komponowaniu menu
» Szkolenie po zakupie urządzeń z ich funkcji i możliwości

DZIAŁ MARKETINGU – BUDOWANIE ŚWIADOMOŚCI I PROMOCJA MARKI RM GASTRO

Wsparcie sprzedaży poprzez tworzenie:
» Katalogów
» Kart katalogowych
» Broszur produktowych
» Ulotek promocyjnych
» Filmów
» Innowacyjnej i interaktywnej strony www.rmgastro.pl
» Analizę rynku urządzeń na potrzeby poszerzania i unowocześniania oferty handlowej
» Promocji marki RM Gastro w mediach społecznościowych i w portalach branżowych

Serwis RM GASTRO na YouTube

Szanowni Państwo,

zespół wysoko wykwalifikowanych pracowników naszej firmy swoją systematyczną pracą oraz ciągle poszerzaną wiedzą, każdego dnia wspiera naszych Partnerów i Klientów.
Dziękujemy, że wspólnie z Państwem możemy realizować nasze plany i osiągać sukcesy.
Cieszymy się na kolejny wspólny rok i życzymy tylko dobrych inwestycji.

David Riedel
Właściciel RM Gastro Polska

O firmie 3 - 8
Serwis / Biuro handlowe / Przedstawiciele handlowi / Zespół projektowy / Zespół kulinarny / Dział marketingu

Dystrybucja i przechowywanie żywności 9 - 64
Pojemniki GN / Garnki / Podgrzewacze / Zaparzacze / Wózki / Regały / Termoporty / Bemary / Witryny

Higiena 65 - 68
Naświetlacz do jaj / Czapki kucharskie / Lampy owadobójcze

Obróbka termiczna 69 - 150
Urządzenia stołowe: frytownice, płyty grillowe, bemary, hot-dogi, kebaby, tostery, opiekacze, witryny itp.

Obróbka mechaniczna 151 - 166
Obieraczki / Miksery uniwersalne / Wilki do mięsa / Steaker / Piła do kości / Krajalnice / Kloce i deski

Chłodnictwo 167 - 188
Stoły mroźnicze i chłodnicze / Szafy mroźnicze i chłodnicze / Kostkarki do lodu

Ekspresy do kawy, bar 189 - 200
Ekspresy do kawy / Młynki / Podstawy pod ekspresy / Miksery barowe / Kruszarki do lodu / Wyciskarki

Zmywalnia 201 - 222
Zmywarki do szkła i naczyń (podblatowe, kapturowe, do garnków) / Kosze / Chemia / Spryskiwacze

Uzdatnianie wody 223 - 240
Zmiękczacze automatyczne i przepływowe / Systemy filtracyjne / Systemy odsalania wody / Akcesoria

Pizzeria 241 - 260
Piece do pizzy / Miksery spiralne / Siatki i formy / Łopaty / Torby do transportu

Piece konwekcyjno - parowe i szokówki 261 - 286
Piece manualne i elektroniczne / Piece cukiernicze / Schładzarko - zamrażarki szokowe

Kuchnie wolnostojące, taborety, kuchnia orientalna 287 - 292
Kuchnie wolnostojące / Taborety gazowe i elektryczne / Kuchnie WOK

Linia REDFOX 600 293 - 326
Kuchnie / Płyty grillowe / Frytownice / Grille lawowe / Makaroniarki / Bemary / Podstawy i akcesoria

Linia REDFOX 700 327 - 366
Kuchnie / Patelnie / Płyty grillowe / Frytownice / Grille lawowe / Makaroniarki / Bemary / Podstawy i akcesoria

Linia REDFOX 900 367 - 400
Kuchnie / Patelnie / Płyty grillowe / Frytownice / Makaroniarki / Kotły / Płyty robocze / Akcesoria

Alfabetyczny spis produktów i wyjaśnienia symboli 401 - 410
Piktogramy / Alfabetyczny spis produktów / Notatki

Dystrybucja i przechowywanie żywności

Pojemniki GN - linia uniwersalna	12
Pojemniki GN - linia chłodnicza	16
Pojemniki GN - perforowane	18
Pojemniki GN z uchwytami	20
Pojemniki gastronomiczne	22
Kuwety do lodów	24
Pojemniki GN - poliwęglanowe	25
Ruszty	28
Garnki	30
Pokrywki	31
Dozowniki	32
Termosy	34
Podgrzewacze napojów	36
Regały	37
Wózki kelnerskie	37
Podgrzewacze talerzy	39
Kociołki na zupę	40
Podgrzewacze	41
Termoporty	48
Bemary	51
Wagi	62

Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

Pojemniki gastronomiczne

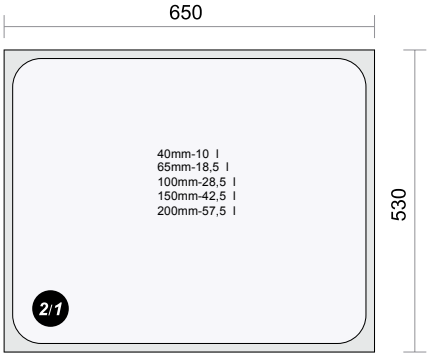
W ofercie posiadamy pojemniki gastronomiczne wykonane ze stali nierdzewnej, poliwęglanowe - przeźroczyste oraz czarne, a także GN specjalne i ruszty. GN nierdzewne występują bez uchwytów lub z uchwytami. W razie konieczności częstego przemieszczania pojemników zalecamy użycie pojemników z uchwytami, co ułatwia przenoszenie i zwiększa bezpieczeństwo.

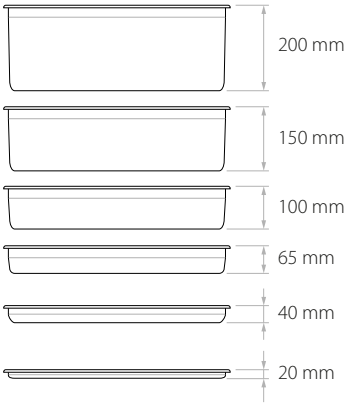
GN wykonane z poliwęglanu charakteryzują się bardzo niską wagą, dzięki czemu są z powodzeniem stosowane do transportu żywności. Pojemniki poliwęglanowe są przezroczyste, a z boku posiadają skalę pojemności. Pozwala to z łatwością identyfikować ilość oraz rodzaj zawartości podczas ich przechowywania w lodówkach i innych urządzeniach. Dobre właściwości termoizolacyjne poliwęglanu zapewniają utrzymanie stałej temperatury zawartości po zamknięciu pojemnika.

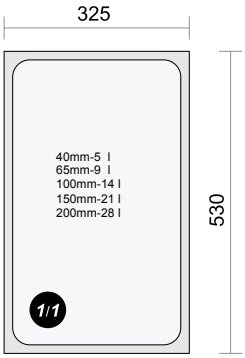
Wszystki pojemniki są zgodne z normami EN-631 i posiadają certyfikat NSF

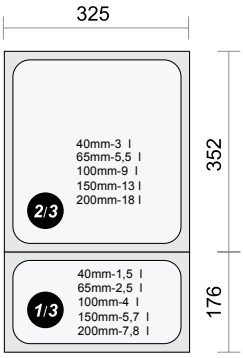
Dla wszystkich rozmiarów GN oferowane są nierdzewne lub poliwęglanowe pokrywy. W ofercie posiadamy również nierdzewne pokrywy z silikonową uszczelką, zapewniające szczelność GN podczas transportu potraw. W celu wyrównania ciśnienia (w trakcie stygnięcia potrawy zmniejsza się objętość powietrza) każda pokrywa z uszczelką została wyposażona w otwór, który można zakorkować.

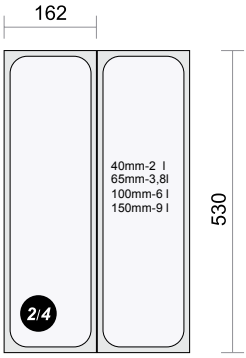
- Pojemniki ze stali nierdzewnej AISI 304
- Różne wymiary i głębokości GN
- Pokrywy poliwęglanowe, nierdzewne oraz z silikonową uszczelką

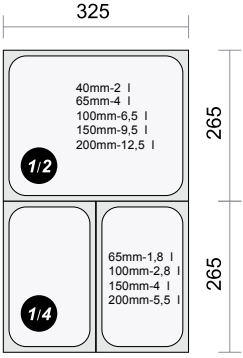

650
530
40mm-10 l
65mm-18,5 l
100mm-28,5 l
150mm-42,5 l
200mm-57,5 l
2/1

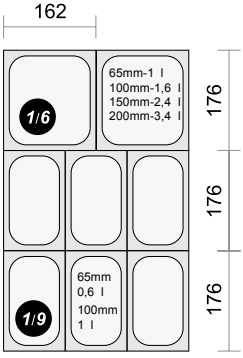

200 mm
150 mm
100 mm
65 mm
40 mm
20 mm


325
530
40mm-5 l
65mm-9 l
100mm-14 l
150mm-21 l
200mm-28 l
1/1


325
352
176
40mm-3 l
65mm-5,5 l
100mm-9 l
150mm-13 l
200mm-18 l
2/3
40mm-1,5 l
65mm-2,5 l
100mm-4 l
150mm-5,7 l
200mm-7,8 l
1/3


162
530
40mm-2 l
65mm-3,8l
100mm-6 l
150mm-9 l
2/4


325
265
265
40mm-2 l
65mm-4 l
100mm-6,5 l
150mm-9,5 l
200mm-12,5 l
1/2
65mm-1,8 l
100mm-2,8 l
150mm-4 l
200mm-5,5 l
1/4
162


162
176
176
176
65mm-1 l
100mm-1,6 l
150mm-2,4 l
200mm-3,4 l
1/6
65mm
0,6 l
100mm
1 l
1/9
108

GN - 2/1 Pojemnik gastronomiczny GN 2/1

- możliwość stosowania w temperaturach od zakres wynosi od -40 °C do 300 °C
- idealny do używania w piecach konwekcyjno-parowych
- wykonany ze stali nierdzewnej o gr. 1,2 mm
- wzmocnione krawędzie

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001657	GN - 2/1-20	650 x 530 x 20	4,4	115,-
00001658	GN - 2/1-40	650 x 530 x 40	11	126,-
00001659	GN - 2/1-65	650 x 530 x 65	18	138,-
00001660	GN - 2/1-100	650 x 530 x 100	30	176,-
00001661	GN - 2/1-150	650 x 530 x 150	42,8	249,-
00001662	GN - 2/1-200	650 x 530 x 200	58	279,-

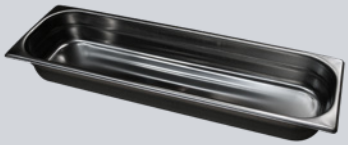
GN - 1/1 Pojemnik gastronomiczny GN 1/1

- możliwość stosowania w temperaturach od -40 °C do 300 °C
- idealny do używania w piecach konwekcyjno-parowych
- wykonany ze stali nierdzewnej o gr. 0,8 mm
- możliwość stosowania pokryw ze stali nierdzewnej (także z uszczelką silikonową) oraz poliwęglanowych

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001663	GN - 1/1-20	530 x 325 x 20	2,2	55,-
00001664	GN - 1/1-40	530 x 325 x 40	5	65,-
00001665	GN - 1/1-65	530 x 325 x 65	8,8	73,-
00001666	GN - 1/1-100	530 x 325 x 100	13,7	88,-
00001667	GN - 1/1-150	530 x 325 x 150	20	125,-
00001668	GN - 1/1-200	530 x 325 x 200	27,8	149,-

GN - 2/4 Pojemnik gastronomiczny GN 2/4

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001699	GN - 2/4-20	162 x 530 x 20	1	48,-
00001700	GN - 2/4-40	162 x 530 x 40	2	52,-
00001701	GN - 2/4-65	162 x 530 x 65	4	57,-
00001702	GN - 2/4-100	162 x 530 x 100	6	69,-
00001703	GN - 2/4-150	162 x 530 x 150	9,2	88,-



GN - 2/3 Pojemnik gastronomiczny GN 2/3

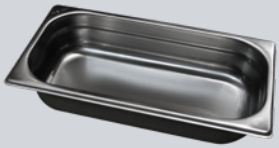
Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001669	GN - 2/3-20	352 x 325 x 20	1,4	35,-
00001670	GN - 2/3-40	352 x 325 x 40	3,2	50,-
00001671	GN - 2/3-65	352 x 325 x 65	5,8	54,-
00001672	GN - 2/3-100	352 x 325 x 100	9	67,-
00001673	GN - 2/3-150	352 x 325 x 150	13	94,-
00001674	GN - 2/3-200	352 x 325 x 200	17	115,-

GN - 1/2 Pojemnik gastronomiczny GN 1/2

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001675	GN - 1/2-20	325 x 265 x 20	1,2	35,-
00001676	GN - 1/2-40	325 x 265 x 40	2	40,-
00001677	GN - 1/2-65	325 x 265 x 65	4	49,-
00001678	GN - 1/2-100	325 x 265 x 100	6,1	59,-
00001679	GN - 1/2-150	325 x 265 x 150	9,2	76,-
00001680	GN - 1/2-200	325 x 265 x 200	12	90,-

GN - 1/3 Pojemnik gastronomiczny GN 1/3

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001681	GN - 1/3-20	325 x 176 x 20	0,6	24,-
00001682	GN - 1/3-40	325 x 176 x 40	1	31,-
00001683	GN - 1/3-65	325 x 176 x 65	2,4	34,-
00001684	GN - 1/3-100	325 x 176 x 100	3,5	41,-
00001685	GN - 1/3-150	325 x 176 x 150	5,4	63,-
00001686	GN - 1/3-200	325 x 176 x 200	7,2	73,-



GN - 1/4 Pojemnik gastronomiczny GN 1/4

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001687	GN - 1/4-20	265 x 162 x 20	0,4	23,-
00001688	GN - 1/4-40	265 x 162 x 40	0,8	27,-
00001689	GN - 1/4-65	265 x 162 x 65	1,7	30,-
00001690	GN - 1/4-100	265 x 162 x 100	2,5	37,-
00001691	GN - 1/4-150	265 x 162 x 150	3,8	53,-
00001692	GN - 1/4-200	265 x 162 x 200	4,8	69,-

GN - 1/6 Pojemnik gastronomiczny GN 1/6

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001693	GN - 1/6-65	176 x 162 x 65	1	25,-
00001694	GN - 1/6-100	176 x 162 x 100	1,5	29,-
00001695	GN - 1/6-150	176 x 162 x 150	2,3	49,-
00001696	GN - 1/6-200	176 x 162 x 200	3,2	77,-

GN - 1/9 Pojemnik gastronomiczny GN 1/9

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001697	GN - 1/9-65	176 x 108 x 65	0,5	27,-
00001698	GN - 1/9-100	176 x 108 x 100	0,7	37,-

P Pokrywka

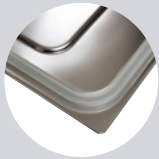
- możliwość stosowania w temperaturach od -40°C do 300°C
- wykonana ze stali nierdzewnej o gr. 0,8 mm
- nie pasuje do pojemników z linii chłodniczej (GNCH)

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00001705	P - 1/1	530 x 325	52,-
00001706	P - 2/3	352 x 325	41,-
00001707	P - 1/2	325 x 265	31,-
00001708	P - 1/3	325 x 176	27,-
00001709	P - 1/4	265 x 162	21,-
00001710	P - 1/6	176 x 162	19,-
00001711	P - 1/9	176 x 108	17,-
00001712	P - 2/4	162 x 530	46,-

PS Pokrywka z uszczelką silikonową

- możliwość stosowania w temperaturach od -40°C do 300°C
- wykonana ze stali nierdzewnej o gr. 0,8 mm
- nie pasuje do pojemników z linii chłodniczej (GNCH)

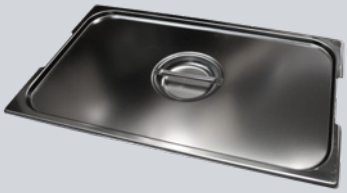
Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00001733	PS - 1/1	530 x 325	155,-
00001734	PS - 2/3	352 x 325	119,-
00001735	PS - 1/2	325 x 265	114,-
00001736	PS - 1/3	325 x 176	95,-
00001737	PS - 1/4	265 x 162	82,-
00001738	PS - 1/6	176 x 162	79,-



PSU Pokrywka z uszczelką silikonową i wycięciem na uchwyt

- możliwość stosowania w temperaturach od -40°C do 300°C
- wykonana ze stali nierdzewnej o gr. 0,8 mm
- nie pasuje do pojemników z linii chłodniczej (GNCH)

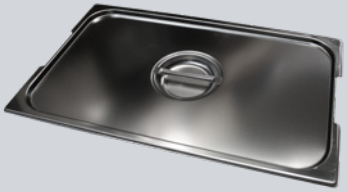
Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00001745	PSU - 1/1	530 x 325	157,-
00001746	PSU - 2/3	352 x 325	121,-
00001747	PSU - 1/2	325 x 265	116,-
00001748	PSU - 1/3	325 x 176	98,-
00001749	PSU - 1/4	265 x 162	87,-
00001750	PSU - 1/6	176 x 162	83,-



PU Pokrywka z wycięciem na uchwyt

- możliwość stosowania w temperaturach od -40°C do 300°C
- wykonana ze stali nierdzewnej o gr. 0,8 mm
- nie pasuje do pojemników z linii chłodniczej (GNCH)

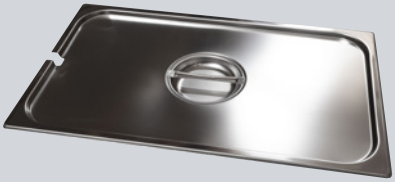
Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00001720	PU - 1/1	530 x 325	57,-
00001721	PU - 2/3	352 x 325	46,-
00001722	PU - 1/2	325 x 265	36,-
00001723	PU - 1/3	325 x 176	31,-
00001724	PU - 1/4	265 x 162	25,-
00001725	PU - 1/6	176 x 162	22,-
00001726	PU - 2/4	162 x 530	50,-



PCH Pokrywka z wycięciem na chochlę

- nie pasuje do pojemników z linii chłodniczej (GNCH)

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00001713	PCH - 1/1	530 x 325	55,-
00001714	PCH - 2/3	352 x 325	44,-
00001715	PCH - 1/2	325 x 265	35,-
00001716	PCH - 1/3	325 x 176	29,-
00001717	PCH - 1/4	265 x 162	24,-
00001718	PCH - 1/6	176 x 162	21,-



PUCH Pokrywka z wycięciem na uchwyt i chochlę

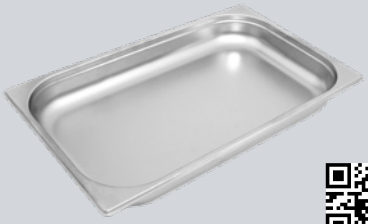
- nie pasuje do pojemników z linii chłodniczej (GNCH)

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00001727	PUCH - 1/1	530 x 325	57,-
00001728	PUCH - 2/3	352 x 325	49,-
00001729	PUCH - 1/2	325 x 265	41,-
00001730	PUCH - 1/3	325 x 176	35,-
00001731	PUCH - 1/4	265 x 162	29,-
00001732	PUCH - 1/6	176 x 162	25,-

GNCH - 1/1 Pojemnik gastronomiczny GN 1/1

- wykonany ze stali nierdzewnej o gr. 0,6 mm
- możliwość stosowania pokryw ze stali nierdzewnej (także z uszczelką silikonową) oraz poliwęglanowych
- nie należy stosować do urządzeń grzewczych

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00010625	GNCH - 1/1-20	530 x 325 x 20	2,2	27,-
00010626	GNCH - 1/1-40	530 x 325 x 40	5	35,-
00010628	GNCH - 1/1-65	530 x 325 x 65	8,8	34,-
00010632	GNCH - 1/1-100	530 x 325 x 100	13,7	42,-
00010634	GNCH - 1/1-150	530 x 325 x 150	20	67,-
00010635	GNCH - 1/1-200	530 x 325 x 200	27,8	82,-



GNCH - 2/3 Pojemnik gastronomiczny GN 2/3

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00010833	GNCH - 2/3-20	352 x 325 x 20	1,4	24,-
00010834	GNCH - 2/3-40	352 x 325 x 40	3,2	27,-
00010835	GNCH - 2/3-65	352 x 325 x 65	5,8	29,-
00010836	GNCH - 2/3-100	352 x 325 x 100	9	37,-
00010837	GNCH - 2/3-150	352 x 325 x 150	13	54,-
00010838	GNCH - 2/3-200	352 x 325 x 200	17	76,-

GNCH - 1/2 Pojemnik gastronomiczny GN 1/2

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00010636	GNCH - 1/2-20	325 x 265 x 20	1,2	17,-
00010637	GNCH - 1/2-40	325 x 265 x 40	2	19,-
00010638	GNCH - 1/2-65	325 x 265 x 65	4	21,-
00010639	GNCH - 1/2-100	325 x 265 x 100	6,1	28,-
00010640	GNCH - 1/2-150	325 x 265 x 150	9,2	45,-
00010641	GNCH - 1/2-200	325 x 265 x 200	12	53,-

GNCH - 1/3 Pojemnik gastronomiczny GN 1/3

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00010642	GNCH - 1/3-20	325 x 176 x 20	0,6	16,-
00010643	GNCH - 1/3-40	325 x 176 x 40	1	17,-
00010644	GNCH - 1/3-65	325 x 176 x 65	2,4	18,-
00010647	GNCH - 1/3-100	325 x 176 x 100	3,5	24,-
00010649	GNCH - 1/3-150	325 x 176 x 150	5,4	37,-
00010650	GNCH - 1/3-200	325 x 176 x 200	7,2	42,-

GNCH - 1/4 Pojemnik gastronomiczny GN 1/4

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00010653	GNCH - 1/4-20	265 x 162 x 20	0,4	12,-
00010654	GNCH - 1/4-40	265 x 162 x 40	0,8	15,-
00010655	GNCH - 1/4-65	265 x 162 x 65	1,7	16,-
00010657	GNCH - 1/4-100	265 x 162 x 100	2,5	19,-
00010659	GNCH - 1/4-150	265 x 162 x 150	3,8	31,-
00010660	GNCH - 1/4-200	265 x 162 x 200	4,8	35,-

GNCH - 1/6 Pojemnik gastronomiczny GN 1/6

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00010661	GNCH - 1/6-65	176 x 162 x 65	1	13,-
00010662	GNCH - 1/6-100	176 x 162 x 100	1,5	16,-
00010663	GNCH - 1/6-150	176 x 162 x 150	2,3	24,-
00010665	GNCH - 1/6-200	176 x 162 x 200	3,2	32,-

GNCH - 1/9 Pojemnik gastronomiczny GN 1/9

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00010667	GNCH - 1/9-65	176 x 108 x 65	0,5	11,-
00010668	GNCH - 1/9-100	176 x 108 x 100	0,7	17,-

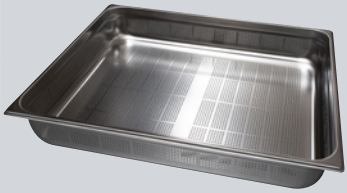
CHP Pokrywka GN - linia chłodnicza

Indeks	Model	Cena netto PLN
00010945	CHP - 1/1	31,-
00010950	CHP - 1/2	19,-
00010951	CHP - 1/3	14,-
00010955	CHP - 1/4	13,-
00010959	CHP - 1/6	9,-
00010960	CHP - 2/3	23,-

GND - 2/1 Pojemnik gastronomiczny GN 2/1 perforowany

- możliwość stosowania w temperaturach od -40°C do 300°C
- idealny do używania w piecach konwekcyjno-parowych - pełna perforacja, również narożników (od 65 mm)
- możliwość stosowania pokryw ze stali nierdzewnej (także z uszczelką silikonową) oraz poliwęglanowych
- wykonany ze stali nierdzewnej o gr. 1,2 mm
- wzmocnione krawędzie

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001751	GND - 2/1-20	650 x 530 x 20	4,4	126,-
00001752	GND - 2/1-40	650 x 530 x 40	11	139,-
00001753	GND - 2/1-65	650 x 530 x 65	18	164,-
00001754	GND - 2/1-100	650 x 530 x 100	30	264,-
00001755	GND - 2/1-150	650 x 530 x 150	42,8	346,-
00001756	GND - 2/1-200	650 x 530 x 200	58	396,-



GND - 1/1 Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 perforowany

- idealny do używania w piecach konwekcyjno-parowych - pełna perforacja, również narożników (od głębokości 65 mm)
- wykonany ze stali nierdzewnej o gr. 0,8 mm

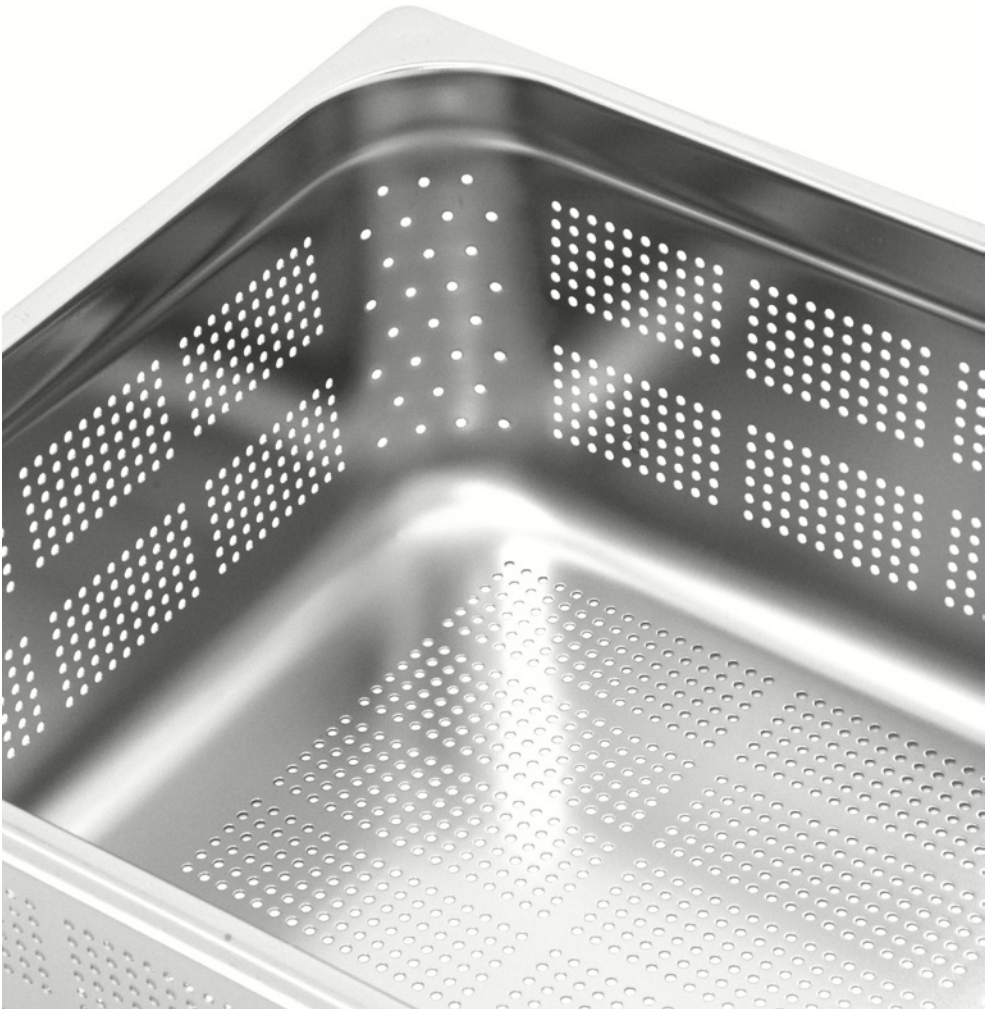
Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001757	GND - 1/1-20	530 x 325 x 20	2,2	65,-
00001758	GND - 1/1-40	530 x 325 x 40	5	71,-
00001759	GND - 1/1-65	530 x 325 x 65	8,8	80,-
00001760	GND - 1/1-100	530 x 325 x 100	13,7	124,-
00001761	GND - 1/1-150	530 x 325 x 150	20	166,-
00001762	GND - 1/1-200	530 x 325 x 200	27,8	199,-

GND - 2/3 Pojemnik gastronomiczny GN 2/3 perforowany

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001763	GND - 2/3-20	352 x 325 x 20	1,4	46,-
00001764	GND - 2/3-40	352 x 325 x 40	3,2	57,-
00001765	GND - 2/3-65	352 x 325 x 65	5,8	61,-
00001766	GND - 2/3-100	352 x 325 x 100	9	90,-
00001767	GND - 2/3-150	352 x 325 x 150	13	116,-
00001768	GND - 2/3-200	352 x 325 x 200	17	137,-

GND - 1/2 Pojemnik gastronomiczny GN 1/2 perforowany

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001769	GND - 1/2-20	325 x 265 x 20	1,2	40,-
00001770	GND - 1/2-40	325 x 265 x 40	2	47,-
00001771	GND - 1/2-65	325 x 265 x 65	4	53,-
00001772	GND - 1/2-100	325 x 265 x 100	6,1	75,-
00001773	GND - 1/2-150	325 x 265 x 150	9,2	100,-
00001774	GND - 1/2-200	325 x 265 x 200	12	128,-



GNU / GNDU Pojemniki gastronomiczne z uchwytami

- możliwość stosowania w wysokich temperaturach od -40°C do 300°C
- idealny do używania w piecach konwekcyjno-parowych
- wykonany ze stali nierdzewnej o gr. 0,8 mm (GN 2/1 - 1,2 mm)
- możliwość stosowania pokryw ze stali nierdzewnej (także z uszczelką silikonową) oraz poliwęglanowych

Indeks	Model	Typ	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00022767	GNU - 2/1-65	uniwersalny	650 x 530 x 65	18	159,-
00022770	GNU - 2/1-100	uniwersalny	650 x 530 x 100	30	201,-
00022769	GNU - 2/1-150	uniwersalny	650 x 530 x 150	42,8	269,-
00022768	GNU - 2/1-200	uniwersalny	650 x 530 x 200	58	305,-

Indeks	Model	Typ	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00005756	GNU - 1/1-20	uniwersalny	530 x 325 x 20	2,2	78,-
00005757	GNU - 1/1-40	uniwersalny	530 x 325 x 40	5	86,-
00005758	GNU - 1/1-65	uniwersalny	530 x 325 x 65	8,8	102,-
00001775	GNU - 1/1-100	uniwersalny	530 x 325 x 100	13,7	113,-
00001776	GNU - 1/1-150	uniwersalny	530 x 325 x 150	20	145,-
00001777	GNU - 1/1-200	uniwersalny	530 x 325 x 200	27,8	168,-

Indeks	Model	Typ	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00005760	GNU - 2/3-40	uniwersalny	352 x 325 x 40	3,2	72,-
00005761	GNU - 2/3-65	uniwersalny	352 x 325 x 65	5,8	76,-
00005762	GNU - 2/3-100	uniwersalny	352 x 325 x 100	9	89,-
00001778	GNU - 2/3-150	uniwersalny	352 x 325 x 150	13	109,-
00001779	GNU - 2/3-200	uniwersalny	352 x 325 x 200	17	125,-

Indeks	Model	Typ	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00005764	GNU - 1/2-40	uniwersalny	325 x 265 x 40	2	61,-
00001780	GNU - 1/2-65	uniwersalny	325 x 265 x 65	4	73,-
00001781	GNU - 1/2-100	uniwersalny	325 x 265 x 100	6,1	78,-
00001782	GNU - 1/2-150	uniwersalny	325 x 265 x 150	9,2	96,-
00001783	GNU - 1/2-200	uniwersalny	325 x 265 x 200	12	109,-

Indeks	Model	Typ	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00005773	GNU - 2/4-40	uniwersalny	162 x 530 x 40	2	74,-
00005774	GNU - 2/4-65	uniwersalny	162 x 530 x 65	4	78,-
00005775	GNU - 2/4-100	uniwersalny	162 x 530 x 100	6	89,-
00005776	GNU - 2/4-150	uniwersalny	162 x 530 x 150	9,2	105,-

Indeks	Model	Typ	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00005767	GNU - 1/3-65	uniwersalny	325 x 176 x 65	2,4	55,-
00001784	GNU - 1/3-100	uniwersalny	325 x 176 x 100	3,5	65,-
00001785	GNU - 1/3-150	uniwersalny	325 x 176 x 150	5,4	85,-
00001786	GNU - 1/3-200	uniwersalny	325 x 176 x 200	7,2	92,-

Indeks	Model	Typ	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00005770	GNU - 1/4-65	uniwersalny	265 x 162 x 65	1,7	51,-
00001787	GNU - 1/4-100	uniwersalny	265 x 162 x 100	2,5	57,-
00001788	GNU - 1/4-150	uniwersalny	265 x 162 x 150	3,8	73,-
00001789	GNU - 1/4-200	uniwersalny	265 x 162 x 200	4,8	88,-

Indeks	Model	Typ	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00005771	GNU - 1/6-65	uniwersalny	176 x 162 x 65	1	47,-
00001790	GNU - 1/6-100	uniwersalny	176 x 162 x 100	1,5	51,-
00001791	GNU - 1/6-150	uniwersalny	176 x 162 x 150	2,3	71,-
00001792	GNU - 1/6-200	uniwersalny	176 x 162 x 200	3,2	99,-

Indeks	Model	Typ	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00022905	GNDU - 2/1-65	perforowany	650 x 530 x 65	18	194,-
00022908	GNDU - 2/1-100	perforowany	650 x 530 x 100	30	299,-
00022907	GNDU - 2/1-150	perforowany	650 x 530 x 150	42,8	399,-
00022906	GNDU - 2/1-200	perforowany	650 x 530 x 200	58	459,-

Indeks	Model	Typ	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00022899	GNDU - 1/1-65	perforowany	530 x 325 x 65	8,8	109,-
00010812	GNDU - 1/1-100	perforowany	530 x 325 x 100	13,7	155,-
00001845	GNDU - 1/1-150	perforowany	530 x 325 x 150	20	189,-
00017274	GNDU - 1/1-200	perforowany	530 x 325 x 200	27,8	240,-

Indeks	Model	Typ	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00022901	GNDU - 2/3-40	perforowany	352 x 325 x 40	3,2	85,-
00022900	GNDU - 2/3-65	perforowany	352 x 325 x 65	5,8	89,-
00022904	GNDU - 2/3-100	perforowany	352 x 325 x 100	9	122,-
00022903	GNDU - 2/3-150	perforowany	352 x 325 x 150	13	143,-
00022902	GNDU - 2/3-200	perforowany	352 x 325 x 200	17	169,-

Indeks	Model	Typ	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00022909	GNDU - 1/2-65	perforowany	325 x 265 x 65	4	79,-
00001848	GNDU - 1/2-100	perforowany	325 x 265 x 100	6,1	105,-
00005376	GNDU - 1/2-150	perforowany	325 x 265 x 150	9,2	129,-
00022898	GNDU - 1/2-200	perforowany	325 x 265 x 200	12	159,-

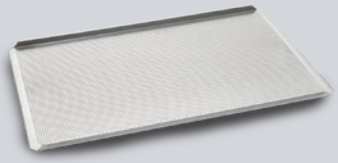
SP - 175 Listwa dzieląca / podtrzymująca do pojemników GN 13,-

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00001803	SP - 325	325 x 265 x 40	13,-
00001804	SP - 530	325 x 265 x 65	17,-

AL 1/1 Blacha aluminiowa perforowana GN 1/1 155,-

- blacha aluminiowa
- odpowiednia do odpieku bułek

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00005997	AL 1/1	530 x 325 x 20	155,-



GNS - 1/1 Pojemnik GN 1/1 emaliowany

- możliwość stosowania w temperaturach od -40°C do 300°C
- idealny do używania w piecach konwekcyjno-parowych
- wzmocnione krawędzie
- możliwość stosowania pokryw ze stali nierdzewnej (także z uszczelką silikonową) oraz poliwęglanowych
- polecamy do smażenia, pieczenia, pieczenia ciast w piecach konwekcyjno-parowych

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001796	GNS - 1/1-20	530 x 325 x 20	2,2	62,-
00001797	GNS - 1/1-40	530 x 325 x 40	5	62,-
00001798	GNS - 1/1-65	530 x 325 x 65	8,8	65,-

GNSR - 1/1 Pojemnik GN 1/1 emaliowany cukierniczy

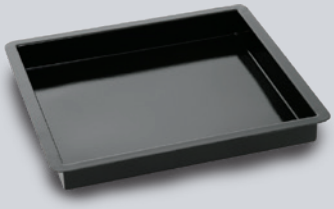
- możliwość stosowania w temperaturach od -40°C do 300°C
- idealny do używania w piecach konwekcyjno-parowych
- wzmocnione krawędzie
- polecamy do smażenia, pieczenia, pieczenia ciast w piecach konwekcyjno-parowych

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00007845	GNSR - 1/1-20	530 x 325 x 20	191,-
00007846	GNSR - 1/1-40	530 x 325 x 40	208,-
00007847	GNSR - 1/1-65	530 x 325 x 65	216,-
00005994	GNSR - 1/1-100	530 x 325 x 100	415,-

GNSR - 2/3-40 **Pojemnik GN 2/3 emaliowany cukierniczy** **200,-**
GNSR - 2/1-40 **Pojemnik GN 2/1 emaliowany cukierniczy** **288,-**
GNSR - 2/1-65 **Pojemnik GN 2/1 emaliowany cukierniczy** **326,-**

- możliwość stosowania w temperaturach od -40°C do 300°C
- idealny do używania w piecach konwekcyjno-parowych
- wzmocnione krawędzie
- polecamy do smażenia, pieczenia, pieczenia ciast w piecach konwekcyjno-parowych

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00005995	GNSR - 2/1-40	650 x 530 x 40	288,-
00005996	GNSR - 2/1-65	650 x 530 x 65	326,-



SPL 4/6 - 40 **Blacha cukiernicza SPL 4/6-40 emaliowana** **274,-**
SPL 4/6 - 20 **Blacha cukiernicza SPL 4/6-20 emaliowana** **241,-**

- możliwość stosowania w temperaturach od -20°C do 300°C
- idealny do używania w piecach cukierniczych, cukierniczo-piekarniczych, konwekcyjno-parowych
- polecamy do garowania pieczywa, pieczenia w piecach cukierniczo-piekarniczych, konwekcyjno-parowych

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00024236	SPL 4/6 - 40	400 x 600 x 40	274,-
00024237	SPL 4/6 - 20	400 x 600 x 20	241,-

KUWETY DO LODÓW

GNK **Kuweta na lody**

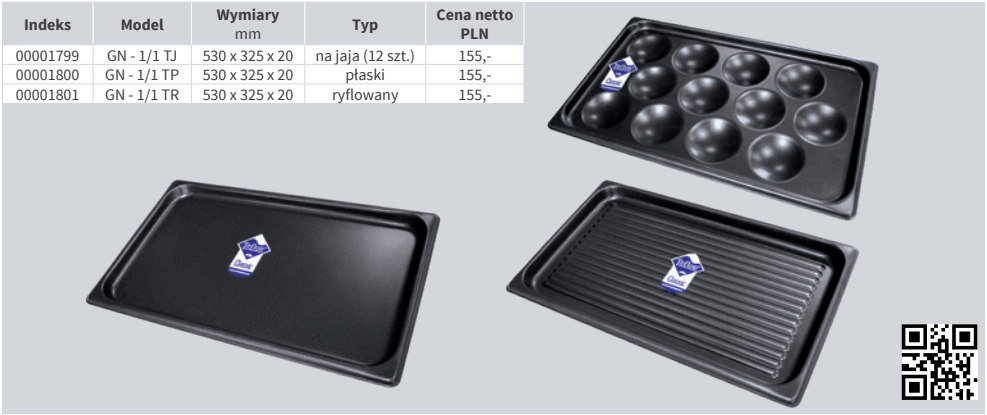
- możliwość stosowania w temperaturach od -40°C do 300°C
- wykonana ze stali nierdzewnej o gr. 0,8 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001793	GNK - 3	330 x 165 x 150	3	85,-
00001794	GNK - 5	360 x 165 x 120	5	64,-
00001795	GNK - 7	360 x 165 x 150	7	79,-

GN - 1/1 TJ **Pojemnik GN 1/1 teflon na jaja (12szt)** **155,-**
GN - 1/1 TP **Pojemnik GN 1/1 teflon płaski** **155,-**
GN - 1/1 TR **Pojemnik GN 1/1 teflon ryflowany** **155,-**

- specjalne blachy teflonowe m.in. do smażenia jaj, pieczenia mufinek oraz grillowania w piecach konwekcyjno-parowych
- GN 1/1 TJ - średnica wgłębienia 85 mm
- pojemników nie należy myć w zmywarce

Indeks	Model	Wymiary mm	Typ	Cena netto PLN
00001799	GN - 1/1 TJ	530 x 325 x 20	na jaja (12 szt.)	155,-
00001800	GN - 1/1 TP	530 x 325 x 20	płaski	155,-
00001801	GN - 1/1 TR	530 x 325 x 20	ryflowany	155,-



	Stal nierdzewna AISI 304	Poliwęglan
Ekspozycyjność	●	●
Odporność	●	●
Transparentność	○	●
Urządzenia chłodnicze	●	●
Bemary	●	◉
Wysokie temperatury	●	100°C
Piekarnik	●	130°C
Kuchenka mikrofalowa	○	●
Gotowanie	◉	○

● zalecane, ◉ dopuszczalne, ○ niezalecane

GNPC - 1/1 Pojemnik gastronomiczny GN z czarnego poliwęglanu

- wykonany z wysokiej jakości poliwęglanu o minimalnej grubości 2 mm
- wysoka odporność na uderzenia i uszkodzenia mechaniczne
- możliwość stosowania w temperaturach od -100°C do 100°C
- wzmocnione krawędzie
- idealny do używania w ladach chłodniczych i ekspozycyjnych
- możliwość stosowania pokryw poliwęglanowych oraz ze stali nierdzewnej
- nie stosować w piecach konwekcyjno-parowych
- można myć w zmywarce

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00006521	GNPC - 1/1-65	530 x 325 x 65	43,-
00011213	GNPC - 1/1-100	530 x 325 x 100	49,-

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00001843	GNPC - 1/2-65	325 x 265 x 65	22,-
00011214	GNPC - 1/2-100	325 x 265 x 100	27,-

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00001844	GNPC - 1/3-65	325 x 176 x 65	19,-
00007522	GNPC - 1/3-100	325 x 176 x 100	22,-
00016477	GNPC - 1/3-150	325 x 176 x 150	27,-

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00006076	GNPC - 1/4-65	265 x 162 x 65	16,-
00007495	GNPC - 1/4-100	265 x 162 x 100	19,-
00007496	GNPC - 1/4-150	265 x 162 x 150	23,-

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00006077	GNPC - 1/6-65	176 x 162 x 65	14,-
00006331	GNPC - 1/6-100	176 x 162 x 100	15,-
00011215	GNPC - 1/6-150	176 x 162 x 150	17,-

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00007822	GNPC - 1/9-100	176 x 108 x 100	12,-
00009118	GNPC - 1/9-65	176 x 108 x 65	11,-

GNP - 1/1 Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 z poliwęglanu

- wykonany z wysokiej jakości poliwęglanu
- wysoka odporność na uderzenia i uszkodzenia mechaniczne
- możliwość stosowania w temperaturach od -100°C do 100°C
- wzmocnione krawędzie
- idealny do używania w ladach chłodniczych i ekspozycyjnych
- możliwość stosowania pokryw poliwęglanowych oraz ze stali nierdzewnej
- nie stosować w piecach konwekcyjno-parowych
- można myć w zmywarce

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001821	GNP - 1/1-65	530 x 325 x 65	8,8	38,-
00001822	GNP - 1/1-100	530 x 325 x 100	13,7	48,-
00001823	GNP - 1/1-150	530 x 325 x 150	20	59,-
00001824	GNP - 1/1-200	530 x 325 x 200	27,8	69,-

GNP - 1/2 Pojemnik gastronomiczny GN 1/2 z poliwęglanu

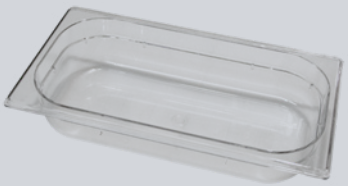
Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001825	GNP - 1/2-65	325 x 265 x 65	4	22,-
00001826	GNP - 1/2-100	325 x 265 x 100	6,1	27,-
00001827	GNP - 1/2-150	325 x 265 x 150	9,2	35,-
00001828	GNP - 1/2-200	325 x 265 x 200	12	43,-

GNP - 1/3 Pojemnik gastronomiczny GN 1/3 z poliwęglanu

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001829	GNP - 1/3-65	325 x 176 x 65	2,4	19,-
00001830	GNP - 1/3-100	325 x 176 x 100	3,5	22,-
00001831	GNP - 1/3-150	325 x 176 x 150	5,4	27,-
00001832	GNP - 1/3-200	325 x 176 x 200	7,2	33,-

GNP - 1/4 Pojemnik gastronomiczny GN 1/4 z poliwęglanu

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001833	GNP - 1/4-65	265 x 162 x 65	1,7	16,-
00001834	GNP - 1/4-100	265 x 162 x 100	2,5	19,-
00001835	GNP - 1/4-150	265 x 162 x 150	3,8	23,-
00001836	GNP - 1/4-200	265 x 162 x 200	4,8	31,-



GNP - 1/6 Pojemnik gastronomiczny GN 1/6 z poliwęglanu

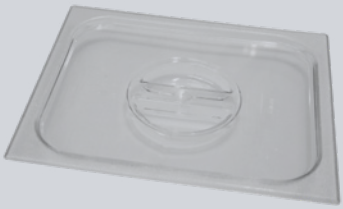
Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001837	GNP - 1/6-65	176 x 162 x 65	1	14,-
00001838	GNP - 1/6-100	176 x 162 x 100	1,5	15,-
00001839	GNP - 1/6-150	176 x 162 x 150	2,3	17,-
00001840	GNP - 1/6-200	176 x 162 x 200	3,2	21,-

GNP - 1/9 Pojemnik gastronomiczny GN 1/9 z poliwęglanu

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001841	GNP - 1/9-65	176 x 108 x 65	0,6	11,-
00001842	GNP - 1/9-100	176 x 108 x 100	1	12,-

PP Pokrywka z poliwęglanu

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00001739	PP - 1/1	530 x 325	29,-
00001740	PP - 1/2	325 x 265	19,-
00001741	PP - 1/3	325 x 176	14,-
00001742	PP - 1/4	265 x 162	11,-
00001743	PP - 1/6	176 x 162	9,-
00001744	PP - 1/9	176 x 108	8,-



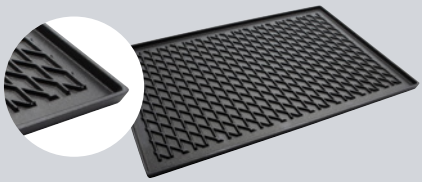
WP Wkładka do pojemnika z poliwęglanu

Indeks	Model	Pasuje do	Cena netto PLN
00001809	WP - 1/1	GN 1/1	22,-
00001810	WP - 1/2	GN 1/2	13,-
00001811	WP - 1/3	GN 1/3	9,-
00001812	WP - 1/4	GN 1/4	8,-
00001813	WP - 1/6	GN 1/6	8,-

RGR 2/3 **Retigo Grill GN 2/3** **418,-**
RGR 1/1 **Retigo Grill GN 1/1** **579,-**

- specjalny ruszt do grillowania w piecach konwekcyjno-parowych

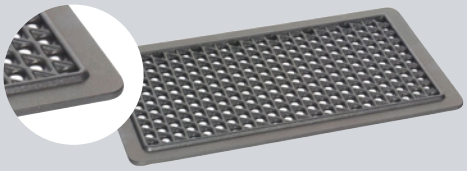
Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00005992	RGR 2/3	354 x 325	418,-
00005991	RGR 1/1	530 x 325	579,-



REG 1/1 **Vision Express Grill GN 1/1** **594,-**
REG 2/3 **Vision Express Grill GN 2/3** **491,-**

- specjalny ruszt do grillowania w piecach konwekcyjno-parowych

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00024124	REG 1/1	530 x 325	594,-
00024125	REG 2/3	354 x 325	491,-



RGD 1/1 **Vision Grill Diagonal GN 1/1** **604,-**
RGD 2/3 **Vision Grill Diagonal GN 2/3** **465,-**

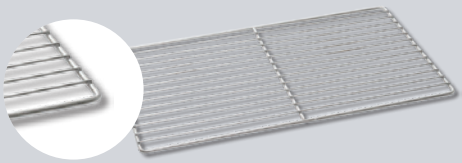
- specjalny ruszt do grillowania w piecach konwekcyjno-parowych

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00024128	RGD 1/1	530 x 325	604,-
00024129	RGD 2/3	354 x 325	465,-

R - 2/3 **Ruszt płaski GN 2/3** **66,-**
R - 1/1 **Ruszt płaski GN 1/1** **74,-**
R - 2/1 **Ruszt płaski GN 2/1** **115,-**

- możliwość stosowania w temperaturach od -40°C do 300°C
- sztywny ruszt wykonany ze stali nierdzewnej o śr. 6 mm.
- idealne do używania w piecach konwekcyjno-parowych
- polecamy do grillowania

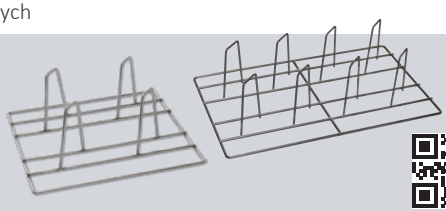
Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00001815	R - 2/3	352 x 325 x 5	66,-
00001814	R - 1/1	530 x 325 x 5	74,-
00001816	R - 2/1	650 x 530 x 5	115,-



GRK - 1/1 Ruszt do kurczaków 1/1 — 119,-
GRK - 2/3 Ruszt do kurczaków 2/3 — 117,-

- możliwość stosowania w temperaturach od -40°C do 300°C
- sztywny ruszt wykonany ze stali nierdzewnej o śr. 6 mm.
- służy do pieczenia kurczaków
- idealny do używania w piecach konwekcyjno-parowych

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność szt.	Cena netto PLN
00001819	GRK - 1/1	530 x 325 x 130	6	119,-
00001820	GRK - 2/3	352 x 325 x 130	4	117,-



K - 1/1 Kosz na frytki GN 1/1 — 239,-

- nierdzewny kosz na frytki GN 1/1
- umożliwia przygotowywanie frytek w piecach konwekcyjno-parowych

Indeks	Model	Wymiary mm
00001817	K - 1/1	530 x 325 x 50

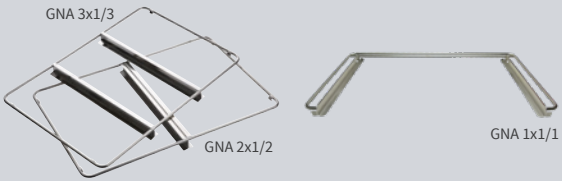
KNP - 2/3-3 Blacha na knedle 2/3 - 3 szt. — 321,-
KNP - 1/1-3 Blacha na knedle 1/1 - 3 szt. — 386,-
KNP - 1/1-5 Blacha na knedle 1/1 - 5 szt. — 442,-

- specjalny pojemnik do gotowania knedli
- pojemność: 3 szt. x 50 g lub 5 szt. x 50 g

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00006254	KNP - 2/3-3	352 x 325 x 60	321,-
00005857	KNP - 1/1-3	530 x 325 x 60	386,-
00005858	KNP - 1/1-5	530 x 325 x 60	442,-

GNA 2x1/2 Adapter na 2 szt. GN 1/2 — 294,-
GNA 3x1/3 Adapter na 3 szt. GN 1/3 — 294,-
GNA 1x1/1 Adapter do pieca piekarniczego na 1 szt. GN 1/1 — 340,-

Indeks	Model	Cena netto PLN
00009737	GNA 2x1/2	294,-
00010106	GNA 3x1/3	294,-
00024271	GNA 1x1/1	340,-



Garnek wysoki

- trójwarstwowe dno - stal nierdzewna / aluminium / stal nierdzewna
- IMPACT BONDING - unikalny system równomiernego rozprowadzania ciepła
- wysokiej jakości garnek ze stali nierdzewnej
- solidne, nierdzewne uchwyty
- przystosowany do wszystkich rodzajów kuchni (gazowa, elektryczna, indukcyjna, ceramiczna)

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00028037	1615	Ø 160 x 150	2,75	99,-
00028038	2019	Ø 200 x 190	5,75	134,-
00028039	2420	Ø 240 x 195	8,5	154,-
00028040	2823	Ø 280 x 230	14,5	237,-
00028041	3228	Ø 320 x 275	21,5	333,-
00028042	4025	Ø 360 x 290	29,5	409,-
00028043	3636	Ø 360 x 360	36	445,-
00028044	4040	Ø 400 x 400	47,5	499,-
00028045	4528	Ø 450 x 280	42,5	529,-
00028046	5030	Ø 500 x 300	54,5	639,-
00028047	4545	Ø 450 x 450	79	739,-
00028048	5050	Ø 500 x 500	95	859,-

Garnek średni

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00028051	2013	Ø 200 x 130	3,75	99,-
00028052	2415	Ø 240 x 150	6	125,-
00028053	2817	Ø 280 x 170	10	169,-
00028054	3219	Ø 320 x 190	14,5	239,-
00028055	3622	Ø 360 x 220	20,5	319,-
00028057	4522	Ø 450 x 220	32,5	489,-

Garnek niski

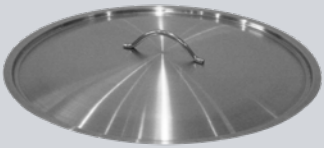
Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00028058	2411	Ø 240 x 105	4,25	119,-
00028059	2812	Ø 280 x 120	7	169,-
00028060	3215	Ø 320 x 150	11	222,-
00028061	3617	Ø 360 x 170	16	319,-
00028062	4019	Ø 400 x 190	22	379,-

Rondel

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00028063	1670	Ø 160 x 75	1,5	79,-
00028064	1611	Ø 160 x 110	2	84,-
00028065	1880	Ø 180 x 80	1,75	89,-
00028066	1812	Ø 180 x 120	2,75	95,-
00028067	2090	Ø 200 x 90	2,5	99,-
00028068	2410	Ø 240 x 105	4,25	125,-

Pokrywka

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00028070	16	Ø 160	26,-
00028071	20	Ø 200	33,-
00028072	24	Ø 240	41,-
00028073	28	Ø 280	52,-
00028074	32	Ø 320	69,-
00028075	36	Ø 360	79,-
00028076	40	Ø 400	89,-
00028077	45	Ø 450	109,-
00028078	50	Ø 500	133,-



DP — 549,-

Dozownik do płatków

- precyzyjne dozowanie płatków, musli
- pojemnik z poliwęglanu
- obudowa z polerowanej stali nierdzewnej
- nowatorski system dozowania

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l
00024024	DP	230 x 420 x 620	6

DN — 339,-

Dozownik do napojów 8,5l

- precyzyjne dozowanie napojów
- pojemnik z poliwęglanu
- specjalna tuba na lód pozwala schłodzić serwowane napoje
- obudowa wykonana z polerowanej stali nierdzewnej
- wyjmowana tacka ociekowa ułatwia utrzymanie czystości

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l
00024025	DN	260 x 350 x 580	8,5

DN N — 429,-

Dozownik do soku 6l

- precyzyjne dozowanie napojów
- pojemnik z poliwęglanu
- specjalny wkład chłodniczy pod dnem schładza serwowane napoje
- obudowa wykonana z polerowanej stali nierdzewnej
- wyjmowana tacka ociekowa ułatwia utrzymanie czystości

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l
00024026	DN N	230 x 370 x 600	6

DN D — 519,-

Dozownik do soku 6l

- precyzyjne dozowanie napojów
- pojemnik z poliwęglanu
- specjalny wkład chłodniczy pod dnem schładza serwowane napoje
- obudowa wykonana z polerowanej stali nierdzewnej i elementów drewnianych
- wyjmowana tacka ociekowa ułatwia utrzymanie czystości

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l
00024027	DN D	230 x 350 x 580	6

TM
Termos stalowy

- wykonany ze stali nierdzewnej
- 3 regulowane klamry umożliwiają idealne dopasowanie pokrywy
- odpowietrznik w pokrywie
- uchwyt umożliwiający wygodny transport

Indeks	Model	Pojemność l	Cena netto PLN
00001857	TM - 5	5	629,-
00001858	TM - 10	10	799,-
00001859	TM - 20	20	1 159,-

TMT
Termos stalowy z kranem TOMLINSON

- wykonany ze stali nierdzewnej
- kran TOMLINSON umieszczony na odpowiedniej wysokości umożliwiającej łatwe nalewanie płynu do szklanek, kubków, itd.
- 3 regulowane klamry umożliwiają idealne dopasowanie pokrywy
- odpowietrznik w pokrywie
- uchwyt umożliwiający wygodny transport

Indeks	Model	Pojemność l	Cena netto PLN
00001860	TMT - 5	5	899,-
00001861	TMT - 10	10	1 169,-
00001862	TMT - 20	20	1 459,-

TMK
Termos stalowy z kranem

- wykonany ze stali nierdzewnej
- metalowy kran umieszczony na odpowiedniej wysokości umożliwiającej łatwe nalewanie płynu do szklanek, kubków, itd.
- 3 regulowane klamry umożliwiają idealne dopasowanie pokrywy
- odpowietrznik w pokrywie
- uchwyt umożliwiający wygodny transport
- stalowy kran odporny na uszkodzenia mechaniczne

Indeks	Model	Pojemność l	Cena netto PLN
00001863	TMK - 5	5	859,-
00001864	TMK - 10	10	1 159,-
00001865	TMK - 20	20	1 399,-

TL
Termos lakierowany

- wykonany ze stali - malowany proszkowo
- 3 regulowane klamry umożliwiają idealne dopasowanie pokrywy
- odpowietrznik w pokrywie
- uchwyt umożliwiający wygodny transport
- wyjmowany pojemnik ze stali nierdzewnej

Indeks	Model	Pojemność l	Cena netto PLN
00001849	TL - 5	5	439,-
00001850	TL - 10	10	599,-
00001851	TL - 20	20	819,-
00001852	TL - 40	40	1 099,-

TS
Termos stalowy

- podwójne izolowane ścianki (utrzymują temperaturę produktu od 6 do 8 godzin)
- możliwość pionowego składowania
- wykonany ze stali nierdzewnej
- 6 zatrzasków zamykających
- podwójna pokrywa z silikonową uszczelką
- podstawa z elastycznym tworzywem zabezpieczającym przed uszkodzeniem
- odpowietrznik w pokrywie
- 2 uchwyty umożliwiające wygodny transport

Indeks	Model	Pojemność l	Cena netto PLN
00028049	TS - 10	10	729,-
00028050	TS - 20	20	859,-

WB
Warnik do wody

- idealne rozwiązanie dla bufetów oraz cateringu
- do zagotowywania wody oraz podgrzewania win
- nienagrzewające się uchwyty
- wykonany z polerowanej stali nierdzewnej
- wyposażony w wydajną grzałkę z termostatem
- zabezpieczenie termiczne
- zakryta grzałka
- wskaźnik poziomu płynu

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Cena netto PLN
00010588	WB - 10S	Ø 215 x 420	10	2	299,-
00010589	WB - 20S	Ø 250 x 550	20	2,5	399,-
00010591	WB - 30S	Ø 340 x 440	25	3	439,-

230/1N

ZDK
Zaparzacz do kawy

- idealne rozwiązanie dla bufetów, sal weselnych i konferencyjnych oraz cateringu
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- wskaźnik poziomu napełnienia
- nienagrzewające się uchwyty
- samoczynne wyłączanie

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Cena netto PLN
00011096	ZDK - 6	Ø 227 x 445	6	1,15	429,-
00011097	ZDK - 10	Ø 260 x 468	10	1,5	459,-
00011098	ZDK - 15	Ø 260 x 606	15	1,52	499,-

230/1N

PM - 1 — 1 199,-
Podgrzewacz do mleka

- idealne rozwiązanie dla bufetów śniadaniowych np. jednostek oświatowych
- wykonany ze stali nierdzewnej
- grzanie: pośrednie
- płynne sterowanie temperaturą od 30 do 110°C

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Zakres temp °C	Zasilanie el. V/Hz
00024022	PM - 1	240 x 350 x 510	1	5	30 - 110	230 V / 50 Hz

230/1N

C460 / C610

Regał magazynowy chrom. 4-półkowy

- przydatny w restauracjach, salach weselnych, kuchniach szkolnych i przedszkolnych, oraz cateringu
- konstrukcja do samodzielnego montażu
- wykonany ze stali chromowanej
- 4 półki rusztowe (ażurowe) - wzmocnione
- nóżki z regulacją wysokości

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00028683	C460 - 920	920 x 460 x 1820	499,-
00028684	C460 - 1220	1220 x 460 x 1820	599,-
00028685	C460 - 1520	1520 x 460 x 1820	749,-
00028682	C610 - 920	920 x 610 x 1820	609,-
00028686	C610 - 1220	1220 x 610 x 1820	699,-
00028687	C610 - 1520	1520 x 610 x 1820	829,-

WÓZKI KELNERSKIE

TRL - KS

Wózek kelnerski skręcany

- wykonany ze stali nierdzewnej
- zwarta i solidna konstrukcja
- przeznaczony do samodzielnego montażu
- 4 kółka skrętne (w tym 2 z hamulcem)

Indeks	Model	Wymiary mm	Ilość półek	Odległość między półkami cm	Cena netto PLN
00010599	TRL - 2 KS	950 x 500 x 950	2	60	459,-
00010600	TRL - 3 KS	850 x 520 x 950	3	27	499,-

TRL - 3 KSA 479,-

Wózek kelnerski skręcany

- wykonany ze stali nierdzewnej
- zwarta i solidna konstrukcja
- górna półka głęboka o wymiarach 750x430x100mm
- nośność półek: 30kg
- odległość między półkami: 250mm
- przeznaczony do samodzielnego montażu
- 4 kółka skrętne (w tym 2 z hamulcem)

Indeks	Model	Wymiary mm	Ilość półek
00024021	TRL - 3 KSA	850 x 530 x 930	3

TRL - 14 GN 539,-

Wózek na pojemniki GN

- profesjonalny wózek do transportu pojemników gastronomicznych GN1/1
- odległość między półkami: 80 mm
- przeznaczony do samodzielnego montażu
- 4 kółka skrętne (w tym 2 z hamulcem)

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność GN
00011083	TRL - 14 GN	380 x 550 x 1735	14x GN1/1

TRL - 15 EN 549,-

Wózek na pojemniki 600x400

- profesjonalny wózek do transportu pojemników 600x400 mm
- odległość między półkami: 80 mm
- przeznaczony do samodzielnego montażu
- 4 kółka skrętne (w tym 2 z hamulcem)

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność 600 x 400
00024020	TRL - 15 EN	460 x 630 x 1735	15

OTS - 45 — 1 299,-

Podgrzewacz talerzy

- szafka wykonana ze stali nierdzewnej służy do podgrzewania talerzy i innych elementów zastawy stołowej
- ogrzewanie statyczne
- niskie zużycie energii
- maksymalna średnica talerzy: 350 mm
- wewnętrzny wymiar półki: 36 x 35 cm
- idealne pod stół wydawczy lub do zawieszenia na ścianę
- możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
- regulowana wysokość półki

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność szt.	Moc kW	Waga kg
00000275	OTS - 45	400 x 420 x 560	30 talerzy	0,4	20

230/1N | 30-90 | 30

OTS - 48 — 1 529,-

Podgrzewacz talerzy

- szafka wykonana ze stali nierdzewnej służy do podgrzewania talerzy i innych elementów zastawy stołowej
- ogrzewanie statyczne
- niskie zużycie energii
- maksymalna średnica talerzy: 350 mm
- wewnętrzny wymiar półki: 36 x 35 cm
- idealne pod stół wydawczy lub do zawieszenia na ścianę
- możliwość zmiany kierunku otwierania drzwi
- regulowana wysokość półki

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność szt.	Moc kW	Waga kg
00000276	OTS - 48	400 x 420 x 860	60 talerzy	0,75	25,6

230/1N | 30-90 | 60

OTS - 78 — 2 699,-

Podgrzewacz talerzy

- szafka wykonana ze stali nierdzewnej służy do podgrzewania talerzy i innych elementów zastawy stołowej
- idealne pod stół wydawczy lub do zawieszenia na ścianę
- ogrzewanie statyczne
- niskie zużycie energii
- maksymalna średnica talerzy: 350 mm
- wewnętrzny wymiar półki: 76 x 35 cm
- regulowana wysokość półki

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność szt.	Moc kW	Waga kg
00000277	OTS - 78	800 x 420 x 860	120 talerzy	1,5	42,3

230/1N | 30-90 | 120

KNP - 1 — 269,-

Kociołek na zupę

- idealne urządzenie do pogrzewania zupy i utrzymywania jej w odpowiedniej temperaturze
- wymiary wewnętrzne: Ø 21 x gł. 32 cm
- regulacja temperatury 20-95°C

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Zakres temp °C
00000295	KNP - 1	Ø 340 x 360	0,5	8	20 - 95

230/1N

KNP - 2 — 369,-

Kociołek na zupę

- idealne urządzenie do pogrzewania zupy i utrzymywania jej w odpowiedniej temperaturze
- wymiary wewnętrzne: Ø 21 x gł. 32 cm
- wykonanie nierdzewne
- regulacja temperatury 20-95 °C

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Zakres temp °C
00010592	KNP - 2	Ø 340 x 360	0,5	8	20 - 95

230/1N

KNP - 3 — 479,-

Kociołek na zupę

- idealne urządzenie do pogrzewania zupy i utrzymywania jej w odpowiedniej temperaturze

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Zakres temp °C
00024014	KNP - 3	Ø 350 x 360	0,4	10	30 - 80

230/1N

PP - 522 — 959,-

Podgrzewacz okrągły

- przeznaczony do utrzymywania właściwej temperatury gotowych dań i potraw
- podgrzewacz stanowi niezbędne wyposażenie każdego bufetu i cateringu
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- przeszklona, wolnoopadająca pokrywa (specjalny zawias)
- w zestawie: 2 pojemniki na paliwo w paście, 1 pojemnik Ø 34,8 x 6,5 cm

Indeks	Model	Wymiary mm
00011086	PP - 522	440 x 480 x 260

PP - 622 — 999,-

Podgrzewacz GN 2/3

- przeznaczony do utrzymywania właściwej temperatury gotowych dań i potraw
- przystosowany do pojemników GN2/3
- podgrzewacz stanowi niezbędne wyposażenie każdego bufetu i cateringu
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- przeszklona, wolnoopadająca pokrywa (specjalny zawias)
- w zestawie: 2 pojemniki na paliwo w paście, 1 pojemnik GN2/3 – 65 mm

Indeks	Model	Wymiary mm
00011087	PP - 622	400 x 440 x 260

PP - 625 — 1 199,-

Podgrzewacz GN 1/1

- przeznaczony do utrzymywania właściwej temperatury gotowych dań i potraw
- przystosowany do pojemników GN1/1
- podgrzewacz stanowi niezbędne wyposażenie każdego bufetu i cateringu
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- przeszklona, wolnoopadająca pokrywa (specjalny zawias)
- w zestawie: 2 pojemniki na paliwo w paście, 1 pojemnik GN1/1 – 65 mm

Indeks	Model	Wymiary mm
00011088	PP - 625	580 x 440 x 260

PP - 524 — 1 279,-

Podgrzewacz okrągły 10l

- przeznaczony do utrzymywania właściwej temperatury gotowych dań i potraw
- podgrzewacz stanowi niezbędne wyposażenie każdego bufetu i cateringu
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- przeszklona pokrywa
- w zestawie: 1x pojemnik na pastę

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l
00024032	PP - 524	480 x 460 x 440	10

PP - 404 — 179,-

Podgrzewacz okrągły 4l

- przeznaczony do utrzymywania właściwej temperatury gotowych dań i potraw
- podgrzewacz stanowi niezbędne wyposażenie każdego bufetu i cateringu
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- w zestawie: 1x pojemnik na pastę

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l
00024028	PP - 404	Ø 420 x 270	4

PP - 414 — 219,-

Podgrzewacz okrągły 13,5l

- przeznaczony do utrzymywania właściwej temperatury gotowych dań i potraw
- podgrzewacz stanowi niezbędne wyposażenie każdego bufetu i cateringu
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- w zestawie: 1x pojemnik na pastę

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l
00024029	PP - 414	Ø 340 x 370	13,5

PP - KS 513 — 659,-

Podgrzewacz okrągły

- przeznaczony do utrzymywania właściwej temperatury gotowych dań i potraw
- podgrzewacz stanowi niezbędne wyposażenie każdego bufetu i cateringu
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- przeszklona pokrywa
- w zestawie: 1x pojemnik na pastę

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l
00024031	PP - KS 513	510 x 540 x 480	5

PP - KS 614 — 799,-

Podgrzewacz GN 1/1

- przeznaczony do utrzymywania właściwej temperatury gotowych dań i potraw
- podgrzewacz stanowi niezbędne wyposażenie każdego bufetu i cateringu
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- przeszklona pokrywa
- w zestawie: 2x pojemnik na pastę
- opcja: możliwość montażu grzałki elektrycznej BD G

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność GN	Pojemność l
00024033	PP - KS 614	660 x 490 x 460	1x GN 1/1 - 65	9

PP - 763 239,-

Podgrzewacz GN 1/1

- profesjonalny podgrzewacz do dań
- przystosowany do pojemników GN1/1 – 65 mm
- idealne rozwiązanie dla bufetów oraz cateringu
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- w zestawie: 2 pojemniki na paliwo w paście, 1 pojemnik GN1/1 – 65 mm

Indeks	Model	Wymiary mm
00011090	PP - 763	600 x 340 x 350

PP - 721 399,-

Podgrzewacz GN 1/1 RollTop

- profesjonalny podgrzewacz RollTop do dań
- przystosowany do pojemników GN1/1 – 65 mm
- idealne rozwiązanie dla bufetów oraz cateringu
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- w zestawie: 2 pojemniki na paliwo w paście, 2 pojemniki GN1/2 - 65 mm

Indeks	Model	Wymiary mm
00011094	PP - 721	600 x 340 x 370

PP - 612 EM — 1 139,-

Podgrzewacz elektryczny GN 2/3

- przeznaczony do utrzymywania właściwej temperatury gotowych dań i potraw
- przystosowany do pojemników GN2/3
- podgrzewacz stanowi niezbędne wyposażenie każdego bufetu i cateringu
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- przeszklona, wolnoopadająca pokrywa (specjalny zawias)
- w zestawie: 1 pojemnik GN2/3 - 65 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW
00011092	PP - 612 EM	400 x 440 x 260	0,38

230/1N

PP - 615 EM — 1 299,-

Podgrzewacz elektryczny

- przeznaczony do utrzymywania właściwej temperatury gotowych dań i potraw
- przystosowany do pojemników GN1/1
- podgrzewacz stanowi niezbędne wyposażenie każdego bufetu i cateringu
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- przeszklona, wolnoopadająca pokrywa (specjalny zawias)
- w zestawie: 1 pojemnik GN1/1 – 65 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW
00011093	PP - 615 EM	580 x 440 x 260	0,38

230/1N

PP - 512 EM — 969,-

Podgrzewacz elektryczny okrągły

- przeznaczony do utrzymywania właściwej temperatury gotowych dań i potraw
- podgrzewacz stanowi niezbędne wyposażenie każdego bufetu i cateringu.
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- przeszklona, wolnoopadająca pokrywa (specjalny zawias)
- w zestawie: 1 pojemnik Ø 34,8 x 6,5 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW
00011091	PP - 512 EM	440 x 480 x 260	0,38

230/1N

BD - 5 — 699,-

Podgrzewacz drop-in okrągły

- przeznaczony do utrzymywania właściwej temperatury gotowych dań i potraw
- podgrzewacz stanowi niezbędne wyposażenie każdego bufetu i cateringu
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- do wpuszczenia w blat
- opcja: możliwość montażu grzałki elektrycznej BD G

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l
00024037	BD - 5	520 x 540 x 230	5

BD - 1/1 — 789,-

Podgrzewacz drop-in

- przeznaczony do utrzymywania właściwej temperatury gotowych dań i potraw
- podgrzewacz stanowi niezbędne wyposażenie każdego bufetu i cateringu
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- do wpuszczenia w blat
- opcja: możliwość montażu grzałki elektrycznej BD G

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność GN
00024036	BD - 1/1	670 x 490 x 230	1x GN 1/1 - 65

BD G — 169,-

Grzałka do podgrzewaczy

- przeznaczona do podgrzewaczy: BD - 1/1, BD - 5
- prosta instalacja

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie el. V/Hz
00024067	BD G	300 x 200 x20	0,35	230 V / 50 Hz

230/1N

PI - 1/1 — 1 119,-

Podgrzewacz GN 1/1

- odpowiedni do kuchni indukcyjnej
- przeznaczony do utrzymywania właściwej temperatury gotowych dań i potraw
- podgrzewacz stanowi niezbędne wyposażenie każdego bufetu i cateringu
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- przeszklona pokrywa

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność GN	Pojemność l
00024034	PI - 1/1	580 x 440 x 210	1x GN 1/1 - 65	9

PDP - 1 — 165,-

Pojemnik do podgrzewacza GN 1/1

- nierdzewny pojemnik o wielkości GN 1/1 służący do serwowania potraw w podgrzewaczach

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l
00024038	PDP - 1	325 x 530 x 65	9

BCH - 1/1 — 1 049,-

Bufet chłodzący GN 1/1

- przeznaczony do utrzymywania właściwej temperatury gotowych dań i potraw
- stanowi niezbędne wyposażenie każdego bufetu i cateringu
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- pokrywa z tworzywa sztucznego
- w zestawie: 2x wkład chłodzący

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary zewnątrzne/wewnętrzne pojemnika mm	Pojemność l
00024035	BCH - 1/1	565 x 365 x 300	530 x 325 x 40 / 480 x 270 x 40	7

COP 1/1 — 769,-

Termoport Cop GN 1/1

- uszczelka silikonowa pokrywy
- termoporty są sprzedawane bez gastropojemników
- maksymalny wymiar pojemnika GN 1/1 200
- praktyczne uchwyty do przenoszenia
- wyposażony w zawór odpowietrzający
- Izolowany pianką poliuretanową niezawierającą CFC ani HCFC
- możliwość sztaplowania
- możliwość mycia w zmywarce
- wyposażony w nóżki zapewniające stabilność
- zamykanie na 4 zaczepy ze stali nierdzewnej
- -30°C do 100°C

Indeks	Model	Wymiary mm
00001874	COP 1/1	420 x 660 x 300

D 1/3 — 759,-

Termoport - D GN 1/3 COP

- silikonowa uszczelka pokrywy
- termoport z pokrywką do umieszczenia:
  - 1x GN 1/3 gł. 200 mm
  - 2x GN 1/6 gł. 200 mm
- termoport przeznaczony do zup i sosów
- w termoporcie można umieścić pojemniki GN lub wlać płyn bezpośrednio.
- praktyczne uchwyty do przenoszenia
- wyposażony w zawór odpowietrzający
- izolowany pianką poliuretanową niezawierającą CFC ani HCFC
- możliwość sztaplowania
- możliwość mycia w zmywarce
- wyposażony w nóżki zapewniające stabilność
- zamykanie na 4 zaczepy ze stali nierdzewnej
- zakres od -30°C do 85°C

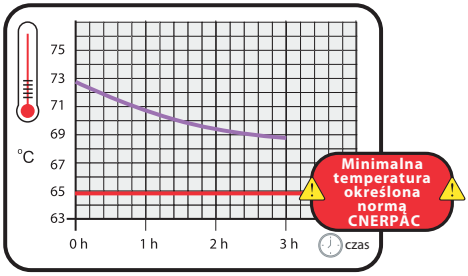
Indeks	Model	Wymiary mm
00001876	D 1/3	240 x 430 x 375

N
Termoporty do płynów

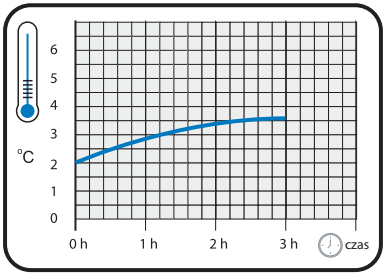
- silikonowa uszczelka pokrywy
- termoport z pokrywką do umieszczenia:
  - 1x GN 1/3 gł. 200 mm
  - 2x GN 1/6 gł. 200 mm
- termoport przeznaczony do zup i sosów
- w termoporcie można umieścić pojemniki GN lub wlać płyn bezpośrednio.
- praktyczne uchwyty do przenoszenia
- wyposażony w zawór odpowietrzający
- izolowany pianką poliuretanową niezawierającą CFC ani HCFC
- możliwość sztaplowania
- możliwość mycia w zmywarce
- wyposażony w nóżki zapewniające stabilność
- zamykanie na 4 zaczepy ze stali nierdzewnej
- zakres od -30°C do 85°C
- kran spustowy

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00001880	N 5	245 x 350 x 395	5	799,-
00001881	N 10	240 x 430 x 430	10	899,-
00001882	N 20	295 x 465 x 460	20	979,-

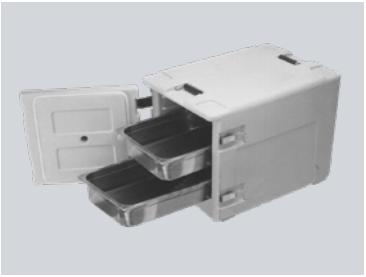
Wykres spadku temperatury



Wykres wzrostu temperatury



Termoporty są przeznaczone do transportu i przechowywania potraw.



- zamykanie na 2 zaczepy ze stali nierdzewnej
- zakres od -30°C do 85°C

FRONT 1/1 — 1 099,-

Termoport Front GN 1/1

- uszczelka silikonowa drzwi
- termoport z drzwiami frontowymi
- termoporty są sprzedawane bez gastropojemników
- w termoporcie można umieścić pojemniki GN 1/1 (1/2, 1/3)
- praktyczne uchwyty do przenoszenia
- wyposażony w zawór odpowietrzający
- izolowany pianką poliuretanową niezawierającą CFC ani HCFC
- możliwość sztaplowania
- możliwość mycia w zmywarce
- wyposażony w nóżki zapewniające stabilność

Indeks	Model	Wymiary mm
00001875	FRONT 1/1	440 x 640 x 480

DVT 012 — 4 549,-

Termoport z drzwiami grzejnymi 12V

DVT 230 — 4 549,-

Termoport z drzwiami grzejnymi 230V

- wentylator
- łatwa wymiana drzwi
- silikonowa uszczelka
- grzałka
- odporność cieplna -30 °C do +90 °C
- termoporty są sprzedawane bez gastropojemników
- w termoporcie można umieścić pojemniki GN 1/1 (1/2, 1/3)
- praktyczne uchwyty do przenoszenia
- wyposażony w zawór odpowietrzający
- izolowany pianką poliuretanową niezawierającą CFC ani HCFC

- możliwość sztaplowania
- możliwość mycia w zmywarce
- wyposażony w nóżki zapewniające stabilność
- zamykanie na 2 zaczepy ze stali nierdzewnej

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el.	Cena netto PLN
00001878	DVT 012	440 x 640 x 480	12 V	4 549,-
00001879	DVT 230	440 x 640 x 480	230 V / 50 Hz	3 999,-

VT - 3 — 1 499,-

Wózek do termoportów

- 4x kółka o średnicy 10 cm
- 2x kółko z hamulcem
- chromowany uchwyt

Indeks	Model	Wymiary mm	kg
00001883	VT - 3	525 x 750 x 965	150

VLSD - 4120 — 4 799,-

Bemar wodny stacjonarny dzielony

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- wanna na GN 1/1 - 200 h
- tłoczone komory
- niezależne sterowanie komór
- kran spustowy do każdej komory
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- regulacja temperatury 30-90 °C
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 stałe nogi
- sterowanie na dłuższym boku

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Ilość wanien	Sterowanie
00007334	VLSD - 4120	1660 x 680 x 900	2,8	4	dłuższy bok

230/1N | 30-90 | DRAIN TAP

VLPD - 2120 — 2 899,-

Bemar wodny jezdny dzielony

VLPK - 2120 — 2 899,-

Bemar wodny jezdny dzielony

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- niezależne sterowanie komór - oszczędność energii
- możliwość wyboru sterowania na krótszym lub dłuższym boku
- kran spustowy do każdej komory
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- regulacja temperatury 30-90 °C
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 koła skrętne (2 z hamulcem)
- wanna na GN 1/1 - 200 h
- tłoczone komory

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Ilość wanien	Sterowanie	Cena netto PLN
00007331	VLPD - 2120	850 x 700 x 900	1,4	42,2	2	dłuższy bok	2 899,-
00006068	VLPK - 2120	650 x 900 x 900	1,4	42	2	krótszy bok	2 899,-

230/1N | 30-90 | DRAIN TAP

VLPD - 3120 3 899,-
Bemar wodny jezdny dzielony
VLPK - 3120 3 899,-
Bemar wodny jezdny dzielony

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- niezależne sterowanie komór - oszczędność energii
- możliwość wyboru sterowania na krótszym lub dłuższym boku
- kran spustowy do każdej komory
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- regulacja temperatury 30-90 °C
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 koła skrętne (2 z hamulcem)
- wanna na GN 1/1 - 200 h
- tłoczone komory

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Ilość wanien	Sterowanie	Cena netto PLN
00000294	VLPD - 3120	1250 x 700 x 900	2,1	59,1	3	dłuższy bok	3 899,-
00000293	VLPK - 3120	650 x 1300 x 900	2,1	58,1	3	krótszy bok	3 899,-

230/1N 30-90 DRAIN TAP

VLPD - 4120 4 799,-
Bemar wodny jezdny dzielony
VLPK - 4120 4 799,-
Bemar wodny jezdny dzielony

- urządzenie do utrzymywania potraw w odpowiedniej temperaturze
- niezależne sterowanie komór - oszczędność energii
- możliwość wyboru sterowania na krótszym lub dłuższym boku
- kran spustowy do każdej komory
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- regulacja temperatury 30-90 °C
- kontrolka włączenia i grzania
- 4 koła skrętne (2 z hamulcem)
- wanna na GN 1/1 - 200 h
- tłoczone komory

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Ilość wanien	Sterowanie	Cena netto PLN
00007332	VLPD - 4120	1650 x 700 x 900	2,8	70,1	4	dłuższy bok	4 799,-
00007333	VLPK - 4120	650 x 1700 x 900	2,8	73	4	krótszy bok	4 799,-

230/1N 30-90 DRAIN TAP

ES Green+ 3 H **10 999,-**
Witryna chłodnicza

ES Green+ 4 H **11 799,-**
Witryna chłodnicza

ES Green+ 6 H **14 599,-**
Witryna chłodnicza

- pojemność 3x, 4x i 6x GN 1/1 – gł. 200 mm
- nierdzewna wanna
- chłodzenie statyczne
- utrzymywanie potraw od +4°C do +8°C
- sterowanie elektroniczne
- standardowy kolor hemlock (wenge - na zamówienie, bez dopłaty)
- 4 kółka z hamulcami
- ⊕ **stała szklana pokrywa**
- oświetlenie diodowe LED
- możliwość montażu w linie wydawcze

Opcja:

- możliwość rozszerzenia o boczne półki
- możliwość zamówienia półki dolnej
- gastropojemniki

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00027199	ES Green+ 3 H	1169 x 650 x 1288	0,247	86	3x 1/1-200	10 999,-
00027200	ES Green+ 3 W	1169 x 650 x 1288	0,247	86	3x 1/1-200	10 999,-
00027201	ES Green+ 3 RAL	1169 x 650 x 1288	0,247	86	3x 1/1-200	11 799,-
00027202	ES Green+ 4 H	1494 x 650 x 1288	0,247	97	4x 1/1-200	11 799,-
00027203	ES Green+ 4 W	1494 x 650 x 1288	0,247	97	4x 1/1-200	11 799,-
00027204	ES Green+ 4 RAL	1494 x 650 x 1288	0,247	97	4x 1/1-200	12 499,-
00027205	ES Green+ 6 H	2144 x 650 x 1288	0,247	125	6x 1/1-200	14 599,-
00027206	ES Green+ 6 W	2144 x 650 x 1288	0,247	125	6x 1/1-200	14 599,-
00027207	ES Green+ 6 RAL	2144 x 650 x 1288	0,247	125	6x 1/1-200	15 599,-

ES Lime+ 3 H **10 299,-**
Witryna chłodnicza

ES Lime+ 4 H **10 999,-**
Witryna chłodnicza

ES Lime+ 6 H **13 499,-**
Witryna chłodnicza

- pojemność 3x, 4x i 6x GN 1/1 – gł. 20 mm
- możliwość ułożenia pater, tac, talerzy bezpośrenio w wannie
- nierdzewna wanna
- chłodzenie statyczne
- utrzymywanie potraw od +4°C do +8°C
- sterowanie elektroniczne
- standardowy kolor hemlock (wenge - na zamówienie, bez dopłaty)
- 4 kółka z hamulcami
- ⊕ **stała szklana pokrywa**
- oświetlenie diodowe LED
- możliwość montażu w linie wydawcze

Opcja:

- możliwość rozszerzenia o boczne półki
- możliwość zamówienia półki dolnej
- gastropojemniki

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00027208	ES Lime+ 3 H	1169 x 650 x 1288	0,247	84	3x 1/1-20	10 299,-
00027209	ES Lime+ 3 W	1169 x 650 x 1288	0,247	84	3x 1/1-20	10 299,-
00027210	ES Lime+ 3 RAL	1169 x 650 x 1288	0,247	84	3x 1/1-20	10 999,-
00027211	ES Lime+ 4 H	1494 x 650 x 1288	0,247	95	4x 1/1-20	10 999,-
00027212	ES Lime+ 4 W	1494 x 650 x 1288	0,247	95	4x 1/1-20	10 999,-
00027213	ES Lime+ 4 RAL	1494 x 650 x 1288	0,247	95	4x 1/1-20	11 699,-
00027214	ES Lime+ 6 H	2144 x 650 x 1288	0,247	123	6x 1/1-20	13 499,-
00027215	ES Lime+ 6 W	2144 x 650 x 1288	0,247	123	6x 1/1-20	13 499,-
00027216	ES Lime+ 6 RAL	2144 x 650 x 1288	0,247	123	6x 1/1-20	14 499,-

ES Blue+ 3 H — 16 699,-
Witryna chłodnicza

ES Blue+ 4 H — 17 899,-
Witryna chłodnicza

ES Blue+ 6 H — 23 899,-
Witryna chłodnicza

- pojemność 3x, 4x i 6x GN 1/1 – gł. 150 mm
- ⊕ **możliwość ułożenia pater, tac, talerzy na różnych wysokościach**
- nierdzewna wanna
- chłodzenie statyczne
- utrzymywanie potraw od +4°C do +8°C
- sterowanie elektroniczne
- standardowy kolor hemlock (wenge - na zamówienie, bez dopłaty)
- 4 kółka z hamulcami
- ⊕ **stała szklana pokrywa**
- oświetlenie diodowe LED
- możliwość montażu w linie wydawcze

Opcja:
- możliwość rozszerzenia o boczne półki
- możliwość zamówienia półki dolnej
- gastropojemniki

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00027217	ES Blue+ 3 H	1169 x 650 x 1288	0,247	136	3x 1/1-150	16 699,-
00027218	ES Blue+ 3 W	1169 x 650 x 1288	0,247	136	3x 1/1-150	16 699,-
00027219	ES Blue+ 3 RAL	1169 x 650 x 1288	0,247	136	3x 1/1-150	17 699,-
00027220	ES Blue+ 4 H	1494 x 650 x 1288	0,494	163	4x 1/1-150	17 899,-
00027221	ES Blue+ 4 W	1494 x 650 x 1288	0,494	163	4x 1/1-150	17 899,-
00027222	ES Blue+ 4 RAL	1494 x 650 x 1288	0,494	163	4x 1/1-150	18 899,-
00027223	ES Blue+ 6 H	2144 x 650 x 1288	0,494	220	6x 1/1-150	23 899,-
00027224	ES Blue+ 6 W	2144 x 650 x 1288	0,494	220	6x 1/1-150	23 899,-
00027225	ES Blue+ 6 RAL	2144 x 650 x 1288	0,494	220	6x 1/1-150	25 499,-

ES Platinium+ 3 H DF **31 499,-**
Witryna chłodnicza

ES Platinium+ 4 H DF **35 599,-**
Witryna chłodnicza

ES Platinium+ 3 H DS **31 699,-**
Witryna chłodnicza

ES Platinium+ 4 H DS **35 399,-**
Witryna chłodnicza

- pojemność 3x, 4x GN 1/1 – gł. 200 mm (możliwość regulacji głębokości 24 - 200 mm)
- ⊕ **możliwość ułożenia produktów na półkach**
- nierdzewna wanna
- chłodzenie dynamiczne
- utrzymywanie potraw od +4°C do +8°C
- sterowanie elektroniczne
- standardowy kolor hemlock (wenge - na zamówienie, bez dopłaty)
- 4 kółka z hamulcami
- DF - otwieranie do góry
- DS - otwieranie na boki
- dostęp od frontu
- ⊕ **stała szklana pokrywa**
- oświetlenie diodowe LED
- możliwość montażu w linie wydawcze

Opcja:

- możliwość rozszerzenia o boczne półki
- gastropojemniki

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00027226	ES Platinium+ 3 H DF	1169 x 760 x 1688	0,247	213	3x 1/1-200	31 499,-
00027227	ES Platinium+ 3 W DF	1169 x 760 x 1688	0,247	213	3x 1/1-200	31 499,-
00027228	ES Platinium+ 3 RAL DF	1169 x 760 x 1688	0,247	213	3x 1/1-200	32 599,-
00027229	ES Platinium+ 4 H DF	1494 x 760 x 1688	0,494	264	4x 1/1-200	35 599,-
00027230	ES Platinium+ 4 W DF	1494 x 760 x 1688	0,494	264	4x 1/1-200	35 599,-
00027231	ES Platinium+ 4 RAL DF	1494 x 760 x 1688	0,494	264	4x 1/1-200	36 399,-
00027232	ES Platinium+ 3 H DS	1169 x 760 x 1688	0,247	213	3x 1/1-200	31 699,-
00027233	ES Platinium+ 3 W DS	1169 x 760 x 1688	0,247	213	3x 1/1-200	31 699,-
00027234	ES Platinium+ 3 RAL DS	1169 x 760 x 1688	0,247	213	3x 1/1-200	32 799,-
00027235	ES Platinium+ 4 H DS	1494 x 760 x 1688	0,494	264	4x 1/1-200	35 399,-
00027236	ES Platinium+ 4 W DS	1494 x 760 x 1688	0,494	264	4x 1/1-200	35 399,-
00027237	ES Platinium+ 4 RAL DS	1494 x 760 x 1688	0,494	264	4x 1/1-200	36 499,-

ES Red+ 3 H **12 999,-**
Witryna grzewcza

ES Red+ 4 H **13 999,-**
Witryna grzewcza

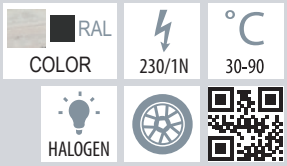
ES Red+ 6 H **17 799,-**
Witryna grzewcza

- pojemność 3x, 4x i 6x GN 1/1 – gł. 200 mm
- podgrzewanie za pomocą wanny wodnej i górnych grzałek halogenowych
- nowoczesna konstrukcja
- utrzymywanie potraw od +60 °C do +90°C
- sterowanie elektroniczne
- kontrola alarmu poziomu wody, zawór spustowy wody
- standardowy kolor hemlock (wenge - na zamówienie, bez dopłaty)
- 4 kółka z hamulcami
- możliwość montażu w linie wydawcze

Opcja:

- możliwość rozszerzenia o boczne półki
- możliwość zamówienia półki dolnej
- gastropojemniki

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00027238	ES Red+ 3 H	1169 x 650 x 1288	1,5 + 0,4	82	3x 1/1-200	12 999,-
00027239	ES Red+ 3 W	1169 x 650 x 1288	1,5 + 0,4	82	3x 1/1-200	12 999,-
00027240	ES Red+ 3 RAL	1169 x 650 x 1288	1,5 + 0,4	82	3x 1/1-200	13 699,-
00027241	ES Red+ 4 H	1494 x 650 x 1288	2 + 0,6	94	4x 1/1-200	13 999,-
00027242	ES Red+ 4 W	1494 x 650 x 1288	2 + 0,6	94	4x 1/1-200	13 999,-
00027243	ES Red+ 4 RAL	1494 x 650 x 1288	2 + 0,6	94	4x 1/1-200	14 799,-
00027244	ES Red+ 6 H	2144 x 650 x 1288	3 + 0,8	130	6x 1/1-200	17 799,-
00027245	ES Red+ 6 W	2144 x 650 x 1288	3 + 0,8	130	6x 1/1-200	17 799,-
00027246	ES Red+ 6 RAL	2144 x 650 x 1288	3 + 0,8	130	6x 1/1-200	18 799,-



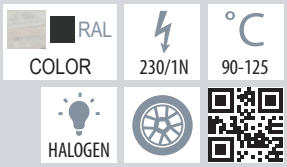
ES Orange+ 3 H — 12 999,-
Witryna grzewcza

ES Orange+ 4 H — 13 999,-
Witryna grzewcza

- pojemność 3x, 4x GN 1/1 – gł. 200 mm
- podgrzewanie za pomocą ogrzewanej wanny i górnych grzałek halogenowych
- nowoczesna konstrukcja
- utrzymywanie potraw od +90 °C do +125°C
- sterowanie elektroniczne
- standardowy kolor hemlock (wenge - na zamówienie, bez dopłaty)
- 4 kółka z hamulcami
- możliwość montażu w linie wydawcze

Opcja:
- możliwość rozszerzenia o boczne półki
- możliwość zamówienia półki dolnej
- gastropojemniki

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00027247	ES Orange+ 3 H	1169 x 650 x 1288	1,5 + 0,4	81	3x 1/1-200	12 999,-
00027248	ES Orange+ 3 W	1169 x 650 x 1288	1,5 + 0,4	81	3x 1/1-200	12 999,-
00027249	ES Orange+ 3 RAL	1169 x 650 x 1288	1,5 + 0,4	81	3x 1/1-200	13 699,-
00027250	ES Orange+ 4 H	1494 x 650 x 1288	2 + 0,6	94	4x 1/1-200	13 999,-
00027251	ES Orange+ 4 W	1494 x 650 x 1288	2 + 0,6	94	4x 1/1-200	13 999,-
00027252	ES Orange+ 4 RAL	1494 x 650 x 1288	2 + 0,6	94	4x 1/1-200	14 799,-



ES Brown+ 3 H — 12 999,-
Witryna grzewcza

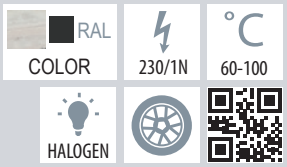
ES Brown+ 4 H — 14 299,-
Witryna grzewcza

- ceramiczne pola grzewcze o wymiarach 3 lub 4 GN 1/1
- dodatkowe podgrzewanie za pomocą górnych grzałek halogenowych
- nowoczesna konstrukcja
- utrzymywanie potraw od +60 °C do +100°C
- sterowanie elektroniczne
- standardowy kolor hemlock (wenge - na zamówienie, bez dopłaty)
- 4 kółka z hamulcami
- możliwość montażu w linie wydawcze

Opcja:

- możliwość rozszerzenia o boczne półki
- możliwość zamówienia półki dolnej

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00027253	ES Brown+ 3 H	1169 x 650 x 1288	0,86 + 0,4	78	12 999,-
00027254	ES Brown+ 3 W	1169 x 650 x 1288	0,86 + 0,4	78	12 999,-
00027255	ES Brown+ 3 RAL	1169 x 650 x 1288	0,86 + 0,4	78	13 699,-
00027256	ES Brown+ 4 H	1494 x 650 x 1288	1,14 + 0,6	89	14 299,-
00027257	ES Brown+ 4 W	1494 x 650 x 1288	1,14 + 0,6	89	14 299,-
00027258	ES Brown+ 4 RAL	1494 x 650 x 1288	1,14 + 0,6	89	14 999,-



SCOW3+ **949,-**
Półka pełna 3

SCOW4+ **1 199,-**
Półka pełna 4

SCOW6+ **1 339,-**
Półka pełna 6

SCOSPAW+ **819,-**
Półka pełna boczna

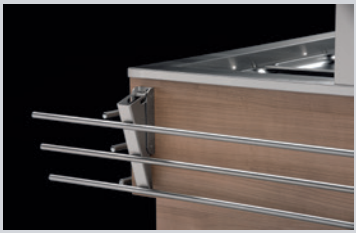
SCOSPAVW+ **959,-**
Półka pełna boczna

- standardowy kolor wenge (hemlock - na zamówienie, bez dopłaty)
- inne kolory z palety RAL - za dopłatą 10%

Indeks	Model	Ułożenie półek	Wymiary mm	kg	Wielkość witryny	Cena netto PLN
00026992	SCOW3+		1167 x 320 x 10	0,6	GN 3/1	949,-
00026993	SCOH3+		1167 x 320 x 10	0,6	GN 3/1	949,-
00026994	SCOR3+		1167 x 320 x 10	0,6	GN 3/1	1 099,-
00026995	SCOW4+		1492 x 320 x 10	0,6	GN 4/1	1 199,-
00026996	SCOH4+		1492 x 320 x 10	0,6	GN 4/1	1 199,-
00026997	SCOR4+		1492 x 320 x 10	0,6	GN 4/1	1 369,-
00026998	SCOW6+		2142 x 320 x 10	0,7	GN 6/1	1 339,-
00026999	SCOH6+		2142 x 320 x 10	0,7	GN 6/1	1 339,-
00027000	SCOR6+		2142 x 320 x 10	0,7	GN 6/1	1 399,-
00027001	SCOSPAW+		650 x 320 x 10	0,4	Green, Lime, Red, Orange, Brown	819,-
00027002	SCOSPAH+		650 x 320 x 10	0,4	Green, Lime, Red, Orange, Brown	819,-
00027003	SCOSPAR+		650 x 320 x 10	0,4	Green, Lime, Red, Orange, Brown	959,-
00027004	SCOSPAVW+		760 x 320 x 10	0,5	Blue	959,-
00027005	SCOSPAVH+		760 x 320 x 10	0,5	Blue	959,-
00027006	SCOSPAVR+		760 x 320 x 10	0,5	Blue	1 119,-

WARUNKI HANDLOWE
RM GASTRO
Dział: RM BARY SAŁATKOWE I BEMARY

RAL COLOR



SCOX3+ **1 109,-**
Półka z profili, nierdzewna
SCOSPAVX+ **929,-**
Półka z profili, nierdzewna
SCOSPAX+ **1 099,-**
Półka z profili, nierdzewna

Indeks	Model	Ułożenie półek	Wymiary mm	kg	Wielkość witryny	Cena netto PLN
00027007	SCOX3+		1167 x 320 x 10	0,5	GN 3/1	1 109,-
00027008	SCOX4+		1492 x 320 x 10	0,5	GN 4/1	1 399,-
00027009	SCOX6+		2142 x 320 x 10	0,6	GN 6/1	1 759,-
00027010	SCOSPAVX+		760 x 320 x 10	0,4	Green, Lime, Red, Orange, Brown	929,-
00027011	SCOSPAX+		650 x 320 x 10	0,3	Blue	1 099,-

WARUNKI HANDLOWE
RM GASTRO
Dział: RM BARY SAŁATKOWE I BEMARY

RAL COLOR

SCOSPASQH8+ **1 249,-**
Półka pełna do witryn SQ
SCOSQH8+ **1 199,-**
Półka pełna do witryn SQ

- standardowy kolor wenge (hemlock - na zamówienie, bez dopłaty)
- inne kolory z palety RAL - za dopłatą 10%

Indeks	Model	Ułożenie półek	Wymiary mm	kg	Wielkość witryny	Cena netto PLN
00027012	SCOSPASQH8+		1214 x 320 x 10	0,5	SQ 8	1 249,-
00027013	SCOSPASQW8+		1214 x 320 x 10	0,5	SQ 8	1 249,-
00027014	SCOSPASQR8+		1214 x 320 x 10	0,5	SQ 8	1 459,-
00027015	SCOSQH8+		1492 x 320 x 10	0,5	SQ 8	1 199,-
00027016	SCOSQW8+		1492 x 320 x 10	0,5	SQ 8	1 199,-
00027017	SCOSQR8+		1492 x 320 x 10	0,5	SQ 8	1 389,-

WARUNKI HANDLOWE
RM GASTRO
Dział: RM BARY SAŁATKOWE I BEMARY

RAL COLOR

Waga sklepowa 639,-

- możliwość zasilania z sieci lub wewnętrznego akumulatora (do 120 godzin pracy)
- możliwość pracy w ujemnych temperaturach
- lekka konstrukcja i niewielkie rozmiary
- przeznaczona do zastosowania w różnego rodzaju placówkach handlowych, gastronomicznych oraz restauracjach
- dwa wyraźne, podświetlane wyświetlacze LCD z przodu i z tyłu (wyświetlanie masy)
- klawiatura membranowa, wodoszczelna
- funkcja tarowania
- funkcja zerowania
- funkcja automatycznego wyłączania
- szalka z tworzywa sztucznego + metalowa w zestawie - posiadają atest PZH
- wymiary szalki: 230 x 190 mm
- ⊕ **waga posiada legalizację**

Indeks	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Zakres ważenia kg	Dokładność ważenia g	Cena netto PLN
00010515	235 x 240 x 130	akumulator 6V / 230 V / 50 Hz	3/6	1/2	639,-
00010516	235 x 240 x 130	akumulator 6V / 230 V / 50 Hz	6/15	2/5	639,-
00010529	235 x 240 x 130	akumulator 6V / 230 V / 50 Hz	15/25	5/10	639,-

Waga kalkulacyjna 839,-

- możliwość zasilania z sieci lub wewnętrznego akumulatora
- wyraźne podświetlane wyświetlacze LCD (masa, cena, należność)
- aktywny interfejs RS232
- przeznaczona do zastosowania w różnego rodzaju
- placówkach handlowych oraz na targowiskach
- waga jest dostępna w wersji płaskiej
- klawiatura membranowa, wodoszczelna
- 10 klawiszy szybkiego dostępu
- 10 programów
- funkcja tarowania
- funkcja zerowania
- szalka z tworzywa sztucznego + metalowa w zestawie - posiadają atest PZH
- wymiary szalki: 300 x 230 mm
- ⊕ **waga posiada legalizację**

Indeks	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Zakres ważenia kg	Dokładność ważenia g
00010517	320 x 400 x 120	akumulator 6V / 230 V / 50 Hz	6/15	2/5

Waga magazynowa — 1 199,-

- możliwość zasilania z sieci lub wewnętrznego akumulatora
- wyraźny, podświetlany wyświetlacz LCD (wyświetlanie masy)
- możliwość pracy w ujemnych temperaturach: od -10 do +40°C
- stabilna konstrukcja i platforma ze stali nierdzewnej
- przeznaczona do zastosowania w różnego rodzaju placówkach handlowych, magazynach, hurtowniach i szpitalach
- wyraźny, podświetlany wyświetlacz LCD (wyświetlanie masy)
- klawiatura membranowa, wodoszczelna - umieszczona na głowicy poniżej wyświetlacza
- możliwość zamontowania głowicy na stalowym wysięgniku wagi lub umieszczenia jej w dowolnym miejscu za pomocą dołączonego kabla - 1,5 m
- funkcja tarowania
- funkcja zerowania
- funkcja programowania limitów
- funkcja liczenia sztuk
- wymiary platformy: 420 x 520 mm
- ⊕ **waga posiada legalizację**

Indeks	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Zakres ważenia kg	Dokładność ważenia g	Cena netto PLN
00010518	420 x 670 x 830	akumulator 6V / 230 V / 50 Hz	60	20	1 199,-
00010519	420 x 670 x 830	akumulator 6V / 230 V / 50 Hz	150	50	1 199,-

Higiena

Naświetlacze do jaj 67
Lampy owadobójcze 68

Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

Higiena

Urządzenia znajdujące zastosowanie przy wdrażaniu systemu HACCP oraz w nowoczesnych placówkach gastronomicznych.

Emitowane przez naświetlacz do jaj promieniowanie UV szybko i skutecznie eliminuje zagrożenia biologiczne - bakterie Salmonella Enteritidis, ziarenkowce, laseczki tlenowe oraz wiele grzybów. Usuwa również większość wegetatywnych i przetrwalnikowych form mikroorganizmów.

Natomiast lampy owadobójcze to praktyczne urządzenia wykorzystywane zarówno w obiektach gastronomicznych jak i przemysłowych. Charakteryzują się klasycznym wzornictwem, prostą obsługą i wysoką skutecznością.

RM - NJ1 — 899,-

Naświetlacz bakteriobójczy do jaj

- urządzenie do powierzchniowego odkażania jaj
- działa bakteriobójczo, niszczy pleśnie i zarodniki
- niezbędny przy wdrażaniu systemu HACCP
- zastępuje klasyczne wyparzacze do jaj, jak również środki chemiczne do dezynfekcji
- dezynfekuje jednorazowo do 10 sztuk jaj
- długość trwania cyklu - 90 - 120 s
- klasa ochronności - IP20
- trwałość promienników UV - 7500h

Indeks	Model	Moc kW	Wymiary mm
00011072	RM - NJ1	0,04	425 x 190 x 185

230/1N

RM - NJ2 — 1 099,-

Naświetlacz bakteriobójczy do jaj

- urządzenie do powierzchniowego odkażania jaj
- działa bakteriobójczo, niszczy pleśnie i zarodniki
- niezbędny przy wdrażaniu systemu HACCP
- zastępuje klasyczne wyparzacze do jaj, jak również środki chemiczne do dezynfekcji
- dezynfekuje jednorazowo do 30 sztuk jaj
- długość trwania cyklu - 90 s
- klasa ochronności - IP20
- trwałość promienników UV - 7500h

Indeks	Model	Moc kW	Wymiary mm
00007155	RM - NJ2	0,08	425 x 375 x 185

230/1N

CZW - 1 — 75,-

Czapka Szefa Kuchni wiskoza

CZW - 2 — 79,-

Czapka Szefa Kuchni wiskoza

- czapka Szefa Kuchni
- wykonana z wiskozy
- możliwość regulacji wielkości czapki (po obwodzie)
- cena za opakowanie - 10 szt.

Indeks	Model	Wysokość cm	Cena netto PLN
00007427	CZW - 1	25	75,-
00007426	CZW - 2	30	79,-

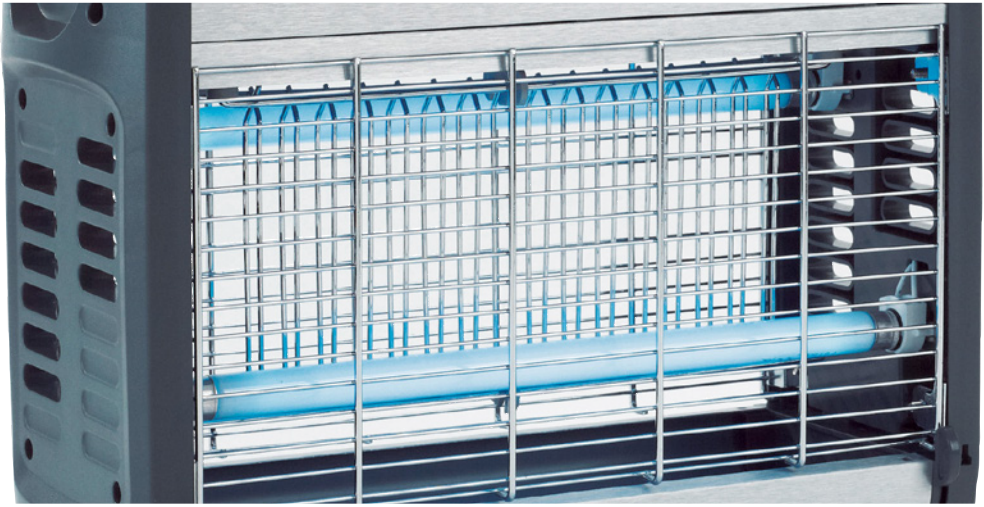
Plus Zap 16 AL — 239,-
Lampa owadobójcza

Plus Zap 30 AL — 299,-
Lampa owadobójcza

- trwała konstrukcja z aluminium
- możliwość montażu na ścianie lub na suficie
- urządzenie wyposażone w dwie świetlówki do wabienia owadów i ruszt elektryczny pod wysokim napięciem
- głęboka taca oraz uchylane drzwiczki ułatwiają użytkowanie i serwis

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc świetlówek kW	Kolor	Zasięg m^2	Cena netto PLN
00008871	Plus Zap 16 AL	365 x 130 x 262	2 x 0,08	aluminium	40	239,-
00008872	Plus Zap 30 AL	514 x 130 x 262	2 x 0,015	aluminium	80	299,-
00007301	S-1 świetlówka do Plus Zap 16	-	-	-	-	45,-
00010913	S-2 świetlówka do Plus Zap 30	-	-	-	-	35,-

230/1N



Obróbka termiczna

Frytownice FE	72
Podgrzewacze frytek	81
Frytownice EF	82
Urządzenie do gotowania ryżu	84
Płyty grilowe	86
Płyty grillowe elektryczne	89
Płyty grillowe gazowe	95
Steak grill	101
Kontakt grill	103
Kebab elektryczny	109
Kebab gazowy	110
Bemary	112
Podgrzewacze elektryczne do zup	114
Grille lawowe	117
Podstawy	120
Salamandry - opiekacze	124
Hot-dogi	127
Podgrzewacze parówek i bułek	129
Rolkowe opiekacze parówek	131
Tostery	133
Witryny grzewcze	136
Witryny neutralne	138
Kuchenki mikrofalowe	140
Kuchenki indukcyjne	141
Naleśnikarki	142
Patelnie multifunkcyjne	143
Podgrzewacze parówek i bułek	145
Sterylizatory	148
Papier do pieczenia	149

Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

Frytownice

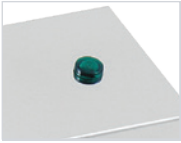
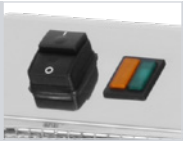
Funkcjonalność
Niezawodność
Łatwość użytkowania

Frytownice stołowe REDFOX to solidne urządzenia służące do smażenia frytek, kotletów de volaille, itp. Posiadają tłoczone wanny z zaokrąglonymi narożnikiami wewnętrznymi, które zapewniają komfortowe czyszczenie i konserwację. Wanna i płyta wierzchnia są wyprodukowane ze stali nierdzewnej AISI 304. Różne modele dają możliwość doboru wartości mocy, pojemności wanny i konfiguracji kosza. Łatwe czyszczenie zapewniają zdejmowany panel sterowania z grzałką oraz wyjmowana wanna. Grzałki są wyprodukowane ze stali nierdzewnej i wzmocnione.

W ofercie znajdą Państwo frytownice z kranem spustowym ułatwiającym wymianę oleju, oraz posiadające zasilanie prądem trójfazowym. Frytownice posiadają „zimną strefę" zapobiegającą przypalaniu się oleju i resztek żywności. Kosz jest wyprodukowany ze stali chromowanej z izolowanym uchwytem oraz zawieszeniem. Wszystkie modele posiadają termostat roboczy i zabezpieczający oraz mikrowyłącznik bezpieczeństwa.

- tłoczona wanna i płyta wierzchnia ze stali nierdzewnej AISI 304
- termostat zabezpieczający 230°C
- „zimna strefa" – niższa temperatura pod grzałką zapobiega przypalaniu się osadów resztek żywności
- wysokiej jakości kosze ze stali nierdzewnej

Różnice pomiędzy frytownicami EF a FE

Frytownice EF	Frytownice FE
 kontrolka pracy	wyłącznik przyciskowy z wewnętrzną izolacją, kontrolki pracy i grzania 
brak uchwytów bocznych	uchwyty boczne
bez pokrywy ochronnej grzałek i kapilar	pokrywa ochronna grzałek i kapilar
bez uchwytów wanny	uchwyty wanny dla łatwego wyjmowania i opróżniania w wariantach bez kranu spustowego
plastikowy przewód zasilający	silikonowy przewód zasilający z ochroną przeciw wilgoci

Frytownice wykonane są ze stali nierdzewnej z formowaną wanną ze stali 18/10. Przeznaczone do restauracji, fast foodów i innych zapleczy kuchennych. Dla łatwego czyszczenia, wanna oraz panel sterujący wraz z grzałkami są zdejmowalne. Elementy grzejne wykonane ze stali nierdzewnej są dodatkowo wsparte nóżkami. W ofercie znajdują się frytownice z kranem spustowym ułatwiającym wymianę oleju oraz frytownice trójfazowe o zwiększonej mocy. Wszystkie urządzenia mają zimną strefę poniżej grzałek, dzięki czemu opadające na dno wanny resztki żywności nie przypalają się, a olej zostaje dłużej świeży. Kosz wykonany jest ze stali nierdzewnej, posiada izolowaną rączkę oraz uchwyt do podwieszenia. Wszystkie modele wyposażono w termostat pracy oraz mikrowyłącznik bezpieczeństwa.

FE - 04 S 829,-

Frytownica elektryczna 5 l

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- regulacja temperatury 50 - 190°C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- wymiar kosza: 13 x 23,5 x 10 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000224	FE - 04 S	180 x 420 x 300	3	5,7

Kosz do frytownicy FE - 04 S:

Indeks	Opis	Cena PLN
00003449	Kosz do FE - 04 S	129,-

230/1N | 5 l | STAINLESS | 50-190 | COLD ZONE | 6kg/h | kW/L 0,6

FE - 07 839,-

Frytownica elektryczna 8 l

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- regulacja temperatury 50 - 190°C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- wymiar kosza: 21 x 23,5 x 10 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000226	FE - 07	270 x 420 x 300	3	6,7

Kosz do frytownicy FE - 07:

Indeks	Opis	Cena PLN
00003451	Kosz do FE - 07	169,-

230/1N | 8 l | STAINLESS | 50-190 | COLD ZONE | 7kg/h | kW/L 0,38

FE - 07 V — 1 149,-

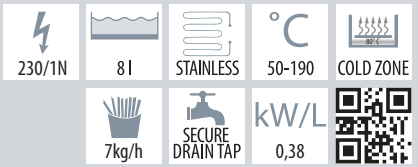
Frytownica elektryczna 8 l z kranem

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- regulacja temperatury 50 - 190°C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- wymiar kosza: 21 x 23,5 x 10 cm
- ⊕ **kran spustowy z zabezpieczeniem**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000225	FE - 07 V	270 x 420 x 370	3	7,9

Kosz do frytownicy FE - 07 V:

Indeks	Opis	Cena PLN
00003451	Kosz do FE - 07 V	169,-



FE - 07 T — 1 299,-

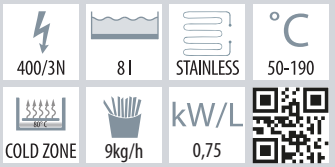
Frytownica elektryczna 8 l trójfazowa

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- podwyższona moc
- regulacja temperatury 50 - 190°C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- wymiar kosza: 21 x 23,5 x 10 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000227	FE - 07 T	270 x 420 x 300	6	9,4

Kosz do frytownicy FE - 07 T:

Indeks	Opis	Cena PLN
00003451	Kosz do FE - 07 T	169,-



FE - 07 VT — 1 649,-

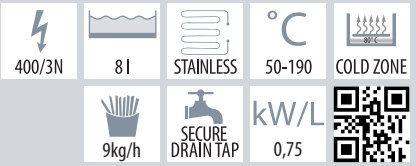
Frytownica elektryczna 8 l trójfazowa

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- podwyższona moc
- regulacja temperatury 50 - 190°C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- wymiar kosza: 21 x 23,5 x 10 cm
- ⊕ **kran spustowy z zabezpieczeniem**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000228	FE - 07 VT	270 x 420 x 370	6	9,9

Kosz do frytownicy FE - 07 VT:

Indeks	Opis	Cena PLN
00003451	Kosz do FE - 07 VT	169,-



FE - 08 — 1 219,-

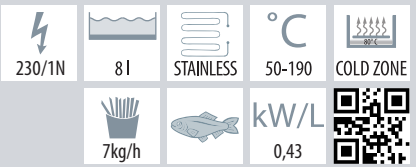
Frytownica na ryby

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- regulacja temperatury 50 - 190°C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- wymiar kosza: 15 x 32x 12 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00007913	FE - 08	210 x 520 x 300	3,4	7,7

Kosz do frytownicy FE - 08:

Indeks	Opis	Cena PLN
00009746	Kosz do FE - 08	179,-



FE - 10 T — 1 819,-

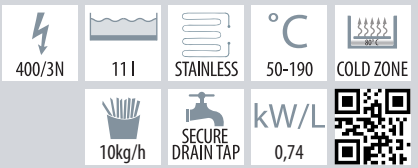
Frytownica elektryczna 11 l trójfazowa

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający
- we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- podwyższona moc
- regulacja temperatury 50 - 190°C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- wymiar kosza: 30 x 24,5 x 12 cm
- ⊕ **kran spustowy z zabezpieczeniem**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000235	FE - 10 T	360 x 420 x 370	8	12,2

Kosz do frytownicy FE - 10 T:

Indeks	Opis	Cena PLN
00003452	Kosz do FE - 10 T	179,-



FE - 44 S — 1 559,-

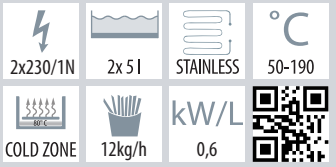
Frytownica elektryczna 5 + 5 l

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający
- we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- regulacja temperatury 50 - 190°C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- wymiar kosza: 2x 13 x 23,5 x 10 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000229	FE - 44 S	360 x 420 x 300	2x 3	11

Kosz do frytownicy FE - 44 S:

Indeks	Opis	Cena PLN
00003449	Kosz do FE - 44 S	129,-



FE - 74 — 1 589,-

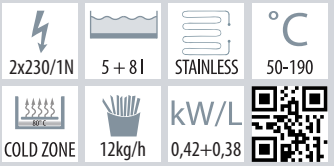
Frytownica elektryczna 8 + 5 l

- „zimna strefa" - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający
- we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- regulacja temperatury 50 - 190°C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- wymiar kosza: 13 x 23,5 x 10cm
- wymiar kosza: 21 x 23,5 x 10cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000234	FE - 74	450 x 420 x 300	2,1 + 3	11

Kosz do frytownicy FE - 74:

Indeks	Opis	Cena PLN
00003451	Kosz do FE - 74 większy	169,-
00003449	Kosz do FE - 74 mniejszy	129,-



FE - 77 — 1 629,-

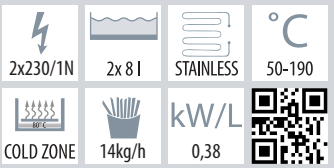
Frytownica elektryczna 8 + 8 l

- „zimna strefa" - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- regulacja temperatury 50 - 190°C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- wymiar kosza: 2x 21 x 23,5 x 10 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000230	FE - 77	540 x 420 x 300	2x 3	12

Kosz do frytownicy FE - 77:

Indeks	Opis	Cena PLN
00003451	Kosz do FE - 77	169,-



FE - 77 V — 2 099,-

Frytownica elektryczna 8 + 8 l

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- regulacja temperatury 50 - 190°C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- wymiar kosza: 2x 21 x 23,5 x 10 cm
- ⊕ **2x kran spustowy z zabezpieczeniem**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000231	FE - 77 V	540 x 420 x 370	2x 3	14,1

Kosz do frytownicy FE - 77 V:

Indeks	Opis	Cena PLN
00003451	Kosz do FE - 77 V	169,-

2x230/1N | 2x 8 l | STAINLESS | 50-190 | COLD ZONE | 14kg/h | SECURE DRAIN TAP | kW/L 0,38

FE - 77 T — 2 239,-

Frytownica elektryczna 8 + 8 l trójfazowa

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- podwyższona moc
- regulacja temperatury 50 - 190°C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- wymiar kosza: 2x 21 x 23,5 x 10 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000232	FE - 77 T	540 x 420 x 300	2x 6	16,1

Kosz do frytownicy FE - 77 T:

Indeks	Opis	Cena PLN
00003451	Kosz do FE - 77 T	169,-

400/3N | 2x 8 l | STAINLESS | 50-190 | COLD ZONE | 18kg/h | kW/L 0,75

FE - 77 VT 2 759,-

Frytownica elektryczna 8 + 8 l trójfazowa

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- podwyższona moc
- regulacja temperatury 50 - 190°C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- wymiar kosza: 2x 21 x 23,5 x 10 cm
- ⊕ **2x kran spustowy z zabezpieczeniem**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000233	FE - 77 VT	540 x 420 x 370	2x 6	18,9

Kosz do frytownicy FE - 77 VT:

Indeks	Opis	Cena PLN
00003451	Kosz do FE - 77 VT	169,-

400/3N | 2x 8 l | STAINLESS | 50-190 | COLD ZONE | 18kg/h | SECURE DRAIN TAP | kW/L 0,75

FE - 1010 T 3 229,-

Frytownica elektryczna 11 + 11 l trójfazowa

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający
- we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- podwyższona moc
- regulacja temperatury 50 - 190°C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- wymiar kosza: 2x 30 x 24 x 12 cm
- ⊕ **2x kran spustowy z zabezpieczeniem**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000236	FE - 1010 T	720 x 420 x 370	2x 8	23,4

Kosz do frytownicy FE - 1010 T:

Indeks	Opis	Cena PLN
00003452	Kosz do FE - 1010 T	179,-

400/3N | 2x 11 l | STAINLESS | 50-190 | COLD ZONE | 20kg/h | SECURE DRAIN TAP | kW/L 0,74

FE - 30 T — 2 479,-

Frytownica elektryczna trójfazowa

- zimna strefa - system zapobiegający przypalaniu się frytury
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- regulacja temperatury 50 - 190°C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- duża pojemność
- idealne do smażenia ryb i pączków
- wymiar kosza: 45,5 x 24,5 x 8 cm
- ⊕ **kran spustowy z zabezpieczeniem**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000237	FE - 30 T	540 x 450 x 370	9	15,8

Kosz do frytownicy FE - 30 T:

Indeks	Opis	Cena PLN
00003453	Kosz do FE - 30 T	289,-

400/3N | 16 l | STAINLESS | 50-190 | COLD ZONE | 15kg/h | SECURE DRAIN TAP | kW/L 0,56

FE - 60 T — 3 569,-

Frytownica elektryczna trójfazowa

- zimna strefa - system zapobiegający przypalaniu się frytury
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- regulacja temperatury 50 - 190°C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- duża pojemność
- idealne do smażenia ryb i pączków
- wymiar kosza: 57,5 x 44 x 8 cm
- ⊕ **kran spustowy z zabezpieczeniem**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000238	FE - 60 T	670 x 650 x 370	15	25

Kosz do frytownicy FE - 60 T:

Indeks	Opis	Cena PLN
00003454	Kosz do FE - 60 T	349,-

400/3N | 30 l | STAINLESS | 50-190 | COLD ZONE | 24kg/h | SECURE DRAIN TAP | kW/L 0,5

FE - 60/P 4 949,-

Frytownica elektryczna trójfazowa

- zimna strefa - system zapobiegający przypalaniu się frytury
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- bezpieczny, silikonowany przewód zasilający we wszystkich modelach - odporny na olej i tłuszcz
- regulacja temperatury 50 - 190°C
- uchwyty na obudowie i na pojemniku na olej
- duża pojemność
- idealne do smażenia ryb i pączków
- na podstawie
- możliwość zastosowania pojemnika z filtrem na zużyty olej
- wymiar kosza: 57,5 x 44 x 8 cm
- ⊕ **kran spustowy z zabezpieczeniem**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000239	FE - 60/P	670 x 650 x 900	15	35

Kosz do frytownicy FE - 60/P:

Indeks	Opis	Cena PLN
00003454	Kosz do FE - 60/P	349,-

400/3N | 30 l | STAINLESS | 50-190 | COLD ZONE | 24kg/h | DRAIN TANK | kW/L 0,5

OP - 30 319,-

Półka odkładcza do FE-30

OP - 60 419,-

Półka odkładcza do FE-60 / FE-60/P

- półka odkładcza do frytownicy
- wykonanie nierdzewne 18/10, grubość 1 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Cena netto PLN
00000240	OP - 30	525 x 265 x 260	2,7	319,-
00000241	OP - 60	525 x 465 x 260	4	419,-

DP/DL - 60 449,-

Drzwi do FE-60/P

- drzwi do frytownicy
- wykonanie nierdzewne

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Strona	Cena netto PLN
00000242	DP - 60	330 x 25 x 435	3	prawe	449,-
00000243	DL - 60	330 x 25 x 435	3	lewe	449,-

UHL - 11

929,-

Urządzenia do podgrzewania i utrzymywania frytek

- wykonanie nierdzewne
- wyłącznik główny
- kontrolka pracy
- pojemnik GN 1/1 - 65 mm
- tylko górne grzanie - lampa infra

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000400	UHL - 11	330 x 530 x 390	0,5	5,4

230/1N | STAINLESS

UH - 12

599,-

Urządzenia do podgrzewania i utrzymywania

- wykonanie nierdzewne
- wyłącznik główny
- kontrolka pracy
- pojemnik GN 1/2 - 150 mm
- wkładka perforowana
- regulacja temperatury 30 - 90°C
- kontrolka grzania

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000402	UH - 12	270 x 330 x 220	0,35	5,3

230/1N | °C 30-90

UH - 12 IL

949,-

Urządzenia do podgrzewania i utrzymywania

- wykonanie nierdzewne
- wyłącznik główny
- kontrolka pracy
- pojemnik GN 1/2 - 150 mm
- wkładka perforowana
- regulacja temperatury 30 - 90°C
- osobno sterowana lampa infra
- kontrolka grzania

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW
00000401	UH - 12 IL	270 x 350 x 540	0,85

STAINLESS | 230/1N | °C 30-90

EF - 5 E — 689,-

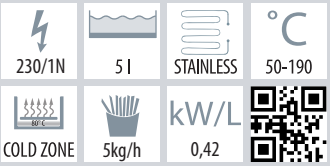
Frytownica elektryczna

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka grzania
- regulacja temperatury: 50 - 190°C
- termostat zabezpieczający

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Wymiary kosza cm
00007460	EF - 5 E	180 x 420 x 300	2,1	5	13 x 24 x 10

Kosz do frytownicy EF - 5 E:

Indeks	Opis	Cena PLN
00003450	Kosz doEF - 5 E	139,-



EF - 8 E — 769,-

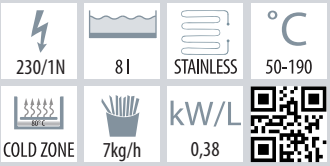
Frytownica elektryczna

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka grzania
- regulacja temperatury: 50 - 190°C
- termostat zabezpieczający

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Wymiary kosza cm
00007462	EF - 8 E	270 x 420 x 300	3	6,7	21 x 24 x 10

Kosz do frytownicy EF - 8 E:

Indeks	Opis	Cena PLN
00009446	Kosz do EF - 8 E	169,-



EF - 55 E — 1 319,-

Frytownica elektryczna

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka grzania
- regulacja temperatury: 50 - 190°C
- termostat zabezpieczający

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Wymiary kosza cm
00007463	EF - 55 E	360 x 420 x 300	2x 2,1	9,1	2x 13 x 24 x 10

Kosz do frytownicy EF - 55 E:

Indeks	Opis	Cena PLN
00003450	Kosz do EF - 55 E	139,-

230/1N | 2x 5 l | STAINLESS | 50-190 | COLD ZONE | 10kg/h | kW/L 0,42

EF - 85 E — 1 419,-

Frytownica elektryczna

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka grzania
- regulacja temperatury: 50 - 190°C
- termostat zabezpieczający

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Wymiary kosza cm
00007464	EF - 85 E	450 x 420 x 300	2,1 + 3	13 x 24 x 10 21 x 24 x 10

Kosz do frytownicy FE - 74:

Indeks	Opis	Cena PLN
00009446	Kosz do EF - 85 E większy	169,-
00003450	Kosz do EF - 85 E mniejszy	139,-

2x230/1N | 5 + 8 l | COLD ZONE | 50-190 | 12kg/h

EF - 88 E — 1 449,-

Frytownica elektryczna

- „zimna strefa” - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- wykonanie nierdzewne
- wzmocnione nierdzewne grzałki
- kontrolka grzania
- regulacja temperatury: 50 - 190°C
- termostat zabezpieczający

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Wymiary kosza cm
00000221	EF - 88 E	540 x 420 x 300	2x 3	11,1	2x 21 x 24 x 10

Kosz do frytownicy EF - 88 E:

Indeks	Opis	Cena PLN
00009446	Kosz do EF - 88 E	169,-

2x230/1N | 2x 8 l | STAINLESS | °C 50-190 | COLD ZONE | 14kg/h | kW/L 0,38

URZĄDZENIE DO GOTOWANIA RYŻU

UDR — 649,-

Urządzenie do gotowania ryżu

- pojemnik wewnętrzny z powierzchnią antyadhezyjną o wymiarach wewnętrznych Ø320 x 165 mm
- pojemność 6 miarek suchego ryżu po 800 ml
- funkcja utrzymywania temperatury po skończonym procesie gotowania ryżu
- w zestawie: miarka i łyżka oraz silikonowa wkładka

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz
00024023	UDR	Ø480 x 330	1,55	9	230 V / 50 Hz

230/1N

UDR 2 — 1 099,-

Urządzenie do gotowania ryżu

- pojemnik wewnętrzny z powierzchnią antyadhezyjną o pojemności 9 miarek suchego ryżu po 800 ml
- funkcja utrzymywania temperatury po skończonym procesie gotowania ryżu
- w zestawie: miarka i łyżka oraz silikonowa wkładka

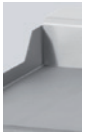
Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz
00027387	UDR 2	Ø548 x 410	2,6	15	230 V / 50 Hz

230/1N

Płyty grillowe i grille kontaktowe

Płyty grillowe są dostępne w wersji elektrycznej i gazowej. Wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali (lub chromowana) z różnymi typami powierzchni (gładka, ryflowana). Płyta wierzchnia o grubości 10 mm i doskonałej przewodności cieplnej. Płyta górna jest przyspawana do rantu, dzięki czemu spełnia najwyższe wymogi dotyczące higieny i konserwacji urządzenia. Standardowe szerokości to 33, 66 i 99 cm. Możliwość wykorzystania jako samodzielnego urządzenia stołowego, a także umieszczenia na nierdzewnej podstawie.

- 1, 2 lub 3 niezależne strefy grillowania
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- płyta stalowa lub chromowana w każdym urządzeniu
- szuflada na tłuszcz o pojemności 1,5 litra



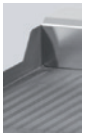
PM - 2015 BL — 1 029,-

Płyta grillowa elektryczna

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- optymalna grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury 50 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- łopatka
- powierzchnia płyty roboczej gładka

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg
00000351	PM - 2015 BL	410 x 310 x 200	365 x 240	1,5	12

230/1N | 50-300 | 8mm IRON



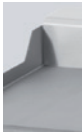
PM - 2015 BR — 1 099,-

Płyta grillowa elektryczna

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- optymalna grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury 50 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- łopatka
- powierzchnia płyty roboczej ryflowana

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg
00000352	PM - 2015 BR	410 x 310 x 200	365 x 240	1,5	11,6

230/1N | 50-300 | 8mm IRON



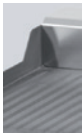
PD - 2020 BL — 1 299,-

Płyta grillowa elektryczna

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- optymalna grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury 50 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- łopatka
- 2x podgrzewana powierzchnia
- oddzielne sterowanie każdej połowy
- powierzchnia płyty roboczej gładka

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg
00000353	PD - 2020 BL	580 x 310 x 200	570 x 240	3	17,1

230/1N | 50-300 °C | 8mm IRON



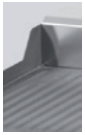
PD - 2020 BR — 1 299,-

Płyta grillowa elektryczna

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- optymalna grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury 50 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- łopatka
- 2x podgrzewana powierzchnia
- oddzielne sterowanie każdej połowy
- powierzchnia płyty roboczej ryflowana

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg
00000354	PD - 2020 BR	580 x 310 x 200	570 x 240	3	16,4

230/1N | 50-300 °C | 8mm IRON



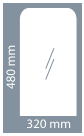
PD - 2020 BM 1 299,-

Płyta grillowa elektryczna

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- optymalna grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury 50 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- łopatka
- 2x podgrzewana powierzchnia
- oddzielne sterowanie każdej strefy

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg
00000355	PD - 2020 BM	580 x 310 x 200	570 x 240	3	16,7

230/1N | °C 50-300 | 8mm IRON



FTH - 30 E — 1 199,-

Płyta grillowa elektryczna

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- optymalna grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- łopatka

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty
00000356	FTH - 30 E	330 x 530 x 220	330 x 480	3	23,7	gładka

230/1N | 50-300 °C | 10mm IRON

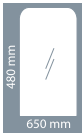
FTR - 30 E — 1 499,-

Płyta grillowa elektryczna

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- optymalna grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury 50 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- łopatka

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty
00000358	FTR - 30 E	330 x 530 x 220	330 x 480	3	23,7	ryflowana

230/1N | 50-300 °C | 10mm IRON



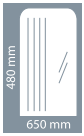
FTH - 60 E — 1 979,-

Płyta grillowa elektryczna

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- optymalna grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- 2x strefa grzewcza
- oddzielne sterowanie każdej połowy
- łopatka

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty
00000360	FTH - 60 E	660 x 530 x 220	650 x 480	6	40,6	gładka

400/3N | 50-300 | 10mm IRON



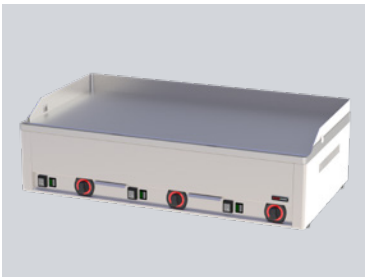
FTHR - 60 E — 2 299,-

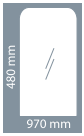
Płyta grillowa elektryczna

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- optymalna grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- 2x strefa grzewcza
- oddzielne sterowanie każdej połowy
- łopatka

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty
00000362	FTHR - 60 E	660 x 530 x 220	650 x 480	6	40,6	½ gładka - ½ ryflowana

400/3N | 50-300 | 10mm IRON





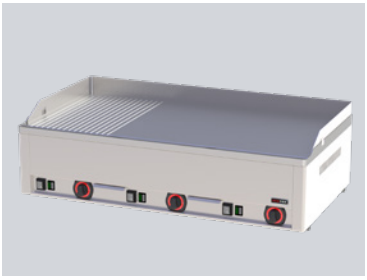
FTH - 90 E — 3 199,-

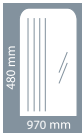
Płyta grillowa elektryczna

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- optymalna grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- 3x strefa grzewcza
- oddzielne sterowanie każdej strefy
- łopatka

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty
00009943	FTH - 90 E	990 x 540 x 220	970 x 480	9	69	gładka

400/3N | 50-300 | 10mm IRON





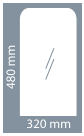
FTHR - 90 E — 3 699,-

Płyta grillowa elektryczna

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- optymalna grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- 2x szuflada na tłuszcz
- 3x strefa grzewcza
- oddzielne sterowanie każdej strefy
- łopatka

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty
00025498	FTHR - 90 E	990 x 540 x 220	970 x 480	9	69	2/3 gładka + 1/3 ryflowana

400/3N | 50-300 | 10mm IRON



OPCJA:
- łopatka do płyty gładkiej lub ryflowanej

FTHC - 30 E 1 599,-

Płyta grillowa chromowana elektryczna

- płyta robocza chromowana - powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- optymalna grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty
00000357	FTHC - 30 E	330 x 530 x 220	330 x 480	3	44,9	gładka chromowana

230/1N | 50-300 °C | 10mm CHROMED | Cr 0,03mm

OPCJA:
- łopatka do płyty gładkiej lub ryflowanej

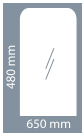
FTRC - 30 E 1 989,-

Płyta grillowa chromowana elektryczna

- płyta robocza chromowana - powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- optymalna grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty
00000359	FTRC - 30 E	330 x 530 x 220	330 x 480	3	23,7	ryflowana chromowana

230/1N | 50-300 °C | 10mm CHROMED | Cr 0,03mm



FTHC - 60 E 2 659,-

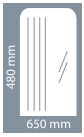
Płyta grillowa chromowana elektryczna

- płyta robocza chromowana - powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- optymalna grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- 2x strefa grzewcza
- oddzielne sterowanie każdej połowy

OPCJA:
- łopatka do płyty gładkiej lub ryflowanej

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty
00000361	FTHC - 60 E	660 x 530 x 220	650 x 480	6	40,6	gładka chromowana

400/3N | 50-300 °C | 10mm CHROMED | 0,03mm Cr



FTHRC - 60 E 2 999,-

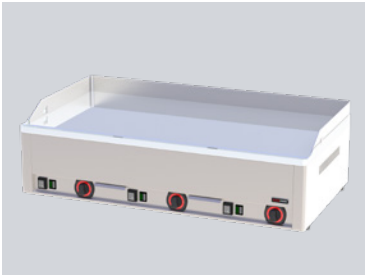
Płyta grillowa chromowana elektryczna

- płyta robocza chromowana - powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- optymalna grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- 2x strefa grzewcza
- oddzielne sterowanie każdej połowy

OPCJA:
- łopatka do płyty gładkiej lub ryflowanej

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty
00000363	FTHRC - 60 E	660 x 530 x 220	650 x 480	6	40,6	½ gładka - ½ ryflowana chromowana

400/3N | 50-300 °C | 10mm CHROMED | 0,03mm Cr



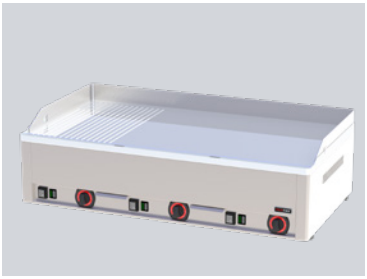
OPCJA:
- łopatka do płyty gładkiej lub ryflowanej

FTHC - 90 E 4 199,-

Płyta grillowa chromowana elektryczna

- płyta robocza chromowana - powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- optymalna grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- 3x strefa grzewcza
- oddzielne sterowanie każdej strefy

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty	400/3N	50-300	10mm CHROMED	0,03mm
00009944	FTHC - 90 E	990 x 540 x 220	970 x 480	9	69	gładka chromowana				



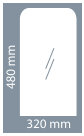
OPCJA:
- łopatka do płyty gładkiej lub ryflowanej

FTHRC - 90 E 4 779,-

Płyta grillowa chromowana elektryczna

- płyta robocza chromowana - powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- optymalna grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- 3x strefa grzewcza
- oddzielne sterowanie każdej strefy

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty	400/3N	50-300	10mm CHROMED	0,03mm
00025494	FTHRC - 90 E	990 x 540 x 220	970 x 480	9	69	2/3 gładka + 1/3 ryflowana				



FTH - 30 G — 1 599,-

Płyta grillowa gazowa

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- optymalna grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50
- łopatka

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty
00000364	FTH - 30 G	330 x 580 x 220	330 x 480	4	24,3	gładka

GAS | PIEZZO | 10mm IRON

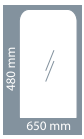
FTR - 30 G — 1 999,-

Płyta grillowa gazowa

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- optymalna grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50
- łopatka

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty
00000366	FTR - 30 G	330 x 580 x 220	330 x 480	4	24,3	ryflowana

GAS | PIEZZO | 10mm IRON



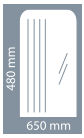
FTH - 60 G — 2 769,-

Płyta grillowa gazowa

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- optymalna grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50
- 2x strefa grzewcza
- oddzielne sterowanie każdej połowy
- łopatka

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty
00000368	FTH - 60 G	660 x 580 x 220	650 x 480	8	44,9	gładka

GAS PIEZZO 10mm IRON



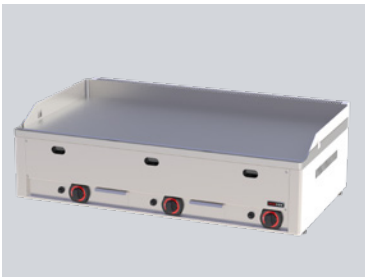
FTHR - 60 G — 3 199,-

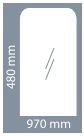
Płyta grillowa gazowa

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- optymalna grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50
- 2x strefa grzewcza
- oddzielne sterowanie każdej połowy
- łopatka

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty
00000370	FTHR - 60 G	660 x 580 x 220	650 x 480	8	44,9	½ gładka - ½ ryflowana

GAS PIEZZO 10mm IRON





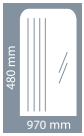
FTH - 90 G — 4 399,-

Płyta grillowa gazowa

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- optymalna grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50
- 3x strefa grzewcza
- oddzielne sterowanie każdej strefy
- łopatka

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty
00009945	FTH - 90 G	990 x 600 x 220	970 x 480	12	76,4	gładka

GAS | PIEZZO | 10mm IRON



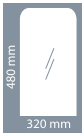
FTHR - 90 G — 4 999,-

Płyta grillowa gazowa

- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- optymalna grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50
- 3x strefa grzewcza
- oddzielne sterowanie każdej strefy
- łopatka

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty
00025496	FTHR - 90 G	990 x 600 x 220	970 x 480	12	76,4	2/3 gładka + 1/3 ryflowana

GAS | PIEZZO | 10mm IRON



FTHC - 30 G 2 099,-

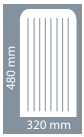
Płyta grillowa chromowana gazowa

- płyta robocza chromowana - powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- optymalna grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50

OPCJA:
- łopatka do płyty gładkiej lub ryflowanej

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty
00000365	FTHC - 30 G	330 x 580 x 220	330 x 480	4	24,3	gładka chromowana

GAS PIEZZO 10mm CHROMED Cr 0,03mm



FTRC - 30 G 2 399,-

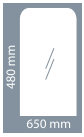
Płyta grillowa chromowana gazowa

- płyta robocza chromowana - powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- optymalna grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50

OPCJA:
- łopatka do płyty gładkiej lub ryflowanej

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty
00000367	FTRC - 30 G	330 x 580 x 220	330 x 480	4	24,3	ryflowana chromowana

GAS PIEZZO 10mm CHROMED Cr 0,03mm



FTHC - 60 G — 3 599,-

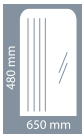
Płyta grillowa chromowana gazowa

- płyta robocza chromowana - powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- optymalna grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50
- 2 strefy grzewcze
- osobne sterowanie każdej połowy

OPCJA:
- łopatka do płyty gładkiej lub ryflowanej

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty
00000369	FTHC - 60 G	660 x 580 x 220	650 x 480	8	44,9	gładka chromowana

GAS | PIEZZO | 10mm CHROMED | Cr 0,03mm



FTHRC - 60 G — 3 899,-

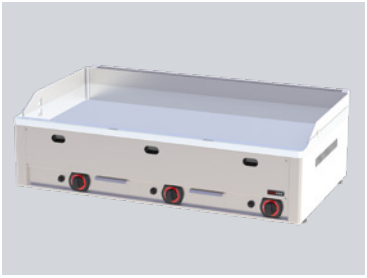
Płyta grillowa chromowana gazowa

- płyta robocza chromowana - powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- optymalna grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50
- 2 strefy grzewcze
- osobne sterowanie każdej połowy

OPCJA:
- łopatka do płyty gładkiej lub ryflowanej

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty
00000371	FTHRC - 60 G	660 x 580 x 220	650 x 480	8	44,9	½ gładka - ½ ryflowana chromowana

GAS | PIEZZO | 10mm CHROMED | Cr 0,03mm



OPCJA:
- łopatka do płyty gładkiej lub ryflowanej

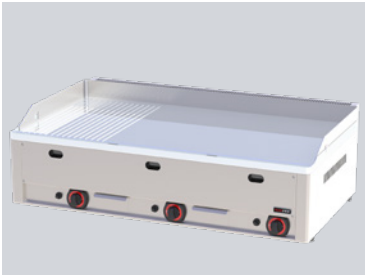
FTHC - 90 G 5 559,-

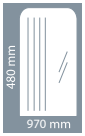
Płyta grillowa chromowana gazowa

- płyta robocza chromowana - powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- optymalna grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50
- 3 strefy grzewcze
- oddzielne sterowane każdej strefy

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty
00009946	FTHC - 90 G	990 x 600 x 220	970 x 480	12	76,4	gładka chromowana

GAS PIEZZO 10mm CHROMED Cr 0,03mm





OPCJA:
- łopatka do płyty gładkiej lub ryflowanej

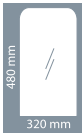
FTHRC - 90 G 5 999,-

Płyta grillowa chromowana gazowa

- płyta robocza chromowana - powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- optymalna grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50
- 3 strefy grzewcze
- oddzielne sterowane każdej strefy

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg	Rodzaj płyty
00025492	FTHRC - 90 G	990 x 600 x 220	970 x 480	12	76,4	2/3 gładka + 1/3 ryflowana

GAS PIEZZO 10mm CHROMED Cr 0,03mm



KD - 33 ED — 3 599,-

Steak grill chromowany - komplet

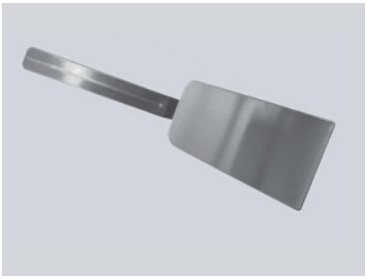
- płyta robocza chromowana - powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- optymalna grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- powierzchnia płyty roboczej gładka, chromowana
- osobne sterowanie dolnej i górnej płyty
- płótno teflonowe zapobiegające przywieraniu na górnej płycie grzejnej

OPCJA:

- łopatka do płyty gładkiej lub ryflowanej

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg
00000372	KD - 33 ED	330 x 680 x 400	320 x 480	3 + 3	41,4

2x230/1N | 10mm CHROMED | Cr 0,03mm | °C 50-220 / 50-300



SFTH — 28,-

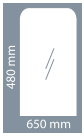
Łopatka do FTH

SFTR — 29,-

Łopatka do FTR

- łopatka FTH - do gładkich płyt grillowych
- łopatka FTR - do ryflowanych płyt grillowych

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00009010	SFTH	80 x 265 x 1,5	28,-
00007632	SFTR	80 x 265 x 1,5	29,-



KD - 63 ED 4 799,-
Steak grill chromowany - komplet

KD - 66 ED 6 959,-
Steak grill chromowany - komplet

- płyta robocza chromowana - powierzchnia nieprzywieralna
- powłoka chromu powoduje mniejszą emisję ciepła, tym samym mniejsze zużycie energii
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- optymalna grubość płyty roboczej - 10 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- regulacja temperatury 50 - 300°C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- powierzchnia płyty roboczej gładka, chromowana
- osobne sterowanie dolnej i górnej płyty
- płótno teflonowe zapobiegające przywieraniu na górnej płycie grzejnej

OPCJA:
- łopatka do płyty gładkiej lub ryflowanej

KD - 63 ED
- 1x płyta górna
- 2x strefa grzewcza
- oddzielne sterowanie każdej strefy
- zasilanie 230 V /1 N + 400 V / 3N

KD - 66 ED
- 2x płyta górna
- 2x strefa grzewcza
- oddzielne sterowanie każdej strefy
- zasilanie 2x230 V /1 N + 400 V / 3N

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00000373	KD - 63 ED	660 x 680 x 400	650 x 480	400 V /3N/ 50 Hz 230 V / 50 Hz	6 + 3	60,6	4 799,-
00009947	KD - 66 ED	660 x 680 x 400	650 x 480	400 V /3N/ 50 Hz 230 V / 50 Hz	6 + 3 + 3	79,2	6 959,-

400/3N | Cr 0,03mm | 10mm CHROMED | 230/1N 400/3N | °C 50-220 50-300 | 2x230/1N 400/3N

PS - 2010 L — 1 399,-

Grill kontaktowy elektryczny

- płyty robocze wykonane ze specjalnej trudnościeralnej stali
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- żaroodporny uchwyt
- regulacja temperatury 50 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- rynna na tłuszcz
- wykonanie nierdzewne
- powierzchnia płyty górnej zawsze ryflowana
- powierzchnia płyty roboczej gładka

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg
00000342	PS - 2010 L	310 x 410 x 200	260 x 240	3	16,3

230/1N | 50-300 °C | 8mm IRON

PS - 2010 R — 1 399,-

Grill kontaktowy elektryczny

- płyty robocze wykonane ze specjalnej trudnościeralnej stali
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- żaroodporny uchwyt
- regulacja temperatury 50 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- rynna na tłuszcz
- wykonanie nierdzewne
- powierzchnia płyty górnej zawsze ryflowana
- powierzchnia płyty roboczej ryflowana

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg
00000343	PS - 2010 R	310 x 410 x 200	260 x 240	3	15,9

230/1N | 50-300 °C | 8mm IRON

PM - 2015 L — 1 699,-

Grill kontaktowy elektryczny

- płyty robocze wykonane ze specjalnej trudnościeralnej stali
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- żaroodporny uchwyt
- regulacja temperatury 50 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- rynna na tłuszcz
- wykonanie nierdzewne
- powierzchnia płyty górnej zawsze ryflowana
- powierzchnia płyty roboczej gładka

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg
00000344	PM - 2015 L	410 x 410 x 200	365 x 240	3	21,3

230/1N | 50-300 | 8mm IRON

PM - 2015 R — 1 699,-

Grill kontaktowy elektryczny

- płyty robocze wykonane ze specjalnej trudnościeralnej stali
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- żaroodporny uchwyt
- regulacja temperatury 50 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- rynna na tłuszcz
- wykonanie nierdzewne
- powierzchnia płyty górnej zawsze ryflowana
- powierzchnia płyty roboczej ryflowana

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg
00000345	PM - 2015 R	410 x 410 x 200	365 x 240	3	20,8

230/1N | 50-300 | 8mm IRON

PM - 2015 LTF — 2 439,-

Grill kontaktowy elektryczny

- płyty robocze pokryte warstwą teflonową
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- żaroodporny uchwyt
- regulacja temperatury 50 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- rynna na tłuszcz
- wykonanie nierdzewne
- powierzchnia płyty górnej zawsze ryflowana
- powierzchnia płyty roboczej gładka

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW
00010401	PM - 2015 LTF	410 x 410 x 200	365 x 240	3

230/1N | 50-300

PD - 2020 L — 2 599,-

Grill kontaktowy elektryczny

- płyty robocze wykonane ze specjalnej trudnościeralnej stali
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- żaroodporny uchwyt
- regulacja temperatury 50 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- rynna na tłuszcz
- wykonanie nierdzewne
- powierzchnia płyty górnej zawsze ryflowana
- 2x podgrzewana powierzchnia
- oddzielne sterowanie każdej połowy
- powierzchnia płyty roboczej gładka

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg
00000346	PD - 2020 L	620 x 410 x 200	570 x 240	6	31,5

400/3N | 50-300 | 8mm IRON

PD - 2020 R — 2 599,-

Grill kontaktowy elektryczny

- płyty robocze wykonane ze specjalnej trudnościeralnej stali
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- żaroodporny uchwyt
- regulacja temperatury 50 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- rynna na tłuszcz
- wykonanie nierdzewne
- powierzchnia płyty górnej zawsze ryflowana
- 2x podgrzewana powierzchnia
- oddzielne sterowanie każdej połowy
- powierzchnia płyty roboczej ryflowana

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg
00000347	PD - 2020 R	620 x 410 x 200	570 x 240	6	30,7

400/3N | 50-300 | 8mm IRON

PD - 2020 M — 2 599,-

Grill kontaktowy elektryczny

- płyty robocze wykonane ze specjalnej trudnościeralnej stali
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- żaroodporny uchwyt
- regulacja temperatury 50 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania
- wyłącznik główny
- rynna na tłuszcz
- wykonanie nierdzewne
- powierzchnia płyty górnej zawsze ryflowana
- 2x podgrzewana powierzchnia
- oddzielne sterowanie każdej połowy
- powierzchnia płyty roboczej pół na pół

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Moc kW	Waga kg
00000348	PD - 2020 M	620 x 410 x 200	570 x 240	6	31,1

400/3N | 50-300 | 8mm IRON

PD - 2020 LSL **2 059,-**
Grill kontaktowy podwójny gładki
PD - 2020 LSP **2 059,-**
Grill kontaktowy podwójny gładki
PD - 2020 RSL **2 149,-**
Grill kontaktowy podwójny ryflowany
PD - 2020 RSP **2 149,-**
Grill kontaktowy podwójny ryflowany
PD - 2020 MSL **2 069,-**
Grill kontaktowy podwójny pół na pół
PD - 2020 MSP **2 069,-**
Grill kontaktowy podwójny pół na pół

- płyty robocze wykonane ze specjalnej trudnościeralnej stali
- płyta robocza dolna zespawana z rantem (szczelność, higiena, komfort pracy)
- odpowiednia grubość płyty roboczej - 8 mm - gwarantuje idealne rozprowadzenie i utrzymywanie temperatury
- żaroodporny uchwyt
- regulacja temperatury 50 - 300 °C
- kontrolka pracy i grzania, wyłącznik główny,
- rynna na tłuszcz
- wykonanie nierdzewne
- powierzchnia płyty górnej zawsze ryflowana - płyta po lewej (L) lub prawej (P) stronie

PD - 2020 LSL, PD - 2020 LSP
- powierzchnia płyty dolnej gładka (L)

PD - 2020 RSL, PD - 2020 RSP
- powierzchnia płyty dolnej ryflowana (R)

PD - 2020 MSL, PD - 2020 MSP
- powierzchnia płyty dolnej - pół na pół (M)

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty mm	Cena netto PLN
00007915	PD - 2020 LSL	620 x 410 x 200	570 x 240	2 059,-
00007916	PD - 2020 LSP	620 x 410 x 200	570 x 240	2 059,-
00007917	PD - 2020 RSL	620 x 410 x 200	570 x 240	2 149,-
00007918	PD - 2020 RSP	620 x 410 x 200	570 x 240	2 149,-
00007919	PD - 2020 MSL	620 x 410 x 200	570 x 240	2 069,-
00007920	PD - 2020 MSP	620 x 410 x 200	570 x 240	2 069,-

400/3N | °C 50-300

Urządzenia do kebaba

Urządzenia do przygotowania kebaba w wersji elektrycznej i gazowej. Odrębne sterowanie poszczególnymi sekcjami, silnik bagnetu umieszczony w podstawie urządzenia.

- wykonane w pełni ze stali nierdzewnej
- regulacja odległości grzejników od bagnetu
- możliwość pochylenia bagnetu

Model	Zasilanie	Ilość stref grzewczych	Pojemność maksymalna	Długość igły
DE - 2 A	elektryczne	2	40	61,5
DE - 3 A	elektryczne	3	56	78
DG - 6 A	gazowe	3	40	61,5
DG - 8 A	gazowe	4	56	78

DE - 2 A — 4 499,-

Kebab - grill elektryczny

- oddzielne sterowanie dla każdej strefy grzewczej
- trzystopniowe sterowanie mocy grzałek
- ⊕ **napęd igły umieszczony na dole urządzenia**
- ⊕ **regulacja odległości igły od grzałek**
- wyłącznik główny
- możliwość nachylenia igły
- specjalnej długości wyprofilowane grzałki - idealny rozkład temperatur
- szuflada na tłuszcz
- łopatka na mięso
- ⊕ **gniazdo 230 V do podłączenia noża elektrycznego**

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00000329	DE - 2 A	530 x 640 x 830	400 V /3N/ 50 Hz	6,6	35	4 499,-
00000330	DE - 3 A	530 x 640 x 990	400 V /3N/ 50 Hz	9,9	40	5 199,-

230/1N 400/3N

DG - 6 A — 5 449,-

Kebab - grill gazowy

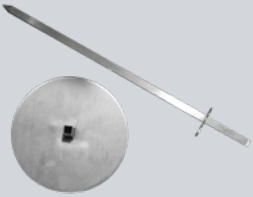
- oddzielne sterowanie dla każdej strefy grzewczej
- płynna regulacja mocy palnika
- ⊕ **napęd igły umieszczony na dole urządzenia**
- ⊕ **regulacja odległości igły od palników**
- płyty szamotowe
- wyłącznik główny
- możliwość nachylenia igły
- szuflada na tłuszcz
- łopatka na mięso
- ⊕ **gniazdo 230 V do podłączenia noża elektrycznego**
- dostarczane z zamontowanymi dyszami na gaz PB + dysze na gaz ziemny GZ-50

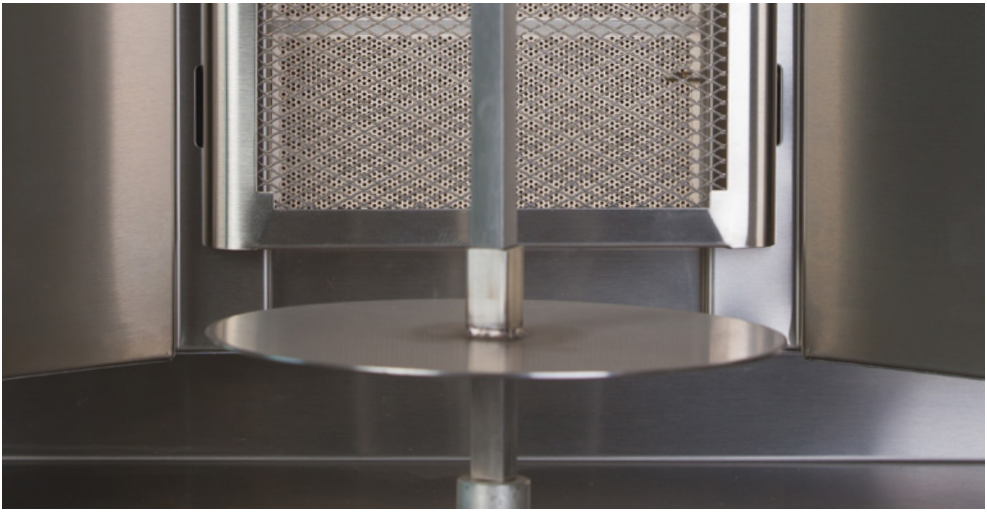
Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00000334	DG - 6 A	530 x 640 x 830	10,5	27	5 449,-
00000335	DG - 8 A	530 x 640 x 990	14	29	6 099,-

230/1N GAS NATURAL LPG

Dodatkowa igła do kebaba

Indeks	Model	Pasuje do	Długość mm	Cena netto PLN
00002888	A - 2	DE-2A / DG-6A	615	289,-
00002889	A - 3	DE-3A / DG-8A	780	359,-



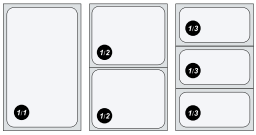


Bemary

Bemary stołowe posiadają tłoczone komory z zaokrąglonymi narożnikami wewnętrznymi zapewniającymi komfortowe czyszczenie i konserwację. Komora i płyta wierzchnia są wyprodukowane ze stali nierdzewnej AISI 304. Kran spustowy znajduje się w części przedniej i posiada bezpiecznik. Istnieje możliwość wykorzystania bemaru jako samodzielnego urządzenia stołowego lub zamontowania na neutralnej szafce ze stali nierdzewnej AISI 430.

- tłoczona komora ze stali nierdzewnej AISI 304
- płyta wierzchnia z higienicznym wytłoczeniem dla każdej komory
- grzałki umieszczone pod komorą
- kontrolka pracy i podgrzania komory

Przykładowe ułożenie pojemników GN w bemarze.



BM - 1115 759,-

Bemar GN 1/1 - 150 pojedynczy

- wyłącznik główny
- termostat pracy 30-90°C
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- wykonanie nierdzewne
- kontrolka włączenia i grzania

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN
00000279	BM - 1115	330 x 540 x 220	1,5	10	1/1-150

230/1N 30-90

BMV - 1115 839,-

Bemar GN 1/1 - 150 pojedynczy z kranem

- wyłącznik główny
- termostat pracy 30-90°C
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- wykonanie nierdzewne
- kontrolka włączenia i grzania
- ⊕ **kran spustowy z zabezpieczeniem**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN
00000281	BMV - 1115	330 x 540 x 220	1,5	10	1/1-150

230/1N 30-90 SECURE DRAIN TAP

BM - 1120 1 079,-

Bemar GN 1/1 - 200 pojedynczy

- wyłącznik główny
- termostat pracy 30-90°C
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- wykonanie nierdzewne
- kontrolka włączenia i grzania

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN
00000283	BM - 1120	390 x 600 x 300	1,5	15,6	1/1-200

230/1N 30-90

BMV - 1120 — 1 179,-

Bemar GN 1/1 - 200 pojedynczy z kranem

- wyłącznik główny
- termostat pracy 30-90°C
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- wykonanie nierdzewne
- kontrolka włączenia i grzania
- ⊕ **kran spustowy z zabezpieczeniem**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN
00000284	BMV - 1120	390 x 600 x 300	1,5	14,3	1/1-200

230/1N | 30-90 | SECURE DRAIN TAP

BM - 2115 — 1 329,-

Bemar GN 1/1 - 150 podwójny

- wyłącznik główny
- termostat pracy 30-90°C
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- niezależne sterowanie komór - oszczędność energii
- wykonanie nierdzewne
- kontrolka włączenia i grzania

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN
00000280	BM - 2115	660 x 540 x 220	3	18,7	2x 1/1-150

230/1N | 30-90

BMV - 2115 — 1 449,-

Bemar GN 1/1 - 150 podwójny z kranem

- wyłącznik główny
- termostat pracy 30-90°C
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- niezależne sterowanie komór - oszczędność energii
- wykonanie nierdzewne
- kontrolka włączenia i grzania
- ⊕ **2x kran spustowy z zabezpieczeniem**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN
00000282	BMV - 2115	660 x 540 x 220	3	19	2x 1/1-150

230/1N | 30-90 | SECURE DRAIN TAP

BMV - 2120 — 2 199,-

Bemar GN 1/1 - 200 podwójny z kranem

- wyłącznik główny
- termostat pracy 30-90°C
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory
- niezależne sterowanie komór - oszczędność energii
- wykonanie nierdzewne
- kontrolka włączenia i grzania
- ⊕ **kran spustowy z zabezpieczeniem**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN
00000285	BMV - 2120	770 x 600 x 300	3	22	2x 1/1-200

230/1N | 30-90 | SECURE DRAIN TAP

VL - 11 — 669,-

Bemar elektryczny

- pojemność GN 1/1 - 150 h
- regulacja temperatury: 30 - 90°C
- kontrolka włączenia i grzania
- grzałka zamontowana pod wzmocnionym dnem komory

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000278	VL - 11	330 x 540 x 220	0,7	9

230/1N | 30-90

PODGRZEWACZE ELEKTRYCZNE DO ZUP

BM02W — 1 349,-

Podgrzewacz elektryczny do zup

- 2 wyjmowane wkłady ze stali nierdzewnej
- kran spustowy
- regulacja temperatury
- kontrolka włączenia i grzania

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność szt.	Pojemność l	Moc kW	Waga kg
00020375	BM02W	300 x 600 x 350	2 wkłady	2 x 4,5	0,7	12,9

SECURE DRAIN TAP | 30-90 | 230/1N

BM04W — 1 999,-

Podgrzewacz elektryczny do zup

- 4 wyjmowane wkłady ze stali nierdzewnej
- kran spustowy
- regulacja temperatury
- kontrolka włączenia i grzania

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność szt.	Pojemność l	Moc kW	Waga kg
00020376	BM04W	450 x 600 x 350	4 wkłady	4 x 4,5	1,4	18,6

SECURE DRAIN TAP | 30-90 | 230/1N

BM06W — 2 589,-

Podgrzewacz elektryczny do zup

- 6 wyjmowanych wkładów ze stali nierdzewnej
- kran spustowy
- regulacja temperatury
- kontrolka włączenia i grzania

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność szt.	Pojemność l	Moc kW	Waga kg
00020377	BM06W	750 x 600 x 350	6 wkładów	6 x 4,5	2,1	27,6

SECURE DRAIN TAP | 30-90 | 230/1N

Grille lawowe

Grille gazowe wykorzystują do transmisji ciepła naturalne kamienie lawowe. Palnik gazowy rozgrzewa kamienie lawowe rozmieszczone pod rusztem grillującym do wysokiej temperatury. Temperatura taka jest następnie przenoszona na grillowane potrawy.
Możliwość ustawienia dwóch poziomów wysokości grilla. Mocny palnik o budowie jednoliniowej zapewnia świetną dystrybucję ciepła. Grille są standardowo wyposażone w ruszt na mięso, można je również uzupełnić rusztem na ryby. W zestawie kamienie lawowe o wadze 5 kg - grill pojedynczy,
10 kg - grill podwójny.

- wykonane w pełni ze stali nierdzewnej
- piezzo zapalanie
- szuflada na tłuszcz
- odrębne sterowanie dla poszczególnych stref

GL - 30 G — 2 099,-
Grill lawowy pojedynczy gazowy
GL - 30 GS — 2 479,-
Grill lawowy pojedynczy gazowy

- regulowany poziom rusztu
- ruszty ze stali nierdzewnej AISI 304
- piezzo zapalanie
- szuflada na tłuszcz
- pokrętło regulacyjne min. - max.
- urządzenie dostarczane z rusztem do mięsa
- możliwość dokupienia rusztu do ryb
- kamienie lawowe: 5 kg

- fabrycznie dostosowane urządzenie na gaz PB + dysze na gaz ziemny

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary rusztu mm	Moc kW	Cena netto PLN
00000349	GL - 30 G	330 x 540 x 220	312 x 483	4	2 099,-
00007922	GL - 30 GS	330 x 540 x 220	312 x 483	6,5	2 479,-

5 KG STONE | PIEZZO | NATURAL LPG | GAS

GL - 60 G — 3 769,-
Grill lawowy podwójny gazowy
GL - 60 GS — 4 299,-
Grill lawowy podwójny gazowy

- regulowany poziom rusztu
- ruszty ze stali nierdzewnej AISI 304
- piezzo zapalanie
- szuflada na tłuszcz
- pokrętło regulacyjne min. - max.
- urządzenie dostarczane z 2 rusztami do mięsa
- możliwość dokupienia rusztu do mięsa / ryb
- osobne pokrętło regulacyjne dla każdej połowy
- kamienie lawowe: 10 kg

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary rusztu mm	Moc kW	Cena netto PLN
00000350	GL - 60 G	660 x 540 x 220	2x 312 x 483	8	3 769,-
00007923	GL - 60 GS	660 x 540 x 220	2x 312 x 483	13	4 299,-

10 KG STONE | PIEZZO | NATURAL LPG | GAS

KL
Kamienie lawowe
229,-

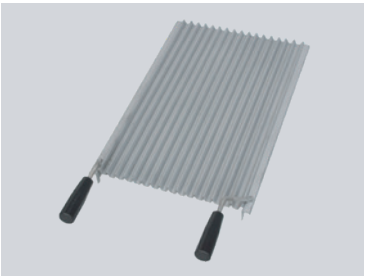
- kamienie lawowe 5 kg

Indeks	Model	Waga kg
00003294	KL	5

RR
Ruszt do grilla lawowego
349,-

- sugerowane zastosowanie do ryb
- bardzo wytrzymały
- uchwyty z tworzywa

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Zastosowanie
00003292	RR	312 x 483 x 30	2,2	na ryby



RM
Ruszt do grilla lawowego
349,-

- sugerowane zastosowanie do mięsa
- bardzo wytrzymały
- uchwyty z tworzywa

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Zastosowanie
00003291	RM	312 x 483 x 30	2,9	na mięso

GV 30 E — 2 869,-

Grill wodny

- konstrukcja ze stali nierdzewnej
- produkt spożywczy kładzie się bezpośrednio na grzałki, tłuszcz ścieka do GN z wodą
- grzałki wykonane z AISI 304 L
- GN 1/1 o głębokości 65 mm
- 1 strefa grzewcza
- prosta obsługa modelu elektrycznego za pomocą pokrętła regulacji oraz głównego wyłącznika
- łatwowyjmowalny sterownik z wyłącznikiem bezpieczeństwa
- w zestawie nierdzewna łopatka do czyszczenia

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary rusztu cm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg
00022128	GV 30 E	330 x 600 x 314	GN 1/1	230 V / 50 Hz	3,3	10,5

STAINLESS 230/1N

PO - 30 — 829,-

Podstawa pod moduł otwarta

- wykonanie nierdzewne
- podstawa otwarta
- śruby mocujące
- 4 regulowane nogi

Indeks	Model	Wymiary mm	typ	Pasuje do	Waga kg
00000244	PO - 30	330 x 510 x 650	stacjonarna	FT - 30, BM - 1115, GL - 30	13,3

PO - 30/M — 959,-

Podstawa pod moduł otwarta jezdna

- wykonanie nierdzewne
- podstawa otwarta
- śruby mocujące
- 4 koła skrętne (2 z hamulcem)

Indeks	Model	Wymiary mm	typ	Pasuje do	Waga kg
00000248	PO - 30/M	330 x 510 x 650	jezdna	FT - 30, BM - 1115, GL - 30	13,9

PO - 60 — 929,-

Podstawa pod moduł otwarta

- wykonanie nierdzewne
- podstawa otwarta
- śruby mocujące
- 4 regulowane nogi

Indeks	Model	Wymiary mm	typ	Pasuje do	Waga kg
00000246	PO - 60	660 x 510 x 650	stacjonarna	FT - 60, BM - 2115, GL - 60	16,5

PO - 60/M — 1 099,-

Podstawa pod moduł otwarta jezdna

- wykonanie nierdzewne
- podstawa otwarta
- śruby mocujące
- 4 koła skrętne (2 z hamulcem)

Indeks	Model	Wymiary mm	typ	Pasuje do	Waga kg
00000250	PO - 60/M	660 x 510 x 650	jezdna	FT - 60, BM - 2115, GL - 60	17,1

PO - 40 — 839,-

Podstawa do BM(V) 1120

- wykonanie nierdzewne
- podstawa otwarta
- 4 regulowane nogi

Indeks	Model	Wymiary mm	typ	Pasuje do	Waga kg
00000245	PO - 40	390 x 600 x 650	stacjonarna	BM - 1120, BMV - 1120	14

PO - 40/M — 999,-

Podstawa jezdna do BM(V)1120

- wykonanie nierdzewne
- podstawa otwarta
- 4 koła skrętne (2 z hamulcem)

Indeks	Model	Wymiary mm	typ	Pasuje do	Waga kg
00000249	PO - 40/M	390 x 600 x 650	jezdna	BM - 1120, BMV - 1120	14.5

PO - 80 — 1 019,-

Podstawa do BM(V) 2120

- wykonanie nierdzewne
- podstawa otwarta
- 4 regulowane nogi

Indeks	Model	Wymiary mm	typ	Pasuje do	Waga kg
00000247	PO - 80	770 x 600 x 650	stacjonarna	BM - 2120, BMV - 2120	18,7

PO - 80/M — 1 199,-

Podstawa jezdna do BM(V)2120

- wykonanie nierdzewne
- podstawa otwarta
- 4 koła skrętne (2 z hamulcem)

Indeks	Model	Wymiary mm	typ	Pasuje do	Waga kg
00000251	PO - 80/M	770 x 600 x 650	jezdna	BM - 2120, BMV - 2120	19,4

Salamandry - opiekacze

Salamander to urządzenie przeznaczone do końcowej obróbki dań, zapiekania, dopiekania i utrzymywania potraw w temperaturze podawania. Grzałki wyprodukowane ze stali Incoloy 800 są wysoce odporne na oddziaływanie wysokich temperatur. Dostosowanie mocy cieplnej za pomocą regulatora.

Dwa warianty ustawienia rusztu:
- podstawowa pozycja wysuwana
- prosta obsługa za pomocą dźwigni i 4 wstępnie ustawionych pozycji.

Tylny panel salamandra jest zdejmowany, dzięki czemu kucharz może przenosić danie wprost na miejsce jego podawania.

- Wykonane w pełni ze stali nierdzewnej
- Duża różnorodność pozycji rusztu
- Grzałki ze stali Incoloy 800
- Kontrolka pracy i podgrzewania

SE - 40 S — 1 299,-

Salamander - opiekacz

- 3 pozycje położenia rusztu
- 3 stopnie mocy
- 1 grzałka górna
- demontowana tylna ściana
- wykonanie nierdzewne
- kontrolka pracy i grzania
- szuflada na tłuszcz
- wymiary rusztu: 43 x 31 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary rusztu cm	Moc kW	Waga kg
00000376	SE - 40 S	600 x 370 x 380	43 x 31	2,2	17

230/1N INCOLOY

SE - 70 S — 1 799,-

Salamander - opiekacz

- 3 pozycje położenia rusztu
- 3 stopnie mocy
- demontowana tylna ściana
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- 2 grzałki górne - osobne sterowanie każdej grzałki
- 2 kontrolki pracy i grzania
- wymiary rusztu: 71 x 31 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary rusztu cm	Moc kW	Waga kg
00000377	SE - 70 S	880 x 370 x 380	71 x 31	4,4	23,3

400/3N INCOLOY

SE - 40 M — 1 699,-

Salamander ruchomy - opiekacz

- 5 pozycji położenia rusztu
- zmiana położenia rusztu mechanizmem dźwigniowym
- 3 stopnie mocy
- 1 grzałka górna
- demontowana tylna ściana
- wykonanie nierdzewne
- kontrolka pracy i grzania
- szuflada na tłuszcz
- wymiary rusztu: 37 x 31 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary rusztu cm	Moc kW	Waga kg
00000378	SE - 40 M	600 x 370 x 380	37 x 31	2,2	17,9

230/1N INCOLOY

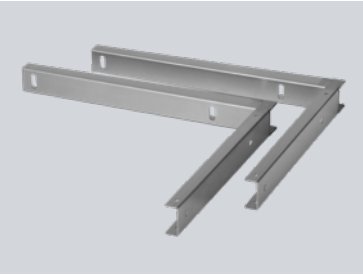
SE - 70 M — 2 269,-

Salamander ruchomy - opiekacz

- 5 pozycji położenia rusztu
- zmiana położenia rusztu mechanizmem dźwigniowym
- 3 stopnie mocy
- demontowana tylna ściana
- wykonanie nierdzewne
- szuflada na tłuszcz
- 2 grzałki górne - osobne sterowanie każdej grzałki
- 2 kontrolki pracy i grzania
- wymiary rusztu: 65 x 31 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary rusztu cm	Moc kW	Waga kg
00000379	SE - 70 M	880 x 370 x 380	65 x 31	4,4	25,7

400/3N | INCOLOY



DSE - 47 — 189,-

Konsola - uchwyt do salamandra

- wykonanie nierdzewne
- uchwyt do salamandra SE-40/70

Indeks	Model	Waga kg
00000380	DSE - 47	0,75

Urządzenia do hot dogów

Urządzenie do przygotowania hot dogów składa się z dwóch części – trzpieni nagrzewających oraz pojemnika do podgrzewania parówek. Obie części sprzedawane są jako elementy składowe jednego urządzenia lub mogą być sprzedawane osobno. Urządzenie do podgrzewania parówek jest wyposażone w odrębny wyłącznik i regulator temperatury.

- odrębne sterowanie dla każdej jednostki
- trzpienie nagrzewające z polerowanego aluminium
- szklany pojemnik z nierdzewnym dnem z otworami
- kontrolka pracy urządzenia

HD - 1 — 369,-

Hot-dog

- jeden element grzejny do podgrzewania pieczywa wykonany z polerowanego aluminium
- wykonanie nierdzewne
- wyłącznik i kontrolka grzania
- średnica elementu grzejnego 25 mm
- długość elementu grzejnego 19 cm
- przełącznik mocy grzania elementu grzejnego

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000388	HD - 1	220 x 220 x 250	0,1	2

230/1N | °C 100

HD - 2 — 399,-

Hot-dog

- dwa elementy grzejne do podgrzewania pieczywa wykonane z polerowanego aluminium
- wykonanie nierdzewne
- wyłącznik i kontrolka grzania
- średnica elementu grzejnego 25 mm
- długość elementu grzejnego 19 cm
- przełącznik mocy grzania elementów grzejnych

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000389	HD - 2	220 x 220 x 250	0,1	2,3

230/1N | °C 100

HD - 3 — 429,-

Hot-dog

- trzy elementy grzejne do podgrzewania pieczywa wykonane z polerowanego aluminium
- wykonanie nierdzewne
- wyłącznik i kontrolka grzania
- średnica elementu grzejnego 25 mm
- długość elementu grzejnego 19 cm
- przełącznik mocy grzania elementów grzejnych

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000390	HD - 3	220 x 220 x 250	0,1	3,6

230/1N | °C 100

HD - 4 579,-

Hot-dog

- cztery elementy grzejne do podgrzewania pieczywa wykonane z polerowanego aluminium
- wykonanie nierdzewne
- wyłącznik i kontrolka grzania
- średnica elementu grzejnego 25 mm
- długość elementu grzejnego 19 cm
- przełącznik mocy grzania elementów grzejnych

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000391	HD - 4	260 x 300 x 290	0,1	4,5

230/1N | °C 100

HD - 3N 1 169,-

Hot-dog z pojemnikiem podgrzewanym

- trzy elementy grzejne do podgrzewania pieczywa wykonane z polerowanego aluminium
- pojemnik szklany do podgrzewania parówek
- wykonanie nierdzewne
- wyłącznik i kontrolka grzania
- oddzielne sterowanie elementów grzejnych oraz pojemnika
- średnica elementu grzejnego 25 mm
- długość elementu grzejnego 19 cm
- dno z perforacją + ścianka dzieląca umożliwiająca ułożenie np. parówek/kiełbasek
- wymiar pojemnika szklanego: Ø20 x 24 cm
- dodatkowy koszyk opcjonalnie

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000392	HD - 3N	300 x 480 x 350	1,1	9,4

230/1N | °C 100 | °C 30-90

HD - 4N — 1 299,-

Hot-dog z pojemnikiem podgrzewanym

- trzy elementy grzejne do podgrzewania pieczywa wykonane z polerowanego aluminium
- pojemnik szklany do podgrzewania parówek
- wykonanie nierdzewne
- wyłącznik i kontrolka grzania
- oddzielne sterowanie elementów grzejnych oraz pojemnika
- średnica elementu grzejnego 25 mm
- długość elementu grzejnego 19 cm
- dno z perforacją + ścianka dzieląca umożliwiająca ułożenie np. parówek/kiełbasek
- wymiar pojemnika szklanego: Ø20 x 24 cm
- dodatkowy koszyk opcjonalnie

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000393	HD - 4N	300 x 480 x 350	1,1	10,5

230/1N | °C 100 | °C 30-90

PODGRZEWACZE PARÓWEK I BUŁEK

HD - N — 919,-

Podgrzewacz do parówek

- oddzielny pojemnik grzewczy
- wykonanie nierdzewne
- kontrolka pracy
- regulacja temperatury 50 - 90°C
- dno z perforacją + ścianka dzieląca umożliwiająca ułożenie np. parówek/kiełbasek
- wymiar pojemnika szklanego: Ø20 x 24 cm
- dodatkowy koszyk opcjonalnie

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000395	HD - N	300 x 260 x 340	1	6,7

230/1N | °C 30-90

Opiekacze parówek

Urządzenie do opiekania parówek. Rolki ze stali nierdzewnej lub pokryte warstwą teflonu z wbudowaną grzałką obracają się wokół własnej osi.

- wykonane w pełni ze stali nierdzewnej lub pokryte teflonem
- regulowany przełącznik mocy
- wyłącznik napędu rolek
- kontrolka uruchomienia i pracy

CW - 6 — 2 489,-
Rolkowy opiekacz parówek

CW - 8 — 2 979,-
Rolkowy opiekacz parówek

- ⊕ **wykonanie nierdzewne**
- przełącznik mocy
- wyłącznik napędu rolek
- kontrolka pracy i grzania
- szuflada na tłuszcz
- ⊕ **6/8 rolek o długości 35 cm**

Indeks	Model	Wymiary mm	Ilość rolek	Moc kW	Waga kg
00000404	CW - 6	460 x 270 x 200	6	1,35	9
00000405	CW - 8	460 x 350 x 200	8	1,8	11,5

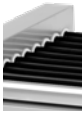
230/1N | 80-300 °C | 2,5x /min.

CW - 8/44 — 3 099,-
Rolkowy opiekacz parówek

- ⊕ **wykonanie nierdzewne**
- przełącznik mocy
- wyłącznik napędu rolek
- kontrolka pracy i grzania
- szuflada na tłuszcz
- ⊕ **8/10/12/14 rolek o długości 44 cm**

Indeks	Model	Wymiary mm	Ilość rolek	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00022232	CW - 8/44	540 x 350 x 200	8	2,1	12,5	3 099,-
00022228	CW - 10/44	540 x 430 x 200	10	2,6	14	3 299,-
00027375	CW - 12/44	540 x 510 x 200	12	3,16	16	3 699,-
00027376	CW - 14/44	540 x 590 x 200	14	3,7	18	4 199,-

230/1N | 80-300 °C | 2,5x /min.



CW - 8/44 T — 3 399,-
Rolkowy opiekacz parówek

- ⊕ **wykonanie teflonowe**
- przełącznik mocy
- wyłącznik napędu rolek
- kontrolka pracy i grzania
- szuflada na tłuszcz
- ⊕ **8/10/12/14 rolek o długości 44 cm**

CW - 14/44T
- dwie strefy grzewcze

Indeks	Model	Wymiary mm	Ilość rolek	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00025537	CW - 8/44T	540 x 350 x 200	8	2,1	12,5	3 399,-
00021680	CW - 10/44T	540 x 430 x 200	10	2,6	14	3 699,-
00027377	CW - 12/44T	540 x 510 x 200	12	3,16	16	4 289,-
00025377	CW - 14/44T	540 x 590 x 200	14	3,7	18	4 699,-

230/1N | 80-300 °C | 2,5x /min.

Tostery

Urządzenie do przygotowania tostów. Dostępne w dwóch wariantach – przelotowym lub statycznym, ze szczypcami lub z rusztem. Demontowana ściana, timer i niezależne sterowanie rusztami w przypadku tosterów.

- wykonane w pełni ze stali nierdzewnej
- odrębne sterowanie poszczególnymi sekcjami
- pojemnik na okruszki
- kontrolka pracy i nagrzewania

TO - 920 GH — 759,-

Toster jednopoziomowy

- szybkogrzejne grzałki kwarcowe
- 1x ruszt
- wykonanie nierdzewne
- wyłącznik czasowy 1-15 min + praca ciągła
- pojemnik na odpady
- kontrolka pracy i grzania
- niezależne sterowanie grzałek
- demontowana tylna ściana
- 2x szczypce o wymiarach 10x18 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary rusztu cm	Moc kW	Waga kg
00000383	TO - 920 GH	395 x 250 x 285	24 x 22	1,6	7,4

230/1N QUARTZ TIMER

TO - 930 GH — 899,-

Toster jednopoziomowy

- szybkogrzejne grzałki kwarcowe
- 1x ruszt
- wykonanie nierdzewne
- wyłącznik czasowy 1-15 min + praca ciągła
- pojemnik na odpady
- kontrolka pracy i grzania
- niezależne sterowanie grzałek
- demontowana tylna ściana
- 3x szczypce o wymiarach 10x18 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary rusztu cm	Moc kW	Waga kg
00000384	TO - 930 GH	450 x 250 x 285	34,5 x 22	2	8,8

230/1N QUARTZ TIMER

TO - 940 GH — 1 129,-

Toster dwupoziomowy

- szybkogrzejne grzałki kwarcowe
- 2x ruszt
- wykonanie nierdzewne
- wyłącznik czasowy 1-15 min + praca ciągła
- pojemnik na odpady
- kontrolka pracy i grzania
- niezależne sterowanie grzałek
- demontowana tylna ściana
- 4x szczypce o wymiarach 10x18 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary rusztu cm	Moc kW	Waga kg
00000385	TO - 940 GH	395 x 250 x 400	24 x 22	2,4	9,8

230/1N QUARTZ TIMER

TO - 960 GH — 1 229,-

Toster dwupoziomowy

- szybkogrzejne grzałki kwarcowe
- 2x ruszt
- wykonanie nierdzewne
- wyłącznik czasowy 1-15 min + praca ciągła
- pojemnik na odpady
- kontrolka pracy i grzania
- niezależne sterowanie grzałek
- demontowana tylna ściana
- 6x szczypce o wymiarach 10 x 18 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary rusztu cm	Moc kW	Waga kg
00000386	TO - 960 GH	450 x 250 x 400	34,5 x 22	3	11,7

230/1N QUARTZ TIMER

TN 30 — 5 799,-

Toster tunelowy

- grzałki kwarcowe
- wykonanie nierdzewne
- wyłącznik napędu taśmy
- kontrolka pracy i grzania
- przełącznik mocy
- wymiary taśmy: 30 x 42 cm
- czas opiekania: 100 sekund

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary rusztu cm	Moc kW	Waga kg
00000381	TN 30	490 x 540 x 400	30 x 42	3,2	21

230/1N QUARTZ TIMER

TN 30 plus — 6 299,-

Toster tunelowy

- grzałki kwarcowe
- wykonanie nierdzewne
- wyłącznik napędu taśmy
- kontrolka pracy i grzania
- przełącznik mocy osobno dla górnej i dolnej części
- płynna regulacja prędkości przesuwu taśmy
- wymiary taśmy: 30 x 50 cm
- czas opiekania: 60 - 240 sekund

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary rusztu cm	Moc kW	Waga kg
00000382	TN 30 plus	490 x 540 x 400	30 x 50	3,2	22

230/1N QUARTZ TIMER

Witryny grzewcze i neutralne

Urządzenie przeznaczone do przechowywania pieczywa. Witryna neutralna lub grzewcza wyprodukowana ze stali nierdzewnej AISI 304 z twardą pokrywą plastikową (1 lub 2 poziomy). Temperatura wnętrza w zakresie 30 - 60 °C stwarza dobre warunki do przechowywania zawartości. Gąbka nawilżająca wewnątrz witryny w wersji grzewczej zapewnia odpowiednią wilgotność.

- wersja jedno- lub dwupoziomowa
- otwieranie dwustronne

RTR - 120L — 2 549,-

Witryna grzewcza ekspozycyjna

- rusztowa konstrukcja półek
- regulowane półki
- przesuwne tylne drzwi
- nawilżanie powietrza z wewnętrznego pojemnika
- oświetlenie LED
- czterostronne przeszklenie

Indeks	Model	Wymiary mm	Ilość półek	Moc kW	Pojemność l	Zakres temp °C	Zasilanie el. V/Hz	Waga kg	
00024015	RTR - 120L	680 x 570 x 670	3	1,1	120	25 - 90	230 V / 50 Hz	50	230/1N

RTR - 160L — 2 889,-

Witryna grzewcza ekspozycyjna

- rusztowa konstrukcja półek
- regulowane półki
- przesuwne tylne drzwi
- nawilżanie powietrza z wewnętrznego pojemnika
- oświetlenie LED
- czterostronne przeszklenie

Indeks	Model	Wymiary mm	Ilość półek	Moc kW	Pojemność l	Zakres temp °C	Zasilanie el. V/Hz	Waga kg	
00024016	RTR - 160L	860 x 570 x 670	3	1,5	160	25 - 90	230 V / 50 Hz	58	230/1N

RTR - 108L — 3 139,-

Witryna grzewcza ekspozycyjna

- cztery obrotowe półki o średnicy 400 mm
- wymuszony obieg powietrza
- nawilżanie powietrza z wewnętrznego pojemnika
- oświelenie LED

Indeks	Model	Wymiary mm	Ilość półek	Moc kW	Pojemność l	Zakres temp °C	Zasilanie el. V/Hz	Waga kg	
00024017	RTR - 108L	470 x 470 x 870	4	1,2	108	30 - 90	230 V / 50 Hz	33	230/1N

VEC 510 — 1 099,-

Witryna grzewcza

- regulacja temperatury 30 - 60 °C
- nawilżanie powietrza - szufladka z wkładem nawilżającym
- obustronne otwieranie
- jednopoziomowa

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000481	VEC 510	500 x 350 x 270	0,4	8,7

230/1N | 30-60 °C

VEC 520 — 1 399,-

Witryna grzewcza

- regulacja temperatury 30 - 60 °C
- nawilżanie powietrza - szufladka z wkładem nawilżającym
- obustronne otwieranie
- dwupoziomowa

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000482	VEC 520	500 x 350 x 410	0,4	11,6

230/1N | 30-60 °C

VEC 810 — 1 499,-

Witryna grzewcza

- regulacja temperatury 30 - 60 °C
- nawilżanie powietrza - szufladka z wkładem nawilżającym
- obustronne otwieranie
- jednopoziomowa

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000483	VEC 810	800 x 350 x 270	0,7	14

230/1N | 30-60 °C

VEC 820 — 1 799,-

Witryna grzewcza

- regulacja temperatury 30 - 60 °C
- nawilżanie powietrza - szufladka z wkładem nawilżającym
- obustronne otwieranie
- dwupoziomowa

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000484	VEC 820	800 x 350 x 410	0,7	17

230/1N | °C 30-60

WITRYNY NEUTRALNE

VEN 510 — 779,-

Witryna neutralna

- obustronne otwieranie
- do ekspozycji produktów suchych, owoców na stołach szwedzkich
- jednopoziomowa

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg
00000485	VEN 510	500 x 350 x 200	4,7

VEN 520 — 999,-

Witryna neutralna

- obustronne otwieranie
- do ekspozycji produktów suchych, owoców na stołach szwedzkich
- dwupoziomowa

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg
00000486	VEN 520	500 x 350 x 370	7,6

VEN 810 — 879,-

Witryna neutralna

- obustronne otwieranie
- do ekspozycji produktów suchych, owoców na stołach szwedzkich
- jednopoziomowa

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg
00000487	VEN 810	800 x 350 x 200	6,6

VEN 820 — 1 199,-

Witryna neutralna

- obustronne otwieranie
- do ekspozycji produktów suchych, owoców na stołach szwedzkich
- dwupoziomowa

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg
00000488	VEN 820	800 x 350 x 370	10,7

LG - M 299,-

Lampa grzewcza do podgrzewania potraw

- lampa do utrzymywania temperatury potraw
- regulowana wysokość: 930 - 2070 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Kolor	Moc kW	Zasilanie el. V/Hz
00024012	LG - M	228 x 228 x 930	miedź	0,25	230 V / 50 Hz

230/1N

LG - C 299,-

Lampa grzewcza do podgrzewania potraw

- lampa do utrzymywania temperatury potraw
- regulowana wysokość: 930 - 2070 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Kolor	Moc kW	Zasilanie el. V/Hz
00024013	LG - C	228 x 228 x 930	chrom	0,25	230 V / 50 Hz

230/1N

KUCHENKI MIKROFALOWE

MWP - 1052 - 26 1 259,-

Kuchenka mikrofalowa

- dotykowy panel sterowania
- 10 programowalnych przycisków
- 30 ustawień
- 10 poziomów mocy
- system grzania beztalerzowy
- pojemność 25 l

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Wymiary wewn. mm
00027887	MWP - 1052 - 26	511 x 432 x 311	1,55	14,7	327 x 346 x 200 h

230/1N DIGITAL CONTROL

MWP 2152 - 35 E2N — 4 299,-

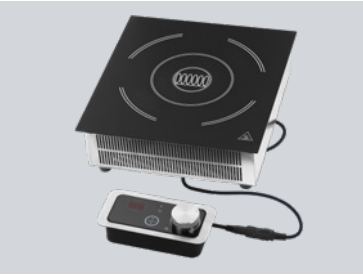
Kuchenka mikrofalowa

- 2 magnetrony
- dotykowy panel sterowania
- 100 programów
- pojemność 35 l (GN 2/3)
- system grzania beztalerzowy

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Wymiary wewn. cm	Ilość półek
00025503	MWP 2152 - 35 E2N	512 x 570 x 370	2,1	33	330 x 340 x 220 h	2

230/1N | DIGITAL CONTROL

KUCHENKI INDUKCYJNE



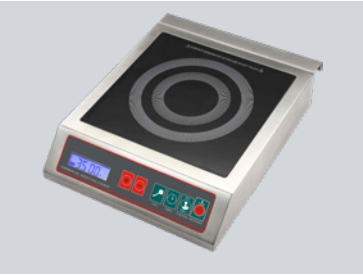
RIB 3520 EB — 1 359,-

Kuchenka indukcyjna drop-in

- przeznaczenie do wbudowania w blat
- elektroniczne i manualne sterowanie
- display LED
- dwa wentylatory
- 10 stopni mocy
- 9 stopni ustawienia temperatury: 60 - 240°C
- timer 0 - 180 minut

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00025504	RIB 3520 EB	360 x 380 x 120	3,5	4,5

230/1N | DIGITAL CONTROL



RIB 3535 ET/N — 1 049,-

Kuchenka indukcyjna

- elektroniczne sterowanie
- display LED
- dwa wentylatory
- 12 stopni mocy
- 9 stopni ustawienia temperatury: 60 - 240°C
- timer 0 - 180 minut

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00025505	RIB 3535 ET/N	420 x 330 x 100	3,5	4,3

230/1N | DIGITAL CONTROL

CRE - 135 — 1 629,-

Naleśnikarka

- żeliwna powierzchnia
- regulacja temperatury 50 - 270 °C
- kontrolka pracy i grzania
- w komplecie wałek do rozprowadzania ciasta i łopatka do naleśników
- średnica 35 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000387	CRE - 135	380 x 380 x 190	2,4	16

230/1N | °C 50-270 | Ø 35 cm

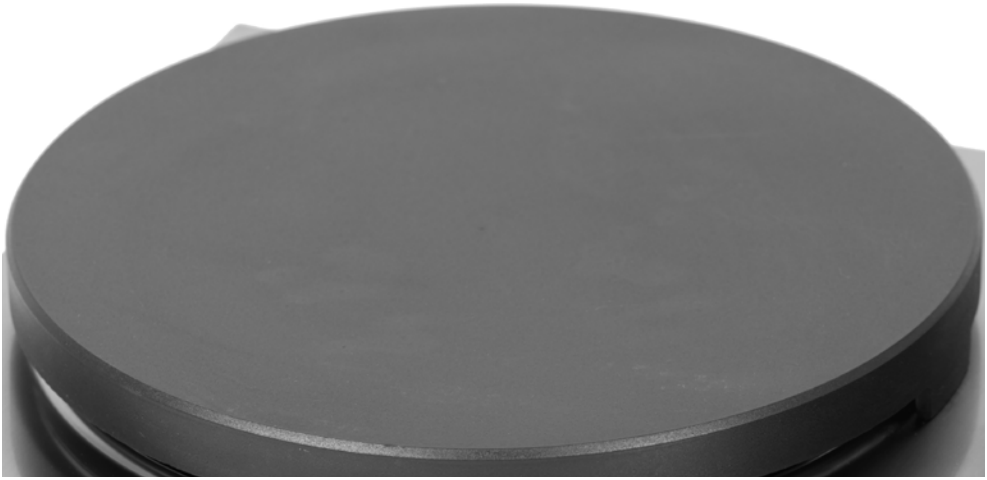
CRE - 235 — 2 859,-

Naleśnikarka

- żeliwna powierzchnia
- regulacja temperatury 50 - 270 °C
- kontrolka pracy i grzania
- w komplecie wałek do rozprowadzania ciasta i łopatka do naleśników
- średnica 2x 35 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00007921	CRE - 235	760 x 380 x 190	4,8	30

400/3N | °C 50-270 | Ø 35 cm



FT - 30 MK — 2 249,-

Patelnia multifunkcyjna

- wykonanie nierdzewne
- sterowanie na krótszym boku
- 10 mm płyta robocza wykonana ze specjalnego stopu
- kontrolka pracy i grzania
- teflonowy korek płyty roboczej z przelewem
- zawór spustowy
- idealny do smażenia langoszów, pączków, placków i do duszenia

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty cm	Moc kW	Waga kg	Sterowanie
00009948	FT - 30 MK	330 x 530 x 220	32 x 53 x 60	3	24	krótszy bok

230/1N | 50-300 °C | 10mm IRON | SECURE DRAIN TAP

FT - 30 DK — 2 249,-

Patelnia multifunkcyjna

- wykonanie nierdzewne
- sterowanie na dłuższym boku
- 10 mm płyta robocza wykonana ze specjalnego stopu
- kontrolka pracy i grzania
- teflonowy korek płyty roboczej z przelewem
- zawór spustowy
- idealny do smażenia langoszów, pączków, placków i do duszenia

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary płyty cm	Moc kW	Waga kg	Sterowanie
00009949	FT - 30 DK	530 x 330 x 220	53 x 33 x 60	3	24	dłuższy bok

230/1N | 50-300 °C | 10mm IRON | SECURE DRAIN TAP

Urządzenia grzewcze do wędlin

Urządzenie przeznaczone do podgrzewania parówek, pieczywa lub gotowania warzyw na parze, a także do pogrzewania czekolady. Do dyspozycji z jedną lub dwoma komorami. Dno urządzenia dzielone za pomocą nierdzewnego rusztu. Wybrane podgrzewacze z kranem.

- Wykonane w pełni ze stali nierdzewnej
- Grzałki na zewnątrz wanny
- Kontrolka pracy i podgrzewania
- Opuszczana pokrywa

WE - 12 — 729,-

Podgrzewacz parówek i bułek pojedynczy

- grzałki pod dnem komory
- wyłącznik główny
- regulacja temperatury 30 - 90°C
- kontrolka pracy i grzania
- wielkość pojemnika: GN ½ - 150 mm
- otwierana pokrywa
- wkład perforowany na dno
- ⊕ **możliwość ogrzewania produktów na parze lub w kąpieli wodnej**
- ⊕ **możliwość podgrzewania czekolady lub innych polew**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000396	WE - 12	270 x 330 x 220	1	6,1

230/1N | 30-90

WEV - 12 — 799,-

Podgrzewacz parówek i bułek pojedynczy

- grzałki pod dnem komory
- wyłącznik główny
- regulacja temperatury 30 - 90°C
- kontrolka pracy i grzania
- wielkość pojemnika: GN ½ - 150 mm
- otwierana pokrywa
- wkład perforowany na dno
- ⊕ **kran spustowy z zabezpieczeniem**
- ⊕ **możliwość ogrzewania produktów na parze lub w kąpieli wodnej**
- ⊕ **możliwość podgrzewania czekolady lub innych polew**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000399	WEV - 12	270 x 330 x 220	1	6,3

230/1N | 30-90 | DRAIN TAP

WE - 11 — 1 179,-

Podgrzewacz parówek i bułek podwójny

- grzałki pod dnem komory
- wyłącznik główny
- regulacja temperatury 30 - 90°C
- kontrolka pracy i grzania
- wielkość pojemnika: 2x GN ½ - 150 mm
- osobne sterowanie dla każdej komory
- otwierana pokrywa
- wkład perforowany na dno
- ⊕ **możliwość ogrzewania produktów na parze lub w kąpieli wodnej**
- ⊕ **możliwość podgrzewania czekolady lub innych polew**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000397	WE - 11	540 x 330 x 220	2	11

230/1N | °C 30-90

WEV - 11 — 1 429,-

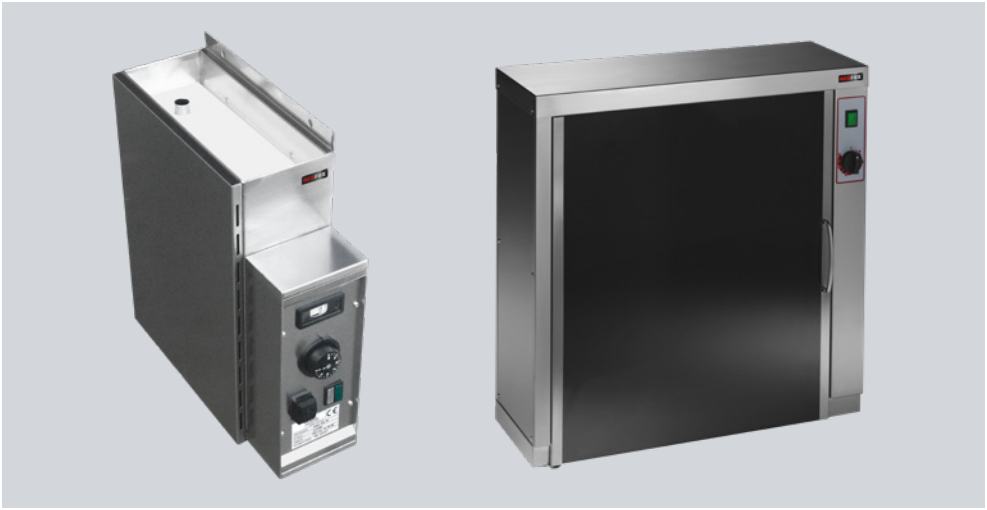
Podgrzewacz parówek i bułek podwójny

- wykonanie nierdzewne
- grzałki pod dnem komory
- wyłącznik główny
- regulacja temperatury 30 - 90°C
- kontrolka pracy i grzania
- wielkość pojemnika: 2x GN ½ - 150 mm
- osobne sterowanie dla każdej komory
- otwierana pokrywa
- wkład perforowany na dno
- ⊕ **2x kran spustowy z zabezpieczeniem**
- ⊕ **możliwość ogrzewania produktów na parze lub w kąpieli wodnej**
- ⊕ **możliwość podgrzewania czekolady lub innych polew**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000398	WEV - 11	540 x 330 x 220	2	11,5

230/1N | °C 30-90 | DRAIN TAP

Sterylizatory noży



Urządzenie do sterylizacji i czyszczenia noży. Dwa warianty urządzenia – na bazie oddziaływania wody lub promieniowania UV. Sterylizator na bazie działania wody dokona kompleksowego oczyszczenia noży, również od widocznych zanieczyszczeń. Sterylizator wykorzystujący oddziaływanie promieni UV chroni wierzchnią warstwę noża nie powodując jego stępienia.

- Wykonane w pełni ze stali nierdzewnej
- Listwy magnetyczne do przymocowania noży – sterylizator UV
- Termometr kąpieli wodnej – sterylizator wodny
- Kontrolka uruchomienia

SA - 30
Sterylizator wodny

- wykonanie nierdzewne
- regulacja temperatury 30 - 90°C
- termometr komory
- wyłącznik główny
- kontrolka pracy i grzania
- do prawidłowego funkcjonowania urządzenia niezbędne przyłącze wody i odpływu

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Cena netto PLN
00000324	SA - 30	380 x 130 x 400	2	1 649,-
00000325	SA - 50	580 x 140 x 400	2	1 859,-

230/1N | 30-90

SUV - 66 — 2 859,-
Sterylizator UV

- wykonanie nierdzewne
- drzwi z ochroną przed promieniami UV
- lampa UV
- wyłącznik czasowy 0 - 60 min
- kontrolka pracy
- 2x listwa magnetyczna do zamocowania noży
- wyłącznik bezpieczeństwa w drzwiach

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW
00000326	SUV - 66	660 x 200 x 660	0,03

230/1N | TIMER | UV

PA — 119,-

Papier do pieczenia - arkusz

- obustronnie silikonowany
- przeznaczony do pieczenia suchych, mokrych i tłustych produktów spożywczych
- do oddzielania zamrożonej żywności
- maksymalna temperatura użytkowania 220°C

Indeks	Model	Wymiary	Opakowanie zawiera	Cena netto PLN
00028571	PA	40 x 60 cm	arkusze	119,-
00028717	PA - 1	32,5 x 53 cm	arkusze	109,-

PR — 29,-

Papier do pieczenia brązowy - rolka

- obustronnie silikonowany
- przeznaczony do pieczenia suchych, mokrych i tłustych produktów spożywczych
- do oddzielania zamrożonej żywności
- maksymalna temperatura użytkowania 220°C

Indeks	Model	Wymiary	Opakowanie zawiera
00028570	PR	38 cm / 50 m	rolka

Obróbka mechaniczna

Obieraczki do ziemniaków	153
Miksery uniwersalne	154
Steakery	158
Piły do kości	158
Wilk do mięsa	159
Krajalnice	160
Mikser zanurzeniowy	162
Kloce, deski	164
Szatkownica	165

Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

Obróbka mechaniczna

Urządzenia mechaniczne – szatkownice, obieraczki, miksery, steakery i inne, to sprzęt doskonale wspomagający pracę ludzi i jednocześnie znacznie podnoszący wydajność i komfort pracy w kuchni.

Urządzenia te sprawdzą się zarówno w sklepie jak i w kuchniach hotelowych. Szeroki wybór i wydajności poszczególnych modeli pozwoli dopasować sprzęt do oczekiwań.

SKBZ 40 N

SKBZ 6 N — 6 499,-

Obieraczka nierdzewna do ziemniaków

- powierzchnia wnętrza walca, drzwiczek i dna pokryta materiałem ściernym (korund)
- czas obierania: 1,5-3 min (zależy od jakości ziemniaków)
- czas cyklu: do 6 min
- zużycie wody: 2,5 l/min
- urządzenie do obierania ziemniaków i innych warzyw korzeniowych
- solidna konstrukcja wykonana ze stali nierdzewnej
- prosta obsługa
- możliwość montowania do podłogi (przygotowane otwory na śruby)
- w komplecie wyłącznik
- stosować z separatorem

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność kg	Moc kW	Cena netto PLN
00000256	SKBZ 6 N	550 x 670 x 750	6	0,35	6 499,-
00000257	SKBZ 12 N	700 x 700 x 950	12	0,55	7 199,-
00000258	SKBZ 20 N	750 x 800 x 950	20	0,55	8 799,-
00000259	SKBZ 40 N	880 x 780 x 1000	40	1,1	11 999,-

400/3N

SKBZ 12 L

SKBZ 6 L — 4 579,-

Obieraczka lakierowana do ziemniaków

- powierzchnia wnętrza walca, drzwiczek i dna pokryta materiałem ściernym (korund)
- czas obierania: 1,5- 3 min (zależy od jakości ziemniaków)
- czas cyklu: do 6 min.
- zużycie wody: 2,5 l/min
- urządzenie do obierania ziemniaków i innych warzyw korzeniowych
- solidna konstrukcja malowana proszkowo
- prosta obsługa
- możliwość montowania do podłogi (przygotowane otwory na śruby)
- w komplecie wyłącznik
- stosować z separatorem

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Cena netto PLN
00000252	SKBZ 6 L	550 x 670 x 750	6	0,35	4 579,-
00000253	SKBZ 12 L	700 x 700 x 950	12	0,55	4 999,-
00000254	SKBZ 20 L	750 x 800 x 950	20	0,55	6 299,-
00000255	SKBZ 40 L	880 x 780 x 1000	40	1,1	8 499,-

400/3N

LS - 1/N 879,-

Separator do obierzyn okrągły - SKBZ

- do oddzielania obierzyn
- wysoka wydajność odprowadzania wody
- wykonanie nierdzewne
- zalecany do obieraczek 12, 20, 40 L

Indeks	Model	Wymiary mm
00000260	LS - 1/N	Ø 320 x 380

LS - 2/N 849,-

Separator do obierzyn okrągły - SKBZ

- do oddzielania obierzyn
- wysoka wydajność odprowadzania wody
- wykonanie nierdzewne
- zalecany do obieraczek 6 L

Indeks	Model	Wymiary mm
00000262	LS - 2/N	Ø 320 x 270

MIKSERY UNIWERSALNE

5 KPM 5 3 249,-

Mikser uniwersalny

- wielofunkcyjne urządzenie do mieszania, ubijania i wyrabiania ciasta
- zastosowanie przystawek umożliwia tarcie,mielenie, wałkowanie i przecieranie różnych produktów
- płynna regulacja obrotów: 58- 220 obr./min. (10 stopni)
- konstrukcja stalowa
- w wersji białej lub czerwonej
- w standardzie: hak, mieszadło, rózga
- 4,8- litrowa nierdzewna dzieża
- system podnoszenia dzieży

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW
00000038	5 KPM 5	264 x 338 x 411	0,325

230/1N

5 KSM/175 — 3 499,-

Mikser uniwersalny

- wielofunkcyjne urządzenie do mieszania, ubijania i wyrabiania ciasta
- zastosowanie przystawek umożliwia tarcie, mielenie, wałkowanie i przecieranie różnych produktów
- płynna regulacja obrotów: 58- 220 obr./min. (10 stopni)
- konstrukcja stalowa
- mikser w innym kolorze na zamówienie
- w standardzie: hak, mieszadło, rózga
- 4,8- litrowa nierdzewna dzieża
- uchylna głowica (wysokość po uchyleniu głowicy 450 mm)

Indeks	Model	Wymiary mm	Kolor	Moc kW	Pojemność l	Waga kg
00024063	5 KSM/175	220 x 343 x 362	biały	0,3	4,8	10,6

230/1N

FGA — 599,-

Przystawka do mielenia mięsa

- mieli mięso, pokrojone warzywa i owoce, a także żółty ser

Indeks	Model
00000039	FGA

MVSA — 399,-

Przystawka do tarcia

- tnie i trze twarde produkty i warzywa
- odpowiednia do ziemniaków, cebuli, migdałów, orzechów oraz twardego sera
- w zestawie 3 tarki bębnowe:
- 1x do krojenia na plasterki
- 2x do tarcia (średnie i duże oczka)

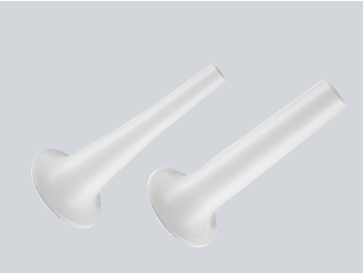
Indeks	Model
00000040	MVSA

JE 239,-

Wyciskacz do cytrusów

- służy do szybkiego i skutecznego wyciskania soku z owoców cytrusowych (cytryny, pomarańcze, grejpfruty itd.)
- sok spływa bezpośrednio do naczynia
- pestki i wiórki pozostają na specjalnym sitku

Indeks	Model
00000041	JE



SSA 119,-

Nadziewarka do kiełbas

- przystawka do nadziewania kiełbas
- do użycia z maszynką do mięsa
- 2 średnice tulei nadziewających- 10 mm i 16 mm

Indeks	Model
00000043	SSA

5KSMPRA 999,-

Zestaw przystawek do wałkowania ciasta

- zestaw 3 przystawek do przygotowywania ciasta na pierogi, makarony, itd.
- wałkowanie ciasta o szerokości max 140 mm
- wykrawanie spaghetti oraz wstążek

Indeks	Model
00023650	5KSMPRA

5KSMPEXTA — 1 099,-

Przystawka do wyciskania makaronu

- wyciskarka do makaronu- produkcja świeżego makaronu o różnych kształtach
- w zestawie: 6 tarcz formujących, obudowa z popychaczem i przyrząd do czyszczenia.

Indeks	Model
00010791	5KSMPEXTA

FPPC — 1 049,-

Zestaw akcesoriów

- przystawka do tarcia MVSA
- maszynka do mielenia mięsa FGA
- prasa do przecierania FVSP (warzywa i owoce miękkie)

Indeks	Model
00000042	FPPC

P2 KHB2571 — 999,-

Blender ręczny

- wielofunkcyjne urządzenie do mieszania, rozdrabniania, ubijania i miksowania
- płynna regulacja obrotów
- rozdrabniacz 1020 - 1830 obr./min.
- rózga 610 - 1100 obr./min., końcówki 6100 - 11000 (5 stopni)
- konstrukcja stalowa + wysokiej jakości tworzywo
- wszystkie elementy umieszczone w organizerze
- 3 wymienne ostrza ze stali nierdzewnej
- 2 wymienne ramiona blendera ze stali nierdzewnej (20 cm i 33 cm)
- rózga rozdrabniacz – pojemnik z nożykiem i pokrywą z adapterem montażowym

Indeks	Model	Wymiary mm	Kolor	Moc kW	Waga kg
00024064	P2 KHB2571	397 x 65 x 65	kremowy	0,18	1,8

230/1N

RM - ST11 — 7 559,-

Steaker

- bardzo wytrzymałe urządzenie do pracy ciągłej
- skrócony czasu obróbki termicznej produktów przygotowywanych na steakerze pozwala na oszczędność gazu lub energii elektrycznej nawet do 35%
- wydajność: do 100 kg/h
- w zestawie przystawki: nacinająca i zgniatająca
- prosta budowa umożliwia łatwy demontaż w celu czyszczenia
- urządzenie do rozbijania i nacinania mięsa w sposób mechaniczny- umożliwia to przygotowywanie wielu porcji mięsa w bardzo krótkim czasie
- metoda ta pozwala na skrócenie czasu pracy personelu i zmniejszenie ilości używanych przypraw
- nacięte mięso utrzymuje naturalną soczystość i zwiększa kruchość
- przystawka nacinająca posiada 2 wałki z tarczami nożowymi (28 sztuk na każdym wałku)
- przystawka zgniatająca posiada 2 walce z tworzywa

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00007335	RM - ST11	370 x 700 x 470	0,6	15

230/1N

PIŁY DO KOŚCI

PK - 1 — 5 899,-

Piła do kości

- powierzchnia robocza i ostrze wykonane ze stali nierdzewnej
- popychacz mięsa
- ostrze taśmowe o długości 1550 mm
- obudowa z anodowanego aluminium
- pełne bezpieczeństwo higieniczne
- wyłącznik bezpieczeństwa
- hamulec silnika
- regulacja grubości ciętego mięsa

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Moc kW
00007336	PK - 1	530 x 400 x 850	45	0,75

230/1N

UH 12MEC — 2 449,-

Wilk do mięsa

- część robocza i lej wykonane ze stali nierdzewnej
- ślimak, sito i nóż wykonany ze stali nierdzewnej
- bieg wsteczny- pomocny przy zacięciu, ułatwia odkręcenie nakrętki
- korpus – polerowane aluminium
- kołek dociskowy
- przycisk: włącz/wyłącz
- Ø sitka: 70 mm, Ø otworów: 6 mm
- wydajność: 150 kg/h

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Waga kg	Moc kW
00000303	UH 12MEC	500 x 280 x 425	230 V / 50 Hz	22	0,37

1 | 150 kg max. | 230/1N

Sitko do wilka

Indeks	Ø otworu [mm]	Cena netto PLN
00002438	2	219,-
00002439	3	159,-
00002440	4,5	149,-
00002441	6	149,-
00002442	8	149,-

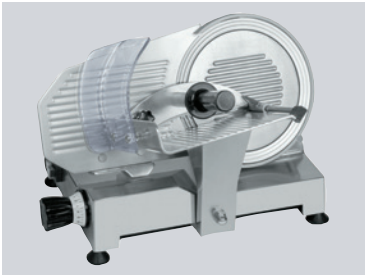
Nóż do wilka

Indeks	Ø otworu [mm]	Cena netto PLN
00002449	nóż	86,-

WARUNKI HANDLOWE

RM GASTRO

Dział: RM URZĄDZENIA DYNAMICZNE



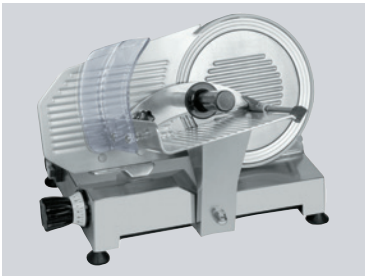
GSE - 220 — 1 334,-

Krajalnica - nóż gładki

- obudowa aluminiowa
- napęd taśmowy
- nieprzywierająca powierzchnia noża
- stół podawczy oraz nóż (podwójnie łożyskowany) ułożony skośnie
- prosty demontaż urządzenia ułatwia utrzymanie w czystości
- ⊕ **silnik z wentylatorem i ochroną przeciw przegrzaniu**
- ⊕ **przezroczysta osłona stołu roboczego**
- ⊕ **wyłącznik zanikowonapięciowy**

- dołączany system ostrzący

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00028589	GSE - 220	370 x 460 x 320	0,15	9,8



GSE - 250 — 1 499,-

Krajalnica - nóż gładki

- obudowa aluminiowa
- napęd taśmowy
- nieprzywierająca powierzchnia noża
- stół podawczy oraz nóż (podwójnie łożyskowany) ułożony skośnie
- prosty demontaż urządzenia ułatwia utrzymanie w czystości
- ⊕ **silnik z wentylatorem i ochroną przeciw przegrzaniu**
- ⊕ **przezroczysta osłona stołu roboczego**
- ⊕ **wyłącznik zanikowonapięciowy**

- dołączany system ostrzący

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00028590	GSE - 250	440 x 530 x 375	0,15	14,5

GSE - 275 — 1 899,-

Krajalnica - nóż gładki

- obudowa aluminiowa
- napęd taśmowy
- nieprzywierająca powierzchnia noża
- stół podawczy oraz nóż (podwójnie łożyskowany) ułożony skośnie
- prosty demontaż urządzenia ułatwia utrzymanie w czystości
- ⊕ **silnik z wentylatorem i ochroną przeciw przegrzaniu**
- ⊕ **przezroczysta osłona stołu roboczego**
- ⊕ **wyłącznik zanikowonapięciowy**

- dołączany system ostrzący

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00028591	GSE - 275	440 x 530 x 420	0,16	14,9

GSE - 300 — 2 599,-

Krajalnica - nóż gładki

- obudowa aluminiowa
- napęd taśmowy
- nieprzywierająca powierzchnia noża
- stół podawczy oraz nóż (podwójnie łożyskowany) ułożony skośnie
- prosty demontaż urządzenia ułatwia utrzymanie w czystości
- ⊕ **silnik z wentylatorem i ochroną przeciw przegrzaniu**
- ⊕ **przezroczysta osłona stołu roboczego**
- ⊕ **wyłącznik zanikowonapięciowy**
- dołączany system ostrzący

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00028592	GSE - 300	470 x 600 x 450	0,16	23

Noże do krajalnicy GSE - 220

Indeks	Model	Nazwa	ø noża mm	Cena netto PLN
00008829	NG 220	Nóż gładki	220	249,-
00008833	NZ 220	Nóż zębaty do twardych wędlin	220	489,-
00008827	NT 220	Nóż teflonowy do sera	220	439,-

WARUNKI HANDLOWE
RM GASTRO
Dział: RM URZĄDZENIA DYNAMICZNE

Noże do krajalnicy GSE - 250

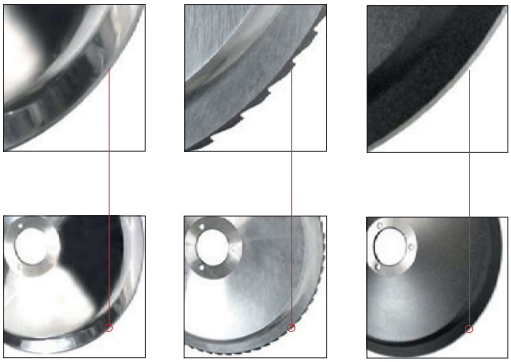
Indeks	Model	Nazwa	ø noża mm	Cena netto PLN
00008830	NG 250	Nóż gładki	250	319,-
00008834	NZ 250	Nóż zębaty do twardych wędlin	250	549,-
00007703	NT 250	Nóż teflonowy do sera	250	559,-

WARUNKI HANDLOWE
RM GASTRO
Dział: RM URZĄDZENIA DYNAMICZNE

Noże do krajalnicy GSE - 275

Indeks	Model	Nazwa	ø noża mm	Cena netto PLN
00008831	NG 275	Nóż gładki	275	599,-
00008835	NZ 275	Nóż zębaty do twardych wędlin	275	699,-
00007704	NT 275	Nóż teflonowy do sera	275	699,-

WARUNKI HANDLOWE
RM GASTRO
Dział: RM URZĄDZENIA DYNAMICZNE



PSP - 927 — 779,-

Mikser zanurzeniowy

- przystawka ze stali AISI 304
- w zestawie: silnik i przystawka miksująca 27 cm
- wyłącznik pracy
- maksymalne zanurzenie 150 mm
- obroty: 13000 obr./min

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW
00000296	PSP - 927	135 x 100 x 600	230 V / 50 Hz	0,25

230/1N

PSP - 901N — 549,-

Silnik do miksera

- silnik w obudowie
- brak regulacji obrotów
- obroty: 2500 - 11000 obr./min

Indeks	Model
00003634	PSP - 901N

230/1N

N - 30 PSP — 450,-

Nasadki do miksera zanurzeniowego

- wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304

Indeks	Model	Długość cm	Waga kg	Cena netto PLN
00003629	N - 30 PSP	30	1,2	450,-
00003630	N - 40 PSP	40	1,4	510,-
00003631	N - 50 PSP	50	1,6	550,-
00003632	N - 60 PSP	60	1,8	650,-
00003633	NU - PSP	ubijająca		559,-

PSP - 930 — 999,-

Mikser zanurzeniowy

- przystawka do miksowania - komplet z silnikiem
- brak regulacji obrotów
- obroty: 2500 - 11000 obr./min

Indeks	Model	Długość przystawki cm	Moc kW	Cena netto PLN
00000299	PSP - 930	30	0,4	999,-
00000300	PSP - 940	40	0,4	1 059,-
00000301	PSP - 950	50	0,4	1 099,-
00000302	PSP - 960	60	0,4	1 199,-

230/1N

PSP - 900 — 1 599,-

Ręczny mikser zanurzeniowy + rózga

- w zestawie: silnik, uchwyt, rózga i przystawka miksująca 40 cm
- wyłącznik pracy
- płynna regulacja obrotów podczas używania rózgi: 4- 15 tys. obr./min
- przełącznik obrotów mikser / rózga
- możliwość zmiany przystawki do ugniatania i miksowania
- obroty: 2500 - 11000 obr./min - mikser
- obroty: 250 - 1500 obr./min - rózga

UWAGA:
Złe ustawienie prędkości dla odpowiednich nasadek grozi uszkodzeniem urządzenia.

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW
00000298	PSP - 900	170 x 120 x 740	0,4

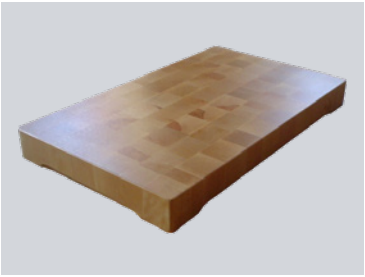
2500-11000 | 230/1N

MS — 899,-

Kloc masarski

- klejony z sezonowanego drewna bukowego
- grubość płyty roboczej 20 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00001559	MS - 44	400 x 400 x 850	899,-
00001560	MS - 55	500 x 500 x 850	1 359,-
00001561	MS - 56	500 x 600 x 850	1 599,-
00001562	MS - 57	500 x 700 x 850	1 899,-
00001563	MS - 58	500 x 800 x 850	2 199,-



DKG — 109,-

Deska do krojenia i rozbijania

- klejona z drewna bukowego
- grubość płyty roboczej 4,5 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00008774	DKG - 1	260 x 320 x 45	109,-
00008778	DKG - 2	500 x 300 x 50	179,-
00008780	DKG - 3	530 x 320 x 45	185,-

DK — 119,-

Deska do krojenia

- klejona wzdłużnie
- grubość płyty roboczej 4 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00008783	DK - 1	400 x 300 x 40	119,-
00008786	DK - 2	500 x 300 x 40	159,-
00008788	DK - 3	600 x 300 x 40	189,-

MSP — 1 399,-

Kloc polietylenowy do mięsa

- podstawa wykonana ze stali nierdzewnej
- obustronnie opracowane płyty robocze wykonane z polietylenu o grubość 8 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00001565	MSP - 44	400 x 400 x 850	1 399,-
00001566	MSP - 55	500 x 500 x 850	1 799,-
00001567	MSP - 66	600 x 600 x 850	2 399,-
00001568	MSP - 77	700 x 700 x 850	2 999,-
00001570	MSP - 88	800 x 800 x 850	3 899,-

80 mm

SZATKOWNICA

ZK 50 N — 2 769,-

Szatkownica warzyw

- nierdzewna obudowa, pokrywa z aluminium
- wyłącznik bezpieczeństwa
- podwójny wlot do wkładania produktu - owalny otwór wlotowy ok. 155 × 75 mm - okrągły otwór wlotowy ø 56 mm
- duży wybór tarcz
- tarcze typu B i D należy łączyć z tarczami typu E
- wydajność ok. 200 kg/h

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000088	ZK 50 N	220 x 610 x 520	0,37	22

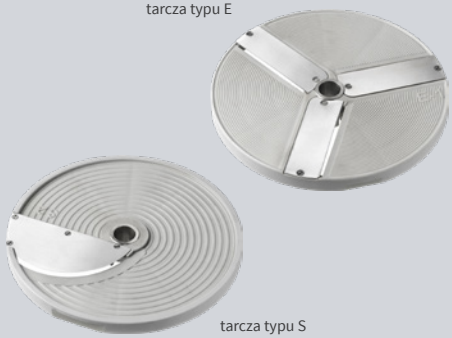
200 kg/h | 255x /min. | 230/1N

Tarcze do plastrów

Indeks	Model	=	Cena netto PLN
00002209	E1	1 mm	225,-
00002210	E2	2 mm	225,-
00002211	E3	3 mm	225,-
00002212	E4	4 mm	225,-
00002213	E5	5 mm	225,-
00002214	E6	6 mm	225,-
00002215	E8	8 mm	225,-
00002216	E10	10 mm	225,-
00002217	E14	14 mm	225,-

Indeks	Model	=	Cena netto PLN
00002218	S1	1 mm	225,-
00002219	S2	2 mm	225,-

tarcza typu E



tarcza typu S

Tarcze do wiórków, szatkowania

Indeks	Model	□	Cena netto PLN
00002220	Z2	2 mm	225,-
00002221	Z3	3 mm	225,-
00002222	Z4	4 mm	225,-
00002223	Z7	7 mm	225,-
00002224	V	bardzo drobna np. do bułki tartej	225,-

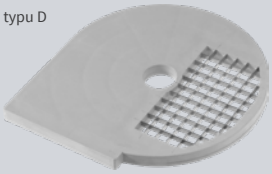
tarcza typu Z

Tarcze do kostek

Indeks	Model	□	Cena netto PLN
00002233	D 8x8	8x8 mm	389,-
00002234	D 10x10	10x10 mm	389,-
00002235	D 12x12	12x12 mm	339,-

- Tarczę typu D należy łączyć z tarczą typu E

tarcza typu D



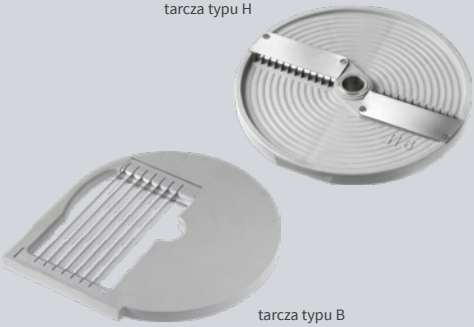
Tarcze do frytek

Indeks	Model	□	Cena netto PLN
00002225	H2,5	2,5 mm	295,-
00002226	H4	4 mm	295,-
00002227	H6	6 mm	295,-
00002228	H8	8 mm	295,-
00002229	H10	10 mm	295,-

Indeks	Model	□	Cena netto PLN
00002230	B6	6x6 mm	295,-
00002231	B8	8x8 mm	295,-
00002232	B10	10x10 mm	295,-

- Tarczę typu B należy łączyć z tarczą typu E

tarcza typu H



tarcza typu B

Chłodnictwo

Szafy chłodnicze	169
Szafy mroźnicze	172
Schładzarko - zamrażarki szokowe	175
Stoły chłodnicze	176
Stoły mroźnicze	182
Witryny chłodnicze	183
Kostkarki do lodu	187

Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

Szafy chłodnicze i mroźnicze

Szafy chłodnicze i mroźnicze dostosowane są do wszystkich typów lokali gastronomicznych.

Do wyboru szafy wykonane ze stali nierdzewnej lub z białą lakierowaną powłoką antykorozyjną i przeszklonymi drzwiami. Poszczególne komory posiadają 2-7 prowadnic z rusztami, w wybranych modelach z możliwością regulacji wysokości. Dużą zaletą wszystkich wymienionych szaf jest funkcja automatycznego rozmrażania oraz możliwość otwierania drzwi z prawej lub z lewej strony.

Chłodzenie przestrzeni magazynowania we wszystkich modelach chłodniczych zapewnia automatyczny obieg powietrza.

Elektroniczny sterownik umożliwia regulację temperatury wewnątrz szaf chłodniczych.

- Wykonanie ze stali nierdzewnej na zewnątrz i wewnątrz szaf CN i CF.
- Wysoka wydajność przy temperaturze otoczenia do 32 °C.
- Agregat chłodniczy umieszczony na górze w szafach CN i CF.
- Manualne lub automatyczne rozmrażanie.
- Elektroniczna jednostka sterująca.

HR 200 — 1 699,-
Szafa chłodnicza - 130 l lakierowana

HR 200/S — 1 949,-
Szafa chłodnicza - 130 l nierdzewna

HR 200/G — 2 129,-
Szafa chłodnicza - 130 l drzwi przeszklone

- chłodzenie dynamiczne
- elektroniczny sterownik Dixell
- agregat chłodniczy Danfoss
- automatyczne rozmrażanie
- zamek drzwi
- łatwo wymienna uszczelka drzwi
- czynnik chłodniczy: R600a
- 3 przestawne ruszty
  (2 ruszty 500 x 415 mm + 1 ruszt 500 x 211 mm)
- kółka z tyłu

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00009954	HR 200	600 x 585 x 855	130	0,1	45	1 699,-
00009955	HR 200/S	600 x 585 x 855	130	0,1	45	1 949,-
00016853	HR 200/G	600 x 585 x 855	130	0,1	46	2 129,-

230/1N | °C +2 /+8 | DIGITAL CONTROL | R600a

Półka do szafy chłodniczej HR 200, HR 200/S, HR 200/G:

Indeks	Opis	Cena PLN
00010244	Półka do HR 200, HR 200/S, HR 200/G	84,-

HR 400 — 2 599,-
Szafa chłodnicza - 350 l lakierowana

HR 400/S — 2 959,-
Szafa chłodnicza - 350 l nierdzewna

HR 400/G — 2 789,-
Szafa chłodnicza - 350 l drzwi przeszklone

- chłodzenie dynamiczne
- elektroniczny sterownik Dixell
- agregat chłodniczy Danfoss
- automatyczne rozmrażanie
- zamek drzwi
- łatwo wymienna uszczelka drzwi
- czynnik chłodniczy: R600a
- 4 przestawne ruszty
  (3 ruszty 500 x 415 mm + 1 ruszt 500 x 211 mm)
- kółka z tyłu

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00009956	HR 400	600 x 585 x 1855	350	0,185	69	2 599,-
00009957	HR 400/S	600 x 585 x 1855	350	0,185	69	2 959,-
00009998	HR 400/G	600 x 585 x 1855	350	0,185	69	2 789,-

230/1N | °C +2 /+8 | DIGITAL CONTROL | R600a

Półka do szafy chłodniczej HR 400, HR 400/S, HR 400/G:

Indeks	Opis	Cena PLN
00010244	Półka do HR 400, HR 400/S, HR 400/G	84,-

4x ruszt GN 2/1
570 L

HR 600 — 3 459,-
Szafa chłodnicza - 570 l lakierowana

HR 600/S — 3 749,-
Szafa chłodnicza - 570 l nierdzewna

HR 600/G — 3 899,-
Szafa chłodnicza - 570 l drzwi przeszklone

- chłodzenie dynamiczne
- elektroniczny sterownik Dixell
- agregat chłodniczy Danfoss
- automatyczne rozmrażanie
- zamek drzwi + łatwo wymienna uszczelka drzwi
- czynnik chłodniczy: R600a
- 4 przestawne ruszty (3 ruszty 630 x 480 mm + 1 ruszt 630 x 290 mm)
- możliwość umieszczenia GN 2/1 lub dodatkowej półki
- regulowane nóżki z przodu / kółka z tyłu

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00009958	HR 600	777 x 695 x 1895	570	0,185	90	3 459,-
00009959	HR 600/S	777 x 695 x 1895	570	0,185	90	3 749,-
00025486	HR 600/G	777 x 695 x 1895	570	0,185	92	3 899,-

230/1N | +2 /+8 | DIGITAL CONTROL | R600a

Półka do szafy chłodniczej HR 600, HR 600/S, HR 600/G:

Indeks	Opis	Cena PLN
00010245	Półka do HR 600, HR 600/S, HR 600/G	89,-

3x ruszt 530 x 530
400 L

6x ruszt 530 x 530
900 L

CN 400 — 3 799,-
Szafa chłodnicza - 400 l

CN 900 — 5 099,-
Szafa chłodnicza dwudrzwiowa - 900 l

- obudowa oraz wnętrze w całości wykonane z blachy nierdzewnej
- elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
- wyłącznik wentylatora po otwarciu drzwi
- chłodzenie nawiewowe (wymuszone wentylatorem)
- energooszczędny i cichy agregat skraplający EMBRACO/ASPERA
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- półki rusztowe (metalowe plastyfikowane)
- samozamykające się drzwi
- regulowane nogi w zakresie do 50 mm

- klasa klimatyczna: 4
- CN- 400 dzielone drzwi

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Zużycie energii kWh/d	Ilość półek	Cena netto PLN
00010900	CN 400	600 x 745 x 1950	400 / 370	0,25	2	3	3 799,-
00011197	CN 900	1200 x 745 x 1950	900	0,408	3,6	6	5 099,-

230/1N | +2 /+8 | DIGITAL CONTROL | R600a

Półki (z zaczepami) do szafy chłodniczej CN 400 i CN 900:

Indeks	Opis	Cena PLN
00018513	Półka do CN/CF 400	79,-
00015968	Półka do CN/CF 900	61,-

3x ruszt GN 2/1
700 L

6x ruszt GN 2/1
1400 L

CN 700 — 4 129,-
Szafa chłodnicza GN 2/1 - 700 l

CN 1300 — 6 099,-
Szafa chłodnicza dwudrzwiowa GN 2/1 - 1400 l

- obudowa oraz wnętrze w całości wykonane z blachy nierdzewnej
- elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
- wyłącznik wentylatora po otwarciu drzwi
- chłodzenie nawiewowe (wymuszone wentylatorem)
- energooszczędny i cichy agregat skraplający EMBRACO/ASPERA
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- półki rusztowe GN2/1 (metalowe plastyfikowane)
- samozamykające się drzwi
- zamek drzwi na klucz
- regulowane nogi w zakresie do 50 mm
- czynnik chłodniczy: R600a

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Zużycie energii kWh/d	Ilość półek	Cena netto PLN
00010774	CN 700	730 x 845 x 2130	700 / 670	0,22	4	3	4 129,-
00010775	CN 1300	1318 x 845 x 2130	1400 / 1300	0,35	5,5	6	6 099,-

°C 2 - 8

230/1N

R600a

Półka do szafy chłodniczej CN 700 i CN 1300:

Indeks	Opis	Cena PLN
00015922	Półka do CN 700 i CN 1300	83,-
00015921	Prowadnica lewa	33,-
00016343	Prowadnica prawa	33,-

HF 200 **1 899,-**

Szafa mroźnicza - 120 l lakierowana

HF 200/S **2 199,-**

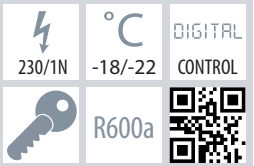
Szafa mroźnicza - 120 l nierdzewna

HF 200/G **3 399,-**

Szafa mroźnicza - 130 l drzwi przeszklone

- chłodzenie statyczne
- elektroniczny sterownik Dixell
- agregat chłodniczy Danfoss
- dodatkowy ruszt mrożący od góry
- automatyczne rozmrażanie
- zamek drzwi + łatwo wymienna uszczelka drzwi
- czynniki chłodnicze: R600a (w model HF 200/G - R290)
- 2 stałe ruszty (480 x 420 mm)
- kółka z tyłu

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00009960	HF 200	600 x 585 x 855	120	0,105	45	1 899,-
00009961	HF 200/S	600 x 585 x 855	120	0,105	45	2 199,-
00025487	HF 200/G	600 x 585 x 855	130	0,27	47	3 399,-



HF 400 **3 199,-**

Szafa mroźnicza - 340 l lakierowana

HF 400/S **3 499,-**

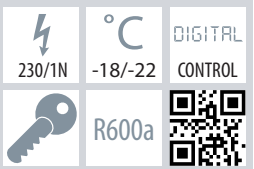
Szafa mroźnicza - 340 l nierdzewna

HF 400/G **4 489,-**

Szafa mroźnicza - 350 l drzwi przeszklone

- chłodzenie statyczne
- elektroniczny sterownik Dixell
- agregat chłodniczy Danfoss
- dodatkowy ruszt mrożący od góry
- automatyczne rozmrażanie
- zamek drzwi + łatwo wymienna uszczelka drzwi
- czynniki chłodnicze: R600a (w model HF 400/G - R290)
- 6 stałych rusztów (480 x 420 mm)
- kółka z tyłu

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00009962	HF 400	600 x 585 x 1855	340	0,15	74	3 199,-
00009963	HF 400/S	600 x 585 x 1855	340	0,15	74	3 499,-
00025488	HF 400/G	600 x 585 x 1855	350	0,38	76	4 489,-



7x ruszt GN 2/1
555 L

HF 600 — 3 999,-
Szafa mroźnicza - 555 l lakierowana

HF 600/S — 4 129,-
Szafa mroźnicza - 555 l nierdzewna

HF 600/G — 5 309,-
Szafa mroźnicza - 555 l drzwi przeszklone

- chłodzenie statyczne
- elektroniczny sterownik Dixell
- agregat chłodniczy Danfoss
- dodatkowy ruszt mrożący od góry
- automatyczne rozmrażanie
- łatwo wymienna uszczelka drzwi
- czynniki chłodnicze: R-600a (w model HF 600/G - R290)
- 6 stałych rusztów (650 x 480 mm)
- możliwość umieszczenia GN 2/1 lub przegrody
- regulowane nóżki z przodu
- kółka z tyłu

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00009964	HF 600	777 x 695 x 1895	555	0,3	94	3 999,-
00009965	HF 600/S	777 x 695 x 1895	555	0,3	94	4 129,-
00025489	HF 600/G	777 x 695 x 1895	555	0,48	94	5 309,-

230/1N | °C -18/-22 | DIGITAL CONTROL | R600a

3x ruszt 530 x 470
400 L

6x ruszt 530 x 470
900 L

CF 400 — 4 629,-
Szafa mroźnicza - 400 l

CF 900 — 5 999,-
Szafa mroźnicza dwudrzwiowa - 900 l

- obudowa oraz wnętrze w całości wykonane z blachy nierdzewnej
- elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
- wyłącznik wentylatora po otwarciu drzwi
- chłodzenie nawiewowe (wymuszone wentylatorem)
- energooszczędny i cichy agregat skraplający EMBRACO/ASPERA
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- półki rusztowe (metalowe plastyfikowane)
- samozamykające się drzwi
- regulowane nogi w zakresie do 50 mm
- klasa klimatyczna: 4
- CF- 400 dzielone drzwi

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Zużycie energii kWh/d	Ilość półek	Cena netto PLN
00011024	CF 400	600 x 745 x 1950	400 / 370	0,454	4	3	4 629,-
00016390	CF 900	1200 x 745 x 1950	900	0,741	8,5	6	5 999,-

230/1N | °C -17 - -22 | R290

Półka do szafy chłodniczej CF 400 i CF 900:

Indeks	Opis	Cena PLN
00018513	Półka do CN/CF 400	79,-
00015968	Półka do CN/CF 900	61,-

3x ruszt GN 2/1
700 L

6x ruszt GN 2/1
1400 L

CF 700 — 4 999,-
Szafa mroźnicza GN 2/1 - 700 l
CF 1300 — 7 099,-
Szafa mroźnicza GN 2/1 - 1400 l

- obudowa oraz wnętrze w całości wykonane z blachy nierdzewnej
- elektroniczne sterowanie z cyfrowym wyświetlaczem temperatury
- wyłącznik wentylatora po otwarciu drzwi
- chłodzenie nawiewowe (wymuszone wentylatorem)
- energooszczędny i cichy agregat skraplający EMBRACO/ASPERA
- automatyczne odszranianie
- automatyczne odparowanie skroplin
- półki rusztowe GN2/1 (metalowe plastyfikowane)
- samozamykające się drzwi
- zamek drzwi na klucz
- regulowane nogi w zakresie do 50 mm
- czynnik chłodniczy: R290
- klasa klimatyczna: 5

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Zużycie energii kWh/d	Ilość półek	Cena netto PLN
00011022	CF 700	730 x 845 x 2130	700 / 670	0,5	-	3	4 999,-
00011023	CF 1300	1318 x 845 x 2130	1400 / 1300	0,83	10	6	7 099,-

230/1N

-17 - -22

R290

Półka do szafy chłodniczej CF 700 i CF 1300:

Indeks	Opis	Cena PLN
00015922	Półka do CF 700 i CF 1300	83,-
00015921	Prowadnica lewa	33,-
00016343	Prowadnica prawa	33,-

15 kg
+90°C » +3°C
90 min.

10 kg
+90°C » -18°C
240 min.

SHF 0511 — 9 999,-

Schładzarko-zamrażarka szokowa

- pojemność 5x GN 1/1, 40 mm lub 5x EN 600x400 mm
- automatyczne chłodzenie (+3°) i szokowe mrożenie (-18 °C)
- manualne chłodzenie, manualne mrożenie, manualne rozmrażanie – programator czasowy, sonda
- sonda jednopunktowa w standardzie
- obudowa pokryta specjalną powłoką antykorozyjną
- ⊕ **dotykowy panel sterujący z wyświetlaczem LED**
- ⊕ **port USB do ściągania danych HACCP**

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne cm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN
00022118	SHF 0511	760 x 700 x 850	640 x 418 x 340	0,45	69	5 GN 1/1 - 40

R452a | 230/1N

32 kg
+90°C » +3°C
90 min.

22 kg
+90°C » -18°C
240 min.

SHF 1011 — 16 799,-

Schładzarko-zamrażarka szokowa

- pojemność 10x GN 1/1, 40 mm lub 10x EN 600x400 mm
- automatyczne chłodzenie (+3°) i szokowe mrożenie (-18 °C)
- manualne chłodzenie, manualne mrożenie, manualne rozmrażanie – programator czasowy, sonda
- sonda w standardzie
- obudowa pokryta specjalną powłoką antykorozyjną
- ⊕ **dotykowy panel sterujący z wyświetlaczem LED**
- ⊕ **port USB do ściągania danych HACCP**

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne cm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN
00022119	SHF 1011	790 x 760 x 1630	668 x 418 x 791	0,9	129	10 GN 1/1 - 40

R452a | 230/1N

40 kg
+90°C » +3°C
90 min.

28 kg
+90°C » -18°C
240 min.

SHF 1511 — 23 999,-

Schładzarko-zamrażarka szokowa

- pojemność 15x GN 1/1, 40 mm lub 15x EN 600x400 mm
- automatyczne chłodzenie (+3°) i szokowe mrożenie (-18 °C)
- manualne chłodzenie, manualne mrożenie, manualne rozmrażanie – programator czasowy, sonda
- sonda w standardzie
- obudowa pokryta specjalną powłoką antykorozyjną
- ⊕ **dotykowy panel sterujący z wyświetlaczem LED**
- ⊕ **port USB do ściągania danych HACCP**

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne cm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN
00022120	SHF 1511	790 x 760 x 1970	668 x 418 x 1110	2,26	163	15 GN 1/1 - 40

R452a | 400/3N

Stoły chłodnicze i witryny

Stoły chłodnicze przeznaczone są do wszelkiego rodzaju lokali gastronomicznych. Ich blaty mogą pełnić funkcje również powierzchni roboczych.
Podstawowym elementem wyróżniającym stoły jest liczba drzwi w poszczególnych modelach. W ofercie znajdą Państwo stoły dwu- lub trzydrzwiowe oraz stoły z szufladami, jak i sałatkowe. Powierzchnia magazynowania wyposażona jest w prowadnice do umieszczenia pojemników GN 1/1.
Górne blaty stołów chłodniczych są nierdzewne, w zależności od modelu z rantem lub bez.

Witryny chłodnicze stanowią świetne wyposażenie wszystkich typów lokali gastronomicznych. W zależności od długości witryny można włożyć nawet 6x GN 1/3. Urządzenie jest przeznaczone do przechowywania wstępnie przygotowanych surowców, które muszą do czasu wydania być przechowywane w niskiej temperaturze.

Klasa klimatyczna określa optymalny przedział temperatur otoczenia dla pracy urządzenia chłodniczego. W naszym klimacie najlepiej pracują urządzenia o klasie klimatycznej SN oraz N. Przed zakupem warto jednak przemyśleć w jakim miejscu będzie stało urządzenie – czy kuchnia jest zlokalizowana w chłodnej piwnicy, czy sprzęt będzie stał w pobliżu źródła ciepła – np. obok pieca.

Klasa	Symbol	Temperatura otoczenia
Rozszerzona umiarkowana	SN	od +10 do +32 °C
Umiarkowana	N	od +16 do +32 °C
Subtropikalna	ST	od +18 do +38 °C
Tropikalna	T	od +18 do +43 °C

Wszystkie urządzenia chłodnicze i mroźnicze posiadają klasę klimatyczną N.

RT 2DS 7 639,-
Stół chłodniczy dwudrzwiowy ze zlewem
RT 3DS 8 509,-
Stół chłodniczy trzydrzwiowy ze zlewem

- automatyczne odmrażanie
- wykonane ze stali nierdzewnej
- gładki blat o grubości 60 mm z rantem tylnym o wysokości 40 mm, ściany o grubości 60 mm
- wymuszony system chłodzenia komory
- sterownik cyfrowy
- agregat chłodniczy montowany fabrycznie po prawej stronie
- samoczynnie zamykające się drzwi
- przystosowane do pojemników gastronomicznych GN 1/1, z możliwością wysuwania z prowadnic
- wyposażone w 1 parę prowadnic oraz 1 półkę rusztową o wymiarach GN1/1 na każde drzwi
- regulowana wysokość półek w szafkach
- wymiary zlewu: 340 x 370 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Cena netto PLN
00001409	RT 2DS	1350 x 700 x 850	290	0,35	7 639,-
00001412	RT 3DS	1800 x 700 x 850	452	0,39	8 509,-

Dodatkowe półki i prowadnice str. 182

R134a | 230/1N | °C -2 /+8 | DIGITAL CONTROL

2x GN 1/1 150 mm
3x GN 1/6 150 mm

2x GN 1/1
240 L

S 900 2 559,-
Stół chłodniczy na sałatki

- automatyczne odmrażanie
- wykonanie nierdzewne
- elektroniczna jednostka sterująca
- wewnętrzny wentylator
- 2x ruszt na prowadnicach
- polietylenowa deska do krojenia
- nierdzewna otwierana pokrywa
- pojemność GN- 2x GN 1/1 + 2x GN 1/4 lub 3x GN 1/6

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00001402	S 900	900 × 700 × 880	0,24	72

Dodatkowe półki i prowadnice str. 182

R600a | 230/1N | °C +2 /+8 | DIGITAL CONTROL

2x GN 1/1

ST 902 — 2 599,-

Stół chłodniczy dwudrzwiowy

- automatyczne rozmrażanie
- wykonanie nierdzewne
- elektroniczna jednostka sterująca
- wewnętrzny wentylator
- 2x ruszt na prowadnicach
- nierdzewna płyta robocza

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00001407	ST 902	900 × 700 × 880	0,24	72

Dodatkowe półki i prowadnice str. 182 | R600a | 230/1N | +2 /+8 | DIGITAL CONTROL

3x GN 1/1
380 L

ST 903 — 3 599,-

Stół chłodniczy - 3 drzwi

- urządzenie doskonale nadaje się do różnego rodzaju punktów gastronomicznych tj. restauracje, pizzerie, bary, fast foody itp.
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- agregat chłodniczy montowany na spodzie urządzenia
- 1 para prowadnic oraz 1 półka rusztowa o wym. GN1/1 na każde drzwi
- regulowana wysokość półek w szafkach
- zużycie energii: 4,5 kWh/dobę

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW
00010902	ST 903	1365 x 700 x 880	380	0,3

Dodatkowe półki i prowadnice str. 182 | R600a | 230/1N | +2 /+8 | DIGITAL CONTROL

5x GN 1/6 150 mm

2x GN 1/1
288 L

SP 902 — 2 799,-

Stół do pizzy dwudrzwiowy

- automatyczne rozmrażanie
- granitowa płyta robocza
- pojemność nadstawki: 5x GN 1/6
- wykonanie nierdzewne
- wewnętrzny wentylator
- 2x ruszt na prowadnicach
- nadstawka ze stali nierdzewnej,
- częściowo osłaniająca pojemniki GN z półproduktami

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00001406	SP 902	900 x 700 x 870 (1100)	0,25	92

Dodatkowe półki i prowadnice str. 182 | R600a | 230/1N | +2 /+8 | DIGITAL CONTROL

6x GN 1/4 150 mm

3x GN 1/1

368 L

SP 903 — 6 199,-

Stół do pizzy 3-drzwiowy z chłodz. witrynką

- automatyczne rozmrażanie
- granitowa płyta robocza
- pojemność nadstawki: 6x GN 1/4
- wykonanie nierdzewne
- elektroniczna jednostka sterująca
- wewnętrzny wentylator
- 3x ruszt na prowadnicach

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00007345	SP 903	1400 x 700 x 870 (1460)	0,5	170

Dodatkowe półki i prowadnice str. 182 | R600a | 230/1N | +2 /+8 | DIGITAL CONTROL

1x GN 1/1 + 2x GN

300 L

STZ 902 — 3 699,-

Stół chłodniczy - drzwi i 2 szuflady

- automatyczne rozmrażanie
- urządzenie doskonale nadaje się do różnego rodzaju punktów gastronomicznych tj. restauracji, pizzerii, barów, fast foodów itp.
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- ilość drzwi: 1
- ilość szuflad: 2
- agregat chłodniczy montowany na spodzie urządzenia
- 1 półka przestawna
- regulowana wysokość półek w szafkach
- zużycie energii: 4,5 kWh/dobę

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW
00011082	STZ 902	900 x 700 x 880	300	0,25

Dodatkowe półki i prowadnice str. 182 | R600a | 230/1N | +2 /+8 | DIGITAL CONTROL

4x 300x510 x140 mm

240 L

SZ 902 — 4 699,-

Stół chłodniczy czteroszufladowy

- automatyczne rozmrażanie
- wykonanie nierdzewne
- elektroniczna jednostka sterująca
- wewnętrzny wentylator
- 4x szuflada
- nierdzewna płyta robocza

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00007344	SZ 902	900 x 700 x 880	0,24	72

R600a | 230/1N | +2 /+8 | DIGITAL CONTROL

2x GN 1/1
280 L

CNT 2D — 3 999,-

Stół chłodniczy - 2 drzwi

- urządzenie doskonale nadaje się do różnego rodzaju punktów gastronomicznych tj. restauracji, pizzerii, barów, fast foodów itp.
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- cyfrowe sterowanie
- ilość drzwi: 2
- agregat chłodniczy montowany z prawej strony urządzenia
- 1 półka rusztowa GN1/1 z możliwością regulacji na każde drzwi
- zużycie energii: 1,5 kWh/dobę

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Wykonanie	Cena netto PLN
00011081	CNT 2D	1360 x 700 x 850	280	0,25	blat gładki	3 999,-
00016445	CNT 2DR	1360 x 700 x 890	280	0,25	blat z rantem	4 199,-

Dodatkowe półki i prowadnice str. 182

230/1N | +2 /+8 | DIGITAL CONTROL | R600a | R134a

3x GN 1/1
420 L

CNT 3D — 4 649,-

Stół chłodniczy - 3 drzwi

- urządzenie doskonale nadaje się do różnego rodzaju punktów gastronomicznych tj. restauracji, pizzerii, barów, fast foodów itp.
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- cyfrowe sterowanie
- ilość drzwi: 3
- agregat chłodniczy montowany z prawej strony urządzenia
- 1 półka rusztowa GN1/1 z możliwością regulacji na każde drzwi
- zużycie energii: 1,8 kWh/dobę

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Wykonanie	Cena netto PLN
00011079	CNT 3D	1795 x 700 x 850	420	0,3	blat gładki	4 649,-
00016444	CNT 3DR	1795 x 700 x 890	420	0,3	blat z rantem	4 799,-

Dodatkowe półki i prowadnice str. 182

230/1N | +2 /+8 | DIGITAL CONTROL | R600a | R134a

2x GN 1/1
300 L

STS 902 — 3 099,-

Stół chłodniczy sałatkowy nierdzewny

- wykonanie ze stali nierdzewnej, nadstawka szklana
- elektroniczne sterowanie
- przystosowany do pojemników GN 1/1
- agregat chłodniczy umieszczony na dole
- ilość drzwi 2

Dodatkowe półki i prowadnice str. 182

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW
00019427	STS 902	900 x 700 x 870 (1300)	300	0,25

R600a | 230/1N | +2 /+8 | DIGITAL CONTROL

3x GN 1/1
380 L

STS 903 — 4 299,-

Stół chłodniczy sałatkowy nierdzewny

- wykonanie ze stali nierdzewnej, nadstawka szklana
- elektroniczne sterowanie
- regulacja temp.: +2... +8°C
- przystosowany do pojemników GN 1/1
- agregat chłodniczy umieszczony na dole
- ilość drzwi 3

Dodatkowe półki i prowadnice str. 182

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW
00019428	STS 903	1365 x 700 x 870 (1300)	380	0,3

R600a | 230/1N | +2 /+8 | DIGITAL CONTROL

CNT DR — 1 149,-

Blok szuflad z prowadnicami

- do stołów chłodniczych z agregatem z boku (CNT)
- montowany w miejsce 1 drzwi

Indeks	Model
00016446	CNT DR

SCHF DR — 1 150,-

Blok szuflad z prowadnicami

- do stołów chłodniczych z agregatem na dole (ST i SP)
- montowany w miejsce 1 drzwi

Indeks	Model
00019627	SCHF DR

2x GN 1/1
280 L

CFT 2D 5 199,-

Stół mroźniczy - 2 drzwi - blat z rantem

- urządzenie doskonale nadaje się do różnego rodzaju punktów gastronomicznych tj. restauracji, pizzerii, barów, fast foodów, pubów itp.
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- przystosowany do pojemników gastronomicznych GN 1/1
- cyfrowe sterowanie
- ilość drzwi: 2
- agregat chłodniczy montowany z prawej strony urządzenia

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Zakres temp. °C
00016388	CFT 2D	1360 x 700 x 890	280	0,4	-18 do -22

230/1N | °C -18/-22 | DIGITAL CONTROL | R290

3x GN 1/1
420 L

CFT 3D 5 699,-

Stół mroźniczy - 3 drzwi - blat z rantem

- urządzenie doskonale nadaje się do różnego rodzaju punktów gastronomicznych tj. restauracji, pizzerii, barów, fast foodów, pubów itp.
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- przystosowany do pojemników gastronomicznych GN 1/1
- cyfrowe sterowanie
- ilość drzwi: 3
- agregat chłodniczy montowany z prawej strony urządzenia

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Zakres temp. °C
00016389	CFT 3D	1795 x 700 x 890	420	0,5	-18 do -22

230/1N | °C -18/-22 | DIGITAL CONTROL | R290

Dodatkowe półki i prowadnice

Indeks	Opis	Pasuje do	Wymiary mm	Cena netto PLN
00003651	półka	RT 2DS, RT 3DS	325 x 530	80,-
00003650	komplet prowadnic	RT 2DS, RT 3DS	560 x 25 x 15	78,-
00023403	półka	S, ST, SP, CNT, CFT	330 x 570	49,-
00015920	prowadnica lewa	S, ST, SP	550 x 25 x 15	33,-
00016344	prowadnica prawa	S, ST, SP	550 x 25 x 15	33,-
00016345	prowadnica lewa	CNT, CFT	530 x 25 x 15	33,-
00016346	prowadnica prawa	CNT, CFT	530 x 25 x 15	33,-

3x GN 1/3 150 mm
1x GN 1/2 150 mm

VCH 3120 — 1 699,-

Witryna chłodnicza

- wykonanie nierdzewne
- elektroniczna jednostka sterująca
- prawostronnie umieszczony agregat
- szklane higieniczne zamknięcie

OPCJE:

- pojemniki GN (nie zawarte w zestawie)

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność GN - mm
00001403	VCH 3120	1200 x 380 x 400	0,34	3 x 1/3 - 150 1 x 1/2 - 150

230/1N | +2 /+8 °C | DIGITAL CONTROL | R600a

5x GN 1/3 150 mm
1x GN 1/2 150 mm

VCH 3150 — 1 999,-

Witryna chłodnicza

- wykonanie nierdzewne
- elektroniczna jednostka sterująca
- prawostronnie umieszczony agregat
- szklane higieniczne zamknięcie

OPCJE:

- pojemniki GN (nie zawarte w zestawie)

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność GN - mm
00001404	VCH 3150	1500 x 380 x 400	0,34	5 x 1/3 - 150 1 x 1/2 - 150

230/1N | +2 /+8 °C | DIGITAL CONTROL | R600a

GN 1/3 150 mm

VCH 3140 — 1 899,-

Witryna chłodnicza GN 1/3

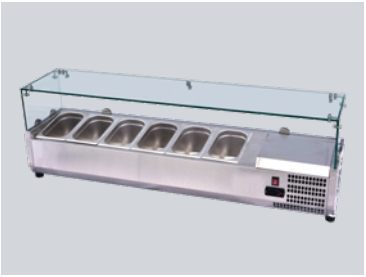
- wykonanie nierdzewne
- elektroniczna jednostka sterująca
- prawostronnie umieszczony agregat
- szklane higieniczne zamknięcie

OPCJE:

- pojemniki GN (nie zawarte w zestawie)

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność GN - mm	Cena netto PLN
00010993	VCH 3140	1408 x 395 x 465	0,17	6 x GN1/3-150	1 899,-
00010898	VCH 3160	1608 x 395 x 465	0,17	7 x GN1/3-150	1 999,-
00010995	VCH 3180	1808 x 395 x 465	0,17	8 x GN1/3-150	2 199,-

230/1N | +2 /+8 °C | DIGITAL CONTROL | R600a



GN 1/4
150 mm

VCH 4120 — 1 599,-

Witryna chłodnicza GN 1/4

- urządzenie doskonale nadaje się do różnego rodzaju punktów gastronomicznych tj. restauracje, pizzerie, bary, fast foody, puby itp.
- wykonanie ze stali nierdzewnej
- elektroniczne sterowanie

OPCJE:

- pojemniki GN (nie zawarte w zestawie)

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność GN - mm	Zużycie energii kWh/d	Cena netto PLN
00016399	VCH 4120	1208 x 335 x 465	0,17	5 x GN1/4-150	2,5	1 599,-
00016398	VCH 4140	1408 x 335 x 465	0,17	6 x GN1/4-150	2,5	1 799,-
00016400	VCH 4150	1508 x 335 x 465	0,17	6 x GN1/4-150	2,7	1 859,-
00016401	VCH 4160	1608 x 335 x 465	0,17	7 x GN1/4-150	2,8	1 959,-
00016402	VCH 4180	1808 x 335 x 465	0,17	8 x GN1/4-150	3	2 099,-

°C +2 /+8 | 230/1N | R134a

RTW 120L — 3 199,-

Witryna chłodnicza ekspozycyjna

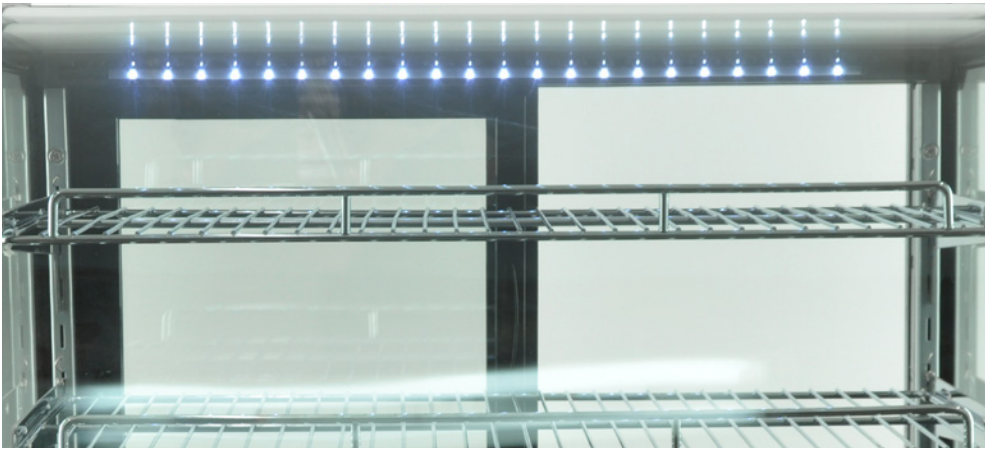
RTW 160L — 3 599,-

Witryna chłodnicza ekspozycyjna

- wykonanie: szkło z czterech stron + stal nierdzewna
- oświetlenie LED
- regulacja temp.: 0... +12°C, wymuszony obieg powietrza
- możliwość zmiany wysokości półek
- chłodzenie dynamiczne

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Ilość półek	Cena netto PLN
00020357	RTW 120L	702 x 568 x 686	120	0,16	2	3 199,-
00020358	RTW 160L	880 x 568 x 686	160	0,16	2	3 599,-

R600a | 230/1N | °C 0 / +12



RTW 78 — 1 899,-

Witryna chłodnicza ekspozycyjna

- rusztowa konstrukcja półek z możliwością regulacji
- termostat: manualny
- wymuszony obieg powietrza
- oświetlenie półek
- maksymalna temperatura/wilgotność otoczenia +25°C / 60%

Indeks	Model	Wymiary mm	Ilość półek	Moc kW	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz
00024018	RTW 78	428 x 386 x 960	3	0,18	78	230 V / 50 Hz

R600a | °C 0 / +12 | 230/1N

RTW 72 — 3 699,-

Witryna chłodnicza ekspozycyjna

- rusztowa konstrukcja obrotowych półek
- wymuszony obieg powietrza
- sterowanie elektroniczne
- oświetlenie LED
- maksymalna temperatura/wilgotność otoczenia +25°C / 60%

Indeks	Model	Wymiary mm	Ilość półek	Moc kW	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz
00024019	RTW 72	450 x 450 x 985	4	0,17	72	230 V / 50 Hz

R600a | °C 0 / +12 | 230/1N

Kostkarki do lodu

Kostkarki do lodu są niezastąpionym pomocnikiem małych i dużych lokali gastronomicznych. Znajdują szerokie zastosowanie od bezpośredniego wykorzystania podczas przygotowywania potraw lub napojów, aż po krótkotrwałe zewnętrzne chłodzenie pojemników gastronomicznych.
Jeśli w lokalu panują warunki niekorzystne dla chłodzenia za pomocą powietrza, istnieje możliwość dostarczenia identycznych modeli z chłodzeniem za pomocą wody.

- wykonane w pełni ze stali nierdzewnej
- chłodzone powietrzem lub wodą
- zbiornik na lód o pojemności od 6 do 30 kg

Model	Zasobnik kg	Waga kostki g
SS - 25	6	14
SS - 35	15	22
SS - 45	15	22
SS - 60	30	22

6 kg á14g

22 kg/24h

SS - 25 A — 3 499,-

Kostkarka do lodu

- wykonanie nierdzewne
- wytwarzanie lodu w kostkach
- chłodzenie powietrzem (A) lub wodą (W)
- zużycie wody: 5,1 l/h (A), 23 l/h (W)
- czynnik chłodniczy R290

Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Moc kW	Waga kg	Wydajność kg / d	Cena netto PLN
00009972	SS - 25 A	350 x 470 x 590	powietrzem	0,36	30	22	3 499,-
00009973	SS - 25 W	350 x 470 x 590	wodą	0,36	30	25	3 499,-

230/1N | R290

15 kg á22g

33 kg/24h

SS - 35 A — 4 119,-

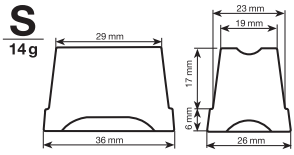
Kostkarka do lodu

- wykonanie nierdzewne
- wytwarzanie lodu w kostkach
- chłodzenie powietrzem (A) lub wodą (W)
- zużycie wody: 14 l/h (A), 34 l/h (W)
- czynnik chłodniczy R290

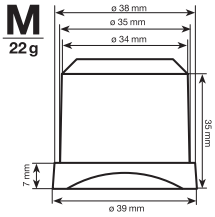
Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Moc kW	Wydajność kg / d	Cena netto PLN
00009974	SS - 35 A	435 x 605 x 715	powietrzem	0,4	33	4 119,-
00009975	SS - 35 W	435 x 605 x 715	wodą	0,4	35	4 119,-

230/1N | R290

S 14 g



M 22 g



15 kg á22g

42 kg/24h

SS - 45 A

4 419,-

Kostkarka do lodu

- wykonanie nierdzewne
- wytwarzanie lodu w kostkach
- chłodzenie powietrzem (A) lub wodą (W)
- zużycie wody: 18,8 l/h (A), 42,8 l/h (W)
- czynnik chłodniczy R290

Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Moc kW	Wydajność kg / d	Cena netto PLN
00009976	SS - 45 A	435 x 605 x 715	powietrzem	0,45	42	4 419,-
00009977	SS - 45 W	435 x 605 x 715	wodą	0,45	44	4 419,-

230/1N R290

30 kg á22g

54 kg/24h

SS - 60 A

5 759,-

Kostkarka do lodu

- wykonanie nierdzewne
- wytwarzanie lodu w kostkach
- chłodzenie powietrzem (A) lub wodą (W)
- zużycie wody: 28,8 l/h (A), 58,8 l/h (W)
- czynnik chłodniczy R290

Indeks	Model	Wymiary mm	Chłodzenie	Moc kW	Wydajność kg / d	Cena netto PLN
00009978	SS - 60 A	520 x 645 x 840	powietrzem	0,46	54	5 759,-
00009979	SS - 60 W	520 x 645 x 840	wodą	0,46	57	5 759,-

230/1N R290

Ekspresy do kawy

Ekspresy do kawy 1-grupowe	191
Ekspresy do kawy 2-grupowe	192
Ekspresy do kawy 3-grupowe	193
Ekspresy do kawy	194
Młynki do kawy	196
Akcesoria	197
Miksery barowe	199
Kruszarki do lodu	200
Wyciskarka do owoców	200

Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

Ekspresy do kawy

Ekspresy do kawy REDFOX dzielą się na 1-grupowe, 2-grupowe i 3-grupowe. Wybrane modele dysponują wbudowanym młynkiem do kawy.

Automatyczne dostarczanie wody za pomocą pompy, duży zasobnik na gorącą wodę oraz na kawę ziarnistą ułatwiają codzienną eksploatację urządzenia. Woda podgrzewana jest przez bojler do temperatury 93 – 96 °C. Możliwość przygotowania kawy na wszelkie sposoby: Ristretto, Espresso, Doppio, Lungo, Cappuccino, Caffe Latte, Latte Macchiato. Urządzenie przygotowuje do 300 porcji kawy w ciągu 1 godziny (ekspres trzygrupowy). Ekspresy do kawy dysponują podgrzewaną podstawą na filiżanki, co pozwala na uzyskanie wyrazistego smaku. Modele z cyfrowym wyświetlaczem umożliwiają ewidencję wydanych porcji kawy.

- Profesjonalne i niezawodne ekspresy przeznaczone do gastronomii i dla wymagających klientów indywidualnych.
- Modele z 1, 2, 3 grupami umożliwiającymi przygotowanie jednocześnie bazy nawet 6 kaw.
- Możliwość przygotowania średnio 100 porcji kawy przy użyciu jednej grupy w ciągu godziny.
- Wyposażenie dodatkowe: młynki do mielenia z dozownikiem manualnym lub elektronicznym, specjalne podstawy z szufladami na zużytą kawę.
- Dwie serie produktów.

EMC 1P/B — 7 899,-

Ekspres do kawy 1-grupowy

- profesjonalny i niezawodny ekspres, przeznaczony do gastronomii i dla wymagających klientów indywidualnych
- jeden kran parowy (ze stali nierdzewnej), jeden kran do gorącej wody
- elektroniczne sterowanie
- automatyczne napuszczanie wody
- miedziany bojler
- maksymalna wysokość filiżanki: 7 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność bojlera l	Moc kW	Waga kg	Kolor	
00000429	EMC 1P/B/C	500 x 600 x 510	6	2,9	45	obudowa czarna	230/1N

EMC 1P/B/M — 9 799,-

Ekspres do kawy 1-grupowy z młynkiem

- profesjonalny i niezawodny ekspres, przeznaczony do gastronomii i dla wymagających klientów indywidualnych
- jeden kran parowy (ze stali nierdzewnej), jeden kran do gorącej wody
- elektroniczne sterowanie
- automatyczne napuszczanie wody
- wbudowany młynek
- miedziany bojler
- maksymalna wysokość filiżanki: 7 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność bojlera l	Moc kW	Waga kg	Kolor	
00000431	EMC 1P/B/M/C	500 x 600 x 690	6	3,3	47	obudowa czarna	230/1N

BOILER 6 L

300 / h

EMC 2P/B 9 599,-

Ekspres do kawy 2-grupowy

- profesjonalny i niezawodny ekspres, przeznaczony do gastronomii i dla wymagających klientów indywidualnych
- jeden kran parowy (ze stali nierdzewnej), jeden kran do gorącej wody
- elektroniczne sterowanie
- automatyczne napuszczanie wody
- miedziany bojler
- maksymalna wysokość filiżanki: 7 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność bojlera l	Moc kW	Waga kg	Kolor	
00000432	EMC 2P/B/C	500 x 600 x 510	6	2,9	55	obudowa czarna	230/1N

BOILER 11 L

300 / h

EC 2P/B/D 11 999,-

Ekspres do kawy 2-grupowy z wyświetlaczem

- elektroniczny panel (sterujący dozownikiem ilości kawy)
- automatyczne napuszczanie wody
- miedziany bojler
- zawór czyszczący i wymiennik ciepła osobno dla każdej grupy
- jeden kran parowy (ze stali nierdzewnej), jeden kran do gorącej wody
- automatyczne dozowanie gorącej wody, ustawianie czasu, zapamiętywanie ilości parzonych kaw
- codzienne automatyczne włączanie/wyłączanie urządzenia
- kontrola temperatury bojlera poprzez wyświetlacz
- przeznaczenie: kawa, herbata
- maksymalna wysokość filiżanki: 7 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność bojlera l	Moc kW	Waga kg	Kolor	
00000434	EC 2P/B/D/C	710 x 600 x 510	11,5	3,2	60	obudowa czarna	230/1N

EC 3P/B/D

14 999,-

Ekspres do kawy 3-grupowy z wyświetlaczem

- elektroniczny panel (sterujący dozownikiem ilości kawy)
- automatyczne napuszczanie wody
- miedziany bojler o pojemności 17,5 litra
- zawór czyszczący i wymiennik ciepła osobno dla każdej grupy
- jeden kran parowy (ze stali nierdzewnej), jeden kran do gorącej wody
- automatyczne dozowanie gorącej wody, ustawianie czasu, zapamiętywanie ilości parzonych kaw
- codzienne automatyczne włączanie/wyłączanie urządzenia
- kontrola temperatury bojlera poprzez wyświetlacz
- przeznaczenie: kawa, herbata
- maksymalna wysokość filiżanki: 7 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność bojlera l	Moc kW	Kolor
00005935	EC 3P/B/D/C	1000 x 600 x 510	17,5	4,2	obudowa czarna

400/3N

CDM 1P/TS/WH 12 999,-

Ekspres do kawy 1-grupowy biały

- profesjonalny i niezawodny ekspres, przeznaczony do gastronomii i dla wymagających klientów indywidualnych
- jeden kran parowy (ze stali nierdzewnej), jeden kran do gorącej wody
- elektroniczne sterowanie
- wydajność max.: 100 kaw/h
- max. wysokość filiżanki: 130 mm
- kolor obudowy: biały
- wbudowany cyfrowy wyświetlacz z programowalnym licznikiem
- TurboSteamer + zabezpieczenie termiczne
- spienianie mleka za pomocą przycisku
- tryb czuwania w celu oszczędzania energii (do 50%)
- moduł Auto ON/OFF do włączania/wyłączania ekspresu w określonych porach
- moduł serwisowy- informacja o ewentualnych usterkach na wyswietlaczu

Indeks	Model	Wymiary mm	Kolor	Moc kW	Pojemność bojlera l	Zasilanie el. V/Hz
00024039	CDM 1P/TS/WH	586 x 563 x 620	biały	2,75	6	230 V / 50 Hz

230/1N

CDC 2P/TS/WH 16 899,-

Ekspres do kawy 2-grupowy biały

- profesjonalny i niezawodny ekspres, przeznaczony do gastronomii i dla wymagających klientów indywidualnych
- dwa krany parowe (ze stali nierdzewnej), jeden kran do gorącej wody
- elektroniczne sterowanie
- wydajność max.: 200 kaw/h
- max. wysokość filiżanki: 130 mm
- kolor obudowy: biały
- wbudowany cyfrowy wyświetlacz z programowalnym licznikiem
- TurboSteamer + zabezpieczenie termiczne
- spienianie mleka za pomocą przycisku
- tryb czuwania w celu oszczędzania energii (do 50%)
- moduł Auto ON/OFF do włączania/wyłączania ekspresu w określonych porach
- moduł serwisowy- informacja o ewentualnych usterkach na wyswietlaczu

Indeks	Model	Wymiary mm	Kolor	Moc kW	Pojemność bojlera l	Zasilanie el. V/Hz
00024040	CDC 2P/TS/WH	774 x 563 x 620	biały	3,25	11,5	230 V / 50 Hz

230/1N

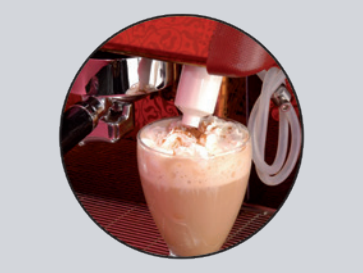
CDC 2P/TS/BL — 16 899,-

Ekspres do kawy 2-grupowy czarny

- profesjonalny i niezawodny ekspres, przeznaczony do gastronomii i dla wymagających klientów indywidualnych
- dwa krany parowe (ze stali nierdzewnej), jeden kran do gorącej wody
- elektroniczne sterowanie
- wydajność max.: 200 kaw/h
- max. wysokość filiżanki: 130 mm
- kolor obudowy: czarna
- wbudowany cyfrowy wyświetlacz z programowalnym licznikiem
- TurboSteamer + zabezpieczenie termiczne
- spienianie mleka za pomocą przycisku
- tryb czuwania w celu oszczędzania energii (do 50%)
- moduł Auto ON/OFF do włączania/ wyłączania ekspresu w określonych porach
- moduł serwisowy- informacja o ewentualnych usterkach na wyswietlaczu

Indeks	Model	Wymiary mm	Kolor	Moc kW	Pojemność bojlera l	Zasilanie el. V/Hz
00024041	CDC 2P/TS/BL	774 x 563 x 620	czarny	3,25	11,5	230 V / 50 Hz

230/1N



CAPP — 349,-

Moduł do cappuccino

- umożliwia proste i szybkie przygotowanie kawy cappuccino
- wykonany z tworzywa

Indeks	Model
00000439	CAPP

MARFIL 1 359,-

Młynek do kawy

- prosty i niezawodny elektryczny młynek do kawy
- dozownik kawy
- licznik porcji
- regulacja grubości mielenia: 5-12g
- pojemność zasobnika kawy: 2 kg
- pojemność zasobnika na zmieloną kawę: 600 g
- silnik z zabezpieczeniem termicznym
- maksymalny ciągły czas pracy: 30 min
- dźwignia dozowania: prawo / lewo
- podstawa wykonana z aluminium
- manualny start/stop

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW
00000440	MARFIL	220 x 400 x 650	0,35

230/1N

BI - 1 1 389,-

Młynek do kawy BRASIL INOX

- prosty i niezawodny elektryczny młynek do kawy
- dozownik kawy
- licznik porcji
- regulacja grubości mielenia: 5-12g
- pojemność zasobnika kawy: 1 kg
- pojemność zasobnika na zmieloną kawę: 300 g
- silnik z zabezpieczeniem termicznym
- maksymalny ciągły czas pracy: 30 min
- dźwignia dozowania: prawo / lewo
- podstawa wykonana z aluminium
- manualny start/stop

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie el. V/Hz
00024042	BI - 1	210 x 380 x 470	0,28	230 V / 50 Hz

230/1N

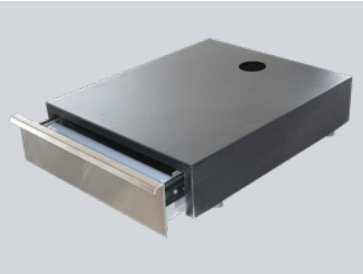
Kenia Tron 1 979,-

Młynek do kawy automatyczny

- ⊕ **łatwy w użyciu - mieli ziarna kawy bezpośrednio do kolby**
- ⊕ **elektroniczny licznik porcji**
- ⊕ **dotykowy panel LCD**
- 3 programy
- możliwość dozowania porcji dla pojedynczego i podwójnego espresso lub praca ciągła w celu uzyskania porcji o dowolnej wielkości
- pojemność zbiornika kawy: ok. 1 kg

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW
00025244	Kenia Tron	210 x 380 x 510	0,36

230/1N

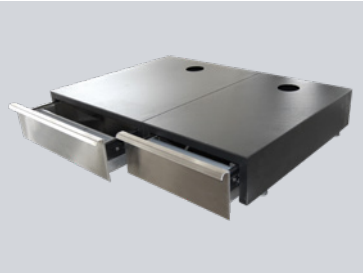


WD/EMC 12P — 869,-

Podstawa pod ekspres do kawy

- solidna metalowa podstawa do modeli EMC 1P/B, EMC 1P/B/M, EMC 2P/B, CDM 1P/TS/WH
- wyjmowana szuflada na zużytą kawę

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg
00000437	WD/EMC 12P	500 x 600 x 110	7



WD/EC 12P — 1 699,-

Podstawa pod ekspres do kawy

- solidna metalowa podstawa do modeli EC 2P/B/D, CDC 2P/TS/WH, CDC 2P/TS/BL
- wyjmowana szuflada na zużytą kawę

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg
00000438	WD/EC 12P	710 x 600 x 110	10

Urządzenia barowe

Jednym z elementów wyposażenia barów są urządzenia do przygotowania kawy frappe, miksery, kruszarki do lodu i wyciskarki do owoców. Akcesoria te przeznaczone są do wszelkiego rodzaju lokali, w których podawane są napoje.
Urządzenia do przygotowania kawy frappe dysponują zbiornikiem o pojemności 1 litra i są dostępne z podwójnym zbiornikiem w jednym urządzeniu. Kruszarki do lodu są wyprodukowane z lekkiego stopu aluminium i posiadają nierdzewny pojemnik. Wyciskarka do owoców jest wykonana z lekkiego stopu aluminium i posiada miskę, a głowica wykonana jest ze stali nierdzewnej. Poliwęglanowa pokrywa ochronna zapobiega rozpryskiwaniu się soku. Mikser jest dostępny w wersji z jednym lub z dwoma pojemnikami z nożami nierdzewnymi.

- Urządzenia do przygotowania kawy frappe – zbiornik o dużej pojemności
- Miksery – korpus z lekkiego stopu aluminium, nierdzewne noże
- Kruszarki do lodu – korpus z lekkiego stopu aluminium, nierdzewny pojemnik
- Wyciskarki do owoców – zdejmowana głowica i sitko

FR - 1P — 1 199,-

Mikser barowy

- urządzenie do przygotowywania koktajli, frappe, itp.
- urządzenie wykonane z lekkiego stopu aluminium i stali nierdzewnej
- pojemnik roboczy wykonany z poliwęglanu
- specjalnie wyprofilowana podstawa umożliwia ustawienie szklanki
- mikrowyłącznik bezpieczeństwa
- obroty: 11000 obr/min.

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Moc kW	Cena netto PLN
00000441	FR - 1P	220 x 200 x 450	1	0,3	1 199,-
00000442	FR - 2P	220 x 330 x 450	2 x 1	0,6	2 289,-

230/1N

TRGM — 2 199,-

Kruszarka do lodu - Mojitos

- pojemnik i ostrza wykonane ze stali nierdzewnej
- urządzenie służące do kruszenia lodu używanego do napojów lub potraw wymagających takiego schłodzenia
- wykonane z lekkiego stopu aluminium

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW
00001440	TRGM	210 x 230 x 460	0,15

230/1N

TRG — 2 899,-

Kruszarka do lodu

- urządzenie służące do kruszenia lodu używanego do napojów lub potraw wymagających takiego schłodzenia
- wykonane z lekkiego stopu aluminium
- okrągła taca na lód wykonana ze stali nierdzewnej
- mikroprzełącznik włączający urządzenie po opuszczeniu dźwigni

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW
00001441	TRG	450 x 210 x 230	0,3

230/1N

WYCISKARKA DO OWOCÓW

AGR — 1 659,-

Wyciskarka do owoców

- miska i głowica ze stali nierdzewnej
- urządzenie do wyciskania soku z owoców cytrusowych
- wykonanie aluminiowe
- poliwęglanowa pokrywa
- wyjmowana głowica wyciskająca

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW
00000036	AGR	230 x 200 x 340	0,25

230/1N

Zmywalnia

Zmywarki do szkła	203
Zmywarki do szkła i naczyń	205
Zmywarka do naczyń i garnków	208
Podstawy, stoły	208
Chemia	210
Spryskiwacze	212
Spryskiwacze profi line	213
Baterie	214
Kosze do zmywarek	216
Akcesoria do zmywarek	219
Młynki koloidalne	222

Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

Zmywarki do naczyń i szkła

Zmywarki REDFOX. Rozsądne i ekonomiczne zmywalnie.

Zmywarki QQI są przeznaczone do mycia szkła, porcelany i naczyń. Zmywarki te posiadają cztery podstawowe programy mycia i jeden program samoczyszczenia (w modelach z pompą odpływu). Urządzenia z wbudowaną pompą odpływu. Prosty, dotykowy panel sterowania z czytelnym wyświetlaczem LED, umożliwia bezproblemową obsługę, zdecydowanie skraca czas potrzebny na przeszkolenie personelu i minimalizuje możliwość pomyłek w trakcie pracy.
Wszystkie modele są wyposażone w tłoczoną wannę i tłoczone prowadnice koszy, co zdecydowanie ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości. Woda płucząca jest wtłaczana do komory przez ciśnienie wody zasilającej zmywarkę. Suszenie naczyń jest zapewnione przez różnicę między temperaturą wody płuczącej, a otaczającym powietrzem - powoduje to odparowanie wody z naczyń. Zmywarki są obsługiwane za pomocą trzycyfrowego wyświetlacza LED, a postęp procesu jest wyświetlany na pięcio-diodowym pasku LED.

- **Elektroniczny panel sterowania**
  Proste i intuicyjne sterowanie z trzycyfrowym wyświetlaczem LED.
- **Nierdzewna komora z zaokrąglonymi wewnętrznymi rogami**
  Łatwe czyszczenie i higieniczne użytkowanie.
- **Prześwit drzwi**
  Pomimo bardzo kompaktowych rozmiarów urządzenie posiada wyjątkową, niestandardową wysokość drzwi, umożliwiającą mycie wysokich szklanek i dużych talerzy.
- **Dozowniki chemii**
  Dozujące pompki perystaltyczne, odpowiadające za dozowanie chemii, można ustawić bezpośrednio na panelu sterującym.
- **Programowanie**
  4 programy mycia, które można łatwo ustawiać przez menu serwisowe.
- **Samoczyszczenie**
  Wszystkie zmywarki z pompą odpływu posiadają system samooczyszczenia.
- **Pompa odpływu**
  Zmywarki z fabrycznie zamontowaną pompą odpływu mają system kontrolowanego drenażu brudnej wody. Proces następuje przed uruchomieniem cyklu płukania i dzięki temu uzyskuje się najbardziej efektywną wymianę wody w wannie myjącej.
- **Filtr odpływu Archimedes**
  Specjalny system filtrów odpływu, zdecydowanie poprawia oczyszczanie wody.
- **Tłoczone prowadnice koszy**
  Opatentowana technologia wykonania tłoczonych prowadnic gwarantuje jeszcze lepszą higienę i czystość.

QQI 37 — 3 899,-

Zmywarka do szkła

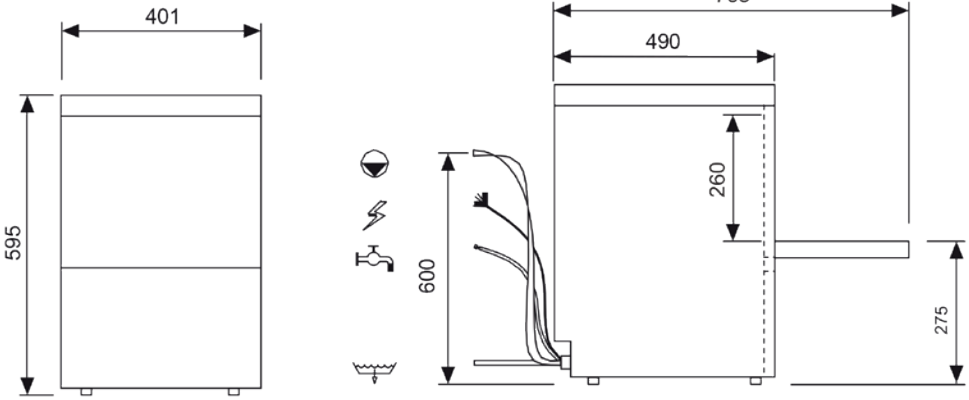
- wydajność: 60/30/24/6 koszy/h
- 4 programy standardowe (cykle: 60", 120", 150",600")
- ⊕ **program samoczyszczenia (w modelach P)**
- wymiary kosza: 350 x 350 mm
- wysokość otworu drzwi - 260 mm
- jednopłaszczowa obudowa
- zużycie wody: 1,6 l/cykl
- bojler ciśnieniowy o pojemności 2,6 l / 2,6 kW
- tłoczona wanna o pojemności 7 l / 0,6 kW
- dolne ramiona myjąco - płuczące
- ⊕ **sterowanie elektroniczne**
- ⊕ **podgląd temperatury mycia i płukania na wyświetlaczu**
- ⊕ **licznik cykli mycia**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg. HACCP**
- ⊕ **automatyczny start po zamknięciu drzwi**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- ⊕ **dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany poprzez panel**

- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- tłoczone prowadnice koszy
- kosze w zestawie: 2x uniwersalny, pojemnik na sztućce
- ⊕ **pakiet chemii w promocyjnej cenie przy zakupie ze zmywarką**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00025392	QQI 37	401 x 490 x 595	3,5	27	3 899,-
00025393	QQI 37P	401 x 490 x 595	3,5	27	4 269,-
00025461	QQI 37 + chemia	401 x 490 x 595	3,5	27	4 169,-
00025462	QQI 37P + chemia	401 x 490 x 595	3,5	27	4 539,-

230/1N

P - modele z pompą odpływu



QQI 42 — 4 749,-

Zmywarka do szkła

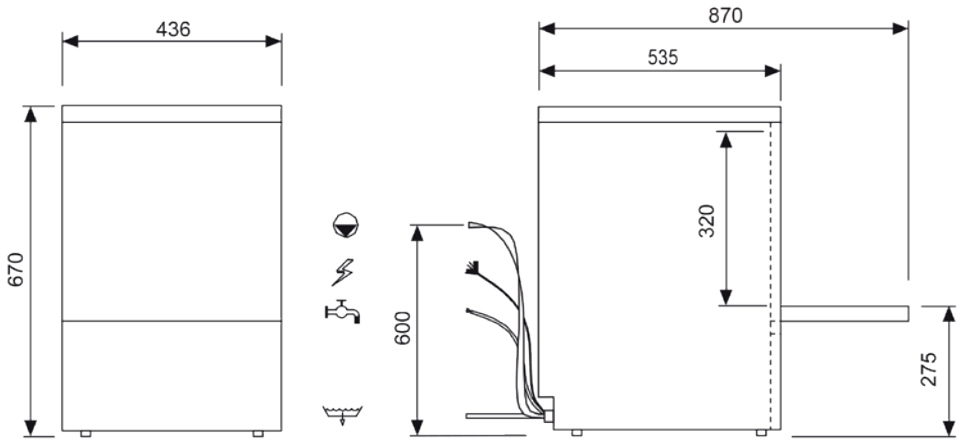
- wydajność: 60/30/24/6 koszy/h
- 4 programy standardowe (cykle: 60”, 120”, 150”,600”)
- ⊕ **program samoczyszczenia (w modelach P)**
- wymiary kosza: 390 x 390 mm
- wysokość otworu drzwi - 320 mm
- jednopłaszczowa obudowa
- zużycie wody: 1,6 l/cykl
- bojler ciśnieniowy o pojemności 2,6 l / 2,6 kW
- tłoczona wanna o pojemności 8 l / 0,6 kW
- górne i dolne ramiona myjąco - płuczące
- ⊕ **sterowanie elektroniczne**
- ⊕ **podgląd temperatury mycia i płukania na wyświetlaczu**
- ⊕ **licznik cykli mycia**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg. HACCP**
- ⊕ **automatyczny start po zamknięciu drzwi**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**

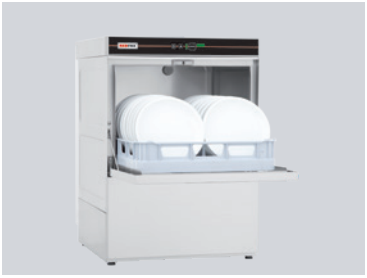
- ⊕ **dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany poprzez panel**
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- tłoczone prowadnice koszy
- kosze w zestawie: 2x uniwersalny, pojemnik na sztućce
- ⊕ **pakiet chemii w promocyjnej cenie przy zakupie ze zmywarką**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00025394	QQI 42	436 x 535 x 670	3,5	31	4 749,-
00025395	QQI 42P	436 x 535 x 670	3,5	31	5 099,-
00025463	QQI 42 + chemia	436 x 535 x 670	3,5	31	5 019,-
00025464	QQI 42P + chemia	436 x 535 x 670	3,5	31	5 369,-

230/1N 1

P - modele z pompą odpływu





QQI 52 — 5 599,-

Zmywarka do szkła i naczyń

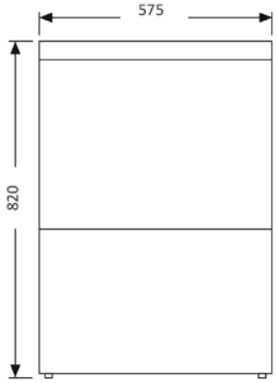
- wydajność: 60/30/24/6 koszy/h
- 4 programy standardowe (cykle: 60", 120", 150",600")
- ⊕ **program samoczyszczenia (w modelach P)**
- wymiary kosza: 500 x 500 mm
- wysokość otworu drzwi - 365 mm
- jednopłaszczowa obudowa / dwupłaszczowe drzwi
- zużycie wody: 2,1 l/cykl
- bojler ciśnieniowy o pojemności 6 l / 3 kW
- tłoczona wanna o pojemność 20 l / 2,1 kW
- górne i dolne ramiona myjąco - płuczące
- ⊕ **sterowanie elektroniczne**
- ⊕ **podgląd temperatury mycia i płukania na wyświetlaczu**
- ⊕ **licznik cykli mycia**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg. HACCP**
- ⊕ **automatyczny start po zamknięciu drzwi**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**

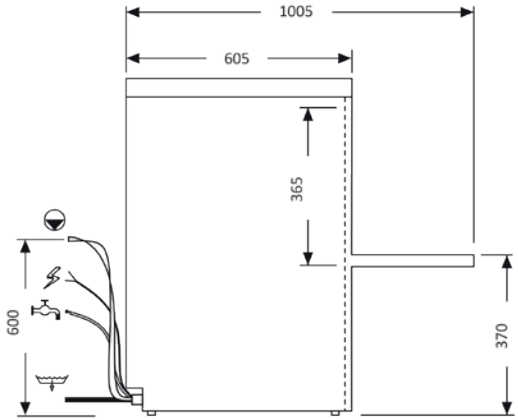
- ⊕ **dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany poprzez panel**
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- tłoczone prowadnice koszy
- kosze w zestawie: 2x uniwersalny, pojemnik na sztućce
- ⊕ **pakiet chemii w promocyjnej cenie przy zakupie ze zmywarką**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie el. V/Hz	Waga kg	Cena netto PLN
00025315	QQI 52	575 x 605 x 820	3,5	230 V / 50 Hz	56	5 599,-
00025396	QQI 52P	575 x 605 x 820	3,5	230 V / 50 Hz	56	6 299,-
00025397	QQI 52T	575 x 605 x 820	5,4	400 V / 3N / 50 Hz	56	5 689,-
00025398	QQI 52TP	575 x 605 x 820	5,4	400 V / 3N / 50 Hz	56	6 379,-
00025465	QQI 52 + chemia	575 x 605 x 820	3,5	230 V / 50 Hz	56	5 869,-
00025466	QQI 52P + chemia	575 x 605 x 820	3,5	230 V / 50 Hz	56	6 569,-
00025467	QQI 52T + chemia	575 x 605 x 820	5,4	400 V / 3N / 50 Hz	56	5 959,-
00025468	QQI 52TP + chemia	575 x 605 x 820	5,4	400 V / 3N / 50 Hz	56	6 649,-

1

P - modele z pompą odpływu





500 x 500 mm

Stoły nie są wliczone w cenę zmywarki.

QQI 102 — 10 299,-

Zmywarka kapturowa

- wydajność: 60/30/24/6 koszy/h
- 4 programy standardowe (cykle: 60”, 120”, 150”,600”)
- ⊕ **program samoczyszczenia (w modelach P)**
- wymiary kosza: 500 x 500 mm
- wysokość otworu drzwi - 450 mm
- jednopłaszczowa obudowa / dwupłaszczowe drzwi
- zużycie wody: 2 l/cykl
- bojler ciśnieniowy o pojemności 6 l / 8 kW
- tłoczona wanna o pojemność 15 l / 2,1 kW
- górne i dolne ramiona myjąco - płuczące
- ⊕ **sterowanie elektroniczne na froncie dolnej części zmywarki (QQI 102, QQI 102 P) lub na kapturze (QQI 102 TOP, QQI 102 P TOP)**
- ⊕ **podgląd temperatury mycia i płukania na wyświetlaczu**
- ⊕ **licznik cykli mycia**
- ⊕ **termostop - gwarantowana temperatura płukania wg. HACCP**
- ⊕ **automatyczny start po zamknięciu drzwi**
- ⊕ **autodiagnostyczny system wykrywania usterek z komunikatorem błędów**
- ⊕ **dozownik środka myjącego i płuczącego sterowany poprzez panel**
- kontrolki pracy i grzania
- regulowany termostat bojlera
- kosze w zestawie: 2x uniwersalny, pojemnik na sztućce
- ⊕ **pakiet chemii w promocyjnej cenie przy zakupie ze zmywarką**

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00025399	QQI 102	724 x 818 x 1599 - 2040	8,5	115	10 299,-
00025400	QQI 102P	724 x 818 x 1599 - 2040	8,5	115	10 999,-
00025469	QQI 102 + chemia	724 x 818 x 1599 - 2040	8,5	115	10 569,-
00025470	QQI 102P + chemia	724 x 818 x 1599 - 2040	8,5	115	11 269,-
00025316	QQI 102 TOP	724 x 818 x 1599 - 2040	8,5	115	10 699,-
00025401	QQI 102P TOP	724 x 818 x 1599 - 2040	8,5	115	11 399,-
00025471	QQI 102 TOP + chemia	724 x 818 x 1599 - 2040	8,5	115	10 969,-
00025472	QQI 102P TOP + chemia	724 x 818 x 1599 - 2040	8,5	115	11 669,-

400/3N

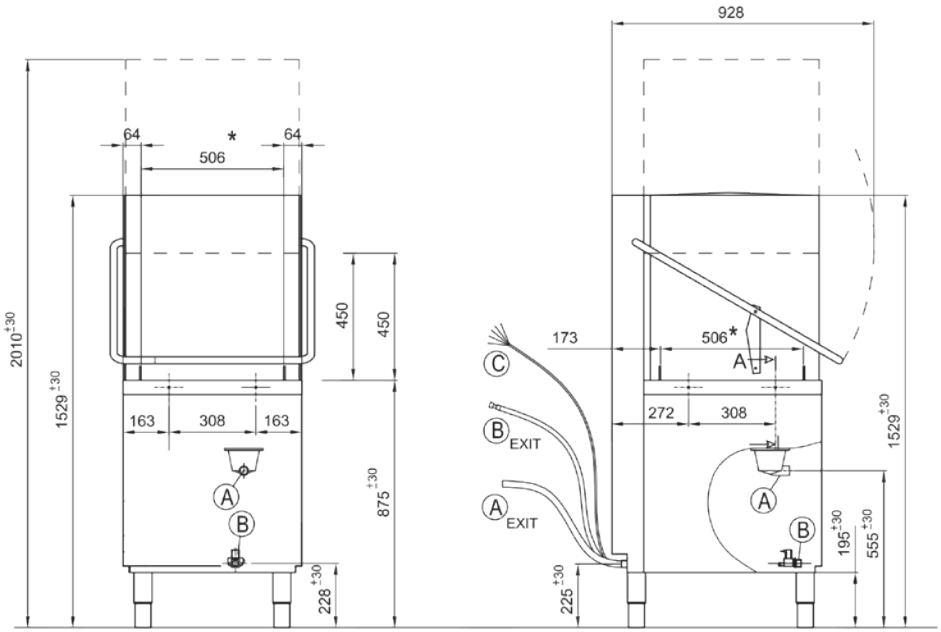
1

AUTO START

P - modele z pompą odpływu
TOP - panel sterowania w górnej części kaptura

Programy standardowe:

ProSpeed	Krótki program do lekko zabrudzonych naczyń.
ProFessional	Standardowy program mycia dla normalnie zabrudzonych naczyń.
ProTemp	Długi program mycia mocno zabrudzonych naczyń.
ProDrain	Cykl opróżniania.
ProClean	Program czyszczenia komory myjącej – płukanie i opróżnianie wanny oraz bojlera (zawartość 80%).



S 100 ABT — 17 999,-

Zmywarka do naczyń i garnków

- zmywarka do garnków, koszy, rondli, itp.
- sterowany czasowo dozownik środka myjącego i płuczącego
- system stałej temperatury płukania ABT z pompą wspomagającą płukanie
- dwie pompy myjące
- 4 programy standardowe (cykle: 60”, 120”, 180”, 240”)
- termometr bojlera i wanny
- wysokość drzwi: 50 cm

W ZESTAWIE:

- ⊕ **1x nierdzewny ruszt na naczynia 55 x 70 cm**
- 1x kosz uniwersalny, na szkło 55 x 55 cm
- 1x kosz na tace 55 x 55 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Cena netto PLN
00000145	S 100 ABT	650 x 845 x 1640	7,13	17 999,-
00024270	S 100 ABT + chemia	650 x 845 x 1640	7,13	18 199,-
00000146	S 100 ABT + pompa	650 x 845 x 1640	7,25	18 599,-

400/3N

PODSTAWY, STOŁY

PZ — 545,-

Podstawa pod zmywarkę

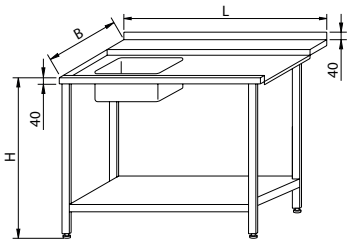
- wykonanie nierdzewne
- nóżki z tworzywa sztucznego o regulowanej wysokości

Indeks	Model	Wymiary mm	Zastosowanie	Cena netto PLN
00006453	PZ - 1	448 x 508 x 465/480	QQI 37	545,-
00006452	PZ - 2	498 x 553 x 465/480	QQI 42	549,-
00006025	PZ - 3	574 x 573 x 455/470	QQI 52	559,-

RMS - 1151
Stół załadowczy ze zlewem

- stół spawany ze wzmocnieniem
- wykonanie ze stali AISI 304

Produkt z katalogu
RM GASTRO
Dział: RM ZMYWALNIA
WARUNKI HANDLOWE RM



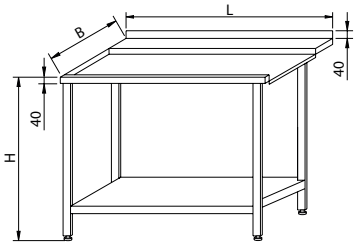
Komora 500 x 400 x 250
Przy zamówieniu należy podać typ zmywarki
Dopłata:
- rolki do stołu - cena ustalana indywidualnie do wymiaru stołu

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00008307	RMS - 1151 / 10	1000 x 760 x870	2 550,-
00008308	RMS - 1151 / 12	1200 x 760 x870	2 720,-
00008309	RMS - 1151 / 14	1400 x 760 x870	2 930,-
00008310	RMS - 1151 / 16	1600 x 760 x870	3 190,-

RMS - 1152
Stół wyładowczy do zmywarki

- stół spawany ze wzmocnieniem
- wykonanie ze stali AISI 304

Produkt z katalogu
RM GASTRO
Dział: RM ZMYWALNIA
WARUNKI HANDLOWE RM



Przy zamówieniu należy podać typ zmywarki
Dopłata:
- rolki do stołu - cena ustalana indywidualnie do wymiaru stołu
- wyłącznik krańcowy - cena ustalana indywidualnie

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00008311	RMS - 1152 / 10	1000 x 760 x870	1 999,-
00008312	RMS - 1152 / 12	1200 x 760 x870	2 199,-
00008313	RMS - 1152 / 14	1400 x 760 x870	2 399,-
00008314	RMS - 1152 / 16	1600 x 760 x870	2 649,-

RM - C 183,-
RM Myjący - 12 kg

RM - C 25 349,-
RM Myjący - 25 kg

- uniwersalny środek myjący do profesjonalnych zmywarek
- przy opakowaniu 25 kg - 1 kg GRATIS
- większa wygoda

DOZOWANIE:

- 1 do 5 g środka na 1 litr roztworu myjącego w zależności od twardości wody i stopnia zanieczyszczenia naczyń

Indeks	Model	Waga kg	Cena netto PLN
00001509	RM - C	12	183,-
00009751	RM - C 25	25	349,-

RM - R 173,-
RM Płuczący - 10 kg

- środek nabłyszczający do profesjonalnych zmywarek

DOZOWANIE:

- 0,3 do 0,9 g środka na 1 litr roztworu płuczącego w zależności od twardości wody i rodzaju płukanych przedmiotów

Indeks	Model	Waga kg
00001510	RM - R	10

RM - S 129,-
RM Kamień Wodny - 5 kg

- uniwersalny środek do usuwania kamienia kotłowego w profesjonalnych zmywarkach

DOZOWANIE:

- 15- 30 ml środka na 1 l wody w zależności od grubości osadów mineralnych

Indeks	Model	Waga kg
00001511	RM - S	5

RM - G 119,-

RM Grill - 5 kg

- środek do czyszczenia urządzeń z przypaleń i zapieczonego tłuszczu

SPOSÓB UŻYCIA:

- równomiernie polać albo spryskać- rozgrzaną do 50°C- czyszczoną powierzchnię i pozostawić na 15 minut. Jeśli zabrudzenie jest wyjątkowo silne, albo nie można rozgrzać powierzchni, należy środek pozostawić przez ok. 1 godzinę. Następnie spłukać czystą wodą
- w celu neutralizacji, przy ostatecznym płukaniu do wody dodać trochę octu. Nie stosować na powierzchnie ocynkowane, aluminiowe, lakierowane i ceramiczne

Indeks	Model	Waga kg
00001512	RM - G	5

DOC - 1+ 659,-
Spryskiwacz z baterią stołową
DOC - 2+ 659,-
Spryskiwacz z baterią ścienną

- bateria stołowa/ścienna
- nierdzewny przewód ciśnieniowy
- sprężyna wyrównująca
- spryskiwacz ciśnieniowy ze sterowaniem dźwigniowym
- uchwyt ścienny
- uchwyt spryskiwacza

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Zastosowanie	Cena netto PLN
00027194	DOC - 1+	150 x 420 x 1100	6	bateria stołowa	659,-
00027195	DOC - 2+	150 x 420 x 1100	6	bateria ścienna	749,-

DOC - 3+ 799,-
Spryskiwacz z baterią stołową i wylewką
DOC - 4+ 799,-
Spryskiwacz z baterią ścienną i wylewką

- bateria stołowa/ścienna
- nierdzewny przewód ciśnieniowy
- sprężyna wyrównująca
- spryskiwacz ciśnieniowy ze sterowaniem dźwigniowym
- uchwyt ścienny
- uchwyt spryskiwacza

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Zastosowanie	Cena netto PLN
00027196	DOC - 3+	150 x 420 x 1100	5	bateria stołowa + wylewka	799,-
00027197	DOC - 4+	150 x 420 x 1100	5	bateria ścienna + wylewka	799,-

DOC - 4/B+ 919,-
Spryskiwacz z baterią stołową i wylewką

- podwójna bateria stołowa zapewniająca stabilniejsze mocowanie
- nierdzewny przewód ciśnieniowy
- sprężyna wyrównująca
- spryskiwacz ciśnieniowy ze sterowaniem dźwigniowym
- uchwyt ścienny
- uchwyt spryskiwacza
- bateria- rozstaw 150 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Zastosowanie
00027198	DOC - 4/B+	150 x 420 x 1100	bateria stołowa + wylewka

DOC - 1 PL 699,-

Spryskiwacz Profi line z baterią stołową

- bateria stołowa
- nierdzewny przewód ciśnieniowy
- sprężyna wyrównująca
- spryskiwacz ciśnieniowy ze sterowaniem dźwigniowym
- uchwyt ścienny
- uchwyt spryskiwacza
- bateria

Indeks	Model	Waga kg	Cena netto PLN
00007468	DOC - 1 PL	6	699,-

DOC - 3 PL 849,-

Spryskiwacz Profi line z baterią stołową i wylewką

DOC - 4 PL 989,-

Spryskiwacz Profi line z baterią ścienną i wylewką

- bateria stołowa
- nierdzewny przewód ciśnieniowy
- sprężyna wyrównująca
- spryskiwacz ciśnieniowy ze sterowaniem dźwigniowym
- uchwyt ścienny
- uchwyt spryskiwacza
- bateria

Indeks	Model	Waga kg	Cena netto PLN
00007467	DOC - 3 PL	5	849,-
00007470	DOC - 4 PL	5	989,-

DOC - 6 1 239,-

Bateria kolumnowa ze spryskiwaczem

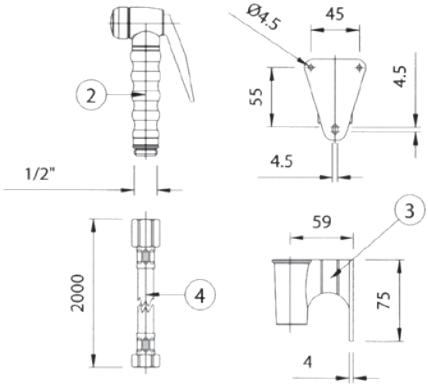
- bateria stojąca kolumnowa ze spryskiwaczem
- sterowanie dźwigniowe
- mocowanie tylko do stołu (bez uchwytu do ściany)
- wylewka
- uchwyt spryskiwacza

Indeks	Model	Wymiary mm	Waga kg	Zastosowanie	Indeks	Opis	Cena netto PLN
00001226	DOC - 6	150 x 420 x 1000	5	bateria stołowa	00010842	mocowanie do ściany	99,-

DL - 1 199,-

Spryskiwacz do mycia pieca

- spryskiwacz ciśnieniowy ze sterowaniem dźwigniowym
- spryskiwacz do mycia pieców konwekcyjno-parowych
- uchwyt do montażu z tworzywa sztucznego
- nierdzewny wąż ciśnieniowy- 2 m



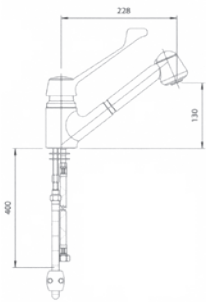
Indeks	Model
00001231	DL - 1

BATERIE

BSV-1 729,-

Bateria z prysznicem

- sterowanie dźwigniowe
- wyciągany spryskiwacz 150 cm
- przyłącze 3/8“
- przewód przyłączeniowy 40 cm

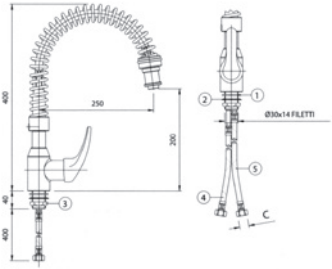


Indeks	Model
00001241	BSV-1

BSP — 679,-

Bateria z giętkim kranem

- sterowanie dźwigniowe
- giętki kran
- przyłącze 3/8”
- wąż przyłączeniowy 40 cm

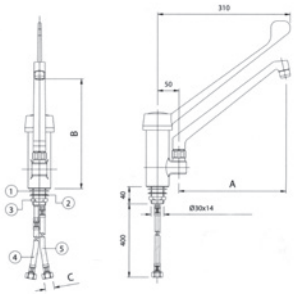


Indeks	Model	Wymiary mm
00001239	BSP	40 x 300 x 400

BLP — 459,-

Bateria z długą dźwignią

- sterowanie dźwigniowe
- przyłącze 3/8”
- wąż przyłączeniowy 40 cm

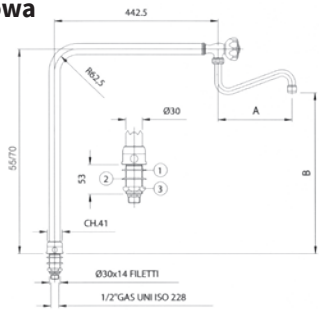


Indeks	Model
00001240	BLP

RN - 70 — 559,-

Bateria stojąca kolumnowa

- wysokość ramienia 70 cm
- obrotowa kolumna
- obrotowa wylewka
- przyłącze 1/2“
- mocowanie do płyty stołu o grubości do 45 mm
- ramię A = 200 mm, B = 580 cm



Indeks	Model
00001243	RN - 70

C-1001 — 45,-

Kosz do zmywarki

- wykonany z polipropylenu
- możliwość składowania pionowego
- uchwyty ułatwiające przenoszenie
- specjalna perforacja ułatwiająca mycie i suszenie szkła i talerzy

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność szt.	Zastosowanie	Ø szklanki cm	Cena netto PLN
00000158	C - 1001	500 x 500 x 108		uniwersalny		45,-
00000159	C - 1002	500 x 500 x 108		sztućce		45,-
00000160	C - 1003	500 x 500 x 108		talerze		45,-
00000157	C - 1004	500 x 500 x 108		talerze, tace, GN		45,-
00000163	C - 1009	500 x 500 x 108	9	szklanki	14,9	48,-
00000164	C - 1016	500 x 500 x 108	16	szklanki	11	52,-
00000162	C - 1025	500 x 500 x 108	25	szklanki	8,7	55,-
00000161	C - 1036	500 x 500 x 108	36	szklanki	7,2	58,-
00000165	C - 1049	500 x 500 x 108	49	szklanki	6,1	62,-

C - 1001

C - 1002

C - 1003

C - 1004

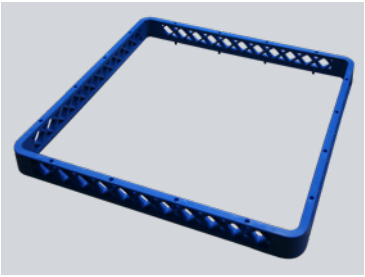
C - 1009

C - 1016

C - 1025

C - 1036

C - 1049

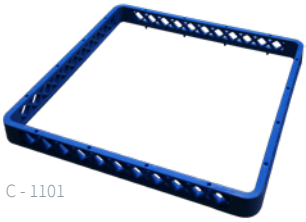


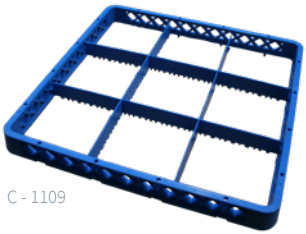
C-1101 — 25,-

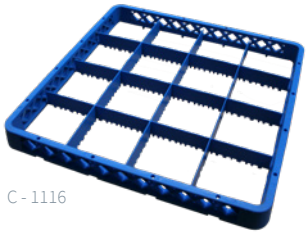
Nadstawka

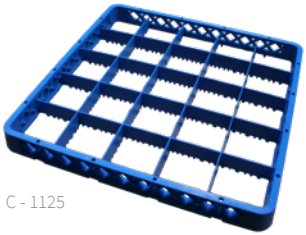
- wykonana z polipropylenu
- zwiększają wysokość kosza o 4 cm

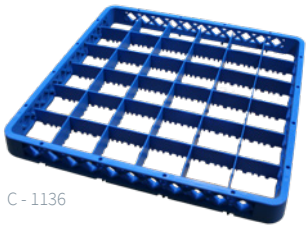
Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność szt.	Zastosowanie	Ø szklanki cm	Cena netto PLN
00000167	C - 1101	500 x 500 x 42		uniwersalna		25,-
00000168	C - 1109	500 x 500 x 42	9	szklanki	14,9	26,-
00000169	C - 1116	500 x 500 x 42	16	szklanki	11	26,-
00000170	C - 1125	500 x 500 x 42	25	szklanki	8,7	27,-
00000171	C - 1136	500 x 500 x 42	36	szklanki	7,2	27,-
00000172	C - 1149	500 x 500 x 42	49	szklanki	6,1	29,-

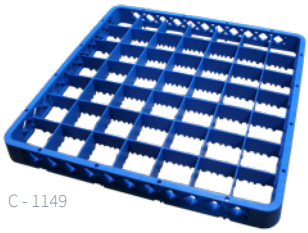

C - 1101


C - 1109


C - 1116


C - 1125


C - 1136

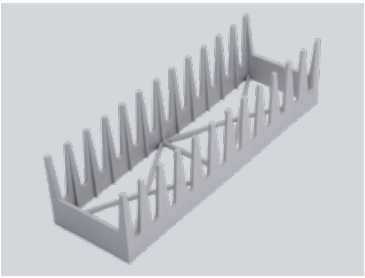

C - 1149

C-1308 — 32,-

Pojemnik na sztućce

- wykonany z tworzywa
- podzielony na 8 sekcji
- posiada uchwyty boczne

Indeks	Model	Wymiary mm
00000166	C-1308	430 x 206 x 150

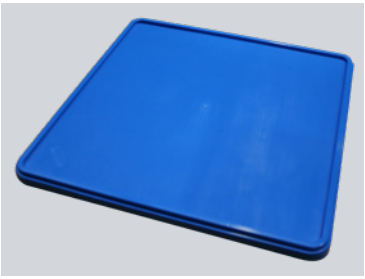


DT - 1 — 73,-

Uchwyt na talerzyki

- wykonany z polipropylenu
- pojemność 12 talerzyków
- dodatkowy stojak do talerzyków do umieszczenia w koszu zmywarki
- może służyć jako ociekacz lub do wygodnego przechowywania talarzyków w szafce

Indeks	Model	Wymiary mm
00000180	DT - 1	295 x 90 x 75

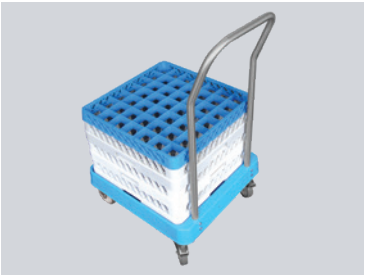


C-1200 — 37,-

Pokrywa kosza

- wykonana z polipropylenu

Indeks	Model	Wymiary mm
00000173	C-1200	500 x 500 x 20

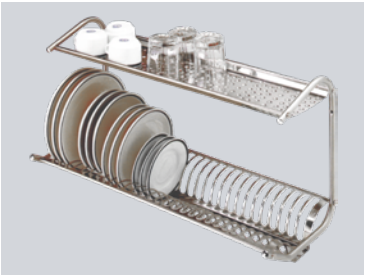


C - 1122 — 319,-

Wózek na kosze

- 2x kółko z hamulcem
- 2x kółko bez hamulca
- średnica kółka 10 cm
- wysokość rączki od podłogi 92 cm
- dla koszy z tworzywa 50 x 50 cm

Indeks	Model	Wymiary mm
00000174	C - 1122	550 x 550 x 920



O - 50 — 189,-

Ociekacz na naczynia

- ociekacz do zawieszenia na ścianie

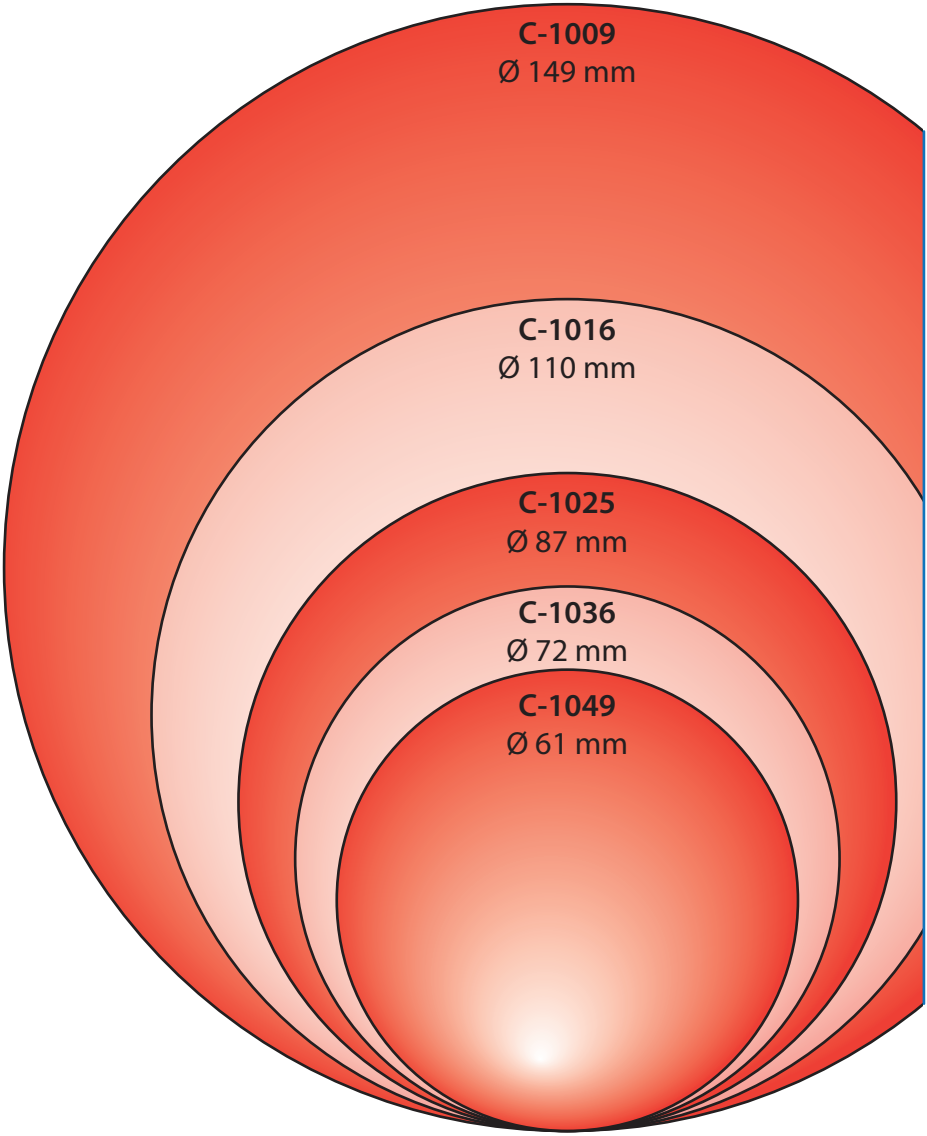
Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00001541	O - 50	500 x 270 x 370	189,-
00001542	O - 60	600 x 270 x 370	209,-
00001543	O - 70	700 x 270 x 370	229,-
00001544	O - 80	800 x 270 x 370	249,-

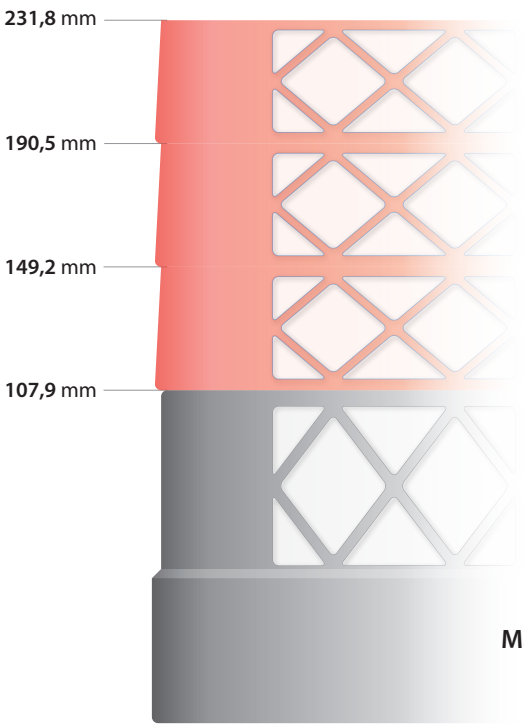
KO - 50 — 599,-

Kosz na odpady

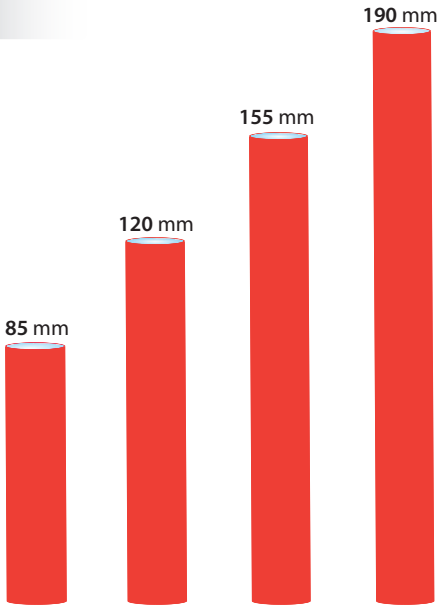
- wykonany ze stali nierdzewnej
- 4 kółka
- pokrywa z uchwytem

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Cena netto PLN
00000175	KO - 50	Ø 435 x 610	50	599,-
00000176	KO - 75	Ø 530 x 610	75	659,-
00000177	KO - 90	Ø 530 x 680	90	699,-


C-1009
Ø 149 mm
C-1016
Ø 110 mm
C-1025
Ø 87 mm
C-1036
Ø 72 mm
C-1049
Ø 61 mm



Maksymalna wysokość szklanek



EVO 100 — 2 799,-
Młynek koloidalny

EVO 200 — 3 399,-
Młynek koloidalny

- model przystosowany do większych obciążeń
- pełne wyciszenie komory rozdrabniającej
- elastyczne zawieszenie młynka
- cylindryczna komora wraz z elementami rozdrabniającymi wykonane są ze stali nierdzewnej
- nowy typ tarczy z podwójnym stopniem rozdrabniania
- obroty: 1420 / min
- wyłącznik pneumatyczny w zestawie

Model EVO 200:

- posiada wzmacniacz mocy wraz z mikroprocesorem

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Cena netto PLN
00007341	EVO 100	Ø 205 x 312	230 V / 50 Hz	0,7	2 799,-
00007342	EVO 200	Ø 234 x 344	230 V / 50 Hz	0,75	3 399,-

LC 50 — 4 999,-
Młynek koloidalny

- model półprzemysłowy do pracy w przemyśle gastronomicznym
- przystosowny do długiego okresu pracy
- jednofazowy silnik indukcyjny „Dura Drive" o mocy 0,50 KM
- dwa kierunki rozdrabniania (obroty silnika lewe i prawe), podnoszące niezawodność działania
- komora rozdrabniania oraz elementy rozdrabniające ze stali nierdzewnej
- chromowo-niklowe wirujące kułaki rozdrabniające
- duża komora rozdrabniania
- termiczny bezpiecznik przeciążeniowy
- wnętrze górnej części korpusu rozdrabniacza pokryte jest warstwą ochronną, zabezpieczającą przed niszczącym działaniem detergentów
- samosmarujące łożyska ślizgowe
- zaciskowy uchwyt mocujący „Quick Lock"
- korek komory zlewu wykonany ze stali nierdzewnej
- polerowana tuleja mocująca z kołnierzem wykonana ze stali nierdzewnej
- obroty: 1425 / min

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW
00007343	LC 50	Ø 225 x 362	1,705	230 V / 50 Hz	0,75

Uzdatnianie wody

Zmiękczacze automatyczne 225
Zmiękczacze przepływowe 229
Systemy filtracyjne 230
Systemy filtracyjne - Brita 232
Systemy odsalania wody 236
System odwróconej osmozy 237
Akcesoria 238

Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

Zmiękczacze wody

Zmiękczacze przedłużają żywotność podłączonych urządzeń usuwając z wody niepożądane minerały. Potrafią uzdatnić duże ilości wody, stanowiąc niezastąpione wyposażenie zmywarek, ekspresów do kawy lub pieców konwekcyjno-parowych.

- Regeneracja zmiękczaczy wyłącznie za pomocą soli
- Wybrane modele umożliwiają regenerację podczas pracy
- W wybranych modelach regeneracja automatyczna

<40 °C

J - 8M — 799,-

Zmiękczacz półautomatyczny

- zmiękczanie wody w zmywarkach, piecach konwekcyjno-parowych, ekspresach do kawy, kostkarkach do lodu
- zapobiega osadzaniu się wapnia i kamienia w urządzeniach
- prosta i trwała konstrukcja
- mniejsze zużycie energii

REGENERACJA

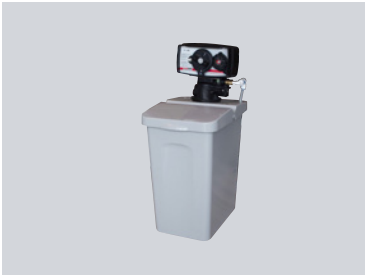
- regeneracja za pomocą soli niejodowanej tabletkowej
- regeneracja półautomatyczna- wystarczy nacisnąć przycisk, a regeneracja nastąpi automatycznie. Po zakończeniu regeneracji system wróci do zmiękczania wody.
- regeneracja manualna- możliwa w dowolnym momencie pracy
- urządzenie w trakcie regeneracji nie podaje wody

ilość uzdatnionej wody między regeneracjami [litry]*	1500
temperatura maksymalna wody [°C]	< 40
zużycie soli [kg]	0,7
zbiornik soli [kg]	15
ilość złoża [litry]	5
natężenie przepływu nom/max [l/min]	0 - 20 / 35
ciśnienie robocze [bar]	1,5 - 6,0
średnica przyłącza [cal]	3/4

*przy twardości wody 10 °d

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz
00024065	J - 8M	260 x 390 x 565	230 V / 50 Hz

230/1N



<40 °C

R - 8B — 999,-

Zmiękczacz automatyczny

- zmiękczanie wody w zmywarkach, piecach konwekcyjno-parowych, ekspresach do kawy, kostkarkach do lodu
- zapobiega osadzaniu się wapnia i kamienia w urządzeniach
- regeneracja za pomocą soli niejodowanej tabletkowej
- prosta i trwała konstrukcja

REGENERACJA

- automatyczna, odbywa się czasowo- co określoną liczbę dni wg zaprogramowania
- regeneracja manualna- możliwa w dowolnym momencie pracy
- urządzenie w trakcie regeneracji pracuje normalnie, lecz podaje nieuzdatnioną wodę

OPCJONALNIE

- mieszacz wody- miesza wodę twardą, surową z miękką, uzdatnioną, co pozwala uzyskać oczekiwany stopień twardości wody

ilość uzdatnionej wody między regeneracjami [litry]*	1500
temperatura maksymalna wody [°C]	< 40
zużycie soli [kg]	0,7
zbiornik soli [kg]	20
ilość złoża [litry]	5
natężenie przepływu nom/max [l/min]	0 - 20 / 75
ciśnienie robocze [bar]	1,5 - 6,0
średnica przyłącza [cal]	3/4

*przy twardości wody 10 °d

Indeks	Model	Wymiary mm
00025809	R - 8B	455 x 233 x 540

BAR 2 - 8

230/1N

<40 °C

R - 8M 1 249,-

Zmiękczacz automatyczny

- zmiękczanie wody w zmywarkach, ekspresach do kawy, kostkarkach do lodu
- zapobiega osadzaniu się wapnia i kamienia w urządzeniach
- prosta i trwała konstrukcja
- mniejsze zużycie energii

REGENERACJA

- regeneracja za pomocą soli niejodowanej tabletkowej
- regeneracja automatyczna mieszana - czasowo-objętościowa, następuje po zużyciu zadanej ilości wody o ustawionej godzinie lub po upływie zaprogramowanej ilości dni
- regeneracja manualna- możliwa w dowolnym momencie pracy
- urządzenie w trakcie regeneracji pracuje normalnie, lecz podaje nieuzdatnioną wodę

ilość uzdatnionej wody między regeneracjami [litry]*	1500
temperatura maksymalna wody [°C]	< 40
zużycie soli [kg]	0,7
zbiornik soli [kg]	15
ilość złoża [litry]	5
natężenie przepływu nom/max [l/min]	0 - 20 / 35
ciśnienie robocze [bar]	1,5 - 6,0
średnica przyłącza [cal]	3/4

*przy twardości wody 10 °d

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz
00024066	R - 8M	260 x 390 x 630	230 V / 50 Hz

230/1N

<40 °C

RV - 8 1 299,-

Zmiękczacz automatyczny

- zmiękczanie wody w zmywarkach, ekspresach do kawy, kostkarkach do lodu
- zapobiega osadzaniu się wapnia i kamienia w urządzeniach
- regeneracja za pomocą soli niejodowanej tabletkowej
- prosta i trwała konstrukcja

REGENERACJA

- regeneracja odbywa się objętościowo- co określoną objętość liczoną w m^3 wg zaprogramowania
- można zrobić regenerację ręczną w każdym momencie
- urządzenie w trakcie regeneracji pracuje normalnie, lecz podaje nieuzdatnioną wodę

W STANDARDZIE

- mieszacz wody- miesza wodę twardą, surową z miękką, uzdatnioną, co pozwala uzyskać oczekiwany stopień twardości wody

ilość uzdatnionej wody między regeneracjami [litry]*	1500
temperatura maksymalna wody [°C]	< 40
zużycie soli [kg]	0,7
zbiornik soli [kg]	20
ilość złoża [litry]	5
natężenie przepływu nom/max [l/min]	1,8 - 20 / 75
ciśnienie robocze [bar]	1,5 - 6,0
średnica przyłącza [cal]	3/4

*przy twardości wody 10 °d

Indeks	Model	Wymiary mm
00010624	RV - 8	495 x 233 x 540

Nie stosować z piecami konwekcyjno-parowymi.

<40 °C

R - 10 — 1 259,-

Zmiękczacz automatyczny

- zmiękczanie wody w zmywarkach, piecach konwekcyjno-parowych, ekspresach do kawy, kostkarkach do lodu
- zapobiega osadzaniu się wapnia i kamienia w urządzeniach
- regeneracja za pomocą soli niejodowanej tabletkowej
- prosta i trwała konstrukcja

REGENERACJA

- automatyczna, odbywa się czasowo- co określoną liczbę dni wg zaprogramowania
- można zrobić regenerację ręczną w każdym momencie
- urządzenie w trakcie regeneracji pracuje normalnie, lecz podaje nieuzdatnioną wodę

OPCJONALNIE

- mieszacz wody- miesza wodę twardą, surową z miękką, uzdatnioną, co pozwala uzyskać oczekiwany stopień twardości wody

ilość uzdatnionej wody między regeneracjami [litry]*	2400
temperatura maksymalna wody [°C]	< 40
zużycie soli [kg]	1,2
zbiornik soli [kg]	20
ilość złoża [litry]	8
natężenie przepływu nom/max [l/min]	0 - 30 / 75
ciśnienie robocze [bar]	1,5 - 6,0
średnica przyłącza [cal]	3/4

*przy twardości wody 10 °d

Indeks	Model	Wymiary mm
00010627	R - 10	480 x 275 x 535

<40 °C

RV - 50 — 2 459,-

Zmiękczacz automatyczny

- zmiękczanie wody w zmywarkach do naczyń i tunelowych, ekspresach do kawy, kostkarkach do lodu
- zapobiega osadzaniu się wapnia i kamienia w urządzeniach
- regeneracja za pomocą soli niejodowanej tabletkowej
- elegancki, wydajny, bezobsługowy
- prosta i trwała konstrukcja

REGENERACJA

- regeneracja odbywa się objętościowo- co określoną objętość liczoną w m^3 wg zaprogramowania
- można zrobić regenerację ręczną w każdym momencie
- urządzenie w trakcie regeneracji pracuje normalnie, lecz podaje nieuzdatnioną wodę

W STANDARDZIE

- mieszacz wody- miesza wodę twardą, surową z miękką, uzdatnioną, co pozwala uzyskać oczekiwany stopień twardości wody

ilość uzdatnionej wody między regeneracjami [litry]*	9000
temperatura maksymalna wody [°C]	< 40
zużycie soli [kg]	4,5
zbiornik soli [kg]	75
ilość złoża [litry]	30
natężenie przepływu nom/max [l/min]	1,8 - 40 / 75
ciśnienie robocze [bar]	1,5 - 6,0
średnica przyłącza [cal]	3/4; 1

*przy twardości wody 10 °d

Indeks	Model	Wymiary mm
00008739	RV - 50	510 x 360 x 1140

Nie stosować z piecami konwekcyjno-parowymi.

<65 °C

R - 12 HW 2 949,-

Zmiękczacz automatyczny do ciepłej wody

- zmiękczanie ciepłej wody w zmywarkach do naczyń i tunelowych oraz piecach konwekcyjno-parowych
- zapobiega osadzaniu się wapnia i kamienia w urządzeniach
- regeneracja za pomocą soli niejodowanej tabletkowej
- prosta i trwała konstrukcja

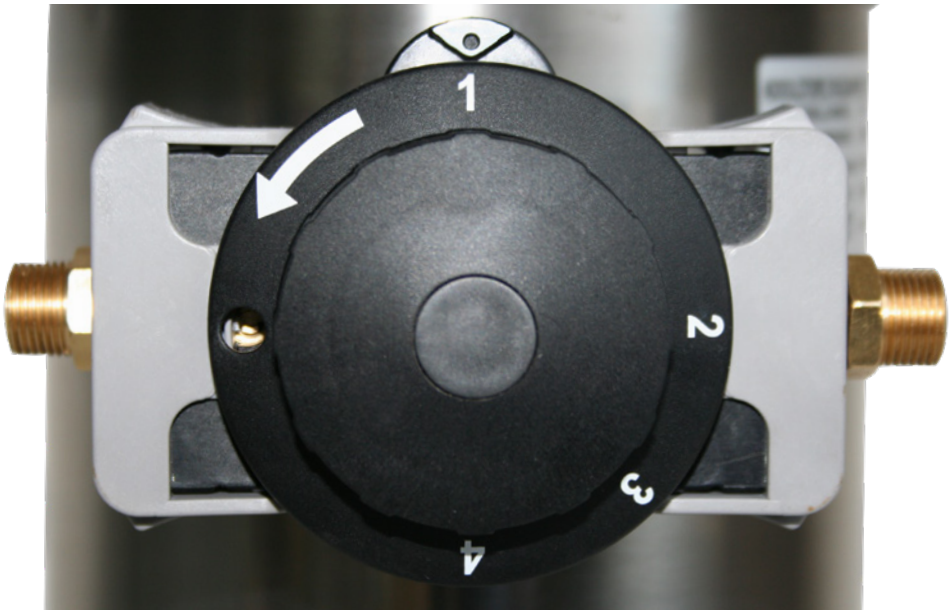
REGENERACJA

- automatyczna, odbywa się czasowo- co określoną liczbę dni wg zaprogramowania
- można zrobić regenerację ręczną w każdym momencie
- urządzenie w trakcie regeneracji pracuje normalnie, lecz podaje nieuzdatnioną wodę

ilość uzdatnionej wody między regeneracjami [litry]*	2700
temperatura maksymalna wody [°C]	< 65
zużycie soli [kg]	1,4
zbiornik soli [kg]	32
ilość złoża [litry]	9
natężenie przepływu nom/max [l/min]	0 - 30 / 75
ciśnienie robocze [bar]	1,5 - 6,0
średnica przyłącza [cal]	3/4

*przy twardości wody 10 °d

Indeks	Model	Wymiary mm
00010629	R - 12 HW	440 x 270 x 620



LT - 8 — 279,-

Zmiękczacz do wody

- zmiękczanie wody w ekspresach, zmywarkach i piecach konwekcyjno-parowych
- wykonanie nierdzewne
- regeneracja za pomocą soli niejodowanej tabletkowej
- zapobiega osadzaniu się wapnia i kamienia w urządzeniach

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Waga kg	Cena netto PLN
00000735	LT - 8	Ø 190 x 415	8	7,5	279,-
00000732	LT - 12	Ø 190 x 515	12	9,5	339,-
00000733	LT - 16	Ø 190 x 615	16	12	379,-
00000734	LT - 20	Ø 190 x 915	20	19	469,-

LTP - 08 — 369,-

Zmiękczacz z bypassem

- zmiękczanie wody w ekspresach, zmywarkach i piecach konwekcyjno-parowych
- wykonanie nierdzewne
- regeneracja za pomocą soli niejodowanej tabletkowej
- zapobiega osadzaniu się wapnia i kamienia w urządzeniach

BY-PASS:

- podczas procesu regeneracji możliwa jest praca podłączonego urządzenia

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność l	Waga kg	Cena netto PLN
00000741	LTP - 08	Ø 190 x 415	8	8	369,-
00000742	LTP - 12	Ø 190 x 515	12	10	419,-
00000743	LTP - 16	Ø 190 x 615	16	13	469,-
00000745	LTP - 20	Ø 190 x 915	20	19	579,-

Indeks	Oznaczenie	Rodzaj	Ilość uzdatnionej wody w zależności od twardości [l/h]				
			10°	15°	20°	30°	40°
00000751	J - 8	półautomatyczny	1500	1000	750	500	375
00007455	R - 8	automatyczny	1500	1000	750	500	375
00010624	RV - 8	automatyczny	1500	1000	750	500	375
00010627	R - 10	automatyczny	2400	1600	1200	800	600
00008739	RV - 50	automatyczny	9000	6000	4500	3000	2250
00010629	R - 12 HW	automatyczny do ciepłej wody	2700	1800	1350	900	675
			11°	16,5°	22°	33°	44°
00000735	LT - 8	przepływowy	1200	1000	900	700	500
00000732	LT - 12	przepływowy	1900	1500	1350	1050	750
00000733	LT - 16	przepływowy	2500	2100	1800	1400	1000
00000734	LT - 20	przepływowy	3500	3000	2600	2100	1500
00000741	LTP - 8	przepływowy z bypassem	1200	1000	900	700	500
00000742	LTP - 12	przepływowy z bypassem	1900	1500	1350	1050	750
00000743	LTP - 16	przepływowy z bypassem	2500	2100	1800	1400	1000
00000745	LTP - 20	przepływowy z bypassem	3500	3000	2600	2100	1500

SYSTEMY FILTRACYJNE

średnia ilość uzdatnionej wody przy twardości 10 DH (stopnie niemieckie) liczona dla zawartości chloru w wodzie 0,3 mg/l [litry]	60 000
nominalne natężenie przepływu [l/min]	0 - 8
średnica przyłącza [cal]	3/4

RM CUBE 219,-

System filtracyjny do kostkarek

Filtr przeznaczony jest głównie do uzdatniania wody do produkcji lodu oraz przeznaczonej do picia. Czterostopniowy proces uzdatniania wody nadaje jej unikalne właściwości oraz przyjemny smak, pozostawiając zarazem potrzebne minerały.

CZTEROSTOPNIOWE OCZYSZCZANIE WODY:

- usunięcie zanieczyszczeń mechanicznych
- zredukowanie powstawania osadów kamienia poprzez zastosowanie czynnika antykamiennego
- usunięcie chloru, związków organicznych i innych substancji pogarszających smak i zapach wody
- zapobieganie rozwojowi bakterii i glonów

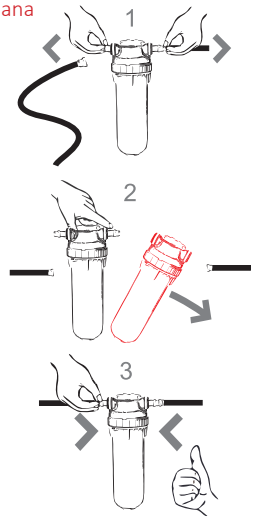
UWAGA!

Czynnik antykamienny powoduje wiązanie jonów wapnia i magnezu zapobiegając powstawaniu osadów mających kontakt z wodą do 60 °C

Indeks	Model	Wymiary mm
00016379	RM CUBE	120 x 310

wydajność przy 10° KH [litry]	1600
wydajność przy 15° KH [litry]	1066
wydajność przy 20° KH [litry]	800
średnica przyłącza [cal]	3/8, 1/2

Wymiana filtra



RM PURE 219,-

System filtracyjny

Dzięki współpracy pomiędzy specjalistami ds filtracji wody oraz ekspertami w dziedzinie parzenia kawy, powstała specjalna linia produktów przeznaczonych specjalnie dla ekspresów do kawy, maszyn vendingowych oraz małych pieców piekarniczych i konwekcyjno- parowych.

- innowacyjna technologia
- odpowiednie dla każdego rodzaju automatów vendingowych oraz ekspresów do kawy
- wyprodukowane zwracając uwagę na najdrobniejsze detale

POPRAWA JAKOŚCI WODY:

- usuwanie związków wapnia i magnezu (tzw. twardości węglanowej), co zapobiega przed osadzaniem się kamienia, który może uszkodzić urządzenia lub pogorszyć jakość napojów
- stała jakość wody podczas całej żywotności filtra (5 - 7 °KH)
- poprawa jakości napojów
- nie wymaga użycia mieszacza wody/bypassa

OSZCZĘDNOŚĆ PIENIĘDZY:

- wydłuża żywotność urządzeń
- chroni sprzęt przed osadzaniem się kamienia
- obniżone koszty serwisowania
- wysoka wydajność
- zwiększa trwałość urządzeń

ŁATWOŚĆ W OBSŁUDZE:

- prosta instalacja i obsługa
- brak wycieków wody
- bezpieczny i łatwy do wymiany

Indeks	Model	Wymiary mm
00010630	RM PURE	130 x 210 x 340

wydajność przy twardości węglanowej 10 °dH (pozycja obejścia 1) [litry]	3 680
maksymalne ciśnienie robocze [bar]	6,9
temperatura maksymalna wody [°C]	4 - 30
przepływ przy spadku ciśnienia o 1 bar [l/h]	max. 500
przepływ znamionowy [l/h]	max. 120
spadek ciśnienia przy przepływie znamionowym [bar]	max. 0,36
średnica przyłącza (we/wy) [cal]	1; 3/4
położenie robocze	poziome lub pionowe

<30 °C

Purity 450 Steam 1 669,-

System filtracyjny Purity 450 Steam

WPS - 450 459,-

Wkład wymienny do Purity 450 Steam

PURITY Steam usuwa jony wapnia i magnezu z wody wodociągowej w trakcie jej przepływu przez wymiennik jonowy. Ponadto materiał filtracyjny wiąże metale, np. ołów i miedź, a także redukuje zanieczyszczenia organiczne oraz substancje wpływające na smak i aromat. Zwiększony przepływ i ograniczone spadki ciśnienia umożliwiają sprawną pracę nawet większych pieców i urządzeń do gotowania na parze.

KORZYŚCI:

- pełny smak potraw i ochrona urządzeń do ich wypiekania
- doskonały wygląd pieczywa, ryb, mięsa i warzyw
- wysoka wydajność przy skutecznej redukcji osadów wapiennych
- dłuższa żywotność wąskich dysz parowych
- zapobieganie korozji szkła na szybach urządzeń
- regulacja obejścia dostosowana specjalnie do różnych urządzeń do gotowania na parze i pieców
- lepsza wydajność przepływu wynosząca nawet 500 l/h przy spadku ciśnienia o 1 bar
- możliwość zastosowania w połączeniu z instalacją do zmiękczania wody

Indeks	Model	Wymiary mm	Opis2	Cena netto PLN
00008737	Purity 450 Steam	Ø 250 x 410	komplet	1 669,-
00008738	WPS - 450		wkład	459,-

Systemowa technologia filtracji

1. Filtracja wstępna

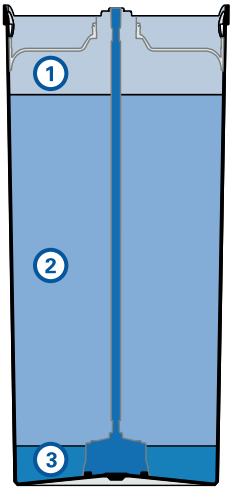
Filtr mechaniczny w postaci włókna filtracyjnego na wejściu wody skutecznie zatrzymuje duże cząstki, a dzięki powierzchniowemu rozprowadzaniu wody zapewnia wysoki stopień wykorzystania znajdującego się za nim elementu filtracyjnego – niezależnie od wartości natężenia przepływu wody i skoków ciśnienia.

2. Redukcja twardości węglanowej

Ta część filtra redukuje twardość węglanową, co zapobiega niepożądanemu tworzeniu się osadów wapiennych. Zintegrowany filtr z węglem aktywnym obniża zawartość chloru, jego związków i substancji organicznych. Do filtrowanej wody nie przedostają się niepożądane substancje smakowe i zapachowe.

3. Filtracja końcowa

Pod koniec procesu filtracji włókno filtracyjne zatrzymuje drobne cząsteczki.



<60 °C

Purity 1200 Clean 2 999,-

System filtracyjny Purity 1200 Clean

Indywidualnie dopasowane złoża filtracyjne usuwają z wody wodociągowej jony tworzące osady wapienne. Częściową demineralizację stosuje się w sytuacjach, gdy twardość węglanowa wody jest za wysoka, a dodatkowa zawartość minerałów w wodzie wodociągowej nie jest potrzebna. W celu sprawdzenia zawartości minerałów w wodzie po dekarbonizacji mierzy się przewodność (µS/cm).

KORZYŚCI:

- plamy i smugi nie mają żadnych szans
- nieskazitelnie czyste szklanki, białe naczynia i sztućce bez konieczności ich polerowania
- dłuższa praca urządzeń bez zakłóceń dzięki zabezpieczeniu ich przed osadami wapiennymi
- znaczna redukcja kosztów napraw i dodatkowych nakładów na konserwację
- łatwa obsługa dzięki systemowi wymiany wkładu w filtrach PURITY System filtracji zaprojektowany do zastosowań z ciepłą wodą (do 60 °C)

wydajność przy twardości węglanowej 10 °dH (obejście 0%) [litry]	12 000
maksymalne ciśnienie robocze [bar]	6
temperatura maksymalna wody [°C]	4 - 60
przepływ przy spadku ciśnienia o 1 bar [l/h]	max. 850
przepływ znamionowy [l/h]	max. 300
spadek ciśnienia przy przepływie znamionowym [bar]	max. 0,45
średnica przyłącza (we/wy) [cal]	1; 3/4
położenie robocze	poziome lub pionowe

Indeks	Model	Wymiary mm	Opis2	Cena netto PLN
00006008	Purity 1200 Clean	Ø 290 x 550	komplet	2 999,-
00006009	WPC - 1200		wkład	699,-

<30 °C

Filtr Brita Purity C Quell ST 199,-

Wkłady filtracyjne PURITY C Quell ST zaprojektowano specjalnie z myślą o zastosowaniu w lokalach gastronomicznych, firmach cateringowych i w urządzeniach vendingowych. Obniżają one twardość węglanową wody pitnej, znacząco zmniejszając w ten sposób ryzyko powstawania osadów wapiennych w podłączonym urządzeniu końcowym. Wiążą one również jony metali, takich jak ołów lub miedź. Filtr redukuje substancje zakłócające smak i aromat (na przykład pozostałości chloru) zarówno w filtrowanej wodzie, jak i w wodzie z obejścia.

KORZYŚCI:

- stała jakość wody do wielu zastosowań.
- skuteczne zapobieganie odkładaniu się kamienia co oznacza znaczne zmniejszenie ilości usterek oraz kosztów napraw i serwisu
- usuwanie niepożądanych substancji smakowych i zapachowych z filtrowanej wody (także z wody z obejścia) w celu uzyskania doskonałej jakości produktu końcowego
- koncepcja jednej głowicy pasującej do wszystkich filtrów z rodziny PURITY C z możliwością dokonania ustawień poszczególnych głowic dopasowanych do indywidualnych potrzeb
- prosty system wymiany wkładu z innowacyjną dźwignią blokującą, która zapewnia odpowiednie bezpieczeństwo użytkowania
- zintegrowany zawór płukania oraz wejście i wyjście wody umiejscowione z jednej strony głowicy mają istotny wpływ na oszczędność miejsca i obsługę filtra

	PC 50	PC 150	PC 300	PC 500
wydajność przy twardości węglanowej 10 °dH (stałe obejście 30%) [litry]	831	2 086	3 464	5 889
wydajność przy twardości węglanowej 10 °dH (stałe obejście 0%) [litry]	600	1 505	2 500	4 250
maksymalne ciśnienie robocze [bar]	8,6			
temperatura maksymalna wody [°C]	4 - 30			
przepływ znamionowy [l/h]	60			100
spadek ciśnienia przy przepływie znamionowym [bar]	0,25			0,5
średnica przyłącza (we/wy) [cal]	3/8 lub John Guest 8 mm (JG8)			
położenie robocze	poziome lub pionowe			

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00016367	PC 50 QST	119 x 108 x 265	199,-
00016368	PC 150 QST	117 x 104 x 417	289,-
00006005	PC 300 QST	125 x 119 x 464	419,-
00016369	PC 500 QST	149 x 149 x 553	649,-

Systemowa technologia filtracji

1. Filtracja wstępna

Filtr wstępny zatrzymuje duże cząstki stałe.

2. Redukcja twardości węglanowej

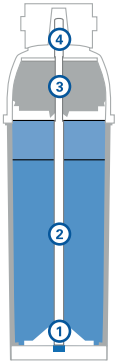
Ta część filtra PURITY C Quell ST redukuje twardość węglanową wody, co zapobiega niepożądanemu tworzeniu się osadów wapiennych.

3. Filtracja węglem aktywnym

Cała woda – także woda z obejścia – przepływa przez filtr z węglem aktywnym, dzięki czemu usuwane są substancje zakłócające smak i aromat.

4. Filtracja końcowa

Pod koniec procesu filtracji włókno filtracyjne zatrzymuje drobne cząsteczki.



GPC 139,-

Głowica uniwersalna by-pass do Purity C

Głowice BRITA Professional, z możliwością różnych przyłączeń i ustawień obejścia, stanowią bazę szerokiej oferty filtrów wymiennych PURITY C.
W naszej ofercie posiadamy głowice filtra ze zmiennym ustawieniem obejścia od 0 – 70 % oraz ze stałym, fabrycznie ustawionym obejściem 0 lub 30 % (istnieje możliwość wyboru przyłącza głowicy: 3/8” lub szybkozłączki).
Gwarantuje to optymalną jakość wody do każdego zastosowania (ekspresy do kawy, urządzenia vendingowe, piekarniki, piece konwekcyjno-parowe i dystrybutory wody).

KORZYŚCI:

- koncepcja jednej głowicy dla wszystkich wkładów PURITY C
- różne wersje głowic dostosowane do indywidualnych potrzeb
- łatwa obsługa dzięki systemowi szybkiej wymiany
- innowacyjny uchwyt blokujący zapewniający bezpieczną blokadę
- oszczędność miejsca podczas montażu dzięki umieszczeniu dopływu i odpływu wody po jednej stronie głowicy filtra
- zintegrowany zawór płukania i odpowietrzania
- prosta obsługa funkcji płukania ,wstępnego i odpowietrzania
- szybka i wygodna wymiana filtra bez użycia narzędzi
- odcięcie dopływu wody w przypadku braku wkładu

Indeks	Model	Zastosowanie	By-pass	Przyłącze	Cena netto PLN
00016366	GPC - 0	urządzenia do gotowania na parze, piece, chłodziarki	0%	JG8	139,-
00006006	GPC - 30	ekspresy do kawy, urządzenia vendingowe	30%	3/8''	139,-

<30 °C

FlowMeter 10-100A 317,-

Elektroniczny licznik przepływu

- oblicza pozostałą wydajność filtra na podstawie pomiaru przepływu wody
- pozycja montażowa pozioma
- wbudowany wskaźnik wydajności

Wymiary wskaźnika [mm]	62 x 50 x 17
Wymiary czujnika [mm]	81,5 x 43 x 46
Zakres przepływu [l/h]	10 – 100
Odchylenie przepływu [%]	± 5
Ciśnienie robocze maks. [bar]	8
Strata ciśnienia do 100 l/h przepływu [bar]	< 0,2
Temperatura robocza/wody [°C]	4 – 30
Długość przewodów maks. [m]	1,5
Złącze wejściowe z redukcją [cal]	1 x G 3/8
Złącze wyjściowe [cal]	1 x G 3/8

Indeks	Model
00006007	FlowMeter 10-100A

SYSTEMY ODSALANIA WODY

<40 °C

ODS - 817 999,-

System odsalania wody

- stosowany do zmywarek i zmywarek do szkła
- gwarantuje lśniące i idealnie czyste szkło, sztućce i naczynia bez ręcznego polerowania
- w pełni chroni sprzęt przed osadzaniem się kamienia
- obniża koszt serwisowania urządzeń
- powoduje silniejsze działanie detergentów
- obniża zużycie detergentów o 40- 60%
- obniża zużycie nabłyszczaczy o 70%
- wyposażony w blokady wysunięcia przyłączy

OPCJA DODATKOWA:

- licznik wody, który sygnalizuje wyczerpanie się złoża i konieczność wymiany żywicy

ilość uzdatnionej wody między regeneracjami [litry]	1500
temperatura maksymalna wody [°C]	< 40
natężenie przepływu nom/max [l/min]	0 -15
ciśnienie robocze [bar]	0,5 - 6,0
średnica przyłącza [cal]	1/2 ; 3/4

Indeks	Model	Wymiary mm
00010522	ODS - 817	530 x 214

ZASADA DZIAŁANIA:

Całkowite odsalanie jest procesem, który usuwa z wody wszystkie rozpuszczone w niej sole mineralne. Woda przepływa przez specjalną żywicę, która absorbuje na swojej powierzchni wszystkie jony. Jony dodatnie (kationy) przyłączają się do powierzchni Kationitu, a ujemne (aniony) do powierzchni Anionitu. W efekcie otrzymujemy doskonale oczyszczoną i odsoloną wodę.
Po przepłynięciu określonej ilości wody zdolności odsalające żywicy zostaną wyczerpane. Należy wymienić zużytą żywicę na nową lub wymienić cały system na nowy.

DF2.0 — 4 999,-

System odwróconej osmozy

- wydajność ciągła 1.8 – 2.2 l/min
- ciśnienie wody zasilającej 3,0- 6,0 bar

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW
00018846	DF2.0	500 x 510 x 145	0,25

230/1N

Metoda odwróconej osmozy RO

System pozwalający uzyskać najwyższy stopień oczyszczenia wody (usunięcie cząstek tak małych, jak pojedyncze jony). Woda sieciowa poddawana jest wstępnej filtracji, następnie podawana jest na membranę osmotyczną, na której odfiltrowywane są wszystkie sole mineralne i zanieczyszczenia. Czysta zdemineralizowana i dejonizowana woda kierowana jest do urządzenia a woda zawierająca zanieczyszczona do kanalizacji.

Systemy RO znajdują zastosowanie przede wszystkim w zmywarkach oraz piecach konwekcyjno-parowych (bez bojlera). Oczyszczona woda w dużym stopniu wzmacnia działanie środka myjącego. Demineralizacja eliminuje możliwość wytrącania się osadów, co efektywnie rozwiązuje problem smug i zacieków szczególnie widocznych na szkle i sztućcach. Zastosowanie odwróconej osmozy pozwala zmniejszyć zużycie środków myjących o 60% oraz nabłyszczający o 70%. Skutecznie chroni urządzenia przed wszelkimi osadami pochodzącymi z pary lub gorącej wody.

Dla urządzeń o zapotrzebowaniu na wodę wyższym niż wydajność systemu RO, montuje się kompatybilny zbiornik magazynujący oczyszczoną wodę. Dobór odpowiedniego systemu uzależniony jest przede wszystkim od jakości wody wodociągowej oraz zapotrzebowania zainstalowanych urządzeń. Jedyną czynnością serwisową jest okresowa (około raz w roku) wymiana filtrów wstępnego oczyszczania.

Żywica do LT - 1 L 23,-

Żywica do zmiękczaczy LT

- opakowanie 1 lub 25 litrów
- ilość żywicy potrzebną do zmiękczacza można znaleźć w jego instrukcji obsługi, np. LT- 8 = 5,8 l żywicy

Indeks	Model	Waga kg	Cena netto PLN
00000819	Żywica do LT - 1 L	1	23,-
00000818	Żywica do LT - 25 L	25	399,-

Sól tabletkowa 35,-

Sól tabletkowa - opakowanie 25 kg

Indeks	Model	Waga kg
00005039	Sól tabletkowa	25

Tester twardości wody 99,-

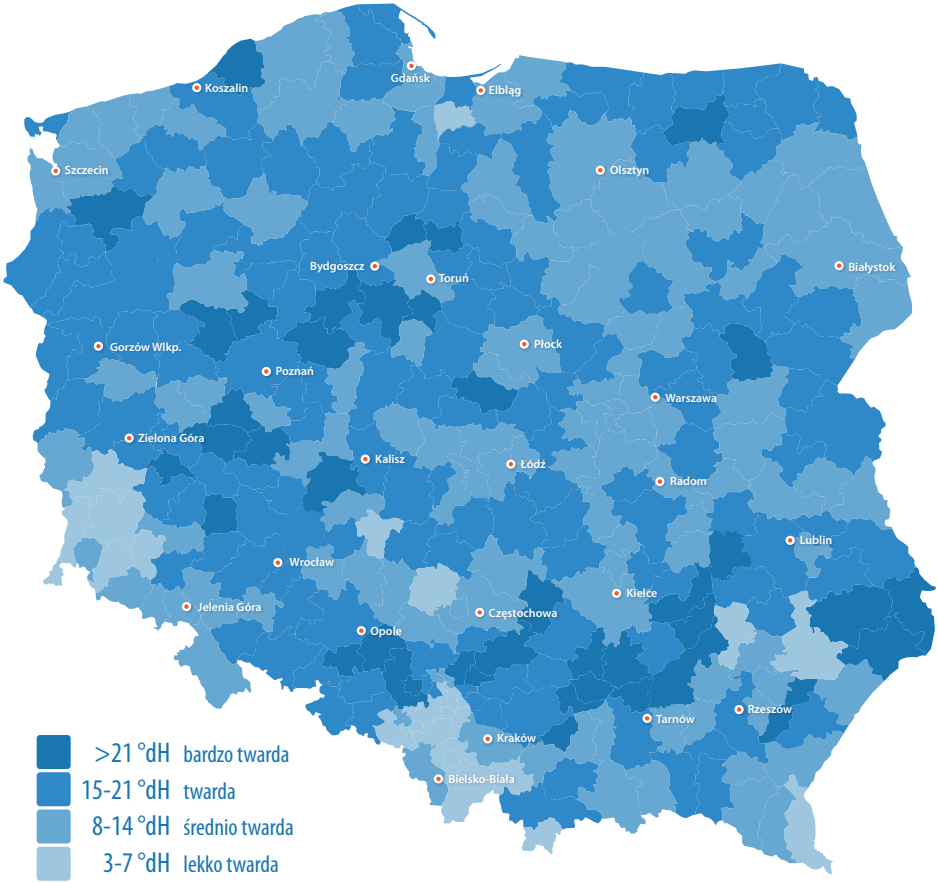
- pojemnik do testów
- 1 buteleczka z chemią

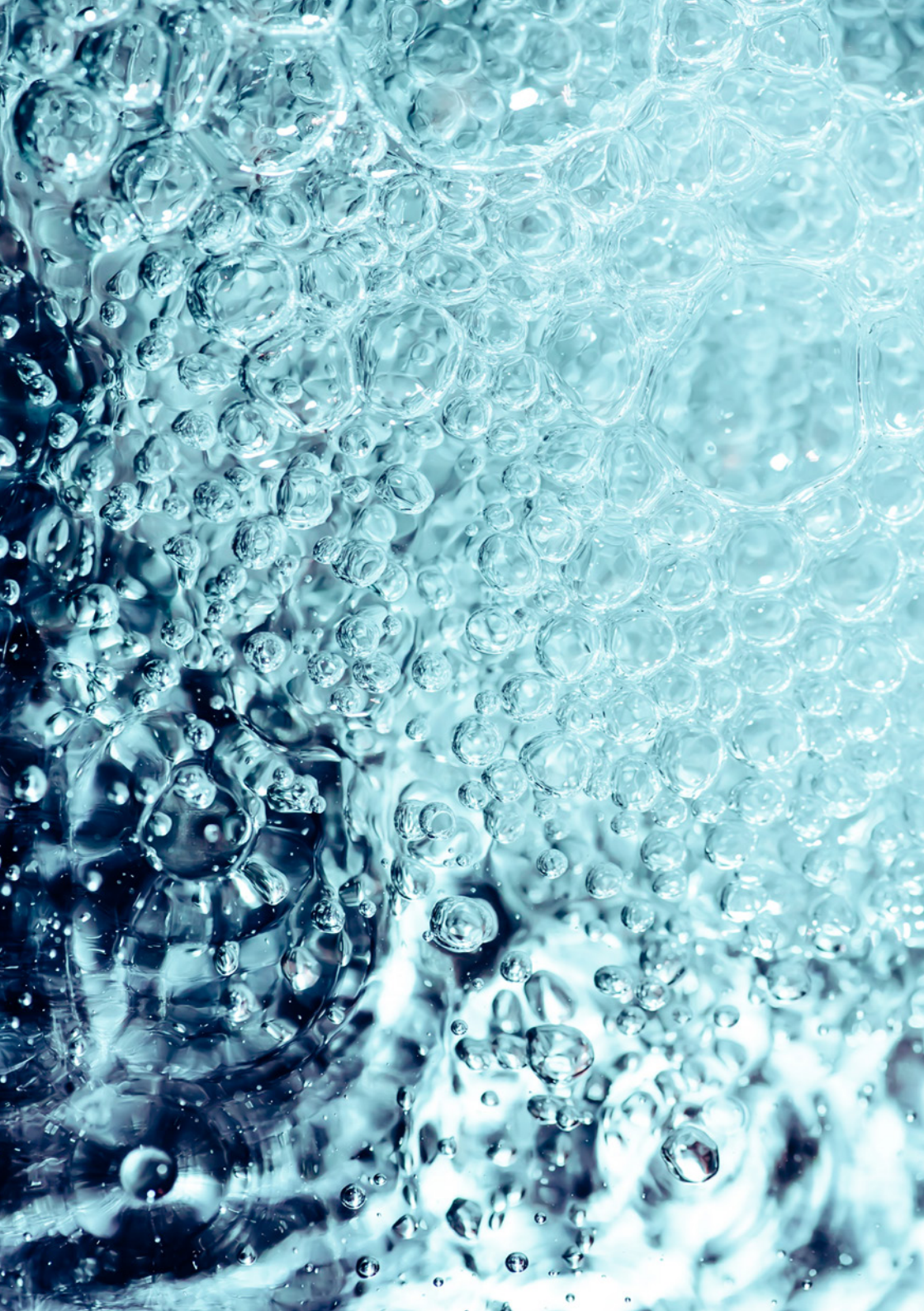
ZASTOSOWANIE

Test wykonuje się przez dozowanie chemii do testowanej wody w miarce (napełnionej do 5 lub 10 ml). Kropla zabarwi wodę najpierw na czerwono, następnie liczymy dozowane krople aż do zabarwienia wody na kolor zielony, według ilości kropli wyznaczamy twardość wody.

- 1 kropla = 1 °d (stopnie niemieckie) przy objętości 5 ml
- 2 krople = 1 °d (stopnie niemieckie) przy objętości 10 ml
- 1 °d = 1,8 °f = 1,25 °e

Indeks	Model
00000559	Tester twardości wody


Koszalin
Gdańsk
Elbląg
Szczecin
Olsztyn
Bydgoszcz
Toruń
Białystok
Gorzów Wlkp.
Płock
Poznań
Warszawa
Zielona Góra
Kalisz
Łódź
Radom
Lublin
Wrocław
Kielce
Jelenia Góra
Częstochowa
Opole
Tarnów
Rzeszów
Kraków
Bielsko-Biała
>21 °dH bardzo twarda
15-21 °dH twarda
8-14 °dH średnio twarda
3-7 °dH lekko twarda



Pizzeria

Piece do pizzy	243
Piece do pizzy - snack	249
Torby do pizzy	254
Miksery spiralne	256
Siatki i formy do pizzy	258
Łopaty do pizzy	259
Noże krążkowe	260
Szczotki ze skrobakiem	260

Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

Piece do pizzy

Piece do pizzy to urządzenia nadające się do różnorodnej obróbki cieplnej, dzięki czemu znajdą zastosowanie w wielu rodzajach lokali gastronomicznych. Najlepiej oczywiście sprawdzą się w pizzeriach oraz restauracjach oferujących pizzę i inne podobnego rodzaju dania.
W szerokiej ofercie pieców do pizzy z serii FP, B i E, każdy znajdzie coś dla siebie. Seria FP przeznaczona do lokali wydających mniejsze ilości pizzy. Natomiast piece serii B i E zostały stworzone z myślą o specjalistycznych lokalach gastronomicznych, wydających większą ilość tego typu dań. Obie serie są dostępne w wersji jednopoziomowej lub dwupoziomowej. W razie potrzeby do poszczególnych pieców można zamówić podstawy.

- Płyty szamotowe
- Niezależne sterowanie każdej komory
- Wybrane modele z kominkiem i termometrem

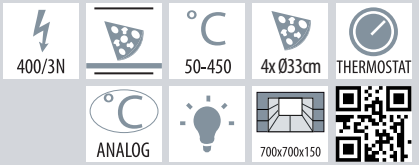
Stoły chłodnicze do pizzy
SP - 902, SP - 903
strona 178 - 179

E 4 — 3 999,-

Piec do pizzy 1-poziomowy

- regulacja dolnej i górnej grzałki do 450 °C
- wzmocniona konstrukcja drzwi
- specjalna izolacja
- front nierdzewny, ściany boczne lakierowane
- termometr komory
- oświetlenie wnętrza
- wentylowane płyty szamotowe
- ⊕ **kominek do usuwania nadmiaru wilgoci**

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność	Moc kW	Waga kg
00006542	E - 4	980 x 920 x 420	4x 33	4,8	54,2

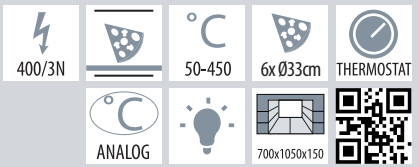


E 6 — 5 199,-

Piec do pizzy 1-poziomowy

- regulacja dolnej i górnej grzałki do 450 °C
- wzmocniona konstrukcja drzwi
- specjalna izolacja
- front nierdzewny, ściany boczne lakierowane
- termometr komory
- oświetlenie wnętrza
- wentylowane płyty szamotowe
- ⊕ **kominek do usuwania nadmiaru wilgoci**

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność	Moc kW	Waga kg
00006551	E - 6	980 x 1270 x 420	6x 33	7,2	93,8

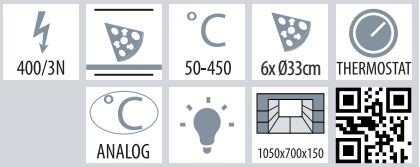


E 6L — 5 699,-

Piec do pizzy 1-poziomowy

- regulacja dolnej i górnej grzałki do 450 °C
- wzmocniona konstrukcja drzwi
- specjalna izolacja
- front nierdzewny, ściany boczne lakierowane
- termometr komory
- oświetlenie wnętrza
- wentylowane płyty szamotowe
- ⊕ **kominek do usuwania nadmiaru wilgoci**

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność	Moc kW	Waga kg
00006552	E - 6L	1310 x 920 x 420	6x 33	8	92,5

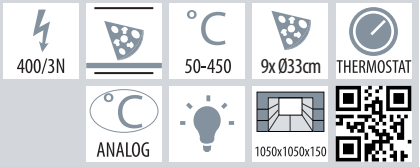


E 9 — 7 099,-

Piec do pizzy 1-poziomowy

- regulacja dolnej i górnej grzałki do 450 °C
- wzmocniona konstrukcja drzwi
- specjalna izolacja
- front nierdzewny, ściany boczne lakierowane
- termometr komory
- oświetlenie wnętrza
- wentylowane płyty szamotowe
- ⊕ **kominek do usuwania nadmiaru wilgoci**

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność	Moc kW	Waga kg
00006553	E - 9	1310 x 1270 x 420	9x 33	12	109

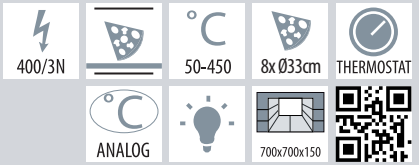


E 8 — 6 649,-

Piec do pizzy 2-poziomowy

- regulacja dolnej i górnej grzałki do 450 °C w każdej komorze
- nowa wzmocniona konstrukcja drzwi
- specjalna izolacja
- front nierdzewny, ściany boczne lakierowane
- termometr komory
- oświetlenie wnętrza
- wentylowane płyty szamotowe
- ⊕ **kominek do usuwania nadmiaru wilgoci**

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność	Moc kW	Waga kg
00006543	E - 8	980 x 920 x 760	2x (4x 33)	9,6	128,5

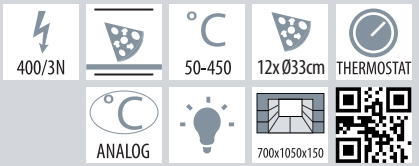


E 12 — 8 999,-

Piec do pizzy 2-poziomowy

- regulacja dolnej i górnej grzałki do 450 °C w każdej komorze
- nowa wzmocniona konstrukcja drzwi
- specjalna izolacja
- front nierdzewny, ściany boczne lakierowane
- termometr komory
- oświetlenie wnętrza
- wentylowane płyty szamotowe
- ⊕ **kominek do usuwania nadmiaru wilgoci**

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność	Moc kW	Waga kg
00006554	E - 12	980 x 1270 x 750	2x (6x 33)	14,4	155,7

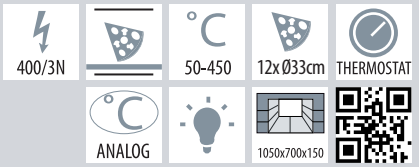


E 12L — 9 989,-

Piec do pizzy 2-poziomowy

- regulacja dolnej i górnej grzałki do 450 °C w każdej komorze
- nowa wzmocniona konstrukcja drzwi
- specjalna izolacja
- front nierdzewny, ściany boczne lakierowane
- termometr komory
- oświetlenie wnętrza
- wentylowane płyty szamotowe
- ⊕ **kominek do usuwania nadmiaru wilgoci**

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność	Moc kW	Waga kg
00006555	E - 12L	1310 x 920 x 750	2x (6x 33)	16	169,1

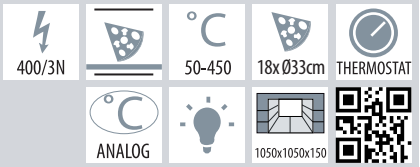


E 18 — 11 999,-

Piec do pizzy 2-poziomowy

- regulacja dolnej i górnej grzałki do 450 °C w każdej komorze
- nowa wzmocniona konstrukcja drzwi
- specjalna izolacja
- front nierdzewny, ściany boczne lakierowane
- termometr komory
- oświetlenie wnętrza
- wentylowane płyty szamotowe
- ⊕ **kominek do usuwania nadmiaru wilgoci**

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność	Moc kW	Waga kg
00006556	E - 18	1310 x 1270 x 750	2x (9x 33)	24	205,9



B 4 — 3 499,-

Piec do pizzy

- front nierdzewny, ściany boczne lakierowane, konstrukcja aluminiowa
- regulacja dolnej i górnej grzałki do 450 °C
- specjalna izolacja
- opcjonalnie termometr komory
- oświetlenie wnętrza

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność	Moc kW	Waga kg
00009931	B - 4	950 x 910 x 410	4x 33	4,8	46,7

400/3N | 50-450 | 700x700x150

B 8 — 5 999,-

Piec do pizzy

- front nierdzewny, ściany boczne lakierowane, konstrukcja aluminiowa
- regulacja dolnej i górnej grzałki do 450 °C
- specjalna izolacja
- opcjonalnie termometr komory
- oświetlenie wnętrza

Indeks	Model	Wymiary mm	Pojemność	Moc kW	Waga kg
00009933	B - 8	950 x 910 x 760	2x (4x 33)	9,6	96,1

400/3N | 50-450 | 700x700x150

S - 8 — 899,-

Podstawa pod piec do pizzy

- podstawa pod piec do pizzy E oraz B
- solidna metalowa konstrukcja malowana proszkowo
- mozliwość wyjęcia dolnej poprzeczki w celu umieszczenia miksera spiralnego pod piecem

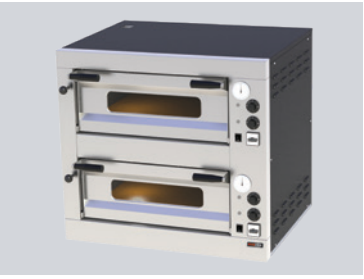
Indeks	Model	Przeznaczenie	Wymiary mm	Waga kg	Cena netto PLN
00000467	S - 4	E - 4, E - 8	980 x 830 x 960	54,2	899,-
00000468	S - 6	E - 6, E - 12	980 x 1110 x 945	28,9	949,-
00000469	S - 6S	E - 6L, E - 12L	1310 x 830 x 945	27,9	959,-
00000470	S - 9	E - 9, E - 18	1310 x 1110 x 960	45,6	999,-

E 4/50 — 3 259,-

Piec do pizzy 1-poziomowy

- płyty szamotowe o grubości 14 mm
- komora przystosowana do GN 1/1
- termometr w komorze
- oświetlenie wewnętrzne
- 1x termostat
- regulacja temperatury 50- 450 °C
- kominek do usuwania nadmiaru wilgoci
- możliwość postawienia na stole np. o gł. 600 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne cm	Moc kW	Waga kg
00022124	E 4/50	830 x 665 x 412	550 x 550 x 150	4	39



E 8/50 — 5 749,-

Piec do pizzy 2-poziomowy

- płyty szamotowe o grubości 14 mm
- komora przystosowana do GN 1/1
- termometr w komorze
- oświetlenie wewnętrzne
- 2x termostat, dla każdej komory
- regulacja temperatury 50- 450 °C
- kominek do usuwania nadmiaru wilgoci
- możliwość postawienia na stole np. o gł. 600 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne cm	Moc kW	Waga kg
00021882	E 8/50	830 x 665 x 763	550 x 550 x 150	8	78

FP 84R — 3 399,-

Piec do pizzy jednopoziomowy

- płyta szamotowa
- niezależne sterowanie grzałki dolnej
- niezależne sterowanie grzałki górnej
- wykonanie nierdzewne
- odpowiedni do pieczenia świeżo przygotowanej pizzy

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000448	FP - 84R	710 x 650 x 300	3,2	41

FP 88R — 4 379,-

Piec do pizzy dwupoziomowy

- 2x płyta szamotowa
- niezależne sterowanie grzałki dolnej
- niezależne sterowanie grzałki środkowej
- niezależne sterowanie grzałki górnej
- wykonanie nierdzewne
- odpowiedni do pieczenia świeżo przygotowanej pizzy

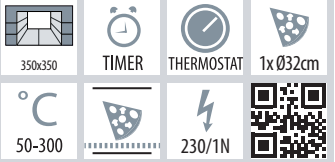
Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000452	FP - 88R	710 x 650 x 440	4,5	57

FPP 36 — 1 969,-

Piec do odpiekania - cyfrowy

- wykonanie nierdzewne
- wysuwany ruszt- odpowiedni do chłodzonej lub mrożonej pizzy, zapiekanek lub innych przekąsek
- 3 gotowe programy + 1 program indywidualny (ustawianie czasu i temperatury)
- ustawianie czasu 0 – 15 min + trwałe włączenie
- odpiekanie na ruszcie
- sterowanie cyfrowe

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary rusztu cm	Moc kW	Waga kg
00000447	FPP 36	505 x 410 x 215	34 x 34	1,75	16,5

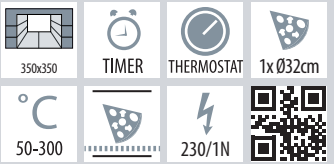


FP 36 — 1 159,-

Piec do odpiekania

- wykonanie nierdzewne
- wysuwany ruszt- odpowiedni do chłodzonej lub mrożonej pizzy, zapiekanek lub innych przekąsek
- ustawianie czasu 0 – 15 min + trwałe włączenie
- odpiekanie na ruszcie
- sterowanie manualne

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary rusztu cm	Moc kW	Waga kg
00000449	FP 36	505 x 410 x 215	34 x 34	1,75	15,2

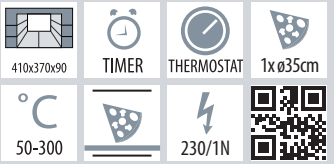


FP 36 R — 1 379,-

Piec do pizzy

- wykonanie nierdzewne
- regulacja temperatury 50 – 300 °C
- ustawianie czasu 0 – 15 min
- płyta szamotowa
- odpowiedni do pieczenia świeżo przygotowanej pizzy i innych przekąsek

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne cm	Moc kW	Waga kg
00000450	FP 36 R	550 x 497 x 250	41 x 37 x 9	2	19,4

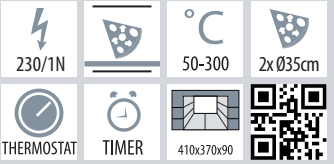


FP 66R — 2 099,-

Piec do pizzy dwupoziomowy

- 2x płyta szamotowa
- niezależne sterowanie grzałki dolnej i środkowej
- niezależne sterowanie grzałki górnej
- 2x ustawianie czasu 0 – 15 min
- wykonanie nierdzewne
- odpowiedni do pieczenia świeżo przygotowanej pizzy

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000451	FP - 66R	550 x 430 x 375	3	28,7

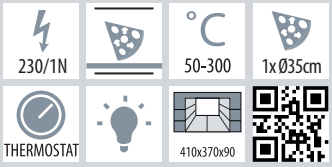


FP 37R — 1 549,-

Piec do pizzy jednopoziomowy

- płyta szamotowa
- oświetlenie wewnętrzne
- szyba drzwi
- wspólne sterowanie grzałki górnej i dolnej
- ustawianie czasu 0- 15 min
- wykonanie nierdzewne
- odpowiedni do pieczenia świeżo przygotowanej pizzy

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00007943	FP - 37R	550 x 430 x 245	2	20,2

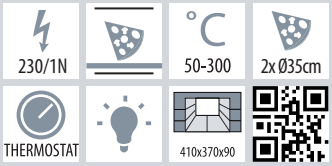


FP 67R — 2 399,-

Piec do pizzy dwupoziomowy

- 2x płyta szamotowa
- oświetlenie wewnętrzne
- szyby drzwi
- niezależne sterowanie grzałki dolnej i środkowej
- niezależne sterowanie grzałki górnej
- 2x ustawianie czasu 0- 15 min
- wykonanie nierdzewne
- odpowiedni do pieczenia świeżo przygotowanej pizzy

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00007945	FP - 67R	540 x 440 x 360	3	30,4

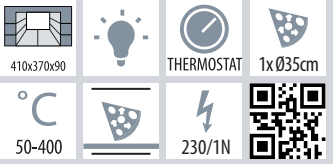


FP 38R — 1 699,-

Piec do pizzy jednopoziomowy

- płyta szamotowa
- oświetlenie wewnętrzne
- szyba drzwi
- niezależne sterowanie grzałki dolnej
- niezależne sterowanie grzałki górnej
- wykonanie nierdzewne
- odpowiedni do pieczenia świeżo przygotowanej pizzy
- **wersja RS - regulacja temperatury do 400 °C**

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne mm	Moc kW	Cena netto PLN
00007944	FP - 38R	575 x 536 x 274	410 x 370 x 90	2	1 699,-
00008784	FP - 38RS	570 x 470 x 250	410 x 370 x 90	2	1 999,-

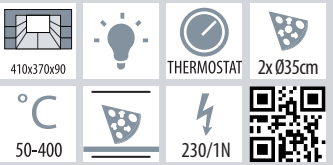


FP 68R — 2 999,-

Piec do pizzy dwupoziomowy

- 2x płyta szamotowa
- oświetlenie wewnętrzne
- szyby drzwi
- niezależne sterowanie grzałek komory dolnej (grzałka dolna i górna)
- niezależne sterowanie grzałek komory górnej (grzałka dolna i górna)
- wykonanie nierdzewne
- odpowiedni do pieczenia świeżo przygotowanej pizzy
- **wersja RS - regulacja temperatury do 400 °C**

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne mm	Moc kW	Cena netto PLN
00007946	FP - 68R	550 x 536 x 488	410 x 370 x 90	3,4	2 999,-
00008785	FP - 68RS	570 x 470 x 450	410 x 370 x 90	3,4	3 749,-



TP **199,-**

Torba termiczna do transportu pizzy

- torba na 2 lub 4 pudełka o wymiarach 35 x 35 cm (45 x 45 cm)
- 3 solidne rzepy zamykające
- usztywnienie całej torby stelażem
- przeźroczysta kieszeń na rachunki
- boczne kieszenie na napoje
- torba wykonana z nylonu

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00006574	TP 2 / 35	370 x 370 x 110	199,-
00006579	TP 2 / 45	470 x 470 x 110	229,-
00006578	TP 4 / 35	370 x 370 x 210	219,-
00006580	TP 4 / 45	470 x 470 x 210	249,-

Miksery do ciasta

Miksery spiralne są urządzeniami służącymi do przygotowania różnorodnych rodzajów ciast. Dzięki wytrzymałej i prostej konstrukcji potrafią dokonać obróbki znacznych ilości produktu. Jest on przygotowywany w obracającej się dzieży nierdzewnej, w której rotuje wokół własnej osi spirala do ugniatania.

- obracająca się nierdzewna dzieża i spirala
- uchylana pokrywa ochronna
- doskonały do ciast ciężkich np. drożdżowych

HTF 7 — 3 249,-

Mikser spiralny 7 l

- obrotowa niedemontowalna dzieża nierdzewna
- przycisk START / STOP
- jedna prędkość
- regulowane nóżki

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary misy cm	Moc kW	Waga kg
00022132	HTF 7	260 x 540 x 527	ø23,7 x 16 h	0,37	33

1 SPEED | 230/1N

HTF 10 — 3 299,-

Mikser spiralny 10 l

- obrotowa niedemontowalna dzieża nierdzewna
- przycisk START / STOP
- jedna prędkość
- regulowane nóżki

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary misy cm	Moc kW	Waga kg
00022129	HTF 10	280 x 550 x 567	ø26 x 20 h	0,37	36

1 SPEED | 230/1N

HTF 15 — 4 249,-

Mikser spiralny 15 l

HTF 15 T — 4 349,-

Mikser spiralny trójfazowy 15 l

- obrotowa niedemontowalna dzieża nierdzewna
- przycisk START / STOP
- jedna prędkość
- ⊕ **4 kółka**

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary misy cm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00022130	HTF 15	350 x 675 x 620	ø31,7 x 21 h	0,9	60	4 249,-
00022133	HTF 15 T	350 x 675 x 620	ø31,7 x 21 h	0,75	60	4 349,-

1 SPEED | 400/3N | 230/1N

HTF 20 — 4 399,-

Mikser spiralny 20 l

HTF 20 T — 4 499,-

Mikser spiralny trójfazowy 20 l

- obrotowa niedemontowalna dzieża nierdzewna
- przycisk START / STOP
- jedna prędkość
- ⊕ **4 kółka**

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary misy cm	Moc kW	Waga kg	Cena netto PLN
00022131	HTF 20	390 x 697 x 620	ø36 x 21 h	0,9	65	4 399,-
00022134	HTF 20 T	390 x 697 x 620	ø36 x 21 h	0,75	65	4 499,-

1 SPEED | 400/3N | 230/1N

HTF 33 T — 5 649,-

Mikser spiralny trójfazowy 33 l

- obrotowa niedemontowalna dzieża nierdzewna
- przycisk START / STOP
- jedna prędkość
- ⊕ **4 kółka**

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary misy cm	Moc kW	Waga kg
00022135	HTF 33 T	430 x 762 x 700	ø40 x 26 h	1,1	95

1 SPEED | 400/3N

HTF 42 T — 6 399,-

Mikser spiralny trójfazowy 42 l

- obrotowa niedemontowalna dzieża nierdzewna
- przycisk START / STOP
- jedna prędkość
- ⊕ **4 kółka**

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary misy cm	Moc kW	Waga kg
00022136	HTF 42 T	480 x 818 x 700	ø45,2 x 26 h	1,5	105

1 SPEED | 400/3N

HTF 53 T — 6 999,-

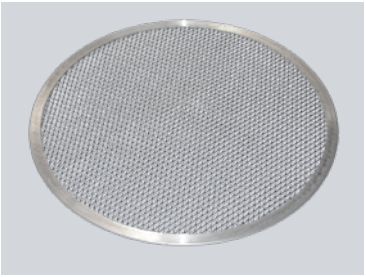
Mikser spiralny trójfazowy 53 l

- obrotowa niedemontowalna dzieża nierdzewna
- przycisk START / STOP
- jedna prędkość
- ⊕ **4 kółka**

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary misy cm	Moc kW	Waga kg
00022137	HTF 53 T	530 x 842 x 700	ø50 x 27 h	1,5	110

1 SPEED 400/3N

SIATKI I FORMY DO PIZZY



SA — 39,-

Siatka aluminiowa do pizzy

- ułatwia pieczenie pizzy, idealna do równomiernego wypieku
- wykonana z wytrzymałego aluminium w technologii beznitowej
- nie należy myć w zmywarkach

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00007317	SA28	Ø 280	39,-
00007318	SA30	Ø 300	44,-
00007319	SA33	Ø 330	49,-
00009937	SA40	Ø 400	50,-
00009938	SA45	Ø 450	59,-
00009939	SA50	Ø 500	73,-

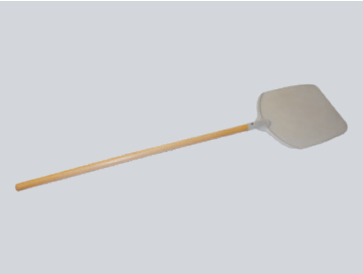
FO24 — 16,-

Forma oksydowana

- ułatwia pieczenie pizzy, idealna do równomiernego wypieku
- wykonana z blachy o grubości 0,6 mm
- nie należy myć w zmywarkach

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00007320	FO24	Ø 240 x 25	16,-
00007321	FO26	Ø 260 x 25	18,-
00007322	FO28	Ø 280 x 25	19,-
00007323	FO30	Ø 300 x 25	22,-
00007324	FO32	Ø 320 x 25	23,-
00007325	FO34	Ø 340 x 25	24,-
00007326	FO36	Ø 360 x 25	26,-
00007327	FO40	Ø 400 x 25	30,-
00007328	FO45	Ø 450 x 25	46,-

ŁOPATY DO PIZZY

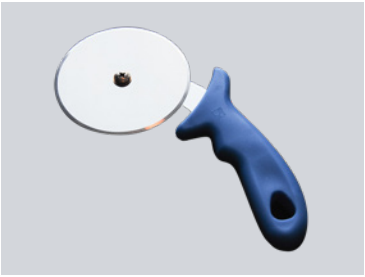


ŁP - 1 — 149,-

Łopata do pizzy

- część robocza wykonana z aluminium
- trzonek drewniany

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary łopaty mm	Cena netto PLN
00007308	ŁP - 1	310 x 1300	310 x 340	149,-
00007309	ŁP - 2	260 x 1000	260 x 300	119,-



NKG - 10 45,-

Nóż krążkowy do pizzy

- ostrze tnące wykonane ze stali chromowej umożliwia łatwe przecinanie grubego ciasta, nawet z dużą ilością farszu
- obrotowe ostrze umożliwia ruch przecinany od góry, a nie przesuwany jak podczas krojenia tradycyjnym nożem
- uchwyt wykonany z tworzywa
- masywny kołnierz chroni kciuk przed kontaktem z ostrzem

Indeks	Model	Wymiary mm
00009941	NKG - 10	Ø 100

ŁDS - 1 99,-

Łyżka do rozprowadzania sosu na pizzy

- wykonanie nierdzewne ze stali inox 18/10
- pojemność łyżki 85 gr

Indeks	Model	Wymiary mm
00009942	ŁDS - 1	280

SZCZOTKI ZE SKROBAKIEM

SZ - R 109,-

Szczotka ze skrobakiem i włosiem ryżowym / mosiężnym

- skrobak ze stali nierdzewnej
- trzonek drewniany
- naturalne włosie

Włosie mosiężne (W- SZ- M):

- zalecane gdy wypiek odbywa się bezpośrednio na płycie szamotowej

Włosie ryżowe (W- SZ- R):

- zalecana gdy wypiek odbywa się na siatkach lub w formach

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00007310	SZ - R	750	109,-
00007311	SZ - M	750	136,-
00007312	W - SZ - R	130 x 45	25,-
00007313	W - SZ -M	150 x 45	61,-

Piece konwekcyjno-parowe
Schładzarko - zamrażarki szokowe

Piece manualne	263
Piece elektroniczne	265
Piece elektroniczne SLIM	271
Piece piekarniczo - cukiernicze	277
Podstawy	279
okapy, akcesoria	280
Schładzarko - zamrażarki szokowe	284
Piekarniki elektryczne	285

Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

Piece konwekcyjno-parowe i piekarnicze

Praca w kuchni nigdy nie była tak łatwa.

Gotowanie na parze, pieczenie lub kombinacja obu tych trybów, procesy z nawilżaniem lub osuszaniem, praca z sondą, która umożliwia pełną kontrolę nad przygotowywanym daniem. Szybki i prosty wybór funkcji.

Manualna seria EPM oraz seria EPD z dotykowym panelem sterującym. Wyposażenie obejmuje między innymi podwójne szyby drzwi, oraz wentylator o wielu prędkościach. Komora ze stali nierdzewnej AISI 304 z zaokrąglanymi narożnikami ułatwia czyszczenie. Uniwersalne prowadnice w komorze pozwalają na użycie pojemników GN i blach piekarniczo-cukierniczych EN 600 x 400.

Piece REDFOX - idealne rozwiązanie dla gastronomii.

Doskonałe urządzenia oferujące wszystkie niezbędne metody obróbki termicznej: pieczenie, gotowanie na parze, system kombi, a także funkcję wędzenia. Funkcja wolnego gotowania umożliwia powolną obróbkę termiczną dużych kawałków mięsa. Funkcja podtrzymania pozwala na utrzymanie gotowych potraw w odpowiedniej temperaturze do momentu wydania. Książka kucharska z wieloma łatwo dostępnymi programami zdecydowanie ułatwia pracę, a bardzo intuicyjny panel sterowania z ekranem dotykowym sprawia, że gotowanie staje się przyjemnością.

REDFOX dla piekarnictwa.

Piece REDFOX są wyposażone w prowadnice umożliwiające używanie zarówno pojemników GN 1/1 jak i blach EN 600x400, idealne rozwiązanie dla piekarni czy cukierni. Równomierność wypieku zapewniają 3 przędkości (EPD) oraz 2 prędkości (EPM) wentylatora z automatyczną inwersją obrotu. Książka kucharska w piecach EPD wyposażonych w ekran dotykowy zawiera podstawowe programy stosowane w piekarnictwie.

EPM 0523 E — 11 999,-

Piec konwekcyjno-parowy 5x GN 2/3

- sterowanie elektro-mechaniczne
- manualne ustawianie parametrów
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50 - 280 °C
- elektrozawór
- timer
- ⊕ **dwie prędkości wentylatora**
- nawilżanie komory
- oświetlenie komory
- duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną
- przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybę drzwi
- sterowana ręcznie klapka do odprowadzania wilgoci z komory
- ⊕ **wentylator z autorewersem**

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Rozstaw prowadnic mm	Cena netto PLN
00025440	EPM 0523 E	600 x 747 x 690	230 V / 50 Hz	3,3	53	5x GN 2/3	75	11 999,-

230/1N | 50-280 | KOMBI

EPM 0511 E — 12 599,-

Piec konwekcyjno-parowy 5x GN 1/1

- sterowanie elektro-mechaniczne
- manualne ustawianie parametrów
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50 - 280 °C
- elektrozawór
- timer
- ⊕ **dwie prędkości wentylatora**
- nawilżanie komory
- oświetlenie komory
- duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną
- przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybę drzwi
- sterowana ręcznie klapka do odprowadzania wilgoci z komory
- ⊕ **wentylator z autorewersem**

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00025441	EPM 0511 E	870 x 807 x 690	400 V / 3N	6,3	65	5x GN 1/1	12 599,-

400/3N | 50-280 | KOMBI

EPM 0711 E — 15 799,-

Piec konwekcyjno-parowy 7x GN 1/1

- sterowanie elektro-mechaniczne
- manualne ustawianie parametrów
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50 - 280 °C
- elektrozawór
- timer
- ⊕ **dwie prędkości wentylatora**
- nawilżanie komory
- oświetlenie komory
- duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną
- przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybę drzwi
- sterowana ręcznie klapka do odprowadzania wilgoci z komory
- ⊕ **wentylator z autorewersem**

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Rozstaw prowadnic mm	Cena netto PLN
00025442	EPM 0711 E	870 x 807 x 850	400 V / 3N	9,6	105	7x GN 1/1	75	15 799,-

400/3N · 50-280 · KOMBI

EPM 1011 E — 17 799,-

Piec konwekcyjno-parowy 10x GN 1/1

- sterowanie elektro-mechaniczne
- manualne ustawianie parametrów
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50 - 280 °C
- elektrozawór
- timer
- ⊕ **dwie prędkości wentylatora**
- nawilżanie komory
- oświetlenie komory
- duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną
- przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybę drzwi
- sterowana ręcznie klapka do odprowadzania wilgoci z komory
- ⊕ **wentylator z autorewersem**

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00025443	EPM 1011 E	870 x 807 x 1050	400 V / 3N	12,6	110	10x GN 1/1	17 799,-

400/3N · 50-280 · KOMBI

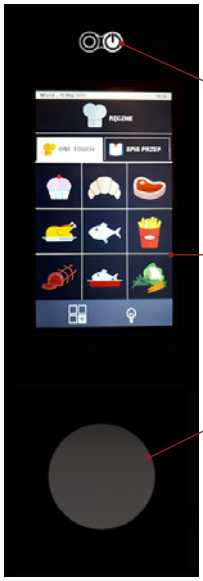
EPD 0523 E — 13 599,-
Piec konwekcyjno-parowy 5x GN 2/3

EPD X 0523 EAM — 16 399,-
Piec konwekcyjno-parowy 5x GN 2/3

- ⊕ **uniwersalne prowadnice na GN 1/1 i EN 600x400**
- ⊕ **dotykowy panel sterowania**
- ⊕ **możliwość zaprogramowania 1000 programów / 150 gotowych**
- ⊕ **4 automatyczne programy mycia w modelu EPD X 0523 EAM**
- iniekcyjne wytwarzanie pary
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50 - 300 °C
- elektrozawór
- ⊕ **łącze USB**
- ⊕ **3 prędkości wentylatora, autorewers**
- obróbka termiczna ΔT
- regulacja wilgotności w funkcji kombi
- oświetlenie komory
- duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną
- przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybę drzwi
- elektronicznie sterowana klapka do odprowadzania wilgoci z komory
- rozstaw prowadnic 75 mm
- ⊕ **funkcja OneTouch - szybkie uruchamianie programów poprzez dotknięcie ikony (do 9) bezpośrednio z panelu sterowania**
- ⊕ **przedgrzew komory**
- Timer półek- pozwala na przygotowanie różnych posiłków w tym samym czasie
- funkcja EasyService- umożliwia obróbkę termiczną i wydanie różnych produktów w tym samym czasie
- funkcja utrzymywania- przechowywanie w piecu gotowych produktów bez zmiany ich konsystencji do momentu wydania
- ⊕ **automatyczne schładzanie komory między krokami programu**

OPCJE:
- sonda temperatury potrawy

Panel dotykowy

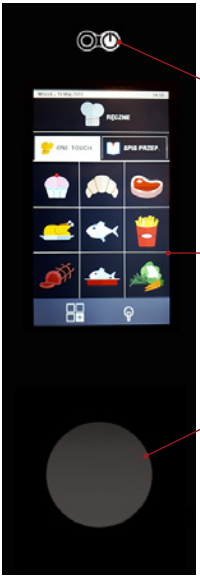


Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00025444	EPD 0523 E	600 x 747 x 690	230 V / 50 Hz	3,3	53	5x GN 2/3	13 599,-
00025453	EPD X 0523 EAM	600 x 747 x 690	400 V / 3N	4,8	53	5x GN 2/3	16 399,-
00010678	Sonda temperatury	-	-	-	-	-	759,-

AM - automatyczne mycie

230/1N | 400/3N | 50-300 | KOMBI

Panel dotykowy



EPD 0511 E **14 299,-**

Piec konwekcyjno-parowy 5x GN 1/1

EPD X 0511 EAM **16 699,-**

Piec konwekcyjno-parowy 5x GN 1/1

- ⊕ **uniwersalne prowadnice na GN 1/1 i EN 600x400**
- ⊕ **dotykowy panel sterowania**
- ⊕ **możliwość zaprogramowania 1000 programów / 150 gotowych**
- ⊕ **4 automatyczne programy mycia modelu EPD X 0511 EAM**
- iniekcyjne wytwarzanie pary
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50 - 300 °C
- elektrozawór
- ⊕ **łącze USB**
- ⊕ **3 prędkości wentylatora, autorewers**
- obróbka termiczna Δ T
- regulacja wilgotności w funkcji kombi
- oświetlenie komory
- duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną
- przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybę drzwi
- elektronicznie sterowana klapka do odprowadzania wilgoci z komory
- rozstaw prowadnic 75 mm
- ⊕ **funkcja OneTouch - szybkie uruchamianie programów poprzez dotknięcie ikony (do 9) bezpośrednio z panelu sterowania**
- ⊕ **przedgrzew komory**
- Timer półek- pozwala na przygotowanie różnych posiłków w tym samym czasie
- funkcja EasyService- umożliwia obróbkę termiczną i wydanie różnych produktów w tym samym czasie
- funkcja utrzymywania- przechowywanie w piecu gotowych produktów bez zmiany ich konsystencji do momentu wydania
- ⊕ **automatyczne schładzanie komory między krokami programu**

OPCJE:

- sonda temperatury potrawy

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00025446	EPD 0511 E	870 x 807 x 690	400 V / 3N	6,3	65	5x GN 1/1 lub EN 600x400	14 299,-
00025454	EPD X 0511 EAM	870 x 807 x 690	400 V / 3N	7,7	65	5x GN 1/1 lub EN 600x400	16 699,-
00010678	Sonda temperatury	-	-	-	-	-	759,-

AM - automatyczne mycie

230/1N 400/3N 50-300 KOMBI

EPD 0711 E — 18 599,-

Piec konwekcyjno-parowy 7x GN 1/1

EPD X 0711 EAM — 20 999,-

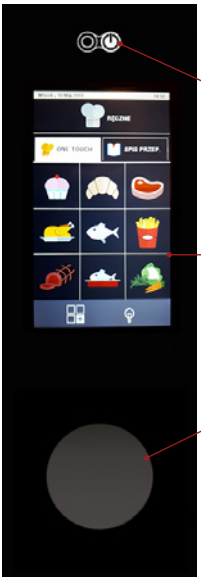
Piec konwekcyjno-parowy 7x GN 1/1

- ⊕ **uniwersalne prowadnice na GN 1/1 i EN 600x400**
- ⊕ **dotykowy panel sterowania**
- ⊕ **możliwość zaprogramowania 1000 programów / 150 gotowych**
- ⊕ **4 automatyczne programy mycia modelu EPD X 0711 EAM**
- iniekcyjne wytwarzanie pary
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50 - 300 °C
- elektrozawór
- ⊕ **łącze USB**
- ⊕ **3 prędkości wentylatora, autorewers**
- obróbka termiczna Δ T
- regulacja wilgotności w funkcji kombi
- oświetlenie komory
- duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną
- przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybę drzwi
- elektronicznie sterowana klapka do odprowadzania wilgoci z komory
- rozstaw prowadnic 75 mm
- ⊕ **funkcja OneTouch - szybkie uruchamianie programów poprzez dotknięcie ikony (do 9) bezpośrednio z panelu sterowania**
- ⊕ **przedgrzew komory**
- Timer półek- pozwala na przygotowanie różnych posiłków w tym samym czasie
- funkcja EasyService- umożliwia obróbkę termiczną i wydanie różnych produktów w tym samym czasie
- funkcja utrzymywania- przechowywanie w piecu gotowych produktów bez zmiany ich konsystencji do momentu wydania
- ⊕ **automatyczne schładzanie komory między krokami programu**

OPCJE:

- sonda temperatury potrawy

Panel dotykowy



Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00025448	EPD 0711 E	870 x 807 x 850	400 V / 3N	9,6	105	7x GN 1/1 lub EN 600x400	18 599,-
00025456	EPD X 0711 EAM	870 x 807 x 850	400 V / 3N	12,6	105	7x GN 1/1 lub EN 600x400	20 999,-
00010678	Sonda temperatury	-	-	-	-	-	759,-

AM - automatyczne mycie

400/3N | 50-300 | KOMBI

EPD 1011 E 19 899,-

Piec konwekcyjno-parowy 10x GN 1/1

EPD X 1011 EAM 23 499,-

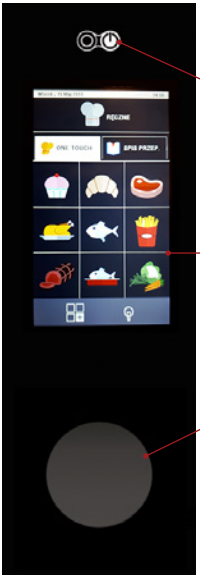
Piec konwekcyjno-parowy 10x GN 1/1

- ⊕ **uniwersalne prowadnice na GN 1/1 i EN 600x400**
- ⊕ **dotykowy panel sterowania**
- ⊕ **możliwość zaprogramowania 1000 programów / 150 gotowych**
- ⊕ **4 automatyczne programy mycia modelu EPD X 1011 EAM**
- iniekcyjne wytwarzanie pary
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50 - 300 °C
- elektrozawór
- ⊕ **łącze USB**
- ⊕ **3 prędkości wentylatora, autorewers**
- obróbka termiczna Δ T
- regulacja wilgotności w funkcji kombi
- oświetlenie komory
- duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną
- przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybę drzwi
- elektronicznie sterowana klapka do odprowadzania wilgoci z komory
- rozstaw prowadnic 75 mm
- ⊕ **funkcja OneTouch - szybkie uruchamianie programów poprzez dotknięcie ikony (do 9) bezpośrednio z panelu sterowania**
- ⊕ **przedgrzew komory**
- Timer półek- pozwala na przygotowanie różnych posiłków w tym samym czasie
- funkcja EasyService- umożliwia obróbkę termiczną i wydanie różnych produktów w tym samym czasie
- funkcja utrzymywania- przechowywanie w piecu gotowych produktów bez zmiany ich konsystencji do momentu wydania
- ⊕ **automatyczne schładzanie komory między krokami programu**

OPCJE:

- sonda temperatury potrawy

Panel dotykowy



Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00025450	EPD 1011 E	870 x 807 x 1050	400 V / 3N	12,6	110	10x GN 1/1 lub EN 600x400	19 899,-
00025458	EPD X 1011 EAM	870 x 807 x 1050	400 V / 3N	17,3	110	10x GN 1/1 lub EN 600x400	23 499,-
00010678	Sonda temperatury	-	-	-	-	-	759,-

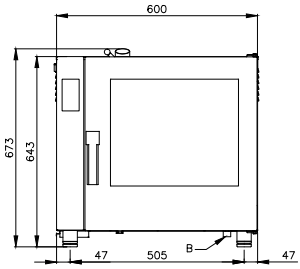
AM - automatyczne mycie

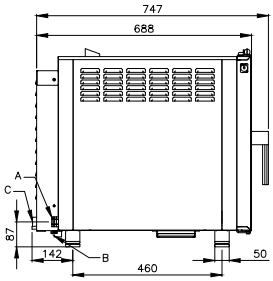
400/3N

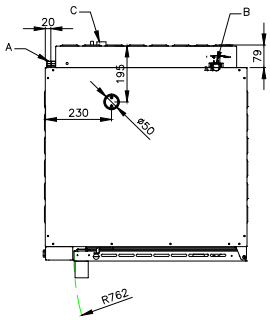
50-300

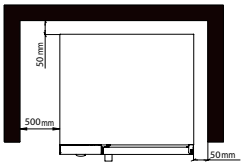
KOMBI

EPD / EPM 0523

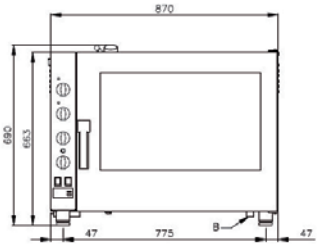


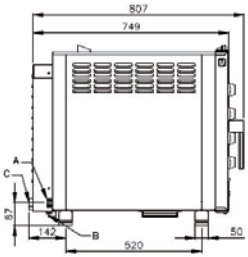


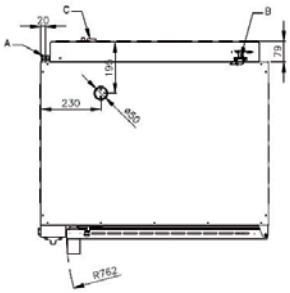


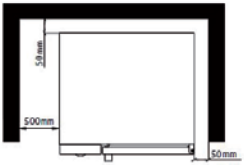


EPD / EPM 0511

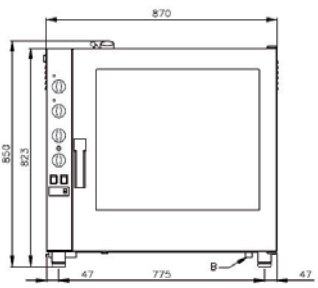


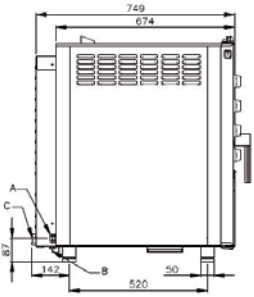


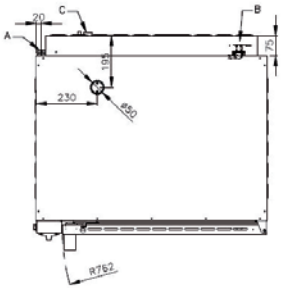


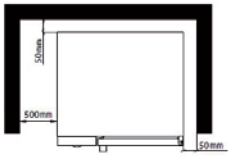


EPD / EPM 0711

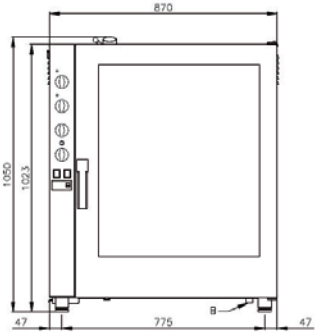


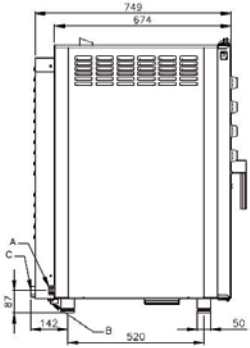


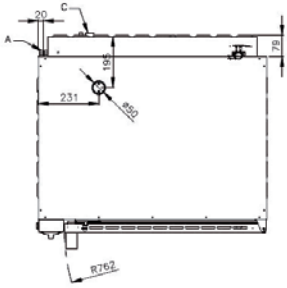


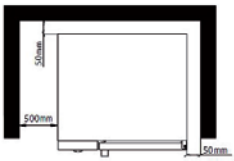


EPD / EPM 1011









NOWOCZESNE ROZWIĄZNIE!
OSZCZEDNOŚĆ MIEJSCA!

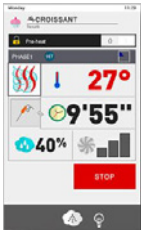
Piece MSDBD SLIM to funkcjonalne urządzenia o stosunkowo niewielkich, kompaktowych gabarytach. Przy zaledwie 519 mm szerokości posiadają wydajność i funkcje dużego pieca konwekcyjno-parowego.

Doskonały intuicyjny panel, wgrane przepisy i programator dają możliwość prostego i szybkiego sterowania pieca.

MSDBD SLIM dedykowany jest do lokali, gdzie kuchnia posiada stosunkowo małą powierzchnie i nie ma miejsca na tradycyjnych gabarytów piec konwekcyjno-parowy.

Dlaczego warto zainwestować w MSDBD SLIM?

- Szerokości zaledwie 519 mm
- Funkcja opóźnionego startu i gotowania nocnego
- 7-calowy intuicyjny, ekran dotykowy
- Możliwość dostosowania przepisów do indywidualnych potrzeb klienta
- Możliwość przygotowania jednocześnie różnych produktów
- Kontrola różnych czasów gotowania. Ostrzeżenie za pomocą sygnału dźwiękowego dla każdego ukończonego dania
- Zunifikowany tryb uzupełniania EasyService



MSDBD 0623 E 16 999,-

Piec konwekcyjno-parowy slim 6x GN 2/3

- ⊕ **pojemność: 6x GN 2/3 (głębokość 40 mm)**
- ⊕ **5” dotykowy panel sterowania**
- ⊕ **możliwość zaprogramowania 1000 programów / 90 gotowych**
- ⊕ **4 automatyczne programy mycia**
- iniekcyjne wytwarzanie pary
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50- 300 °C
- elektrozawór
- ⊕ **złącze USB**
- ⊕ **3 prędkości wentylatora, autorewers**
- obróbka termiczna ΔT
- regulacja wilgotności w funkcji kombi
- oświetlenie komory – żarówki LED w drzwiach
- duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną
- przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybę drzwi
- elektronicznie sterowana klapka do odprowadzania wilgoci z komory
- rozstaw prowadnic 30 mm
- ⊕ **funkcja OneTouch - szybkie uruchamianie programów poprzez dotknięcie ikony (do 9) bezpośrednio z panelu sterowania**
- ⊕ **przedgrzew komory**
- Timer półek- pozwala na przygotowanie różnych posiłków w tym samym czasie
- funkcja EasyService- umożliwia obróbkę termiczną i wydanie różnych produktów w tym samym czasie
- funkcja utrzymywania- przechowywanie w piecu gotowych produktów bez zmiany ich konsystencji do momentu wydania
- funkcja regeneracji
- łącze USB do nagrywania programów i aktualizacji oprogramowania
- ⊕ **automatyczne schładzanie komory między krokami programu**

Panel dotykowy

OPCJE:

- sonda temperatury potrawy
- prysznic
- okap kondensacyjny
- zestaw do piętrowania pieców
- lewostronnie otwierane drzwi

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00028317	MSDBD 0623 E	519 x 628 x 770	400 V / 3N	4,7	77	6x GN 2/3	16 999,-

400/3N | LED | 50-300 | INCOLOY | KOMBI

MSDBD 0611 E — 18 999,-

Piec konwekcyjno-parowy slim 6x GN 1/1

- **⊕ pojemność: 6x GN 1/1 (głębokość 40mm)**
- **⊕ 5” dotykowy panel sterowania**
- **⊕ możliwość zaprogramowania 1000 programów / 90 gotowych**
- **⊕ 4 automatyczne programy mycia**
- iniekcyjne wytwarzanie pary
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50- 300 °C
- elektrozawór
- **⊕ złącze USB**
- **⊕ 3 prędkości wentylatora, autorewers**
- obróbka termiczna ΔT
- regulacja wilgotności w funkcji kombi
- oświetlenie komory – żarówki LED w drzwiach
- duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną
- przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybę drzwi
- elektronicznie sterowana klapka do odprowadzania wilgoci z komory
- rozstaw prowadnic 30 mm
- **⊕ funkcja OneTouch - szybkie uruchamianie programów poprzez dotknięcie ikony (do 9) bezpośrednio z panelu sterowania**
- **⊕ przedgrzew komory**
- Timer półek- pozwala na przygotowanie różnych posiłków w tym samym czasie
- funkcja EasyService- umożliwia obróbkę termiczną i wydanie różnych produktów w tym samym czasie
- funkcja utrzymywania- przechowywanie w piecu gotowych produktów bez zmiany ich konsystencji do momentu wydania
- funkcja regeneracji
- łącze USB do nagrywania programów i aktualizacji oprogramowania
- **⊕ automatyczne schładzanie komory między krokami programu**

Panel dotykowy

ON / OFF — Dotykowy panel sterowania — Pokrętło ustawiania parametrów

OPCJE:
- sonda temperatury potrawy
- prysznic
- okap kondensacyjny
- zestaw do piętrowania pieców
- lewostronnie otwierane drzwi

Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00027562	MSDBD 0611 E	519 x 803 x 770	400 V / 3N	6,9	92	6x GN 1/1	18 999,-

400/3N | LED | 50-300 | INCOLOY | KOMBI

MSDBD 1011 E 23 999,-

Piec konwekcyjno-parowy slim 10x GN 1/1

- ⊕ **pojemność: 10x GN 1/1 (głębokość 40 mm)**
- ⊕ **5” dotykowy panel sterowania**
- ⊕ **możliwość zaprogramowania 1000 programów / 90 gotowych**
- ⊕ **4 automatyczne programy mycia**
- iniekcyjne wytwarzanie pary
- tryby pracy: gotowanie w parze, pieczenie, funkcja kombi
- zakres temperatur: 50- 300 °C
- elektrozawór
- ⊕ **złącze USB**
- ⊕ **3 prędkości wentylatora, autorewers**
- obróbka termiczna ΔT
- regulacja wilgotności w funkcji kombi
- oświetlenie komory – żarówki LED w drzwiach
- duża, podwójna szyba drzwi z przestrzenią izolacyjną
- przepływ powietrza chłodzący zewnętrzną szybę drzwi
- elektronicznie sterowana klapka do odprowadzania wilgoci z komory
- rozstaw prowadnic 30 mm
- ⊕ **funkcja OneTouch - szybkie uruchamianie programów poprzez dotknięcie ikony (do 9) bezpośrednio z panelu sterowania**
- ⊕ **przedgrzew komory**
- Timer półek- pozwala na przygotowanie różnych posiłków w tym samym czasie
- funkcja EasyService- umożliwia obróbkę termiczną i wydanie różnych produktów w tym samym czasie
- funkcja utrzymywania- przechowywanie w piecu gotowych produktów bez zmiany ich konsystencji do momentu wydania
- funkcja regeneracji
- łącze USB do nagrywania programów i aktualizacji oprogramowania
- ⊕ **automatyczne schładzanie komory między krokami programu**

Panel dotykowy

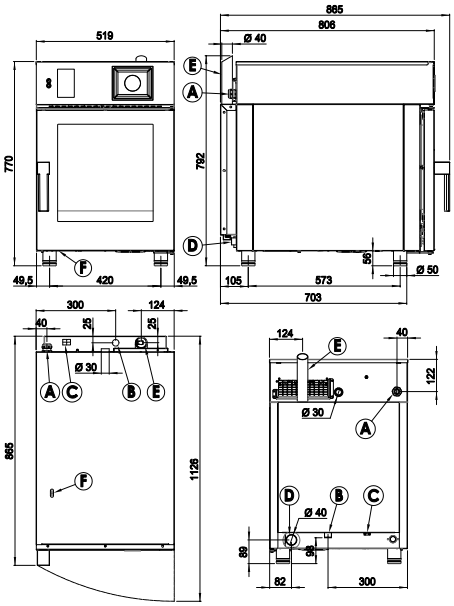
OPCJE:

- sonda temperatury potrawy
- prysznic
- okap kondensacyjny
- zestaw do piętrowania pieców
- lewostronnie otwierane drzwi

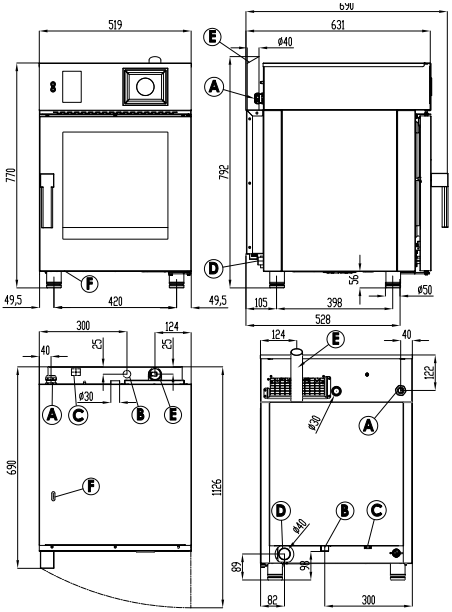
Indeks	Model	Wymiary mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00028109	MSDBD 1011 E	519 x 803 x 1010	400 V / 3N	13,8	110	10x GN 1/1	23 999,-

400/3N | LED | 50-300 | INCOLOY | KOMBI

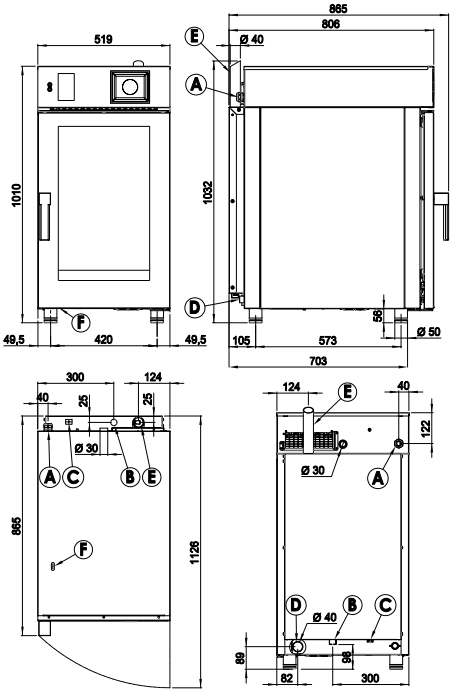
MSDBD 0611 E



MSDBD 0623 E



MSDBD 1011 E


865
806
519
Ø 40
1010
1032
Ø 50
49,5
420
49,5
105
573
703
300
124
40
25
25
Ø 30
865
1125
124
40
122
Ø 30
Ø 40
89
82
300

MR 321 — 6 299,-
Piec piekarniczy 3-półkowy 230V z płynnym naparowaniem

MR 32 — 6 299,-
Piec piekarniczy 3-półkowy z płynnym naparowaniem

MR 42 — 6 699,-
Piec piekarniczy 4-półkowy z płynnym naparowaniem

- możliwość ustawienia stopnia naparowania
- komora ogrzewana za pomocą wysoko wydajnych nierdzewnych grzałek (INCOLOY)
- komora ze stali nierdzewnej AISI 304 z zaokrąglonymi narożnikami
- obustronne obroty wentylatora, dla równomiernej obróbki
- wewnętrzne oświetlenie
- drzwi wentylowane z podwójną szybą otwieraną dla łatwego czyszczenia
- regulowane nóżki
- 2 prędkości wentylatora
- odległość między półkami 74 mm

Podstawa nie jest wliczona w cenę pieca.

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Pojemność GN	Cena netto PLN
00020387	MR 321	770 x 740 x 600	645 x 270 x 445	230 V / 50 Hz	3,3	3 x (GN 1/1 - 60x40)	6 299,-
00020388	MR 32	770 x 740 x 600	645 x 270 x 445	400 V / 3N / 50 Hz	4,8	3 x (GN 1/1 - 60x40)	6 299,-
00016375	MR 42	770 x 740 x 650	645 x 345 x 450	400 V / 3N / 50 Hz	6,3	4 x (GN 1/1 - 60x40)	6 699,-

400/3N | 50-280 °C

Podstawa nie jest wliczona w cenę pieca.

MDR 321 — 6 999,-
Piec piekarniczy 3-półkowy 230V z płynnym naparowaniem

MDR 32 — 7 199,-
Piec piekarniczy 3-półkowy z płynnym naparowaniem

MDR 42 — 7 999,-
Piec piekarniczy 4-półkowy z płynnym naparowaniem

- możliwość ustawienia stopnia naparowania
- komora ogrzewana za pomocą wysoko wydajnych nierdzewnych grzałek (INCOLOY)
- komora ze stali nierdzewnej AISI 304 z zaokrąglonymi narożnikami
- obustronne obroty wentylatora, dla równomiernej obróbki
- wewnętrzne oświetlenie
- drzwi wentylowane z podwójną szybą otwieraną dla łatwego czyszczenia
- regulowane nóżki
- 3 prędkości wentylatora
- odległość między półkami 74 mm
- 99 programów po 9 kroków każdy
- automatyczny przedgrzew

OPCJE:
- sonda temperatury potrawy

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne mm	Zasilanie el. V/Hz	Moc kW	Pojemność GN	Cena netto PLN
00020389	MDR 321	770 x 740 x 600	645 x 270 x 445	230 V / 50 Hz	3,3	3 x (GN 1/1 - 60x40)	6 999,-
00020390	MDR 32	770 x 740 x 600	645 x 270 x 445	400 V / 3N / 50 Hz	4,8	3 x (GN 1/1 - 60x40)	7 199,-
00016374	MDR 42	770 x 740 x 650	645 x 345 x 450	400 V / 3N / 50 Hz	6,3	4 x (GN 1/1 - 60x40)	7 999,-

400/3N | 50-280 | DIGITAL CONTROL

MRP - 611 — 1 199,-
Podstawa pod piec piekarniczy

- specjalna nierdzewna podstawa z 6 prowadnicami na pojemniki GN 1/1 oraz na blachy piekarnicze 600 x 400 mm
- rozstaw prowadnic: 70 mm

Indeks	Model	Wymiary mm
00016660	MRP - 611	725 x 580 x 700

KPP - 511 **1 199,-**

Podstawa pod piec 511

KPP - 711 / 1011 **1 099,-**

Podstawa pod piec 711 / 1011

- specjalna nierdzewna podstawa z prowadnicami na pojemniki GN 1/1
- rozstaw prowadnic: 65 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Cena netto PLN
00000100	KPP - 511	830 x 590 x 850	1 199,-
00007330	KPP - 711 / 1011	830 x 590 x 700	1 099,-

MSDBD-1 **1 399,-**

Podstawa pod piec MSDBD SLIM 0611

MSDBD-2 **1 399,-**

Podstawa pod piec MSDBD SLIM 0623

MSDBD-3 **559,-**

Podstawa pod spiętrowane piece MSDBD SLIM 0611

MSDBD-4 **559,-**

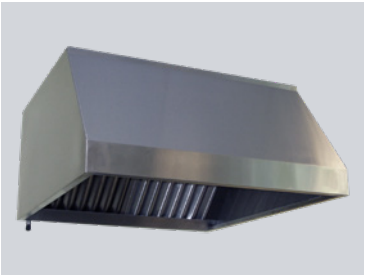
Podstawa pod spiętrowane piece MSDBD SLIM 0623

- specjalna nierdzewna podstawa do pieców MSDBD SLIM

MSDBD-1 / MSDBD-2

- rozstaw prowadnic: 90 mm

Indeks	Model	Wymiary mm	Ilość prowadnic	Zastosowanie	Cena netto PLN
00027905	MSDBD-1	475 x 625 x 820	6x GN 1/1	podstawa pod piec 0611	1399,-
00028488	MSDBD-2	475 x 460 x 820	6x GN 2/3	podstawa pod piec 0623	1399,-
00027904	MSDBD-3	475 x 625 x 340	-	podstawa pod połączone piece MSDBD SLIM 0611/0611	559,-
00028489	MSDBD-4	475 x 460 x 340	-	podstawa pod połączone piece MSDBD SLIM 0623/0623	559,-



OKAP R

Okap uniwersalny

- przeznaczony do usuwania oparów kuchennych z pieca konwekcyjno-parowego na zewnątrz
- wykonany ze stali nierdzewnej, kwasoodpornej AISI 304
- wyposażony w łapacze tłuszczu i oświetlenie
- średnica króćca wyjściowego Ø 200 mm

Produkt z katalogu **RM GASTRO**

Dział: RM PIECE KONWEKCYJNO - PAROWE

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW
00003595	OKAP R	1000 x 1100 x 525	0,17

230/1N

NOWOŚĆ

DG — 4 799,-

Okap do pieca EPM, EPD

DG 1 — 8 999,-

Okap kondensacyjny do pieca EPM, EPD

DG 2 — 9 999,-

Okap kondensacyjny do pieca SLIM 0623

DG 3 — 6 499,-

Okap do pieca SLIM 0611 / 1011

DG 4 — 9 999,-

Okap kondensacyjny do pieca SLIM 0611 / 1011

Indeks	Model	Nazwa	Wymiary mm	Moc kW	Zasilanie el.
00025480	DG	Okap do pieca EPM, EPD	870 x 950 x 300	0,1	230 V / 50 Hz
00025481	DG 1	Okap kondensacyjny do pieca EPM, EPD	870 x 950 x 300	0,3	230 V / 50 Hz
00028493	DG 2	Okap kondensacyjny do pieca SLIM 0623	520 x 847 x 300	0,4	230 V / 50 Hz
00028492	DG 3	Okap do pieca SLIM 0611 / 1011	520 x 1022 x 300	0,1	230 V / 50 Hz
00028494	DG 4	Okap kondensacyjny do pieca SLIM 0611 / 1011	520 x 1022 x 300	0,4	230 V / 50 Hz

STSON SL 759,-
Sonda (EPD, MDR)
STSON V SL 649,-
Sonda sous-vide do EPD

Indeks	Model
00010678	STSON SL
00025482	STSON V SL

KIT 1 989,-
Zestaw do połączenia pieców EPM, EPD
KIT-1 999,-
Zestaw do połączenia pieców MSDBD SLIM 0623
KIT-2 999,-
Zestaw do połączenia pieców MSDBD SLIM 0611

- zestaw służący do piętrowania pieców

KIT-1
- do zestawów należy dobrać podstawę MSDBD-4

KIT-2
- do zestawów należy dobrać podstawę MSDBD-3

Indeks	Model
00025484	KIT
00028490	KIT-1
00027563	KIT-2

STUJ 1 899,-
Wędzarka do pieca EPM, EPD
- współpracuje ze wszystkimi modelami pieców REDFOX
- nadaje potrawie wędzony aromat
- prosta obsługa
- elektroniczny sterownik

Indeks	Model	Zasilanie el.	Moc kW
00025483	STUJ	230 V / 50 Hz	0,3

PDP 599,-
Prysznic myjący

Indeks	Model
00020396	PDP

ST M5 130,-
Środek myjący

- do pieców konwekcyjno- parowych i piekarniczych marki REDFOX

Indeks	Model	Waga kg
00017325	ST M5	5

Schładzarko-zamrażarki szokowe

Nowoczesna technologia szokowego schładzania i zamrażania umożliwia racjonalne podejście do procesu gotowania w kuchni, zmniejszenie strat, obniżenie wymogów energetycznych i przedłużenie czasu przechowywania żywności.
Za stosowaniem technologii szokowego schładzania czy zamrażania przemawia również możliwość maksymalnego wykorzystania pieców konwekcyjno-parowych bez względu na aktualną potrzebę liczby porcji. Przechowywanie dań w schładzarko-zamrażarkach szokowych umożliwia także radzenie sobie z niespodziewanymi zamówieniami na natychmiastowe podanie potraw.

- szokowe chłodzenie
- szokowe mrożenie
- rozmrażanie
- cyfrowe sterowanie
- automatyczny i manualny tryb pracy
- sonda sprawdzająca temperaturę wewnątrz potrawy

15 kg
+90°C » +3°C
90 min.

10 kg
+90°C » -18°C
240 min.

SHF 0511 — 9 999,-

Schładzarko-zamrażarka szokowa

- pojemność 5x GN 1/1, 40 mm lub 5x EN 600x400 mm
- automatyczne chłodzenie (+3°) i szokowe mrożenie (-18 °C)
- manualne chłodzenie, manualne mrożenie, manualne rozmrażanie – programator czasowy, sonda
- sonda jednopunktowa w standardzie
- obudowa pokryta specjalną powłoką antykorozyjną
- ⊕ **dotykowy panel sterujący z wyświetlaczem LED**
- ⊕ **port USB do ściągania danych HACCP**

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne cm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN			
00022118	SHF 0511	760 x 700 x 850	640 x 418 x 340	0,45	69	5 GN 1/1 - 40	R452a	230/1N	

32 kg
+90°C » +3°C
90 min.

22 kg
+90°C » -18°C
240 min.

SHF 1011 — 16 799,-

Schładzarko-zamrażarka szokowa

- pojemność 10x GN 1/1, 40 mm lub 10x EN 600x400 mm
- automatyczne chłodzenie (+3°) i szokowe mrożenie (-18 °C)
- manualne chłodzenie, manualne mrożenie, manualne rozmrażanie – programator czasowy, sonda
- sonda w standardzie
- obudowa pokryta specjalną powłoką antykorozyjną
- ⊕ **dotykowy panel sterujący z wyświetlaczem LED**
- ⊕ **port USB do ściągania danych HACCP**

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne cm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN			
00022119	SHF 1011	790 x 760 x 1630	668 x 418 x 791	0,9	129	10 GN 1/1 - 40	R452a	230/1N	

40 kg
+90°C » +3°C
90 min.

28 kg
+90°C » -18°C
240 min.

SHF 1511 — 23 999,-

Schładzarko-zamrażarka szokowa

- pojemność 15x GN 1/1, 40 mm lub 15x EN 600x400 mm
- automatyczne chłodzenie (+3°) i szokowe mrożenie (-18 °C)
- manualne chłodzenie, manualne mrożenie, manualne rozmrażanie – programator czasowy, sonda
- sonda w standardzie
- obudowa pokryta specjalną powłoką antykorozyjną
- ⊕ **dotykowy panel sterujący z wyświetlaczem LED**
- ⊕ **port USB do ściągania danych HACCP**

Indeks	Model	Wymiary mm	Wymiary wewnętrzne cm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN			
00022120	SHF 1511	790 x 760 x 1970	668 x 418 x 1110	2,26	163	15 GN 1/1 - 40	R452a	400/3N	

EPP - 01 — 5 899,-

Piekarnik elektryczny GN 2/1

- osobne sterowanie górną i dolną grzałką
- zakres temperatur: 50- 300 °C
- piekarnik statyczny

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00020378	EPP - 01	950 x 870 x 660	4	60,9	1 x GN 2/1	5 899,-
00020380	EPP - 01 S	950 x 870 x 660	6,3	60,9	1 x GN 2/1	5 899,-

°C 50-300 | 400/3N

EPP - 02 — 9 199,-

Piekarnik elektryczny 2x GN 2/1

- osobne sterowanie górną i dolną grzałką każdej komory
- zakres temperatur: 50- 300 °C

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00020381	EPP - 02	950 x 870 x 1155	8	109	2 x GN 2/1	9 199,-
00020382	EPP - 02 S	950 x 870 x 1155	12,6	109	2 x GN 2/1	9 199,-

°C 50-300 | 400/3N

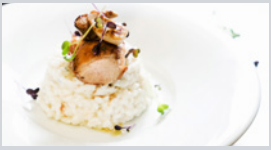
EPP - 03 — 12 899,-

Piekarnik elektryczny 3x GN 2/1

- osobne sterowanie górną i dolną grzałką każdej komory
- zakres temperatur: 50- 300 °C

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Pojemność GN	Cena netto PLN
00020383	EPP - 03	950 x 870 x 1650	12	156,9	3 x GN 2/1	12 899,-
00020384	EPP - 03 S	950 x 870 x 1650	18,9	156,9	3 x GN 2/1	12 899,-

°C 50-300 | 400/3N



Szkolenie kulinarne 500,-

Gotowanie to pasja nie tylko modna ale i niezwykle praktyczna. Nasi Eksperci Kulinarni oferują cykle warsztatów w zależności od swoich specjalizacji, od kuchni orientalnych przez zdrowe żywienie, czy gotowanie molekularne, aż po okolicznościowe gotowanie na Boże Narodzenie, Walentynki, Wesela itp.

Tajniki gotowania ekspertów kulinarnych dla wszystkich!

PREZENTACJA PIECÓW KONWEKCYJNO-PAROWYCH
- charakterystyka pieca
- techniki używane w piecach- charakterystyka poszczególnych systemów
- programy dla profesjonalistów i amatorów kuchni

PRZEDSTAWIENIE POSZCZEGÓLNYCH PROGRAMÓW

W zależności od wymagań obiektu:
- smażenie: kotlet schabowy, frytki, kotlet De Volaille, ryba w panierce
- duszenie: karczek, schab, rolady
- pieczenie: żeberka, golonka, udka, kurczaki, pieczywo, ciasto, desery
- grillowanie: karkówka, steak, filet z kurczaka, pstrąg
- gotowanie: pierogi, kluski, jajka, mięso, warzywa

Poszczególne przykłady dań przygotowywanych na pokazie, podajemy do degustacji zaraz po wyjęciu z pieca.

OMÓWIENIE PANELU STEROWANIA
- funkcje
- sterowanie
- programy
- książka kucharska
- obsługa
- utrzymanie czystości-konserwacja
- tryb ręczny

OMÓWIENIE OSZCZĘDNOŚCI
- parametry techniczne (tabela oszczędności)
- opłacalność inwestycji- koszty eksploatacji (zużycie energii, wody, czasu, obsługi)

DODATKOWE FUNKCJE
- programy mycia

Po zakończeniu szkolenia, każdy uczestnik otrzymuje świadectwo potwierdzające zdobytą wiedzę.

Cena szkolenia nie obejmuje produktów spożywczych.

Kuchnie wolnostojące, taborety, kuchnia orientalna

Kuchnie wolnostojące 289
Taborety 291
Kuchnie wok 292

Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

Kuchnie wolnostojące, taborety, kuchnia orientalna

Kuchnie wolnostojące i taborety to optymalne rozwiązania dla miejsc wymagających dużej przepustowości w połączeniu z ergonomiczną aranżacją wnętrza.

Szeroka gama wielkości i mocy urządzeń oraz wariant wyboru pomiędzy wersją gazową a elektryczną, umożliwia dokładne dopasowanie urządzeń do wymogów placówki.

Dwu- lub trzypalnikowe kuchnie wok umożliwiają wygodne i bezpieczne korzystanie z głębokich patelni podczas przygotowania potraw kuchni orientalnej.

SPF 80 G — 3 999,-

Kuchnia gazowa wolnostojąca

- wykonana ze stali nierdzewnej
- żeliwne ruszty przystosowane do pracy z naczyniami o małej średnicy
- konstrukcja łatwa w utrzymaniu czystości
- specjalne palniki dużej mocy o małej średnicy
- dolna półka na wysokości 16,5 cm
- wszystkie nogi regulowane w zakresie 5 cm
- osłonięte boki
- nogi odsunięte od tylnej ściany o 7 cm w celu łatwego doprowadzenia przyłącza z gazem
- możliwość ustawienia centralnego lub przyściennego

UWAGA:
Urządzenie dostarczane z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze propan-butan.

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Moc
00011104	SPF 80 G	800 x 700 x 850 - 900	25	44,3	3x 7 + 4

4 kW 7 kW 7 kW GAS | GAS | MOUNTABLE | NATURAL LPG

SPF 120 G — 5 199,-

Kuchnia gazowa wolnostojąca

- wykonana ze stali nierdzewnej
- żeliwne ruszty przystosowane do pracy z naczyniami o małej średnicy
- konstrukcja łatwa w utrzymaniu czystości
- specjalne palniki dużej mocy o małej średnicy
- dolna półka na wysokości 16,5 cm
- wszystkie nogi regulowane w zakresie 5 cm
- osłonięte boki
- nogi odsunięte od tylnej ściany o 7 cm w celu łatwego doprowadzenia przyłącza z gazem
- możliwość ustawienia centralnego lub przyściennego

UWAGA:
Urządzenie dostarczane z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze propan-butan.

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg	Moc
00011103	SPF 120 G	1200 x 700 x 850 - 900	36	61,3	2x 4 + 4x 7

4 kW 7 kW 7 kW 4 kW 7 kW 7 kW GAS | GAS | MOUNTABLE | NATURAL LPG

SPF 50 E — 3 799,-

Kuchnia elektryczna wolnostojąca

- termostat zabezpieczający wewnątrz każdej płyty
- tłoczona górna płyta dla wygodnej konserwacji
- płyta grzewcza 2x 3kW o wymiarach 300 x 300 mm
- 7 stopni grzania

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00020385	SPF 50 E	500 x 700 x 900	6	53,6

MOUNTABLE | 50-400 °C | 3 kW | 3 kW | 400V

SPF 80 E — 5 799,-

Kuchnia elektryczna wolnostojąca

- termostat zabezpieczający wewnątrz każdej płyty
- tłoczona górna płyta dla wygodnej konserwacji
- płyta grzewcza 4x 3kW o wymiarach 300 x 300 mm
- 7 stopni grzania

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00020386	SPF 80 E	800 x 700 x 900	12	94,7

MOUNTABLE | 50-400 °C | 3 kW | 3 kW | 3 kW | 3 kW | 400V

T - 1 G — 2 269,-

Taboret z palnikiem gazowym

- intuicyjne sterowanie
- wykonany ze stali nierdzewnej
- solidny żeliwny ruszt
- duża powierzchnia robocza
- średnica palnika: 18 cm
- moc palnika: 13 kW
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na PB + dysze na gaz ziemny GZ-50

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000219	T - 1 G	500 x 500 x 480	13	23

13 kW GAS

F - 1 G — 1 599,-

Taboret z palnikiem gazowym

- intuicyjne sterowanie
- wykonany ze stali nierdzewnej
- zamontowane dysze na GZ-50 + dodatkowe dysze na PB
- moc palnika: 9,5 kW / 8 170 kcal
- średnica palnika: 18 cm

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Waga kg
00000218	F - 1 G	470 x 570 x 225	9,5	10

9,5 kW GAS

ST- 40 E — 3 199,-

Taboret elektryczny

- obudowa wykonana ze stali nierdzewnej
- średnica płyty grzewczej: 44 cm- umożliwia ogrzewanie garnków o dużej pojemności
- moc grzewcza: 5 kW

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW
00007367	ST- 40 E	570 x 570 x 490 - 550	5

400/3N

K - 2 G — 8 599,-

Kuchnia wok

- urządzenie gazowe do kuchni orientalnej
- wykonane ze stali nierdzewnej
- ruszty wok w cenie
- palnik o mocy 13 kW (GZ) lub 11,5 kW (LPG)

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Palniki
00007352	K - 2 G	900 x 600 x 800	26	2x 13 kW

13 kW 13 kW GAS

K - 3 G — 10 599,-

Kuchnia wok

- urządzenie gazowe do kuchni orientalnej
- wykonane ze stali nierdzewnej
- ruszty wok w cenie
- palnik o mocy 13 kW (GZ) lub 11,5 kW (LPG)

Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Palniki
00007353	K - 3 G	1500 x 600 x 800	39	3x 13 kW

13 kW 13 kW 13 kW GAS

Linia REDFOX 600

Kuchnie	297
Kuchnie z piekarnikiem	300
Płyty grillowe gazowe	304
Płyty grillowe elektryczne	308
Grill lawowy	312
Grill wodny	313
Frytownice	314
Podgrzewacz frytek	317
Kosze do frytownicy	317
Makaroniarki	318
Kosze do makaroniarek	319
Bemary	320
Patelnia multifunkcyjna	321
Piekarnik	322
Płyty robocze	323
Podstawy	324
Akcesoria	326

Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

Linia REDFOX 600

Linia REDFOX 600

Rozbudowana, modułowa linia 600 jest idealna dla lokali takich jak fast foody i małe firmy cateringowe wydające do 100 porcji dziennie. Wysoka moc i wytrzymała konstrukcja zapewniają doskonałe wyniki pracy w stosunku do dokonanej inwestycji. Jest to oszczędne rozwiązanie przeznaczone dla lokali dysponujących niewielką powierzchnią, stawiających na pierwszym miejscu wysoki standard i profesjonalne wyniki pracy. Szeroki wybór modeli i opcji jest kluczowym atutem umożliwiającym stworzenie kompaktowej kuchni na zamówienie.

Duży wybór podstaw umożliwia różnorodne warianty ustawień, na przykład ustawienie wielu modułów górnych na jednej podstawie.

Wszystkie podstawy są wyposażone w masywne nogi umożliwiające niwelowanie znaczących nierówności. Nóżki poszczególnych modułów górnych służą do ich osadzenia na podstawach i zapobiegają ewentualnemu przesunięciu modułu górnego.
Wszystkie modele gazowe są dostarczane w wersji na gaz ziemny z dodatkowymi dyszami na propan-butan. Wszystkie przyłącza są umieszczone na tylnej części urządzeń.

- Płyta górna modułów ze stali nierdzewnej AISI 304
- Tłoczone płyty górne i wanny umożliwiają łatwą konserwację
- Nierdzewne ruszty z dużą powierzchnią roboczą
- Wydajne palniki 3 kW, 3,6 kW, 4,5 kW i 8 kW
- Piekarnik elektryczny GN 1/1; 3,13 kW

Kuchnia gazowa

- nierdzewny ruszt
- tłoczona wanna pod palnikami
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB

NATURAL

LPG

Indeks	00000493	00000494	00000495	00000496
Model	SP 30 GL	SP 60 GL	SP 90/5 GL	SP 90 GL
Wymiary mm	330 x 600 x 290	660 x 600 x 290	990 x 600 x 290	990 x 600 x 290
Moc gazowa kW	6,6	13,2	16,8	19,8
Ilość palników	3 kW 3,6 kW	2x 3 kW 2x 3,6 kW	2x 3 kW 3x 3,6 kW	3x 3 kW 3x 3,6 kW
Waga kg	12,6	22,3	31,3	31,9
Cena netto PLN	**1 999,-**	**3 190,-**	**4 369,-**	**4 769,-**

Kuchnia gazowa

NATURAL

LPG

- nierdzewny ruszt
- tłoczona, nierdzewna i wyjmowana wanna pod palnikami, umożliwia utrzymanie czystości i łatwy dostęp serwisowy
- mosiężne palniki
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB

Indeks	00000497	00000498	00000499	00000500
Model	SP 30 GLS	SP 60 GLS	SP 90/5 GLS	SP 90 GLS
Wymiary mm	330 x 600 x 290	660 x 600 x 290	990 x 600 x 290	990 x 600 x 290
Moc gazowa kW	9	18	22,5	27
Ilość palników	2x 4,5 kW	4x 4,5 kW	5x 4,5 kW	6x 4,5 kW
Waga kg	17,4	31,6	44,3	46,2
Cena netto PLN	**2 749,-**	**4 759,-**	**6 649,-**	**7 239,-**

Kuchnia gazowa

NATURAL

LPG

- nierdzewny ruszt
- tłoczona, nierdzewna i wyjmowana wanna pod palnikami, umożliwia utrzymanie czystości i łatwy dostęp serwisowy
- profesjonalne palniki
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB

Indeks	00000501	00000502	00000503
Model	SP 30/1 GLS	SP 60/2 GLS	SP 90/3 GLS
Wymiary mm	330 x 600 x 290	660 x 600 x 290	990 x 600 x 290
Moc gazowa kW	4,5	9	13,5
Ilość palników	4,5 kW	2x 4,5 kW	3x 4,5 kW
Waga kg	15,5	28	40,5
Cena netto PLN	**2 199,-**	**3 689,-**	**5 279,-**

Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym

- nierdzewny ruszt
- tłoczona wanna pod palnikami
- wentylator piekarnika
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB

°C
50-300

NATURAL
LPG

3,13kW 230/1N

3,13kW 230/1N

3,13kW 230/1N

Indeks	00000539	00000540	00000541
Model	SPT 60 GL	SPT 90/5 GL	SPT 90 GL
Wymiary mm	660 x 600 x 860	990 x 600 x 860	990 x 600 x 860
Moc gazowa kW	16,33	19,93	22,93
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Moc elektryczna kW	3,13	3,13	3,13
Piekarnik	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1
Ilość palników	2x 3 kW 2x 3,6 kW	2x 3 kW 3x 3,6 kW	3x 3 kW 3x 3,6 kW
Waga kg	60,5	78,6	79,1
Cena netto PLN	**6 779,-**	**8 139,-**	**8 399,-**

Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym

°C 50-300

NATURAL / LPG

- nierdzewny ruszt
- tłoczona, nierdzewna i wyjmowana wanna pod palnikami, umożliwia utrzymanie czystości i łatwy dostęp serwisowy
- profesjonalne palniki
- wentylator piekarnika
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB

4,5 kW | 4,5 kW | 4,5 kW | 4,5 kW — GAS

GN1/1

3,13kW 230/1N

4,5 kW | 4,5 kW | 4,5 kW | 4,5 kW | 4,5 kW — GAS

GN1/1

3,13kW 230/1N

4,5 kW | 4,5 kW | 4,5 kW | 4,5 kW | 4,5 kW | 4,5 kW — GAS

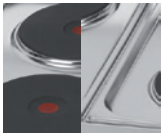
GN1/1

3,13kW 230/1N

Indeks	00000542	00000543	00000544
Model	SPT 60 GLS	SPT 90/5 GLS	SPT 90 GLS
Wymiary mm	660 x 600 x 860 - 920	990 x 600 x 860 - 920	990 x 600 x 860 - 920
Moc gazowa kW	21,13	25,63	30,13
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Moc elektryczna kW	3,13	3,13	3,13
Piekarnik	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1
Ilość palników	4x 4,5 kW	5x 4,5 kW	6x 4,5 kW
Waga kg	70	91,6	93,5
Cena netto PLN	**8 139,-**	**10 299,-**	**11 399,-**

Kuchnia elektryczna

- szybkogrzejne płyty grzewcze z zabezpieczeniem przeciwko przegrzaniu
- tłoczona wanna pod palnikami



°C
50-400

Indeks	00000489	00000490	00000491	00000492
Model	SP 30 EL	SP 30 ELS	SP 60 ELS	SP 90 ELS
Wymiary mm	330 x 600 x 290	330 x 600 x 290	660 x 600 x 290	990 x 600 x 290
Moc elektryczna kW	3	4	8	12
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Ilość płyt grzewczych	2x 1,5 kW	2x 2 kW	4x 2 kW	6x 2 kW
Wymiar płyty mm	Ø 18	Ø 18	Ø 18	Ø 18
Waga kg	15,4	15,6	30,7	40,8
Cena netto PLN	**1 399,-**	**1 439,-**	**2 399,-**	**3 389,-**

Kuchnia elektryczna z piekarnikiem

- szybkogrzejne płyty grzewcze o mocy 2 kW z zabezpieczeniem przeciwko przegrzaniu
- wytłaczana górna płyta
- wentylator piekarnika

°C
50-300

3,13kW 230/1N

3,13kW 230/1N

3,13kW 230/1N

Indeks	00000536	00000537	00000538
Model	SPT 60 ELS	SPT 90/5 ELS	SPT 90 ELS
Wymiary mm	660 x 600 x 860	990 x 600 x 860	990 x 600 x 860
Moc elektryczna kW	11,13	13,13	15,13
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Ilość płyt grzewczych	4x 2 kW	5x 2 kW	6x 2 kW
Wymiar płyty mm	Ø 18	Ø 18	Ø 18
Piekarnik	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	konwekcyjny / ruszt GN 1/1
Waga kg	66,2	86,8	87,8
Cena netto PLN	**5 879,-**	**7 199,-**	**7 399,-**

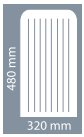
Płyta grillowa gazowa

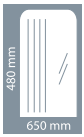
- nierdzewny korpus
- płyta robocza wykonana ze specjalnego żeliwa, grubość 10 mm, zespawana z rantem
- regulacja temperatury
- szufladka na tłuszcz
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB

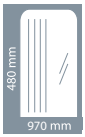
Indeks	00000522	00000524	00009982
Model	FTH 30 GL	FTH 60 GL	FTH 90 GL
Wymiary mm	330 x 600 x 290	660 x 600 x 290	990 x 600 x 290
Moc gazowa kW	4	8	12
Wymiar płyty mm	480 x 320	480 x 650	480 x 970
Rodzaj płyty	gładka	gładka	gładka
Waga kg	25,4	47	76,7
Cena netto PLN	**2 159,-**	**3 349,-**	**5 479,-**

Płyta grillowa gazowa

- nierdzewny korpus
- płyta robocza wykonana ze specjalnego żeliwa, grubość 10 mm, zespawana z rantem
- regulacja temperatury
- szufladka na tłuszcz
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB







Indeks	00000523	00000525	00025495
Model	FTR 30 GL	FTHR 60 GL	FTHR 90 GL
Wymiary mm	330 x 600 x 290	660 x 600 x 290	990 x 600 x 290
Moc gazowa kW	4	8	12
Wymiar płyty mm	480 x 320	480 x 650	480 x 970
Rodzaj płyty	ryflowana	gładka + ryflowana	2/3 gładka + 1/3 ryflowana
Waga kg	25,4	47	76,7
Cena netto PLN	**2 399,-**	**3 829,-**	**5 899,-**

Płyta grillowa chromowana gazowa

- nierdzewny korpus
- płyta robocza chromowana, grubość 10 mm, zespawana z rantem
- regulacja temperatury
- szufladka na tłuszcz
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB

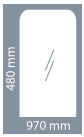
NATURAL / LPG

10mm CHROMED

PIEZZO

Cr 0,03mm

GAS



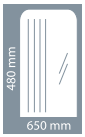
Indeks	00000526	00000528	00009983
Model	FTHC 30 GL	FTHC 60 GL	FTHC 90 GL
Wymiary mm	330 x 600 x 290	660 x 600 x 290	990 x 600 x 290
Moc gazowa kW	4	8	12
Wymiar płyty mm	480 x 320	480 x 650	480 x 970
Rodzaj płyty	gładka	gładka	gładka
Powierzchnia płyty	chromowana	chromowana	chromowana
Waga kg	25,4	47	76,7
Cena netto PLN	**2 659,-**	**4 159,-**	**6 479,-**

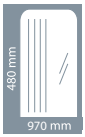
Płyta grillowa chromowana gazowa

- nierdzewny korpus
- płyta robocza chromowana, grubość 10 mm, zespawana z rantem
- regulacja temperatury
- szufladka na tłuszcz
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ-50 + dysze na PB

10mm CHROMED | PIEZZO | Cr 0,03mm

GAS | NATURAL / LPG





Indeks	00000527	00000529	00025499
Model	FTRC 30 GL	FTHRC 60 GL	FTHRC 90 GL
Wymiary mm	330 x 600 x 290	660 x 600 x 290	990 x 600 x 290
Moc gazowa kW	4	8	12
Wymiar płyty mm	480 x 320	480 x 650	480 x 970
Rodzaj płyty	ryflowana	gładka + ryflowana	2/3 gładka + 1/3 ryflowana
Powierzchnia płyty	chromowana	chromowana	chromowana
Waga kg	25,4	47	76,7
Cena netto PLN	**2 939,-**	**4 499,-**	**6 799,-**

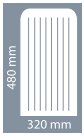
Płyta grillowa elektryczna

- nierdzewny korpus
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali, grubość 10 mm
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena i komfort pracy)
- regulacja temperatury: 50-300 °C
- szufladka na tłuszcz

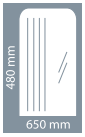
Indeks	00000514	00000516	00009984
Model	FTH 30 EL	FTH 60 EL	FTH 90 EL
Wymiary mm	330 x 600 x 290	660 x 600 x 290	990 x 600 x 290
Moc elektryczna kW	3	6	9
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Wymiar płyty mm	480 x 320	480 x 650	480 x 970
Rodzaj płyty	gładka	gładka	gładka
Waga kg	23,7	44,6	73,4
Cena netto PLN	**1 699,-**	**2 499,-**	**3 899,-**

Płyta grillowa elektryczna

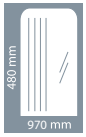
- nierdzewny korpus
- płyta robocza wykonana ze specjalnej trudnościeralnej stali, grubość 10 mm
- płyta robocza spawana z rantem (szczelność, higiena i komfort pracy)
- regulacja temperatury: 50-300 °C
- szufladka na tłuszcz



230/1N



400/3N



400/3N

Indeks	00000515	00000517	00025497
Model	FTR 30 EL	FTHR 60 EL	FTHR 90 EL
Wymiary mm	330 x 600 x 290	660 x 600 x 290	990 x 600 x 290
Moc elektryczna kW	3	6	9
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Wymiar płyty mm	480 x 320	480 x 650	480 x 970
Rodzaj płyty	ryflowana	gładka + ryflowana	2/3 gładka + 1/3 ryflowana
Waga kg	23,7	44,6	73,4
Cena netto PLN	**1 879,-**	**2 799,-**	**4 669,-**

Płyta grillowa chromowana elektryczna

- nierdzewny korpus
- płyta robocza chromowana, grubość 10 mm, zespawana z rantem
- regulacja temperatury: 50-300 °C
- szufladka na tłuszcz

°C 50-300 | Cr 0,03mm | 10mm CHROMED

480 mm / 320 mm — 230/1N

480 mm / 650 mm — 400/3N

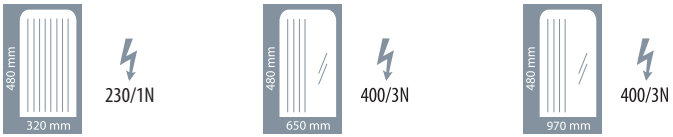
480 mm / 970 mm — 400/3N

Indeks	00000518	00000520	00009985
Model	FTHC 30 EL	FTHC 60 EL	FTHC 90 EL
Wymiary mm	330 x 600 x 290	660 x 600 x 290	990 x 600 x 290
Moc elektryczna kW	3	6	9
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Rodzaj płyty	gładka	gładka	gładka
Powierzchnia płyty	chromowana	chromowana	chromowana
Waga kg	23,7	44,6	73,4
Cena netto PLN	**1 999,-**	**3 169,-**	**4 899,-**

Płyta grillowa chromowana elektryczna

- nierdzewny korpus
- płyta robocza chromowana, grubość 10 mm, zespawana z rantem
- regulacja temperatury: 50-300 °C
- szufladka na tłuszcz

°C 50-300 | Cr 0,03mm | 10mm CHROMED

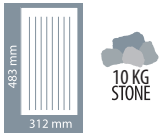


Indeks	00000519	00000521	00025493
Model	FTRC 30 EL	FTHRC 60 EL	FTHRC 90 EL
Wymiary mm	330 x 600 x 290	660 x 600 x 290	990 x 600 x 290
Moc elektryczna kW	3	6	9
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Rodzaj płyty	ryflowana	gładka + ryflowana	2/3 gładka + 1/3 ryflowana
Powierzchnia płyty	chromowana	chromowana	chromowana
Waga kg	23,7	44,6	73,4
Cena netto PLN	**2 439,-**	**3 589,-**	**5 499,-**

Grill lawowy gazowy

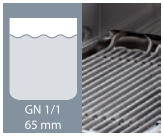
GAS NATURAL LPG PIEZZO

- nierdzewny korpus
- zdejmowany ruszt
- ruszt dwupozycyjny
- szufladka na tłuszcz
- piezzo zapalanie
- ruszt na mięso dodawany w standardzie
- możliwość zamówiena rusztu na ryby
- kamienie lawowe: 5 kg
- dostępny na gaz ziemny GZ-50 + dysze PB



Indeks	00000530	00007358	00000531	00007359
Model	GL 30 GL	GL 30 GLS	GL 60 GL	GL 60 GLS
Wymiary mm	330 x 600 x 290	330 x 600 x 290	660 x 600 x 290	660 x 600 x 290
Moc gazowa kW	4	6	8	12
Palnik	pojedynczy	podwójny	pojedynczy	podwójny
Waga kg	20,6	20,6	36,7	36,7
Cena netto PLN	**2 499,-**	**2 749,-**	**4 239,-**	**4 799,-**

Grill wodny



STAINLESS

230/1N

- konstrukcja ze stali nierdzewnej
- produkt spożywczy kładzie się bezpośrednio na grzałki, tłuszcz ścieka do GN z wodą
- prosta obsługa modelu elektrycznego za pomocą pokrętła regulacji oraz głównego wyłącznika
- łatwowyjmowalny sterownik z wyłącznikiem bezpieczeństwa
- w zestawie nierdzewna łopatka do czyszczenia
- grzałki wykonane z AISI 304 L
- GN 1/1 o głębokości 65 mm
- 1 strefa grzewcza

Indeks	00022127
Model	GV 30 EL
Wymiary mm	330 x 630 x 435
Moc elektryczna kW	3,3
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	13,5
Cena netto PLN	**3 219,-**

Ruszt na ryby
Ruszt na mięso
Kamienie lawowe
strona 118

Frytownica elektryczna

230/1N STAINLESS 50-190

SECURE DRAIN TAP COLD ZONE

- tłoczona wanna
- kran spustowy 3/4“
- ⊕ **blokada zaworu spustowego**
- kosz wysokiej jakości
- wymiary kosza w mm: 210 x 235 x 100
- „zimna strefa”- system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności

7kg/h 8 l

kW/L
0,38

14kg/h 2x 8 l

kW/L
0,38

Indeks	00000532	00000534
Model	FE 30 EL	FE 60 EL
Wymiary mm	330 x 600 x 290	660 x 600 x 290
Moc elektryczna kW	3	6
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	12,4	23,1
Cena netto PLN	**2 099,-**	**3 899,-**

Frytownica elektryczna

400/3N STAINLESS 50-190

SECURE DRAIN TAP COLD ZONE

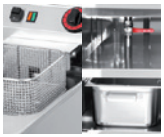
- tłoczona wanna
- kran spustowy 3/4“
- ⊕ **blokada zaworu spustowego**
- kosz wysokiej jakości
- wymiary kosza w mm: 210 x 235 x 100
- „zimna strefa”- system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności

FE 66 ELT
- zawór bezpieczeństwa
- frytownica jest oferowana z 1 koszem K-1 (1/1)

9kg/h 8 l	18kg/h 2x 8 l	15kg/h 16 l
kW/L	kW/L	kW/L
0,75	0,75	0,56

Indeks	00000533	00000535	00007355
Model	FE 30 ELT	FE 60 ELT	FE 66 ELT
Wymiary mm	330 x 600 x 290	660 x 600 x 290	660 x 600 x 290
Moc elektryczna kW	6	12	9
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	13,7	25,3	22
Cena netto PLN	**2 499,-**	**4 439,-**	**3 649,-**

Frytownica elektryczna na podstawie



400/3N

STAINLESS

SECURE OUTLET

COLD ZONE

°C 50-190

kW/L 0,75

- tłoczona wanna
- odpływ w dnie
- kosz wysokiej jakości
- wymiary kosza w mm: 210 x 235 x 100
- kran spustowy w szafce
- pojemnik na zużytą fryturę
- „zimna strefa”- system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności

8 l 9kg/h

13 l 9kg/h

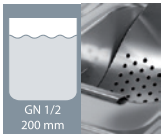
2x 8 l 18kg/h

2x 13 l 18kg/h

Indeks	00007452	00028762	00007354	00028763
Model	FE 31 ELT	FE 31/13 ELT	FE 61 ELT	FE 61/13 ELT
Wymiary mm	330 x 600 x 860 - 920	330 x 660 x 900	660 x 600 x 860 - 920	660 x 600 x 900
Moc elektryczna kW	6	9,9	2x 6	19,8
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	27,6	31,7	46,9	54,8
Cena netto PLN	**3 699,-**	**4 199,-**	**6 389,-**	**6 999,-**

Podgrzewacz frytek

- pojemność GN 1/2- 200
- dodatkowe dno
- kran spustowy 3/4“
- ⊕ **blokada zaworu spustowego**
- temperatura 30-90 °C



230/1N | CERAMIC | 30-90 | SECURE DRAIN TAP

Indeks	00000505
Model	UH 30 EL
Wymiary mm	330 x 600 x 290
Moc elektryczna kW	0,85
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	13
Cena netto PLN	**2 269,-**

KOSZE DO FRYTOWNICY

Kosz do frytownicy

Indeks	00003451	00028692	00028693	00028694	00003453	00003451	00003449
Model	1/1 dla 8 l	1/2 dla 8 l	1/1 dla 13 l	1/2 dla 13 l	1/1 dla 16 l	1/2 dla 16 l	1/3 dla 16 l
Wymiary mm	210 x 235 x 100	100 x 235 x 100	210 x 300 x 120	100 x 300 x 120	455 x 245 x 85	210 x 235 x 100	132 x 235 x 100
Waga kg	0,7	0,5	0,7	0,5	1,1	1,1	0,5
Cena netto PLN	**169,-**	**169,-**	**209,-**	**189,-**	**285,-**	**169,-**	**129,-**

Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne

SECURE DRAIN TAP

INCOLOY

30-110

- podwójnie tłoczona wanna
- kran spustowy 3/4“
- ⊕ **blokada zaworu spustowego**
- regulacja temperatury 30-110 °C
- termostat zabezpieczający 130 °C
- dostępne kosze: **(brak w zestawie)**
  K/VT 1- 280 x 200 x 135 mm
  K/VT 2- 280 x 100 x 135 mm
  K/VT 4- 135 x 98 x 135 mm

230/1N

400/3N

Indeks	00024208	00024209
Model	VT 30 EL	VT 60 EL
Wymiary mm	330 x 600 x 290	660 x 600 x 290
Moc elektryczna kW	3	6
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Kosze	4	8
Waga kg	10,3	18,5
Cena netto PLN	**2 069,-**	**3 159,-**

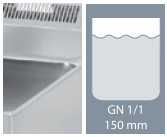
Kosz do VT

- kosz do gotowania makaronu

Ułożenie koszy w wannie makaroniarki

Indeks	00006582	00006583	00006584
Model	K/VT 1	K/VT 2	K/VT 4
Wymiary mm	280 x 200 x 135	280 x 100 x 135	135 x 98 x 135
Cena netto PLN za szt.	**299,-**	**289,-**	**209,-**

Bemar elektryczny



°C
30-90

SECURE
DRAIN TAP

- tłoczona wanna
- kran spustowy 3/4“
- ⊕ **blokada zaworu spustowego**
- wanna na GN- 1/1 - 150
- regulacja temperatury 30-90 °C

230/1N

230/1N

Indeks	00000510	00000511
Model	BM 30 EL	BM 60 EL
Wymiary mm	330 x 600 x 290	660 x 600 x 290
Moc elektryczna kW	1,5	3
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	12,9	22,8
Cena netto PLN	**1 539,-**	**2 499,-**

Patelnia multifunkcyjna

SECURE DRAIN TAP

10mm IRON

°C 50-300

- wykonanie nierdzewne
- kran spustowy 3/4“
- ⊕ **blokada zaworu spustowego**
- sterowanie z krótszego boku
- stal o grubości 10 mm
- doskonała przewodność cieplna
- kontrolka pracy i grzania
- płyta robocza wykonana ze specjalnego stopu
- korek płyty roboczej
- idealny do smażenia langoszów

230/1N

Indeks	00022126
Model	FT 30 ELMK
Wymiary mm	330 x 600 x 290
Moc elektryczna kW	3
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz
Wymiary płyty cm	530 x 320 x 60
Waga kg	24,4
Cena netto PLN	**2 449,-**

Piekarnik elektryczny

- piekarnik elektryczny 3,13 kW
- pojemność piekarnika: 4x GN 1/1 65
- na piekarniku można postawić dowolne urządzenia- zgodnie z wymiarem

°C
50-300

przykładowe ułożenie urządzeń na piekarniku

GN1/1
3,13kW 230/1N

Indeks	00000504
Model	PT 90 EL
Wymiary mm	990 x 600 x 570 - 630
Moc elektryczna kW	3,13
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	54,1
Cena netto PLN	**4 199,-**

Płyta robocza

- wytłaczana górna płyta

PP 60 EL
- regulacja temperatury: 30-90°C

UM 30 EL
- płyta robocza ze zlewem
- bateria
- wymiar zlewu: 230 x 300 x 200 mm

Indeks	00000506	00000507	00000508	00000509
Model	PP 30 L	PP 60 L	PP 60 EL	UM 30 EL
Wymiary mm	330 x 600 x 290	660 x 600 x 290	660 x 600 x 290	330 x 600 x 290
Wymiary płyty mm	280 x 480	480x600	600 x 480	-
Zasilanie el. V/Hz	-	-	230 V / 50 Hz	-
Moc kW	-	-	0,7	-
Waga kg	7,2	12,8	13,4	9,6
Cena netto PLN	**769,-**	**999,-**	**1 299,-**	**1 499,-**

Podstawa

- masywne nogi w kształcie walca o średnicy 60 mm
- nogi z możliwością regulacji wysokości

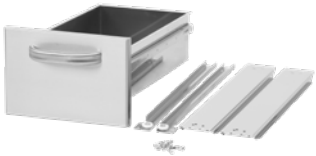
PO 30 L

P 30 L

Indeks	00000545	00000546	00000547	00000548	00000549	00000551
Model	PO 30 L	PO 60 L	PO 90 L	PO 120 L	P 30 L	P 60 L
Podstawa	otwarta	otwarta	otwarta	otwarta	zamknięta	zamknięta
Wymiary mm	330 x 510 x 570 - 630	660 x 510 x 570 - 630	990 x 510 x 570 - 630	1320 x 510 x 570 - 630	330 x 510 x 570 - 630	660 x 510 x 570 - 630
Waga kg	12,3	16,5	21,5	25,9	9,1	11,7
Cena netto PLN	**749,-**	**899,-**	**1 099,-**	**1 399,-**	**779,-**	**999,-**

Szuflada - zestaw

- szuflada z oprzyrządowaniem umożliwiającym jej montaż w podstawie
- do podstaw PZ 30 L i PZ 60 L



Indeks	00007365	00007366
Model	Z 30	Z 60
Waga kg	10,2	15,2
Cena netto PLN	**899,-**	**1 089,-**

Podstawa zamknięta

- nogi z możliwością regulacji wysokości
- drzwi (PDL-33) lub para drzwi (PDL-66)

PZ 30 L / PZ 60 L

- podstawa posiada dwie szuflady

PD 30 L

PZ 30 L

Indeks	00000550	00000552	00007360	00007361
Model	PD 30 L	PD 60 L	PZ 30 L	PZ 60 L
Wymiary mm	330 x 510 x 570	660 x 510 x 570	330 x 510 x 570	660 x 510 x 570
Waga kg	12,1	17,5	21	27
Cena netto PLN	**1 059,-**	**1 599,-**	**1 699,-**	**2 099,-**

Drzwi do podstawy

Indeks	00007362	00007363
Model	PD 60 - prawe	DL 60 - lewe
Waga kg	3	3
Strona	prawa	lewa
Cena netto PLN	**399,-**	**399,-**

Zestaw kółek

- zestaw kół do podstaw POL, PL, PDL, PZL
- 4 koła, w tym 2 z hamulcem

Indeks	00007364
Model	kółka
Waga kg	2,1
Cena netto PLN	**339,-**

Linia REDFOX 700

Kuchnie gazowe	331
Kuchnie z piekarnikiem	335
Kuchnie elektryczne	339
Płyty grillowe	342
Grille lawowe	350
Frytownice	353
Kosze do frytownic	356
Makaroniarki	357
Kosze do makaroniarek	359
Patelnie	360
Płyty robocze	363
Podstawy	365

Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

Linia REDFOX 700

Linia REDFOX 700

Nowoczesne technologicznie i praktyczne rozwiązanie, które w pełni spełnia standardowe wymagania techniczne i funkcjonalne, zapewniając wysoki komfort pracy dla użytkownika. REDFOX 700 to idealne rozwiązanie dla kuchni hotelowych, restauracji, barów i stołówek o dziennej wydajności do 300 posiłków.

Górne płyty robocze w urządzeniach REDFOX 700 zostały zaprojektowane i wykonane ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1,2 mm. Ochrona pokręteł IPX4 gwarantuje bezpieczne środowisko pracy - ochronę elementów sterowania przed wnikaniem wody.

System modułowy, który oferuje elementy o szerokości 400, 800 i 1200 mm, jest rozwiązaniem, które pozwala na montaż linii zgodnie z wymaganiami i możliwościami. Połączenie modułów w całą linię jest możliwe dzięki listwom ze stali nierdzewnej, które zapewniają doskonałe połączenie, jednocześnie zabezpieczając boczne przestrzenie między urządzeniami przed wnikaniem resztek produktów. Aby ułatwić instalację, wszystkie przyłącza mediów znajdują się na tylnej ściance urządzeń. Linię REDFOX 700 można umieścić nie tylko w rzędzie wzdłuż ściany, ale także w bloku centralnym w środku kuchni. W tym przypadku możliwe jest połączenie z linią REDFOX 900 - idealne wypoziomowanie, te same wysokości modułów.

- **Równomierny rozkład ciepła**
  Odpowiednie rozłożenie grzałek pod wanną
- **Wewnętrzna ochrona termostatyczna**
  Chroni urządzenie przed przegrzaniem
- **Palniki dwurzędowe**
  Precyzyjne sterowanie i idealny dobór mocy umożliwia szybkie przygotowanie posiłku
- **Maksymalne wykorzystanie powierzchni grzewczej**
  Równomierne rozłożenie grzałek pod całą płytą
- **Maksymalna wydajność**
  Dzięki połączeniu mocnego palnika i kamieni lawowych
- **Dla trudnych warunków**
  Tłoczona wanna ze wzmocnieniem zapewniającym wysoką odporność na uszkodzenia mechaniczne
- **Kran do napuszczania wody**
  Ciągłe uzupełnianie wodą minimalizuje częstotliwość całkowitej wymiany wody

Kuchnia gazowa

PILOT FLAME

- nowoczesne palniki gazowe ze specjalną mosiężną, dwurzędową nakładką
- solidne żeliwne ruszty
- stała świeczka
- tłoczona wanna pod palnikami ułatwia utrzymanie czystości
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ 50 + dysze na PB
- ochrona pokręteł IPX4

4,5 kW 7,5 kW GAS

4,5 kW 7,5 kW 7,5 kW GAS

7,5 kW 4,5 kW 7,5 kW 7,5 kW 4,5 kW GAS

Indeks	00027259	00027260	00027261
Model	SP-70/04 G	SP 70/08 G	SP 70/012 G
Wymiary mm	400 x 700 x 330	800 x 700 x 330	1200 x 700 x 330
Moc gazowa kW	12	27	39
Moc kcal/h	10 320	23 220	33 540
Ilość palników	4,5 kW 7,5 kW	4,5 kW 3x 7,5 kW	2x 4,5 kW 4x 7,5 kW
Waga kg	30	50	68
Cena netto PLN	**3 749,-**	**6 129,-**	**7 999,-**

Kuchnia gazowa

- jednorzędowe palniki gazowe
- solidne żeliwne ruszty
- tłoczona wanna pod palnikami ułatwia utrzymanie czystości
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ 50 + dysze na PB
- ochrona pokręteł IPX4

Indeks	00027262	00027263	00027264
Model	SPB 70/04 G	SPB 70/08 G	SPB 70/012 G
Wymiary mm	400 x 700 x 330	800 x 700 x 330	1200 x 700 x 330
Moc gazowa kW	9,5	21,5	31
Moc kcal/h	8 170	18 490	26 660
Ilość palników	3,5 kW 6 kW	3,5 kW 3x 6 kW	2x 3,5 kW 4x 6 kW
Waga kg	25	32	55
Cena netto PLN	**3 399,-**	**5 199,-**	**7 299,-**

Kuchnia gazowa

PILOT FLAME

- nowoczesne palniki gazowe ze specjalną mosiężną, dwurzędową nakładką
- solidne żeliwne ruszty
- stała świeczka
- tłoczona wanna pod palnikami ułatwia utrzymanie czystości
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ 50 + dysze na PB
- ochrona pokręteł IPX4
- szafka otwarta, drzwi jako opcja

4,5 kW 7,5 kW GAS

4,5 kW 7,5 kW 7,5 kW 7,5 kW GAS

7,5 kW 4,5 kW 7,5 kW 7,5 kW 7,5 kW 4,5 kW GAS

Indeks	00027265	00027266	00027267
Model	SP 70/40 G	SP 70/80 G	SP 70/120 G
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	12	27	39
Moc kcal/h	10 320	23 220	33 540
Ilość palników	4,5 kW 7,5 kW	4,5 kW 3x 7,5 kW	2x 4,5 kW 4x 7,5 kW
Waga kg	46	65	92
Cena netto PLN	**4 649,-**	**7 199,-**	**9 499,-**

Kuchnia gazowa

- jednorzędowe palniki gazowe
- solidne żeliwne ruszty
- tłoczona wanna pod palnikami ułatwia utrzymanie czystości
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ 50 + dysze na PB
- ochrona pokręteł IPX4
- szafka otwarta, drzwi jako opcja

Indeks	00027268	00027269	00027270
Model	SPB 70/40 G	SPB 70/80 G	SPB 70/120 G
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	9,5	21,5	31
Moc kcal/h	8 170	18 490	26 660
Ilość palników	3,5 kW 6 kW	3,5 kW 3x 6 kW	2x 3,5 kW 4x 6 kW
Waga kg	28	48	69
Cena netto PLN	**4 349,-**	**6 249,-**	**8 699,-**

Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym

°C
50-300

PILOT FLAME

- nowoczesne palniki gazowe ze specjalną mosiężną, dwurzędową nakładką
- solidne żeliwne ruszty
- stała świeczka
- tłoczona wanna pod palnikami ułatwia utrzymanie czystości
- termostat bezpieczeństwa 360°C
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ 50 + dysze na PB
- ochrona pokręteł IPX4

SPT 70/120 21 GE

- szafka z drzwiami po prawej stronie

4,5 kW 7,5 kW 7,5 kW 7,5 kW GAS

GN1/1
3,13kW 230/1N

4,5 kW 7,5 kW 7,5 kW 7,5 kW GAS

GN2/1
6,3kW 400/3N

7,5 kW 4,5 kW 7,5 kW 7,5 kW 7,5 kW 4,5 kW GAS

GN2/1
6,3kW 400/3N

Indeks	00027271	00027273	00026435
Model	SPT 70/80 11 GE	SPT 70/80 21 GE	SPT 70/120 21 GE
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	27	27	39
Moc kcal/h	23 220	23 220	33 540
Ilość palników	2x 4,5 kW 2x 7,5 kW	2x 4,5 kW 2x 7,5 kW	3x 4,5 kW 3x 7,5 kW
Moc elektryczna kW	3,13	6,3	6,3
Piekarnik	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt GN 2/1
Waga kg	78	98	125
Cena netto PLN	**10 599,-**	**10 499,-**	**14 199,-**

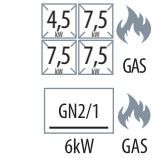
Kuchnia gazowa z piekarnikiem

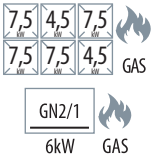
PILOT FLAME

- nowoczesne palniki gazowe ze specjalną mosiężną, dwurzędową nakładką
- solidne żeliwne ruszty
- stała świeczka
- tłoczona wanna pod palnikami ułatwia utrzymanie czystości
- piekarnik statyczny wykonany ze stali nierdz. z rusztem GN 2/1
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ 50 + dysze na PB
- ochrona pokręteł IPX4

SPT 70/120 21 G

- szafka z drzwiami po prawej stronie





Indeks	00027272	00027274
Model	SPT 70/80 21 G	SPT 70/120 21 G
Wymiary mm	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	33	45
Moc kcal/h	28 380	38 700
Ilość palników	4,5 kW 3x 7,5 kW	2x 4,5 kW 4x 7,5 kW
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt GN 2/1
Waga kg	105	141
Cena netto PLN	**10 999,-**	**14 199,-**

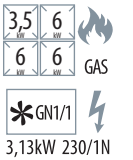
Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym

°C
50-300

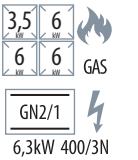
- nowoczesne jednorzędowe palniki gazowe
- solidne żeliwne ruszty
- stała świeczka
- tłoczona wanna pod palnikami ułatwia utrzymanie czystości
- piekarnik konwekcyjny wykonany ze stali nierdz. z rusztem GN 1/1
- termostat bezpieczeństwa 360°C
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ 50 + dysze na PB
- ochrona pokręteł IPX4

SPBT 70/120 21 GE

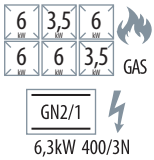
- szafka z drzwiami po prawej stronie



3,13kW 230/1N



6,3kW 400/3N



6,3kW 400/3N

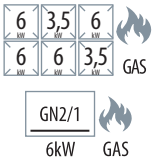
Indeks	00027275	00027277	00027279
Model	SPBT 70/80 11 GE	SPBT 70/80 21 GE	SPBT 70/120 21 GE
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	21,5	21,5	31
Moc kcal/h	18 490	18 490	26 660
Ilość palników	3,5 kW 3x 6 kW	3,5 kW 3x 6 kW	2x 3,5 kW 4x 6 kW
Moc elektryczna kW	3,13	6,3	6,3
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Piekarnik	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt GN 2/1
Waga kg	73	83	115
Cena netto PLN	**9 349,-**	**10 499,-**	**12 799,-**

Kuchnia gazowa z piekarnikiem

- nowoczesne jednorzędowe palniki gazowe
- solidne żeliwne ruszty
- stała świeczka
- tłoczona wanna pod palnikami ułatwia utrzymanie czystości
- dostarczana z zamontowanymi dyszami na gaz ziemny GZ 50 + dysze na PB
- ochrona pokręteł IPX4

SPBT 70/120 21 G

- termostat bezpieczeństwa 360°C
- szafka z drzwiami po prawej stronie



Indeks	00027276	00027278
Model	SPBT 70/80 21 G	SPBT 70/120 21 G
Wymiary mm	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc gazowa kW	27,5	37
Moc kcal/h	23 650	31 820
Ilość palników	3,5 kW 3x 6 kW	2x 3,5 kW 4x 6 kW
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt GN 2/1
Waga kg	84	129
Cena netto PLN	**10 499,-**	**12 799,-**

Kuchnia elektryczna

°C 50-400

Ø 22 cm

- 6-stopniowa regulacja mocy
- wewnętrzny termostat - zabezpieczenie przed przegrzaniem
- termostat bezpieczeństwa 360°C
- tłoczona wanna pod płytą ułatwia utrzymanie czystości
- ochrona pokręteł IPX4

Indeks	00027280	00027281	00027282
Model	SP 70/04 E	SP 70/08 E	SP 70/012 E
Wymiary mm	400 x 700 x 330	800 x 700 x 330	1200 x 700 x 330
Moc elektryczna kW	5,2	10,4	15,6
Ilość palników	2x 2,6 kW	4x 2,6 kW	6x 2,6 kW
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Wymiary płyty mm	Ø 22	Ø 22	Ø 22
Waga kg	20	39	56
Cena netto PLN	**2 629,-**	**3 899,-**	**5 289,-**

Kuchnia elektryczna

°C 50-400 Ø 22 cm

- 6-stopniowa regulacja mocy
- wewnętrzny termostat - zabezpieczenie przed przegrzaniem
- termostat bezpieczeństwa 360°C
- tłoczona wanna pod płytą ułatwia utrzymanie czystości
- ochrona pokręteł IPX4
- podstawa zamknięta bez drzwi

2,6 kW 2,6 kW 400V

2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 400V

2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 2,6 kW 400V

Indeks	00026426	00027283	00027284
Model	SP 70/40 E	SP 70/80 E	SP 70/120 E
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	5,2	10,4	15,6
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Wymiary płyty mm	Ø 22	Ø 22	Ø 22
Ilość palników	2x 2,6 kW	4x 2,6 kW	6x 2,6 kW
Waga kg	32	55	80
Cena netto PLN	**3 699,-**	**4 999,-**	**6 799,-**

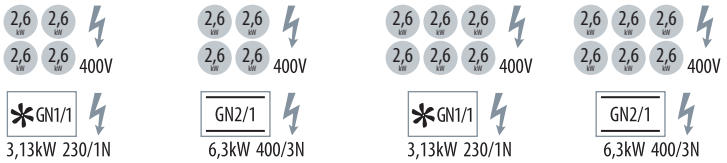
Kuchnia elektryczna z piekarnikiem

°C 50-400 Ø 22 cm

- 6-stopniowa regulacja mocy
- wewnętrzny termostat - zabezpieczenie przed przegrzaniem
- termostat bezpieczeństwa 360°C
- tłoczona wanna pod płytą ułatwia utrzymanie czystości
- ochrona pokręteł IPX4

SPT 70/120 11 E / SPT 70/120 21 E

- szafka zamknięta z drzwiami



Indeks	00027285	00027286	00027287	00027288
Model	SPT 70/80 11 E	SPT 70/80 21 E	SPT 70/120 11 E	SPT 70/120 21 E
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	1200 x 700 x 900	1200 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	13,53	16,7	18,73	21,9
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	230 V / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Ilość palników	4x 2,6 kW	4x 2,6 kW	6x 2,6 kW	6x 2,6 kW
Piekarnik	konwekcyjny / ruszt 1/1	statyczny / ruszt 2/1	konwekcyjny / ruszt 1/1	statyczny / ruszt 2/1
Waga kg	80	89	111	120
Cena netto PLN	**8 199,-**	**9 199,-**	**11 199,-**	**11 899,-**

Płyta grillowa gazowa

12mm STAINLESS PIEZZO GAS

- płyta robocza gładka wykonana ze specjalnej stali o grubości 12 mm
- powierzchnia robocza 396 x 510 mm
- wysoka, zdejmowana osłona wokół płyty zapewniająca higienę
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- w komplecie nierdzewna szpatułka do usuwania zapieczeń
- szufladka na tłuszcz
- ochrona pokręteł IPX4

FTH 70/08 G / FTHC 70/08 G

- powierzchnia robocza 796 x 510 mm
- oddzielne sterowanie dla każdej ze stref

Indeks	00027300	00027301	00027304	00027305
Model	FTH 70/04 G	FTHC 70/04 G	FTH 70/08 G	FTHC 70/08 G
Wymiary mm	400 x 700 x 330	400 x 700 x 330	800 x 700 x 330	800 x 700 x 330
Płyta	-	chromowana	-	chromowana
Moc kW	7	7	2x 7	2x 7
Moc kcal/h	6020	6020	12040	12040
Waga kg	38	38	69	69
Cena netto PLN	**4 199,-**	**5 289,-**	**6 789,-**	**8 499,-**

Płyta grillowa gazowa

12mm STAINLESS PIEZZO GAS

- płyta robocza ryflowana wykonana ze specjalnej stali o grubości 12 mm
- powierzchnia robocza 396 x 510 mm
- wysoka, zdejmowana osłona wokół płyty zapewniająca higienę
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- w komplecie nierdzewna szpatułka do usuwania zapieczeń
- szufladka na tłuszcz
- ochrona pokręteł IPX4

FTHR 70/08 G / FTHRC 70/08 G / FTR 70/08 G / FTRC 70/08 G

- powierzchnia robocza 796 x 510 mm
- oddzielne sterowanie dla każdej ze stref

Indeks	00027302	00027303	00027306	00027307	00027308	00027309
Model	FTR 70/04 G	FTRC 70/04 G	FTHR 70/08 G	FTHRC 70/08 G	FTR 70/08 G	FTRC 70/08 G
Wymiary mm	400 x 700 x 330	400 x 700 x 330	800 x 700 x 330	800 x 700 x 330	800 x 700 x 330	800 x 700 x 330
Płyta	-	chromowana	-	chromowana		chromowana
Moc kW	7	7	2x 7	2x 7	2x 7	2x 7
Moc kcal/h	6020	6020	12040	12040	12040	12040
Waga kg	38	38	69	69	69	69
Cena netto PLN	**4 569,-**	**5 699,-**	**6 599,-**	**8 499,-**	**6 979,-**	**8 799,-**

Płyta grillowa gazowa

12mm STAINLESS PIEZZO GAS

- płyta robocza gładka wykonana ze specjalnej stali o grubości 12 mm
- powierzchnia robocza 396 x 510 mm
- wysoka, zdejmowana osłona wokół płyty zapewniająca higienę
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- w komplecie nierdzewna szpatułka do usuwania zapieczeń
- szufladka na tłuszcz
- ochrona pokręteł IPX4
- podstawa z szafką

FTH 70/80 G / FTHC 70/80 G

- powierzchnia robocza 796 x 510 mm
- oddzielne sterowanie dla każdej ze stref

Indeks	00027310	00027311	00027314	00027315
Model	FTH 70/40 G	FTHC 70/40 G	FTH 70/80 G	FTHC 70/80 G
Wymiary mm	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Płyta	-	chromowana	-	chromowana
Moc kW	7	7	2x 7	2x 7
Moc kcal/h	6020	6020	12040	12040
Waga kg	49	49	87	87
Cena netto PLN	**5 149,-**	**6 249,-**	**7 699,-**	**9 599,-**

Płyta grillowa gazowa

12mm STAINLESS | PIEZZO | GAS

- płyta robocza ryflowana wykonana ze specjalnej stali o grubości 12 mm
- powierzchnia robocza 396 x 510 mm
- wysoka, zdejmowana osłona wokół płyty zapewniająca higienę
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- w komplecie nierdzewna szpatułka do usuwania zapieczeń
- szufladka na tłuszcz
- ochrona pokręteł IPX4
- podstawa z szafką

FTHR 70/80 G / FTHRC 70/80 G / FTR 70/80 G / FTRC 70/80 G

- powierzchnia robocza 796 x 510 mm
- oddzielne sterowanie dla każdej ze stref

Indeks	00027312	00027313	00026421	00027316	00027317	00027318
Model	FTR 70/40 G	FTRC 70/40 G	FTHR 70/80 G	FTHRC 70/80 G	FTR 70/80 G	FTRC 70/80 G
Wymiary mm	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Płyta	-	chromowana	-	chromowana	-	chromowana
Moc kW	7	7	2x 7	2x 7	2x 7	2x 7
Moc kcal/h	6020	6020	12040	12040	12040	12040
Waga kg	49	49	87	87	87	87
Cena netto PLN	**5 499,-**	**6 599,-**	**7 899,-**	**9 699,-**	**8 099,-**	**9 899,-**

Płyta grillowa elektryczna

12mm IRON | °C 50-300 | 400/3N

- płyta robocza gładka wykonana ze specjalnej stali o grubości 12 mm
- powierzchnia robocza 396 x 510 mm
- wysoka, zdejmowana osłona wokół płyty zapewniająca higienę
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- w komplecie nierdzewna szpatułka do usuwania zapieczeń
- szufladka na tłuszcz
- ochrona pokręteł IPX4

FTH 70/08 E / FTHC 70/08 E

- powierzchnia robocza 796 x 510 mm
- oddzielne sterowanie dla każdej ze stref

Indeks	00027319	00027320	00027323	00027324
Model	FTH 70/04 E	FTHC 70/04 E	FTH 70/08 E	FTHC 70/08 E
Wymiary mm	400 x 700 x 330	400 x 700 x 330	800 x 700 x 330	800 x 700 x 330
Płyta	-	chromowana	-	chromowana
Moc kW	4,5	4,5	2x 4,5	2x 4,5
Waga kg	36	36	66	66
Cena netto PLN	**3 899,-**	**4 949,-**	**5 879,-**	**7 699,-**

Płyta grillowa elektryczna

12mm IRON | °C 50-300 | 400/3N

- płyta robocza ryflowana wykonana ze specjalnej stali o grubości 12 mm
- powierzchnia robocza 396 x 510 mm
- wysoka, zdejmowana osłona wokół płyty zapewniająca higienę
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- w komplecie nierdzewna szpatułka do usuwania zapieczeń
- szufladka na tłuszcz
- ochrona pokręteł IPX4

FTHR 70/08 E / FTHRC 70/08 E / FTR 70/08 E / FTRC 70/08 E

- powierzchnia robocza 796 x 510 mm
- oddzielne sterowanie dla każdej ze stref

Indeks	00027321	00027322	00027325	00027326	00027327	00027328
Model	FTR 70/04 E	FTRC 70/04 E	FTHR 70/08 E	FTHRC 70/08 E	FTR 70/08 E	FTRC 70/08 E
Wymiary mm	400 x 700 x 330	400 x 700 x 330	800 x 700 x 330	800 x 700 x 330	800 x 700 x 330	800 x 700 x 330
Płyta	-	chromowana	-	chromowana	-	chromowana
Moc kW	4,5	4,5	2x 4,5	2x 4,5	2x 4,5	2x 4,5
Waga kg	36	36	66	66	66	66
Cena netto PLN	4 **199,-**	5 **299,-**	6 **239,-**	**8 099,-**	6 **299,-**	**8 099,-**

Płyta grillowa elektryczna

12mm IRON | °C 50-300 | 400/3N

- płyta robocza gładka wykonana ze specjalnej stali o grubości 12 mm
- powierzchnia robocza 396 x 510 mm
- wysoka, zdejmowana osłona wokół płyty zapewniająca higienę
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- w komplecie nierdzewna szpatułka do usuwania zapieczeń
- szufladka na tłuszcz
- ochrona pokręteł IPX4

FTH 70/80 E / FTHC 70/80 E

- powierzchnia robocza 796 x 510 mm
- oddzielne sterowanie dla każdej ze stref

Indeks	00027329	00027330	00027333	00027334
Model	FTH 70/40 E	FTHC 70/40 E	FTH 70/80 E	FTHC 70/80 E
Wymiary mm	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Płyta	-	chromowana	-	chromowana
Moc kW	2x 4,5	2x 4,5	2x 4,5	2x 4,5
Waga kg	47	47	81	81
Cena netto PLN	**4 789,-**	**5 866,-**	**6 879,-**	**8 429,-**

Płyta grillowa elektryczna

12mm IRON | 50-300 °C | 400/3N

- płyta robocza ryflowana wykonana ze specjalnej stali o grubości 12 mm
- powierzchnia robocza 396 x 510 mm
- wysoka, zdejmowana osłona wokół płyty zapewniająca higienę
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- w komplecie nierdzewna szpatułka do usuwania zapieczeń
- szufladka na tłuszcz
- ochrona pokręteł IPX4

FTHR 70/80 E / FTHRC 70/80 E / FTR 70/80 E / FTRC 70/80 E

- powierzchnia robocza 796 x 510 mm
- oddzielne sterowanie dla każdej ze stref

Indeks	00027331	00027332	00027335	00027336	00027337	00027338
Model	FTR 70/40 E	FTRC 70/40 E	FTHR 70/80 E	FTHRC 70/80 E	FTR 70/80 E	FTRC 70/80 E
Wymiary mm	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Płyta	-	chromowana	-	chromowana	-	chromowana
Moc kW	4,5	4,5	2x 4,5	2x 4,5	2x 4,5	2x 4,5
Waga kg	47	47	81	81	81	81
Cena netto PLN	5 **149,-**	6 **239,-**	7 **129,-**	**8 939,-**	**7 339,-**	**9 159,-**

Grill lawowy gazowy

PIEZZO GAS

- nierdzewny korpus
- zdejmowalny ruszt wykonany ze stali AISI 304
- powierzchnia robocza 380 x 520 mm
- wyjmowana grzałka
- wysoka, zdejmowana osłona wokół rusztów zapewniająca higienę
- szufladka na tłuszcz
- uniwersalny ruszt w zestawie
- kamienie lawowe w zestawie
- przyłącze gazu G ½"
- ochrona pokręteł IPX4

GL 70/08 G

- powierzchnia robocza 2x 380 x 520 mm
- oddzielne sterowanie dla każdej ze stref

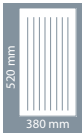
Indeks	00027339	00027340
Model	GL 70/04 G	GL 70/08 G
Wymiary mm	400 x 700 x 330	800 x 700 x 330
Moc kW	6,5	2x 6,5
Moc kcal/h	5 590	11 180
Waga kg	26	53
Cena netto PLN	**4 789,-**	**7 489,-**

Grill lawowy gazowy

- nierdzewny korpus
- zdejmowalny ruszt wykonany ze stali AISI 304
- powierzchnia robocza 380 x 520 mm
- wyjmowana grzałka
- wysoka, zdejmowana osłona wokół rusztów zapewniająca higienę
- szufladka na tłuszcz
- uniwersalny ruszt w zestawie
- kamienie lawowe w zestawie
- przyłącze gazu G ½"
- ochrona pokręteł IPX4
- podstawa z szafką

GL 70/80 G

- powierzchnia robocza 2x 380 x 520 mm
- oddzielne sterowanie dla każdej ze stref



Indeks	00026424	00027341
Model	GL 70/40 G	GL 70/80 G
Wymiary mm	400 x 700 x 330	800 x 700 x 330
Moc kW	6,5	2x 6,5
Moc kcal/h	5 590	11 180
Waga kg	42	69
Cena netto PLN	**5 699,-**	**8 579,-**

Ruszt do grilla lawowego

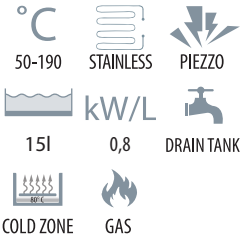
- ruszt uniwersalny idealny do grillowania mięsa, wyrobów mięsnych, kiełbasek, ryb

GL 700 S

- ruszt idealny do grillowania warzyw, ryb

Indeks	00027342	00027343
Model	GL 700 M	GL 700 S
Wymiary mm	380 x 520 x 90	800 x 700 x 330
Waga kg	49	3,4
Cena netto PLN	**459,-**	**459,-**

Frytownica gazowa



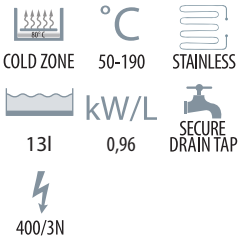
- termostat kontrolujący temp. oleju zabezpiecza przez przegrzaniem oleju
- zabezpieczenie położenia grzałek uniemożliwiające pracę przy niewłaściwej pozycji
- „zimna strefa”- system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- łatwe sterowanie
- kosz o wymiarze 280 x 295 x 100 mm
- zawór spustowy z zabezpieczeniem
- wypuszczanie oleju za pomocą zaworu do pojemnika wewnątrz podstawy
- ochrona pokręteł IPX4

FE 70/80 G

- 2x kosz o wymiarze: 280 x 295 x 100 mm
- 2x zawór spustowy z zabezpieczeniem

Indeks	00027292	00027293
Model	FE 70/40 G	FE 70/80 G
Wymiary mm	400 x 700 x 1090	800 x 700 x 1090
Moc gazowa kW	12	2x 12
Moc kcal/h	10 320	20 640
Waga kg	44	71
Cena netto PLN	**6 999,-**	**12 199,-**

Frytownica elektryczna



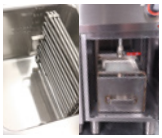
- termostat kontrolujący temp. oleju zabezpiecza przez przegrzaniem oleju
- obrotowe grzałki ze stali AISI 304 umożliwiają łatwe czyszczenie tłoczonej komory
- zabezpieczenie położenia grzałek uniemożliwiające pracę przy niewłaściwej pozycji
- „zimna strefa”- system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- łatwe sterowanie
- kosz o wymiarze 280 x 295 x 100 mm
- zawór spustowy (z zabezpieczeniem) umieszczony na panelu sterującym
- ochrona pokręteł IPX4

FE 70/08 E

- 2x kosz o wymiarze 280 x 295 x 100 mm
- 2x zawór spustowy (z zabezpieczeniem) umieszczony na panelu sterującym

Indeks	00027294	00027295
Model	FE 70/04 E	FE 70/08 E
Wymiary mm	400 x 700 x 330	400 x 700 x 330
Moc elektryczna kW	12,5	2x 12,5
Waga kg	22	40
Cena netto PLN	**5 299,-**	**9 349,-**

Frytownica elektryczna



COLD ZONE | 50-190 °C | STAINLESS

17 l | 0,8 kW/L | DRAIN TANK

400/3N

- termostat kontrolujący temp. oleju zabezpieczający przez przegrzaniem oleju
- obrotowe grzałki ze stali AISI 304 umożliwiają łatwe czyszczenie tłoczonej komory
- zabezpieczenie położenia grzałek uniemożliwiające pracę przy niewłaściwej pozycji
- „zimna strefa”- system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- łatwe sterowanie
- kosz o wymiarze 280 x 295 x 100 mm
- zawór spustowy (z zabezpieczeniem) umieszczony na panelu sterującym
- ochrona pokręteł IPX4
- podstawa z drzwiami

FE 70/80 E

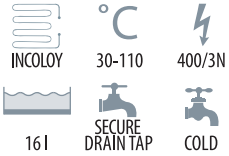
- 2x kosz o wymiarze: 280 x 295 x 100 mm
- 2x zawór spustowy z zabezpieczeniem

Indeks	00026423	00027296
Model	FE 70/40 E	FE 70/80 E
Wymiary mm	400 x 700 x 900	400 x 700 x 900
Moc kW	13,5	2x 13,5
Waga kg	45	79
Cena netto PLN	**6 399,-**	**10 399,-**

Kosze do frytownic

Indeks	00027353	00027354	00027355	00027356	00027357	00027358
Model	K 1/1 -13	K 1/1 -13T	K 1/1 -17	K 1/2 -13	K 1/2 -13T	K 1/2 -17
Do modelu	K 1/1 -13 l	K 1/1 -13 l TOP /15 l	K 1/1 -17 l	K 1/2 -13 l	K 1/2 -13 l TOP / 15 l	K 1/2 -17 l
Wymiary mm	215 x 300 x 120	280 x 285 x 100	280 x 300 x 120	105 x 300 x 120	135 x 295 x 100	135 x 300 x 120
Waga kg	0,9	1	1	0,8	0,8	0,8
Cena netto PLN	**209,-**	**209,-**	**209,-**	**179,-**	**179,-**	**199,-**

Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne



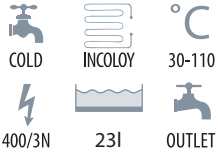
- termostat kontrolujący temp. wody
- wanna ze stali nierdzewnej AISI 316L
- masywny kran do napuszczania wody
- kontrolka informująca o gotowości grzałek
- grzałka Incoloy 825
- termostat bezpieczeństwa 130°C
- łatwe sterowanie
- wanna o wymiarze 30,8 x 33,6 x 21,3 cm
- zawór spustowy (z zabezpieczeniem) umieszczony na panelu sterującym
- ochrona pokręteł IPX4

VT 70/08 E

- 2x wanna o wymiarze 30,8 x 33,6 x 21,3 cm
- 2x zawór spustowy (z zabezpieczeniem) umieszczony na panelu sterującym

Indeks	00027297	00027298
Model	VT 70/04 E	VT 70/08 E
Wymiary mm	400 x 700 x 300	800 x 700 x 300
Moc kW	4,5	9
Waga kg	17	32
Cena netto PLN	**5 999,-**	**9 899,-**

Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne



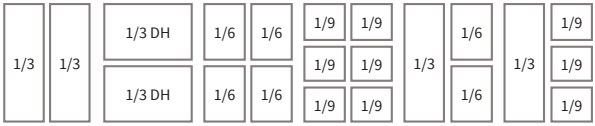
- termostat kontrolujący temperaturę wody
- wanna ze stali nierdzewnej AISI 316L
- masywny kran do napuszczania wody
- kontrolka informująca o gotowości grzałek
- grzałka Incoloy 825
- termostat bezpieczeństwa 130°C
- łatwe sterowanie
- wanna o wymiarze 30,8 x 33,6 x 21,3 cm
- zawór spustowy (z zabezpieczeniem) umieszczony na panelu sterującym
- ochrona pokręteł IPX4
- podstawa z drzwiami

VT 70/80 E

- 2x wanna o wymiarze 30,8 x 33,6 x 21,3 cm
- 2x zawór spustowy (z zabezpieczeniem) umieszczony na panelu sterującym

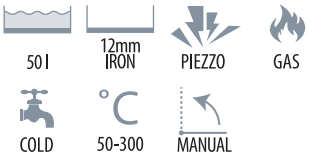
Indeks	00026428	00027299
Model	VT 70/40 E	VT 70/80 E
Wymiary mm	400 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc kW	6	12
Waga kg	40	71
Cena netto PLN	**7 399,-**	**12 399,-**

Kosze do makaroniarek



Indeks	00027359	00027360	00027361	00027362	00027363	00027364
Model	VT 1/3	VT 1/3 DH	VT 1/6 L	VT 1/6 P	VT 1/9 L	VT 1/9 P
Wymiary mm	145 x 290 x 215	290 x 160 x 215	145 x 160 x 215	145 x 160 x 215	145 x 105 x 215	145 x 105 x 215
Waga kg	1,2	1,2	0,8	0,8	0,7	0,7
Cena netto PLN	**369,-**	**369,-**	**309,-**	**309,-**	**309,-**	**309,-**

Patelnia uchylna gazowa



- pojemność użytkowa wanny 43 l
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- nierdzewna uchylna pokrywa
- system zabezpieczający przed poparzeniem- specjalny uchwyt i osłona pokrywy
- ręczne, mechaniczne uchylanie
- praktyczna, profilowana wylewka wanny
- kran i zawór do napuszczania wody (zimnej)
- termostat bezpieczeństwa 360°C
- ochrona pokręteł IPX4
- wyłącznik bezp. zapobiega włączeniu ogrzewania, jeśli wanna nie znajduje się w pozycji wyjściowej

BR 70/80 G

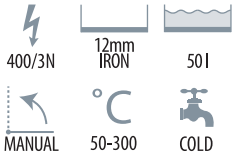
- nierdzewne boki wanny- dno ze specjalnego stopu o gr. 12 mm
- patelnia przeznaczona do smażenia i grillowania

BR 70/80 G/N

- nierdzewne boki wanny, dno ze stali nierdzewnej o gr. 12 mm
- patelnia przeznaczona do smażenia, grillowania, duszenia, gotowania

Indeks	00027289	00026422
Model	BR 70/80 G	BR 70/80 G/N
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc gazowa kW	12	12
Moc kcal/h	10 320	10 320
Waga kg	138	138
Cena netto PLN	**12 899,-**	**13 899,-**

Patelnia uchylna elektryczna



- pojemność użytkowa wanny 50 l
- patelnia wyposażona w system odprowadzający skropliny
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- nierdzewna uchylna pokrywa
- system zabezpieczający przed poparzeniem- specjalny uchwyt i osłona pokrywy
- ręczne, mechaniczne uchylanie
- praktyczna, profilowana wylewka wanny
- kran i zawór do napuszczania wody (zimnej)
- termostat bezpieczeństwa 360°C
- ochrona pokręteł IPX4
- wyłącznik bezp. zapobiega włączeniu ogrzewania, jeśli wanna nie znajduje się w pozycji wyjściowej

BR 70/80 E

- nierdzewne boki wanny- dno ze specjalnego stopu o gr. 12 mm
- patelnia przeznaczona do smażenia i grillowania

BR 70/80 E/N

- nierdzewne boki wanny, dno ze stali nierdzewnej o gr. 12 mm
- patelnia przeznaczona do smażenia, grillowania, duszenia, gotowania

Indeks	00027290	00027291
Model	BR 70/80 E	BR 70/80 E/N
Wymiary mm	800 x 700 x 900	800 x 700 x 900
Moc elektryczna kW	10,5	10,5
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	133	133
Cena netto PLN	**11 799,-**	**13 199,-**

Kocioł elektryczny 50 l

400/3N

- grzanie pośrednie
- specjalnie tłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej o grubości 1,2 mm
- kwasoodporne dno ze specjalnej stali AISI 316
- zabezpieczenie ciśnieniowe
- bateria - napełnianie zimną wodą
- uzupełnianie wody w płaszczu wodnym półautomatyczne lub przez armaturę
- możliwość wyboru pełnej lub połowicznej mocy grzałek
- regulacja temeratury 30-110 °C
- 7 stopniowa regulacja mocy grzania
- zawór spustowy standardowo okrągły 2”
- solidna konstrukcja
- specjalny kształt rękojeści chroni użytkownika przed poparzeniem
- regulowane nogi ze stali nierdzewnej
- ochrona pokręteł IPX4

NOWOŚĆ

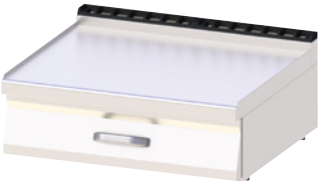
Indeks	00028572
Model	BI 70/80 50E
Wymiary mm	800 x 700 x 900
Pojemność l	50
Moc kW	10,5
Waga kg	133
Cena netto PLN	**17 799,-**

Płyta robocza

- wykonanie nierdzewne ze stali AISI 430
- płyta robocza ze stali AISI 304 o grubości 1,2 mm
- szuflada GN 1/1

PP 70/08

- szuflada 2x GN 1/1



Indeks	00027344	00027345
Model	PP 70/04	PP 70/08
Wymiary mm	400 x 700 x 330	800 x 700 x 330
Waga kg	19	30
Cena netto PLN	**1 999,-**	**2 699,-**

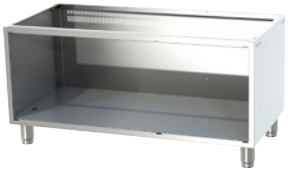
Płyta robocza

- wykonanie nierdzewne ze stali AISI 430
- płyta robocza ze stali AISI 304 o grubości 1,2 mm
- szuflada GN 1/1
- podstawa z szafką

Indeks	00026425	00027346
Model	PP 70/40	PP 70/80
Wymiary mm	400 x 700 x 330	800 x 700 x 900
Waga kg	30	46
Cena netto PLN	**2 999,-**	**3 699,-**

Podstawa zamknięta

- regulowana wysokość nóg



Indeks	00027347	00027348	00027349
Model	P 70/40	P 70/80	P 70/120
Wymiary mm	400 x 655 x 590	800 x 655 x 590	1200 x 655 x 590
Waga kg	13	16	21
Cena netto PLN	**959,-**	**1 099,-**	**1 490,-**

Drzwi prawe lub lewe

Indeks	00026429	00026430
Model	DL 90	DP 90
Waga kg	3,6	3,6
Cena netto PLN	**479,-**	**479,-**

Podstawa z drzwiami

- regulowana wysokość nóg

Indeks	00027350	00027351	00027352
Model	P 70/40 D	P 70/80 D	P 70/120 D
Wymiary mm	400 x 655 x 590	800 x 655 x 590	1200 x 655 x 590
Waga kg	15	23	35
Cena netto PLN	**1 359,-**	**1 859,-**	**2 499,-**

Listwa kryjąco - łącząca

Indeks	00026431
Model	CG 70
Wymiary mm	622 x 8 x 12
Waga kg	0,5
Cena netto PLN	**89,-**

Linia REDFOX 900

Kuchnie	371
Kuchnie z piekarnikiem	372
Płyty grillowe	380
Frytownice	384
Kosze do frytownic	386
Makaroniarki	387
Kosze do makaroniarek	388
Patelnie	390
Kotły	393
Płyty robocze	397
Akcesoria	399

Wszelkie ilustracje mają charakter poglądowy. Staramy się, aby prezentowane w katalogu dane techniczne były poprawne i aktualne. Ewentualne błędy lub braki w opisie produktów nie mogą być podstawą do roszczeń. W przypadku wątpliwości prosimy przed zakupem o skontaktowanie się z działem handlowym.

Linia REDFOX 900

Linia REDFOX 900

Linia REDFOX 900 to profesjonalne rozwiązanie dla wyjątkowo wymagających lokali gastronomicznych wydających do 500 dań dziennie.

Charakteryzuje się przede wszystkim wysoką mocą i łatwą obsługą. Do atutów linii REDFOX 900 należy wysoka wydajność wszystkich urządzeń. Tłoczone wanny z zaokrąglonymi narożnikami i ergonomicznym panelem przednim, z elementami umożliwiającymi łatwe sterowanie i eksploatację. Wszystkie moduły górne wyprodukowane są ze stali z AISI 304. Podstawy wyprodukowane są ze stali AISI 430. Nóżki podstaw wykonane są również ze stali nierdzewnej z możliwością regulacji wysokości.
Rozwiązanie konstrukcyjne umożliwia łatwy montaż, możliwość ustawienia linii pod ścianą lub jako centralnego bloku grzewczego. Wszystkie moduły posiadają listwę krawędziową zapobiegającą przedostawaniu się żywności do przestrzeni pomiędzy ścianami. Dodatkowo można zainstalować listwy, które łączą linię w jedną całość i całkowicie zamykają boczną przestrzeń.

Wszystkie podstawy są wyposażone w masywne nogi umożliwiające niwelowanie znaczących nierówności. Wszystkie modele gazowe są dostarczane w wersji na gaz ziemny z dodatkowymi dyszami na propan-butan. Wszystkie przyłącza są umieszczone na tylnej części urządzeń.

- Płyta wierzchnia modułów ze stali nierdzewnej AISI 304 o grubości 1,5 mm
- Tłoczone piekarniki nierdzewne do 6 kW GN 2/1
- Zaokrąglenie wszystkich krawędzi ułatwiające konserwację
- Nierdzewne teleskopowe nóżki

Kuchnia gazowa

OPTION
PILOT FLAME

- masywny ruszt wykonany z prętów ze stali nierdzewnej
- tłoczona, nierdzewna i wyjmowana wanna pod palnikami, umożliwia utrzymanie czystości i łatwy dostęp serwisowy
- bardzo wydajne profesjonalne palniki mosiężne Flamgas ze stałą świeczką
- możliwość ogrzewania garnków do 36 cm średnicy
- górna płyta wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- solidna konstrukcja powierzchni roboczej - wykonana z blachy o grubości 1,5 mm
- ergonomiczny kształt przedniego panelu
- otwarta szafka, drzwi jako opcja

NOWOŚĆ

Indeks	00016392	00007371	00028585
Model	SP 90/40 G	SP 90/80 G	SP 90/120 G
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Waga kg	44	86	103
Ilość palników	5 kW 8 kW	3,5 kW 5 kW 2x 8 kW	3,5 kW 5 kW 4x 8 kW
Cena netto PLN	**5 239,-**	**7 999,-**	**12 299,-**

Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym

- masywny ruszt wykonany z prętów ze stali nierdzewnej
- tłoczona, nierdzewna i wyjmowana wanna pod palnikami, umożliwia utrzymanie czystości i łatwy dostęp serwisowy
- możliwość ogrzewania garnków do 36 cm średnicy
- solidna konstrukcja powierzchni roboczej - wykonana z blachy o grubości 1,5 mm

OPTION
PILOT FLAME

5 kW 8 kW 8 kW 3,5 kW GAS

GN2/1 6kW GAS

5 kW 8 kW 8 kW 3,5 kW GAS

GN2/1 6,3kW 400/3N

5 kW 8 kW 8 kW 3,5 kW GAS

GN1/1 3,13kW 230/1N

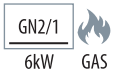
Indeks	00028588	00007372	00007373
Model	SPT 90/80 - 21 G	SPT 90/80 - 21 GE	SPT 90/80 - 11 GE
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Ilość palników	3,5 kW 5 kW 2x 8 kW	3,5 kW 5,5 kW 2x 8 kW	3,5 kW 5 kW 2x 8 kW
Piekarnik	statyczny / ruszt GN 2/1	statyczny / ruszt GN 2/1	konwekcyjny / ruszt 4x GN 1/1
Waga kg	115	100,5	97
Cena netto PLN	**12 999,-**	**11 399,-**	**11 999,-**

Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym

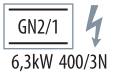
OPTION
PILOT FLAME

- masywny ruszt wykonany z prętów ze stali nierdzewnej
- tłoczona, nierdzewna i wyjmowana wanna pod palnikami, umożliwia utrzymanie czystości i łatwy dostęp serwisowy
- możliwość ogrzewania garnków do 36 cm średnicy
- solidna konstrukcja powierzchni roboczej - wykonana z blachy o grubości 1,5 mm
- stała świeczka

NOWOŚĆ



NOWOŚĆ



Indeks	00028586	00028587
Model	SPT 90/120 - 21 G	SPT 90/120 - 21 GE
Wymiary mm	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Piekarnik	statyczny na GN 2/1	statyczny na GN 2/1
Ilość palników	3,5 kW 5 kW 4x 8 kW	3,5 kW 5,5 kW 4x 8 kW
Waga kg	153	144
Cena netto PLN	**18 299,-**	**17 599,-**

Kuchnia elektryczna

°C
50-400

- urządzenie elektryczne trójfazowe
- termostat chroniący przed przegrzaniem
- 6-stopniowa regulacja mocy grzania
- możliwość ogrzewania garnków do 36 cm średnicy
- specjalnie tłoczona wanna pod płytami grzewczymi chroni je przed zabrudzeniem
- górna płyta wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- solidna konstrukcja powierzchni roboczej - wykonana z blachy o grubości 1,5 mm
- ergonomiczny kształt przedniego panelu
- otwarta szafka, drzwi jako opcja

3,5 kW 3,5 kW 400V

3,5 kW 3,5 kW 3,5 kW 3,5 kW 400V

Indeks	00016391	00007368
Model	SP 90/40 E	SP 90/80 E
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	3,5	3,5
Ilość palników	2x 3,5 kW	4x 3,5 kW
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Wymiary płyty mm	Ø 300	Ø 300
Waga kg	45,8	77,4
Cena netto PLN	**4 799,-**	**7 889,-**

Kuchnia elektryczna z piekarnikiem

°C
50-400

- urządzenie elektryczne trójfazowe
- możliwość ogrzewania garnków do 36 cm
- specjalnie tłoczona wanna pod płytami grzewczymi chroni je przed zabrudzeniem
- solidna konstrukcja powierzchni roboczej - wykonana z blachy o grubości 1,5 mm

SPT 90/80 - 21 E

- piekarnik elektryczny statyczny GN 2/1

3,5 kW 3,5 kW 3,5 kW 3,5 kW 400V

GN1/1
3,13kW 230/1N

3,5 kW 3,5 kW 3,5 kW 3,5 kW 400V

GN2/1
6,3kW 400/3N

Indeks	00007370	00007369
Model	SPT 90/80 - 11 E	SPT 90/80 - 21 E
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	17,13	20,3
Ilość palników	4x 3,5 kW	4x 3,5 kW
Piekarnik	konwekcyjny / 4x GN 1/1	statyczny / ruszt GN 2/1
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Wymiary pyty mm	Ø 300	Ø 300
Waga kg	100,9	107,4
Cena netto PLN	**11 599,-**	**11 999,-**

Kuchnia elektryczna

°C
50-400

- wolnostojąca konstrukcja z szafką i możliwością montażu drzwi
- odrębne zabezpieczenie termiczne dla każdej jednostki grzejnej
- tłoczona wanna dla wygodnego utrzymania w czystości
- otwarta szafka, drzwi jako opcja

3,5 kW 3,5 kW 400V

3,5 kW 3,5 kW 3,5 kW 3,5 kW 400V

Indeks	00020456	00020457
Model	SPQ 90/40 E	SPQ 90/80 E
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	7	14
Ilość palników	2x 3,5 kW	4x 3,5 kW
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Wymiary płyty mm	300 x 300	300 x 300
Waga kg	45	76,6
Cena netto PLN	**5 499,-**	**9 099,-**

Kuchnia elektryczna z piekarnikiem

°C
50-400

- 6-stopniowa regulacja mocy
- piekarnik konwekcyjny elektryczny GN 1/1

SPQT 90/80- 21 E

- piekarnik elektryczny statyczny GN 2/1

3,5 kW 3,5 kW 3,5 kW 3,5 kW 400V

GN1/1
3,13kW 230/1N

3,5 kW 3,5 kW 3,5 kW 3,5 kW 400V

GN2/1
6,3kW 400/3N

Indeks	00020460	00020461
Model	SPQT 90/80 - 11 E	SPQT 90/80 - 21 E
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	17,1	20
Ilość palników	4x 3,5 kW	4x 3,5 kW
Piekarnik	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt GN 2/1
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Wymiary pyty mm	300 x 300	300 x 300
Waga kg	100,1	106,6
Cena netto PLN	**12 589,-**	**13 159,-**

Kuchnia elektryczna na podstawie

°C
50-400

- jednostka grzejna ze specjalnego stopu stali
- wolnostojąca konstrukcja z szafką i możliwością montażu drzwi
- odrębne zabezpieczenie termiczne dla każdej jednostki grzejnej
- otwarta szafka, drzwi jako opcja

2,5 kW
2,5 kW
400V

2,5 kW 2,5 kW
2,5 kW 2,5 kW
400V

Indeks	00020458	00020459
Model	SPL 90/40 E	SPL 90/80 E
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	5	10
Ilość palników	2x 2,5 kW	4x 2,5 kW
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Wymiary płyty mm	300 x 300	300 x 300
Waga kg	61	105,3
Cena netto PLN	**4 739,-**	**7 889,-**

Kuchnia elektryczna z piekarnikiem

°C
50-400

- 6-stopniowa regulacja mocy
- piekarnik konwekcyjny GN 1/1

SPQT 90/80 - 21 E

- piekarnik elektryczny statyczny GN 2/1

2,5 kW 2,5 kW 2,5 kW 2,5 kW 400V

GN1/1

3,13kW 230/1N

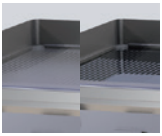
2,5 kW 2,5 kW 2,5 kW 2,5 kW 400V

GN2/1

6,3kW 400/3N

Indeks	00020462	00020463
Model	SPLT 90/80 - 11 E	SPLT 90/80 - 21 E
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	13,1	16,3
Ilość palników	4x 2,5 kW	4x 2,5 kW
Piekarnik	konwekcyjny / ruszt GN 1/1	statyczny / ruszt GN 2/1
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Wymiary pyty mm	300 x 300	300 x 300
Waga kg	128,8	135,3
Cena netto PLN	**11 499,-**	**11 849,-**

Płyta grillowa gazowa



GAS °C 60-300

PIEZZO Cr 0,03mm

- płyta robocza gładka wykonana ze specjalnej stali o grubości 15 mm
- wysoka, zdejmowana osłona o gr. 1,5 mm i wysokości 150 mm zapewniająca higienę wokół płyty
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- zbiornik na tłuszcz
- ochrona pokręteł IPX4

FTH 90/80 G / FTHC 90/80 G

- powierzchnia robocza 710 x 650 mm
- oddzielne sterowanie dla każdej ze stref

15mm IRON

15mm CHROMED

15mm IRON

15mm CHROMED

Indeks	00028575	00028577	00028576	00028578
Model	FTH 90/40 G	FTHC 90/40 G	FTH 90/80 G	FTHC 90/80 G
Wymiary mm	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc gazowa kW	8	8	16	16
Płyta	-	chromowana	-	chromowana
Wymiary płyty mm	310 x 650	310 x 650	710 x 650	710 x 650
Waga kg	68	68	120	120
Cena netto PLN	**7 099,-**	**7 799,-**	**11 999,-**	**12 999,-**

Płyta grillowa gazowa

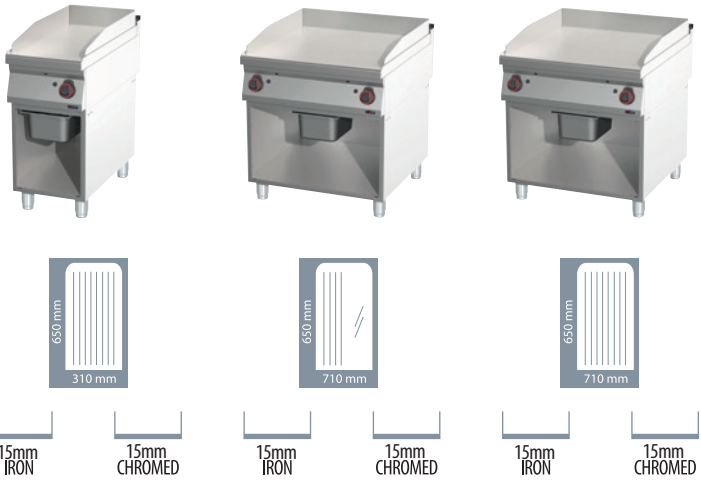
GAS °C 60-300

PIEZZO Cr 0,03mm

- płyta robocza gładka wykonana ze specjalnej stali o grubości 15 mm
- wysoka, zdejmowana osłona o gr. 1,5 mm zapewniająca higienę wokół płyty
- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- zbiornik na tłuszcz
- ochrona pokręteł IPX4

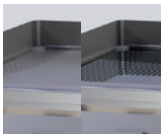
FTHR 90/80 G / FTHRC 90/80 G / FTR 90/80 G / FTRC 90/80 G

- powierzchnia robocza 710 x 650 mm
- oddzielne sterowanie dla każdej ze stref



Indeks	00028581	00028583	00028579	00028580	00028582	00028584
Model	FTR 90/40 G	FTRC 90/40 G	FTHR 90/80 G	FTHRC 90/80 G	FTR 90/80 G	FTRC 90/80 G
Wymiary mm	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc gazowa kW	8	8	16	16	16	16
Płyta	-	chromowana	-	chromowana	-	chromowana
Wymiary płyty mm	310 x 650	310 x 650	710 x 650	710 x 650	710 x 650	710 x 650
Waga kg	68	68	120	120	120	120
Cena netto PLN	**7 299,-**	**8 399,-**	**12 599,-**	**13 759,-**	**12 199,-**	**13 599,-**

Płyta grillowa elektryczna



400/3N | 50-300 °C | 0,03mm Cr

- płyta robocza gładka wykonana ze specjalnej stali o grubości 15 mm
- szczotkowana powierzchnia robocza
- szufladka na tłuszcz
- otwarta szafka, drzwi jako opcja

FTH 90/80 E / FTHC 90/80 E

- 2 strefy grzewcze sterowane oddzielnie

FTHC 90/40 E / FTHC 90/80 E

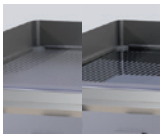
- płyta robocza gładka wykonana ze specjalnej stali o grubości 12 mm, chromowana - zespolona z rantem

15mm IRON | 15mm CHROMED

15mm IRON | 15mm CHROMED

Indeks	00010656	00010670	00010664	00010671
Model	FTH 90/40 E	FTHC 90/40 E	FTH 90/80 E	FTHC 90/80 E
Wymiary mm	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	6	6	12	12
Płyta	-	chromowana	-	chromowana
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Wymiary płyty cm	31 x 65	31 x 65	71 x 65	71 x 65
Waga kg	71	-	126,3	-
Cena netto PLN	**5 899,-**	**7 499,-**	**8 569,-**	**10 499,-**

Płyta grillowa elektryczna



400/3N | °C 50-300 | Cr 0,03mm

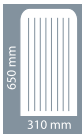
- płyta robocza ryflowana wykonana ze specjalnej stali o grubości 15 mm
- szczotkowana powierzchnia robocza
- szufladka na tłuszcz
- otwarta szafka, drzwi jako opcja

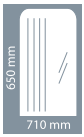
FTHR 90/80 E / FTHRC 90/80 E

- płyta robocza 1/2 gładka, 1/2 ryflowana

FTRC 90/40 E / FTHRC 90/80 E / FTRC 90/80 E

- płyta robocza ryflowana wykonana ze specjalnej stali o grubości 12 mm, chromowana - zespolona z rantem





15mm IRON | 15mm CHROMED | 15mm IRON | 15mm CHROMED | 15mm IRON | 15mm CHROMED

Indeks	00010658	00020464	00010669	00020466	00010666	00020465
Model	FTR 90/40 E	FTRC 90/40 E	FTHR 90/80 E	FTHRC 90/80 E	FTR 90/80 E	FTRC 90/80 E
Wymiary mm	400 x 900 x 900	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	6	6	12	12	12	12
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Płyta	-	chromowana	-	chromowana	-	chromowana
Wymiary płyty cm	31 x 65	31 x 65	71 x 65	71 x 65	71 x 65	71 x 65
Waga kg	-	71	-	126,3	-	126,3
Cena netto PLN	**6 459,-**	**7 839,-**	**9 099,-**	**11 099,-**	**9 579,-**	**11 099,-**

Frytownica gazowa

COLD ZONE GAS PIEZZO

DRAIN TANK kW/L 0,8

- termostat kontrolujący temp. oleju zabezpiecza przed przegrzaniem oleju
- zabezpieczenie położenia grzałek uniemożliwiające pracę przy niewłaściwej pozycji
- „zimna strefa" - system zapobiegający przypalaniu się resztek żywności
- łatwe sterowanie
- kosz o wymiarze 28 x 30 x 12 cm
- zawór spustowy z zabezpieczeniem
- wypuszczanie oleju za pomocą zaworu do pojemnika wewnątrz podstawy
- ochrona pokręteł IPX4

FE 70/80 17 G

- 2x kosz o wymiarze 28 x 30 x 12 cm
- 2x zawór spustowy z zabezpieczeniem

NOWOŚĆ

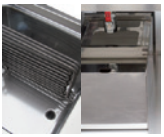
17 l

NOWOŚĆ

2x 17 l

Indeks	00028573	00028574
Model	FE 90/40 17 G	FE 90/80 17 G
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc gazowa kW	14	28
Waga kg	52	85
Cena netto PLN	**11 399,-**	**19 499,-**

Frytownica elektryczna



400/3N | STAINLESS | °C 50-190

COLD ZONE | DRAIN TANK | kW/L 0,8

- tłoczona komora z obrotową grzałką o podwójnym uzwojeniu
- pod grzałką znajduje się głęboka zimna strefa
- wypuszczanie oleju za pomocą zaworu do pojemnika GN wewnątrz podstawy
- wytrzymałe kosze
- możliwe użycie 2 koszy wewnątrz jednej komory

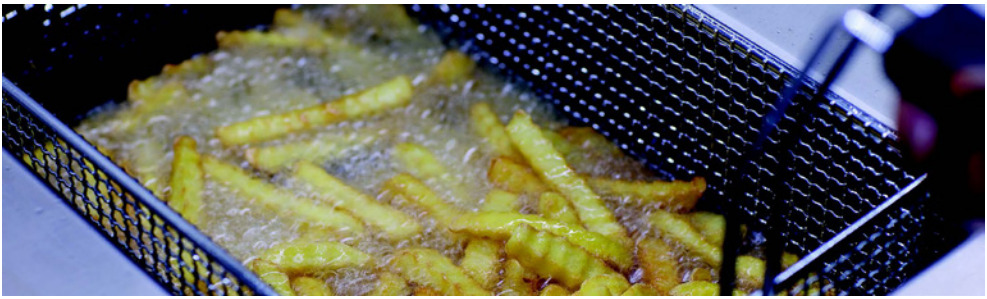
17 l

2x 17 l

Indeks	00016393	00016394
Model	FE 90/40 17 E	FE 90/80 17 E
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc kW	13,5	27
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Waga kg	52,4	89,7
Cena netto PLN	**7 759,-**	**12 299,-**

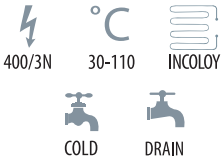
Kosz do frytownicy

Indeks	00020467	00020468
Model	K 1/2 17l	K 1/1 17 l
Wymiary mm	135 x 300 x 120	280 x 300 x 120
Waga kg	0,8	1
Cena netto PLN	**195,-**	**215,-**



Makaroniarka

- obrotowa grzałka wewnątrz komory wykonana ze specjalnego materiału odpornego na sól - Incoloy 820
- górna płyta wykonana ze stali nierdzewnej AISI 304
- ergonomiczny kształt przedniego panelu



33 l

2x 33 l

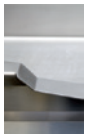
Indeks	00016395	00016396
Model	VT 90/40 E	VT 90/80 E
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc kW	12	24
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Pojemność l	40	80
Waga kg	52,1	89,8
Cena netto PLN	**7 799,-**	**13 539,-**

Kosze do makaroniarek

- kosz do gotowania makaronu

Indeks	00016609	00016610	00016611	00016612	00016613	00016614
Model	VTL 1/9 L	VTL 1/9 P	VTL 1/6 L	VTL 1/6 P	VTL 1/3 A	VTL 1/3 B
Wymiary mm	150 x 110 x 220	150 x 110 x 220	160 x 150 x 220	160 x 150 x 220	290 x 150 x 220	290 x 160 x 220
Waga kg	0,7	0,7	0,8	0,8	1,2	1,2
Ilość koszy w zestawie	9	9	6	6	3	3
Cena netto PLN	**309,-**	**309,-**	**309,-**	**309,-**	**369,-**	**369,-**

Patelnia gazowa z uchylaniem ręcznym



GAS PIEZZO

HOT/COLD MANUAL

- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- nierdzewna uchylna pokrywa
- system zabezpieczający przed poparzeniem - specjalny uchwyt i osłona pokrywy
- ręczne mechaniczne uchylanie
- praktyczna, profilowana wylewka wanny
- kran i zawór do napuszczania wody (zimnej)
- termostat bezpieczeństwa 360°C
- wyłącznik bezp. zapobiega włączeniu ogrzewania, jeśli wanna nie znajduje się w pozycji wyjściowej

BR 90/80 G / BR 90/120 G

- nierdzewne boki wanny - dno ze specjalnego stopu o gr. 12 mm
- patelnia przeznaczona do smażenia i grillowania

BR 90/80 G/N / BR 90/120 G/N

- nierdzewne boki wanny, dno ze stali nierdzewnej o gr. 12 mm
- patelnia przeznaczona do smażenia, grillowania, duszenia, gotowania

80 l 80 l

120 l 120 l

Indeks	00008760	00008761	00016553	00016554
Model	BR 90/80 G	BR 90/80 G/N	BR 90/120 G	BR 90/120 G/N
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc gazowa kW	22	22	30	30
Pojemność l	80	80	120	120
Waga kg	135,6	135,6	183,5	183,5
Cena netto PLN	**13 699,-**	**15 199,-**	**18 999,-**	**21 299,-**

Patelnia gazowa z uchylaniem automatycznym

- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- nierdzewna uchylna pokrywa
- system zabezpieczający przed poparzeniem - specjalny uchwyt i osłona pokrywy
- automatyczne uchylanie
- praktyczna, profilowana wylewka wanny
- kran i zawór do napuszczania wody (zimnej)
- termostat bezpieczeństwa 360°C
- wyłącznik bezp. zapobiega włączeniu ogrzewania, jeśli wanna nie znajduje się w pozycji wyjściowej

BRM 90/80 G / BRM 90/120 G

- nierdzewne boki wanny - dno ze specjalnego stopu o gr. 12 mm
- patelnia przeznaczona do smażenia i grillowania

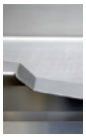
BRM 90/80 G/N / BRM 90/120 G/N

- nierdzewne boki wanny, dno ze stali nierdzewnej o gr. 12 mm
- patelnia przeznaczona do smażenia, grillowania, duszenia, gotowania

80 l | 80 l | 120 l | 120 l

Indeks	00010646	00010648	00016555	00016556
Model	BRM 90/80 G	BRM 90/80 G/N	BRM 90/120 G	BRM 90/120 G/N
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc gazowa kW	22	22	30	30
Pojemność l	80	80	120	120
Moc elektryczna kW	0,12	0,12	0,12	0,12
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	138,6	138,6	188	188
Cena netto PLN	**17 499,-**	**18 999,-**	**22 299,-**	**24 799,-**

Patelnia elektryczna z uchylaniem ręcznym



400/3N

MANUAL

HOT/COLD

50-300

- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- nierdzewna uchylna pokrywa
- system zabezpieczający przed poparzeniem - specjalny uchwyt i osłona pokrywy
- ręczne mechaniczne uchylanie
- praktyczna, profilowana wylewka wanny
- kran i zawór do napuszczania wody (zimnej)
- termostat bezpieczeństwa 360°C
- wyłącznik bezp. zapobiega włączeniu ogrzewania, jeśli wanna nie znajduje się w pozycji wyjściowej

BR 90/80 E / BR 90/120 E

- nierdzewne boki wanny - dno ze specjalnego stopu o gr. 12 mm
- patelnia przeznaczona do smażenia i grillowania

BR 90/80 E/N / BR 90/120 E/N

- nierdzewne boki wanny, dno ze stali nierdzewnej o gr. 12 mm
- patelnia przeznaczona do smażenia, grillowania, duszenia, gotowania

80 l

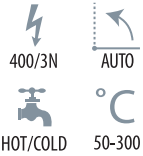
80 l

120 l

120 l

Indeks	00008762	00008763	00016549	00016550
Model	BR 90/80 E	BR 90/80 E/N	BR 90/120 E	BR 90/120 E/N
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	15	15	18	18
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Pojemność l	80	80	120	120
Waga kg	129,7	129,6	176,5	176,4
Cena netto PLN	**12 499,-**	**14 299,-**	**17 699,-**	**18 259,-**

Patelnia elektryczna z uchylaniem automatycznym



- idealne, równomierne rozprowadzanie ciepła
- nierdzewna uchylna pokrywa
- system zabezpieczający przed poparzeniem - specjalny uchwyt i osłona pokrywy
- automatyczne uchylanie
- praktyczna, profilowana wylewka wanny
- kran i zawór do napuszczania wody (zimnej)
- termostat bezpieczeństwa 360°C
- wyłącznik bezp. zapobiega włączeniu ogrzewania, jeśli wanna nie znajduje się w pozycji wyjściowej

BRM 90/80 E / BRM 90/120 E

- nierdzewne boki wanny - dno ze specjalnego stopu o gr. 12 mm
- patelnia przeznaczona do smażenia i grillowania

BRM 90/80 E/N / BRM 90/120 E/N

- nierdzewne boki wanny, dno ze stali nierdzewnej o gr. 12 mm
- patelnia przeznaczona do smażenia, grillowania, duszenia, gotowania

80 l

80 l

80 l

120 l

Indeks	00010651	00010652	00016551	00016552
Model	BRM 90/80 E	BRM 90/80 E/N	BRM 90/120 E	BRM 90/120 E/N
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900	1200 x 900 x 900	1200 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	15,12	15,12	18,12	18,12
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Pojemność l	80	80	120	120
Waga kg	132,6	132,5	180	179,9
Cena netto PLN	**16 799,-**	**18 199,-**	**20 499,-**	**23 199,-**

Kocioł gazowy

GAS PIEZZO COLD

CONICAL O-RING
OUTLET OPTION

- grzanie pośrednie
- specjalnie tłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej o grubości 1,5 mm
- kwasoodporne dno ze specjalnej stali AISI 316
- zabezpieczenie ciśnieniowe
- bateria - napełnianie zimną wodą
- uzupełnianie wody w płaszczu wodnym półautomatyczne lub przez armaturę
- możliwość wyboru pełnej lub połowicznej mocy grzałek
- precyzyjna 7 stopniowa regulacja mocy grzania
- zawór spustowy standardowo okrągły 2”
- solidna konstrukcja
- specjalny kształt rękojeści chroni użytkownika przed poparzeniem
- regulowane nogi ze stali nierdzewnej

100 l

150 l

Indeks	00008752	00008754
Model	BI 90/100 G	BI 90/150 G
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc gazowa kW	22,5	22,5
Pojemność l	100	150
Zasilanie el. V/Hz	230 V / 50 Hz	230 V / 50 Hz
Waga kg	134,7	144
Cena netto PLN	**18 999,-**	**19 499,-**

Kocioł gazowy ciśnieniowy

TOP +0,05 bar GAS PIEZZO

CONICAL O-RING OUTLET OPTION COLD

- autoklaw - kocioł ciśnieniowy
- grzanie pośrednie
- specjalnie tłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej o grubości 1,5 mm
- kwasoodporne dno ze specjalnej stali AISI 316
- zabezpieczenie ciśnieniowe
- bateria - napełnianie zimną wodą
- uzupełnianie wody w płaszczu wodnym półautomatyczne lub przez armaturę
- możliwość wyboru pełnej lub połowicznej mocy grzałek
- precyzyjna 7 stopniowa regulacja mocy grzania
- zawór spustowy standardowo okrągły 2”
- solidna konstrukcja
- specjalny kształt rękojeści chroni użytkownika przed poparzeniem
- regulowane nogi ze stali nierdzewnej

100 l

150 l

Indeks	00008753	00008755
Model	BIA 90/100 G	BIA 90/150 G
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc gazowa kW	22,5	22,5
Pojemność l	100	150
Waga kg	141,8	150,1
Cena netto PLN	**22 799,-**	**23 899,-**

Kocioł elektryczny

400/3N

COLD

CONICAL O-RING

OUTLET OPTION

- grzanie pośrednie
- specjalnie tłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej o grubości 1,5 mm
- kwasoodporne dno ze specjalnej stali AISI 316
- zabezpieczenie ciśnieniowe
- bateria - napełnianie zimną wodą
- uzupełnianie wody w płaszczu wodnym półautomatyczne lub przez armaturę
- możliwość wyboru pełnej lub połowicznej mocy grzałek
- precyzyjna 7 stopniowa regulacja mocy grzania
- zawór spustowy standardowo okrągły 2”
- solidna konstrukcja
- specjalny kształt rękojeści chroni użytkownika przed poparzeniem
- regulowane nogi ze stali nierdzewnej

100 l

150 l

Indeks	00008756	00008758
Model	BI 90/100 E	BI 90/150 E
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc elektryczna kW	21	21
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Pojemność l	100	150
Waga kg	116,8	125,2
Cena netto PLN	**17 699,-**	**17 999,-**

Kocioł elektryczny ciśnieniowy

TOP +0,05 bar | 400/3N | COLD

CONICAL O-RING
OUTLET OPTION

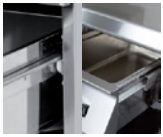
- autoklaw - kocioł ciśnieniowy
- grzanie pośrednie
- specjalnie tłoczona górna płyta ze stali nierdzewnej o grubości 1,5 mm
- kwasoodporne dno ze specjalnej stali AISI 316
- zabezpieczenie ciśnieniowe
- bateria - napełnianie zimną wodą
- uzupełnianie wody w płaszczu wodnym półautomatyczne lub przez armaturę
- możliwość wyboru pełnej lub połowicznej mocy grzałek
- precyzyjna 7 stopniowa regulacja mocy grzania
- zawór spustowy standardowo okrągły 2”
- solidna konstrukcja
- specjalny kształt rękojeści chroni użytkownika przed poparzeniem
- regulowane nogi ze stali nierdzewnej

100 l

150 l

Indeks	00008757	00008759
Model	BIA 90/100 E	BIA 90/150 E
Wymiary mm	800 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Moc kW	21	21
Zasilanie el. V/Hz	400 V / 3N / 50 Hz	400 V / 3N / 50 Hz
Pojemność l	100	150
Waga kg	121,9	130,5
Cena netto PLN	**21 899,-**	**22 299,-**

Płyta robocza z szufladą



- nierdzewna konstrukcja
- możliwość uzupełnienia o drzwi

PP 90/40

- pojemność szuflady GN 1/1

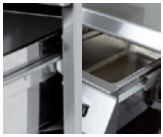
PP 90/80

- pojemność szuflady GN 2/1

Indeks	00009989	00009990
Model	PP 90/40	PP 90/80
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Waga kg	41,7	61,1
Cena netto PLN	**3 339,-**	**4 359,-**

Płyta robocza z szufladą i drzwiami

- nierdzewna konstrukcja



Indeks	00009991	00009992
Model	PP 90/40 D	PP 90/80 D
Wymiary mm	400 x 900 x 900	800 x 900 x 900
Waga kg	44,7	68,3
Cena netto PLN	**3 599,-**	**5 159,-**

Drzwi do szafek

Indeks	00009993	00009994
Model	DL 90	DP 90
Waga kg	3,6	3,7
Strona	lewe	prawe
Cena netto PLN	**449,-**	**449,-**

Listwa kryjąca

Indeks	00009995
Model	CG 90
Cena netto PLN	**89,-**

Alfabetyczny spis produktów i wyjaśnienia symboli

REDFOX®

Ułożenie płyt elektrycznych

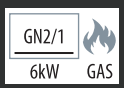
Ułożenie płyt elektrycznych

Ułożenie płyt elektrycznych

Ułożenie palników gazowych

Piekarnik elektryczny jednofazowy

Piekarnik elektryczny statyczny trójfazowy GN 1/1



Piekarnik gazowy statyczny GN 2/1 z dolnym grzaniem

Średnica

Grubość płyty

Pojemność wanny

Materiał płyty

Pojemność kotła

Wymiary komory

Liczba i średnica pizzy

Wydajność godzinowa

Płyta szamotowa górna i dolna

Ręczny system uchylania

Automatyczny system uchylania

Ilość biegów

Wyjmowany pojemnik

Grubość cięcia

Wymiary stołu

Średnica noża i cięcia

Pojedynczy zestaw

Liczba obrotów

Zmywarka dwupłaszczowa

Zakres temperatur

Zasilanie elektryczne trójfazowe

Zasilanie elektryczne jednofazowe

Zasilanie gazowe

Zapalnik piezzoelektryczny

Stała świeczka (wieczny płomień)

Woda

Grzałka nierdzewna

Grzałka ceramiczna

Grzałka cylindryczna

Grzałka stalowa

Indukcja

Ceramika

Mięso / ryby

Wydajność godzinowa

Zimna strefa

Odpływ z zaworem bezpieczeństwa

Odpływ do pojemnika

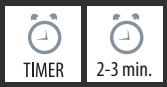
Odpływ

Zimna woda

Zimna i ciepła woda

Cyfrowy termometr

Termostat



Timer

Mikrowyłącznik zabezpieczający

Czynnik chłodniczy R404a

Natychmiastowe zatrzymanie urządzenia

Praca ciśnieniowa

Cyfrowe sterowanie

Łącza USB / LAN / WIFI

Automatyczny start

Przekładnia ślimakowa

Przekładnia paskowa

Urządzenie jezdne - z kółkami

Zamek

Oświetlenie LED

Oświetlenie halogenowe

Para

Bio-gotowanie

Funkcja kombi - gorące powietrze/para

Funkcja lodówki

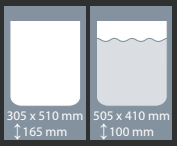
Szokowe schładzanie

Szokowe zamrażanie

Rozmrażanie

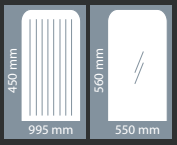
Możliwość wyboru koloru

Kamienie lawowe



Wymiary wanny

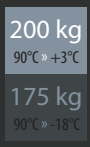
Pojemność wanny



Wymiary płyty ryflowanej / gładkiej

Wymiary i pojemność użyteczna pojemnika

Wałkowane ciasto



Zdolność chłodzenia / mrożenia

Zdolność pakowania próżniowego i wymiary komory

Pojemność komory chłodzącej

Wykorzystanie / wymiary kosza i drzwi zmywarki

A

Adapter do pieca piekarniczego na 1 szt. GN 1/1 ... 29
Adapter na 2 szt. GN 1/2 ... 29
Adapter na 3 szt. GN 1/3 ... 29

B

Bateria kolumnowa ze spryskiwaczem ... 213
Bateria stojąca kolumnowa ... 215
Bateria z długą dźwignią ... 215
Bateria z giętkim kranem ... 215
Bateria z prysznicem ... 214
Bemar elektryczny ... 114, 320
Bemar GN 1/1 - 150 podwójny ... 113
Bemar GN 1/1 - 150 podwójny z kranem ... 113
Bemar GN 1/1 - 150 pojedynczy ... 112
Bemar GN 1/1 - 150 pojedynczy z kranem ... 112
Bemar GN 1/1 - 200 podwójny z kranem ... 114
Bemar GN 1/1 - 200 pojedynczy ... 112
Bemar GN 1/1 - 200 pojedynczy z kranem ... 113
Bemar wodny jezdny dzielony ... 51, 52
Bemar wodny stacjonarny dzielony ... 51
Blacha aluminiowa perforowana GN 1/1 ... 22
Blacha cukiernicza SPL 4/6-20 emaliowana ... 23
Blacha cukiernicza SPL 4/6-40 emaliowana ... 23
Blacha na knedle 1/1 - 3 szt. ... 29
Blacha na knedle 1/1 - 5 szt. ... 29
Blacha na knedle 2/3 - 3 szt. ... 29
Blender ręczny ... 157
Blok szuflad z prowadnicami ... 181
Bufet chłodzący GN 1/1 ... 47

C

Czapka Szefa Kuchni wiskoza ... 67

D

Deska do krojenia ... 164
Deska do krojenia i rozbijania ... 164
Dodatkowa igła do kebaba ... 110
Dozownik do napojów 8,5l ... 32
Dozownik do płatków ... 32
Dozownik do soku 6l ... 33
Dozownik do soku 6l ... 32
Drzwi do FE-60/P ... 80
Drzwi do podstawy ... 326
Drzwi do szafek ... 399
Drzwi prawe lub lewe ... 365

E

Ekspres do kawy 1-grupowy ... 191
Ekspres do kawy 1-grupowy biały ... 194
Ekspres do kawy 1-grupowy z młynkiem ... 191
Ekspres do kawy 2-grupowy ... 192
Ekspres do kawy 2-grupowy biały ... 194
Ekspres do kawy 2-grupowy czarny ... 195
Ekspres do kawy 2-grupowy z wyświetlaczem ... 192
Ekspres do kawy 3-grupowy z wyświetlaczem ... 193
Elektroniczny licznik przepływu ... 236

F

Filtr Brita Purity C Quell ST ... 234
Forma oksydowana ... 259
Frytownica elektryczna ... 82, 83, 84, 314, 315, 354, 355, 385
Frytownica elektryczna 5 + 5 l ... 75
Frytownica elektryczna 5 l ... 72
Frytownica elektryczna 8 + 5 l ... 76
Frytownica elektryczna 8 + 8 l ... 76, 77
Frytownica elektryczna 8 + 8 l trójfazowa ... 77, 78
Frytownica elektryczna 8 l ... 72
Frytownica elektryczna 8 l trójfazowa ... 73, 74
Frytownica elektryczna 8 l z kranem ... 73
Frytownica elektryczna 11 + 11 l trójfazowa ... 78
Frytownica elektryczna 11 l trójfazowa ... 75
Frytownica elektryczna na podstawie ... 316
Frytownica elektryczna trójfazowa ... 79, 80
Frytownica gazowa ... 353, 384
Frytownica na ryby ... 74

G

Garnek niski ... 30
Garnek średni ... 30
Garnek wysoki ... 30
Głowica uniwersalna by-pass do Purity C ... 235
Grill kontaktowy elektryczny ... 103, 104, 105, 106
Grill kontaktowy podwójny gładki ... 107
Grill kontaktowy podwójny pół na pół ... 107
Grill kontaktowy podwójny ryflowany ... 107
Grill lawowy gazowy ... 312, 350, 351
Grill lawowy podwójny gazowy ... 117
Grill lawowy pojedynczy gazowy ... 117
Grill wodny ... 119, 313
Grzałka do podgrzewaczy ... 46

H

Hot-dog ... 127, 128
Hot-dog z pojemnikiem podgrzewanym ... 128, 129

K

Kamienie lawowe ... 118
Kebab - grill elektryczny ... 109
Kebab - grill gazowy ... 110
Kloc masarski ... 164
Kloc polietylenowy do mięsa ... 165
Kociołek na zupę ... 40
Kocioł elektryczny ... 395
Kocioł elektryczny 50 l ... 362
Kocioł elektryczny ciśnieniowy ... 396
Kocioł gazowy ... 393
Kocioł gazowy ciśnieniowy ... 394
Konsola - uchwyt do salamandra ... 125
Kostkarka do lodu ... 187, 188
Kosz do frytownicy ... 317, 386
Kosz do VT ... 319
Kosz do zmywarki ... 216
Kosze do frytownic ... 356
Kosze do makaroniarek ... 359, 388
Kosz na frytki GN 1/1 ... 29
Kosz na odpady ... 219
Krajalnica - nóż gładki ... 160, 161
Kruszarka do lodu ... 200
Kruszarka do lodu - Mojitos ... 199
Kuchenka indukcyjna ... 141
Kuchenka indukcyjna drop-in ... 141
Kuchenka mikrofalowa ... 140, 141
Kuchnia elektryczna ... 302, 339, 340, 374, 376
Kuchnia elektryczna na podstawie ... 378
Kuchnia elektryczna wolnostojąca ... 290
Kuchnia elektryczna z piekarnikiem ... 303, 341, 375, 377, 379
Kuchnia gazowa ... 297, 298, 299, 331, 332, 333, 334, 371
Kuchnia gazowa wolnostojąca ... 289
Kuchnia gazowa z piekarnikiem ... 336, 338
Kuchnia gazowa z piekarnikiem elektrycznym ... 300, 301, 335, 337, 372, 373
Kuchnia wok ... 292
Kuweta na lody ... 24

L

Lampa grzewcza do podgrzewania potraw ... 140
Lampa owadobójcza ... 68
Listwa dzieląca / podtrzymująca do pojemników GN ... 21
Listwa kryjąca ... 399
Listwa kryjąco - łącząca ... 366

Ł

Łopata do pizzy ... 259
Łopatka do FTH ... 101
Łopatka do FTR ... 101
Łyżka do rozprowadzania sosu na pizzy ... 260

M

Makaroniarka ... 387
Mikser barowy ... 199
Mikser spiralny 7 l ... 256
Mikser spiralny 10 l ... 256
Mikser spiralny 15 l ... 256
Mikser spiralny 20 l ... 257
Mikser spiralny trójfazowy 15 l ... 256
Mikser spiralny trójfazowy 20 l ... 257
Mikser spiralny trójfazowy 33 l ... 257
Mikser spiralny trójfazowy 42 l ... 257
Mikser spiralny trójfazowy 53 l ... 258
Mikser uniwersalny ... 154, 155
Mikser zanurzeniowy ... 162, 163
Młynek do kawy ... 196
Młynek do kawy automatyczny ... 196
Młynek do kawy BRASIL INOX ... 196
Młynek koloidalny ... 222
Moduł do cappuccino ... 195

N

Nadstawka ... 217
Nadziewarka do kiełbas ... 156
Naleśnikarka ... 142
Nasadki do miksera zanurzeniowego ... 162
Naświetlacz bakteriobójczy do jaj ... 67
Nóż krążkowy do pizzy ... 260

O

Obieraczka lakierowana do ziemniaków ... 153
Obieraczka nierdzewna do ziemniaków ... 153
Ociekacz na naczynia ... 219
Okap do pieca EPM, EPD ... 280
Okap do pieca SLIM 0611 / 1011 ... 280
Okap kondensacyjny do pieca EPM, EPD ... 280
Okap kondensacyjny do pieca SLIM 0611 / 1011 ... 280
Okap kondensacyjny do pieca SLIM 0623 ... 280
Okap uniwersalny ... 280

P

Papier do pieczenia - arkusz ... 149
Papier do pieczenia brązowy - rolka ... 149
Patelnia elektryczna z uchylaniem automatycznym ... 392
Patelnia elektryczna z uchylaniem ręcznym ... 391
Patelnia gazowa z uchylaniem automatycznym ... 390
Patelnia gazowa z uchylaniem ręcznym ... 389
Patelnia multifunkcyjna ... 143, 321
Patelnia uchylna elektryczna ... 361
Patelnia uchylna gazowa ... 360
Piec do odpiekania ... 250
Piec do odpiekania - cyfrowy ... 250
Piec do pizzy ... 247, 251
Piec do pizzy 1-poziomowy ... 243, 244, 248
Piec do pizzy 2-poziomowy ... 245, 246, 248
Piec do pizzy dwupoziomowy ... 249, 251, 252, 253
Piec do pizzy jednopoziomowy ... 249, 252, 253
Piec konwekcyjno-parowy 5x GN 1/1 ... 263, 266
Piec konwekcyjno-parowy 5x GN 2/3 ... 263, 265
Piec konwekcyjno-parowy 7x GN 1/1 ... 264, 267
Piec konwekcyjno-parowy 10x GN 1/1 ... 264, 268
Piec konwekcyjno-parowy slim 6x GN 1/1 ... 273
Piec konwekcyjno-parowy slim 6x GN 2/3 ... 272
Piec konwekcyjno-parowy slim 10x GN 1/1 ... 274
Piec piekarniczy 3-półkowy 230V z płynnym naparowaniem ... 277, 278
Piec piekarniczy 3-półkowy z płynnym naparowaniem ... 277, 278
Piec piekarniczy 4-półkowy z płynnym naparowaniem ... 277, 278
Piekarnik elektryczny ... 322
Piekarnik elektryczny 2x GN 2/1 ... 285
Piekarnik elektryczny 3x GN 2/1 ... 285
Piekarnik elektryczny GN 2/1 ... 285
Piła do kości ... 158
Płyta grillowa chromowana elektryczna ... 92, 93, 94, 310, 311
Płyta grillowa chromowana gazowa ... 98, 99, 100, 306, 307
Płyta grillowa elektryczna. 86, 87, 88, 89, 90, 91, 308, 309, 346, 347, 348, ... 349, 382, 383
Płyta grillowa gazowa.. 95, 96, 97, 304, 305, 342, 343, 344, 345, 380, 381
Płyta robocza ... 323, 363, 364
Płyta robocza z szufladą ... 397
Płyta robocza z szufladą i drzwiami ... 398
Podgrzewacz do mleka ... 36
Podgrzewacz do parówek ... 129
Podgrzewacz drop-in ... 46
Podgrzewacz drop-in okrągły ... 46
Podgrzewacz elektryczny ... 45
Podgrzewacz elektryczny do zup ... 114, 115
Podgrzewacz elektryczny GN 2/3 ... 45
Podgrzewacz elektryczny okrągły ... 45
Podgrzewacz frytek ... 317
Podgrzewacz GN 1/1 ... 41, 43, 44, 47
Podgrzewacz GN 1/1 RollTop ... 44
Podgrzewacz GN 2/3 ... 41
Podgrzewacz okrągły ... 41, 43
Podgrzewacz okrągły 4l ... 42
Podgrzewacz okrągły 10l ... 42
Podgrzewacz okrągły 13,5l ... 42
Podgrzewacz parówek i bułek podwójny ... 146
Podgrzewacz parówek i bułek pojedynczy ... 145
Podgrzewacz talerzy ... 39
Podstawa ... 324
Podstawa do BM(V) 1120 ... 121
Podstawa do BM(V) 2120 ... 122
Podstawa jezdna do BM(V)1120 ... 121
Podstawa jezdna do BM(V)2120 ... 122
Podstawa pod ekspres do kawy ... 197
Podstawa pod moduł otwarta ... 120
Podstawa pod moduł otwarta jezdna ... 120, 121
Podstawa pod piec 511 ... 279
Podstawa pod piec 0611 ... 279
Podstawa pod piec 0623 ... 279
Podstawa pod piec 711 / 1011 ... 279
Podstawa pod piec do pizzy ... 247
Podstawa pod piec piekarniczy ... 278
Podstawa pod spiętrowane piece SLIM 0611 ... 279
Podstawa pod spiętrowane piece SLIM 0623 ... 279
Podstawa pod zmywarkę ... 208
Podstawa zamknięta ... 325, 365
Podstawa z drzwiami ... 366
Pojemnik do podgrzewacza GN 1/1 ... 47
Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 ... 12, 16
Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 perforowany ... 18
Pojemnik gastronomiczny GN 1/1 z poliwęglanu ... 26
Pojemnik gastronomiczny GN 1/2 ... 13, 16
Pojemnik gastronomiczny GN 1/2 perforowany ... 19

Pojemnik gastronomiczny GN 1/2 z poliwęglanu ... 26
Pojemnik gastronomiczny GN 1/3 ... 13, 16
Pojemnik gastronomiczny GN 1/3 z poliwęglanu ... 26
Pojemnik gastronomiczny GN 1/4 ... 13, 17
Pojemnik gastronomiczny GN 1/4 z poliwęglanu ... 26
Pojemnik gastronomiczny GN 1/6 ... 13, 17
Pojemnik gastronomiczny GN 1/6 z poliwęglanu ... 27
Pojemnik gastronomiczny GN 1/9 ... 13, 17
Pojemnik gastronomiczny GN 1/9 z poliwęglanu ... 27
Pojemnik gastronomiczny GN 2/1 ... 12
Pojemnik gastronomiczny GN 2/1 perforowany ... 18
Pojemnik gastronomiczny GN 2/3 ... 12, 16
Pojemnik gastronomiczny GN 2/3 perforowany ... 18
Pojemnik gastronomiczny GN 2/4 ... 12
Pojemnik gastronomiczny GN z czarnego poliwęglanu ... 25
Pojemnik GN 1/1 emaliowany ... 22
Pojemnik GN 1/1 emaliowany cukierniczy ... 22
Pojemnik GN 1/1 teflon na jaja (12szt) ... 24
Pojemnik GN 1/1 teflon płaski ... 24
Pojemnik GN 1/1 teflon ryflowany ... 24
Pojemnik GN 2/1 emaliowany cukierniczy ... 23
Pojemnik GN 2/3 emaliowany cukierniczy ... 23
Pojemniki gastronomiczne z uchwytami ... 20
Pojemnik na sztućce ... 218
Pokrywa kosza ... 218
Pokrywka ... 14, 31
Pokrywka GN - linia chłodnicza ... 17
Pokrywka z poliwęglanu ... 27
Pokrywka z uszczelką silikonową ... 14
Pokrywka z uszczelką silikonową i wycięciem na uchwyt ... 14
Pokrywka z wycięciem na chochlę ... 15
Pokrywka z wycięciem na uchwyt ... 15
Pokrywka z wycięciem na uchwyt i chochlę ... 15
Półka odkładcza do FE-30 ... 80
Półka odkładcza do FE-60 / FE-60/P ... 80
Półka pełna 3 ... 60
Półka pełna 4 ... 60
Półka pełna 6 ... 60
Półka pełna boczna ... 60
Półka pełna do witryn SQ ... 61
Półka z profili, nierdzewna ... 61
Prysznic myjący ... 282
Przystawka do mielenia mięsa ... 155
Przystawka do tarcia ... 155
Przystawka do wyciskania makaronu ... 157

R

Regał magazynowy chrom. 4-półkowy ... 37
Retigo Grill GN 1/1 ... 28
Retigo Grill GN 2/3 ... 28
Ręczny mikser zanurzeniowy + rózga ... 163
RM Grill - 5 kg ... 211
RM Kamień Wodny - 5 kg ... 210
RM Myjący - 12 kg ... 210
RM Myjący - 25 kg ... 210
RM Płuczący - 10 kg ... 210
Rolkowy opiekacz parówek ... 131
Rondel ... 31
Ruszt do grilla lawowego ... 118, 352
Ruszt do kurczaków 1/1 ... 29
Ruszt do kurczaków 2/3 ... 29
Ruszt na rybyRuszt na mięsoKamienie lawowe ... 313
Ruszt płaski GN 1/1 ... 28
Ruszt płaski GN 2/1 ... 28
Ruszt płaski GN 2/3 ... 28

S

Salamander - opiekacz ... 124
Salamander ruchomy - opiekacz ... 124, 125
Schładzarko-zamrażarka szokowa ... 175, 284
Separator do obierzyn okrągły - SKBZ ... 154
Siatka aluminiowa do pizzy ... 258
Silnik do miksera ... 162
Sonda (EPD, MDR) ... 281
Sonda sous-vide do EPD ... 281
Sól tabletkowa - opakowanie 25 kg ... 238
Spryskiwacz do mycia pieca ... 214
Spryskiwacz Profi line z baterią stołową ... 213
Spryskiwacz Profi linez baterią stołową i wylewką ... 213
Spryskiwacz Profi linez baterią ścienną i wylewką ... 213
Spryskiwacz z baterią stołową ... 212
Spryskiwacz z baterią stołową i wylewką ... 212
Spryskiwacz z baterią ścienną ... 212
Spryskiwacz z baterią ścienną i wylewką ... 212
Steaker ... 158
Steak grill chromowany - komplet ... 101, 102
Sterylizator UV ... 148
Sterylizator wodny ... 148
Stoły chłodnicze do pizzySP - 902, SP - 903 ... 242
Stół chłodniczy - 2 drzwi ... 180
Stół chłodniczy - 3 drzwi ... 178, 180
Stół chłodniczy czteroszufladowy ... 179
Stół chłodniczy - drzwi i 2 szuflady ... 179
Stół chłodniczy dwudrzwiowy ... 178
Stół chłodniczy dwudrzwiowy ze zlewem ... 177
Stół chłodniczy na sałatki ... 177
Stół chłodniczy sałatkowy nierdzewny ... 181
Stół chłodniczy trzydrzwiowy ze zlewem ... 177
Stół do pizzy 3-drzwiowy z chłodz. witrynką ... 179
Stół do pizzy dwudrzwiowy ... 178
Stół mroźniczy - 2 drzwi - blat z rantem ... 182
Stół mroźniczy - 3 drzwi - blat z rantem ... 182
Stół wyładowczy do zmywarki ... 209
Stół załadowczy ze zlewem ... 209
System filtracyjny ... 231
System filtracyjny do kostkarek ... 230
System filtracyjny Purity 450 Steam ... 232
System filtracyjny Purity 1200 Clean ... 233
System odsalania wody ... 236
System odwróconej osmozy ... 237
Szafa chłodnicza - 130 l drzwi przeszklone ... 169
Szafa chłodnicza - 130 l lakierowana ... 169
Szafa chłodnicza - 130 l nierdzewna ... 169
Szafa chłodnicza - 350 l drzwi przeszklone ... 169
Szafa chłodnicza - 350 l lakierowana ... 169
Szafa chłodnicza - 350 l nierdzewna ... 169
Szafa chłodnicza - 400 l ... 170
Szafa chłodnicza - 570 l drzwi przeszklone ... 170
Szafa chłodnicza - 570 l lakierowana ... 170
Szafa chłodnicza - 570 l nierdzewna ... 170
Szafa chłodnicza dwudrzwiowa - 900 l ... 170
Szafa chłodnicza dwudrzwiowaGN 2/1 - 1400 l ... 171
Szafa chłodnicza GN 2/1 - 700 l ... 171
Szafa mroźnicza - 120 l drzwi przeszklone ... 172
Szafa mroźnicza - 120 l lakierowana ... 172
Szafa mroźnicza - 120 l nierdzewna ... 172
Szafa mroźnicza - 340 l drzwi przeszklone ... 172
Szafa mroźnicza - 340 l lakierowana ... 172
Szafa mroźnicza - 340 l nierdzewna ... 172
Szafa mroźnicza - 400 l ... 173
Szafa mroźnicza - 555 l drzwi przeszklone ... 173
Szafa mroźnicza - 555 l lakierowana ... 173
Szafa mroźnicza - 555 l nierdzewna ... 173
Szafa mroźnicza dwudrzwiowa - 900 l ... 173
Szafa mroźnicza GN 2/1 - 700 l ... 174
Szafa mroźnicza GN 2/1 - 1400 l ... 174
Szatkownica warzyw ... 165
Szczotka ze skrobakiem i włosiem ryżowym / mosiężnym ... 260

Szkolenie kulinarne ... 286
Szuflada - zestaw ... 324

Ś

Środek myjący ... 282

T

Taboret elektryczny ... 291
Taboret z palnikiem gazowym ... 291
Termoport Cop GN 1/1 ... 48
Termoport - D GN 1/3 COP ... 48
Termoport Front GN 1/1 ... 50
Termoporty do płynów ... 49
Termoport z drzwiami grzejnymi 12V ... 50
Termoport z drzwiami grzejnymi 230V ... 50
Termos lakierowany ... 35
Termos stalowy ... 34, 35
Termos stalowy z kranem ... 34
Termos stalowy z kranem TOMLINSON ... 34
Tester twardości wody ... 238
Torba termiczna do transportu pizzy ... 254
Toster dwupoziomowy ... 133, 134
Toster jednopoziomowy ... 133
Toster tunelowy ... 134

U

Uchwyt na talerzyki ... 218
Urządzenia do podgrzewania i utrzymywania ... 81
Urządzenia do podgrzewania i utrzymywania frytek ... 81
Urządzenie do gotowania makaronu elektryczne ... 318, 357, 358
Urządzenie do gotowania ryżu ... 84

V

Vision Express Grill GN 1/1 ... 28
Vision Express Grill GN 2/3 ... 28
Vision Grill Diagonal GN 1/1 ... 28
Vision Grill Diagonal GN 2/3 ... 28

W

Waga kalkulacyjna ... 62
Waga magazynowa ... 63
Waga sklepowa ... 62
Warnik do wody ... 36
Wędzarka do pieca EPM, EPD ... 281
Wilk do mięsa ... 159
Witryna chłodnicza ... 53, 54, 55, 56, 183
Witryna chłodnicza ekspozycyjna ... 184, 185
Witryna chłodnicza ekspozycyjna ... 184
Witryna chłodnicza GN 1/3 ... 183
Witryna chłodnicza GN 1/4 ... 184
Witryna grzewcza ... 57, 58, 59, 137, 138
Witryna grzewcza ekspozycyjna ... 136
Witryna neutralna ... 138, 139
Wkładka do pojemnika z poliwęglanu ... 27
Wkład wymienny do Purity 450 Steam ... 232
Wózek do termoportów ... 50
Wózek kelnerski skręcany ... 37
Wózek na kosze ... 219
Wózek na pojemniki 600x400 ... 38
Wózek na pojemniki GN ... 38
Wyciskacz do cytrusów ... 156
Wyciskarka do owoców ... 200

Z

Zaparzacz do kawy ... 36
Zestaw akcesoriów ... 157
Zestaw do połączenia pieców EPM, EPD ... 281
Zestaw do połączenia pieców SLIM 0611 ... 281
Zestaw do połączenia pieców SLIM 0623 ... 281
Zestaw kółek ... 326
Zestaw przystawek do wałkowania ciasta ... 156
Zmiękczacz automatyczny ... 225, 226, 227
Zmiękczacz automatyczny do ciepłej wody ... 228
Zmiękczacz do wody ... 229
Zmiękczacz półautomatyczny ... 225
Zmiękczacz z bypassem ... 229
Zmywarka do naczyń i garnków ... 208
Zmywarka do szkła ... 203, 204
Zmywarka do szkła i naczyń ... 205
Zmywarka kapturowa ... 206

Ż

Żywica do zmiękczaczy LT ... 238

KONTAKTY

RM GASTRO Polska Sp. z o.o.
ul. Sportowa 15a
43-450 Ustroń
Polska

dział handlowy
info@rmgastro.pl
+48 33 854 73 26 wew. 1

projekty
projekty@rmgastro.pl
+48 33 854 73 26

dział serwisu
serwis@rmgastro.pl
+48 33 854 73 26 wew. 2

księgowość
ksiegowosc@rmgastro.pl
+48 33 854 73 26 wew. 3

marketing
marketing@rmgastro.pl
+48 33 854 73 26 wew. 4

logistyka
logistyka@rmgastro.pl

+48 33 854 70 52
www.rmgastro.pl

© RM GASTRO 2020
Oferta produktów i rozwiązań dla konkretnego rynku czy klienta może się różnić.
Wszelkie prawa zastrzeżone.